

RÉSEAU DES COLLECTIVITÉS
MAYENNAISES EN MARCHÉ VERS
LE DÉVELOPPEMENT DURABLE



LA MAYENNE
CONSEIL GÉNÉRAL



Contact

Réseau animé par **SYNERGIES**

tél. 02 43 49 10 02 // mail : synergies-reseau-collectivites@orange.fr

http://www.synergies53.fr/maitrise_energetique_nos-missions_reseau-des-collectivites-mayennaises-en-marche-vers-le-developpement-durable.phtml



Synergies a pour objectifs d'**encourager** :

- **à la maîtrise de l'énergie** (sobriété énergétique / économies d'énergies / efficacité énergétique),
- au développement des **énergies renouvelables locales**,
- et plus largement aux démarches de **Développement durable**.

Le tout en **Mayenne** !

L'énergie étant par nature une problématique transversale, Synergies peut la décliner en d'autres thèmes comme l'alimentation, les déchets, la santé, les solidarités, la citoyenneté...



Les missions de Synergies

Animations scolaires en Haute Mayenne, Sud Mayenne et Coëvrons

3 Espaces Info Energie, défi « Familles à énergie positive »

D'ICI QUELQUES JOURS: nouveau Défi et Fête de l'énergie

Éduquer à la maîtrise de l'énergie

Sensibiliser et informer les habitants

Apporter un service au collectivités

Réseau des collectivités en marche vers le développement durable...

Favoriser l'émergence de projets innovants

Animer la vie associative

Opération « Défi Energie Collectivités » ; mission de type « Conseiller en économie partagé »

Visite, animations...



RÉSEAU DES COLLECTIVITÉS
MAYENNAISES EN MARCHÉ VERS
LE DÉVELOPPEMENT DURABLE

Favoriser
l'émergence
de projets
innovants

Membres du comité de pilotage

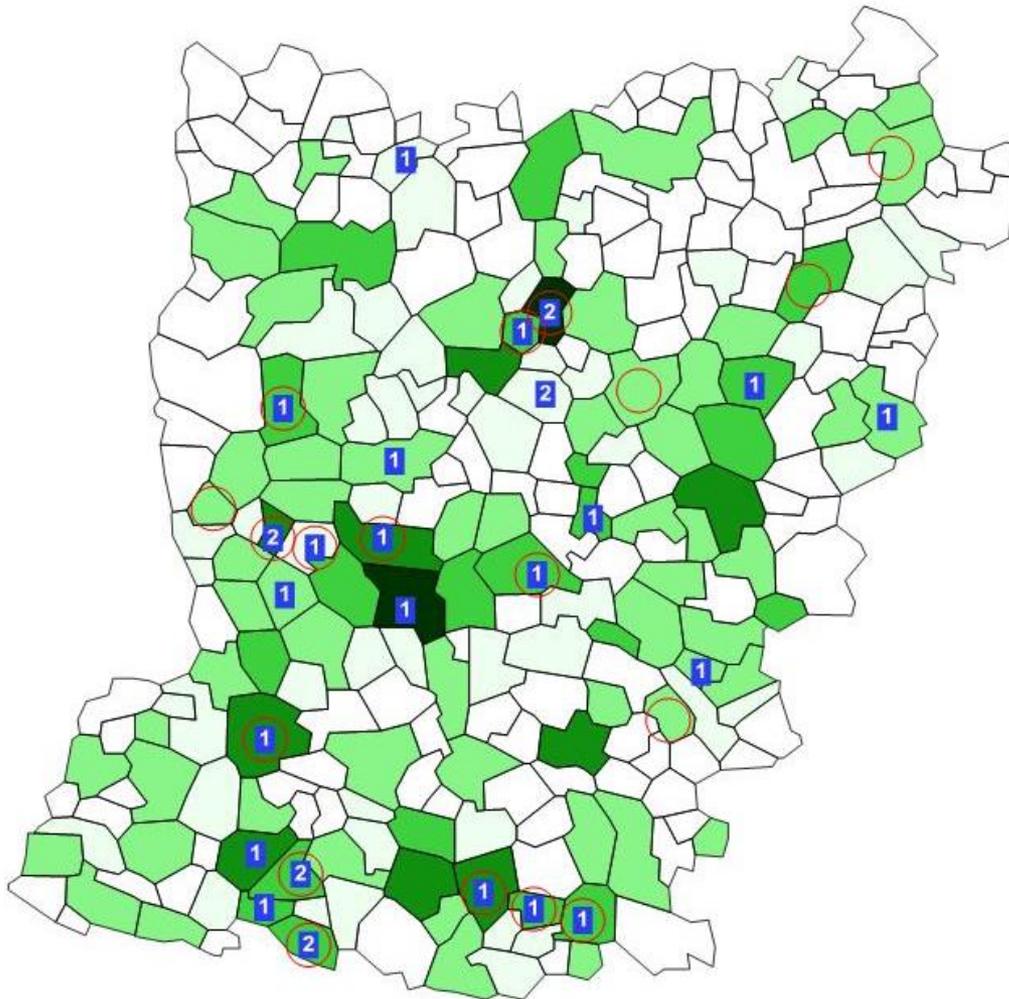
- BOISSEAU Maurice (Saint-Baudelle)
- BOURGUIN Guy (Mayenne)
- CLOTEAU Thierry (Synergies)
- HENRY Evelyne (Launay Villiers)
- HOUTIN Patrice (Azé)
- ILLIEN Noëlle (Olivet)
- LANDELLE Jean-Luc (Cheméré-le-Roi)
- LAURENT Jean-Yves (Saint-Quentin-les-Ange)
- MARSOLLIER Alain (Argentré)
- MENAGE Jean-René (Châtelain)
- QUINTON Christian (Saint-Hilaire-du-Maine)
- TRIBONDEAU Marie-Noëlle (Bierné)

