



Réalisé en partenariat avec le Mouvement des Cuisines Nourricières
et le Groupement départemental des Agriculteurs Biologiques de Loire-Atlantique



PLAN D'ACTION

REDON

CUISINES NOURRICIÈRES

Poursuivre la dynamique autour de l'alimentation durable
à Redon Agglomération



GAB 44
LES AGRICULTEURS BIO
DE LOIRE-ATLANTIQUE



UN CONSTAT : UN TERRITOIRE RICHE DE NOMBREUSES INITIATIVES COLLECTIVES ET INDIVIDUELLES AUTOUR DE L'ALIMENTATION DURABLE

L'agglomération de Redon présente **de nombreux atouts en matière de dynamique agricole**¹ :

- Plus de 700 exploitations agricoles en 2020, avec une dominante d'élevage (les bovins lait représentent 40 % des exploitations, les bovins viande 10 %) et de prairies (40 % de la surface agricole utile en moyenne, voire jusqu'à 65 % dans certaines communes) ;
- Un chiffre d'affaires agricole estimé à 220,4 millions d'euros par an et une dynamique de circuits-courts ancrée (près d'une centaine d'exploitations du territoire) ;
- 22 % des exploitations en agriculture biologique et 20 % de la surface agricole utilisée (SAU), soit deux fois plus que la moyenne nationale ;
- Des filières alimentaires organisées à l'échelle départementale, régionale et interrégionale : légumerie sud 35, filière « ma Normande locale », filières légumineuses... ;
- Un terreau d'acteurs dynamiques (espace-test en maraîchage bio, pépinière d'arbres et d'arbustes fruitiers, boutiques associatives, marchés de plein vent...).

Au contraire, **certaines filières sont fortement déficitaires**, comme les fruits et légumes. Peut-être plus qu'au plan national, **des menaces pèsent également sur la dynamique agricole du territoire** en lien avec la caractéristique d'un territoire d'élevage : perte de 30 % du nombre d'exploitations en dix ans (contre 20 % au niveau national) et une dynamique de concentration des fermes qui limite les possibilités de reprises à moyen terme (+24 ha de SAU moyenne en dix ans, soit 84 ha/exploitation en moyenne).

