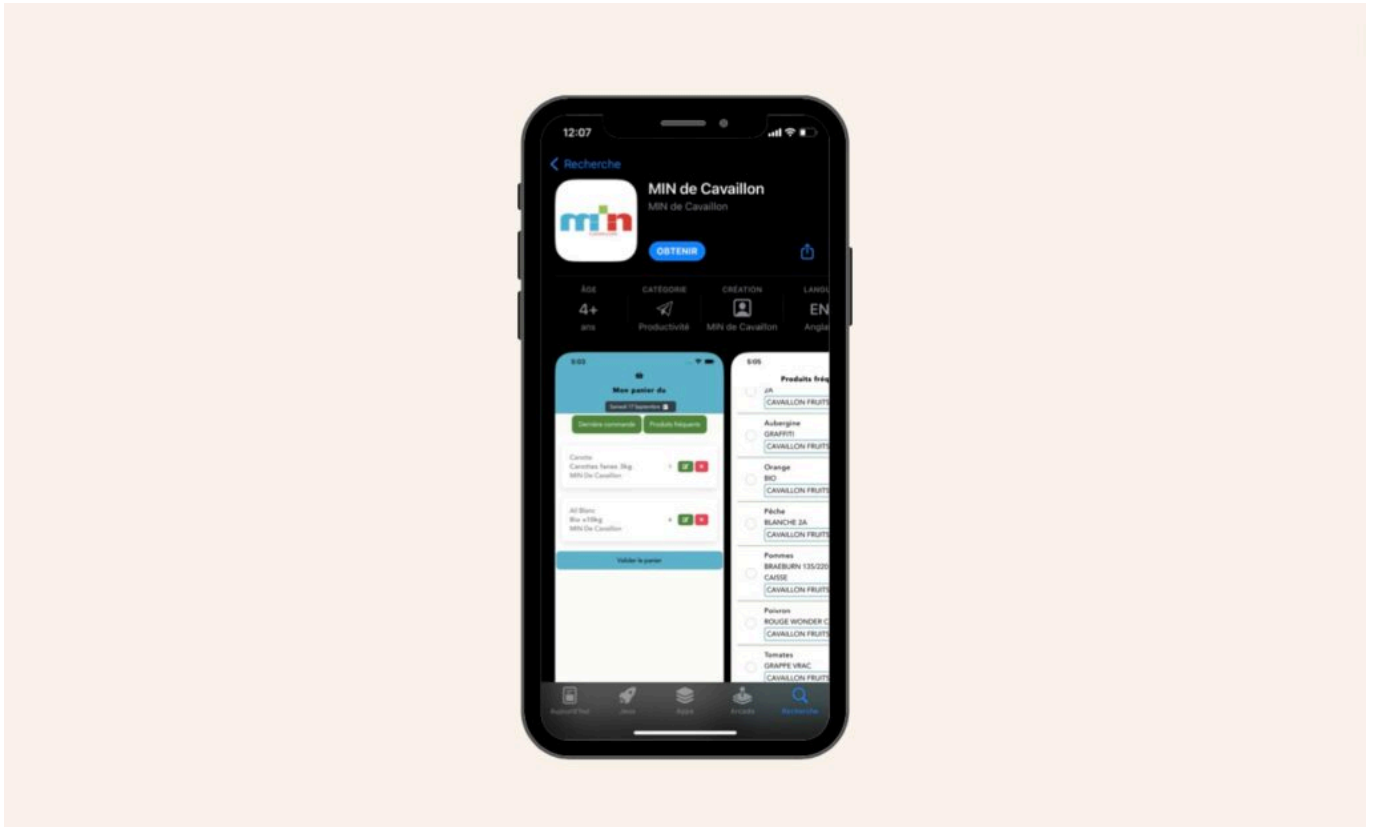


Ecrit par le 22 novembre 2024

# Le Min de Cavillon se met au digital



**Le Marché d'intérêt national (Min) de Cavillon est une des principales plateformes agro-alimentaires du Sud-Est. Voyant que les acheteurs se tournent de plus en plus vers internet pour s'approvisionner, le Min a décidé de se doter d'une application pour faciliter les transactions des grossistes et des producteurs du marché.**

Disponible sur [Android](#) et [IOS](#), cette application nommée 'Min de Cavillon' permet aux producteurs d'y saisir leur catalogue de produits. Comme sur n'importe quel site de vente, les acheteurs n'ont qu'à se créer un compte en ligne et mettre dans leur panier les produits disponibles qu'ils souhaitent. Ils peuvent ensuite définir les quantités et la date, puis c'est au vendeur de confirmer la commande en fonction de la disponibilité réelle des produits. Cette digitalisation représente une réelle révolution pour le Min et ses producteurs.