L'équipe salariée

Maude Laurent et Aurélie Fauque, tél. 02 43 49 10 02

19 collectivités adhérentes

Participation et adhésion des collectivités
(1er juillet 2014)



**Une trentaine
d'ateliers** sur diverses
thématiques

138 communes,
représentées par ses
élus et/ou citoyens, ont
participé à l'une ou
l'autre des rencontres.

➔ *Pour soutenir le
réseau, n'hésitez pas
à adhérer !*

+ conseils de développement du Pays de Loiron et du Pays de Haute Mayenne

Gestion des espaces publics sans phyto

Au-delà des ateliers

Acoustique

Pour les communes adhérentes

- **Une aide au défrichage de projets (mise à disposition de temps d'animateur)**

Approche
environnementale
de l'Urbanisme

Eco-quartiers

Impliquer les habitants

- **La possibilité de solliciter des élus identifiés pour leur expérience sur laquelle s'appuyer**

Economies d'eau

Utiliser des isolants bio-sourcés

Renovation des salles
de sports

Entretien et développer le bocage

Densité des cœurs de bourgs

Economies d'énergies dans
les bâtiments anciens et recours
aux renouvelables

- **Une lettre d'information**

Décorations de Noël économes

Prochains rdv du Réseau

- 14 octobre, à Courbeveille : le gaspillage alimentaire
- Novembre : la mobilité et les déplacements en milieu rural
- Décembre : l'animation du conseil municipal (atelier réservé aux élus)

*À venir d'autres thématiques
ouvertes à vos propositions !*





RENCONTRE sur le gaspillage alimentaire



Déroulé
Tour de table collectif



Le gaspillage alimentaire

- Éléments de contexte

Hélène Julliot-Cousin, *association Mes Mots*



LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE



2014

Association Mes Mots

Le gaspillage alimentaire, c'est quoi ?

- Quelle définition pouvez-vous donner à ce phénomène ?
- Donner des exemples.
- Quel type de nourriture jetez-vous habituellement ?

ETAT DES LIEUX

Etat des lieux dans le monde :

- Le tiers des aliments produits chaque année dans le monde pour la consommation humaine est perdu ou gaspillé,
soit 1,3 milliards de tonnes.

Etat des lieux dans le monde :

- Le volume total de nourriture perdue ou gaspillée chaque année est équivalent à plus de la moitié de la production céréalière mondiale
(2,3 milliards de tonnes en 2009-2010).



