

# GROUPE DE TRAVAIL INTERCOMMUNAL SUR LE CLIMAT 16ÈME RÉUNION

## LA RESTAURATION SCOLAIRE



17 Janvier 2024

**Danielle DAMBACH,**

Présidente déléguée de l'Eurométropole  
de Strasbourg,

Maire de Schiltigheim

1. Accompagnement des communes de l'Eurométropole dans la rédaction de leurs marchés de restauration scolaire
2. Témoignage sur cet accompagnement
3. Présentation de « Fabuleuses légumineuses » et des « Rendez-vous de l'alimentation »
4. Questions-réponses
5. Points d'actualité

## Accompagnement des communes de l'Eurométropole dans la rédaction de leurs marchés de restauration scolaire

Par **Camille LUTTENAUER**,  
Chargée de mission agriculture périurbaine  
Eurométropole de Strasbourg  
[Camille.luttenauer@strasbourg.eu](mailto:Camille.luttenauer@strasbourg.eu)

Et **Elsa MURER**  
Chargée de mission circuits courts  
Chambre d'agriculture Alsace  
[elsa.murer@alsace.chambagri.fr](mailto:elsa.murer@alsace.chambagri.fr)

## Objectifs:

- Augmenter la part de l'approvisionnement en produits bio et locaux dans la restauration scolaire des communes en partenariat avec CAA et BGE
- Faciliter l'atteinte des objectifs EGalim (qualité des produits, diversification, gaspillage alimentaire, usage du plastique, information)



## Méthode:

- Diagnostic auprès des 32 communes concernant l'offre de restauration scolaire: nombre de repas, type de contrat, contenu, date de renouvellement, identité du prestataire...

## Les résultats:

- Une mise en conformité avec la réglementation variable
- Un besoin d'accompagnement pour atteindre les objectifs EGalim
- Un besoin d'outils permettant un suivi de l'exécution des marchés
- Méconnaissance de l'outil de suivi « ma cantine »
- De belles initiatives notamment autour du gaspillage alimentaire, de la substitution des plastiques



Proposition  
d'accompagnement  
des communes  
et prestataires

- **Obligation de publier un marché public** pour sélectionner votre prestataire
- **Le localisme :**
  - Principe : interdiction de pratiquer le « localisme » dans la commande publique
  - Conséquence : interdiction des critères ou clauses favorisant ou imposant l'origine géographique déterminée des candidats ou des produits faisant l'objet du marché
- **Les circuits courts :**
  - Le droit de la commande publique ne fait aucunement obstacle à la mise en œuvre de critère d'attribution et plus globalement d'une politique d'achats en faveur des circuits courts.

L'acheteur peut imposer, dans son cahier des charges, un certain nombre d'exigences :

- que les fournisseurs garantissent la fraîcheur ou la saisonnalité de leurs produits, ou un niveau minimal de produits frais à fournir dans le cadre de l'exécution du marché
- Des modalités de transport particulières pour la livraison des denrées
- Les conditions d'élevage des animaux
- Une gestion vertueuse des déchets
- Un pourcentage de circuits courts
- Des labels....



> Le candidat qui ne répondrait pas à ces exigences verrait son offre déclarer irrégulière.



« **Loi EGAlim** »

**30 octobre 2018**

Loi pour l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et alimentaire et une alimentation saine, durable et accessible à tous

« **Loi Climat et Résilience** »

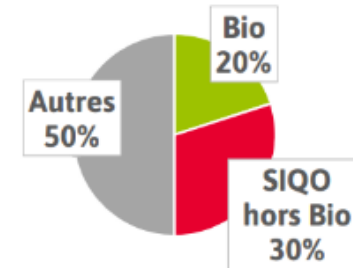
**22 août 2021**

Loi portant lutte contre le dérèglement climatique et renforcement de la résilience face à ses effets

## 5 mesures phares pour la restauration collective

- 50% de produits durables et de qualité dont 20% de bio
- Diversification des sources de protéines et menu végétarien
- Lutte contre le gaspillage alimentaire et dons alimentaires
- Substitution des plastiques
- Information des convives et affichage

**50% de produits durables et de qualité dont 20% de bio (en valeur HT)**  
**60% de viande/poisson durables et de qualité (100% pour les restaurants d'Etat) au 1<sup>er</sup> janvier 2024**