Cette nouveauté, dont le Min de Cavillon est l'un des premiers à se doter, répond à une demande de plus en plus forte des acheteurs qui privilégient davantage les circuits courts ainsi qu'internet pour s'approvisionner. Dans une volonté de faire travailler d'autres entreprises locales, le Min a fait appel à l'entreprise experte du web et de l'e-commerce [ARG Solutions](#) pour commander cette application. Cette

Ecrit par le 22 novembre 2024

digitalisation se matérialise également dans la nouvelle identité visuelle du Min qui a choisi un logo composé de pixels, afin d'évoquer le numérique, et aux couleurs rappelant le terroir, la fraîcheur et la passion.

Pour rappel, le Min de Cavailon, ce sont 1000 producteurs et 250 grossistes et détaillants. La plateforme génère un chiffre d'affaires de plus de 170 millions d'euros et en fait l'une des principales plateformes agro-alimentaires du Sud-Est, qui attire des acheteurs de Nice à Genève et de Clermont-Ferrand à Perpignan.

V.A.

## Cavaillon : rencontre autour du bio au Min



Ce mardi 29 mars, le Marché d'intérêt national (Min) de Cavailon accueillera les acteurs de l'agriculture biologique, les professionnels et les élus. Au programme : prises de parole et échanges autour de l'avenir du bio à la halle des producteurs, qui permet déjà la vente de produits locaux et de saison.

Ecrit par le 22 novembre 2024

L'objectif de cette rencontre est pour chacun de partager ses ambitions et ses perspectives sur le développement du bio pour la période de 2022 à 2025 au Min de Cavaillon.

**Pour plus d'informations, contactez le Min au 04 90 78 75 00 ou par mail à l'adresse [contact@min-cavaillon.com](mailto:contact@min-cavaillon.com)**

**Mardi 29 mars. 7h. Halle des producteurs. 210 Route d'Avignon. Cavaillon.**

V.A.

---

## (Vidéos) : Des vœux en veux-tu en voilà

**Alors qu'il ne reste plus que quelques jours pour présenter ses vœux, cette année a été marquée, crise sanitaire oblige, par une multiplication des vidéos des élus du Vaucluse pour célébrer 2022. Nous vous proposons une séance de rattrapage de ces 'e-cérémonies' en vous présentant celles dont nous avons été tenus informés.**

Des vœux qui, cette année, [ont débuté dès le 31 décembre avec Pierre Gonzalvez](#), maire de l'Isle-sur-la-Sorgue.

Dans la foulée, le 1<sup>er</sup> janvier, ont suivi [ceux de Thierry Lagneau](#), maire de Sorgues et premier vice-président du Conseil départemental de Vaucluse.

Jean-François Périllhou, prendra la suite le 7 janvier, [en s'adressant à ses administrés](#) en tant que maire de Vaison-la-Romaine.

Le 11 janvier, Dominique Santoni, nouvelle présidente du Conseil départemental de Vaucluse depuis l'été dernier, [publiait à son tour une vidéo](#) pour célébrer cette nouvelle année.

Après, le 12 janvier, Christian Gros, maire de Monteux, est intervenu [lors d'une interview filmée de près de 24 minutes](#). Egalement président de la communauté de communes des Sorgues du Comtat, ce dernier renouvellera [l'exercice des vœux au nom de l'intercommunalité](#) le 17 janvier.

Ecrit par le 22 novembre 2024

Toujours le 12, la Cove a lancé [la diffusion d'un clip](#) de 1mn55 où Jacqueline Bouyac souhaite une très belle année à venir sans apparaître dans la vidéo.

Le député de la 3e circonscription, [Adrien Morenas](#), présentait également ses vœux face caméra.

Le sénateur Alain Milon s'est exprimé sur les enjeux qui nous attendent à travers une [vidéo](#) publiée sur Facebook.