Source : FAO

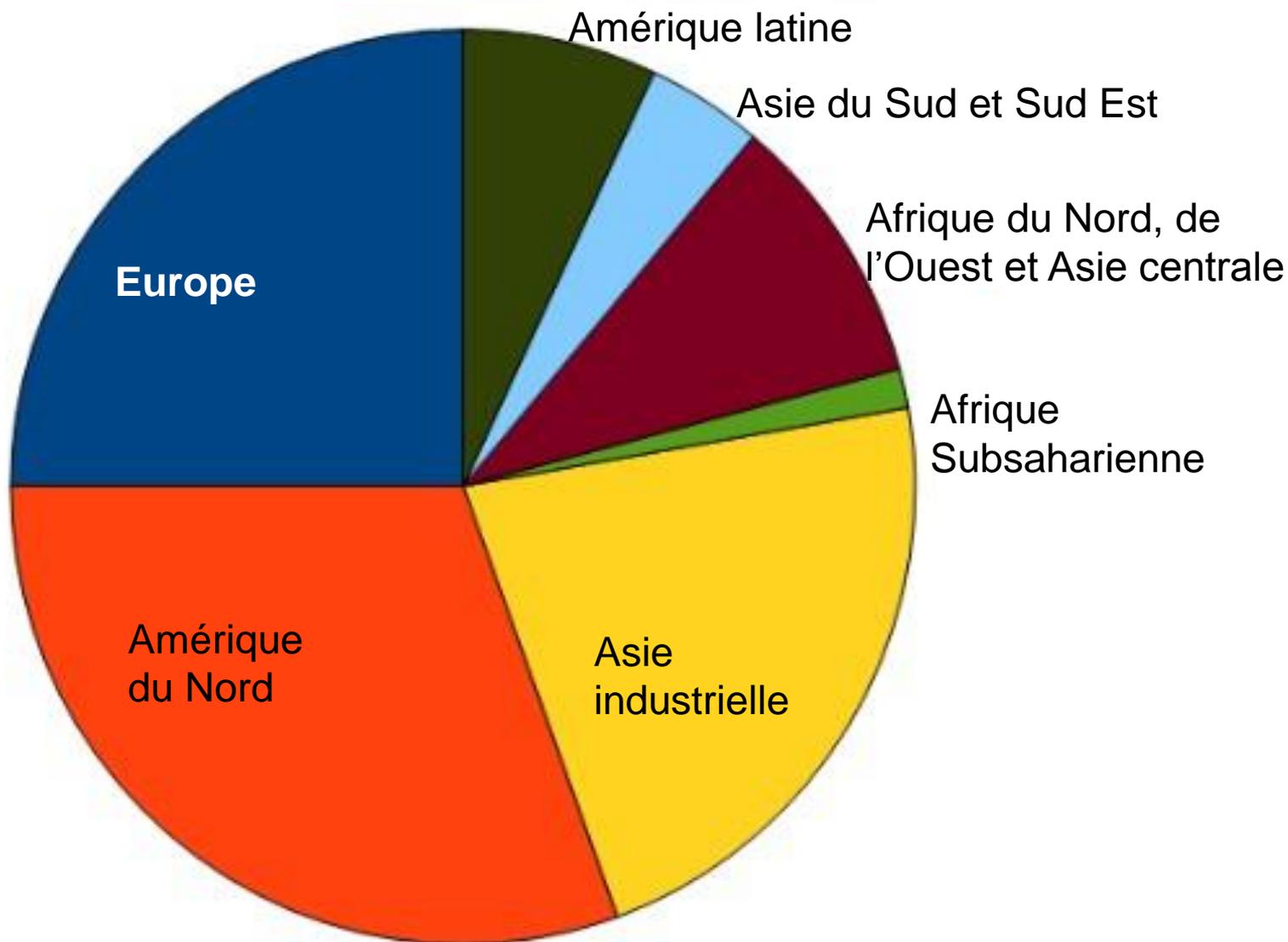


Etat des lieux dans le monde :

- En Europe et en Amérique du Nord :
100 kg /par an /personne
- Afrique subsaharienne et d'Asie du Sud :
6 à 11 kg/par an/personne



Répartition du gaspillage alimentaire dans le monde, par an et par personne



États-Unis

- 30 % de la nourriture produite est gaspillée par les ménages
- Coût estimé à 50 milliards de dollars/an.
- 1 famille de 4 personnes = 50 kg/mois, parmi laquelle beaucoup de fruits et de légumes.

Etat des lieux en Europe :

- En Grande Bretagne : 25%
- En Belgique : 12%,
- Suède : 25%

du poids de la poubelle
correspond à des déchets alimentaires

**90 % des consommateurs américains
n'auraient aucune idée de la quantité de
denrées qu'ils jettent.**

Et les Français ?