<p>Produits issus de l'Agriculture Biologique ou d'exploitations en conversion depuis plus d'un an pour les produits végétaux</p>	<p>Produits Label Rouge</p>	<p>Les produits AOP (Appellation d'origine protégée), IGP (Indication géographique protégée), STG (Spécialité traditionnelle garantie)</p>	<p>Produits avec écolabel « Pêche Durable »</p>	<p>Produits avec logo « Région Ultra-Périphérique » (produits d'Outre-Mer)</p>	<p>Produits issus d'exploitations certifiées HVE (Haute Valeur Environnementale)</p>
<p>Produits issus du commerce équitable</p>	<p>Produits « fermiers » ou produits « à la ferme » si défini par arrêté</p>	<p>Produits avec externalités environnementales positives</p> <p>Produits dont l'acquisition a été fondée sur les performances en matière de protection de l'environnement et le développement des approvisionnements directs de produits de l'agriculture</p>	<p>Difficiles à définir pour l'instant</p>	<p>Les produits issus d'exploitations bénéficiant de la certification environnementale de niveau 2 entrent également dans cette catégorie jusque fin 2026.</p>	<p>Produits équivalents aux exigences définies par les signes, mentions, écolabels ou certifications listés ci-avant</p>
	<p>Les œufs, volailles, fromages fermiers y compris fromages blancs.</p>				

## ma cantine : l'outil numérique officiel gratuit et ouvert à tout établissement de restauration collective

### Des outils et des ressources :

- **Espace documentation** : décryptage des mesures des lois EGAlim & Climat et Résilience, guides marchés publics...
- **Autodiagnostic et tableau de bord** pour se positionner et planifier sa progression
- **Tableur** pour le suivi des achats vers les 50% de produits durables et de qualité et la télédéclaration
- **Modèle d'affiche** pour l'information aux convives
- Inscription aux expérimentations de **réservation de repas** et **menus végétariens**

Mieux manger  
de la crèche à l'EHPAD 



Rdv sur : [ma-cantine.agriculture.gouv.fr](https://ma-cantine.agriculture.gouv.fr)



**Par :** La Chambre d'Agriculture d'Alsace et Bio en Grand Est

**Objectif :** Développer l'approvisionnement en produits locaux et bio locaux

## En amont de la rédaction du cahier des charges

- Définir les **objectifs** de la collectivité (co-construction)
  - Identifier l'offre agricole du territoire et définir le périmètre du territoire
- Rédiger une **politique alimentaire** en lien avec l'offre du territoire

## Dans le cahier des charges

- Traduire les **besoins** et **attentes** de la collectivité
  - Définir les clauses du marché en cohérence avec l'offre du territoire
- Des **leviers juridiques** à chaque niveau de la rédaction

*\* accompagnement financé par l'EMS dans le cadre de la convention liant l'EMS, la CAA et BGE* 11

## Les points de vigilance lors de la rédaction :

**Le préambule et l'objet du marché** : traduisent les besoins de la collectivité et les attentes sur les aspects environnementaux, sociaux et nutritionnels

**Le CCTP** : certifications techniques liées aux produits, politique d'approvisionnement en circuits courts, information et éducation des convives

**Le mémoire technique** : demander des pièces comparables (tableau détaillant les performances en matière d'approvisionnement direct, calendrier de saisonnalité, menu type...)

**Les critères de pondération et d'attribution** : en lien avec l'objet du marché et les attentes de la collectivité, permettent de départager les offres

**Le suivi du marché** : prévoir des moyens de contrôle (rencontres régulières, mesure d'indicateurs...)

**15 communes** ont déjà bénéficié d'un accompagnement :

- **2022** : Hoenheim, Mundolsheim et Ostwald
- **2023** : SIVU des châteaux (*Achenheim, Breuschwickersheim, Osthoffen, Kolbsheim et Hangenbieten*), Wolfisheim, Oberhausbergen, Illkirch-Graffenstaden, Mundolsheim et Strasbourg
- **En cours en 2024** : Fegersheim et Bischheim

**Témoignage sur l'accompagnement réalisé en 2023  
pour le renouvellement du contrat du SIVU des châteaux**  
(Achenheim, Breuschwickersheim, Osthoffen, Kolbsheim et Hangenbieten)

