

Résultats de l'enquête 2020

OBSERVATOIRE DE LA RESTAURATION COLLECTIVE BIO ET DURABLE

L'analyse d'Un Plus Bio



Un
Plus
Bio

table

« OBSERVER LES TERRITOIRES QUI FONT, POUR COMPRENDRE ET S'INSPIRER »

Un échantillon de cantines très avancé sur l'introduction du bio :

- ▶ En France, en 2019, l'Agence Bio évalue à 4,5% la part de bio en restauration collective¹.
- ▶ Depuis le 30 octobre 2018, la Loi Egalim a fixé à 20% la part de bio à atteindre pour tous les restaurants collectifs d'ici 2022.
- ▶ En moyenne, les 6 000 cantines ayant participé à l'enquête 2020 de l'Observatoire sont à 35% de produits bio et 37% de bio dans les cantines auditées pour le label Ecocert « En Cuisine » (données évaluées en valeur d'achat sur l'année N-1).

Une grande diversité de territoires représentée :

Petites communes, grandes métropoles, cantines en gestion directe et concédée, cuisines sur place et cuisines centrales, rural, péri-urbain et urbain, l'Observatoire balaye un éventail très varié de territoires.

Une augmentation constante de l'échantillon :

Depuis 2017, l'Observatoire a élargi son échantillon de 1 000 à 6 000 cantines soit plus de 800 000 repas par jour. Ces cantines dépendent de 300 collectivités territoriales et sont réparties sur 72 des 93 départements français.

Une fiabilité des données grâce au label Ecocert « En Cuisine » :

Les 194 collectivités (soit 854 cantines) auditées par Ecocert représentent 66% de l'échantillon. Ces données qualifiées permettent ainsi de vérifier les dynamiques observées et de renforcer la fiabilité des résultats.

« UN OBSERVATOIRE QUI AIDE LES TERRITOIRES À REPENSER LEURS POLITIQUES ALIMENTAIRES »

Spécificités et ambitions de l'Observatoire :

- Étudier les pratiques et les dynamiques des collectivités qui prennent appui sur leurs cantines pour agir sur l'alimentation de leur territoire.
- Partager ces informations gratuitement auprès de toutes les collectivités et autres acteurs de l'alimentation (citoyens, professionnels, associations...).
- Identifier et comprendre les tendances de fond dans l'évolution de l'alimentation et participer à l'orientation des politiques alimentaires.

Les cantines au cœur de notre réflexion, pourquoi ?

- Elles représentent un levier puissant de changement alimentaire.
- Elles font partie des compétences des collectivités et se retrouvent de façon quasi-systématique dans les politiques alimentaires territoriales.
- Elles sont un des premiers lieux d'égalité en matière d'alimentation.

Et au-delà de la cantine, que se passe-t-il sur les territoires ?

Depuis quatre ans, l'Observatoire nous amène à constater que les politiques alimentaires se développent sur des territoires de plus en plus nombreux. Pourtant, il est difficile d'y voir clair sur les moyens d'action, les outils et les effets de ces politiques locales. Et c'est ce champ-là que nous essayons d'éclairer.

¹ Source : Estimation du marché alimentaire bio Agence BIO/AND International - 2019

DESCRIPTION DE L'ÉCHANTILLON

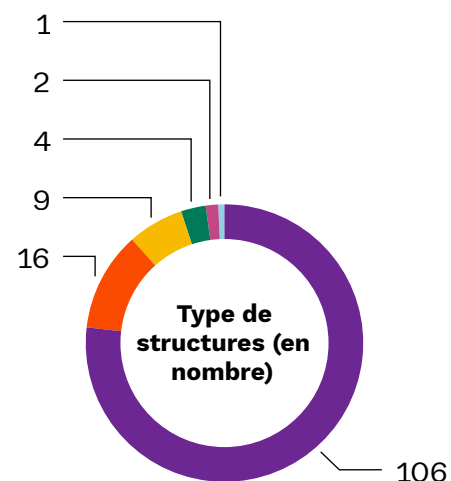
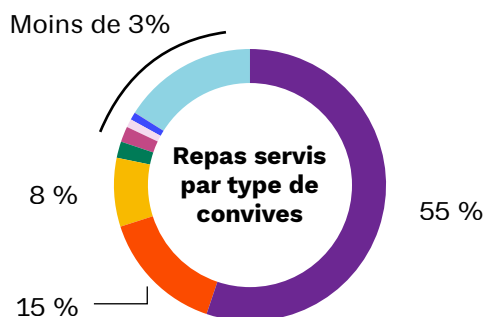
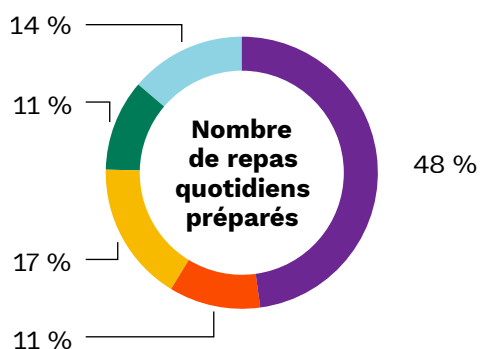
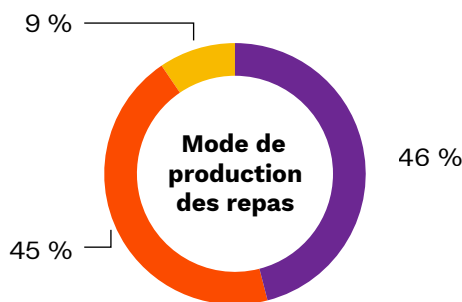
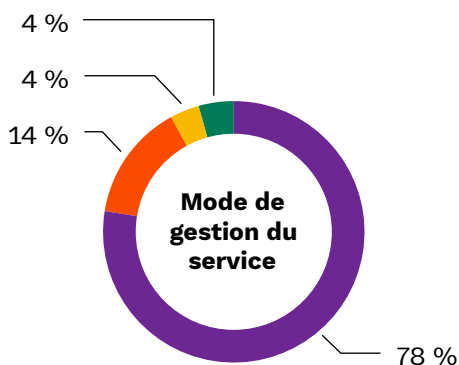
Fonctionnement et caractéristiques de la restauration collective :