Quizz :

D'après vous, combien chaque français gaspille de nourriture par an ?

- 2 kilos
- 10 kilos
- 20 kilos
- 35 kilos



En France :

- Chaque Français jette en moyenne 20 kg de nourriture, dont 7 kg de produits encore emballés, non entamés par an. (10% des OM)
- On jette chaque année l'équivalent de 430 € de nourriture par personne.
- 1 200 000 tonnes de déchets par an qu'on aurait pu éviter !

En France :

- Distribution = 2,3 M tonnes
- Restauration collective
et commerciale = 1,5 M de tonne
- Foyers = 6,5 M de tonnes
- **Total = 10 M de tonnes**

de nourriture sont gaspillées / an

(sans comptabiliser les pertes de la production agricole)



Quizz :

- D'après vous, quels produits alimentaires sont les plus jetés ?
 - Les légumes
 - Le pain
 - Les produits laitiers

La nature des produits alimentaires dans les poubelles :

- 1. Des légumes frais et des salades (25%)
- 2. Des boissons (16%)
- 3. Des fruits (13%)
- 4. Des produits de boulangerie (10%)
- 5. Des restes cuisinés (8%)
- 6. Du poisson et de la viande (7%)
- 7. Produits laitiers et œufs (7%)

LES CAUSES

Causes sociologiques :

- Modification :
 - de l'organisation familiale, quel parent travaille, qui fait les courses...
 - des rythmes de vie, de l'image que l'on a des aliments aujourd'hui

**Dans notre mode de vie d'aujourd'hui,
le gaspillage est devenu banal,
presque naturel.**

Méconnaissance sur la conservation des aliments :

- Mauvaise interprétation des dates de consommation, mauvaise gestion du réfrigérateur...



Pratiques commerciales :

- Publicité, offres promotionnelles encourageant l'achat.

Elles n'entraînent pas directement le gaspillage mais il est évident qu'un achat ne correspondant pas aux besoins du ménage entraînera plus facilement le gaspillage alimentaire.



Pratiques de la restauration (notamment collective) :

- Quantités de nourriture servies non-ajustées aux besoins des usagers, plats



ne répondant pas aux goûts des convives, gestion des stocks, organisation en cuisine centrale, etc.

Quizz :

- Pouvez-vous donner des raisons qui font que l'on jette de la nourriture en général.
- Et plus spécifiquement lorsque l'on est au restaurant scolaire, ou au self.



Pourquoi est-ce qu'on jette de la nourriture à la poubelle ?

Si on ne mange pas tous les aliments qu'on achète, c'est parce que :

- on achète en trop grande quantité par rapport à nos besoins,
- on achète des produits dont on n'a peu besoin, style sirop d'érable qu'on utilise juste le week-end où l'on décide de manger des pancakes...

.../...

Les causes...

- on oublie des produits dans le réfrigérateur ou dans le placard, parce qu'ils sont restés au fond.
- on a trop préparé à manger, mal dosé,
- on en a trop pris dans son assiette,
- on n'aime pas ce qu'on a dans son assiette,
- on n'a pas surveillé la cuisson et on a fait brûler un plat,
- on a préparé un plat trop « exotique »...



Pourquoi est-ce important de respecter la nourriture ?

- C'est important d'éviter de gaspiller la nourriture pour :

> donner au moins 3 raisons.

— *

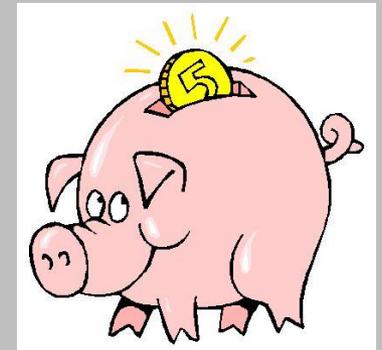
— *

— *

Pourquoi est-ce important de respecter la nourriture ?

◎ C'est important d'éviter de gaspiller la nourriture pour :

- économiser de l'argent,



Sans compter l'impact sur votre budget :

◎ On jette chaque année l'équivalent de 430 € de nourriture par personne.

Pourquoi respecter la nourriture ?

