

PROJET ALIMENTAIRE TERRITORIAL

Commission Publique

Alimentation des aîné.e.s :
entre culture et santé



Fabienne Lelu



**Adjointe déléguée à la transition écologique,
au projet alimentaire de territoire et
à l'économie sociale et solidaire**

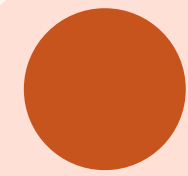
Loïc Damiani



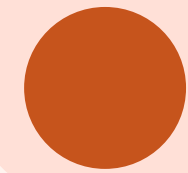
**Adjoint délégué aux Retraité.e.s, à la ville numérique
aux ancien.ne.s combattant.e.s, au Cimetière,
au Patrimoine historique et aux archives**



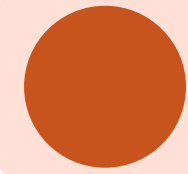
SOMMAIRE



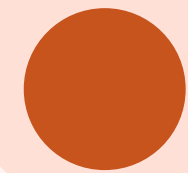
Avancement du PAT



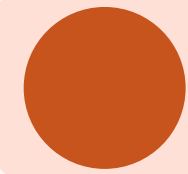
Introduction de la
thématique



L'échelle de l'humanité



L'échelle de la ville



L'échelle d'une vie



AVANCEMENT DU PAT

Obtention de subvention pour le plan d'action

Réduction
des emballages
alimentaire



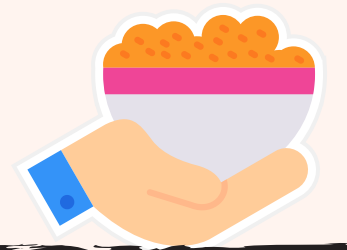
Transhumance



Préfiguration
d'un partenariat de
récupération des
invendus sur les
marchés



Réflexion sur la
Sécurité Sociale
de l'alimentation



AVANCEMENT DU PAT

Les évènements passés 2024-2025



Vente solidaire



Ateliers cuisines au centre social



Festival Alimenterre - La Théorie du Boxeur



Transhumance - Mai 2025

AVANCEMENT DU PAT

Les évènements à venir - 2025

Animations de marché :

- 6 septembre : Les marchés trient les déchets

Semaine de l'innovation et de la transition du 17 au 27 septembre 2025

- Transhumance
- Balade sur l'eau
- Atelier Consom'acteur

Festival Alimenterre : du 15 octobre au 30 novembre 2025

- Balade sur le passé agricole
- Représentation cinématographique
- Salon des vigneron.ne.s

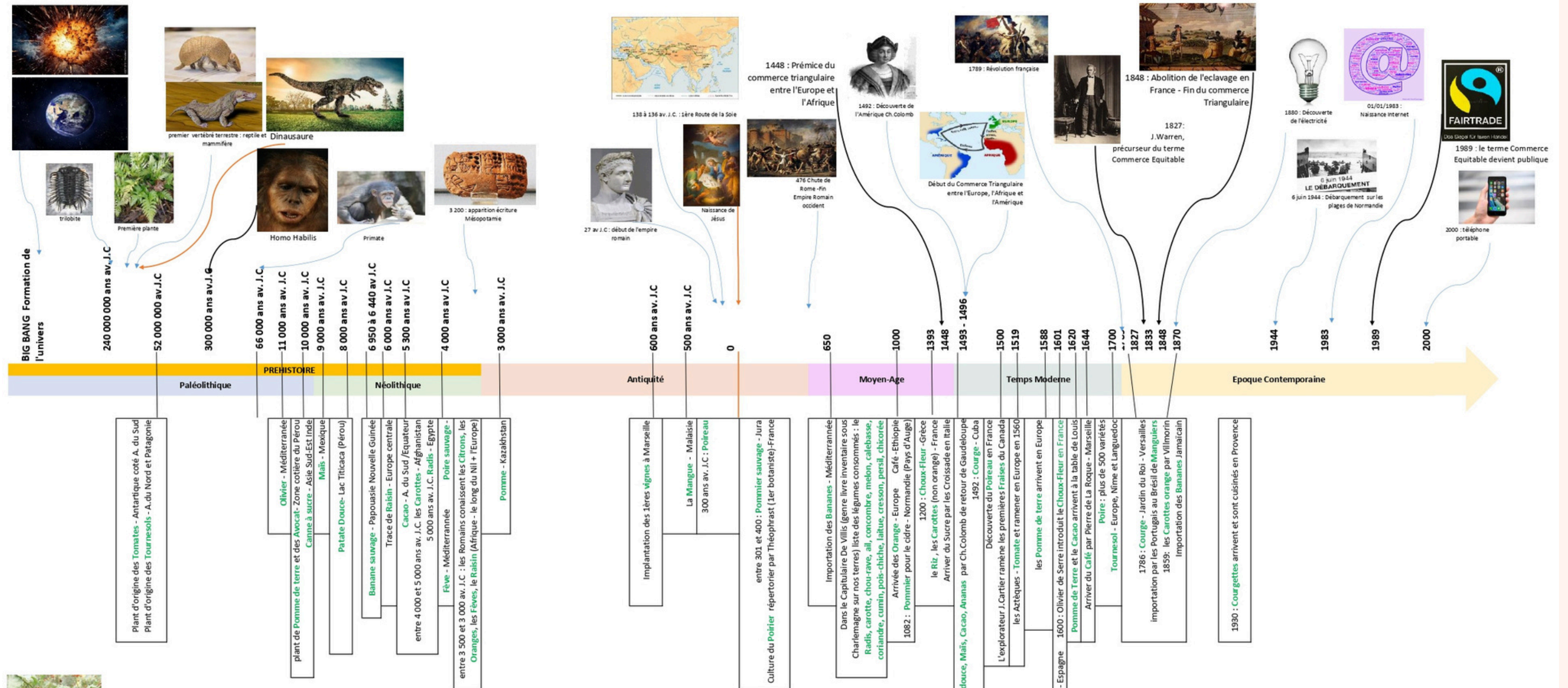


ALIMENTATION DES AÎNÉ.E.S : ENTRE CULTURE ET SANTÉ

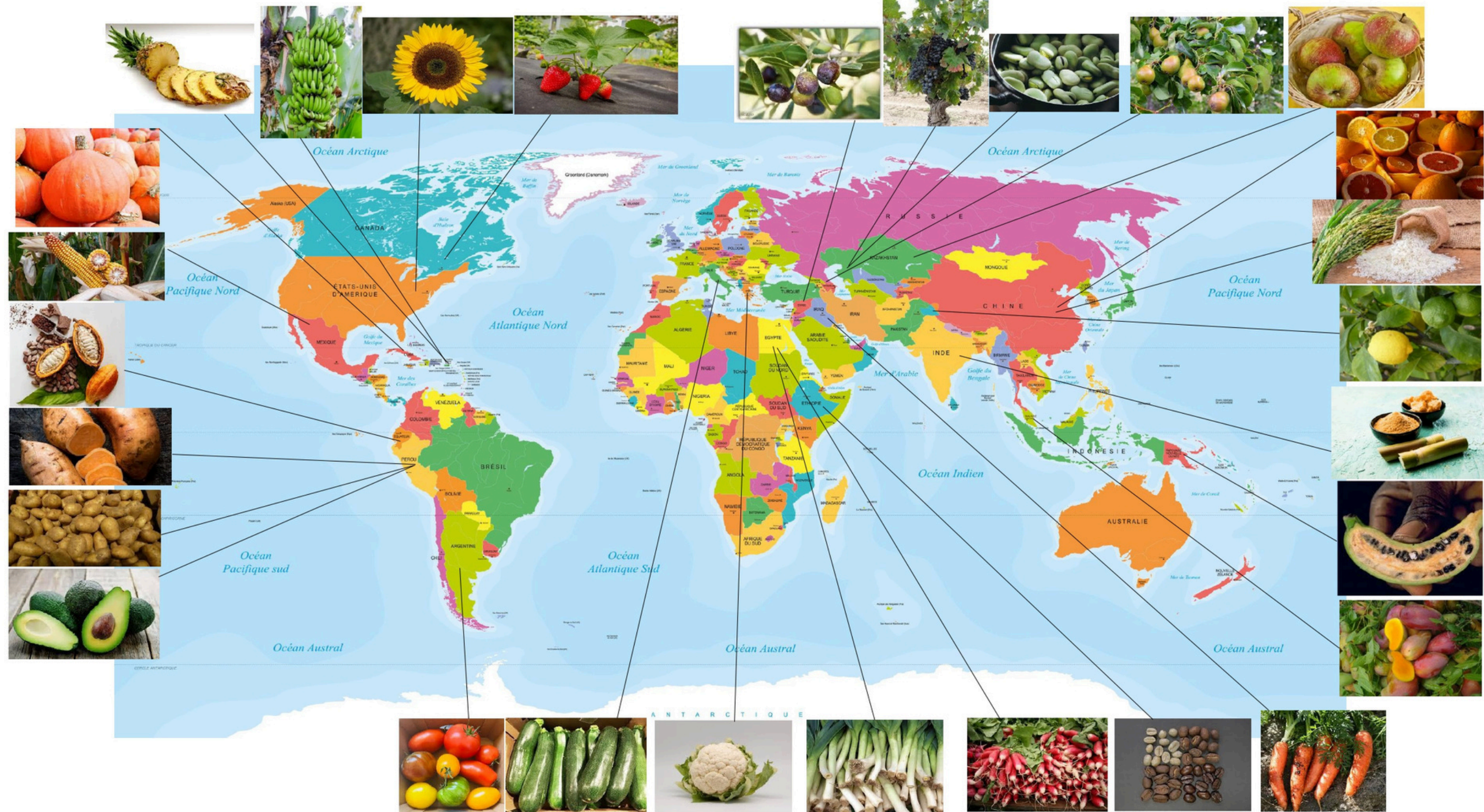
À l'échelle de la planète : l'histoire de l'alimentation
et de l'origine des aliments