Le 14 janvier dernier c'est ensuite Anthony Zilio, maire de Bollène, qui s'est prêté à l'exercice dans [une vidéo de 3mn07](#).

### **Vœux en cascade pour Avignon**

En attendant les vœux au monde économique, axés cette année sur la thématique du commerce, Cécile Helle, maire d'Avignon, a fait le tour des quartiers pour proposer des vœux à la carte.

[Vœux au quartier Ouest](#) aux côtés de Frédérique Corcoral, adjointe au maire.

[Vœux aux populations du quartier Nord Rode](#) en compagnie de Julien De Benito, adjoint au maire.

[Vœux aux habitants du quartier Nord](#) avec Kader Belhadj, adjoint au maire.

[Vœux au quartier Sud-Rode](#) avec Isabelle Labrot, adjointe au maire déléguée au quartier Sud Rode et au projet de NPNRU.

[Vœux aux habitants du quartier de Saint-Chamand](#) avec Amy Mazari-Allah, adjointe au maire.

[Vœux concernant le quartier des îles Barthelasse et Piot](#) en compagnie de Jean-Marc Bluy, adjoint au maire délégué au quartier Centre-Ville et aux îles Barthelasse et Piot ainsi qu'à l'habitat/logement.

[Vœux destinés au centre-ville](#) de la cité des papes en présence Jean-Marc Bluy adjoint au maire.

[Vœux pour le quartier de Montfavet](#) en compagnie de Laure Minssen, adjointe au maire.

[Vœux au quartier Est](#) avec Martine Clavel, adjointe au maire déléguée au quartier Est et aux enjeux de santé publique.

A cela s'ajoute [les vœux à l'attention des acteurs sportifs de la Ville](#) avec Zinèbe Haddaoui, adjointe au maire Déléguée à la ville fraternelle (vivre ensemble : jeune, famille, seniors, intergénérationnel), active et sportive.

### **2022 avec les décideurs du territoire**

Faute de possibilité de se réunir en présentiel en raison des contraintes sanitaires, les décideurs et autres acteurs économiques du département ont aussi privilégié ce mode de communication pour présenter leurs vœux 2022.

C'est notamment le cas avec Grand delta habitat et Axedia, dont le président, Michel Gontard, ainsi que

Écrit par le 22 novembre 2024

le directeur général, Xavier Sordelet, [ont évoqué le bilan de l'année écoulée et les perspectives 2022](#) de la plus grande coopérative HLM de France.

Même canal de communication pour [les vœux de Benoît Mathieu](#), président du Min de Cavailon.

L.G.

## Au Min de Cavailon, Lökki kombucha devient 'entreprise à mission'



**En couple dans la vie et associés en affaire. Nina Lausecker et Sébastien Landaeus ont démarré**

Ecrit par le 22 novembre 2024

## **L'aventure Lökki kombucha en 2015. Quinze collaborateurs s'affairent aujourd'hui au [Min de Cavaillon](#), autour d'une politique de responsabilité sociale et environnementale chaque jour plus rigoureuse.**

Plongez dans l'univers des 'éleveurs de bulles' et d'une boisson millénaire aux vertus insoupçonnées. Un long cheminement de pensée est à l'origine de ces petites bouteilles colorées dans les rayons des boutiques bio. Un décès brutal, un voyage en Chine, une remise en question du mode de vie moderne et le couple bascule son quotidien dans une conception entièrement 'green' : alimentation, cosmétique, produits d'entretien...

Un beau jour, Sébastien reçoit l'appel de sa grande sœur qui vit à Brooklyn. Elle lui livre les secrets du kombucha, ses vertus surprenantes et le contamine aussitôt. L'engouement n'est pas tout de suite partagé par Nina qui à la vue des bocaux dans la cuisine rétorquera à son cher et tendre: « tu crois vraiment que je vais boire tes trucs ? » Après un court temps d'adaptation, le plaisir prend le dessus, le processus de fermentation dévoile ses secrets et la magie opère. « L'expérience gustative était incroyable », nous confie Nina dans son bureau.

### **Naturellement pétillant**

Au min de Cavaillon, l'équipe [Lökki kombucha](#) est animée d'un esprit bienveillant et solidaire. Les jeunes collaborateurs s'entraident, échangent, font des 'afterwork', des pots de départ et des 'brainstorming'. Ici pas de modèle pyramidal, ni de rendez-vous avec le N+5, mais plutôt un management horizontal et collaboratif. Chaque initiative de développement est soumise à discussion, la coconstruction est la clef de voûte. A l'étage, les cerveaux conçoivent, au rez-de-chaussée, l'usine d'embouteillage voit défiler les bouteilles qui se remplissent du millésime rafraîchissant.