- **préserver les ressources
naturelles,**

C'est un non-sens pour l'environnement

En amont de notre assiette se cache
une chaîne de production consommatrice
d'énergie, d'eau, de fertilisants, de pesticides et
productrice de déchets.

Pourquoi respecter la nourriture ?

- **se comporter en citoyen du monde,**

• **C'est un non-sens social et éthique :**

Alors que la malnutrition
partie du globe,
1/4 des denrées
alimentaires
mondiales est perdu.



Pourquoi respecter la nourriture ?

- **réduire la quantité de déchets.**

En France, c'est 10 M de tonnes / an.



LES ENJEUX

Les enjeux :

- En quoi le gaspillage alimentaire fait-il peser une menace sur la planète ?
- Dans quelle mesure les enjeux environnementaux sont prépondérants dans le gaspillage alimentaire ?

Enjeux environnementaux : ENERGIE

- 1 tonne de nourriture jetée = 4,5 t de CO₂ (selon un rapport du WRAP de 2007)

- 20 millions de tonnes de CO₂/an/monde

= 2,4% des émissions de gaz à effet de serre pour la planète

1 repas = 3 kg de gaz à effet de serre, en moyenne



Gaspillage alimentaire et énergie

Comparaison de l'impact environnemental du gaspillage alimentaire et d'activités de la vie quotidienne
(impacts sur l'effet de serre uniquement)

Gaspiller un pain équivaut à :			Gaspiller un steak de bœuf équivaut à :		
Rouler en voiture pendant	2.24	km	Rouler en voiture pendant	4.89	km
Allumer une lampe pendant (60W)	32.13	heures	Allumer une lampe pendant (60W)	70.05	heures
Faire tourner un lave-vaisselle	1.93	fois	Faire tourner un lave-vaisselle	4.20	fois
Gaspiller une tranche de pain équivaut à :			Gaspiller un reste de viande de bœuf équivaut à :		
Rouler en voiture pendant	0.15	km	Rouler en voiture pendant	0.49	km
Allumer une lampe pendant (60W)	2.14	heures	Allumer une lampe pendant (60W)	7.01	heures
Faire tourner un lave-vaisselle	0.13	fois	Faire tourner un lave-vaisselle	0.42	fois



Enjeux environnementaux :

EAU

- Notre alimentation est également fortement consommatrice en eau.
 - 1 kg de farine = 1 000 litres d'eau
 - 1 kg de viande rouge = 16 000 litres d'eau
 - 1 baguette rassie jetée = une baignoire d'eau



Enjeux environnementaux :

EAU

- Aux Etats-Unis cela représenterait 40.000 milliards de litres d'eau gaspillés soit les besoins de 500 millions de personnes

**Jeter de la nourriture,
c'est comme laisser
un robinet ouvert.**



Enjeux sociaux en France :

- 92 000 tonnes de produits alimentaires ont bénéficié à 740 000 personnes
 - dont 46 400 tonnes qui ont échappé à la destruction.



Au total, 3,3 millions de personnes ont eu cours à une aide alimentaire.

Enjeux éthiques :

Le gaspillage alimentaire va de pair avec des enjeux éthiques.

- Si on estime que $\frac{1}{4}$ de la nourriture produite à l'échelle internationale est jetée sans être consommée, on ne peut oublier que plus d'un milliard de personnes souffrent de la faim dans le monde.

La faim tue toutes les 4 secondes



AVEC NOUS, COMBATTEZ LA FAIM:
ENVOYEZ VOS DON
ACF - 4, rue Népce 75014 Paris - www.acf-fr.org



Le gaspillage sur toute la chaîne alimentaire :

- **50% de perte sur toute la chaîne**
- Il ne faut pas oublier que le gaspillage intervient également à chaque étape de la chaîne alimentaire, depuis la culture du produit, jusqu'à la consommation par les ménages.

...le gaspillage sur toute la chaîne alimentaire :

- Une quantité importante de nourriture est perdue à chaque étape (lors de la transformation du produit, de son transport, mais aussi chez le détaillant, les restaurants, les foyers etc.)
- **On estime ainsi que la moitié de la nourriture produite dans le monde finit à la poubelle.**

Enjeux en termes de sécurité alimentaire :

- Toutes les dates de péremption ne signifient pas la même chose.
- Apprendre à les décrypter est primordiale pour éviter le gaspillage alimentaire.
- DLC ou DLUO, quelles indications de conservation, quelle méthode pour ce produit...?

