

Journée d'orientation PAT

- Région Centre-Val de Loire -



THEMATIQUE

Les déchets liés à notre alimentation : Quels rôles dans PAT dans leur réduction ?

Pour réduire l'empreinte carbone de notre alimentation, pour réussir à mieux nourrir le monde et pour réduire l'investissement public dans la gestion des déchets, s'intéresser de près aux déchets liés à l'alimentation de manière transversale semble être essentiel.

Durant cette journée, nous avons pu constater que mesurer l'évolution du gaspillage alimentaire était très compliqué et que nous étions loin des objectifs nationaux et régionaux. Les acteurs se mobilisent localement pour lutter contre la production de déchets liés à l'alimentation. A travers notamment l'analyse de G. Pierre, R-H. Philippot et L. Gauthier on comprend la nécessité de passer d'initiative isolées à une stratégie pour une alimentation durable.



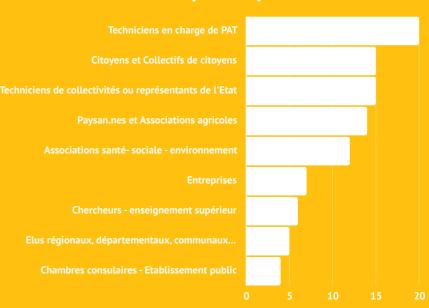
Vous avez dit Journées d'orientation?

Dans le cadre de la mission d'orientation des projets alimentaires territoriaux confiée par la Région Centre Val de Loire en 2018, InPACT Centre réunit régulièrement les acteurs souhaitant s'informer sur les démarches alimentaires. Collectivités, territoires de projets, institutions, associations, agriculteurs, citoyens, entreprises, viennent échanger et se nourrir des expériences en et hors région. Cette 18ème journée d'orientation des PAT a été organisée avec le PETR Forêt d'Orléans Loire Sologne et l'association Vrac et Réemploi Centre Val de Loire et s'inscrit dans le programme d'animation du réseau des PAT cofinancé par la DRAAF et le Conseil Régional Centre Val de Loire.



- Etat des lieux de la production de déchets liés à l'alimentation
- Des initiatives locales et inspirantes
- Table ronde Comment passe-ton d'initiatives isolées à une stratégie de réduction des déchets liés à l'alimentation ?
- P.8 Conclusion

96 participants







Dans le cadre du réseau des PAT Centre - Val de Loire





Ouverture par les co-organisateurs

Philippe VACHER - Président du PETR Forêt d'Orléans Loire Sologne

Le PETR Forêt d'Orléans Loire Sologne porte un PAT labellisé de niveau 1 en avril 2021 par le Ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation. Il s'organise autour de 4 axes dont 2 prioritaires : l'approvisionnement local et de qualité de la restauration collective du territoire et la valorisation des circuits alimentaires de proximité.

Le PETR a développé plusieurs actions comme l'accompagnement individuel et collectif de 24 établissements de restauration collective locale sur l'approvisionnement local et la loi EGALIM.

Cette journée thématique arrive au bon moment pour le PAT Forêt d'Orléans-Loire-Sologne car cela « nourrit » nos réflexions pour le plan d'actions que l'on est en train d'actualiser en vue de la labellisation de niveau 2. Notre objectif est de poursuivre la dynamique PAT actuelle en développant de nouveaux partenariats en lien avec les autres programmes d'actions portés par le PETR.

Léa GAUTHIER - Chargée de mission VRAC et Réemploi Centre Val de Loire

Cette journée d'orientation a été co-organisé par InPACT Centre et Vrac et Réemploi Centre Val de Loire. Une antenne régionale s'est créé en Région suite à une coalitation menée dans le cadre de la COP Régional. L'objectif de l'association est de permettre une accélération de la réduction des déchets d'emballages et jetables, et d'engager un passage à l'action. Les territoires ont un rôle à jouer fondamental.



Etat des lieux de la production de déchets liés à l'alimentation Arpentage & Quizz



A l'échelle régionale, 628kg/hab de déchets collectés alors que l'objectif en 2020 était de **503kg/hab** (SRADDET) 80% des déchets jetés à la poubelle grise pourraient être revalorisés

80 000 Tonnes de plastiques fuitent chaque année dans la nature en France 13 milliards d'emballages à usage unique sont générés par la restauration à emporter par an



1/3 de ce que nous produisons n'est pas consommé (au niveau mondial) 30 kg/hab/an d'aliment jeté dans les fovers

Pertes et

gaspillage

120g en moyenne de gaspillé en restauration collective

La question des déchets liés à l'alimentation est un sujet vaste et difficilement mesurable. Voici quelques chiffres abordés durant l'arpentage. Pour plus d'informations, consultez l'état des lieux présenté par thématique.