FRISE DU TEMPS DES FRUITS ET DES LÉGUMES



PROVENANCE DES FRUITS ET LEGUMES



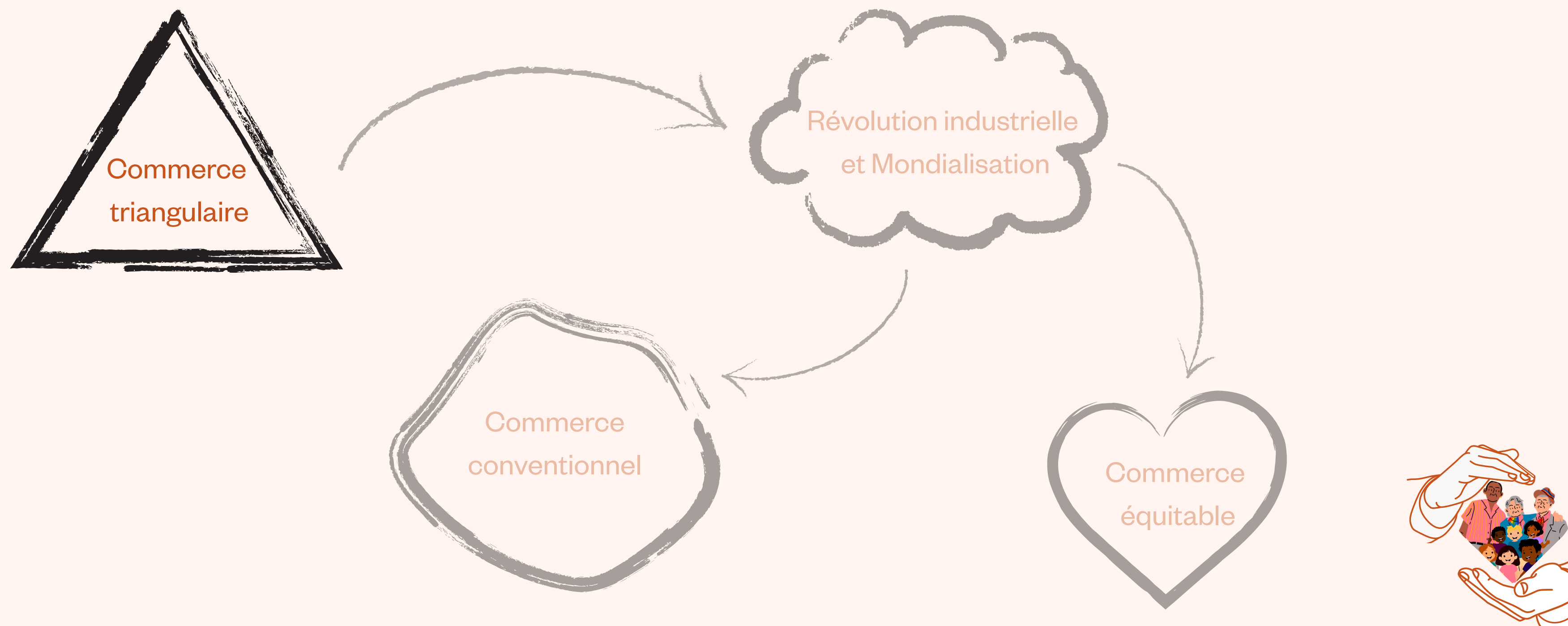
Origine du Tournesol : entre Amérique du Nord et la Patagonie
 Origine du Fraise : Canada
 Origine de la Banane domestiquée et de l'Ananas : Guadeloupe
 Origine du Maïs : Mexique
 Origine du Cacao : Equateur
 Origine de la Carotte : Afghanistan
 Origine du Chou-fleur : Grèce
 Origine de la Pomme : Kazakstan

Origine de la Pomme de terre, de la patate douce et de l'avocat : Pérou
 Origine de la Tomate : Argentine et Antartique
 Origine du Café : Ethiopie
 Origine de la Banane sauvage : Papouasie Nouvelle Guinée
 Origine de la Mangue : Malaisie
 Origine du Poireau : Egypte
 Origine du Radis : Egypte
 Origine de la Poire : Asie Centrale

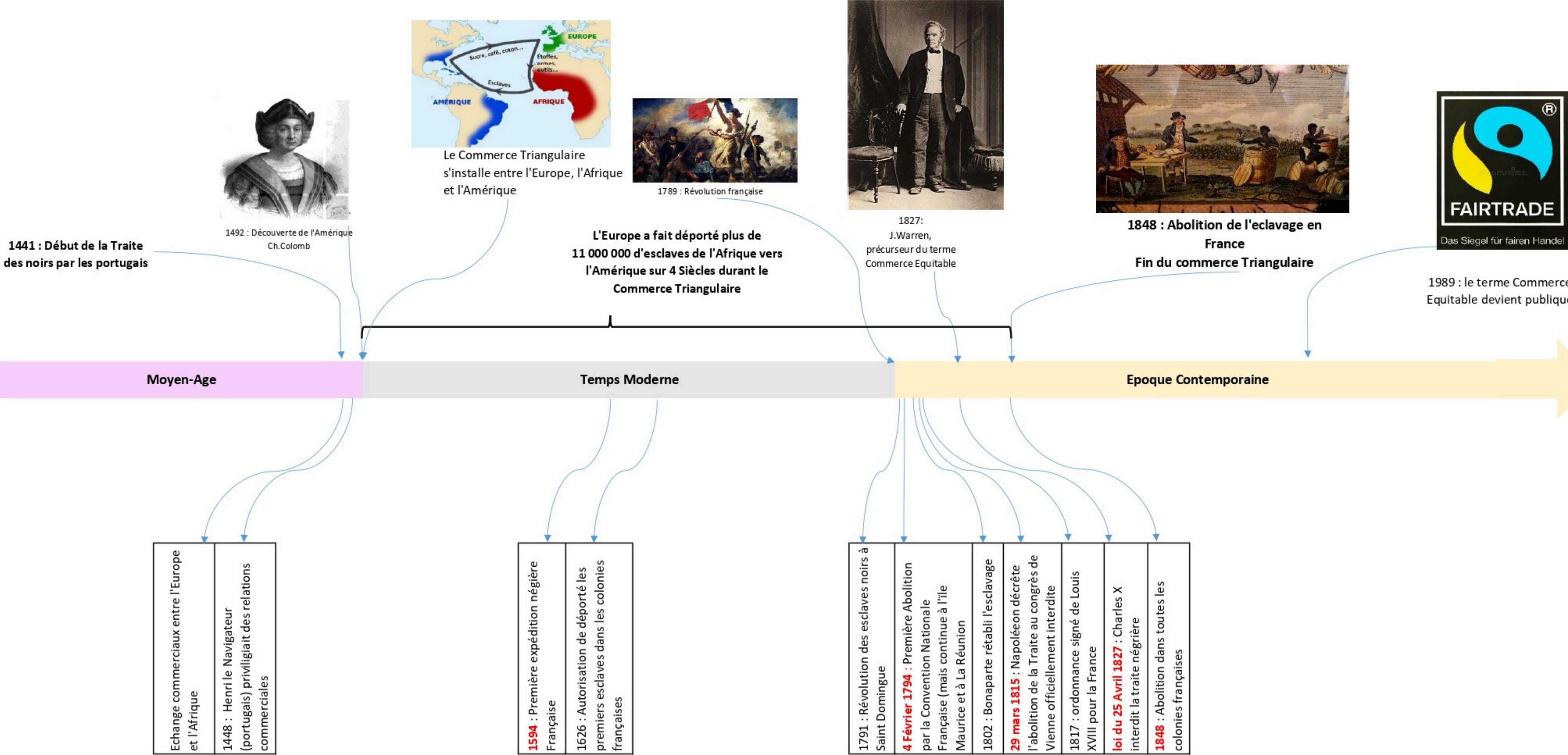
Origine du Citron : Cachemire
 Origine du Riz et de l'Orange : Chine
 Origine des Fèves et de la Vigne : en mer Caspienne
 Origine de l'Olivier : Syrie
 Origine du Sucre : Inde
 Origine de la Courge : Cuba
 Origine de la Courgette : Italie

