

le Fil-à-fil

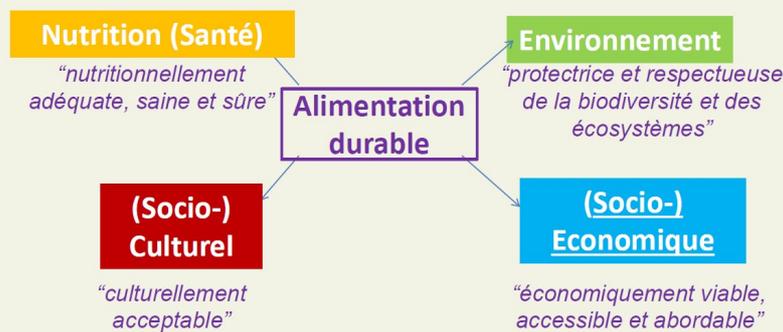
Le cousu main des documentalistes du CRES PACA et du CYPRÈS

N° 25 - Alimentation durable et santé

Une **alimentation durable** protège la biodiversité et les écosystèmes, est acceptable culturellement, accessible, économiquement loyale et réaliste, sûre, nutritionnellement adéquate et bonne pour la santé, optimise l'usage des ressources naturelles et humaines (FAO, 2010).

Définition de l'alimentation durable

(FAO, 2010)



➡ Alimentation durable: respect des 4 dimensions

SUR LE FIL - UNE ACTION

Campagne régionale " Ta santé, ta planète : choisis ton assiette ! "

Depuis 2015, cette campagne régionale est mise en oeuvre et coordonnée, conjointement, par le Réseau régional pour l'éducation à l'environnement (GRAINE) et le Comité régional d'éducation pour la santé (CRES), dans le cadre du Plan Régional Santé Environnement.

L'ARS et la Région Sud financent ce projet qui est aussi soutenu techniquement par les rectorats d'Aix-Marseille et de Nice, et la DRAAF.

L'idée de créer cette campagne est née en 2013 de la volonté d'acteurs d'éducation à l'environnement et d'éducation pour la santé de mieux se connaître et de travailler ensemble. De plus, le constat d'une préoccupation grandissante de la part de la population à propos de cette thématique* nous a conforté dans cette co-construction et la pérennisation de la campagne.

Le programme « *Ta santé, ta planète : choisis ton assiette !* » s'adresse aux lycéens de la région et a pour objectif de leur permettre de **faire des choix alimentaires responsables, favorables à leur santé et à leur environnement**. Onze structures



d'éducation à la santé environnementale** réalisent les 120 interventions annuelles auprès de ces jeunes, en partenariat avec l'infirmier scolaire de l'établissement et un enseignant-référent.

Ainsi, chaque année, 24 classes de lycées de la région (soit environ 500 élèves) bénéficient de 5 séances de 2 heures. Ces séances abordent les nombreuses thématiques de l'alimentation durable et sont assurées, en alternance, pour une même classe, par un acteur de l'éducation à l'environnement et un acteur de l'éducation pour la santé : une vraie richesse pour les lycéens !

Déterminants de l'alimentation, équilibre nutritionnel, liens entre consommation et environnement (gaspillage alimentaire, agriculture biologique, produits locaux, de saison...), travail sur l'esprit critique... : Toutes ces notions sont détaillées, en alternant apports de connaissances et ateliers de mise en situation. Elles permettent aux lycéens bénéficiaires de bien « choisir leur assiette » !

Contacts : Claire Pierrard – GRAINE Provence-Alpes-Côte d'Azur – clairepierrard@grainepaca.org et Hélène Milan – CRES Provence-Alpes-Côte d'Azur - helene.milan@cres-paca.org

* *Baromètre santé environnement 2017*

** *ADEE (83), FNE (13), CPIE 84, GSA 05, Méditerranée 2000 (06), CPIE 04, CoDES 04, CoDES 05, CoDES 83, CoDES 84, CoDEPS 13.*

➡ *GRAINE Provence-Alpes-Côte d'Azur*

➡ *CRES Provence-Alpes-Côte d'Azur*

Une autre action : du bio tous les jours dans les resto'U

Le Centre régional des oeuvres universitaires et scolaires (CROUS) d'Aix-Marseille est engagé dans une démarche de valorisation des aliments issus de l'agriculture biologique auprès des étudiants.