Sébastien trouve rapidement l'idée originale, aussi délicieuse que bonne pour la santé. Un juste milieu entre une boisson non alcoolisée, pétillante naturellement et agréable en bouche. Le kombucha est une boisson à base de thé. Issus d'un processus naturel de fermentation, il est naturellement pétillant, résultat d'un travail entre levures et micro-organismes, lui donnant ses caractéristiques uniques.

Les nourritures stérilisées ou pasteurisées, le remplacement de la fermentation naturelle dans des produits comme le pain ou la charcuterie par des levures chimiques, ont contribué à appauvrir les aliments vivants qui enrichissent notre microbiote. Souvent devenu trop pauvre en micro-organismes, notre intestin devient alors plus fragile.

« Sébastien est axé sur le produit et je supervise la logistique, la gestion et l'aspect RSE (ndlr: Responsabilité sociale et environnementale) qui est inhérent à notre démarche depuis le début », explique Nina Lausecker. 13 recettes sont proposées aujourd'hui, 10 kombuchas et 3 kéfirs préparés à l'aide de graines de kéfir, un levain constitué essentiellement de bactéries lactiques et de levures. Les arômes nous transportent, du gingembre au curcuma, en passant par l'hibiscus, le basilic, la menthe ou la spiruline. Le dada de Nina ? Impulser le changement à travers la création d'une entreprise. Celle qui s'est illustrée dans la gestion de projet au sein de grandes multinationales s'épanouit pleinement

Écrit par le 22 novembre 2024

aujourd'hui grâce à une complémentarité et une synergie des compétences.



Photo de famille ! Crédit photo : Lökki kombucha

### « Le Min nous a accueillis les bras ouverts »

En 2015, c'est à Avignon que l'aventure commence, auprès de la pépinière Créativa. « Très vite, le local de 50m nous a paru trop petit. Toute notre brasserie tenait là-dedans. Avec ma Citroën C2, je faisais le tour de la région pour proposer nos bouteilles aux magasins bios et aux restaurants du coin », se remémore Nina. En une année, les magasins sont conquis et en redemandant. Les structures de soutien ne tariront pas d'éloges au sujet du projet.

Bpi France financera le site internet et la charte graphique suite à un concours gagné aux côtés de 20 entreprises françaises. La Région sud financera, elle, les équipements (cuves, etc.). En 2017, direction Cavaillon. « Le Min (ndlr : [Marché d'intérêt national](#)) de Cavaillon nous a accueillis les bras ouverts. Les locaux étaient adaptés à nos besoins et cette pouponnière nous a aidés à grandir sans avoir à déménager ces quatre dernières années. Le Min est une très bonne solution pour les entreprises dans l'agroalimentaire souhaitant se développer », souligne Nina.

### Lauréate du programme Cèdre

Les produits sont labélisés bios et équitables et la société est certifiée par [Eco cert](#) en tant qu'entreprise responsable. Une démarche qui leur permet d'être « hyper cohérent » dans leur manière de faire, et cela depuis le début de l'aventure. Après tout, pourquoi attendre une certaine taille pour penser à notre planète ? « Il valait mieux ancrer cet aspect environnement et social dans nos fondations », souligne la fondatrice.

Le [programme Cedre](#) ? 25 entreprises lauréates par an, récompensées pour leur démarche de RSE. Lökki kombucha sera sélectionnée pour son impact responsable et son potentiel économique sur le territoire. Une enveloppe de 50 000€ sera débloquée à l'issue de 3 ans. « On nous a beaucoup aidé d'un point de

Écrit par le 22 novembre 2024

vue conseils, les experts RSE nous ont accompagnés et les fonds ont été débloqués à l'issue de notre audit », se remémore Nina Lausecker. Une manne qui sera aussitôt investie, devinez où ? En plein dans le mille, la politique RSE de l'entreprise !