ALIMENTATION DES AÎNÉ.E.S : ENTRE CULTURE ET SANTÉ

À l'échelle de la planète : l'histoire de l'alimentation et de l'origine des aliments



FRISE DU TEMPS DU COMMERCE TRIANGULAIRE



LE COMMERCE TRIANGULAIRE DE 1448 À 1848

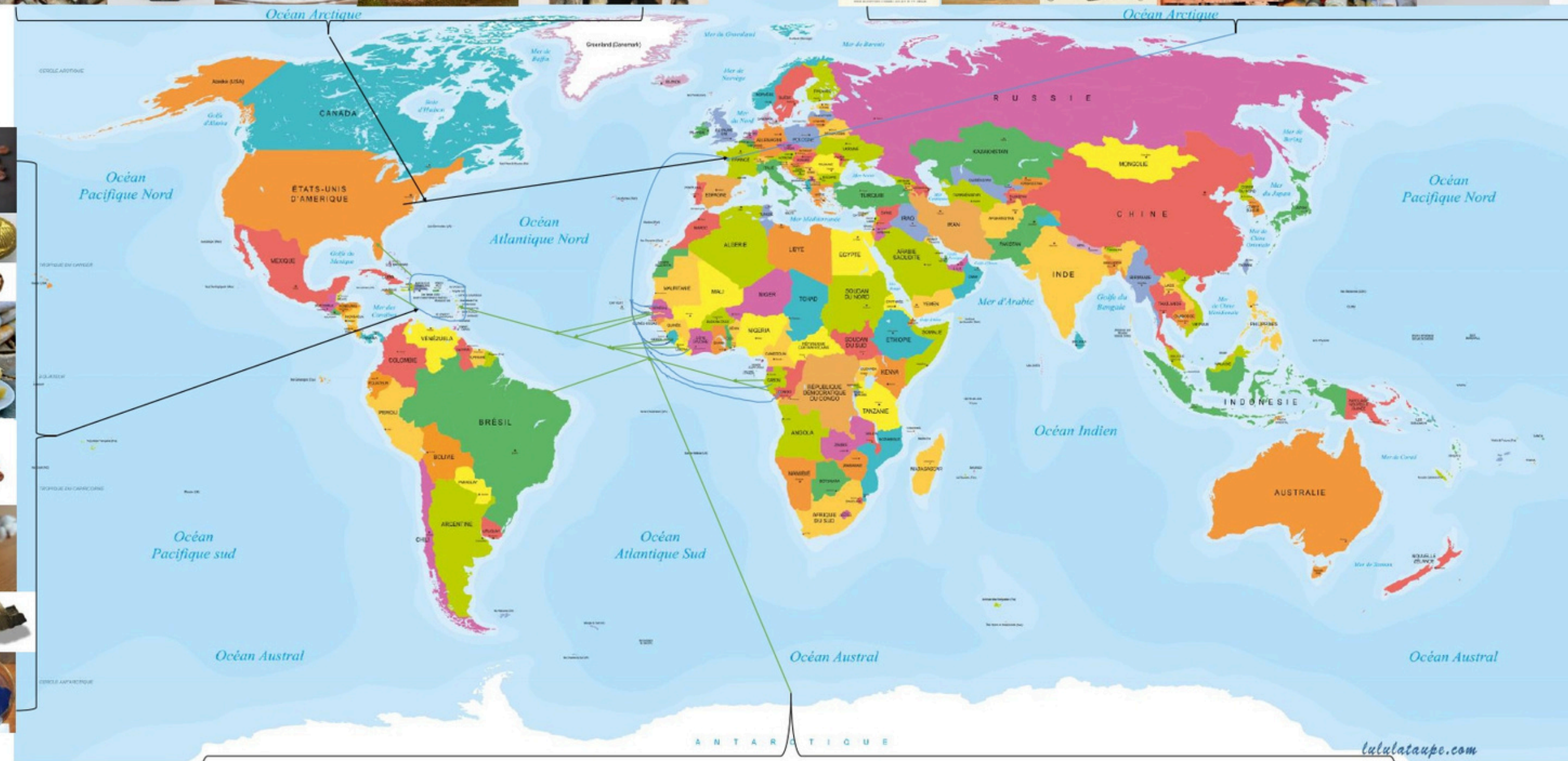
En plus du chargement fait dans les Antilles, les colons repartaient d'Amérique et du Canada chargés de poissons, Rhums, sacs de farine, de bois et de fourrures direction l'Europe.



L'Europe et la France ont fait partir des bateaux remplis de coiffes, armes blanches et à poudre mais aussi des étoffes, de l'alcool, du tabac etc....



Les esclaves travaillaient principalement dans les champs de Cannes à sucre pour 45,4% ; le Café pour 18,2% ; dans les champs de Coton pour 4,5% et enfin dans le Cacao pour 2,3%. Mais également de l'or, et autres métaux précieux ainsi que du Tabac, de l'Ivoire et de l'Indigo étaient échanger contre les esclaves. Enfin, le tout partait en bateaux vers l'Amérique puis direction l'Europe.



Déportation de l'Afrique vers l'Amérique, des trajets de 1 à 3 mois selon lieux de départ et alimentation à bord

Taux de mortalité :
30 à 50/1 000 en direction des Antilles

Cause de mortalité :
acclimatation, maladie, hygiène de vie, mortalité infantile

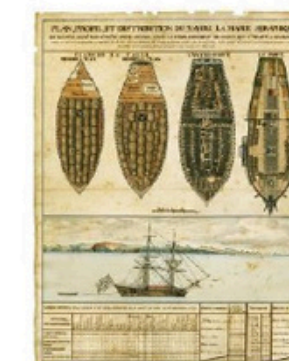


2,8L d'eau par personne

40kg de nourriture par personne. La nourriture était composée de fève, haricots, riz, maïs, igname, manioc, banane



11 000 000 d'esclaves déportés durant la "traite négrière" qui dura 4 siècles. Ils étaient 600 esclaves par bateaux.