Cette opération permet aux équipes de cuisine de se familiariser avec l'approvisionnement et le travail des produits issus de l'agriculture biologique d'une part, et aux étudiants de faire connaissance avec les saveurs plus simples et naturelles de ces produits.

Le CROUS développe ainsi son offre alimentaire d'origine biologique et locale en proposant quotidiennement dans ses 11 restaurants universitaires une gamme de produits labellisée d'origine biologique et locale, respectant la saisonnalité. Il s'agit quotidiennement de deux crudités, un fruit, un produit laitier, du pain et une table d'assaisonnement. Une fois par semaine, un féculent bio et un légume sont proposés en accompagnement.

Des actions de sensibilisation animées par une diététicienne sont également mises en place auprès des étudiants leur proposant des buffets de dégustation afin d'orienter leurs choix vers un plateau « équilibre-plaisir » et leur permettre le reste de la journée de réaliser des repas avec des aliments moins chers et plus faciles à cuisiner.

Cette opération a pour objectifs de :

- faciliter l'accès à la restauration pour tous les étudiants (y compris ceux des filières délocalisées) ;
- poursuivre le recours aux produits bio issus d'une agriculture de proximité ;
- communiquer auprès des étudiants sur l'agriculture locale ainsi que sur la saisonnalité des produits ;
- sensibiliser les étudiants à une alimentation équilibrée et à la consommation d'aliments issus de l'agriculture biologique à travers diverses animations qui se déroulent tout le

long de l'année universitaire dans les différents restaurants universitaires et cafétérias du CROUS de l'académie Aix-Marseille Avignon comme :

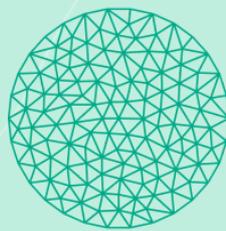
- "L'alimentation méditerranéenne et les Rendez-vous santé bien-être" avec un buffet de crudité BIO et d'assaisonnement typiquement méditerranéen,
- "La fête du pain" avec un buffet de différents pains non raffinés BIO,
- "Le Bar à fruit" avec des fruits de saison et BIO accompagnés d'une fontaine au chocolat, d'une sauce aux fruits rouges, d'amandes effilées etc...

Chiffres-clé / Eléments de bilan : 1 400 000 repas par an servis dans les restaurants universitaires gérés par le CROUS Aix-Marseille

Contacts : Serge Leroy, Chef de cuisine, Coordinateur technique de la restauration - serge.leroy@crous-aix-marseille.fr

LE PROFIL - UN ACTEUR

Co'Alim : " La communauté de travail régionale alimentation durable "



Co' Alim

L'alimentation est un déterminant majeur de santé et de développement durable. Dans le contexte actuel de changement climatique, de raréfaction des ressources, d'augmentation des inégalités sociales et d'amélioration des connaissances sur les risques liés aux toxiques de l'environnement (perturbateurs endocriniens, nanoparticules, etc.), les politiques sectorielles alimentaires sont amenées à travailler davantage en transversalité. Ce décloisonnement participe à l'émergence d'une nouvelle gouvernance au service de la transition alimentaire.

En Provence-Alpes-Côte d'Azur (PACA), différentes institutions travaillent dans leurs domaines de compétences sur le thème de l'alimentation de la production à la consommation : l'Agence De l'Environnement et de la Maîtrise de l'Energie (ADEME), l'Agence Régionale de Santé (ARS), la Direction Régionale de l'Alimentation, de l'Agriculture et de la Forêt (DRAAF), la Direction Régionale de l'Environnement, de l'Aménagement et du Logement (DREAL) et la Direction Régionale, Départementale, de la Jeunesse, des Sports et de la Cohésion Sociale (DRDJSCS), la Région Provence-Alpes-Côte d'Azur.

Au quotidien, elles mobilisent et accompagnent financièrement et techniquement les acteurs de terrain (collectivités, associations, professionnels des secteurs sanitaire, social et médico-social, etc.) à travers l'animation et le pilotage de programmes/plans nationaux déclinés au niveau régional : le Programme National pour l'Alimentation (PNA), le Plan National Nutrition Santé (PNNS) et le Plan Régional Santé Environnement (PRSE).

Pour améliorer l'articulation entre ces différentes planifications et dans un souci de complémentarité des actions locales menées, ces partenaires ont récemment créé une communauté de travail « alimentation durable ». Celle-ci répond aux préconisations de la stratégie nationale de santé 2018-2022 et de la feuille de route pour l'alimentation issue des états généraux de l'alimentation.