PRISE DE CONSCIENCE
DU GASPILLAGE
ALIMENTAIRE

Au niveau mondial

- Le PNUE et la FAO ont lancé en janvier 2013 une campagne mondiale pour enrayer le gaspillage alimentaire :
- « Think.Eat.Save. Réduisez votre empreinte ».
<http://www.thinkeatsave.org/fr/>



En Union Européenne

- janvier 2012 :
- l'Union Européenne s'est fixée comme objectif de réduire de moitié le GA d'ici à 2025.
- Mise en place du projet « Greencoook » qui a pour objectif de faire un modèle de gestion alimentaire durable. <http://www.green-cook.org/>



GREENCOOK
Vers une gestion intégrée
et durable de la nourriture

En France

- Le Ministère de l'Agriculture a présenté en juin 2013, un Pacte national de lutte contre le gaspillage alimentaire.
- Chaque acteur s'est engagé à mettre en place des initiatives pour réduire son gaspillage et l'Etat, de son côté, a pris 11 engagements.

Dans ma commune

En restauration scolaire, 1/3 de la nourriture préparée est jetée en fin de repas.

Cela représente
30kg/an/ convive.



La planète compte sur VOUS !



Les expérimentations en Mayenne : l'exemple du collège P. Dubois

- **Marie-Cécile Morice** (*conseillère générale*),
- **Anne-Marie Mille** (*gestionnaire du collège Pierre Dubois de Laval*)
- **Delphine Montagu** (*technicienne au Conseil général*)



Travail sur le gaspillage alimentaire

dans les collèges

Pesées des restes de repas dans la moitié des collèges :

- Jetés par les élèves
- Préparés non servis

Résultat : 125 g d'aliments jetés par repas servi

⇒ **Mieux que la moyenne nationale (185 g/repas)**

⇒ **Mais il y a encore des progrès à faire : certains collèges mayennais atteignent 50 à 70 g/repas**



Estimation du surcoût du gaspillage alimentaire pour l'ensemble des collèges sur 1 an :

- 1 100 000 repas par an servis
- 3 € / kg d'aliment en moyenne
- Cible : gaspillage = 70 g/repas (le 0 déchet n'existe pas)

⇒ 60 tonnes d'aliments jetés : 9 600 € de gestion des déchets

⇒ Surcoût achat des aliments jetés : 188 000 €



Soit pour un service de 330 couverts :

7 800 € / an

=

1.122 tonnes de rôti de porc local à 7 €



1.745 tonnes de pâtes à 4.5 €



1265 poulets locaux à 6.2€ pièce

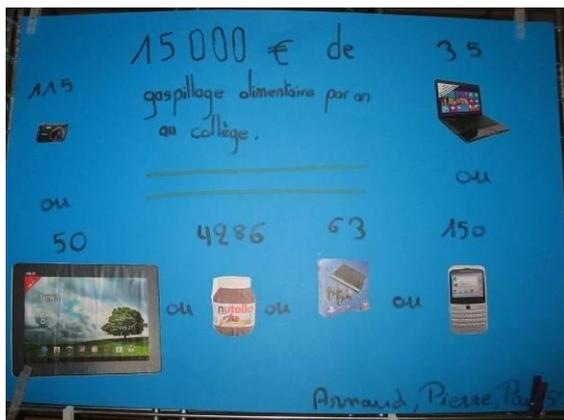


Ou 1 four mixte 10 niveaux



Mais aussi.....4245 repas potentiels (12 services complets)

- Sensibilisation de tous les cuisiniers par les référents du service enseignement
 - Elaboration et diffusion d'un film sur un établissement exemplaire : le collège Alain Gerbault à Laval
 - Opération « STOP au gaspillage alimentaire » dans 3 collèges réalisés. 6 établissements prévus par an
- => Opération pilote : collège Pierre Dubois à Laval



Vidéo sur le collège Alain Gerbault



1ers résultats

Exemple du collège de Montsurs :

Avant l'opération : gaspillage = 136 g / repas

Actions mises en place :

- Sensibilisation des élèves
- Pesées dans la cantine aux yeux de tous
- Amélioration de la gestion de fin de service
- Diminution des quantités servies
- Mise en place du rab



Résultats après la mise en place d'actions : gaspillage = 78 g / repas

Estimation des économies réalisées sur 1 année :