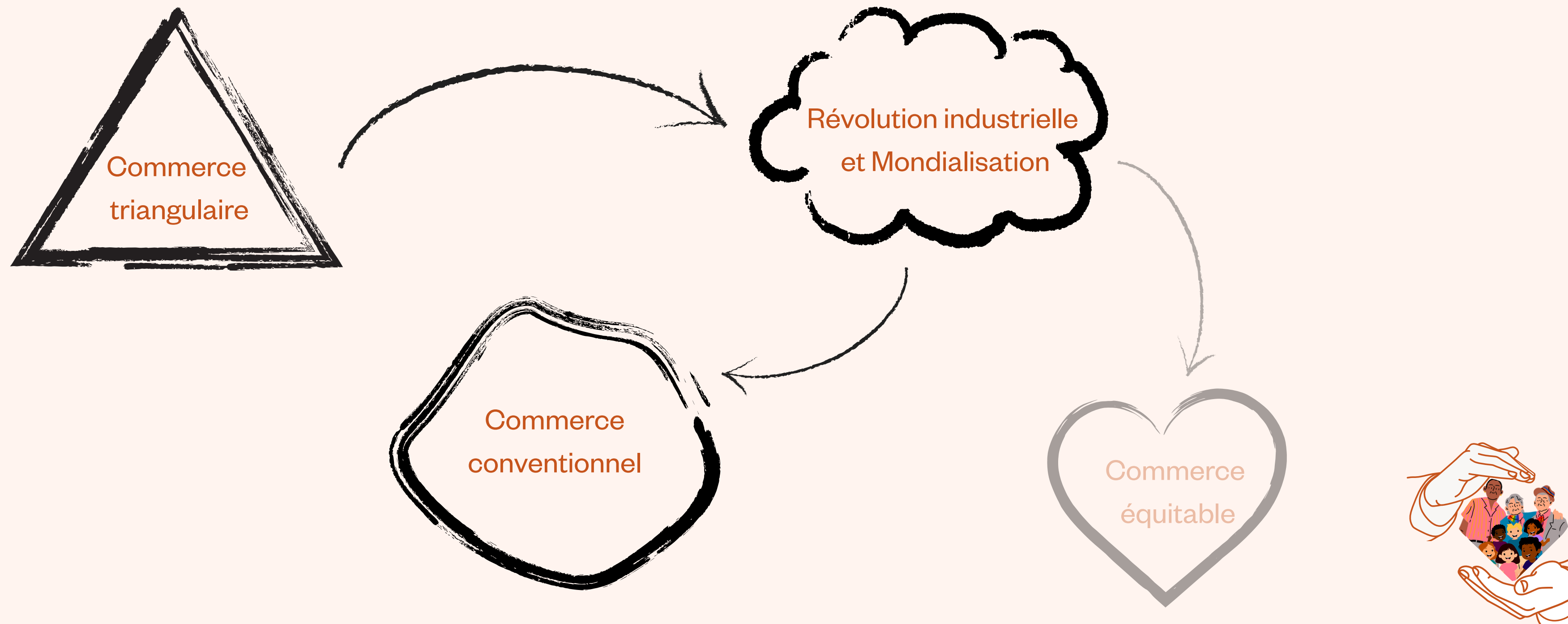


Les traversées pouvaient durer de 1 à 3 mois selon leurs ports de départ et d'arrivés.



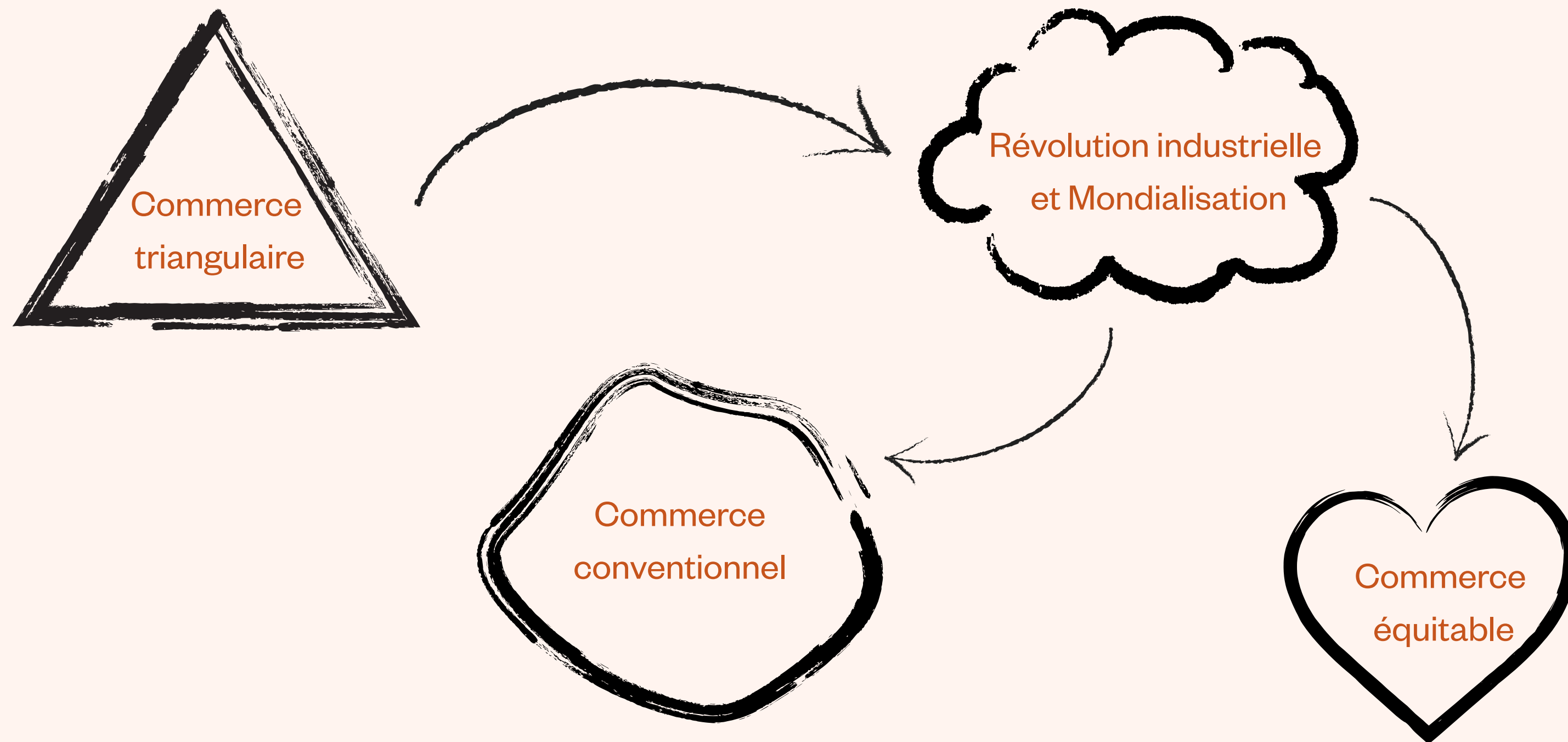
ALIMENTATION DES AÎNÉ.E.S : ENTRE CULTURE ET SANTÉ

À l'échelle de la planète : l'histoire de l'alimentation et de l'origine des aliments



ALIMENTATION DES AÎNÉ.E.S : ENTRE CULTURE ET SANTÉ

À l'échelle de la planète : l'histoire de l'alimentation et de l'origine des aliments



LE COMMERCE EQUITABLE



1827:
J. Warren,
précurseur du terme
Commerce Equitable



24 artisans membres
fondateurs de la
Communauté des Equitables
Pionniers de Rochdale en
1844



1848 :
Abolition de l'esclavage en
France
Fin du commerce Triangulaire



1920:
Edna Gleason impose de fixer les
prix pour clarifier les échanges
et un commerce plus juste



1974 :
1ère ouverture de magasin "
Artisan du Monde qui ouvre
sous l'impulsion
de l'Abbé Pierre



1989 :
le terme Commerce Equitable
devient publique



2014 :
Loi relative à l'économie
sociale et solidaire



24 Septembre 2018 : Adoption
des 17 ODD créer 3 ans
auparavant

Epoque Contemporaine

La création de la
**Communauté des
Equitables Pionniers de
Rochdale** avait pour but de
garantir à la clientèle des
prix raisonnables

En 1849 : 390 Membres
Au XXème siècle:
1 000 000 d'adhérents

En 1960, le **Commerce Equitable**
prend de l'ampleur avec l'arrivée
des boutiques spécialisées par les
productions artisanales et
alimentaires.

Les principes du Commerce Equitables

- Des prix rémunérateurs pour les producteurs
- Un partenariat commercial pluriannuel entre producteurs et acheteurs
- Versement d'un montant supplémentaire pour financer des projets et dynamiques collectives
- Autonomie des producteurs
- Transparence et traçabilité des filières
- Sensibilisation des consommateurs
- Valorisation des modes de production respectueux de l'**Environnement** et de la **Biodiversité**

La société Rochdale impose 4 règles pour faire parti de la communauté :

- Porte-ouverte à toute personne souhaitant acheter ou sociétaire est libre. Pas de condition d'adhésion
- UN homme, UNE voix lors des assemblée Générale, tous ont une voix et qu'importe le nombre d'action qu'il possède.
- Répartition des bénéfices entre les membres de la société au prorata de leur apport.
- Rémunération limitée

Ils élargissent leur champs
d'actions du commerce,
vers le logement, la
production industrielle et
agricole.
Puis ils développent les
bibliothèques, les cours,
les conférences pour les
enfants et les adultes.