La communauté de travail se réunit régulièrement à l'occasion de commissions d'instruction des demandes de subvention pour des projets portés par les acteurs du secteur de l'alimentation et pour en assurer le suivi et l'évaluation.

L'ambition de cette nouvelle modalité de travail est de construire une stratégie régionale durable, à partir d'une vision partagée et intégrée tout en conciliant les enjeux qui guident chacun des membres de la communauté, et de la déployer sur les territoires de la région.

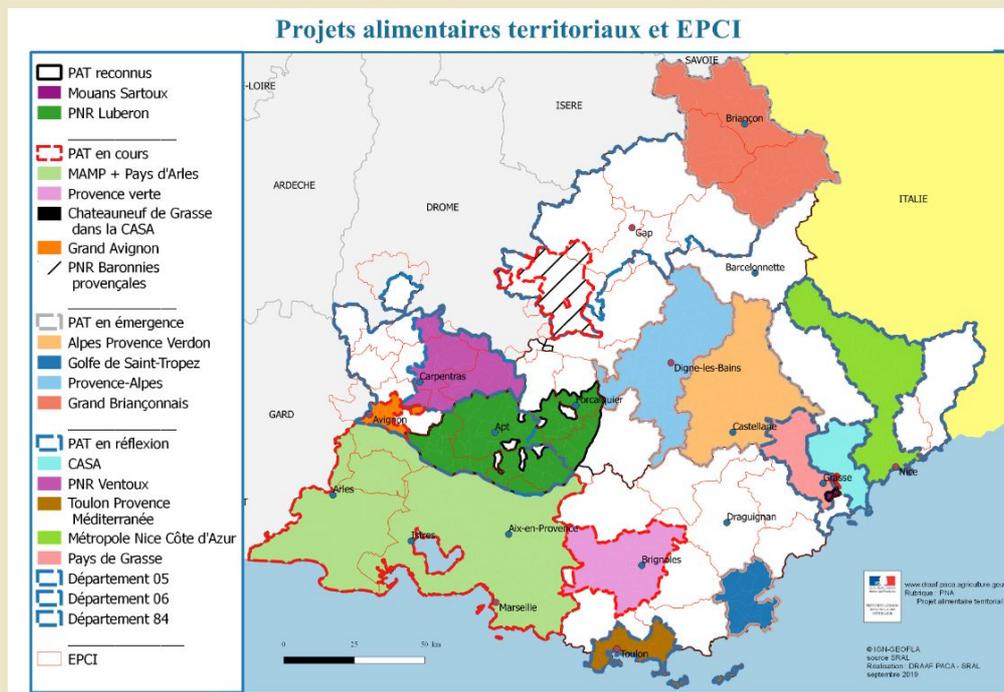
Contacts :

- Ademe : Emilie Le Fur : emilie.lefur@ademe.fr
- ARS : Chloé Vigouroux (PNNS) : chloe.vigouroux@ars.sante.fr et Carine Floch (PRSE) : carine.floch@ars.sante.fr
- DRAAF : Frederika Lhuissier (PAT et restauration collective) : frederika.lhuissier@agriculture.gouv.fr et Pierre-Noël Canitrot (PAT et restauration collective) : pierre-noel.canitrot@agriculture.gouv.fr
- DREAL : Martine Bardy : martine.bardy@developpement-durable.gouv.fr
- DRDJSCS : Patricia Morice : patricia.morice@jscs.gouv.fr
- Région : Virginie Pouget (PRSE) : vpouget@maregionsud.fr et Laurence Finel (Agriculture) : lfinel@maregionsud.fr et Laurence Satta (Restauration collective) : LSATTA@maregionsud.fr

LA RUBRIQUE MÉTHODOLOGIQUE

Quels leviers d'actions pour une collectivité territoriale ? C'est un PAT qu'il nous faut !

Introduit dans la loi d'avenir pour l'agriculture, l'alimentation et la forêt promulguée le 13 octobre 2014, le Projet Alimentaire Territorial (PAT), élaboré à l'initiative des acteurs d'un territoire (en général une collectivité territoriale, entourée d'acteurs économiques et associatifs), est un outil systémique qui permet la mise en oeuvre d'une politique agricole et alimentaire à l'échelle de ce territoire.



