

Ecrit par le 19 mai 2026

Le Marché d'Intérêt National d'Avignon, « outil incontournable de notre souveraineté alimentaire »



Avec ses 25 hectares, 130 entreprises et plus de 1 300 emplois, le MIN devenu **ECOMIN**, rime avec économie et écologie. Et ce mardi 20 janvier, Cécile Helle, Maire d'Avignon, par ailleurs présidente de la SMINA, a poursuivi sa salve de vœux 2026 sur le carreau du marché de gros de la Cité des Papes à l'attention des salariés, commerçants, artisans et entrepreneurs du marché-gare.

« Cette cérémonie revêt une émotion particulière puisque c'est la dernière fois que je m'adresse à vous comme maire d'Avignon », a précisé celle qui avait prévenu qu'elle ne se présenterait pas pour un 3e mandat et qui a tenu parole...

Ecrit par le 19 mai 2026

Aux côtés de [Sabine Roussely](#), la Secrétaire Générale de la Préfecture, et de Laetitia Vinuesa, la directrice du site, elle a évoqué l'évolution de ce « ventre » d'Avignon, symbole d'attractivité et de rayonnement de la ville. « Puisque nous sommes en période électorale, il m'importe de rappeler quelques évidences, les actes parlent pour nous. Moi je suis favorable à la politique de la preuve. Pendant 12 ans, j'ai mis en application une forme de synergie entre les agriculteurs et le MIN. » Ici, la transition est une réalité depuis longtemps. La végétalisation a été renforcée, le remplacement des ampoules par des LED accélérée, la pose de bornes électriques intensifiée, les déchets triés et valorisés.

Cécile Helle a profité de ce moment pour tirer un bilan de ses 2 mandats de maire. « Nous avons réhabilité, rénové, requalifié et donné du travail au BTP. Avignon s'est transformé avec 40 à 45M€ d'investissements par an réinjectés dans l'économie locale, ce qui fait en tout 1/2 milliard d'euros. À titre d'exemple, je ne citerai que le Stade Nautique, l'Ecole Melly et Paul Puaux (14M€) et le parvis de la Gare-Centre (16M€). Nous avons d'ailleurs reçu le Trophée national de l'Innovation de la part de la Fédération du Bâtiment pour La Plaine des Sports. Pour être 'maire-bâtisseur', il faut une vision pour sa ville et ce n'est pas fini puisque 200M€ seront dévolus au Plan Réseau de Chaleur et Fraîcheur. » De la Rocade à la Grange d'Orel, des bords du Rhône à Bonpas, du Pont-des-Deux-Eaux à La Croix des Oiseaux, avec les différentes aides de rénovation urbaine et de l'Etat, la vie des habitants de tous ces quartiers sera améliorée.

Elle a aussi évoqué son rôle de « facilitateur » dans l'émergence de projets. « La porte de mon bureau à la mairie est toujours ouverte pour anticiper, créer, innover. On critique les rideaux tirés et les commerces fermés au coeur d'Avignon. Mais notre ville est historique et nous devons nous conformer à une législation drastique sur les bâtiments et monuments historiques qui par exemple interdisent les climatiseurs sur les façades des rues de l'hyper-centre et bannissent certaines enseignes lumineuses. Il a fallu des mois, voire des années pour aboutir à l'installation du 'Carrefour-City' pas loin de la Rue Carnot ou du 'Monsieur Bricolage' en face du Conservatoire de musique. ».

Depuis sa création en 1961, le MIN, « avec sa *dream team* n'est pas resté inerte, pépère. Il a évolué et il s'est positionné pour défendre un véritable enjeu de souveraineté alimentaire. La nature, l'environnement, le pôle agro-alimentaire, les écoles d'ingénieurs agronomes, l'INRAE à Montfavet, les entreprises de transformation des produits de la terre et de logistique, tout concourt à une valorisation de la naturalité et à la qualité de ce que nous mangeons, y compris dans les écoles de la ville », a poursuivi la maire d'Avignon.