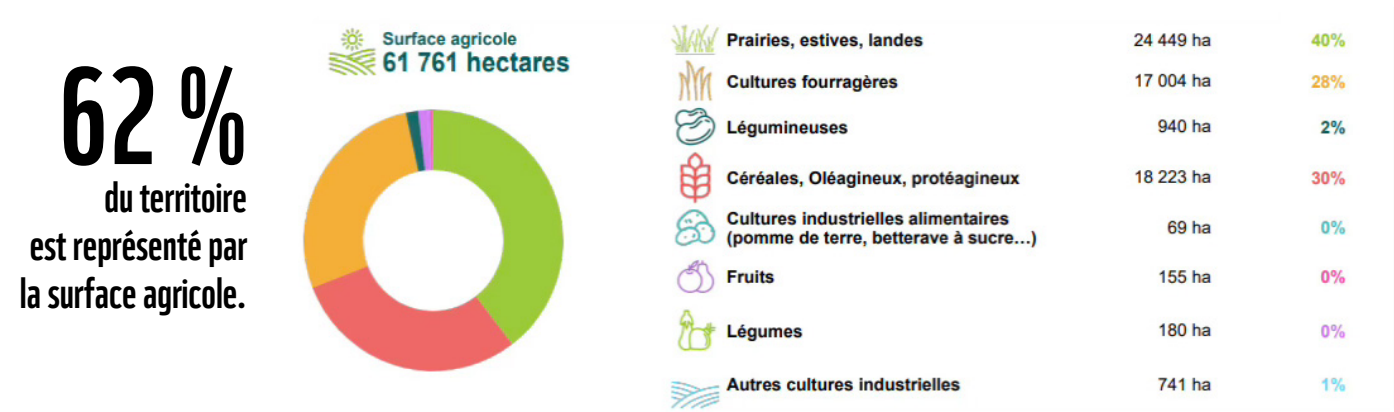


Figure : Infographie selon le logiciel Parcel

1. Etat des lieux agricoles du territoire réalisé par la Chambre régionale d'Agriculture, novembre 2022

Une dynamique impulsée par le Programme Alimentaire et Agricole de Territoire : Le territoire de l'agglomération de Redon s'est engagé depuis 2018 dans un ambitieux Programme Alimentaire de Territoire (PAAT) pour faire de l'agglomération de Redon un territoire de productions et de consommations alimentaires responsables².

Parmi les actions-phares qui ont été initiées sur le territoire à l'initiative du PAAT ou des communes :

- **La sensibilisation des citoyens**, par exemple avec les Défis Familles à Alimentation Positive ;
- **L'accompagnement des acteurs de la restauration collective** : mise en place d'un réseau de cuisiniers, formations, accompagnement à la rédaction de marchés publics, expérimentation de groupements d'achat territoriaux. Le territoire affiche ainsi un score largement supérieur à la moyenne nationale (7 %), avec en moyenne 24 % de produits bio et 15 % d'autres signes de qualité dans la restauration collective pour un total de 39 % de produits EGAlim ;
- **L'accompagnement du renouvellement des générations en agriculture** : la communauté d'agglomération de Redon a ainsi lancé une démarche inédite de porte à porte auprès des agriculteurs de 55 ans et plus pour les interroger sur l'avenir de leur ferme après leur départ à la retraite ;
- **Des communes exemplaires**, comme celle de Plessé qui a décidé de se doter de sa propre "PAAC", Politique Agricole et Alimentaire Communale, ou de nombreuses autres communes qui ont décidé de réinvestir une cuisine sur place pour mieux travailler les produits bruts du territoire et garantir une qualité optimale à leurs convives : Conquereuil, Masserac, Begane... Près de la moitié des communes du territoire sont ainsi inscrites dans un modèle de cuisine sur place, en régie ou délégation.

UNE SOLUTION : POURSUIVRE ET AMPLIFIER LA DYNAMIQUE ENGAGÉE POUR UNE ALIMENTATION SAIN ET DURABLE GRÂCE À DES CUISINES NOURRICIÈRES

Il apparaît de plus en plus nécessaire de transformer les systèmes alimentaires actuels vers plus de durabilité, en termes de consommation des ressources naturelles, d'impacts sur le climat et sur la biodiversité, ainsi que sur la santé⁴. Face à ces enjeux globaux et nationaux, les collectivités ont le pouvoir d'agir en direction de leur population, en premier lieu à travers les restaurants collectifs, en privilégiant une alimentation saine, durable et locale, mais aussi "fait maison". Elles peuvent également activer les leviers de la tarification sociale et solidaire.

2. Voir la charte du PAT : Transitions alimentaires et agricoles | cdprbs
3. Données issues des déclarations "Macantine.gouv" de 48 établissements du territoire publics, privés ou associatifs : crèches, écoles, collèges/lycées, EHPAD et hôpital. Sur le panel de 54 établissements, 6 établissements n'ayant pas fait leur déclaration n'ont pas pu être comptabilisés. Basé sur des chiffres déclaratifs.
4. « Vers une alimentation durable : Un enjeu sanitaire, social, territorial et environnemental majeur pour la France », rapport d'information de Françoise Cartron et Jean-Luc Fichet au nom de la délégation sénatoriale à la prospective. N° 476 (2019-2020), 28 mai 2020

LE PLAN D’ACTION POUR FAIRE DE L’AGGLOMÉRATION UN TERRITOIRE NOURRICIER

INTÉGRER DANS LES CANTINES PLUS DE PRODUITS DURABLES, BIOLOGIQUES ET ISSUS DES FERMES DU TERRITOIRE

Plus de **12 135 repas sont servis par jour** dans les établissements scolaires, EHPAD et l’hôpital du territoire⁵.