L'échantillon montre une plus grande représentation de la restauration scolaire, mais pas seulement : il exprime assez bien la diversité des situations qu'on peut trouver en matière de restauration collective en France que ce soit sur la gestion, la production des repas, le type de public ou la taille des cantines.

- Gestion directe
- Gestion concédée
- Gestion mixte
- Les deux

- Cuisine sur place
- Cuisine centrale
- Les deux

- Liaison froide
- Liaison chaude
- Les deux



- Moins de 500 repas/jour
- De 500 à 1000 repas/jour
- De 1000 à 5000 repas/jour
- Entre 5000 et 10000 repas/jour
- Plus de 10000 repas/jour

- Écoles
- Crèches
- Collèges
- Foyers de personnes âgées
- Lycées
- Restaurants administratifs
- EHPAD
- Hopitaux
- Autres structures* faiblement représentées

- Communes
- Établissements
- Départements
- Intercommunalités
- Sociétés de restauration
- Régions

*Centres de vacances, de loisirs, ESAT et CCAS

I - LA CANTINE COMME LEVIER DU CHANGEMENT ALIMENTAIRE

La restauration collective représente aussi une organisation complexe qui a, sur la grande majorité des territoires et pendant des années, privilégié le prix le plus bas et les techniques économisant le temps de préparation. Aujourd'hui, changer de modèle pour tendre vers une cuisine de marché demande une bonne compréhension des leviers. Pour cela, nous avons souhaité mettre en avant trois tendances relevées par les résultats de l'Observatoire qui donneront aux élus et aux acteurs de la restauration des arguments et des pistes d'action concrètes.

(🔍 = chiffres à retenir)

1.1. Plus de bio tout en maîtrisant son budget, c'est possible !

🔍 **67% des cantines déclarent avoir introduit des produits bio sans surcoût**

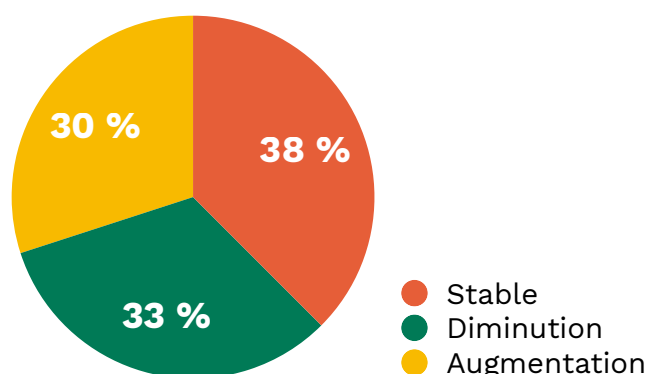
L'analyse des données des 40 collectivités suivies entre 2018 et 2020 nous montre également qu'il est possible d'introduire plus de bio sans surcoût. Sur cet échantillon :

- ▶ La part de bio est passée de **37% à 41%** en moyenne
- ▶ Le coût denrées par repas est passé de **2,05€ à 2,06€** en moyenne

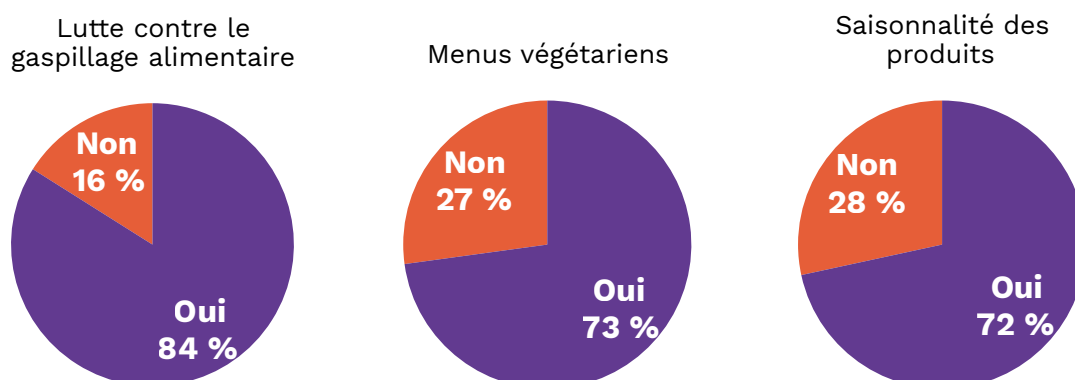
Sur le graphique ci-dessous, ces cantines sont réparties en fonction de l'évolution de leur coût denrées par repas. Pour celles dont le coût denrées par repas a augmenté, ce surcoût va de 2 centimes à 54 centimes.