Retrouvez les corpus en cliquant sur



et les quizz/réponses en cliquant ici sur









Carrefour des initiatives

GASPILAG

Gaspillage alimentaire, stratégies de prévention, initiatives locales et agricoles





En savoir plus

Le programme GASPILAG postule que la prévention du gaspillage alimentaire peut être encouragée par un contexte local d'actions citoyennes et de mobilisation locale des parties prenantes dans la mise en place de diverses politiques publiques territorialisées (agricoles, alimentaires, déchets, énergie-climat) intégrant cette question.

L'analyse menée tant au niveau des acteurs de l'alimentation qu'au niveau des territoires doit permettre de construire une typologie/grille d'analyse/de diagnostic des mises en cohérence locales entre acteurs, action publique locale jouant sur la prévention du gaspillage alimentaire, pratiques alimentaires, systèmes de production agricole, interfaces logistiques et système de gouvernance alimentaire locale.

Alimentation saine et durable, à l'école et dans les cantines





→ En savoir plus

Une action de sensibilisation à l'alimentation saine et durable a été organisée sur deux années scolaires pour accompagner douze communes (mairies, écoles et cantines) sur cinq axes :

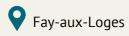
- l'approvisionnement en produits frais, bios et locaux des cantines ;
- la diversification des sources de protéines ;
- l'éducation au goût ;
- la lutte contre le gaspillage alimentaire ;
- et la valorisation des déchets alimentaires.

Ce programme est à destination de toute la mairie, de toute l'école primaire, de tout le restaurant scolaire.

Le Pays des Châteaux a choisie de travailler sur l'alimentation durable entrainant une diminution du gaspillage alimentaire. Des diagnostics (pesés) ont permis d'évaluer la progression des communes accompagnées.

Disco-Soupe





→ En savoir plus

Les disco soupe ont pour objectif de sensibiliser le grand public à la problématique du gaspillage alimentaire en interrogeant le système et les pratiques liées à notre alimentation.

Le principe est de récupérer auprès des producteurs ou des grades surfaces, des produits qui ne sont plus voués à être consommés et de les préparer en musique! Les disco soupes sont proposés lors d'événements, sur des marchés, etc.



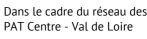
















Carrefour des initiatives

Conserverie de la Racinerie



Elise MICHAUD



St-Cyr en Val



En savoir plus

La Racinerie est une ferme localisée dans le Loiret. En 2012, elle décide de développer une conserverie afin de valoriser les surplus en production maraichère.

La conserverie propose également aux producteurs de Région Centre Val de Loire (actuellement 25) une prestation de service pour la transformation de leur produit en soupe. Plusieurs investissements ont été réalisés afin d'améliorer sa capacité de production et sa réactivité lors de pics de production (notamment lors période des tomates).

Cette initiative permet de réduire à la source le gaspillage alimentaire. Grâce à cet outil, près de 50 tonnes de déchets alimentaires sont évités.

SOLAAL Centre Val de Loire



Présentation

En savoir plus

SOLAAL Centre-Val de Loire (Solidarité producteurs agricoles et des filières alimentaires), association d'intérêt général, organise gratuitement les dons des acteurs agricoles et agroalimentaires vers les associations d'aide alimentaire. L'objectif est double : libérer les producteurs-ices de la charge de travail engendrée par le don afin que ce dernier devienne un réflexe et approvisionner les associations d'aide alimentaire en produits frais et locaux.

Depuis 2013, plus de 2626 tonnes de produits agricoles ont été donnés en Centre-Val de Loire via SOLAAL.

L'association organise également des glanages solidaires, à la demande des producteurs, afin de venir récupérer des produits directement dans le champ.

Les Bocaux des Champs



Marie-Pierre HORY



Atelier de Transform'Actions du Loiret (ATC45)

-> En savoir plus

Les Bocaux des Champs est un projet de conserverie collective, bio, artisanale et anti-gaspi dans l'Orléanais.