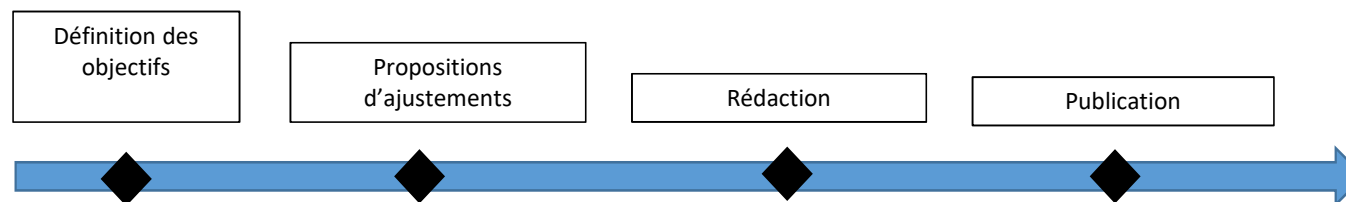
Par **Doris TERNOY**,  
Maire de BREUSCHWICKERSHEIM,  
Conseillère déléguée sur l'agriculture et l'alimentation  
Vice-présidente du SIVU des Châteaux

- **Le SIVU des châteaux c'est:**

- 5 périscolaires sur les 5 communes
- 1 multi-accueil (0-3ans) situé à Breuschwickersheim
- 2 délégations de service publique (FDMJC Alsace pour les périscolaires et la Maison bleue pour le multi-accueil)
- 1 traiteur pour les périscolaires (Saveurs & Délices à Entzheim) et cuisine sur place pour le multi-accueil
- 320 repas livrés par jour en liaison chaude pour les périscolaires
- 40 repas en moyenne pour le multi-accueil
- Environ 64 000 repas confectionnés par an



- **Déroulé de l'accompagnement:**



### L'accompagnement a notamment permis de :

- Se réinterroger sur ce qui est en place
- Définir et traduire les besoins et attentes de la collectivité
- Imposer le respect des mesures de la loi Egalim
- Définir des exigences concernant la confection des repas :
  - qualité des approvisionnements
  - part de produits bio et sous label de qualité
  - variété des produits
  - part de produits frais
  - absence de produits ultra-transformés
  - provenance des denrées
  - qualité gustative des repas...
- Exiger des engagements en matière de développement durable :
  - lutte contre le gaspillage alimentaire
  - substitution des plastiques
  - traitement des bio-déchets
  - mise en place d'actions de sensibilisation
- Mettre en place un reporting permettant un contrôle et un suivi du marché
- Définir des axes de progression et d'amélioration continue du service de restauration scolaire
- Définir des critères d'analyse des candidatures

## Présentation de « Fabuleuses légumineuses » et des « Rendez-vous de l'alimentation »



Par **Magali GAY-PARA**,  
Chargée de mission Stratégie Alimentaire Territoriale  
Eurométropole de Strasbourg  
magali.gay-para@strasbourg.eu  
Tél. : 03 68 98 62 83

## 3 PROJETS STRUCTURANTS

### « Terres de sources »

1 étude d'opportunité livrée à l'aide d'un stage  
1 voyage d'étude

### Plan d'action légumineuses

1 création de filière soutenue  
1 dizaine d'animations grand public  
1 événement à venir dans la restauration

### Étude du système alimentaire et potentiel de reterritorialisation

Démarrage avec la filière blé – farine - pain

## 2

### NOUVEAUX FORMATS DE SENSIBILISATION

1 forum éducation à l'environnement  
4 stands du PAT

## 1

### ÉVÉNEMENT ANNUEL DEVENU INCOTOURNABLE

**Les Rendez-vous de l'Alimentation**  
Bien manger sans se ruiner  
Plus de 80 partenaires et 4000 participants

## 1

### BROCHURE D'INFORMATION

Mise à jour fin 2023



Du 2 au 6 avril 2024

## Fabuleuses légumineuses

Mise en valeur des légumineuses dans les établissements de restauration : dégustations, animations, quizz...

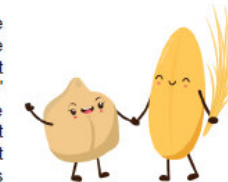


"Fabuleuses Légumineuses" est une opération organisée depuis 2021 par la Collectivité européenne d'Alsace au sein des collèges volontaires, afin de promouvoir la consommation de légumineuses et de faire connaître leurs intérêts nutritionnels et environnementaux. Durant l'opération, les restaurants scolaires volontaires proposent à leurs élèves des plats contenant des légumineuses locales et des animations ont lieu dans les établissements scolaires, portées par le personnel de l'établissement ou des partenaires extérieurs : ces activités permettent de faire connaître ces aliments aux élèves et de promouvoir leur culture sur notre territoire.



