FEMAGE

9ème colloque régional

"Vers une santé globale de proximité : Construire et innover dans les territoires"



Atelier n°3 - Santé-environnement

A table !!!

Pour une alimentation et une santé durable

Animation :

Adeline BOUVARD,
Dr Violaine BRUNELLI-MAUFFREY,
Dr Alice BARAS

ATELIER Santé-environnement

A table !!! Pour une alimentation et une santé durable

Objectifs

- Faire le point sur
  - les **liens entre alimentation, santé humaine, santé des écosystèmes et inégalités sociales,**
  - les **leviers d'actions** pour promouvoir l'accès à une **alimentation de qualité**.
- Fournir **des outils et éléments de réflexion** immédiatement mobilisables en soins primaires
- Faire émerger des **actions concrètes à l'échelle individuelle et populationnelle**

ATELIER Santé-environnement

A table !!! Pour une alimentation et une santé durable

Menu du jour



- ***Mise en bouche*** *:* Comment ça pousse chez nous ?
- ***Entrée*** *:* les enjeux santé-environnement liés à notre alimentation aujourd'hui
- ***Plat principal*** *:* 2 plats au choix
  - Salade mélangée
  - Spécialité du terroir
- ***Dessert gourmand*** *:* A déguster avec
- ***Un dernier pour la route ?***

Les enjeux santé-environnement liés à notre alimentation aujourd'hui

Ce qui détermine notre santé ? Déterminants de santé

➡ **4 niveaux :**

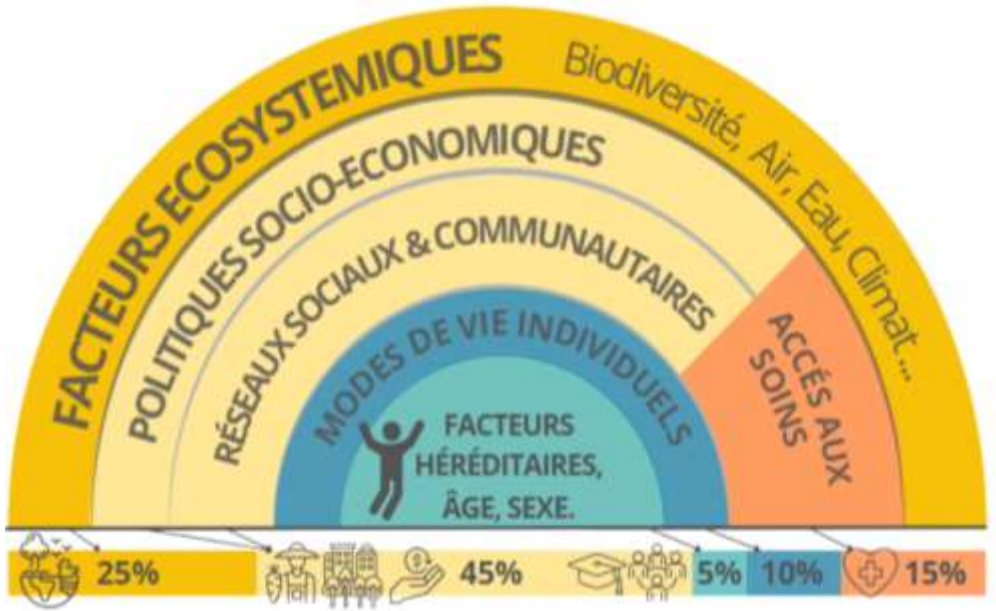
individuel < communautaire < structurel < écosystémique

➡ **4 catégories :**

- Biologiques
- Comportementaux
- Médicaux
- **Environnementaux = 70%**
  - **socio-économiques**
  - **écosystémiques**



Modèle des déterminants de la santé et du bien-être- Barton & Grant, 2006, d'après ADEME, 2021



Extrait [Fiche pratique FEMAGE - "Santé-environnement en exercice coordonné"](), publication mars 2026. « Figure 1 » : Schéma des déterminants de la santé, Synthèse des modélisations publiées avant 2016. Un modèle à interpréter selon les populations, les contextes et les indicateurs de santé considérés.

FEMAGE

Quel pouvoir d'agir en santé-environnement des équipes de santé ?

3 pistes d'actions complémentaires, 1 démarche de santé communautaire

- **Compléter les programmes de santé publique** de prévention 1re et 2re d'actions tournées vers l'**éducation pour la santé** visant à **accompagner les patients vers des habitudes de vie plus favorables**, moins exposantes aux produits chimiques, dans le cadre de **consultation de santé environnementale**, **« café-santé »**, **ateliers thérapeutiques collectifs**, **balades sensibles** par exemple.

- **Etre partie prenante de la promotion d'environnements de vie favorables à la santé** créer un **jardin partagé**, prendre part à la coordination d'un programme d'**ordonnances vertes**, promouvoir l'activité physique, **Coopérer** pour cela avec la population, la collectivité, les acteurs du territoire, s'engager dans le **contrat local de santé (CLS)**, développer la **recherche-action**, etc.



- **Recueillir la parole** des usagers, habitants et acteurs du territoire sur leur perception de la santé-environnement ; **Identifier ensemble les freins** à l'intégration d'habitudes plus favorables, **chercher des leviers.**

- **Intégrer les principes d'écoprescription :**
  - **Moins** : juste prescription/ juste dispensation, déprescription - *OMEDIT Grand Est*,
  - **Autrement** via la prescription non médicamenteuse - CMG Prescription écoresponsable,
  - **Mieux** : produits de santé à moindre impact - *OMEDIT Normandie*,

Mutualiser les biens au sein de la structure,
Optimiser la gestion des déchets, dont les DASRI,
etc.