Ecrit par le 22 novembre 2024

On en salive... Crédit photo: Lökki kombucha

## Le statut 'entreprise à mission' ?

Lökki kombucha est officiellement 'entreprise à mission'. Un pas de plus dans la politique sociale rigoureuse menée depuis les prémices, véritable ADN de la société. La loi Pacte introduit la qualité de 'société à mission' permettant à une entreprise de déclarer sa raison d'être à travers plusieurs objectifs sociaux et environnementaux, en plus de l'objectif lucratif.

« Une agence experte parisienne nous a aidés à définir nos objectifs statutaires. On a mis à jour nos statuts cet été et constitué un comité interne qui se réunit deux fois par an. Deux salariés et deux personnes externes à l'entreprise y siègent », explique Nina Lausecker. Des entreprises à mission, il y en a une centaine en France. « Certaines entreprises disent qu'elles font de la RSE, nous, on le prouve juridiquement, Lökki ne peut pas vivre sans cela puisque c'est inscrit dans ses statuts », précise-t-elle. Ce que souhaite l'équipe ? Faire les choses différemment, s'inscrire dans le monde de demain et impulser un « modèle plus vertueux ».

Chez Lökki kombucha, une grande importance est accordée au bien-être des salariés et à la qualité de vie au travail. « On fait des agoras, on a une gouvernance partagée et on travaille en intelligence collective », explique le couple issu d'écoles de commerce, qui n'hésite pas à se former auprès de consultants extérieurs à la moindre question. La devise de la société ? Consommer moins mais consommer mieux. L'énergie utilisée est verte ([Energocop](#)) et les financements sont octroyés auprès de banques éthiques. « Au début, on nous disait qu'on était fous, qu'on ne devait pas dépenser dans ces bêtises, surtout au démarrage. L'important pour nous, c'était surtout de rester en phase avec nos valeurs », insiste Nina Lausecker.

Écrit par le 22 novembre 2024



Trois teintes de kéfirs. Crédit photo : Laura Jonneskindt

### Communication non violente

Chaque nouveau collaborateur signe une charte des valeurs et des pratiques métier qui en découlent. Durant une heure, il plonge dans les valeurs et l'histoire de la société. « Nous formons nos

Ecrit par le 22 novembre 2024

collaborateurs à la communication non violente. Tout le monde peut se tromper, mais l'objectif est de donner les clefs pour communiquer sans violence, nous nous inspirons de [Marshall B. Rosenberg](#), directeur pédagogique du 'Centre pour la communication non violente' », explique la fondatrice. Pour les recrutements, un test [MBTI](#) (Myers Briggs Type Indicator) est administré pour mieux comprendre la personnalité de l'individu. Chez Lokki, on apprend réellement à se connaître et à appréhender les schémas de pensée dans leur diversité. « C'est une chose qui nous est très chère dans le fonctionnement de l'entreprise, et cela quelle que soit sa taille. »

## Gouvernance partagée et bien-être des salariés

Les dirigeants tombent malades ? Pas de panique, « tout le monde est en possession du savoir. » Par ailleurs, la bienveillance est une des valeurs clés que le couple essaie de cultiver chaque jour. Etre dans la transparence et la discussion également. Parmi les 15 collaborateurs ? Deux personnes en entreprise adaptée viennent de LMS ([Luberon multiservices sur Cavailon](#)), deux personnes en embouteillage, trois personnes en production/brassage, deux en logistique, cinq cadres supérieurs gèrent la qualité, le commercial, le planning de production et la gestion, une personne en communication, une assistante administrative et commerciale et deux « chouchouteurs de clients » (plus communément appelés commerciaux). Voilà les éleveurs de bulles au complet !

## Le kombucha et son histoire

Les effets du kombucha sont multiples, antioxydant grâce aux thés, effet probiotique grâce à la multitude de micro-organismes vivants (des levures et des bactéries) que le kombucha contient naturellement, meilleure digestion grâce aux acides organiques produits lors de la fermentation du kombucha, notamment l'acide acétique qui aide la digestion et l'acide gluconique qui aide l'organisme à éliminer les toxines. Rien que ça !