Le projet répond à trois objectifs :

- 1. Réduire le gaspillage alimentaire par la transformation des surplus et invendus bio en bocaux longue conservation,
- 2. Valoriser les techniques agricoles respectueuses de l'environnement en assurant des débouchés rémunérateurs.
- 3. Favoriser la relocalisation de l'alimentation en enrichissant les réseaux de distribution locaux (vente à la ferme marchés, magasins de producteurs)

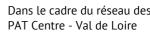
Les bocaux des champs propose des soupes, tartinade et confitures.













Carrefour des initiatives

Consigne & Moi



Aurélie RICHARD



→ En savoir plus

Créée en 2022, l'association souhaite accompagner l'émergence de la filière de consigne et de sensibiliser les citoyens et les professionnels à cette démarche. La consigne implique la collecte des contenants sales vers une station de lavage et le retour des contenants propres vers les producteurs.

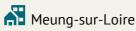
Le projet de l'association est de :

- Co-construire une filière locale de réemploi d'emballages.
- Accompagner les artisans, les PME, les agriculteurs dans la transition écologique.
- Proposer une prestation de qualité, économiquement viable, socialement juste.

Ces actions permettront d'aboutir, en 2024, à la création d'une société coopérative réunissant les différents acteurs de la filière du réemploi des emballages afin de rendre opérationnel le retour de la consigne et le réemploi des emballages.

Terra'Vrac





-> En savoir plus

Terra Vrac est une épicerie zéro déchets, créée en 2020. Cette épicerie propose des produits locaux et bio en vrac. Chaque samedi est organisé des ateliers pour apprendre à faire soi même.

Les objectifs est d'éviter la surconsommation, le gaspillage et la production d'emballage.

Rempil'it





-> En savoir plus

Rempil'it est une solution de réemploi des emballages alimentaires à Orléans Métropole. Ils accompagnent les entreprises alimentaire et leurs utilisateurs à passer au réemploi d'emballage. Cette structure intervient auprès des professionnels :

- en réalisant des diagnostics et des études (identification de scénarios d'emballages réemployables, solutions techniques liées à l'activités, etc.),
- en accompagnant le lancement de l'emballage réemployable (sensibilisation, impact, etc.),
- en proposant un service de réemploi avec location de contenant, lavage et gestion de consigne.

Les Cycloposteurs



Anne **BIGNOLAS**



Métropole Orléanaise

→ En savoir plus

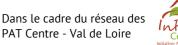
Les Cycloposteurs sont une structure de l'Economie Sociale et Solidaire qui a pour but de développer sur le territoire d'Orléans Métropole :

- l'accompagnement et la sensibilisation de tous les publics sur la thématique du compostage des biodéchets
- une expertise et une offre de prestation sur la collecte et la valorisation des biodéchets en proximité
- l'utilisation du compost localement auprès des particuliers et maraîchers
- une offre de livraison au service des professionnels en utilisant des moyens de mobilité douce.

Repas élaboré par Autour du Bocal









Comment passe-t-on d'initiatives isolées à une stratégie de réduction des déchets liés à l'alimentation ? Quels rôles des PAT ?

Geneviève PIERRE

Professeure des universités en Géographie agricole et rurale et chercheuse

Université d'Orléans

Rose-Hélène PHILIPPOT

Ingénieure biodéchets et économie circulaire ADEME

Léa GAUTHIER

Chargée de mission Vrac et Réemploi Région Centre Val de Loire

Pouvons nous affirmer que le gaspillage alimentaire n'est pas en baisse ? Est-ce que ces chiffres régionaux et nationaux reflètent la réalité de terrain ? Quelle difficulté pour quantifier les résultats ?

Le gaspillage alimentaire est difficile à mesurer, sa définition diffère entre sa version française (Loi Garot) et le cadre européen. Comme il a été étudié durant <u>l'arpentage</u>, les données collectées en 2016 par l'ADEME et celle de 2020 de l'Eurostat ne sont pas comparable. Dans cette définition européenne, les pertes aux champs ne sont pas du gaspillage et alors que les biodéchets le sont : la responsabilité du gaspillage est reportée vers l'aval.

De plus, lors des enquêtes de terrain, réalisées dans le cadre de GASPILAG, une des observations était que les habitants ont une perception différente de la notion de gaspillage alimentaire (vu comme moralisatrice) : pour certains, la réduction du gaspillage était associée la valorisation des biodéchets.