Figure 2 Trois pistes d'action pour promouvoir la santé-environnement au sein des structures de santé en exercice coordonné, propositions de pistes d'actions concrètes, d'après Baras A., 2024. [5]



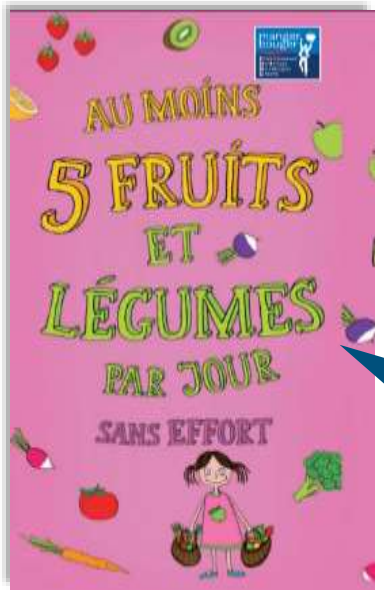
Extrait Fiche pratique FEMAGE - "Santé-environnement en exercice coordonné", publication mars 2026. « Figure 2 »

L'alimentation – Levier majeur et opportunités pour promouvoir la santé

Promouvoir l'accès à une alimentation de qualité

saine, savoureuse, + locale, de saison, brute, végétale/ légumineuse, bio

Santé individuelle physique, mentale, sociale
Santé publique : sociale, équité, culturelle, résilience du territoire
Santé travail : agriculteurs, maraichers,
Santé économique territoriale : soutien aux producteurs locaux
Santé territoriale (écosystèmes) : sols, air, eau, biodiversité, climat



ne se résume pas à diffuser des conseils hygiéno-diététiques ou des messages généralistes de santé publique

71 % des adultes connaissent la recommandation, mais moins d'1 sur 4 la respecte.*
= Prescrire des recommandations est **nécessaire** mais **non suffisant**

* Collège de la médecine générale, Guide La prescription écoresponsable,
**Affiche MANGER.BOUGER Santé publique France – Affiche « Au moins 5 fruits te légumes par jour », Santé publique France, 2001. Sondage Santé publique France, 2021

Quels enjeux sont associés à l'accès à une alimentation de qualité ?

Approche systémique des enjeux liés à l'alimentation

Le système alimentaire actuel produit simultanément



1. des **problèmes de santé** : ↗ de plusieurs pathologies chroniques dont le diabète
2. de la **précarité alimentaire** : environ **8 M. de personnes** sont en insécurité alimentaire
3. de la **précarité agricole** : 18 % des agriculteurs sont sous le seuil de pauvreté
4. des **dommages environnementaux** : pollution, dégradation des écosystèmes et perte de biodiversité

Tout en mobilisant **beaucoup d'argent public** pour soutenir le système puis ***réparer*** certains de ses conséquences.

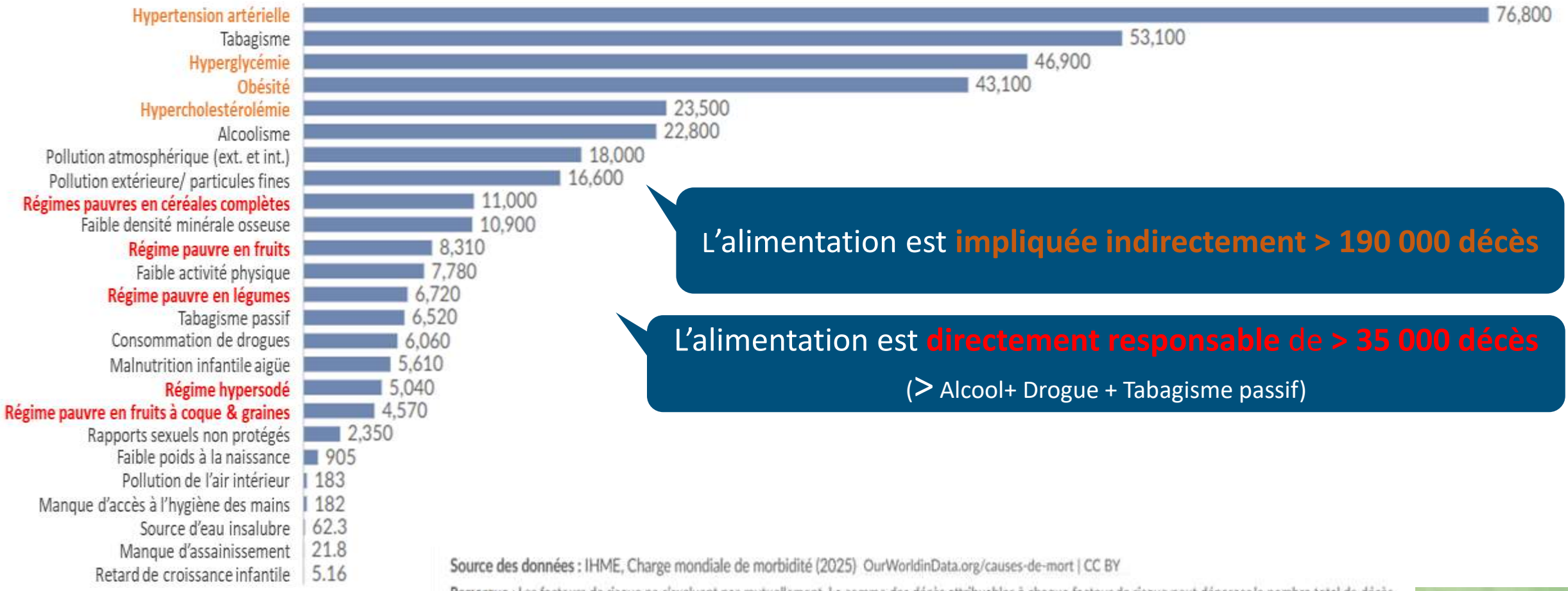
le prix payé en caisse ne reflète pas le véritable coût de notre alimentation pour la société, la santé, les agriculteurs, les écosystèmes