« C'est aussi vieux que la bière, le kombucha fait partie du patrimoine de l'humanité. C'était très régulier dans les campagnes, on buvait son kéfir à la maison, rappelle Nina Lausecker. C'est dommage d'avoir oublié ces boissons fonctionnelles qui développent des micro-organismes bénéfiques pour la flore intestinale. Inutile d'en prendre des quantités, un peu de source de probiotique naturel contribue au bon équilibre du microbiote. »

A la création, seulement 5 brasseries peuplaient la France, l'hexagone connaît maintenant une cinquantaine de microbrasseries. Contrairement aux pratiques courantes de l'agro-alimentaire, aucun brevet, ni secret sur le kombucha. « Nous considérons plutôt qu'il s'agit d'un procédé de fermentation qui appartient au patrimoine humain », soulignent les fondateurs.

## 8000 litres par semaine

Aujourd'hui, 8000 litres sortent de l'usine par semaine. Lokki kombucha est la 2e brasserie française dans son genre, eu égard à sa taille. Les cuves d'une capacité de 1000 litres se sont multipliées pour maintenir un taux de croissance élevé et répondre à la demande. « Quand on est producteur et

Écrit par le 22 novembre 2024

commercial à la fois, il faut répondre au double challenge », pointe Nina Lausecker. Et comme si le labeur ne suffisait pas, le couple a sorti un livre en 2018, édition marabout. « On y explique toute l'histoire de la fermentation, les bactéries ne sont pas les mêmes selon les zones géographiques par exemple », explique-t-elle. L'objectif ? Transmettre ce savoir-faire au maximum de personnes pour qu'elles puissent reproduire les recettes à la maison.



Ecrit par le 22 novembre 2024

Le livre est disponible édition Marabout

## Une stratégie de distribution rodée

Les boissons sont référencées dans les points de vente qui respectent l'éthique de Lökki kombucha. En 2019, 25% étaient consacré à la branche café hôtellerie restauration, en 2021, la jauge baisse à 5%, covid oblige. Les magasins concernés ? Des boutiques bio évidemment: [Biocoop](#), [Naturalia](#), [Marcel et fils](#), [Bio and co](#), pour ne citer qu'eux. Une vingtaine d'enseignes proposent la boisson dans toute la France, avec une prédominance dans le sud. Quelques points de vente de renom complètent le maillage tels que la [Grande épicerie de Paris](#) ou la [Samaritaine](#). Lökki kombucha régale aussi les papilles au sein d'établissements étoilés.

« On préfère le relationnel crée avec les magasins spécialisés bio, confie-t-elle. Malgré une demande forte pour un référencement en GMS (ndlr : Grandes et moyennes surfaces), nous ne sommes pas là pour faire un maximum de business et se tordre les boyaux tous les jours, mais plutôt pour créer un équilibre et une entreprise dont nous sommes fiers. » Nina tient à le préciser , « on ne vend pas en pharmacie, on ne promet pas monts et merveilles au consommateur. Cela reste une boisson plaisir et naturelle, ce n'est pas un médicament. » Prochaines étapes, proposer de nouvelles recettes et faire de la brasserie un lieu d'échanges et de partages.

Écrit par le 22 novembre 2024



Écrit par le 22 novembre 2024

« Certes, le scoby (Symbiotic Culture of Bacteria and Yeasts) n'est pas très sexy mais il est incroyable ! Il représente la vie et c'est grâce à lui qu'on infuse le meilleur dans nos bouteilles de kombucha »

### **La future brasserie pour 2023**

Lökki kombucha n'arrête plus. Le prochain projet d'ampleur ? Une future brasserie qui sortira de terre en 2023 et une équipe qui grossira à terme pour tutoyer les 25 collaborateurs passionnés. « Nous souhaitons rester dans le pays cavaillonnais. Un terrain a été identifié, maintenant, à nous de faire les plans d'avant-projet et de chercher des fonds », ponctue Nina Lausecker. Avec une surface de production qui passera de 600m actuellement, à 1200 dans les nouveaux locaux, les amoureux de la planète sont d'ores et déjà dans une bulle de bonheur.