De plus, l'absence de corrélation entre la part de produits bio et le coût des denrées par repas se confirme : en 2020, les cantines à moins de 20% de bio ont un coût denrées par repas plus élevé (**2,14€**) que les cantines proposant entre 20% et 40% de bio (**1,96€**).

Répartition des structures selon l'évolution de leur coût denrées par repas entre 2018 et 2020



Quant aux **leviers les plus utilisés** par les cantines pour maîtriser leur budget, on retrouve toujours le même trio de tête :



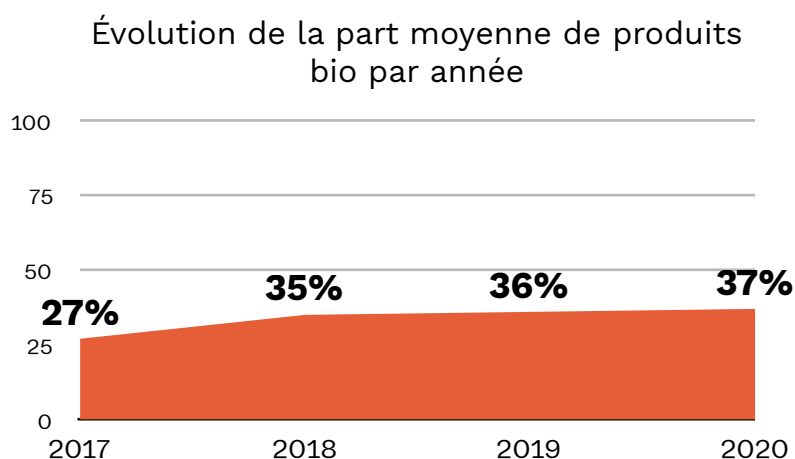
Focus sur la restauration scolaire : 62% des cantines ont un coût denrées inférieur à 2,00€

Étant donné que le coût des denrées par repas varie selon le type d'établissement (crèches, collèges, lycées, Ehpad...), nous avons resserré l'analyse sur la restauration scolaire.

Cela vient confirmer que les cantines proposant des produits bio sont pour la grande majorité dans la moyenne nationale du coût denrées par repas (entre 1,50€ et 2,00€ selon AGORES). Pourtant, ces cantines dépensant moins de 2,00€ de denrées par repas proposent 28% de bio en moyenne.

🔍 La part de bio progresse de +10% dans les cantines suivies entre 2017 et 2020

Sur cet échantillon, la grande majorité a débuté l'introduction de produits de qualité il y a plus de cinq ans. Les collectivités cherchent donc sans cesse à progresser dans leur démarche.



13% des cantines ne connaissent pas la part de bio et 25% ignorent le coût des denrées alimentaires par repas !

D'après les entretiens complémentaires réalisés, les principales raisons de ce manque d'informations sont :

- Un calcul du pourcentage par rapport au nombre de composantes (différent du pourcentage en valeur d'achat demandé dans le questionnaire).
- Le fait de petites structures avec un effectif réduit dans lesquelles le suivi des approvisionnements bio et durables n'a été mis en oeuvre (dans ce cas ce rôle revient souvent au chef de cuisine, au secrétaire de mairie ou au comptable). À noter que 17% des collectivités déclarent ne pas avoir d'outil (logiciel ou comptabilité analytique) permettant de suivre les approvisionnements de qualité.
- Le prestataire ne fournissant pas l'information (quand le bio n'est pas inscrit dans les critères du cahier des charges, il est rare que la collectivité ait cette donnée).
- Des départements ou régions ayant des données partielles.

Les cantines auditées par Ecocert « En Cuisine » sont plus engagées dans le bio : +9% de bio en moyenne

« L'ÉVALUATION ET LE CONTRÔLE, GAGE DE QUALITÉ »

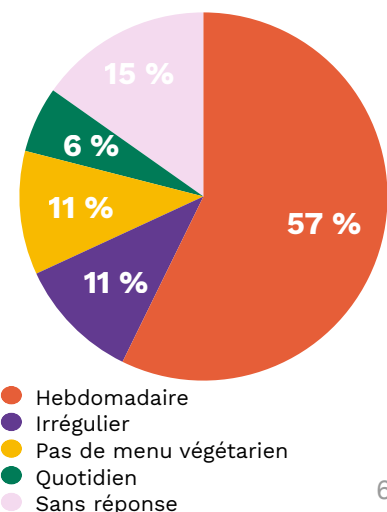
En gestion directe ou en gestion concédée, on observe que le contrôle est un levier majeur de réussite et de progression dans les démarches. Par exemple, la part de bio dans les cantines auditées par Ecocert pour le label « En Cuisine » est de 37% en moyenne contre 28% de bio chez les cantines non auditées par Ecocert.

1.2. Des menus végétariens source de qualité et de diversité

Le menu végétarien a été adopté, de manière hebdomadaire voire quotidienne, par 63% des collectivités engagées dans une démarche de qualité, ce qui corrobore les résultats de l'enquête menée par Greenpeace qui évaluent à 71% la part des enfants mangeant un menu végétarien par semaine en France².