Les collectivités territoriales, notamment celles du « bloc communal », fortes de leurs compétences décentralisées, sont encouragées à s'engager dans une démarche globale, permettant de relocaliser l'agriculture et l'alimentation sur leur territoire en soutenant l'installation ou le maintien d'agriculteurs et la structuration des filières agricoles, et en

mettant en oeuvre un système alimentaire fondé sur la consommation de produits durables et de proximité.

Un PAT, c'est un vrai projet d'organisation territoriale allant de la production à la consommation d'aliments durables, accessibles à tous, en passant par la distribution.

Les projets alimentaires territoriaux répondent à l'enjeu d'ancrage territorial du programme national d'alimentation (PNA), visant la souveraineté alimentaire, et revêtent des dimensions économique, environnementale et sociale. L'enjeu est aussi d'accompagner le changement de comportement de l'ensemble de la population pour se nourrir mieux, avec des produits de meilleure qualité, suivant les recommandations du plan national nutrition santé (PNNS), et ainsi de participer à la prévention en terme de santé publique.

Comment une collectivité construit-elle un PAT ?

C'est une démarche volontaire, collective et concertée, gouvernée à l'échelle du territoire.

La première étape d'un PAT, comme pour tout projet, est la réalisation d'un diagnostic partagé, agricole et alimentaire (d'où part-on ?). Ce diagnostic permet aux acteurs et à l'organe de gouvernance de définir et de prioriser ses propres objectifs (où veut-on aller?).

La stratégie pour atteindre ces objectifs est ensuite conçue par les acteurs et définie dans un plan d'actions, complété d'un échéancier (court-moyen-long termes) et de moyens alloués.

Les différentes administrations régionales, organisées en communauté de travail (voir article ci-dessus) accompagnent les collectivités dans l'ingénierie technique et financière de mise en oeuvre de ces projets alimentaires territoriaux.

➡ [PAT - site de la DRAAF](#)

AU FIL DES CONNAISSANCES : DOSSIER THÉMATIQUE

Programme national pour l'alimentation (PNA) : appel à projets pour 2019-2020



Le [Programme national de l'alimentation et de la nutrition \(PNAN\)](#), porté par le ministère des Solidarités et de la Santé et par le ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation, fixe le cap de la politique de l'alimentation et de la nutrition pour les cinq années à venir (2019-2023), en réunissant pour la première fois les actions du [Programme national pour l'alimentation \(PNA3\)](#) et du [Programme national nutrition santé \(PNNS4\)](#).

L'appel à projets national reste un outil essentiel du PNA3. Celui-ci prévoit que l'appel à projets s'inscrive dans un renforcement des partenariats en favorisant des projets cofinancés, prenant en compte les axes « justice sociale », « éducation alimentaire », « lutte contre le gaspillage alimentaire », en poursuivant, lorsque cela est possible, une approche interministérielle plus large.

Le PNA3 cible également deux leviers essentiels pour accélérer la transition pour une alimentation saine, sûre et durable : la **restauration collective** et les **projets alimentaires territoriaux**. Le soutien à des projets pouvant accompagner cette dynamique doit donc être plus particulièrement ciblé.

C'est dans ce contexte que le ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation, en partenariat avec le ministère des Solidarités et de la Santé et l'Agence de l'environnement et de la maîtrise de l'énergie (ADEME) lance un nouvel appel à projets du PNA pour soutenir des projets s'inscrivant dans l'une ou l'autre des 2 thématiques suivantes :

- **l'émergence de nouveaux PAT**, prenant notamment en compte l'approvisionnement de la restauration collective, la réduction du gaspillage

alimentaire et la lutte contre la précarité alimentaire ;

- **le développement de projets répondant aux enjeux du PNA** concernant la justice sociale, l'éducation alimentaire et l'atteinte des objectifs de la loi EGalim pour la restauration collective. Il devra s'agir de projets d'essaimage de **projets existants ou de mise en oeuvre de nouveaux projets pilotes innovants** . L'appel à projets est ouvert du **30 septembre au 25 novembre 2019**.