---

## **Emmanuel Macron déguste le Melon de Cavaillon**

Ecrit par le 22 novembre 2024



**Le Président de la République [Emmanuel Macron](#) et le ministre de l'Agriculture [Julien Denormandie](#) ont pu goûter et apprécier le Melon de Cavaillon à l'occasion de la grande fête agricole [Les terres de Jim](#). Ce rendez-vous du terroir s'est tenu du 10 au 12 septembre à Corbières.**

Jim a posé ses valises en Paca pour une 7ème édition. Objectif ? Découvrir les richesses de l'agriculture et des activités des Alpes de Haute-Provence et de la région. Avec 46 000 visiteurs sur les trois jours de festivités, l'événement a été une nouvelle fois au rendez-vous. L'occasion de présenter au Président la filière et l'ancrage du Melon de Cavaillon sur son territoire. « Merci à notre partenaire la [Chambre régionale d'Agriculture Provence Alpes Côte d'Azur](#) de nous avoir accueilli sur son stand pour cet événement ! Nous avons rappelé au Président de la République l'importance de la démarche IGP (Ndlr: Indication géographique protégée) pour notre beau et bon melon de Cavaillon », se réjouit Antoine Peugeot qui contrôle la qualité de ce trésor orange.



Ecrit par le 22 novembre 2024



Ecrit par le 22 novembre 2024

Crédit : Syndicat des Maîtres Melonniers de Cavaillon

## A quand l'IGP ?

Le [Melon de Cavaillon](#) regroupe les producteurs au sein du Syndicat des Maîtres melonniers de Cavaillon afin de respecter un cahier des charges commun et garantir une filière d'excellence. Ainsi fédérés, les acteurs précisent les bonnes pratiques à observer pour la production de melons premium en conventionnel et bio. Le syndicat poursuit sa longue quête pour l'obtention du label IGP au MIN de Cavaillon. Un label très officiel attribué aux produits, bruts ou transformés, issus de l'agriculture est synonyme de protection. Impossible avec cet IGP de faire du melon de Cavaillon hors de la zone labellisée. Une garantie de qualité aussi pour le consommateur. Le dossier a été présenté à la commission d'enquête de l'Institut national de l'origine et de la qualité.



Le ministre de l'agriculture était présent. Crédit : Syndicat des Maîtres Melonniers de Cavaillon

---

# Min de Cavailon, Jean Tritenne en devient le nouveau directeur-général

**Jean Tritenne vient d'être nommé directeur-général du Marché d'intérêt national. Il succède depuis le 1<sup>er</sup> juin à René Molle qui en tenait les rênes depuis 1990.**

[Jean Tritenne](#) en assumera la charge en plus de ses fonctions à l'agglomération. Il a rejoint l'[agglomération Luberon Monts de Vaucluse](#) en septembre 2017 en tant que directeur du Développement économique. Titulaire d'un Master 2 Banque et Finances, il a travaillé pendant 5 ans dans le secteur bancaire auprès d'une clientèle d'entreprises et a exercé pendant 10 ans au sein d'une agence de développement économique du pôle métropolitain du grand Genève, agence au sein de laquelle il a assumé pendant 5 ans les fonctions de Directeur Général. Cette nomination fait suite à la proposition de [Benoît Mathieu](#), président du Min.

## Réactions

«Avec sa double casquette au Min et à l'agglomération, Jean Tritenne continuera de promouvoir le territoire en en connaissant toute l'histoire, la richesse, notamment agricole, l'industrie-agroalimentaire et le tourisme, commente Benoît Mathieu. Il saura structurer l'offre immobilière et foncière à vocation économique et accompagner les entreprises présentes dans leur création et développement. Sa mission ? Accroître l'attractivité du Min en le transformant et en le modernisant avec pour objectif de créer de l'emploi durable. » Le président du Min a aussi chaleureusement remercié [René Molle](#), l'ancien directeur-général du Min, qui continuera à travailler sur des projets de marché de gros.

Pour Gérard Daudet, maire de Cavailon, président de l'agglomération Luberon Monts de Vaucluse et administrateur du Min «Cette nomination vise à développer la synergie entre le Min et le développement économique du territoire, particulièrement avec la zone Sud de Cavailon.» Également, le nouveau directeur-général sera chargé de développer la stratégie globale d'attractivité des entreprises en proposant, notamment, un parcours entrepreneurial.

M.H.

Écrit par le 22 novembre 2024

## Des travaux de renforcement du réseau électrique au MIN de Cavailon



Afin d'accompagner son développement, La société Reminca, gestionnaire du marché d'intérêt national (MIN) de Cavailon, a sollicité Enedis (anciennement ERDF) pour réaliser des travaux de renforcement du réseau électrique, passant ainsi d'une puissance de 42 kVA à 250 kVA.