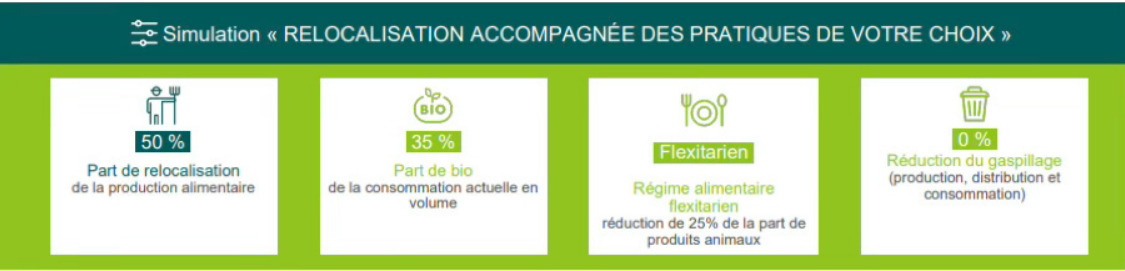
	Nombre étab	Nombre de repas servis/jour	% bio	% autres SIQO	Total % EGAlim
Crèches	8	172	59	18	77
Écoles primaires et maternelles Une moyenne de 160 couverts/jour allant de 23 (Les Fougerets) à 600 (Redon)	26	4136	26	18	44
Collèges/Lycées	8	4898	14	11	26
EHPAD	11	2129	5	7	12
Hôpital	1	800	5	25	30
TOTAL	54	12135	24.3	14.7	39

En moyenne, **24 % de produits bio et 15 % d’autres signes de qualité** dans la restauration collective sur Redon Agglomération pour un total de **39 % de produits EGAlim, ce qui est supérieur à la moyenne globale nationale (7 %)**. Parmi les territoires pilotes figure par exemple la commune de Plessé sur Redon Agglomération, citée par l’Agence bio avec 66 % de bio dans ses cantines (gestion directe)⁶. Ces données **cachent néanmoins une grande disparité selon le type d’établissement** : on peut par exemple compter près de 60 % de produits bio dans les crèches, 25 % dans les écoles et seulement 5 % dans le secteur médico-social.

5. Données déclaratives issues de “Macantine.gouv” de 48 établissements du territoire publics, privés ou associatifs : crèches, écoles, collèges/lycées, EHPAD et Hôpital. Sur le panel des 54 établissements recensés sur le territoire, 6 établissements n’ayant pas fait leur déclaration n’ont pas pu être comptabilisés.
6. CARNET-RHD-France-LAGENCE-BIO_Nov.25.pdf

A l’occasion du prochain mandat municipal, le WWF et ses partenaires ont estimé que le territoire pouvait augmenter sa part de produits bio et locaux de 24 % à 35 % (+ 11 pts), permettant d’atteindre 50 % de produits EGAlim⁷, le tout dans un objectif global de relocalisation de 50 % de l’approvisionnement en local (contre 12 % en moyenne dans le département actuellement).

Impacts sur le territoire *Hypothèses réalisées à partir du logiciel PARCEL⁸* : Le scénario retenu fait varier le régime alimentaire proposé avec la diminution d’un quart de produits animaux (régime dit « flexitarien »), tout en respectant pleinement l’équilibre nutritionnel (actuellement, environ trois quarts des protéines consommées par les Français proviennent de produits animaux). La part de produits durables est augmentée à 35 % avec une hypothèse de relocalisation de 50 % des produits distribués pour mieux en évaluer l’impact potentiel sur l’agriculture du territoire.



Quelles que soient les catégories de produits (légumes, fruits, grandes cultures, élevage), le territoire pourrait répondre largement aux besoins nécessaires (besoin de 700 ha théoriques de surfaces agricoles, soit 1 % des surfaces agricoles du territoire).