17 Objectifs de Développement Durable

- ODD 1** Eliminer la pauvreté sous toutes ses formes et partout dans le monde
- ODD 2** Eliminer la faim, assurer la sécurité alimentaire, améliorer la nutrition et promouvoir une agriculture durable
- ODD 3** Donner aux individus les moyens de vivre une vie saine et promouvoir le bien-être à tous les âges
- ODD 4** Veiller à ce que tous puissent suivre une éducation de qualité dans des conditions d'équité et promouvoir les possibilités d'apprentissage tout au long de sa vie
- ODD 5** Réaliser l'égalité des sexes et autonomiser toutes les femmes et les filles
- ODD 6** Garantir l'accès de tous à l'eau et à l'assainissement et assurer une gestion durable des ressources en eau
- ODD 7** Garantir l'accès de tous à des services énergétiques fiables, durables et modernes, à un coût abordable
- ODD 8** Promouvoir une croissance économique soutenue, partagée et durable, le plein emploi productif et un travail décent pour tous
- ODD 9** Mettre en place une infrastructure résiliente, promouvoir une industrialisation durable qui profite à tous en encourageant l'innovation
- ODD 10** Réduire les inégalités entre les pays et en leur sein
- ODD 11** Faire en sorte que les villes et les établissements humains soient ouverts à tous, sûrs, résilients et durables
- ODD 12** Etablir des modes de consommation et de production durables
- ODD 13** Prendre d'urgence des mesures pour lutter contre les changements climatiques et leurs répercussions
- ODD 14** Conserver et exploiter de manière durable les océans, les mers et les ressources marines aux fins du développement durable
- ODD 15** Préserver et restaurer les écosystèmes terrestres
- ODD 16** Promouvoir l'avènement de sociétés pacifiques et ouvertes aux fins du développement durable



ALIMENTATION DES AÎNÉ.E.S : ENTRE CULTURE ET SANTÉ

À l'échelle de la ville : mémoire du passé agricole,
lien à la terre et transmission



ALIMENTATION DES ÂNÉ.E.S : ENTRE CULTURE ET SANTÉ

À l'échelle d'une vie : santé des retraité.e.s

“Que ton alimentation soit ta première médecine”

Hippocrate



ALIMENTATION DES ÂÎNÉ.E.S : ENTRE CULTURE ET SANTÉ

À l'échelle d'une vie : santé des retraité.e.s

La dénutrition chez la personne âgée : une réalité sous estimée !

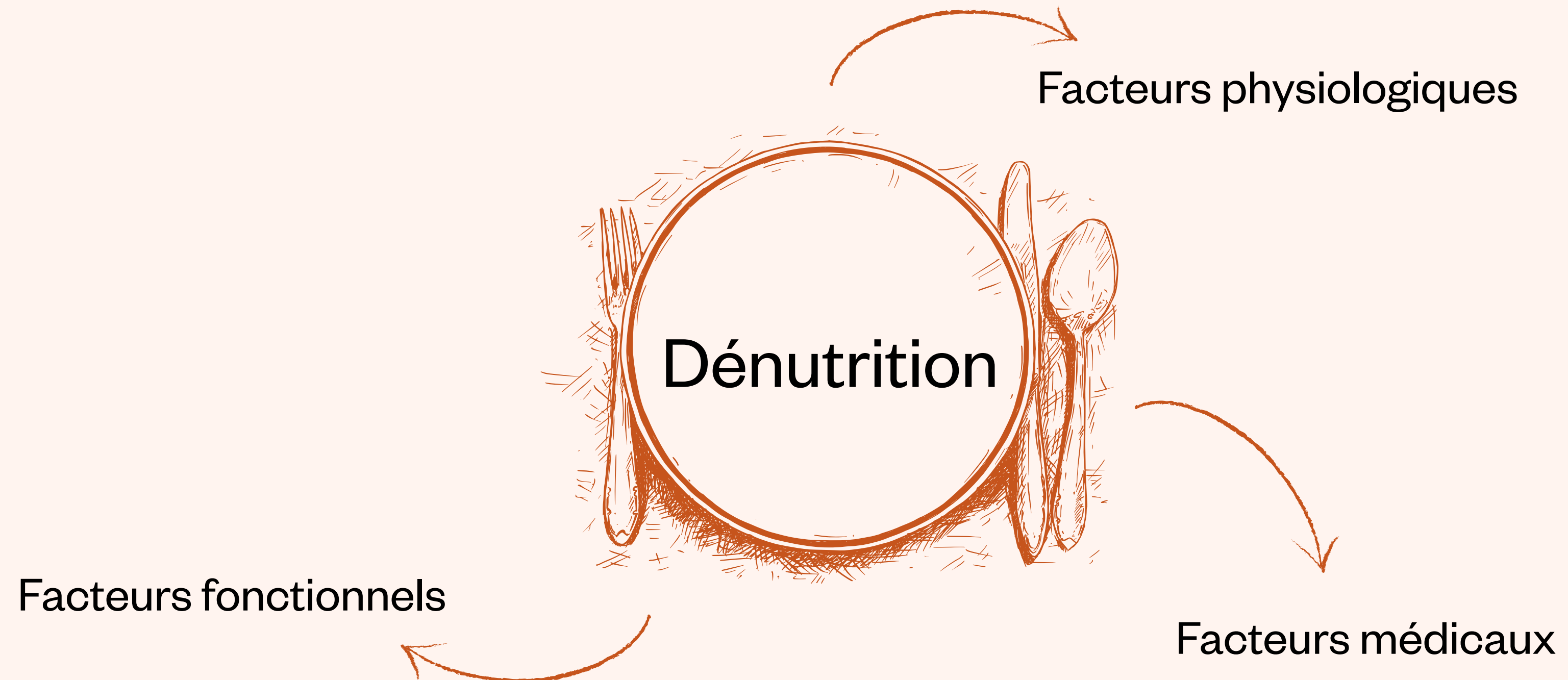
- En France, chez les plus de 80 ans, la dénutrition touche environ :
- 15 à 30% des personnes vivant à domicile
 - 30 à 50% des personnes vivant en EHPAD (population plus fragile)
 - Jusqu'à 70 % des personnes à l'hôpital (population très fragile)

Population > 80 ans = presque 5 millions en France



ALIMENTATION DES AÎNÉ.E.S : ENTRE CULTURE ET SANTÉ

Echelle d'une vie : santé des retraité.e.s



ALIMENTATION DES AÎNÉ.E.S : ENTRE CULTURE ET SANTÉ

Echelle d'une vie : santé des retraité.e.s

Les causes de la dénutrition

→ Isolement, précarité et environnement

- Isolement social, veuvage
- Problème de santé
- Dépression, troubles cognitifs
- Faible niveau socio-économique
- Conditions de vie précaires (logement, accès aux repas)
- Mauvaise hygiène de vie ou habitudes alimentaires inadaptées



ALIMENTATION DES AÎNÉ.E.S : ENTRE CULTURE ET SANTÉ

Echelle d'une vie : santé des retraité.e.s

Des conséquences graves pour la personne âgée

- Perte de masse musculaire (sarcopénie) → chutes, fractures
 - Affaiblissement immunitaire → infections
 - Moindre réponse aux traitements → effet indésirable + inefficacité des prises en charge
 - Dégradation de l'état général → perte d'autonomie, dépendance
 - Hausse de la mortalité
 - Allongement de la durée des séjours hospitaliers + Augmentation des ré-hospitalisations
- Coût estimé à plusieurs milliards d'euros par an