Finalement, la question des chiffres ne paraît pas si pertinente. Même si c'est difficilement mesurable, le gaspillage alimentaire est connu. Il est important de développer et de soutenir des initiatives de lutte contre le gaspillage alimentaire.

Le fait de chercher à revaloriser les déchets notamment alimentaire (compostage, méthaniseurs...) vous semble t'il parfois cacher le véritable problème de la réduction ?

Suite à la loi AGEC, de nombreuses collectivités se sont engagées dans des projets de valorisation des biodéchets et de tri à la source. Or, il existe une hiérarchie des actions liées aux déchets alimentaires :

Prévention gaspillage Valorisation Valorisation Valorisation industrielle, Déchets alimentaire humaine animale énergétique, organique

Depuis le 1er janvier 2024, dans cette hiérarchie les "déchets" ne devraient plus exister. Il y a peu d'action de prévention sur le gaspillage alimentaire et beaucoup sont peu ambitieuses (se limitent à la sensibilisation).

En ce qui concerne les emballages et déchets non alimentaires, est-ce qu'on peut dire qu'il y a déjà une diminution ? On dit souvent que la COVID a coupé le pied à de nombreuses initiatives de VRAC et que l'on est plutôt en régression sur cette question d'emballages jetables depuis la crise ?

Aujourd'hui, c'est la poubelle jaune qui déborde, il y a une prise de conscience des citoyens qui se tournent vers du vrac. Le vrac c'est : choisir sa quantité, sans emballage ou possibilité d'utiliser un emballage réutilisable.

En 2018, la filière vrac était en pleine essor mais la COVID a entrainé un retour à l'emballage individuel (politique hygiéniste). On remarque qu'il n'y a plus de fermeture de commerce en vrac en 2023.

On entend parfois que le vrac entraine des déchets plastiques reportés, le déchet n'est pas assumé par le consommateur mais par l'amont. Est-ce vrai ?

C'est très difficile de ne pas créer de plastique, le vrac en crée moins car l'emballage n'est pas individuel. Certains acteurs travaillent sur de nouvelles filières zéro déchet complet.









Comment passe-t-on d'initiatives isolées à une stratégie de réduction des déchets liés à l'alimentation ? Quels rôles des PAT ?

Geneviève PIERRE

Professeure des universités en Géographie agricole et rurale et chercheuse

Université d'Orléans

Rose-Hélène PHILIPPOT

Ingénieure biodéchets et économie circulaire **ADEME**

Léa GAUTHIER

Chargée de mission Vrac et Réemploi Région Centre Val de Loire

Ce matin nous avons pu observer plusieurs initiatives, mais comment passe-t-on d'initiatives isolées à une stratégie ? Comment on massifie?

Dans le programme de recherche GASPILAG, il a été observé le caractère systémique du gaspillage alimentaire, l'importance de prendre en compte les déchets de la production à la consommation. En parallèle, en étudiant les politiques publiques, le programme a constaté un manque de continuité entre les actions alimentaires (PAT) et la gestion des déchets.

En d'autres termes, ce qui paraît essentiel c'est la transversalité : créer des réseaux de compétence, d'entraide, de connaissance afin de faire avancer un territoire.

La création de réseau d'acteur est la mission donnée au REGAL (Réseau pour Eviter le Gaspillage ALimentaire). Cet outil n'a pas été évalué officiellement mais il est apparu efficace pour booster des initiatives et mettre en réseaux les acteurs locaux. Il n'existe pas de REGAL en Centre Val de Loire.

La lutte contre le gaspillage alimentaire doit-il être un axe stratégique des PAT?

C'est important que le gaspillage soit traité par une approche territoriale. En effet, les territoires ont la capacité de mobiliser les acteurs de la production à la consommation, notamment dans le cadre d'un PAT.

Lutter contre le gaspillage demande une impulsion politique et un effort financier et humain. Le développement d'outil collectif (type conserverie) est un investissement qui a terme permet la diminution du gaspillage alimentaire. Il est nécessaire de remailler le territoire par de nouvelles structures et de nouveaux acteurs.

C'est également le cas dans les outils de consigne, il n'existe pas de station de lavage pour le réemploi en région. Consigne & Moi souhaite structurer la filière de réemploi dans le Loiret. Les collectivités ont un rôle à jouer : elles peuvent donner de la visibilité aux structures existantes et les accompagner, ajouter des closes de réemploi dans les appels d'offres, ou encore sensibiliser le grand public.