7. A noter : Au vu de la disponibilité des produits sur le territoire, l’atteinte des produits EGAlim ne peut être réalisée que par l’évolution de la part de produits bio, l’objectif de progression ne propose donc pas d’évolution du % des autres SIQO.
8. PARCEL - Accueil



vu à

LE CHEVALLERAIS (44)

La commune est passée d'un système en repas livrés avec un prestataire à un fonctionnement en régie directe. Un nouveau bâtiment a été construit (cuisine et réfectoire) avec l'embauche d'un cuisinier qui prépare tous les repas sur place, le matin même. La commune a été accompagnée par le GAB 44 et une membre du Mouvement des Cuisines Nourricières afin de penser son Projet Alimentaire de Référence. Un groupe constitué d'élus, de parents d'élèves et d'agents de la commune a travaillé pendant 6 mois à l'élaboration de ce document guide. Pour maîtriser le budget, le chef-gérant et son équipe travaillent sur des menus adaptés avec des recettes simples, faites maison à partir de produits bruts et notamment pour les repas végétariens. Il y a également une attention particulière sur le gaspillage alimentaire et la sensibilisation des convives avec le personnel encadrant le repas.

1500 habitants
200 repas/jour
+ 33 % de produits AB
24 % de produits locaux

ROUANS (44)

La commune a fait le choix d'un cahier des charges pour la prestation de restauration plus précis et ambitieux afin d'inciter le prestataire à atteindre des objectifs concernant les approvisionnements en produits AB, produits en direct de producteurs permettant le local. Ce travail sur le cahier des charges, réalisé en partenariat avec le GAB 44, est validé par le suivi de la prestation qui permet de vérifier l'atteinte des objectifs et d'accompagner le prestataire du marché. Le Mouvement des Cuisines Nourricières accompagne la commune sur la mise en place d'un Projet Alimentaire de Référence qui permet de pérenniser sur plusieurs années la démarche enclenchée sur la restauration et d'identifier les axes à améliorer progressivement. Pour atteindre ses objectifs en matière de produits de qualité avec un coût maîtrisé, la commune a intégré une démarche de réduction du gaspillage alimentaire en proposant notamment moins de composantes par repas (passage de 5 à 4 composantes quotidiennement).

3200 habitants
400 repas/jour
+ de 40 % de produits AB
14% de produits locaux

LA BERNERIE-EN-RETZ (44)

3500 habitants
180 repas/jour
42 % de produits AB

La commune a été accompagnée sur la mise en place de son projet, notamment sur les aspects de recrutement du personnel de restauration (chef-gérant) et d'approvisionnements en produits bio locaux par le GAB 44. L'élaboration d'un projet de restauration clair, affichant clairement les ambitions de la commune sur la mise en place d'une restauration de qualité – Fait maison, à partir de produits bruts, bio et locaux - a permis de recruter un chef-gérant compétent et avec la même vision et dynamique pour la restauration scolaire que celle des élus de La Bernerie en Retz. Afin de maîtriser les coûts quotidiens du service de restauration, la commune travaille sur la réduction du gaspillage alimentaire (adaptation des menus et recettes, valorisation des éléments non servis le lendemain, travail avec les fournisseurs et producteurs en direct, sensibilisation des enfants...)

Témoignage vidéo de l'élue référente

LE CELLIER (44)