8 400 €

Soit 4 500 repas, Soit 19 services

1ers résultats

Exemple du collège d'Ambrières :

Avant l'opération : gaspillage = 105 g / repas

Actions mises en place :

- Sensibilisation des élèves
- Pesées dans la cantine aux yeux de tous
- Amélioration de la gestion de fin de service
- Diminution des quantités servies



Résultats après la mise en place d'actions : gaspillage = 50 g / repas

Estimation des économies réalisées sur 1 année :

6 000 €

Soit 3 100 repas, Soit 12 services

Information

Formation « STOP au gaspillage dans la restauration collective »

pour les cuisiniers des communes

Co-organisée par le CNFPT et le Conseil général

Les 5 novembre et 3 décembre à LAVAL

**Renseignements auprès de Delphine MONTAGU :
02.43.59.96.76**



Délégation régionale
Pays de la Loire





Des témoignages

Chantal Souti, *commune d'Averton*

Loïc Duplaine, *1^{er} vice-président de la Communauté de communes du Mont des Avaloirs* et **Mégane Denis**, *animatrice*

**N'EN PERDS PAS
UNE MIETTE,
FINIS TON ASSIETTE !**



CHAQUE FRANÇAIS JETTE EN MOYENNE 20 KG
D'ALIMENTS PAR AN À LA POUBELLE : 7 KG
D'ALIMENTS ENCORE EMBALLÉS ET 13 KG DE
RESTES DE REPAS, DE FRUITS ET LÉGUMES
ABÎMÉS ET NON CONSOMMÉS...

www.alimentation.gouv.fr



Communauté de Communes
Du Mont des Avoirs

Animation scolaire anti-gaspi

Réseau des Collectivités –
Averton 29 septembre 2014

La Communauté de Communes du Mont des Avaloirs : une volonté de réduire ses déchets

- CC du Mont des Avaloirs : nouvelle CC suite à la fusion entre la CC de Villaines-la-Juhel et la CC des Avaloirs



- Nouveau territoire avec un objectif : réduire de 10% la quantité de déchets

- CCMA : engagée dans un Programme local de prévention.

□ Sensibiliser les habitants à la réduction des déchets pour changer les comportements

- Le gaspillage alimentaire : l'un des sujets sur lesquels la CCMA travaille

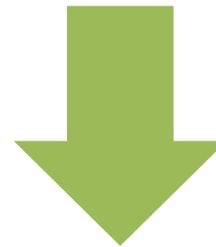
Contexte de la mise en place de l'animation

120g/élève/repas de gaspillage alimentaire* en restauration collective : coût économique, social et environnemental important

PLPD CCMA : action prévue mais non réalisée jusqu'à présent

2014 : année du gaspillage alimentaire

contexte



Animation scolaire
« lutte anti-gaspillage alimentaire »

* En moyenne, en France, pour les écoles primaires selon FNE

Contexte

Objectifs

Déroulement de l'animation

Bilan

Les objectifs de l'animation

Les objectifs de l'animation étaient :

- **Connaitre la perte occasionnée** par les écoles du territoire : diagnostic
- **Sensibiliser** les élèves à la lutte contre le gaspillage alimentaire
- **Conscientiser** les élèves à la quantité de déchets générés inutilement
- **Trouver ensemble des solutions** pour éviter ce gaspillage

Contexte

Objectifs

Déroulement de l'animation

Bilan

L'animation : principes et déroulement

Jour 1

Jour 2

Jour 3

Jour 4

Contexte

Objectifs

Déroulement
de l'animation

Bilan

Pesée des aliments non consommés + tableau : poids et coût de la nourriture jetée

Observation des comportements des enfants et discussion dans les cuisinières



Discussion avec les enfants grâce à des [photos](#), affiches, slogan
Chaque enfant écrit une idée pour ne pas gaspiller à la cantine

[Les idées](#) les plus récurrentes et pertinentes inscrites sur la charte de la cantine
Signature de chaque enfant : engagement