Les modalités de dépôt des candidatures, qui se font uniquement sous forme électronique, sont accessibles sur le site [MesDémarches](#)

[Cahier des charges de l'appel à projets 2019-2020 du Programme national pour l'alimentation \(PNA\) \(PDF, 475.16 Ko\)](#)

➔ [Consultez l'appel à projets](#)

2èmes rencontres de l'alimentation durable. Partager les expériences, inspirer la transition



Ce colloque avait pour objectif de réunir et de décroiser des communautés d'acteurs qui s'engagent pour accélérer la transition vers des systèmes alimentaires plus durables. Huit initiatives collectives et structurantes ont été mises à l'honneur. L'action des territoires en Espagne et sur les apprentissages autour des systèmes alimentaires territorialisés (SAT) ont fait l'objet d'un focus particulier. Plusieurs outils tels qu'un MOOC ont été présentés. Trois tables rondes étaient consacrées aux synergies entre entreprises et société civile, les datas et les systèmes alimentaires, l'alimentation et les biens communs. Les conclusions de travaux scientifiques récents et issues de disciplines variées, des propositions sur trois idées reçues sur l'alimentation durable et des méthodes d'animation d'ateliers ont été ensuite présentés avant la conclusion.

Fondation Daniel et Nina Carasso, 2019, 74 p.

➔ [Consultez les Actes](#)

Assises territoriales de l'agroécologie et de l'alimentation durable



Ce colloque s'est déroulé à Montpellier du 4 au 6 février 2019. Retrouvez :

- [Les présentations des conférences plénières](#)
- [Les présentations des ateliers](#)
- [Le guide du participant](#)
- [La galerie photo Flickr](#)

et 15 interviews vidéo des intervenants réalisés, pendant l'événement, par le CNFPT. Ces séquences vidéo illustrent la diversité des expériences menées par les territoires et leurs partenaires.

➔ [Consultez le site dédié](#)

Une alimentation saine dans le respect de l'environnement au sein des établissements de santé. Diaporamas

Le colloque organisé par le CRES Paca le 1er février 2018 était organisé en trois parties : la première partie abordait l'alimentation comme enjeu de santé en milieu hospitalier et médico-social. La seconde partie traitait du développement durable à l'hôpital avec un focus sur le gaspillage alimentaire. Enfin, la troisième partie s'intéressait à l'approvisionnement local et de qualité en restauration collective avec une expérience de système alimentaire territorialisé .

➔ [Diaporamas](#)

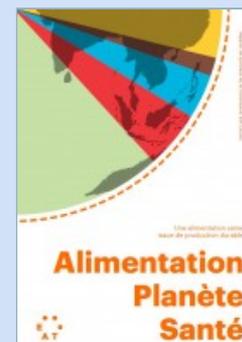


Alimentation planète santé. Une alimentation saine issue de production durable

Dans cette synthèse, 37 scientifiques et experts issus de 16 pays définissent un ensemble d'objectifs scientifiques mondiaux pour une alimentation saine et une production alimentaire durable. Cette synthèse présente les cinq stratégies à mettre en oeuvre pour une grande transformation alimentaire dont l'objectif est de protéger notre planète et d'améliorer la santé de milliards de personnes : 1) Un engagement international et national pour une transition vers une alimentation saine 2) Réorienter les priorités agricoles d'une production de quantités à une production de qualité 3) Intensifier la production alimentaire durable pour augmenter la production de haute qualité 4) Une gouvernance stricte et coordonnée des terres et des océans 5) Réduire au moins de moitié les pertes et les déchets alimentaires.

Commission EAT-Lancet, 2019, 30 p.

➔ [Consultez le rapport](#)



Alimentation favorable à la santé

Cet avis a pour répondre à la question suivante : qu'est-ce qu'une alimentation favorable à la santé et comment l'assurer pour tous ? LE rapport la définit ainsi : "celle-ci contribue de manière durable au bien-être physique, mental et social de chacun. Elle doit assurer la sécurité alimentaire et ainsi préserver la santé de la population dans son environnement et son contexte culturel. Accessible à tous, elle exige un comportement responsable de tous les acteurs de la chaîne alimentaire et un dialogue permanent au sein de la société". Les recommandations émises par les auteurs concernent donc : les politiques publiques de l'alimentation, la lutte contre la précarité alimentaire, les production, transformation et distribution de l'alimentation, et l'éducation à l'alimentation et l'information des consommateurs.

CNA, 2018-09, 70 p.