La prochaine édition aura lieu durant la semaine olympique et paralympique, du 2 au 6 avril 2024 : l'accent sera particulièrement mis sur l'intérêt nutritionnel et sanitaire des légumineuses, en plus des aspects environnementaux abordés dans les éditions précédentes. Des animations conjointes sur les deux thématiques pourront être organisées au sein des établissements participants.

Plusieurs partenaires du PAT de l'Eurométropole de Strasbourg, inspirés par cette démarche, comme la ville de Strasbourg, l'Eurométropole et la Région Grand Est, ont choisi de proposer également "Fabuleuses Légumineuses" à l'ensemble des acteurs de la restauration et de l'alimentation durable. Cette opération conjointe permet d'augmenter la portée de l'opération, aussi bien concernant le public touché que les agriculteurs fournissant les légumineuses locales, et ainsi de créer dans une véritable dynamique locale sur le sujet.



Tout PAT intéressé peut également proposer "Fabuleuses Légumineuses" aux établissements de son territoire. Les partenaires de cette édition se tiennent à votre disposition pour tout renseignement complémentaire sur l'opération et peuvent vous appuyer dans sa déclinaison sur votre territoire.

### Contacts

Collectivité européenne d'Alsace : Patricia Spano - patricia.spano@alsace.eu  
Eurométropole de Strasbourg : Magali Gay-Para - magali.gay-para@strasbourg.eu  
Région Grand Est : Soisic Ollion - soisic.ollion@grandest.fr  
Chambre d'Agriculture Alsace : Elsa Murer - elsa.murer@alsace.chambagri.fr  
Interprofession des Fruits et Légumes d'Alsace : Yannick Wir - y.wir@fruits-legumes-alsace.fr

## Un événement multi-partenarial à destination des publics de la restauration collective

### Les rôles de chacun

- ✓ Coordination assurée par l'Eurométropole
- ✓ Communication assurée par l'Interprofession des Fruits et Légumes d'Alsace (IFLA) et les partenaires
- ✓ Menus et éventuelles animations proposées et assurées par les partenaires de l'événement

### Pourquoi participer ?

- ✓ Pour agir concrètement en faveur de la santé humaine et environnementale à travers la restauration scolaire, en mobilisant tant les élèves que les personnels de restauration et d'encadrement
- ✓ Pour soutenir le développement d'une filière locale

### Les partenaires

- ✓ ayant confirmé leur participation : Ville de Strasbourg, CeA, Région Grand Est, CROUS, API cuisiniers, Alsacienne de Restauration, DRAAF, Chambre d'Agriculture Alsace, Bio en Grand Est, IFLA, Graines d'Alsace
- ✓ ayant manifesté leur intérêt : Communes de Blaesheim, Bischheim, Entzheim, Souffelweyersheim, Lampertheim, La Wantzenau et Illkirch, UNISTRA, AERM, HUS, UMIH 67, Maison Sport Santé de Strasbourg, Les Petites Cantines, épicerie solidaire de Cronembourg, Caritas, La Route de la Santé, Cardek, Les Cols Verts...

## Comment participer ?

**1/Envisagez un menu avec des légumineuses** avec votre prestataire de restauration **et éventuellement une animation** avec l'appui du prestataire et / ou de personnel d'encadrement.

⇒ De nombreuses ressources pédagogiques seront mises à disposition sur un espace en ligne partagé + possibilité de formation par l'animatrice de l'Eurométropole

**2/Informez Magali Gay-Para** de votre participation

**3/Recevez le kit de communication** en amont de l'événement (affiches, affiche personnalisable pour votre établissement, flyers à distribuer aux élèves, communication type à destination des parents)

**4/ Inauguration** au collège Sophie Germain de Strasbourg en présence de l'ensemble des partenaires (date à confirmer le 2 avril)



Participez à la 3<sup>ème</sup> édition des Rendez-vous de l'alimentation  
Du 24 mai au 9 juin 2024



## Un événement grand public multi-partenarial

### Les rôles de chacun

- Coordination et communication assurée par l'Eurométropole
- Animations proposées et assurées par les partenaires de l'événement