Un an après le début de l'expérimentation du menu végétarien hebdomadaire, plusieurs constats se confirment !

Répartition des structures selon la fréquence des menus végétariens



² Source : Greenpeace 2020 : <https://www.greenpeace.fr/aumenudescantines/>

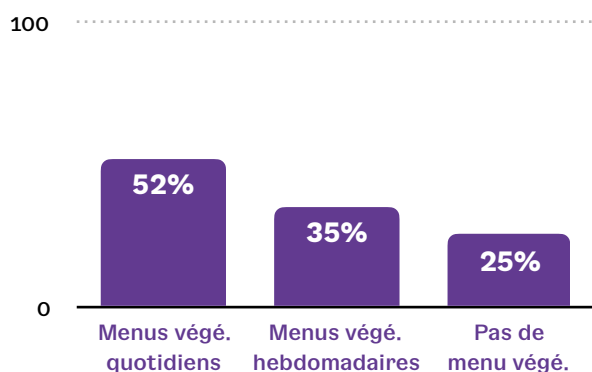
VRAI

Le menu végétarien permet d'introduire plus de bio en maîtrisant son budget !

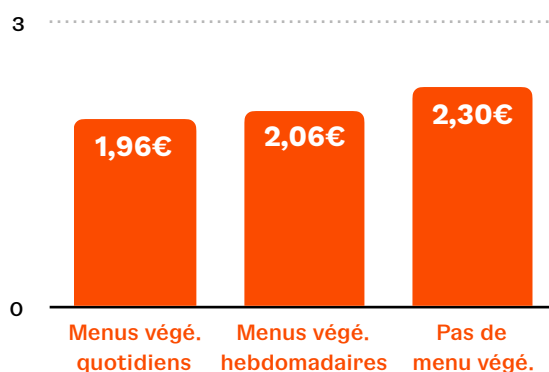
Plus les cantines proposent des menus végétariens réguliers, plus la part de bio augmente et plus le coût matière première diminue.

Bien sûr, nous continuons de suivre cet indicateur d'année en année pour vérifier que, même sur un échantillon de plus en plus important, cette tendance se confirme. Mais les résultats ne font pas de doute, le menu végétarien, même en bio est généralement moins coûteux, et permet donc d'agir sur son budget.

Part de bio moyenne selon la fréquence des menus végétariens



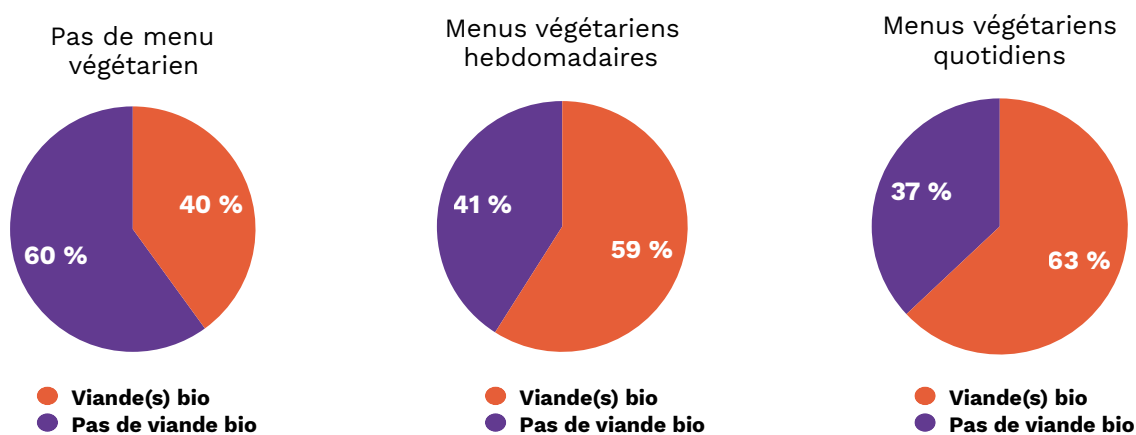
Coût denrées moyen par repas selon la fréquence des menus végétariens



VRAI

Les économies réalisées grâce au menu végétarien servent à introduire de la viande de qualité

Plus les menus végétariens sont réguliers, plus les cantines proposent des produits bio et notamment de la viande en bio. Idem pour la viande bio locale : 20% des cantines sans menu végétarien proposent de la viande bio locale contre 50% des cantines avec un menu végétarien quotidien et 38% de celles qui proposent un menu végétarien hebdomadaire.



VRAI

Le menu végétarien fait la part belle aux produits bruts !

75% des cantines engagées dans une démarche de qualité ont cité « les céréales et les légumineuses » dans les produits privilégiés pour leurs menus végétariens. Seulement quelques structures, à la marge, ont cité des « produits transformés » ou « tout prêts » (exemples : steak de soja, raviolis). Après l'association légumineuses/céréales qui domine les préparations, on retrouve les légumes, les oeufs et le soja en tête des produits utilisés pour le menu végétarien.