➔ [Consultez l'Avis](#)



L'alimentation : un nouvel enjeu de développement durable pour les territoires

Dans le cadre de ses travaux sur les systèmes alimentaires durables territorialisés menés avec d'autres partenaires, le ministère a demandé au Centre d'études et d'expertise sur les risques, l'environnement, la mobilité et l'aménagement (CEREMA) de consulter un panel de collectivités engagées dans des projets alimentaires. Cette publication, reflet de cette étude, a pour



vocation, en montrant des exemples variés et en analysant leurs conditions de réussite et les défis à relever, de donner des premières clés d'entrée et de compréhension pour les acteurs locaux qui souhaiteraient par l'entrée de l'alimentation se placer dans une ambition de transition écologique et solidaire.

Nathalie Racineux, Audrey Debrouse-Marty, David Landry (et al.), Commissariat général au développement durable, 2017-09, 39 p.

[➔ Consultez le rapport](#)

Réduire le gaspillage alimentaire en EHPAD. Retours d'expérience d'un projet-pilote en région Sud Provence-Alpes-Côte d'Azur à destination des responsables d'établissement et professionnels du secteur



Ce document présente les retours d'expérience d'un projet retenu dans le cadre de l'appel à projets régional de lutte contre le gaspillage alimentaire (lancé par l'ADEME, la DRAAF et la région Sud Provence-Alpes-Côte d'Azur en 2015). Ce projet a été mené conjointement par le GERES (Groupe Énergies Renouvelables, Environnement et Solidarités) et GESPER (GESTion de Proximité de l'Environnement en Région), deux associations basées dans la région. Le principe de ce projet était de conduire des actions de réduction du gaspillage alimentaire au sein d'EHPAD pilotes de la région et d'en mesurer les impacts. Ces retours d'expérience vont être une base de travail pour essayer des bonnes pratiques sur d'autres établissements médico-sociaux.

ADEME, DRAAF PACA, GERES, Région Sud-Provence-Alpes-Côte d'Azur, GESPER, 2019-01, 10 p.

[➔ Consulter le document](#)

Brochures

- **Manger mieux gaspiller moins. Pour une alimentation saine et durable,** *Ademe, 2017-12, 24 p.*
- **Alimentation et environnement. Champs d'actions pour les professionnels,** *Ademe, 2016-10, 32 p.*
- **Comprendre l'étiquetage alimentaire,** *CLCV FFAS, 2014-12, 2 p.*
- **Le petit livre pour vos amis biosceptiques remet le couvert,** *Corabio, 2016, 13 p.*
- **Les signes officiels de la qualité et de l'origine,** *Ministère de l'agriculture et de l'alimentation, 2019-01, 4 p.*
- **Un coup de fourchette pour le climat. 7 fiches pratiques pleines d'astuces pour réduire les gaz à effet de serre de notre alimentation ! Réseau Action Climat,** *2015, 20 p.*
- **Caroline Joigneau-Guesnon, Comment réduire le gaspillage alimentaire au sein de sa restauration collective ? Éléments de méthode & recueil de pratiques auprès des CPIE,** *Union nationale des centres permanents d'initiatives pour l'environnement, 2012-12, 58 p.*

Outils pédagogiques

Consultez la [Sélection du Fil'Ou sur l'Alimentation durable](#)

Les outils pédagogiques cités peuvent être consultés et empruntés dans les centres de ressources du [CRES](#) et du [CYPRES](#).



Vidéos

- **Alimentation, santé et environnement, 2014, 2 minutes tout compris, eSET Bourgogne-Franche Comté**
- **Les pesticides, 2016, 2 minutes tout compris, eSET Bourgogne-Franche Comté**



AU FIL DES CONNAISSANCES : DOSSIERS EN LIGNE

- [Programme national pour l'alimentation \(PNA\)](#)
- [Agence de l'environnement et de la maîtrise de l'énergie \(Ademe\)](#)
- [Agence nationale de sécurité sanitaire de l'alimentation, de l'environnement et du travail \(ANSES\) - Alimentation et nutrition humaine](#)
- [Antigaspi](#)
 - [En région](#)
- [Agence régionale de santé Provence-Alpes-Côte d'Azur \(ARS PACA\) - Nutrition: alimentation et activité physique](#)
- [Direction Régionale de l'Alimentation, de l'Agriculture et de la Forêt de la région Provence Alpes Côte d'Azur \(DRAAF PACA\)](#)
- [Offre alimentaire PACA](#)
- [Agence régionale pour l'environnement \(ARPE\) Agence régionale pour la biodiversité \(ARB\) Provence Alpes Côte d'Azur](#)
- [Agence régionale pour l'environnement \(ARPE\) Territoires durables en Provence Alpes Côte d'Azur](#)
- [Le Réseau Rural Provence Alpes Côte d'Azur](#)
- [Bio de Provence – Réseau des agriculteurs bio de Provence](#)
- [Signes d'Identification de la Qualité et de l'Origine en Provence Alpes Côte d'Azur](#)
- [Maison gourmande et responsable](#)
- [Projet CODIA : circuits courts en Europe](#)
- [Voir aussi la rubrique « Nutrition » du CRES PACA](#)
- [Et sur l'actualité du Filin - Alimentation](#)