ALIMENTATION DES AÎNÉ.E.S : ENTRE CULTURE ET SANTÉ

Echelle d'une vie : santé des retraités

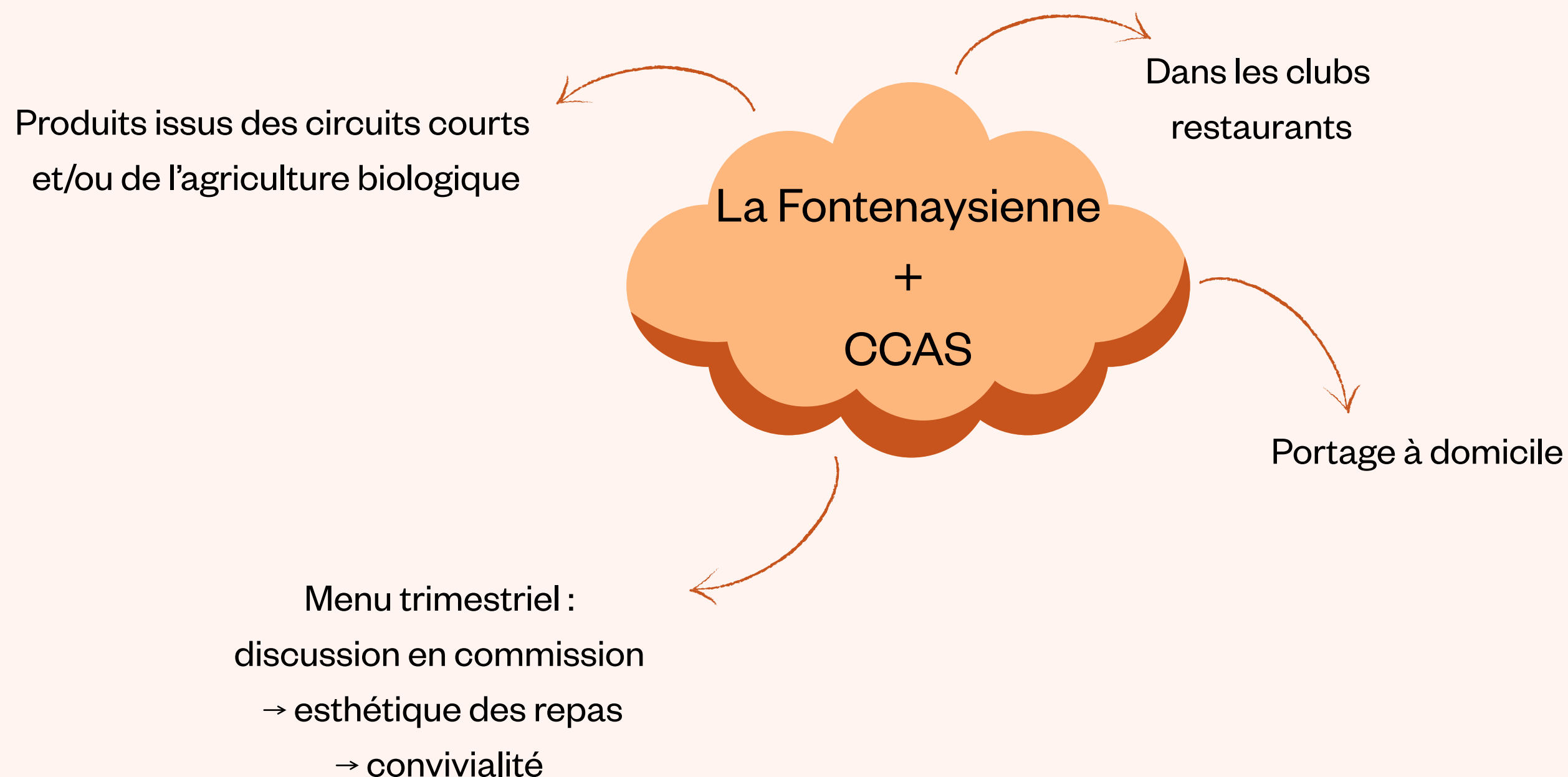
“Le pain partagé est le pain de l'amitié”

Proverbe arabe



ALIMENTATION DES AÎNÉ.E.S : ENTRE CULTURE ET SANTÉ

Echelle d'une vie : santé des retraités



ALIMENTATION DES ÂÎNÉ.E.S : ENTRE CULTURE ET SANTÉ

Echelle d'une vie : santé des retraités

Intervention des Insatiables - Lucille Mondain-Monval



Les
INSATIABLES
Groupe SOS

BONJOUR

Du bon. Du beau. Durable.

**L'association
Les Insatiables**

& les seniors de Fontenay-sous-Bois

Les inégalités en matière d'alimentation ont des conséquences majeures...



SANTÉ



L'IMPACT



23%

ÉMISSIONS DE GAZ À EFFET DE SERRE DES MÉNAGES FRANÇAIS LIÉES À L'ALIMENTATION

ENVIRONNEMENT



Les modes de production, la transformation des aliments, le transport, le stockage et la conservation,...

A CHAQUE ÉTAPE, NOTRE ALIMENTATION A UN IMPACT SUR LA PLANÈTE.



1 ENFANT SUR 5

est touché par le surpoids et l'obésité en France



Un enfant obèse risque d'être un adulte obèse et l'obésité à l'âge adulte entraîne de nombreuses pathologies (diabète, maladies cardiovasculaires...).



2 MILLIONS

DE PERSONNE SONT TOUCHÉES PAR LA DÉNUTRITION

La prévalence de la **DÉNUTRITION** en France varie de

4 À 10% À DOMICILE
15 À 38% EN INSTITUTION



30 KG D'ALIMENTS

sont gaspillés chaque année en moyenne (dont 7kg de produits encore emballés).

Notre mission est d'agir



MOBILISER **LES ACTEURS**
ET LES EXPERTISES D'UN TERRITOIRE
POUR TRANSMETTRE LES
SAVOIR-FAIRE

ET PERMETTRE À CHACUN D'ADOPTER
UNE **ALIMENTATION Saine, DURABLE**
EN FAVEUR DE SA Sante ET SON
BIEN-ÊTRE.



Les Insatiables depuis 2014...



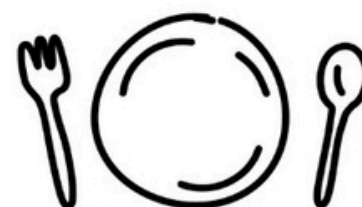
+137 520 BÉNÉFICIAIRES
(dont 116 212 seniors)



Départements actifs
dans 13 régions



5 CONCOURS NATIONAUX
Chefs de restauration collective



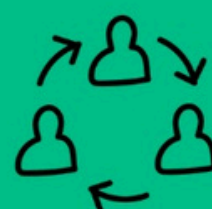
+ 4000 ACTIONS
à destinations du grand public et
professionnels par an



43 SESSIONS DE FORMATION
472 personnes formées



+ 1000 ETABLISSEMENTS
EHPAD, résidence autonomie, écoles,...



35 PERSONNES
partout en France



de personnes satisfaites
de nos ateliers seniors



MANIFESTE
pour une restauration
collective durable



Comment agir dans les territoires ?

Trois stratégies conjointes:



IDENTIFIER

Connaître les bénéficiaires
directement, via les
partenaires locaux, via des
études

(style de vie, manière de
penser ou d'appréhender
l'alimentation et la santé).



SUIVRE

**Proposer des actions
complémentaires** pour
aborder l'ensemble des
enjeux liés à l'alimentation
et accompagner dans la
durée.