VARIÉTÉS DE LÉGUMINEUSES ET CÉRÉALES UTILISÉES :

- Haricots blancs, rouges
- Haricots coco
- Lentilles corail, vertes
- Fèves
- Pois gourmands
- Pois chiches
- Petit épeautre
- Quinoa
- Millet
- Flocons de céréales
- Boulgour
- Sarrasin

Par ailleurs, on observe aussi une reconquête de certains produits en restauration collective avec le menu végétarien. Par exemple dans les produits utilisés par les cantines interrogées, on retrouve la liste ci-contre.

Cette diversité peut être due à plusieurs facteurs :

- ▶ La majorité des cantines de l'échantillon travaille des produits de qualité, bruts et de saison, cela s'applique donc aussi aux menus végétariens
- ▶ 68% des cantines ont formé leurs agents et dans les thématiques les plus fréquentes on retrouve « la cuisine alternative » et « la cuisine végétarienne »
- ▶ N'ayant pas l'habitude de produire des plats végétariens, les équipes en cuisine cherchent à se renouveler et à innover pour conquérir les convives !

À noter : les plats végétariens les plus fréquemment servis par les collectivités ayant répondu à l'enquête sont des adaptations de recettes initialement cuisinées avec de la viande. Un bon moyen de conserver des repères pour l'équipe cuisine et pour les convives !

PLATS LES PLUS FRÉQUENTS :

- Dahl de lentilles et riz
- Pâtes bolognaises végétariennes
- Lasagnes végétariennes
- Chili végétarien
- Couscous végétarien
- Parmentier végétarien



AUTRES RECETTES CITÉES :

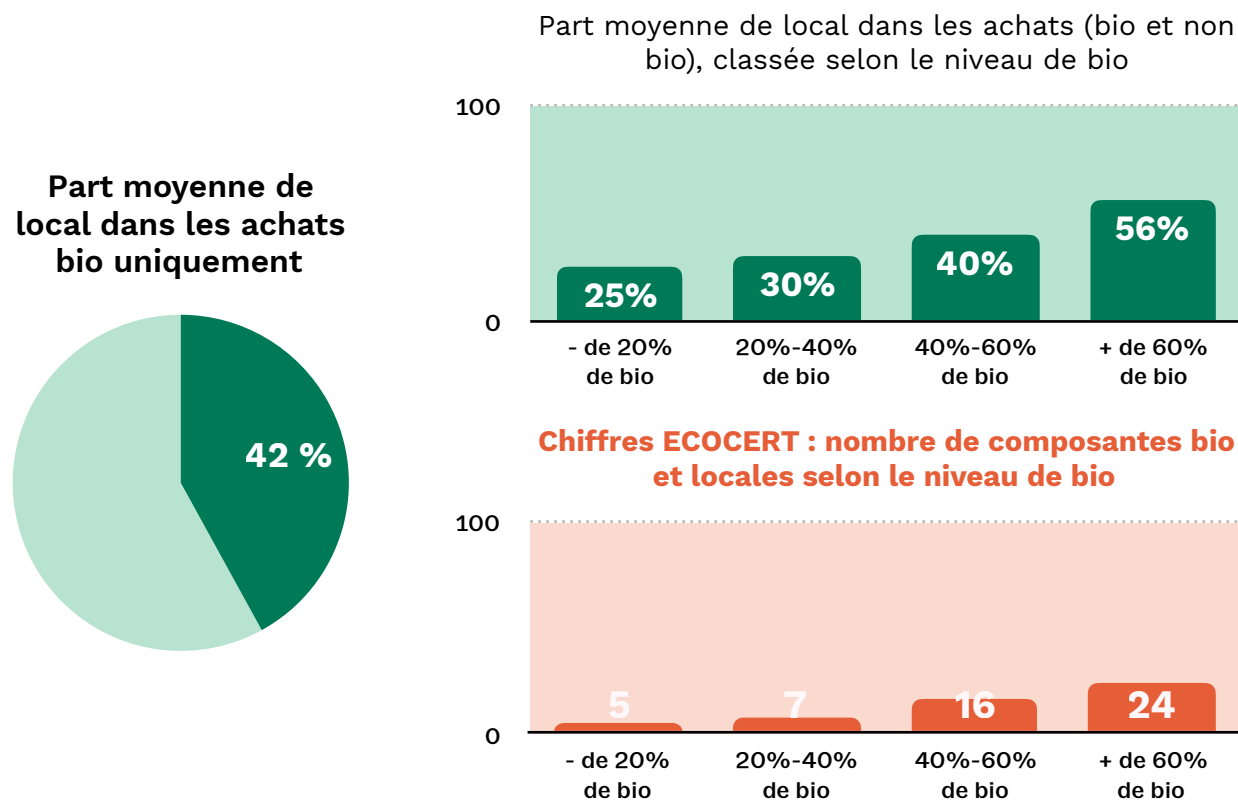
- Boulettes, galettes et nuggets végétaux maison
- Risotto
- Curry de légumes
- Crumbles salés
- Omelettes
- Quiches, tartes
- Galette mexicaine



1.3. Les cantines engagées relocalisent leurs approvisionnements

En bio, 72% des collectivités privilégient des produits locaux

En effet, dans les données fournies par les collectivités, on observe que plus elles s'engagent dans la qualité, plus elles parviennent à s'approvisionner auprès de circuits de proximité. Cette attention portée par les collectivités sur l'achat de produits locaux participe à la structuration des filières.