Secours Catholique, le Réseau CIVAM, Solidarité Paysans et la Fédération française des diabétiques. L'injuste prix de notre alimentation, 2024

✓ Système alimentaire et problèmes de santé

Nombre de décès en France attribués à chaque facteur de risques, 2023*

Our World in Data



L'alimentation est **impliquée indirectement > 190 000 décès**

L'alimentation est **directement responsable de > 35 000 décès**

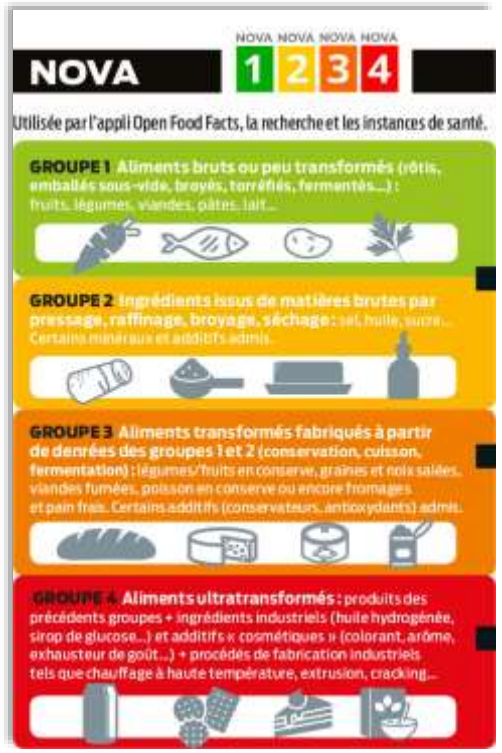
(> Alcool+ Drogue + Tabagisme passif)

FEMAGE

*Our world in data https://ourworldindata.org/grapher/number-of-deaths-by-risk-factor?time=2023&country=~FRA

Quelles causes à ces facteurs de risques sanitaires ?

Depuis les années 60 = transformation complète de la chaine d'approvisionnement



alimentation ultra transformée AUT

- **Très caloriques mais des calories pauvres** (moindre qualité nutritionnelle)
  = 1/3 des calories pour les français adultes
  = 46% pour les moins de 18 ans
- **Très sucrés**
  = 90% du sucre ajouté présent dans *nos* aliments provient des AUT*

… conséquences sanitaires majeures

ÉTUDE NUTRINET SANTÉ

*« La part d'**AUT** augmente dans le régime, et est associé à une augmentation du risque de : **cancers, maladies cardiovasculaires, diabète de type 2**. »***

En supermarché, en France : 80% des produits disponibles sont classés comme ultra-transformés***

*Frederic Wallet INRAE - Manger demain

**Nutrinet santé https://etude-nutrinet-sante.fr/ - INSERM, 2021. Microbiote intestinal (flore intestinale)/ Une piste sérieuse pour comprendre l'origine de nombreuses maladies

*** Assurance maladie. Aliments ultratransformés : définition et place dans l'alimentation, 03/2026

Quelles causes à ces facteurs de risques sanitaires ?



(SUR)consommation de viande rouge & viandes transformées

Consommation de légumineuses : 7,2 kg/pers./an en 1920 → 1,4 kg en 1985

Auj. : 1 Français/ 2 déclarent en consommer moins d'une fois/ semaine



VIANDE ROUGE
bœuf, veau, porc, agneau, mouton, cheval, chèvre

1 adulte/3 consomme **> 500g/sem.***
Reco PNNS

87 kg /pers/an

= 2 X ce que mangeait nos grands-parents (1950)**

Au-delà de **300 à 500 g/ sem. : risques de cancers colorectaux et de l'intestin, de MCV.*****



VIANDES TRANSFORMEES
Salami, jambon, saucisson

63 % des adultes (18 à 54 ans)

> 150 g/ sem.****
Reco PNNS

A partir de **25 g/jour** (~ **175 g/sem.**) : significative **risque de cancer colorectal.******

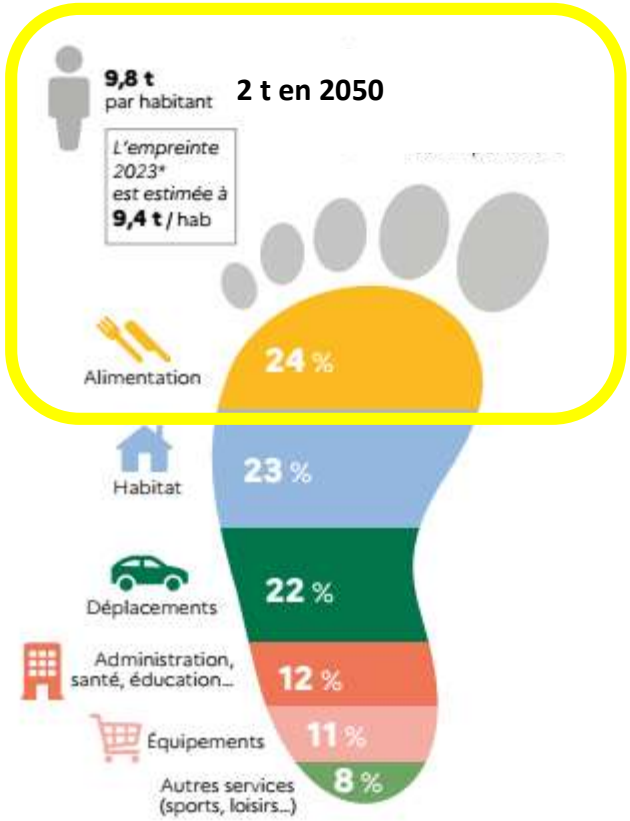
*Santé publique France/ ESTEBAN **INRAE
***OMS. Red and processed meat in the context of health and the environment: many shades of red and green: information brief. Synthèse, 2023
****Bulletin épidémiologique hebdomadaire, 03/2025. ****ANSES. Actualisation des repères du PNNS, 2016.