4000 habitants
350 repas/jour
30% de produits AB
19% de produits locaux

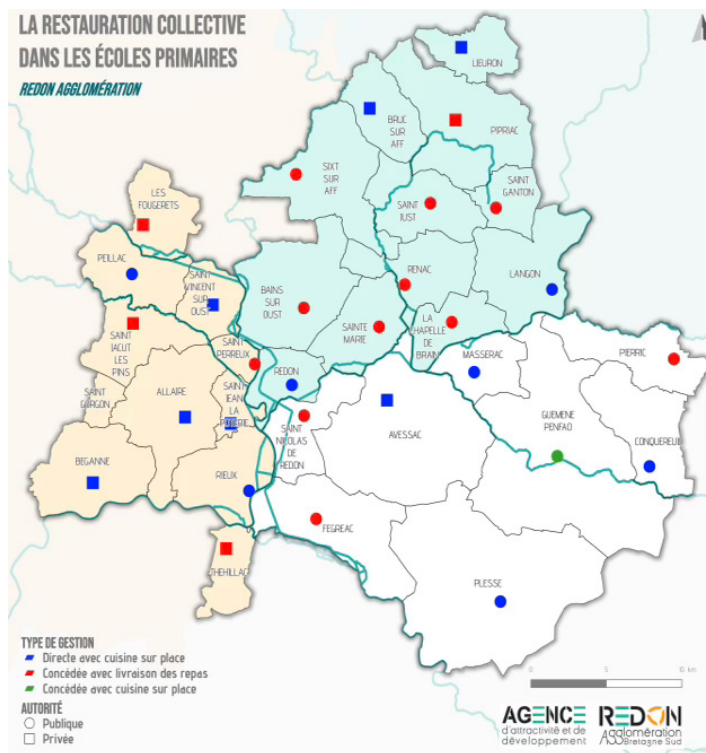
La commune a mis en place un nouveau projet de restauration scolaire en développant des approvisionnements en produits de qualité, bio et locaux au-delà des objectifs de la loi EGAlim – laquelle exige notamment 20 % de produits AB dans les approvisionnements de la restauration collective. Appuyée par le GAB 44, les élus de la commune ont fait le choix de passer la prestation (restauration en cuisine sur place concédée à une société de restauration) de 20 % de produits AB en 2024 à une prestation garantissant 30 % de produits AB pour la période 2025-2029. La prestation est également plus précise sur les approvisionnements via des producteurs, avec un engagement à 25 % de denrées alimentaires achetées en direct auprès de producteurs - notamment pour les produits laitiers, légumes, fruits et viandes (0 % dans le précédent marché). Ces améliorations sont combinées avec une maîtrise des coûts liés à la prestation, qui n'a pas augmentée bien que le précédent cahier des charges soit passé de 20 % de bio au lieu de 30 % aujourd'hui. Pour maîtriser le budget, répondre aux enjeux de réduction du gaspillage alimentaire et ainsi avoir une prestation avec plus d'ambitions sur la part de produits AB et de produits en direct de producteurs, la commune a fait le choix de proposer moins de composantes par repas (passage de 5 à 4,5 composantes en moyenne par semaine).

PROGRESSER SUR LE FAIT MAISON AVEC LES « CUISINES NOURRICIÈRES »

Près de la moitié des communes du territoire sont actuellement inscrites dans un modèle de cuisines sur place, en régie ou délégation.

Les atouts d’une cuisine sur place : Cuisiner sur place, que ce soit en régie directe ou concédée, présente de nombreux atouts :

- **La qualité gustative** des plats est bien meilleure quand ceux-ci sont cuisinés juste avant d’être servis. Les impératifs de logistique et d’hygiène des livraisons de plats chauds ou froids limitent le type de plats pouvant être servis : la viande se dessèche si elle ne « baigne » pas dans la sauce, les frites sont molles, le poisson est trop cuit...
- **La qualité sanitaire des repas est plus sûre.** En effet, les risques sanitaires sont multipliés par les opérations de refroidissement, de maintien au chaud ou de réchauffage liées aux livraisons. Quand on sert directement des plats qui sortent du four, on minimise les risques de développement bactérien.
- **La maîtrise du gaspillage alimentaire** est favorisée à la fois par une meilleure connaissance des mangeurs par les cuisiniers (qui peuvent ainsi ajuster les quantités au mieux) et par la possibilité de sortir les plats au fur et à mesure qu’ils sont consommés. Il est ainsi possible de réutiliser ce qui n’a pas été mangé – tout ce qui sort de la cuisine devant être jeté si ce n’est pas consommé.
- **La liberté de créer ses menus et de choisir ses fournisseurs :** En cuisinant sur place, on ne dépend pas d’une cuisine centrale qui décide des menus et du type de produits utilisés. On peut choisir chez qui on achète ses aliments et ainsi favoriser une agriculture locale et respectueuse de l’environnement, ce en renforçant également l’économie locale.