Le local et les signes de qualité, des indicateurs encore mal évalués

« DÉFINIR LE LOCAL NE SUFFIT PAS, IL FAUT AUSSI L'ÉVALUER »

Seulement 70% des collectivités ont renseigné la part de local et 40% la part des produits sous signes officiels de qualité.

Bien que le local ne fasse pas partie des objectifs de la loi Egalim et qu'il n'existe pas de définition officielle au niveau national, dans le cadre de leurs politiques alimentaires, certaines collectivités définissent ce qui représente pour elles « le local » et font le choix de suivre cet indicateur.

Dans notre échantillon, **80% des collectivités se basent sur « la région » ou sur « le département et les départements limitrophes » pour définir le local.** À la marge, on trouve d'autres définitions comme « le département seulement » ou « les 150km alentours ».

Seulement 70% des collectivités ont renseigné la part de produits locaux, qui représente en moyenne 35% des achats³.

Par ailleurs, d'autres labels pointent les efforts fournis par les collectivités pour travailler avec des filières locales de qualité : ce sont les **Signes officiels de la Qualité et de l'Origine** (AOP, AOC, IGP, Label Rouge, etc.) ou « SIQO ». Dans les cantines de l'Observatoire, ils représentent en moyenne **15%** du montant total des achats.

62% des collectivités mobilisent plusieurs modes d'approvisionnement

On observe une certaine **diversification des moyens d'approvisionnement** dans les réponses des collectivités à l'enquête. Parmi ces moyens (en direct aux producteurs, grossiste, centrale d'achat, plateforme de producteurs et groupement d'achat), le binôme **« en direct aux producteurs »/« grossiste »** est davantage représenté.

Dans les autres modes d'approvisionnement décrits par les collectivités, on trouve aussi les épiceries locales et les magasins de producteurs avec lesquels les collectivités tissent des partenariats. En effet, les collectivités semblent mobiliser les ressources existantes sur leur territoire.

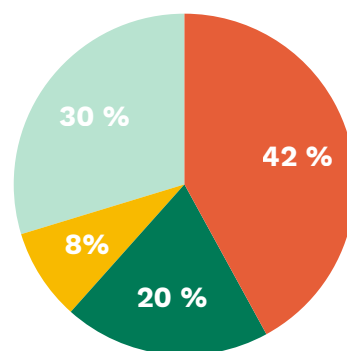
À noter : Les plateformes de producteurs arrivent en troisième position des moyens les plus utilisés par les collectivités avec 21% d'entre elles qui s'approvisionnent via une plateforme en 2020.

Ces collectivités ont, en moyenne, une part de bio plus élevée (46%) que le reste de l'échantillon de bio ! Pour approfondir et vérifier ce constat, il faut continuer à élargir l'échantillon de l'Observatoire afin de pouvoir comparer les dynamiques de plusieurs territoires avec et sans plateforme.

D'autres outils d'approvisionnement semblent aussi émerger et sont souvent déployés à l'échelle départementale, un territoire pertinent pour la coopération et la mutualisation.

Par exemple, les neuf départements participants à l'enquête 2020 ont tous mis en place ou soutenu la création d'un outil coopératif permettant de regrouper l'offre et de faciliter la logistique d'approvisionnement en bio et local (groupements, plateformes ou magasins de producteurs...).

Part des collectivités utilisant une plateforme de producteurs en 2018

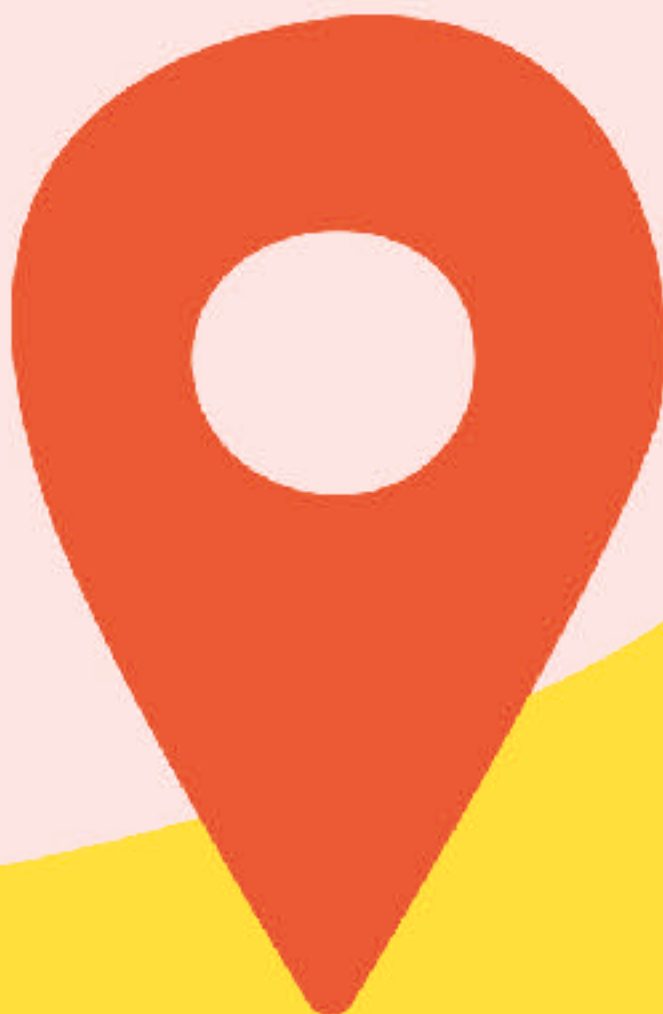


- Deux modes d'approvisionnement
- Plus de deux modes d'approvisionnement
- Un mode d'approvisionnement
- Sans réponse