FEMAGE

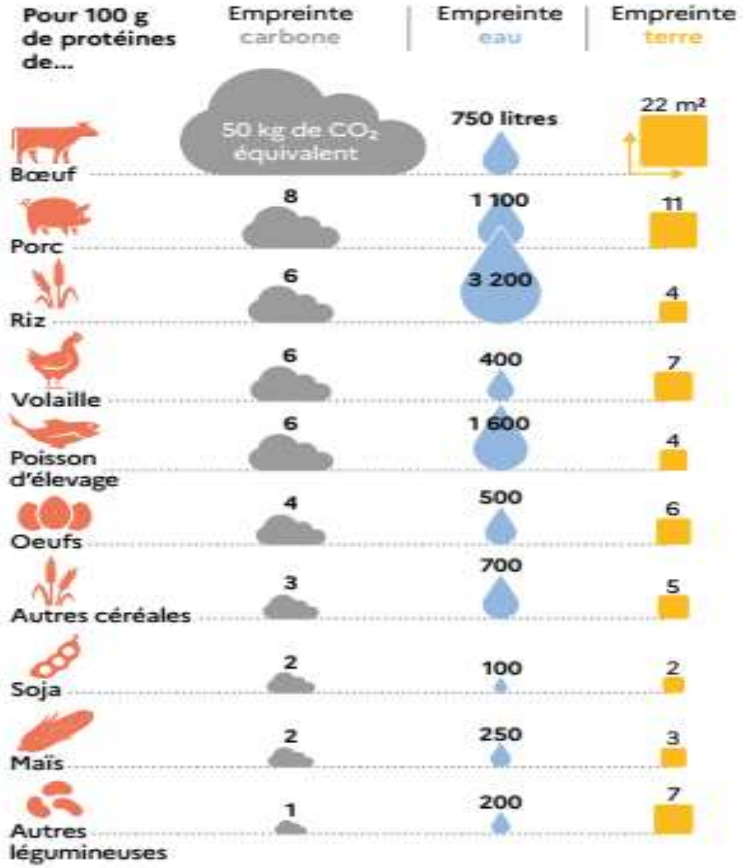
Risques environnementaux associés ?



Empreinte carbone d'un Français, 2021



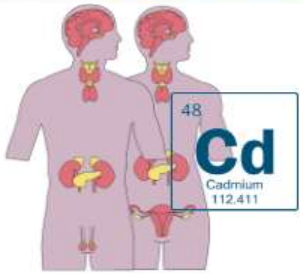
Quelle empreinte pour produire 100 g de protéines sur le climat, la ressource en eau et la consommation d'espace ?



Lecture : pour produire 100 g de protéines de viande de boeuf, on émet 50 kg de CO_2 équivalent, on utilise 750 litres d'eau et cela représente 22 m² de surface.
Source : CGDD, d'après Poore J. & Nemecek (2018)

Ministère de la transition écologique. Etat de l'environnement en France. 2024. Lien

Quelles causes à ces facteurs de risques sanitaires ?



exposition aux perturbateurs endocriniens - cadmium

L'alimentation = voie majeure d'exposition aux perturbateurs endocriniens via pesticides, contenants, etc.*



Cadmium = **métal lourd cancérogène, mutagène et toxique pour la reproduction (CMR)**

risques liés à une exposition chronique :

- **atteintes rénales**
- **fragilisation des os** (risque d'ostéoporose et fractures)
- **risque de certains cancers**
- **effets cardiovasculaires**
- **atteintes de la reproduction**

Enfants : effets potentiels sur le **neurodéveloppement**.

Exposition principalement alimentaire

Origine : **cadmium des sols absorbé par les végétaux**

- **Pain & céréales**
- **Pommes de terre**
- **Légumes à feuilles**
- **Chocolat**

+ Tabac et certaines **expositions professionnelles/ environnementales**

*ANSES. Les perturbateurs endocriniens Cahier de la recherche n°23, 2024
** ASEF. Kit cadmium

✓ Système alimentaire et précarité alimentaire

19e Baromètre de la pauvreté et de la précarité, 2025.

Ipsos / Secours populaire français - Enquête réalisée auprès de 1 000 Français âgés de 18 ans et plus.