Cécile Helle a également rappelé que « la ville est propriétaire du site d'ECOMIN et qu'une nouvelle DSP (Délégation de Service Public) va être lancée le 1er mars prochain pour investir d'ici 2050 encore 40M€ dans la rénovation de ses 25 hectares et dans la construction de nouveaux bâtiments, dont une nouvelle cuisine centrale de la ville » pour améliorer la qualité des repas servis à la cantine, aux petits Avignonnais.

« En attendant l'horizon 2050, j'ai confiance. Je vais bientôt donner les clés de la mairie à d'autres. Je crois en l'intelligence collective, un nouvel avenir se dessine, belle année à vous, belle aventure à tous », a conclu, émue, Cécile Helle avant d'être applaudie à tout rompre par l'auditoire.

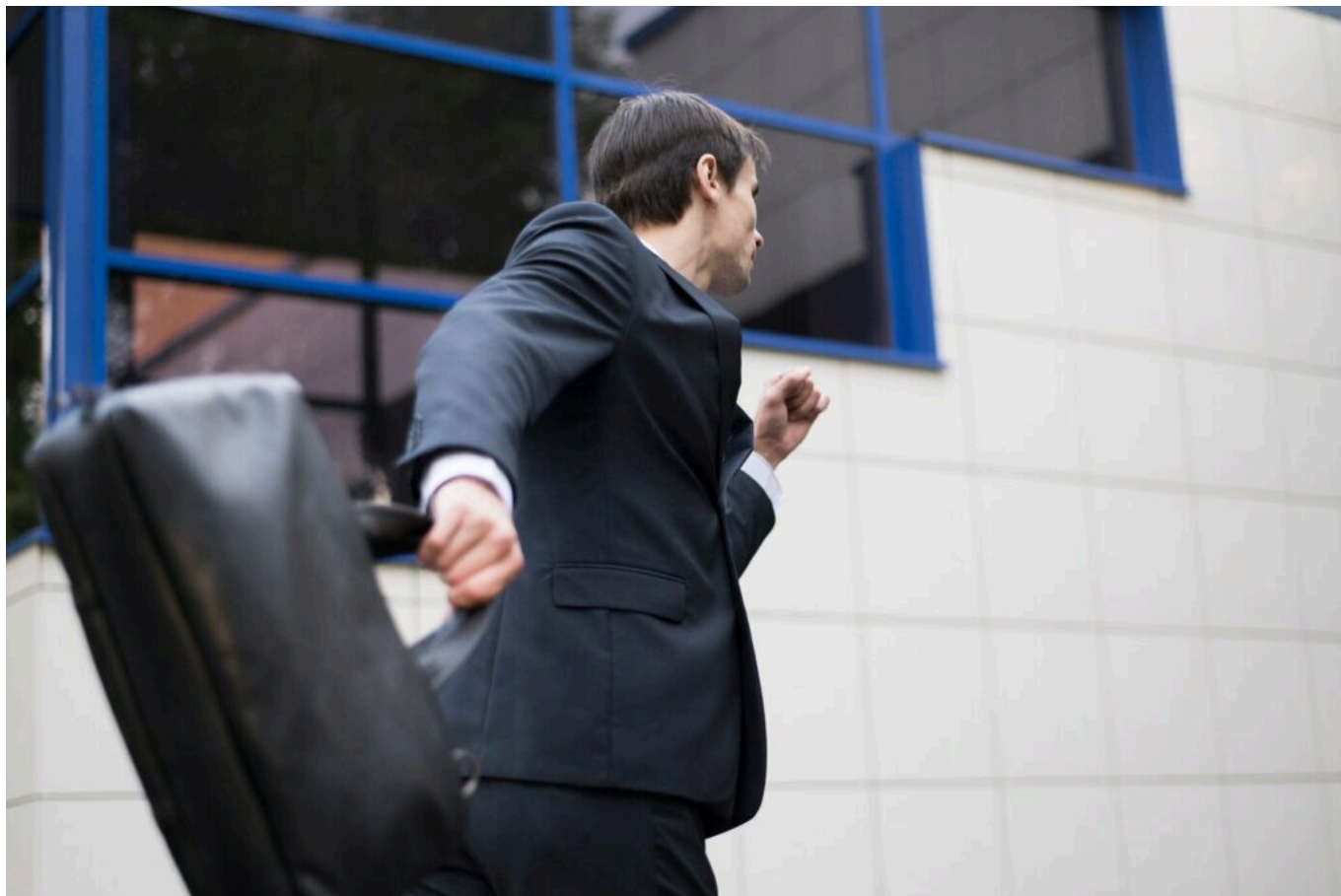
Ecrit par le 19 mai 2026



©Ville d'Avignon

Economis : comment éviter les pièges de la création d'entreprise ?