³ Taux calculé sur l'année N-1, soit sur 2019

LES LEVIERS INCONTOURNABLES DE L'APPROVISIONNEMENT LOCAL QUI SE CONFIRMENT :

- ▶ L'allotissement des marchés : la moyenne du nombre de lots dans les marchés des collectivités avoisine les 30 lots (avec des variations surprenantes qui vont de 1 à 482), et 72% ont fait des lots spécifiquement bio.
- ▶ La multiplication des outils de transformation sur les territoires pour faciliter la préparation de produits bruts, frais et de saison : légumeries, abattoirs, conserveries, cellules de surgélation...



II - DES CANTINES ENGAGÉES ET VERTUEUSES, MAIS QU'EN EST-IL DE LEURS POLITIQUES ALIMENTAIRES ?

L'Observatoire éclaire les initiatives territoriales qui s'appuient sur les cantines pour faire bouger l'alimentation, mais il permet aussi et surtout de poser de nouvelles questions, de créer le débat et d'amener les collectivités à s'interroger sur leurs politiques publiques.

Ainsi, trois constats nous interpellent tout particulièrement :

- ▶ La forte implication des collectivités sur l'éducation alimentaire.
- ▶ La faible représentation de la santé dans les politiques alimentaires.
- ▶ L'évolution des politiques foncières agricoles.

2.1. Éducation et alimentation

85% des collectivités engagées font de la sensibilisation et agissent sur l'éducation alimentaire des convives

La sensibilisation à l'alimentation des nouvelles générations est un des points communs des collectivités engagées dans la transition alimentaire en restauration collective. L'éducation alimentaire est très présente dans la démarche de ces cantines, sous différentes formes et à différents niveaux. Nous avons identifié et classé ces actions sources d'inspiration pour les élus et acteurs des territoires.

On observe aussi que ces actions vont « crescendo » : l'affichage et l'information des convives sont souvent les premières actions mises en oeuvre, alors que les activités sur l'alimentation dans le cadre scolaire sont plutôt développées par des collectivités déjà bien avancées dans le changement des pratiques.

TYPE DE MESURES	ACTIONS
Affichage / information	<ul style="list-style-type: none">- Affichage des menus- Communication sur l'intranet de l'établissement- Livret pédagogique- Carte interactive des produits du territoire
Temps de rencontre et d'échange avec les convives	<ul style="list-style-type: none">- Visite de fermes- Intervention des producteurs au sein de l'établissement (marché, stand...)- Menus à thème (ex : 100% bio / 100% local)- Semaine du goût / Semaine gastronomique- Festival zéro déchet- Discussions informelles sur le temps repas avec les agents et cuisiniers- Visite des cuisines- Conférence sur l'alimentation- Intervention en classe chaque année pour présenter la démarche- Salon de la restauration

Implication dans les choix et les décisions	<ul style="list-style-type: none"> - Validation de recettes par les enfants - Proposition de recettes et d'actions sur la cantine par les enfants - Questionnaire - « Conseil des petites toques » - Création de clubs (ex : anti Gaspi, etc.) - Conseil de vie collégienne
Mise en pratique / réalisation de projets par les convives autour de l'alimentation	<ul style="list-style-type: none"> - Jardinage - Repas à l'aveugle pour sensibiliser au goût - Projet scolaire autour de l'alimentation porté par les enseignants (ex : spectacle co-construit sur le thème) - Ateliers et cours de cuisine - Concours de cuisine entre élèves - Équeutage des haricots verts - Fabrication de pain - Création d'une « École du goût » - Création d'une Maison d'Éducation à l'Alimentation Durable

2.2. Santé et alimentation

Des politiques de santé encore trop timides

À noter : seulement 28% des collectivités ont indiqué développer une politique de santé qui intègre l'alimentation et la restauration collective.

Sur le volet « politiques de santé », les actions sont peu nombreuses et concernent des actions de sensibilisation et d'accessibilité à une alimentation de qualité. Les programmes mobilisés pour développer et financer ces actions sont :

- Les Contrats Locaux de Santé
- La Politique de la Ville.

Pourtant les arguments sont nombreux (lutte contre l'obésité, prévention des maladies, bien-être de la population, économies sur les soins, lutte contre les inégalités) et le contexte actuel nous invite à nous interroger sur les liens entre notre santé et notre alimentation.

Ce constat souligne-t-il un manque de transversalité entre les politiques publiques ? Une faible prise en compte de l'alimentation dans les politiques de santé à tous les niveaux (communal, départemental, régional et national) ? Les territoires innovants en matière de politiques de santé sont-ils vertueux sur le contenu des assiettes des cantines ?

Dans le cadre des travaux de l'Observatoire, ce sujet nous semble particulièrement important et urgent à traiter dans un contexte qui oblige à repenser la santé sur nos territoires.