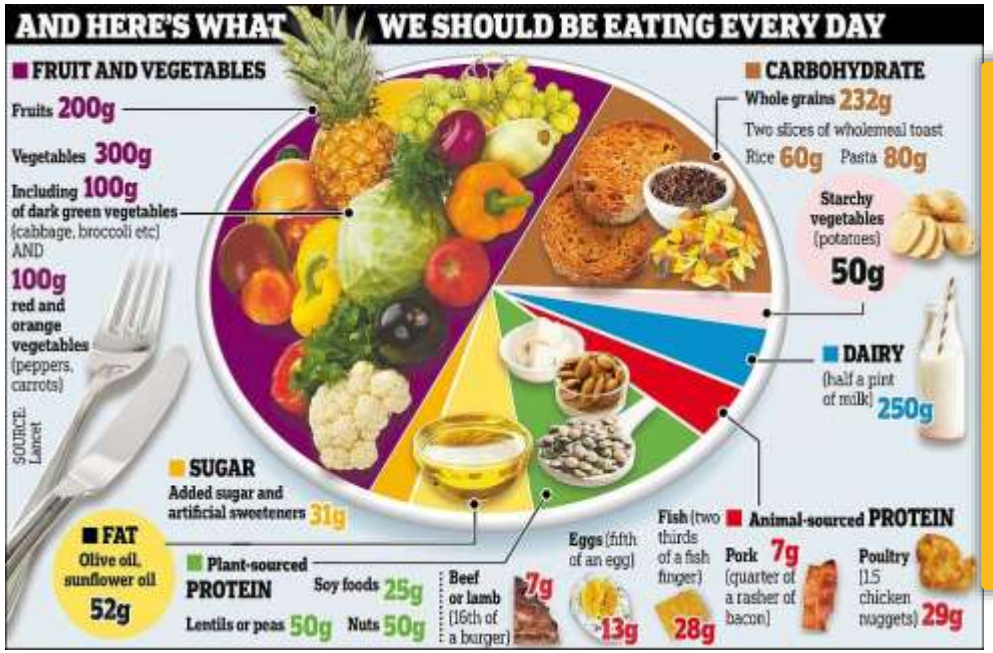
- **38 %** rencontrent des difficultés pour **consommer des fruits et légumes frais** tous les jours.
- **31 %** rencontrent des difficultés pour se procurer une alimentation saine permettant de **faire 3 repas/ jour**.
- **24 %** déclarent avoir déjà **sauté un repas** alors qu'ils avaient faim pour des **raisons financières**.

L'**accès** à **une alimentation saine** constitue un **enjeu majeur d'équité et de promotion de la santé**.

En France,
sur 100 € dépensés en courses alimentaires, les producteurs touchent en moyenne : 7 €

Leviers d'action = Augmenter la part végétale

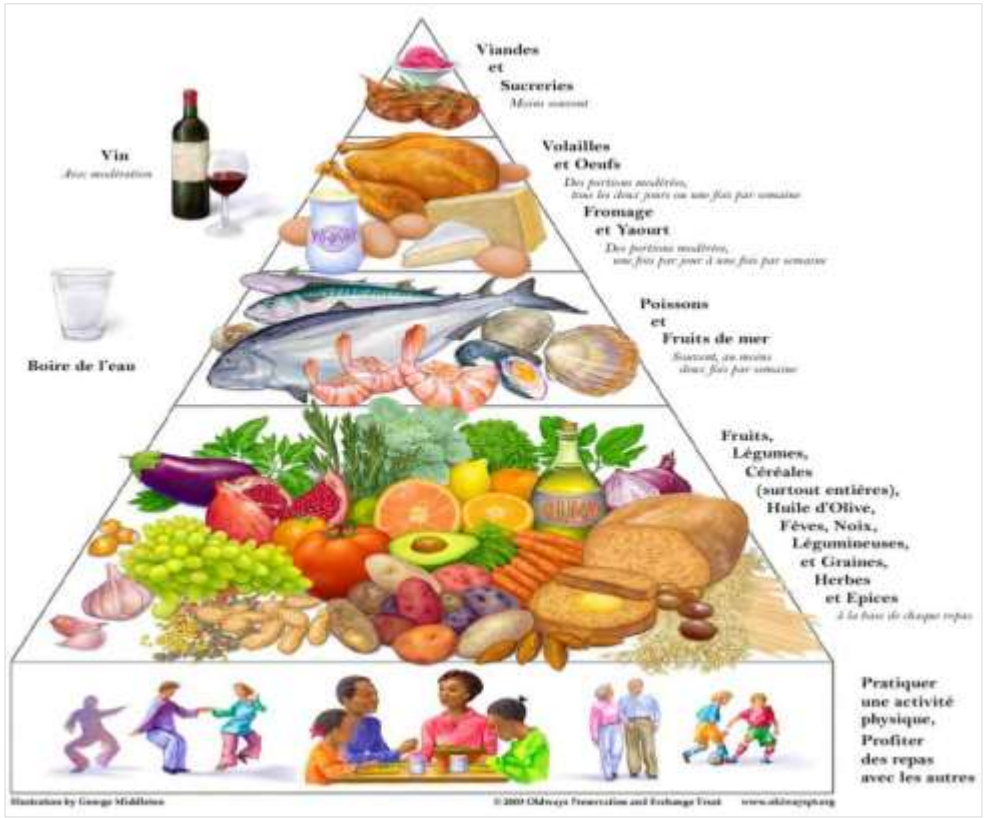
Assiette Santé planétaire Eat Lancet





http://nourishingtraditions.com/eat-lancet-meets-rev-malthus/
https://lecmg.fr/sante-planetaire/

Pyramide du régime méditerranéen



Oui, mais…Il ne suffit pas d'avoir de belles photos..