Faut-il sensibiliser ou aller plus loin? Est-ce que la sensibilisation est la seule clé?

C'est important de sensibiliser l'ensemble des acteurs à la lutte contre le gaspillage alimentaire, c'est une première étape. Ensuite, il faut aller plus loin, les former à des techniques, créer un plan d'action avec des objectifs chiffrés et surtout permettre l'effet boule de neige : développer une tissu de réseau d'acteurs.

La lutte contre le gaspillage est sur un temps long, au début il y a des résultats mais si on ne développe pas de réseau les efforts s'essoufflent (notamment en restauration collective).



La valorisation animale est-elle vraiment du gaspillage?

Une étude sur un lycée agricole en Eure-et-Loir questionne ce qu'est un déchet en agriculture. Ce lycée porte également des réflexion pour le passage en bio et l'usage de la mécanique sur les sols.

De quelle manière la réduction du gaspillage alimentaire va influer sur les dons alimentaires?

L'objectif est d'aller vers une alimentation saine et qualitative pour tous et sortir du système actuel basé sur les restes alimentaires. Il y a d'autres formes de solidarités à inventer que de donner les restes aux personnes en précarité. Les produits sans emballages ce n'est pas que pour les bobos (Cf. : ESOP - épicerie solidaire 45).





Comment passe-t-on d'initiatives isolées à une stratégie de réduction des déchets liés à l'alimentation ? Quels rôles des PAT ?

Arnaud JEAN

1er Adjoint chargé de l'éducation, de la transition écologique et de la lecture pour tous Commune Ingré

Catherine CORBY

Déléguée communautaire 3CBO

Vice Présidente chargée du PAT PETR Gâtinais-Montargois

Yann LAFFONT

Vice-Président chargé de l'économie circulaire, déchets, écolnomie sociale et solidaire, enseignement supérieur Communauté d'Agglomération de Blois - Agglopolys



Dans la **commune d'Ingré**, les élus ont une volonté forte de lutter contre le gaspillage alimentaire dans le restaurant scolaire (1024 enfants, agents municipaux et portage à domicile). Ils ont entamé le travail avant les obligations de la loi EGAlim en mettant des actions simples à mettre en place (formules petite faim/grande faim, formation, etc.).

Le service de restauration scolaire est le plus important de la commune : il compte 25 ETP de la commande au compostage (composteur mécanique transformé en plateforme de compostage en lien avec les <u>Cycloposteurs</u>). Récemment, ils ont recruté une pâtissière afin de proposer des goûters zéro déchet. C'est un **effort politique**.

Il y a 4 ans, la commune a proposé un repas végétarien par semaine, pour faciliter l'acceptation des menus, Ingré a organisé un jury de parent et d'élève pour choisir les repas à proposer : mettre de la **démocratie permanente** dans les politiques publiques.

Aujourd'hui, la commune a souhaité installer un maraicher bio pour faciliter l'approvisionnement de son restaurant scolaire.

La **3CBO** (Communauté de Communes de la Cléry, du Betz et de l'Ouanne) s'est intéressée à la lutte contre le gaspillage alimentaire par l'engagement d'une commune à Mon Resto Responsable (diminution du gaspillage alimentaire et valoriser ses biodéchets avec des objectifs chiffrés). En parallèle, des agriculteurs se sont réunis pour mettre en place un méthaniseur. Dès 2016, une collecte s'est créée de biodéchets issus de la restauration collective et à destination du méthaniseur.

De cette expérience, des rencontres se sont organisées entre les collectivités et les 2 syndicats de collecte voisins afin développer le projet et créer un partenariat sur le long terme. Il est important de **fédérer les initiatives** pour développer une stratégie de lutte contre le gaspillage.

Aujourd'hui, des questions de **cohérence des politiques** se posent : les acteurs de la valorisation des biodéchets demandent aux collectivités de produire autant de déchets pour pouvoir alimenter le méthaniseur.





La volonté politique de l'Agglomération de Blois - Agglopolys est forte : un certains nombre de document cadre ont été voté pour réduire les déchets, définir un plan d'action sur l'économie circulaire (référentiel avec l'ADEME) où la lutte contre le gaspillage alimentaire est centrale. Les actions en restauration collective sont assurées par le PAT du Pays des Châteaux qui accompagne les communes et les écoles pour une alimentation durable. Enfin, Agglopolys organise un grand nombre d'événements à destination du grand public comme la Fête de la Récup' (Nommée aujourd'hui Défi pour le Climat).