DONNER LE POUVOIR

Transmettre les savoir-faire
et donner des solutions via des
actions concrètes



IMPACT

Mesurer les effets
et améliorer la méthode en continu

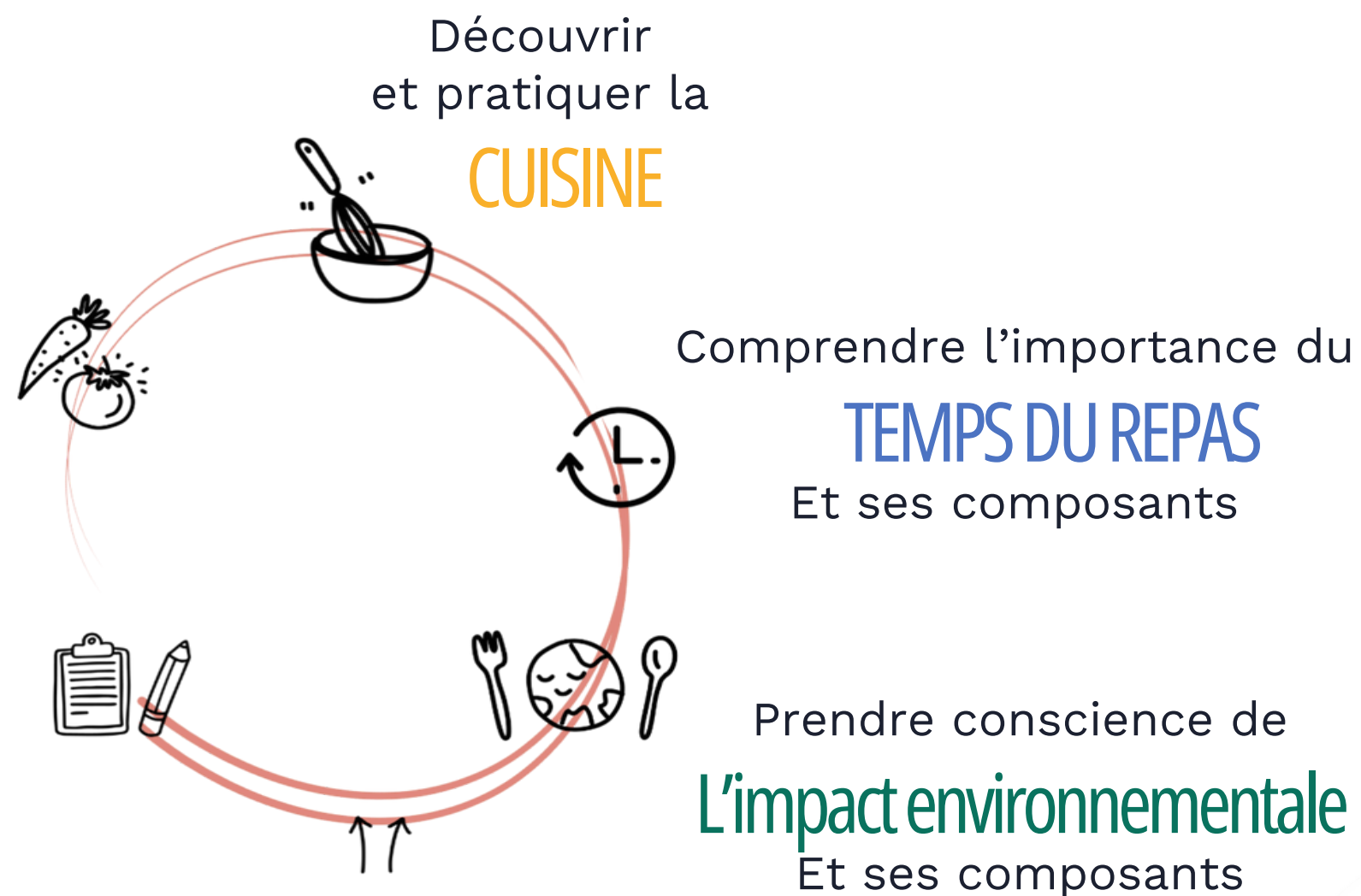
Comment transmettre les savoir-faire ?



Proposer une approche globale et adaptée aux publics

Choisir, préparer et
conserver les
ALIMENTS

Former et
accompagner les
professionnels





Nos actions pour les + 60 ans



CONNAITRE SES BESOINS ALIMENTAIRES

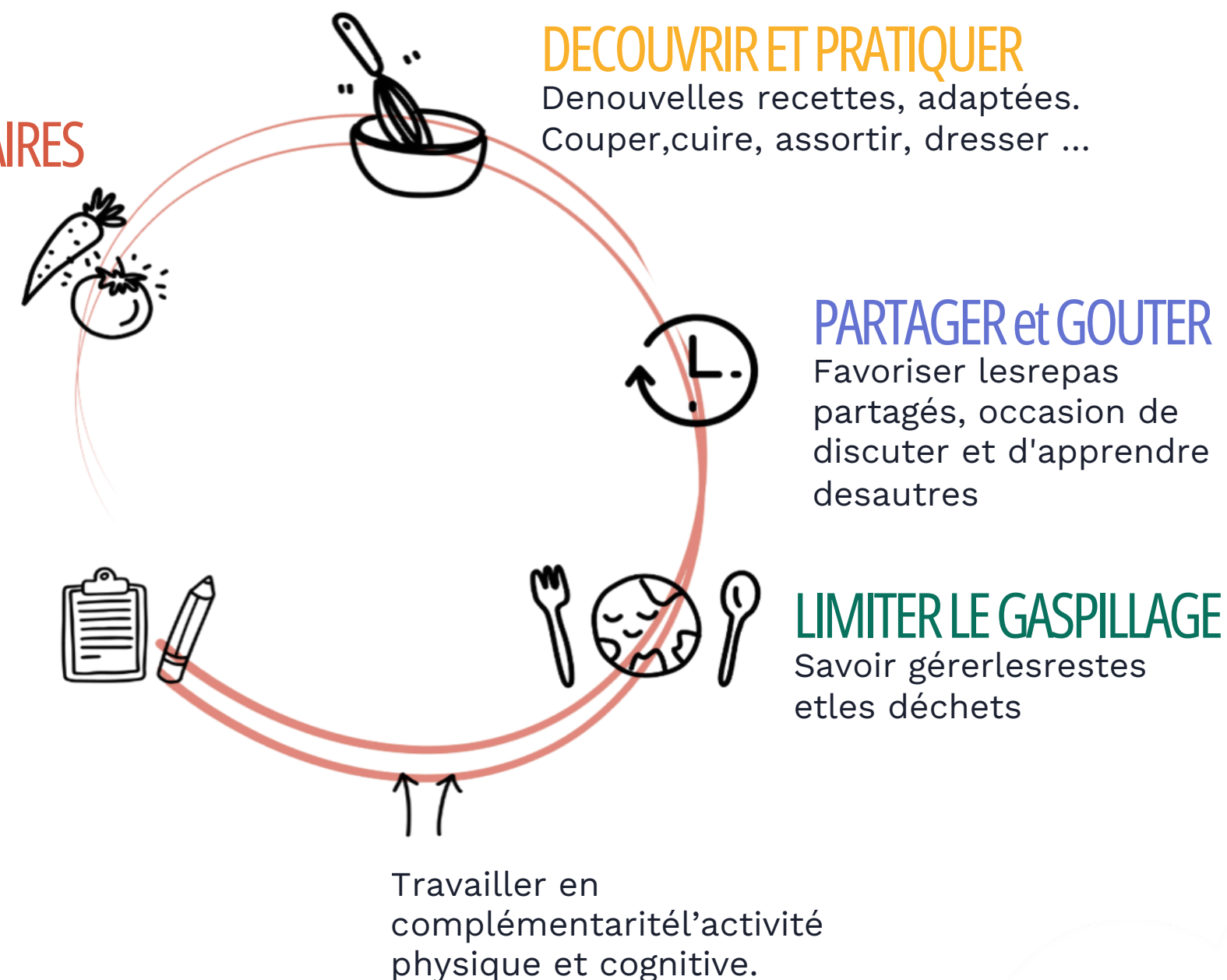
- Équilibre
 - Prévention de la dénutrition
- Pouvoir lier ces**

→

**infos à ses
propres PRATIQUES**

FORMER et rendre attractif

- Former les chefs de cuisine aux enjeux d'une restauration collective durable.
- Valoriser leur métier.



EXEMPLES d' ACTIONS

- Atelier de cuisine
- Découverte de fermes
- Camion cuisine



Les
INSATIABLES
GroupesOS

**Les Insatiables
Et les seniors
De Fontenay-sous-Bois**

Depuis 2017...

Les Insatiables avec les seniors de Fontenay-sous-Bois et les acteurs locaux et experts santé :

- Résidence Sociale ADOMA Lacassagne
- CCAS de Fontenay-sous-Bois – service retraités
- Epicerie Sociale La Court'Echelle
- Diététiciennes, chef.feset intervenants en activité physique adaptée

Les thématiques des ateliers :

- L'équilibre alimentaire après 60 ans
- La précarité alimentaire
- La santé intestinale
- La santé cardiovasculaire
- Le système immunitaire
- La prévention des chutes (maintien de la masse musculaire et l'activité physique adaptée)



Cuisiner petit budget & équilibré !

ADOMA, 2021
LA COURT'ECELLE, 2024

Actions mises en place:

- **30/09/2021** – Résidence Lacassagne – Atelier cuisine
- **14/10/2021** – Résidence Lacassagne – Atelier cuisine
- **10/07/2024** – Epicerie Court' Echelle – Atelier cuisine

**Intervenants : Chef cuisinier & diététiciennes-
nutritionnistes**

Messages passés :

- Construire un **menu hebdomadaire à petit budget**,
- Les **indispensables équilibrés et accessibles**,
- Les **protéines végétales : légumineuses**
- La **saisonnalité** des légumes & fruits
- **L'équilibre alimentaire** sur la semaine



Recettes

Tajine de maquereau aux légumes racines et citrons confits
Poulet sauté aux épices, riz aux haricots rouges et lait de coco
Rillettes de sardine
Salade fraîche de pois chiche, fruits et légumes de saison, fêta
Gâteau à la pomme cuit à la poêle
Cookies énergétiques sans farine et sans sucre
Verrines de fruits rouges

Prévenir le risque de chutes !