FEMAGE

Leviers d'action = Aller vers une alimentation issue de l'agriculture biologique - locale – de saison



Guide ASEF
BioAlimentation

Un produit « **bio** » répond aux exigences de la **législation européenne :**

- ✓ **0 OGM et produit chimiques de synthèse** (pesticides, herbicides, engrais synthétiques...)
- ✓ Bien-être animal/ Produits transformés : > 95% « bio »

Consommer «Bio» peut ↘ le risque de **cancers**, le **diabète de type 2** et l'**obésité**.
Etude BioNutrinet

COBENEFICES*/ COBIENFAITS =

ACTION BÉNÉFIQUE À L'HUMAIN ET AUX AUTRES ÊTRES VIVANTS



« Manger « Bio » =

- ✓ qualité nutritionnelle > aliments conventionnels
- ✓ jusqu'à 30 % d'énergie utilisée en moins
- ✓ préserve la biodiversité

*Limites planétaires, santé et co-bénéfices. Gonzalez, J., & Senn, N. revmed.ch/cobenefices/

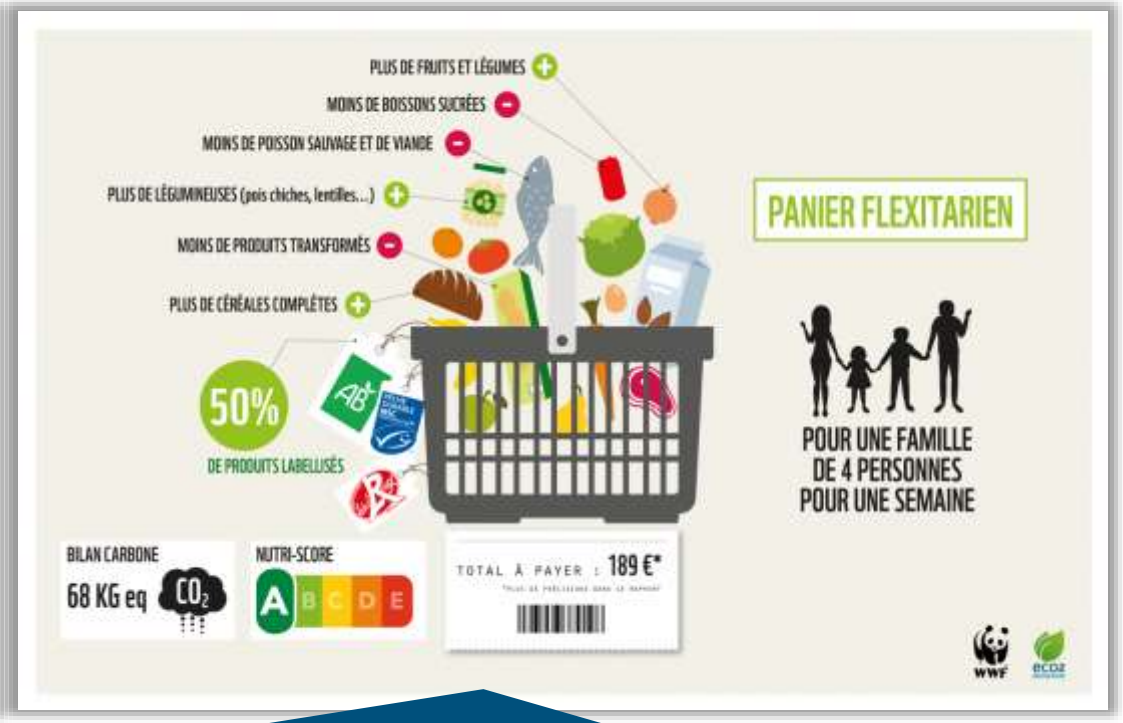
FEMAGE

« Bien manger » coûte-t-il plus cher ?

- **Place de l'alimentation dans les revenus des ménages** (hors alcool) : **35%** en 1960 // **14%** en 2021
  = compromis social – alimentation « nourissante » pour « pas cher »

- **« Manger mieux » coûte + cher si** l'on remplace <u>simplement</u> les produits conventionnels par leurs équivalents bio





<u>Accompagner</u> l'**<u>accès</u>** et les **<u>habitudes</u>** vers une **alimentation + locale, de saison, brute, végétale/ légumineuse, bio**

FEMAGE

« Bien manger » coûte-t-il plus cher ?

- **Ces données et postures sont à actualiser selon : ✓ l'évolution du prix de l'alimentation/ inflation,**
  ✓ opportunités d'accéder à des produits sains….



Combien ça coûte de suivre les reco. du PNNS ?



> 400 G DE FRUITS ET LÉGUMES/ j. et /pers.

PAR MOIS
POUR UNE FAMILLE
DE 4 PERSONNES
(juin 2025)

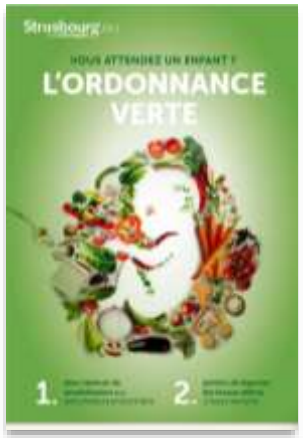
- Au min. 62€ (panier de 5 fruits et légumes **les moins chers**)
- En moyenne 133€ (panier de 19 produits en **conventionnel**)
- Au max. 254€ (panier de 19 produits **tout bio**)

*Observatoire des prix Familles rurales 2025

https://www.webdesfamilles.fr/3995/sante-alimentation

FEMAGE

Et concrètement ? Quel pouvoir d'agir par nos équipes de santé ?