2.3. Foncier et alimentation

La maîtrise du foncier, un enjeu de taille pour les collectivités

Dans les réponses aux enquêtes annuelles de l'Observatoire, on observe une augmentation du nombre de projets portant sur la gestion du foncier agricole :

- **Les régies agricoles** : seulement deux régies en 2018, nous sommes aujourd'hui à six. Et ces quatre nouvelles régies ont vu le jour entre 2018 et 2020. Bien que peu nombreuses à l'échelle de la France, l'apparition de ces régies vient confirmer une tendance de fond.
- **L'acquisition de terres agricoles** (ou réserve foncière agricole).
- **Le soutien à l'installation d'agriculteurs(trices)** (exemples : création d'une foncière, aides financières, remise en état de friches...).

« QUATRE RÉGIES
AGRICOLES SORTIES
DE TERRE EN DEUX
ANS »

À noter : pour les collectivités, la gestion du foncier agricole est un outil pour développer ou renforcer la souveraineté alimentaire de leur territoire. Ainsi, la contractualisation apparaît comme un volet important de ces politiques foncières agricoles, car quel que soit le moyen choisi par la collectivité pour agir sur cet enjeu (création d'une foncière, régie agricole, installation de producteurs, baux ruraux...), le contrat permet :

- de définir l'usage des terres ou les conditions d'exploitation.
- D'assurer une consommation des produits localement (dans le cas de la régie par exemple).

On observe également dans les réponses que les collectivités définissent des objectifs précis dans leurs politiques foncières agricoles. Par exemple, elles introduisent des critères dans le contrat (bail rural ou autre) qui les lient aux agriculteurs qu'elles installent sur des terres communales (production en agriculture biologique, en maraîchage, choix d'une entreprise d'insertion). Par contre, à l'exception de la régie agricole qui permet de maîtriser la consommation des produits, il n'y a aucun exemple de démarche intégrant des critères de consommation des produits issus de terres communales (exemple : valorisation des produits cultivés sur les zones de captage d'eau dans les cantines et les commerces locaux).

Des éclairages à apporter sur ces démarches :

Ce constat nous amène à nous interroger sur le fonctionnement de ces démarches : sur combien d'hectares ? Quel investissement nécessaire ? Combien d'emplois agricoles ? Gestion municipalisée ou privée ? Quels sont les impacts de ces projets ? Nous avons très peu de visibilité aujourd'hui, mais ce travail de collecte est une première étape qui invite à étudier de plus près les territoires émergents sur cette thématique.

2.4. Les projets alimentaires territoriaux

44% des collectivités déclarent faire partie d'un Projet Alimentaire Territorial (PAT)

À noter : en France, plus de 150 PAT⁴ ont émergé ces dernières années dont 41 ont été reconnus par le Ministère de l'Agriculture.

Parmi les collectivités ayant participé à l'enquête de l'Observatoire en 2020, on retrouve 12 des 41 PAT reconnus par le Ministère de l'Agriculture. En effet, la restauration collective est un axe majeur des projets alimentaires, il n'est donc pas surprenant que de nombreux territoires couverts par l'échantillon de l'Observatoire aient un PAT.

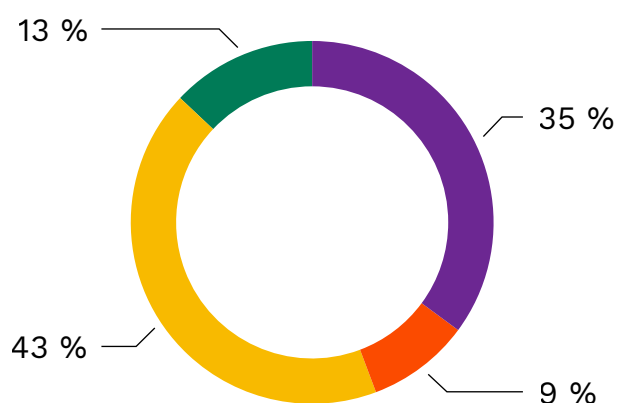
En approfondissant certaines réponses au questionnaire, en mettant en comparaison les données des collectivités (avec et sans PAT) et en croisant avec d'autres sources d'informations, nous pourrions évaluer **l'impact de ces projets** sur le dynamisme des territoires en matière d'alimentation, concernant par exemple :



- le développement du bio en restauration collective
- la gouvernance des politiques alimentaires
- la transversalité dans les politiques publiques
- l'implication des citoyens.

Ces pistes de recherche sont étudiées et discutées par l'Observatoire dans le cadre des travaux menés avec les chercheurs partenaires (membres de l'INRAE et du réseau CELT).

Les collectivités de l'échantillon ont-elles mis en oeuvre un Projet Alimentaire Territorial ?

(ou participé à la mise en oeuvre)



-  PAT
-  PAT reconnu par le Ministère de l'Agriculture
-  Pas de PAT
-  Sans réponse

⁴ Source : RnPAT sur un article de la Banque des Territoires (<https://www.banquedesterritoires.fr>) - 2019

Le rapport 2020 contenant l'ensemble des résultats de l'enquête est à retrouver sur www.observatoire-restauration-biodurable.fr

Contact :
Inès Revuelta, animatrice de l'Observatoire
i.revuelta@unplusbio.org

PARTENAIRES OPÉRATIONNELS



SOUTIENS FINANCIERS



**Un
Plus
Bio**