Écrit par le 19 mai 2026



Le centre d'affaires avignonnais [Economis](#) organise la première édition du 'Morning Entrepreneurs' ce mardi 26 novembre à l'ECOMIN d'Avignon. Élaborée par des experts de la création d'entreprise, cette conférence sera sur le thème 'Comment éviter les pièges de la création d'entreprise ?'.

Ce mardi 26 novembre, des experts de la création d'entreprise répondront aux diverses questions des entrepreneurs en devenir, mais aussi des nouveaux chefs d'entreprise autour de multiples thématiques telles que : le financement, le droit des affaires, le juridique, le business plan, les assurances et les risques professionnels, les obligations réglementaires, l'adresse professionnelle, le site internet et l'e-commerce, la fiscalité, la comptabilité, les conseils spécial demandeurs d'emploi, et bien d'autres.

Cette première édition du 'Morning Entrepreneurs', initiée par Economis, se veut une conférence interactive et gratuite dans une ambiance chaleureuse autour d'un café, avec « des conseils de pros pour des pros. » Les experts aborderont les précautions à prendre pour réussir son lancement et sa poursuite d'activité dans les meilleures conditions et avec les outils les plus adaptés.

[Inscription gratuite en ligne.](#)

Mardi 26 novembre. De 8h30 à 11h. Brasserie du MIN. 135 Avenue Pierre Semard Min D.

Ecrit par le 19 mai 2026

Avignon.

Mardi 26 Novembre de 8h30 à 11h

MORNING ENTREPRENEURS

ENTREE GRATUITE

“Evitez les pièges de la création d’entreprise”
Nos experts répondent à vos questions !

RDV
BRASSERIE DU MIN

INSCRIVEZ-VOUS !



RENDEZ-VOUS A LA BRASSERIE DU MIN - 135, AV. PIERRE SEMARD - MIN D - 84000 AVIGNON

Logos of participating experts: EXPERTS, spme, AUTREMENT Solutions entreprises, CHLEA CONSULTING, MONCONSEIL ASSURANCES, ECONOMIS, France Travail, adie, FRANCE ACTIVE Les entrepreneurs engagés, Les Pâtes Papiers, Sals4, ABGE Appui aux entrepreneurs, Nympha.

(Vidéo) ‘Bien bon !’ le Bilan, 100 acteurs locaux y ont participé et 15 000 personnes y

Ecrit par le 19 mai 2026

ont goûté



La 2^e édition de la semaine 'Bien Bon !' -qui s'est déroulée du 16 au 22 septembre 2024- a proposé sur l'ensemble du Grand Avignon des événements, rencontres, visites et dégustations mettant en lumière 100 acteurs locaux d'une alimentation saine, d'une agriculture vertueuse et de circuits courts. 15 000 personnes ont adoubé le bon goût. Les communications organisées sur les réseaux sociaux ont été vues par 1 million de personnes. Un événement organisé par le [Grand Avignon](#).

Ecrit par le 19 mai 2026



En tout ? 15 000 repas servis dont, plus précisément 10 000 repas de chefs servis dans les cantines, maisons de retraite, restaurants universitaires, d'entreprises et de centres sociaux. Un partenariat avec la [Chambre de commerce et d'industrie de Vaucluse](#) et son [école hôtelière](#) pour l'opération 'Cantines et cuisines animées', autour d'un menu créé par Christian Etienne et Patrice Leroy, responsable technique de l'école hôtelière ont séduit les convives des cantines des écoles d'Avignon, Entraigues, Vedène, Les Angles, Sauveterre, Villeneuve-lès-Avignon, Pujaut, Roquemaure, Rochefort-du-Gard et Saint-Saturnin-lès-Avignon ; Le restaurant de l'[INRAE](#) ; Le restaurant universitaire d'Avignon et les maisons de retraites des '[Floralies](#)' au Pontet et '[Oh Active](#)' à Avignon.