- **Une meilleure qualité nutritionnelle** grâce à la préparation des repas à partir de produits bruts et frais. En cuisinant sur place, à partir d’aliments bruts, on élimine ou limite le recours aux aliments ultra-transformés qui présentent des risques pour la santé.
- **Des liens privilégiés entre cuisiniers et mangeurs :** Pour les cantines scolaires comme pour les EHPAD, le lien entre les personnes qui cuisinent et celles qui mangent est fondamental, que ce soit pour l’éducation alimentaire des enfants ou le plaisir des personnes âgées.

La cuisine sur place étant un gage majeur de la qualité des repas en restauration collective, les communes du territoire de Redon Agglomération sont encouragées à relocaliser leur cuisine quand c’est possible.



CONQUEREUIL (44)

1000 habitants
65 repas/jour
près de 60% de produits AB

La commune est passée en régie directe en 2021. En changeant le modèle de gestion, le coût du repas n’a pas évolué (notamment sur les denrées). La part de produits AB est pourtant passée de 25 % à près de 60 % avec la reprise en régie directe. Le coût d’investissement pour la remise aux normes du bâtiment et l’investissement en cuisine s’est élevé à 230 000 €.

PLESSÉ (44)

5200 habitants
430 repas/jour
58 % de produits AB

La commune a effectué un retour en régie directe en 2023.

Témoignage de la maire et de la cheffe de cuisine en vidéo

Comment faire si votre collectivité est en gestion concédée livrée ?
Agir avec un modèle en gestion concédée livrée en liaison froide, c’est aussi possible !

ST PÈRE EN RETZ (44)

5000 habitants
400 repas/jour
35 % de produits AB
10 % de produits locaux

Depuis 2021, en parallèle du travail mené avec son prestataire de restauration au travers du cahier des charges, la commune de Saint-Père en Retz commande certains produits bruts en direct de producteurs locaux, très majoritairement en AB (fruits, miel, pain, produits laitiers, charcuterie) ce qui lui permet d’aller au-delà des objectifs du cahier des charges. Cela est rendu possible car la commune commande ses repas au prestataire à l’élément et a inscrit dans son cahier des charges son exigence de pouvoir commander des produits en direct de producteurs, plusieurs fois par mois, en dehors du marché avec le prestataire. Le responsable de restauration passe les commandes pour chaque période avec ses différents fournisseurs locaux. Cette méthodologie d’achat permet à la commune d’augmenter d’environ 5 % sa part de produits labellisés (quasiment exclusivement biologiques) sans induire de surcoût financier.

COÛTS GLOBAUX ESTIMATIFS :

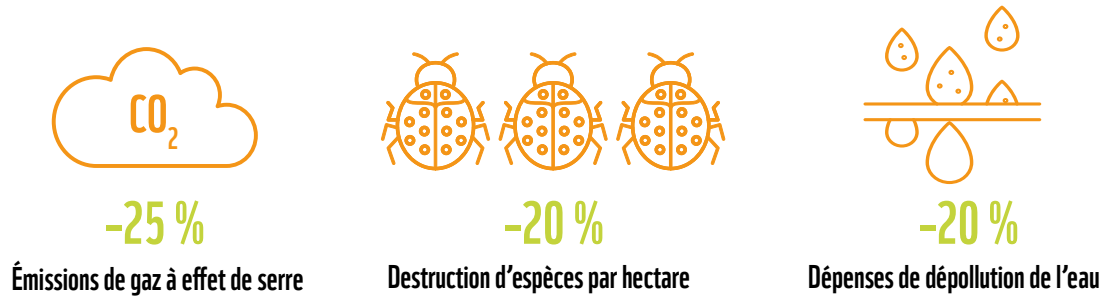
La restauration collective représente un total estimé de 4 700 000 € d'achats annuels de denrées alimentaires sur le territoire⁹, soit un potentiel important de retombées économiques pour les fermes si elle était plus relocalisée. La part actuelle de local dans la restauration collective est en effet estimée à 12 % (fourchette moyenne variant entre 10 à 15 % sur le département 44). **L'impact de 35 % de produits AB (au lieu de 24 % actuellement) permettrait d'augmenter le chiffre d'affaires en produits biologiques d'environ 520 000€ de plus qu'aujourd'hui.** Cette augmentation pourrait être orientée vers les agriculteurs biologiques du territoire selon les politiques communales mises en place. L'atteinte de ces deux objectifs (50 % de relocalisation et 35 % de produits AB) permettrait également de soutenir 18 fermes sur le territoire (équivalent à 29 emplois agricoles).

