Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 21 novembre 2026

Simone Vidal élue PDG de l'Ecomin d'Avignon



[Simone Vival](#) vient d'être désignée présidente directrice générale de la Smina (Société du marché d'intérêt national d'Avignon). Adjointe au maire Avignon, déléguée à l'environnement, à l'agriculture et au développement durable et, à la condition animale de la nouvelle municipalité, la nouvelle PDG sera épaulée par [Nicolas Donnadille](#) nommé vice-président. Ces désignations interviennent après la nomination de nouveaux administrateurs pour la Smina (voir encadré en fin d'article) suite aux dernières élections municipales et communautaires.

Avec ses 25 hectares, près de 130 entreprises et plus de 1 300 emplois, le MIN (Marché d'intérêt national) d'Avignon désormais appelé [Ecomin](#) est exploité par la Smina depuis sa création en 1961. Le site qui doit faire l'objet d'une importante rénovation d'un montant de 40M€ d'ici 2050 est [l'un des piliers de la souveraineté alimentaire locale](#).

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 21 novembre 2026

« Cette équipe entièrement renouvelée porte un regard neuf sur l'Ecomin et son écosystème d'entreprises, avec la volonté d'accompagner toujours plus loin l'évolution de ce site majeur pour l'agroalimentaire de notre région, explique

Elle porte haut l'ambition de faire rayonner l'Ecomin d'Avignon par des mesures favorables à l'attractivité de notre site et son développement, au bénéfice de ses entreprises, des professionnels et du territoire. »

L.G.

Le conseil d'administration de la Smina
Le nouveau conseil d'administration de la Smina est désormais composé :

Pour les collectivités territoriales :
– Ville d'Avignon : Corinne Chatriot, Nicolas Donnadille, Anaïs Hausmann, Matthias Papet et Emmanuelle Roux-Panis.
– Communauté d'Agglomération du Grand Avignon : Pascale Bories, Jacques Demanse, Lionel Fischer, Olivier Galzi, et Simone Vidal.
– Département de Vaucluse : Patrick Merle.

Pour les organismes privés :
– Banque des Territoires : Christian Cariou.
– Crédit Agricole Alpes Provence : Jean-Philippe Briand.
– Chambre de Commerce et d'Industrie : Christophe Guignes.
– Chambre d'Agriculture de Vaucluse : Sophie Vache.
– Banque Populaire Méditerranée : Delphine Vassille.
– Innov'Alliance : Jean-François Gonidec.

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

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 21 novembre 2026

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…

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

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 21 novembre 2026

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 bannisent 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.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 21 novembre 2026

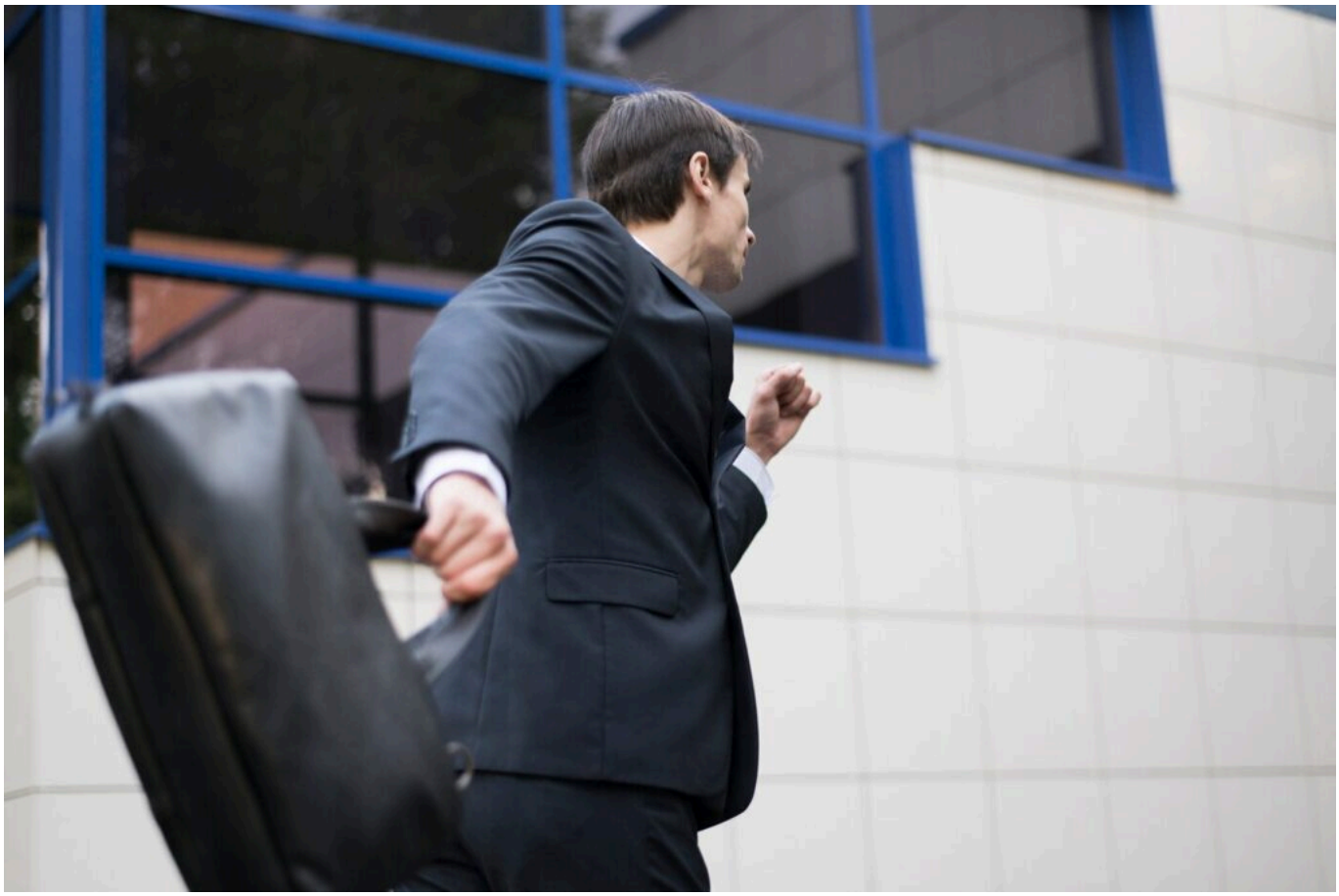


©Ville d’Avignon

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

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 21 novembre 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 règlementaires, 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.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 21 novembre 2026

Avignon.



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

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 21 novembre 2026

ont goûté



La 2e 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.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 21 novembre 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 maraichère 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.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 21 novembre 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'élu. 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.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 21 novembre 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.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 21 novembre 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-

Ecrit par le 21 novembre 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.