3 pistes d'actions complémentaires, 1 démarche de santé communautaire

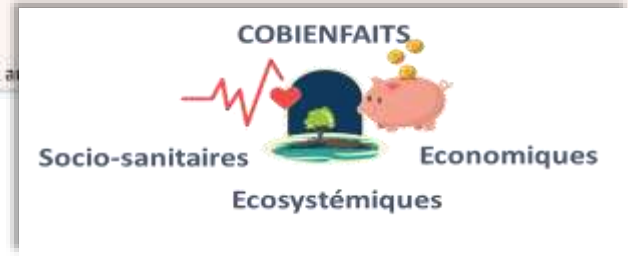
- Compléter les programmes de santé publique de prévention 1re et 2re d'actions tournées vers l'éducation pour la santé visant à accompagner les patients vers des habitudes de vie plus favorables, moins exposantes aux produits chimiques, dans le cadre de consultation de santé environnementale, « café-santé », ateliers thérapeutiques collectifs, balades sensibles par exemple.
- Etre partie prenante de la promotion d'environnements de vie favorables à la santé créer un jardin partagé, prendre part à la coordination d'un programme d'ordonnances vertes, promouvoir l'activité physique, Coopérer pour cela avec la population, la collectivité, les acteurs du territoire, s'engager dans le contrat local de santé (CLS), développer la recherche-action, etc.



- Recueillir la parole des usagers, habitants et acteurs du territoire sur leur perception de la santé-environnement ; Identifier ensemble les freins à l'intégration d'habitudes plus favorables, chercher des leviers.
- Intégrer les principes d'écoprescription :
  - Moins : juste prescription/ juste dispensation, déprescription - *OMEDIT Grand Est*,
  - Autrement via la prescription non médicamenteuse - CMG Prescription écoresponsable,
  - Mieux : produits de santé à moindre impact - *OMEDIT Normandie*,

Mutualiser les biens au sein de la structure,
Optimiser la gestion des déchets, dont les DASRI,
etc.

Figure 2 Trois pistes d'action pour promouvoir la santé-environnement a… …istes d'actions concrètes, d'aprè…





Extrait Fiche pratique FEMAGE - "Santé-environnement en exercice coordonné", publication mars 2026. « Figure 2 »

ACI – Avenant 2 : la promotion santé-environnement devient un engagement valorisable

CE QUE PRÉVOIT L'ACI

Une démarche en 2 volets

VOLET 1
DÉCARBONER

+

VOLET 2
SANTÉ ENVIRONNEMENTALE

Engagement obligatoire sur les 2 volets
au minimum 1 action validée dans chacun

2 niveaux, cumulables

NIVEAU 1 — **3 actions de niveau 1** engagées — **850 €**

NIVEAU 2 — **+ 2 actions de niveau 2** supplémentaires, quel que soit le volet — **+ 1 650 €**

Niveaux 1 + 2 atteints
valorisation de la démarche globale (2 volets) — **2 500 €**

FEMAGE

Concrètement, qu'est-ce qui est demandé aux MSP ?

CE QUE PRÉVOIT L'ACI (synthèse)

CO_2 VOLET 1 DÉCARBONER

NIVEAU 1

- Bilan des émissions de CO2
- Sensibilisation des professionnels
- Gestion des déchets
- Soins écoresponsables / anti-gaspillage

NIVEAU 2

- Transports (transport partagé)
- Protocole pluripro « soins écoresponsables »
- Formation des professionnels

VOLET 2 SANTÉ ENVIRONNEMENTALE

NIVEAU 1

- Sensibilisation des professionnels aux enjeux
- Information des patients aux enjeux
- Achats responsables : produits sans CMR ni perturbateurs endocriniens

NIVEAU 2

- Actions de prévention
- Formation des professionnels

⚠ POINT DE VIGILANCE

À ce stade, les modalités précises de contrôle et les justificatifs qui seront réellement attendus par la CPAM **ne sont pas encore clairement définis dans la pratique.**

L'ACI indique seulement un « document attestant la mise en place des outils/actions de chaque niveau ».

FEMAGE

ATELIER Santé-environnement

A table !!! Pour une alimentation et une santé durable

Menu du jour

- ***Mise en bouche*** *: Comment ça pousse chez nous ?*
- ***Entrée*** *: les enjeux santé-environnement liés à notre alimentation aujourd'hui*
- ***Plat principal*** *: 2 plats au choix*
  - *Salade mélangée*
  - *Spécialité du terroir*
- ***Dessert gourmand*** *: A déguster avec*
- ***Un dernier pour la route ?***

LES PETITES CANTINES Mulhouse

FEMAGE

Atelier participatif : 2 cas pratiques en îlots

Objectifs/ Déroulé de l'atelier

1. **Croiser les regards** de chaque professionnel pour promouvoir l'accès à une alimentation de qualité, **pouvoir d'agir individuel et collectif**
2. **Expérimenter** une posture réflexive (cas 1) Méthode DBR (cas 2) Demandes/ Besoins/ Réponses
3. **Faire émerger** des actions concrètes au sein de ma/ notre MSP à l'échelle individuelle et populationnelle.



SALADE MÉLANGÉE

2 îlots

Cas 1 – Échelle individuelle

M. Trady, 52 ans, diabète de type 2 moins bien équilibré : comment l'accompagner **en consultation/ en interprofessionnel** ?



SPÉCIALITÉ DU TERROIR

2 îlots

Cas 2 – Échelle populationnelle

Territoire à fortes inégalités sociales de santé : construire une action avec la méthode DBR. Comment promouvoir l'accès à une alimentation de qualité à l'échelle territoriale ?

ATELIER Santé-environnement

A table !!! Pour une alimentation et une santé durable

Menu du jour

- ***Mise en bouche*** *: Comment ça pousse chez nous ?*
- ***Entrée*** *: les enjeux santé-environnement liés à notre alimentation aujourd'hui*
- ***Plat principal*** *: 2 plats au choix*
  - *Salade mélangée*
  - *Spécialité du terroir*
- ***Dessert gourmand*** *: A déguster avec*
- ***Un dernier pour la route ?***

LES PETITES CANTINES Mulhouse

FEMAGE

« Vers une santé globale de proximité : construire et innover dans les territoires »

“A table !!! Pour une alimentation et une santé durable”

LES PETITES CANTINES MULHOUSE

LES RENCONTRES ONT DU GOÛT



"Les Petites Cantines Mulhouse"

Un restaurant pas comme les autres

Cuisine, partage et rencontres !



sept 2026

Une Petite Cantine, qu'est-ce que c'est ? La recette

LES PETITES CANTINES Mulhouse

Participatif

Alimentation de qualité

Prix libre

Des restaurants pour (re)créer du lien entre des convives d'origines et de parcours de vie différents !