QUELS SURCOÛTS POUR LE BUDGET DES COLLECTIVITÉS ?

Sans changements de pratiques, il y a un risque d'augmentation du coût des denrées alimentaires. Si le choix est fait d'augmenter la part de produits AB sans changer les pratiques, le coût des denrées alimentaires va augmenter – un produit industriel AB est quasiment systématiquement plus cher que le même produit sans label. De plus, des changements de pratiques sont nécessaires pour atteindre l'objectif de 50 % de relocalisation des denrées car l'offre en produits locaux est différente de l'offre « standard », avec davantage de produits bruts nécessitant de travailler avec des produits bruts. Ainsi, travailler sur d'autres aspects de la restauration collective – réduction du gaspillage alimentaire¹⁰, travail de produits brut et apport de protéines par plus de végétalisation (régime « flexitarien ») – peut permettre de lisser progressivement le coût financier lié à l'achat de denrées estimé à 250 000 € de surcoût matière par an. Les nombreux exemples développés précédemment témoignent de cette maîtrise possible des surcoûts.

LES BÉNÉFICES : UNE ALIMENTATION PLUS SAINES, PLUS DURABLE ET PLUS RESPECTUEUSE

Co-bénéfices environnementaux (voir en annexes les détails associés) (estimation par hectares)



9. Ce chiffre de 4 700 000€ par an provient du coût moyen des denrées alimentaires pour un repas en restauration collective (1,81€*) multiplié par le nombre de repas servis chaque année sur le territoire, environ 2,6M de repas produits/an. *Selon l'Observatoire des coûts en restauration collective que le GAB44 a réalisé en 2025 - sur 26 communes de Loire-Atlantique, les denrées alimentaires représentent 1,81€/repas en moyenne, chiffres en concordance avec l'étude de la cour des comptes sur la restauration collective au niveau national.

10. 1.03€ de gaspillage alimentaire par repas sur une moyenne de 8.66€ de coût du repas, source ADEME mobilisée par l'observatoire du GAB44 des coûts complets des repas en restauration collective.

L'impact de l'alimentation sur les maladies chroniques, un enjeu majeur de santé publique :

Les régimes alimentaires en France ont connu de nombreuses évolutions, marqués désormais par une industrialisation de notre alimentation et l'augmentation de la consommation d'aliments ultra transformés, dont la consommation a été observée comme étant associée à l'augmentation du risque d'obésité et de maladies chroniques dans plusieurs études épidémiologiques¹¹. Les régimes alimentaires constituent également une source d'exposition plus ou moins importante à des substances néfastes pour la santé (exemples : résidus de pesticides, perfluorés), ingrédients additifs contenus dans les aliments transformés (colorants, conservateurs, édulcorants de synthèse, etc.). La nutrition ne doit donc plus être envisagée sous un angle uniquement d'apports et carences, mais doit également prendre en compte les risques et les bénéfices de façon globale, notamment au regard de l'exposition aux contaminants.