EPICERIE LA COURT'ÉCHELLE & LE CCAS DE FONTENAY-SOUS-BOIS, 2024

Actions mises en place :

- **17/07/2024** – EpicerieCourt'Echelle– AtelierSport & Santé
- **15/10/2024** – CCASdeFontenay–Ateliercuisine«protéinée»
- **16/10/2024** – CCAS deFontenay– AtelierSport & Santé

Intervenants : Chef, diététicienne, intervenante Activité Physique Adaptée

Messages passés :

- Comprendre le **lien entre alimentation et santé**
- Les **protéines végétales & animales** et le lien avec le

maintien de la masse musculaire

- Les différents types **d'activité physique adaptée**
- Les **recettes riches en protéines** et facile à réaliser salées et sucrées



Recettes

Salade de haricots rouges
Rouleaux de printemps aux œufs
Cookies à la spiruline
Yaourt Skyret fruits de saison
Cookies énergétiques sans farine et sans sucre
Verrines de fruits rouges

Prévenir la dénutrition !

CCAS DE FONTENAY-SOUS-BOIS, 2025

Actions mises en place:

- **27/05/2025** – CCAS de Fontenay – Atelier cuisine «santé cardiovasculaire»
- **07/10/2025** – CCAS de Fontenay – Atelier prévention cuisine «préparer l'hiver»
- **25/11/2025** – CCAS de Fontenay – Atelier cuisine «santé du microbiote»

Intervenants : Chef, diététicienne, intervenante Activité Physique Adaptée

Messages passés :

- Sensibiliser à la **santé cardiovasculaire** et du **microbiote** par l'alimentation
- Sensibiliser au **maintien du système immunitaire** durant l'hiver
- Les **recettes adaptées à la santé cardiovasculaire** et à **l'équilibre du microbiote** (poisson gras, oméga 3, produits fermentés, probiotiques & prébiotiques...)
- Les recettes riches en **vitamines & minéraux**



Recettes

Brick de sardines & piquillos
Poêlée de légumes des saisons printemps – été
Brownie de patate douce et noix

Les outils de prévention



INGRÉDIENTS

- 130g de patate douce cuite
- 12cl de lait (végétal ou animal)
- 50g de purée d'oléagineux (amandes, cacahuètes, noisettes)
- 1 c.à.s de sucre (cane ou coco)
- 140g de chocolat noir
- 30g de farine
- 1 c.à.c de levure chimique
- 1 pincée de sel
- 50g de cacahuètes non salées
- 1 poignée de pépites de chocolat noir

MISE EN ŒUVRE

- Peler et cuire les patates douces : cuisson vapeur, ou 30min dans l'eau bouillante, ou 40min au four. Écraser la patate douce en purée.
- Préchauffer le four à 180°C.
- Faire fondre le chocolat.
- Ajouter dans la purée de patate douce : le lait, la purée d'oléagineux, le sucre, le chocolat fondu.
- Incorporer la farine, la levure, le sel, les 3/4 des cacahuètes concassées et les pépites de chocolat.
- Couler la pâte dans un moule de 20cm de côté chemisé de papier cuisson. Recouvrir avec les cacahuètes restantes. Cuire 35 à 40min. Laisser refroidir avant de le consommer.

Quand consommer cette recette ?



Action financée par la Conférence des Financeurs pour la Prévention de la Perte d'Autonomie du Val-de-Marne.



ADOPTER LES BONS RÉFLEXES

Une alimentation adaptée à l'âge et le maintien de la condition physique sont un duo incontournable pour éviter les risques de dénutrition et de perte de masse musculaire importante !



QUELS SONT LES BIENFAITS ?

☑ LUTTE CONTRE LES MALADIES CARDIOVASCULAIRES

- Permet de réduire jusqu'à 50% l'hypertension artérielle
- Réduit le taux de « mauvais » cholestérol (LDL) et de triglycérides sanguins
- Augmente le taux de « bon » cholestérol (HDL)
- Intervient dans la vasodilatation des vaisseaux et améliore la circulation sanguine
- Régule le taux de sucre dans le sang
- Participe à rendre le cœur plus résistant pendant l'effort

☑ LUTTE CONTRE LE SURPOIDS ET L'OBÉSITÉ

☑ RENFORCE LA STRUCTURE OSSEUSE

Le renforcement osseux et musculaire procurés par l'activité sportive et l'alimentation est indiqué pour limiter l'apparition d'affections chroniques de type lombalgie, rhumatisme, inflammatoire, ostéoporose ou encore arthrose.

☑ PRÉVIENT LES MALADIES DÉGÉNÉRATIVES SOUVENT LIÉES À L'ÂGE

Repousse l'apparition de nombreux signes du vieillissement tout en contribuant à la diminution des blessures osseuses, maux et maladies chroniques, améliorant ainsi la longévité.

☑ INFLUE SUR LES CAPACITÉS INTELLECTUELLES

- Oxygène le cerveau
- Améliore le moral, l'équilibre psychologique
- Lutte contre la tension nerveuse
- Diminue le stress et l'anxiété

☑ RENFORCE LE SYSTÈME IMMUNITAIRE

☑ TRANSMET UN SENTIMENT DE BIEN-ÊTRE GÉNÉRAL

☑ AMÉLIORE LE SOMMEIL



Mardi 27 mai

9H30-12H00

FONTENAY-SOUS-BOIS

Réservé aux + de 60 ans
GRATUIT

PROGRAMME

- Avec un chef, réaliser des recettes protéinées sur le thème "santé cardiovasculaire"
- Recevez les conseils nutritionnels adaptés d'une diététicienne
- Partager un moment convivial !

ADRESSE

CCAS de Fontenay-Sous-Bois
18 Bis rue de Neuilly
94033 Fontenay-sous-Bois

INSCRIPTION OBLIGATOIRE :

Alexandra SMAIL
01 71 33 53 85

Accueil service loisirs seniors :

01 49 74 75 64

www.lesinsatiables.org

Action soutenue par la Conférence des Financeurs de la Prévention à la Perte d'Autonomie du Val-de-Marne.



Bonus : Distribution du kit TRÉZOR



Projet financé par la région Île-de-France dans le cadre
du Budget Participatif Écologique 2023

*Kit d'accompagnement à l'alimentation durable donné gratuitement
aux familles bénéficiaires du projet quartier d'été*

Composition du kit



KIT PLANTE AROMATIQUE

Pour faire pousser du basilic à la maison et embellir vos plats tout en développant la végétation à la maison !



POUBELLE À COMPOST

Pour jeter vos déchets alimentaires, puis le transformer en engrais et participer à prendre soin de la planète !

****Une fois la poubelle pleine, vous pouvez la vider dans le compost de votre ville (solliciter la mairie pour leur localisation).**



EMBALLAGES EN CIRE D'ABEILLE

Pour remplacer les emballages alimentaires à usage unique (papier aluminium et film plastique) avec des produits naturels réutilisables, respectueux de l'environnement et votre santé...



BOÎTES DE CONSERVATION ALIMENTAIRE

Pour conserver et réchauffer mes recettes sans danger pour ma santé !

- 1 EN ACIER INOXYDABLE - pour réchauffer et cuire au four
- 2 EN VERRE - pour réchauffer et cuire au four et au micro-ondes



LIVRE DE RECETTES ZÉRO-DÉCHET

Pour préparer et déguster ensemble des recettes faciles, économiques et écologiques sans rien jeter !

10 kits distribués

10 familles sensibilisées



Projet participatif financé par la Région Île-de-France



Les
INSATIABLES
Groupe SOS

Lucille MONDAIN-MONVAL

Cheffe de projet Île-de-France

lucille.mondain-monval@groupe-sos.org

07 87 24 30 49

Mathieu ADELIN

Responsable Région Île-de-France

mathieu.adeline@groupe-sos.org

06 71 44 51 85

www.lesinsatiables.org



PROJET ALIMENTAIRE TERRITORIAL

Commission Publique

Merci de votre attention