- Ouverts à toutes et tous : on s'y rassemble pour cuisiner, manger un repas ou simplement partager un bon moment !
- On y mange bien : avec une alimentation de qualité, on privilégie des produits de saison, bio et locaux. Tout est cuisiné le jour même.
- Participatif et à prix libre : tous ceux qui veulent mettent la main à la pâte de la cuisine à la vaisselle et chacun règle son repas et son adhésion à prix libre.



https://www.facebook.com/watch/?v=1153933885601990

https://youtu.be/McAIz0_TqDw

De la lutte contre la solitude, à une société du lien !

LES PETITES CANTINES Mulhouse

→ En France 24 % des personnes de 15 ans et plus se sentent régulièrement seules, et parmi elles, plus de 80 % en souffrent, toutes **générations** et tous **parcours de vie** confondus ! *

→ La famine relationnelle de nos societes dites modernes **fait du mal et a des effets néfastes sur la santé physique et mentale.**

→ **2 français sur 3**
c'est le nombre de personnes qui pensent aujourd'hui qu'**on ne se méfie jamais assez des autres*****

Les Petites Cantines répondent à deux besoins fondamentaux :

- **s'alimenter correctement**
- **se sentir reliés les uns aux autres**



*Selon la Fondation de France - Etudes Solitudes 2022
** "Our Epidemic of Loneliness and Isolation" - Rapport de Vivek Murthy Administrateur de la santé publique des Etats-Unis
*** "Conditions de Vie et aspirations des français" - Crédoc

Le réseau des Petites Cantines aujourd'hui

Une communauté apprenante qui s'appuie sur l'entraide et l'intelligence collective

OÙ NOUS TROUVER ?

24 cantines ouvertes

10 projets en montage

PARTOUT EN FRANCE



LES PETITES CANTINES
MULHOUSE

Ici, la participation au repas est à prix Libre



Prix des aliments



Prix des aliments
avec les charges



Je soutiens la cantine et
d'autres convives



Et votre adhésion est aussi à prix Libre

(annuelle et donnant accès aux 14 Petites Cantines ouvertes partout en France)



Je peux
en complément
faire un don
(reçu fiscal)

Illustrations réalisées par Alain Stoll - @dr_help_you - avril 2025

MANGER, MAIS PAS QUE..

NOUS REPONDONS A 3 BESOINS AU-DELA DU REPAS



RECREER DU LIEN

74 %

viennent spécifiquement pour les rencontres



RETROUVER CONFIANCE

55 %

déclarent avoir renforcé leur confiance en eux



POUVOIR D'AGIR ENSEMBLE

98 %

constatent la présence de personnes très différentes

LE BESOIN N'EST PAS UNIQUEMENT ALIMENTAIRE : IL EST RELATIONNEL, SYMBOLIQUE ET CITOYEN

BIEN PLUS QU'UN REPAS

74%

VIENNENT AVANT TOUT AUX PETITES CANTINES POUR FAIRE DES RENCONTRES

98%

QUALIFIENT LES REPAS DE MOMENTS DE PLAISIR ET DE QUALITÉ

89%

DÉCLARENT SE SENTIR RELIÉS AUX AUTRES

LA RENCONTRE N'EST PAS UN EFFET SECONDAIRE : C'EST UNE RAISON DE VENIR ET UN EFFET RÉELLEMENT VÉCU.

LA CANTINE DEVIENT UN POINT D'ANCRAGE RELATIONNEL DANS LE QUARTIER



"L'accueil est formidable. On n'est pas un numéro, on existe, on a un prénom. C'est la grande famille je trouve."

MARGUERITE, CONVIVE À BRUZ

"On s'assoit à plusieurs autour de la même table. Et pendant qu'on mange, on discute, on fait connaissance. Je trouve cette ambiance géniale!"

SELATIN, CONVIVE À PARIS

LA CONFIANCE EST UN SOCLE FONDAMENTAL

92%
PEUVENT ÊTRE EUX-MÊMES

55%
ONT RENFORCÉ LEUR CONFIANCE EN EUX

63%
DÉCLARENT AVOIR PLUS CONFIANCE EN L'AVENIR

AVANT DE PARTICIPER, IL FAUT POUVOIR SE SENTIR ACCUEILLI·E, ACCEPTÉ·E ET EN SÉCURITÉ.

LA CONFIANCE EST LE POINT DE DÉPART DE L'IMPLICATION ET DE LA PRISE D'INITIATIVE.



"Aujourd'hui, j'ai beaucoup plus confiance en moi. Je sais, que je suis capable de gérer certaines choses comme le rangement, le nettoyage..."

OUSSEINI, CONVIVE À VILLEURBANNE

"Je pense que la confiance, c'est contagieux. Le fait de faire confiance aux autres, ça leur permet de faire confiance à d'autres ensuite. C'est comme une chaîne, un cercle vertueux."

FLORE, CONVIVE À GRENOBLE



LES PETITES CANTINES MULHOUSE

LES RENCONTRES ONT DU GOÛT

Et ça marche !!!

Notre projet vous parle contactez nous :

anne.sophie.durand@lespetitescantines.org
tel 06 37 86 27 27

mulhouse@lespetitescantines.org