Les systèmes alimentaires et l'environnement :

Au plan national, le système alimentaire représente 22 % de l'empreinte carbone globale de la France, dont 60 % est issu de la production¹². Les produits d'origine animale (viande, produits laitiers, poisson) sont responsables de la majorité de cette empreinte carbone alimentaire (61 %). Pour autant, le maintien de l'élevage extensif est également essentiel, car il fournit de nombreux services écosystémiques tels que la préservation de la biodiversité et la fertilité des sols, tout en assurant la préservation des stocks de carbone dans les prairies. Certains modes de production exercent ainsi une pression sur les écosystèmes, plus ou moins importante en fonction des pratiques, l'agriculture biologique étant ici le meilleur allié de la biodiversité¹³.

Le WWF France a estimé que l'impact de notre alimentation pesait pour près de la moitié de notre empreinte eau totale. Chaque jour, sans le savoir, à travers ce que nous mangeons, chacun de nous consomme indirectement près de 250 litres d'eau douce, à travers l'impact de l'alimentation sur la ressource en eau (locale ou importée)¹⁴.

Les inégalités sociales de nutrition en hausse :

L'alimentation est de plus en plus marquée par un gradient social : les personnes les plus diplômées et ayant les revenus les plus élevés ont une alimentation plus respectueuse des recommandations nutritionnelles. Les ménages les plus favorisés consomment ainsi plus de fruits et de légumes que les ménages ayant un statut socio-économique plus faible, ces écarts ayant tendance à se creuser¹⁵.

11. Ultra-processed foods, diet quality and human health

12. Haut Conseil pour le Climat, rapport thématique (février 2024)

13. Le soutien à l'agriculture biologique - Rapport de la cour des comptes - juin 2022

14. Rapport du WWF France - L'eau que nous mangeons, face aux sécheresses, l'urgence de repenser notre modèle agricole et alimentaire - 2025

15. Etudes Esteban 2014-2016 : Chapitre Consommations alimentaires : Volet Nutrition. Chapitre Consommations alimentaires



Le **Groupeement des Agriculteurs Biologiques des Pays de la Loire (GAB 44)**, créé en 1990, est un organisme professionnel agricole à vocation syndicale. Il a pour missions de :

- Promouvoir, défendre et développer l'agriculture biologique en Loire-Atlantique
- Développer des filières justes et équitables pour les producteurs et productrices
- Installer, former et mettre en réseau les agriculteurs et futur agriculteurs bio
- Favoriser l'amélioration continue, la performance technique, environnementale, sociale et économique des fermes
- Accompagner la transition agricole et alimentaire sur les territoires

Le GAB 44 a développé une expertise au service des collectivités en les accompagnant sur la transition agricole locale, la restauration collective,... grâce à des méthodologies et outils qui ont fait leurs preuves.

Retrouvez les actions du GAB 44 à destination des collectivités :

www.gab44.org



Le **Mouvement des Cuisines Nourricières** vise à promouvoir une alimentation saine et durable en reliant les producteurs, les cuisiniers et les consommateurs. Ce mouvement est un espace de convergence, pour tous ceux qui veulent partager une culture et des outils communs pour nourrir au quotidien, dans le respect de ceux qui mangent, de ceux qui produisent la nourriture et de la terre nourricière.

Retrouvez les actions du MCN à destination des collectivités :

www.cuisinesnourricieres.org

**LE WWF ŒUVRE POUR METTRE
UN FREIN À LA DÉGRADATION
DE L'ENVIRONNEMENT NATUREL
DE LA PLANÈTE ET CONSTRUIRE
UN AVENIR OÙ LES HUMAINS
VIVENT EN HARMONIE
AVEC LA NATURE.**



Notre raison d'être

Arrêter la dégradation de l'environnement dans le monde et construire un avenir où les êtres humains pourront vivre en harmonie avec la nature.

ensemble, nous sommes la solution. www.wwf.fr

© 1986 Panda symbol WWF – World Wide Fund for Nature (Formerly World Wildlife Fund)

® "WWF" & "Pour une planète vivante" sont des marques déposées.

WWF France, 35-37 rue Baudin, 93310 Le Pré-Saint-Gervais.