Les travaux se sont déroulés en deux temps avec une première phase réalisée avant le confinement durant laquelle les entreprises de la zone ont pu bénéficier d'une puissance (temporaire) de 100 kVA, leur permettant ainsi de poursuivre leurs activités. Puis le 19 mai, Enedis a procédé à la mise sous tension du raccordement définitif, permettant ainsi au MIN de disposer de la pleine puissance

Ecrit par le 22 novembre 2024

opérationnelle nécessaire. Créé en 1965, le MIN de Cavailon est devenu au fil du temps une véritable plate-forme logistique où se côtoient grossistes, arboriculteurs, maraîchers et entreprises de transformation.

## Faire ses courses à Cavailon, simple comme un coup de fil !



**Pour vos courses, commandez, retirez au MIN ou faites vous livrer !**

Une initiative de vos commerçants et producteurs locaux de Cavailon



### Livraison à domicile



Ecrit par le 22 novembre 2024

En raison des mesures de confinement et de la fermeture des marchés de plein air, Gérard Daudet maire de [Cavaillon](#) et Fabienne Blanchet présidente de [Cavaillon action commerce](#) proposent aux particuliers de venir s'approvisionner depuis le [Min \(Marché d'intérêt national\) de Cavaillon](#).

### Les produits proposés

Au choix, les produits des agriculteurs et commerçants locaux proposant des fruits et légumes, de l'épicerie fine, des produits de boucherie, charcuterie, du vin, du fromage, du pain, des pâtisseries et viennoiseries, des plats 'traiteur', des articles pour vapoteurs, du matériel de bureau, informatique, papèterie et loisirs créatifs... La plateforme de commande et de retraits de marchandise se situe au bâtiment administratif central du Min de Cavaillon... Une vingtaine de commerçants s'est actuellement rassemblée autour de cette initiative et pourra être étoffée à l'avenir en se rapprochant de l'association Cavaillon action commerce.

### Les infos pratiques

Les commandes de paniers se font à partir de la liste des commerçants et agriculteurs référencés sur le site de la ville de Cavaillon à #restez chez vous et en les contactant directement par téléphone dès samedi 28 mars. Le bâtiment administratif central du Min de Cavaillon accueillera ses premiers clients dès lundi 30 mars entre 14h30 et 17h, également, les paniers pourront être livrés à domicile, gratuitement, par une équipe de bénévoles, entre 14h30 et 18h du lundi au samedi. Le paiement se fait uniquement par chèque au retrait ou à la livraison. Min, 92 avenue Pierre Grand à Cavaillon.

[http://www.cavaillon.com/actualites/Covid-19/Commerces/liste-commerces\\_plateforme-min.pdf](http://www.cavaillon.com/actualites/Covid-19/Commerces/liste-commerces_plateforme-min.pdf)

**Mairie de Cavaillon du lundi au vendredi de 8h30 à 12h et de 13h30 à 17h30, 04 90 71 24 18**

### Dans le détail

La liste des commerçants et agriculteurs de Cavaillon sera actualisée en fonction des nouveaux commerces et producteurs qui souhaiteraient s'associer à la démarche, en se rapprochant de Cavaillon Action Commerce.

### Boucheries et charcuteries

Au bonheur des viandes 04 90 78 07 03 ; Boucherie du Clos (Blanc) 04 90 78 06 92 ; Vital - 04 90 71 02 84 (boucherie et petites épiceries) ;

### Épicerie, caviste, jus de fruits



Écrit par le 22 novembre 2024

Les 5 Sens 04 32 50 28 55 ; Kookabarra 04 32 70 20 69 (Jus de fruits frais et fruits coupés, minimum de commande 20€) ; Fromagerie des Alpes 04 90 71 03 69

### **Boulangerie, pâtisserie**

Pâtisserie Étoile du Délice 04 90 78 07 51 ; Pâtisserie Maison Jarry 04 90 71 35 85 ; Kom&sal 06 15 51 97 44 [nadia.sammut@gmail.com](mailto:nadia.sammut@gmail.com) (Biscuits, cakes, pains et farines sans gluten, sans lactose, et végétale).

### **Bureautique, informatique**

Bureautique / informatique Bureau Vallée 04 90 72 92 14 (matériel de bureau, informatique, papeterie) - [www.bureau-vallee.fr](http://www.bureau-vallee.fr) ; Office Land - 04 90 06 40 00 (matériel des bureau, papeterie, loisir créatif).