Des liens entre les politiques de gestion de déchets, de l'économie solidaire et de l'alimentation sont à faire.

La responsabilité d'une collectivité n'est pas de faire mais de permettre aux acteurs de faire : elle a un rôle de **facilitateur** et de **fédérateur** d'écosystème.



Partage et co-construction des plans d'actions

Quelles actions à mettre en place sur le territoire ?

Sensibiliser des élus à la thématique du gaspillage alimentaire

Favoriser le Vrac en restauration collective Inventaire et cartographie des acteurs et actions sur le gaspillage

> Développer des actions éducatives pour

Expérimenter la

mise en place

d'une consigne

tous les publics

Former les acteurs·rices de l'alimentation au vrac et réemploi Créer un REGAL en Centre Val de Loire

Clôture de la journée

Estelle COCHARD - Conseillère Régionale déléquée à l'Alimentation

Il est compliqué d'évaluer la diminution ou non du gaspillage alimentaire mais le constat globale on l'a tous compris, on a des lois et on a des cadres. Comment devons nous passer à l'action ? Ca a un coût et cela demande un effort collectif : ne jamais faire seule, développer du réseau et de la continuité comme les pistes cyclables qui maillent le territoire.

On ne travaille pas seule sur ces sujets, on s'est entouré d'acteurs locaux - InPACT, BioCentre, les filières ...

Le Région a mis à l'agenda régionale l'alimentation, notamment par le Plan Bio, elle porte de grands schémas comme le SRADDET ou SRI. On ne peut pas que faire mais aider à faire.

Réduire - réemployer - recycler

Si on en est juste à recycler c'est un échec, si on n'emmène pas tout l'écosystème agricole, on va avoir du mal à travailler.

Durant cette journée, on a abordé les problématiques de l'aide alimentaire et des déchets qui arrivent aux bénéficiaires. Les PAT ont un rôle à jouer dans l'approvisionnement de l'aide alimentaire. Ce sont des sujets qu'on devra tous s'emparer. Etre au plus près des territoires et des territoires de productions.

Louis BONHEME - DRAAF Centre Val de Loire

On ne peut pas travailler sur les déchets ou le gaspillage alimentaire sans parler de transversalité. La transversalité on le voit sur l'ensemble des politiques des PAT. On commence à voir des messages forts de l'état, sur la lutte contre le gaspillage alimentaire, contre la précarité alimentaire etc. La Stratégie Nationale pour l'Alimentation, la Nutrition et le Climat (SNANC) va regrouper les thématiques abordées dans les PAT. En parallèle, un réseau national des PAT se structure en s'appuyant notamment sur les réseaux locaux.

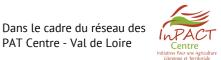
Le Ministre de l'Agriculture et de la souveraineté Alimentaire souhaite la poursuite pour le développement des PAT, des enveloppes seront dédiées. La DRAAF présentera une fois la SNANC votée, comment les PAT pourront en bénéficier.











POUR ALLER PLUS LOIN



- Lutte contre le gaspillage alimentaire, ADEME
- Observatoire régional déchets et économie circulaire en Centre Val de Loire
- Pacte National de lutte contre le gaspillage alimentaire 2017-2020 et son bilan
- -> Centre de ressource de l'ADEME : Optigede Alimentation et Gaspillage en restauration
- L'ADEME vous accompagne à réduire le gaspillage alimentaire
- Envisager la question du gaspillage alimentaire par une approche territoriale : le programme régional GASPILAG
- Cartographie 2023 des centres de lavage d'emballages en France, ADEME
- Analyse de 10 dispositifs de réemploi-réutilisation d'emballages ménagers en verre, ADEME



Plus d'articles sur le site https://www.pat-cvl.fr/

ACTUS

Journées d'orientation

Retrouvez les comptes rendus des précédentes journées d'orientation des PAT ici

Prochain rendez-vous

Chaire UNESCO de l'alimentation durable, RMT Alimentation locale, Vrac et Réemploi, etc. Retrouvez les évènements de l'hiver <u>ici</u>



Pour rejoindre la liste de diffusion du réseau des PAT en région CVL,inscrivez vous <u>ici</u>

SUIVEZ NOUS







Journée organisée par

En partenariat avec

Mandatée par