Gaspiller,
ça coûte cher au porte
monnaie



Contexte

Objectifs

Déroulement
de l'animation

Bilan



Gaspiller,
ce n'est pas respecter les plus pauvres



Gaspiller,
ça fait mal à la Planète





Gaspiller, ça fait des tonnes de déchets



Contexte

Objectifs

Déroulement
de l'animation

Bilan

**J'AIME
LA NOURRITURE,
JE LA RESPECTE.**



 CHAQUE FRANÇAIS JETTE EN MOYENNE 20 KG D'ALIMENTS ENCORE EMBALLÉS ET 7 KG DE RESTES DE REPAS, DE FRUITS ET LÉGUMES ABÎMÉS ET NON CONSOMMÉS...
www.alimentation.gouv.fr



**N'EN PERDS PAS
UNE MIETTE,
FINIS TON ASSIETTE !**



 CHAQUE FRANÇAIS JETTE EN MOYENNE 20 KG D'ALIMENTS ENCORE EMBALLÉS ET 7 KG DE RESTES DE REPAS, DE FRUITS ET LÉGUMES ABÎMÉS ET NON CONSOMMÉS...
www.alimentation.gouv.fr



**QUI JETTE UN ŒUF,
JETTE UN BŒUF.**



 CHAQUE FRANÇAIS JETTE EN MOYENNE 20 KG D'ALIMENTS ENCORE EMBALLÉS ET 7 KG DE RESTES DE REPAS, DE FRUITS ET LÉGUMES ABÎMÉS ET NON CONSOMMÉS...
www.alimentation.gouv.fr



Affiche campagne nationale de lutte contre le gaspillage alimentaire

À cause des restes dans les assiettes,
la cantine jette chaque année la valeur de
14 tablettes tactiles à la poubelle



**Charte de lutte contre le gaspillage
alimentaire de l'école Simone Veil, St
Pierre des Nids**

1. Je finis toujours mon assiette
2. Je fais l'effort de goûter ce que Nadine a préparé
3. Je mange de tout en petite quantité : c'est bon pour ma santé et ça fait moins de gâchi
4. Je prends une petite quantité pour commencer : si j'aime et que je m'en sens capable, je demande du rab
5. Je respecte la nourriture : je ne joue pas avec elle.

SIGNATURE DES ENFANTS

L'animation : principes et déroulement

Jour 20

Pesée des aliments non consommés + tableau : poids et cout de la nourriture jetée

Évaluation de la réussite de l'animation



Contexte

Objectifs

Déroulement
de l'animation

Bilan

BILAN

Contexte

Objectifs

Déroulement de l'animation

Bilan

	St Pierre des Nids (57 enfants)	Courcité (43 enfants)
Animation	Animation dans son intégralité	1 jour d'intervention
Réceptivité des enfants	Pas réceptifs, ils voulaient sortir dehors	Très réceptifs et demandeurs dans l'échange
Efficacité des outils utilisés	Efficacité moyenne	Très bonne efficacité, outils qui ont permis un long débat, échange avec les enfants
Résultat de pesée	+ ou - 59g/enfant + ou - 2000€/an jeté*	+ ou - 5g le jour d'intervention
J20 évaluation de l'animation	L'animation n'a eu que peu d'impact	Pas d'évaluation de faite (pble de calendrier)

*extrapolation des résultats de la semaine à l'année scolaire

BILAN

Contexte

Objectifs

Déroulement de
l'animation

Bilan

Points forts

- Supports efficaces :
réaction
- Données statistiques
- Bonne implication des
cuisinières et TRES bon
accueil
- 2 animations : 2 écoles avec
peu de restes alimentaires de
jeter (en dessous moyenne
nationale)
- Les cuisinières : effort pour
adapter le grammage en
fonction des goûts des enfants
tout en respectant les doses
maximales
- Cuisinière de Courcité :
formation CNFPT avec module
sur le gaspillage alimentaire

Points faibles

- Seulement 2
animations
- Résultats extrêmes entre
les 2 écoles
- Animation devant plus de
40 élèves devient difficile à
gérer
- Mauvaises habitudes prises
par les élèves difficiles à
contrer
- Le temps du repas (fin)
pas approprié

BILAN

BILAN MITIGE

- Résultats pas assez représentatifs pour le moment
 - Animation à poursuivre avec quelques modifications (créneau horaire plus adapté, lieu ...)

Contexte

Objectifs

Déroulement de
l'animation

Bilan

**N'EN PERDS PAS
UNE MIETTE,
FINIS TON ASSIETTE !**



**Communauté de Communes
Du Mont des Avaloirs**

**MERCI DE VOTRE
ATTENTION**



Merci de votre attention !