AU FIL DES CONNAISSANCES : FORMATIONS

Diplôme Universitaire Chef de Projet en Alimentation Durable option Collectivité Territoriale, Université Côte d'Azur



LE FILON - UN OUVRAGE

Territoires durables. De la recherche à la conception

Cet ouvrage est le résultat de cinq années dans le domaine de la recherche urbaine, rédigé par une cinquantaine de chercheurs et de techniciens d'horizons différents. Il vise à proposer des solutions pour concevoir et planifier l'aménagement de villes durables. La première partie aborde la conception fondée sur l'expérience. La deuxième partie présente les interactions entre enjeux, acteurs et échelles des différents protagonistes. La dernière partie propose une application à différentes échelles, de l'îlot au grand territoire.

Solène Marry, ADEME, Parenthèses, 2018, 223 p. (En prêt au CRES)



LE FIL ROUGE - UN SITE INTERNET

Manger Bouger

Le site *Manger Bouger* a été conçu pour accompagner le *Programme national nutrition santé (PNNS)* dans une version grand public et une version pro.



La version grand public propose plusieurs rubriques :

- **Manger Mieux** , à tous les âges et fournit des idées de recettes et de repas avec la « Fabrique à menus » et des outils comme le Calendrier de saison et la Table des conversions
- **Bouger Plus** , à tous les âges, avec divers outils : le Test de niveau d'activité physique, le Catalogue d'activités physiques et le Planificateur d'activités physiques
- **Les recommandation s**, des incitations plutôt que des interdits.
- **Le Mag** , de l'actualité
- **Le PNNS** , les guides et documents

La version pro s'articule autour des publics visés :

- Les professionnels du secteur social
- Les collectivités locales
- Les professionnels de l'éducation
- Les professionnels de santé
- Et une rubrique PNNS

Des sources de connaissances, des exemples d'actions et des dispositifs sur lesquels s'appuyer sont fournis pour chacun des publics concernés.

[!\[\]\(4e9db7091c22bfa9fd8343485308f15c_img.jpg\) Consultez le site Manger Bouger](#)

Ce numéro du **Fil-à-Fil** a été réalisé avec les contributions de Claire Pierrard (GRAINE Provence-Alpes-Côte d'Azur), Malu-séverine Sangolo-Gaubard (CROUS Aix-Marseille), Virginie Pouget (Région Provence-Alpes-Côte d'Azur), Chloé Vigouroux (ARS Provence-Alpes Côte d'Azur), Frederika Lhuissier (DRAAF Provence-Alpes-Côte d'Azur) et Carine Floch (ARS Provence-Alpes-Côte d'Azur), nous les en remercions.

le filon

➔ Retrouvez plus de références en interrogeant Le Filon



SCARS®

➔ Retrouvez plus d'actions en santé environnement dans Oscars

Tous les documents cités en référence peuvent être consultés ou empruntés au CRES PACA et au Cypres. Cet e-mail a été envoyé à [[EMAIL_TO]], [cliquez ici pour vous désinscrire](#).

Rédaction et contacts

Gaëlle Lhours
CRES PACA
178 cours Lieutaud - 13006 Marseille
Tél. 04 91 36 56 95 (98)
www.cres-paca.org
www.bib-bop.org
gaelle.lhours@cres-paca.org
Accueil documentaire du lundi au vendredi
de 13h à 17h
et le matin sur rendez-vous

Elodie Paya
CYPRES
Siège : Route de la Vierge CS1 13698 Martigues
Cedex
Tél. 04 42 13 01 02
www.cypres.org
epaya@cypres.org
Accueil documentaire du lundi au vendredi de 9h à
17h sans interruption