Les étudiants n'ont pas été oubliés

Puisque 200 cagettes avec tous les ingrédients et les recettes pour réaliser le menu 'Bien Bon' ont été offertes par le [Crous](#) (Centre régional des œuvres universitaires et scolaires) aux campus du centre-ville et d'Agroparc.

Chez Semailles puis à l'Opéra

Près de 70 personnes ont partagé un repas des chefs réalisé par les centres sociaux à la Ferme maraîchère sociale [Semailles](#) tandis que 60 autres convives ont dégusté un repas conçu et réalisé par le chef Pascal Auger -du restaurant de la Vielle Fontaine de l'Hôtel d'Europe à Avignon Intramuros-, à l'[Opéra Grand Avignon](#) accompagné, en musique par les [artistes](#) de l'Opéra Grand Avignon.

Ecrit par le 19 mai 2026



Chez Semailles Copyright Grand Avignon

1 600 personnes séduites par la street Food

Près de 14 plats cuisinés par des food trucks, à base de produits locaux et de saison, ont été dégustés et, aussi, jugés par un jury de chefs et d'élus. 1er Prix (Or) : Pain perdu, avec son Croque perdu provençal 2e prix (Argent) : Les fines herbes, avec sa Focaccia garnie ; 3e prix (Bronze) : La Crêpe qui roule, avec sa Galette Salée 'l'italienne' ; Coup de cœur (Grand Avignon + Chefs) : Aux délices d'Angel, avec sa coupe glacée ; Coup de cœur du public La saucisse avec son plateau de 3 saucisses tranchées.

300 personnes parties à la découverte de l'agriculture et de l'agro-alimentaire

7 itinéraires à pied ou à vélo ont invité les habitants à la découverte des métiers de l'agriculture et de l'agroalimentaire du Grand Avignon avec les saveurs responsables de l'[Ecomin](#), L'île agricole de la Barthelasse, la table des cardinaux de Villeneuve-lès-Avignon, Terroir et vin dans le Gard, la boucle gourmande de Velleron ; le Retour à la terre en ceinture verte d'Avignon et les accords vins et chocolats en Avignon. 300 personnes y ont participé ainsi qu'aux visites des entreprises.

Ecrit par le 19 mai 2026



Copyright Grand Avignon

Des entreprises ont ouvert leurs portes

Comme la [Brasserie La Comédienne](#) ; [Local en bocal](#) ; [Biovence](#) ; [Ferme la Reboule](#), en partenariat avec [Food'In](#), et le groupe [Isema-Isara](#).

Une conférence suivie par 200 personnes

[Périco Légasse](#), journaliste et critique gastronomique, notamment à l'hebdomadaire Marianne depuis 30 ans a évoqué l'alimentation, le terroir et la gastronomie qu'il faut entendre comme un patrimoine, un héritage, un art de vivre, l'élément important d'une civilisation.

Ecrit par le 19 mai 2026



Copyright Grand Avignon

2 000 promeneurs gourmands à Villeneuve-lès-Avignon

C'est le nom de la petite foire gourmande organisée en plein centre-ville sur une journée, proposant aux passants de regarder comment les chefs cuisinaient des produits locaux et frais et à tous de goûter aux mets proposés.

Des banquets champêtres secrets

Le dernier jour de cette semaine 900 menus de chefs ont été servis dans des lieux dévoilés au dernier moment. Ainsi Mathieu Desmarest (Pollen et Bibendum) était au Château Terre Forte à Rochefort-du-

Écrit par le 19 mai 2026

Gard ; Marie Petit-Doux (Bèou Bistrot) et Aurélie Colmant (Première édition) dans le Jardin Romain de Caumont-sur-Durance ; Christophe Chiavola (Le Prieuré) à la Respelid' à Avignon et Grégory Dandel (Acte 2) au Château Saint-Laurent à Morières-lès-Avignon, pour remettre à chacun son panier gourmand.