### Pourquoi participer ?

- ✓ Contribuer à alimenter la réflexion des habitant·es sur leur alimentation, découvrir ensemble des solutions concrètes et provoquer des changements
- ✓ Faire partie d'un réseau d'acteurs engagés pour la transition alimentation et développer des synergies
- ✓ Donner de la visibilité aux actions et acteurs de votre commune (4000 participants en 2023)



## Modalités relatives aux animations :

**Dates : du 24 mai au 9 juin**, sans contrainte de durée.

Point de vigilance concernant 3 dates déjà prises par de gros temps forts :

- Le 26 mai : 48h de l'agriculture urbaine (lieu pas encore défini)
- Le 2 juin : Le Tour des Fermes (Oberhausbergen – Wolfisheim – Oberschaeffolsheim)
- Le 9 juin : Pique-Nique Bienvenue à la ferme (lieu pas encore défini)

⇒ Il conviendra de ne pas proposer d'animations sur le même créneau.

**Format libre** : portes-ouvertes, dégustations, stands d'animation, spectacles, ateliers / concours de cuisine, repas partagés, jeux pédagogiques, conférences, ciné-débat, tables-rondes, villages des associations, rencontres professionnelles, salon de l'emploi...

Les animations peuvent être limitées en nombre de participants si besoin, avec ou sans inscription.

## Modalités relatives aux animations :

**Lieu libre** au sein de l'Eurométropole : locaux et sites habituels, salles, espace public sur demande d'autorisation, etc.

⇒ La réunion de coordination du 12 février permettra de mettre en lien les partenaires pouvant proposer une animation mais ne disposant pas de lieu, avec les partenaires en disposant, et inversement. Elle permettra aussi de se rencontrer et envisager des animations communes.

**Thématique** : les animations devront s'inscrire dans un ou plusieurs des 6 axes du PAT, avec un focus donné cette année au lien entre l'alimentation et l'environnement : adaptation au changement climatique – transition – résilience – nouvelles pratiques - préparer demain

Exemple d'animations sur cette thématique : jardinage adapté au changement climatique, nouvelles cultures, vente directe, assiette bas carbone, réduction du gaspillage alimentaire, actions solidaires / coopératives, etc.

**Animations gratuites** (ou à prix libre) pour le public

⇒ Les animations commerciales (vente de produits, restauration...) sont possibles à condition qu'elles viennent en accompagnement des animations gratuites

## Exemples d'animations proposées par les communes de l'Eurométropole lors des 1ères éditions:

- **Nutri Game et journée animation dans 2 écoles** – **Lingolsheim** avec le CSC Albatros
- **Comment mieux manger ?** Exposition / atelier pain / Projection film **Schiltigheim** avec de nombreux partenaires (boulangers, associations de sensibilisation...)
- **A la découverte d'un verger** – **Plobsheim** avec la société des arboriculteurs
- **Visite d'une exploitation de fruits et légumes et dégustation culinaire** – **Breuschwickersheim** avec Fruits et Légumes Bernhardt et le Restaurant au Lion
- **Goûter décalé en famille** – **Vendenheim** avec le Fédi-Centre
- **Stop au gaspillage ! Venez pédaler pour un smoothie** – **Vendenheim** avec le CMJ et la Banque Alimentaire

...

*Pour inspiration, n'hésitez pas à consulter le programme de l'édition 2023 :*

<https://www.strasbourg.eu/documents/976405/7982975/0/a3ff5f86-8e7b-3081-cfa9-30f288a3e2ba>



**Plus de 100 partenaires pour les 2 premières éditions!**



Vous souhaitez réaliser une ou plusieurs animations?

Et / ou vous disposez d'un lieu d'animation à proposer aux partenaires?

Complétez [ce formulaire](#) avant le 7 février

*1 animation (même à plusieurs) = 1 formulaire à remplir*

## Ressources utiles :

### Le catalogue des animations éco-citoyennes



#### Manger mieux et dépenser moins

Présenter des alternatives à la consommation de protéines animales, aborder l'intérêt d'un mode de consommation en circuit court et de produits de saison, comment équilibrer alimentation et budget.

Méthode : jeu des bocaux-mystères et jeu du champ à l'assiette, dégustations possibles

Inscription : <https://forms.office.com/e/0xk2NZYe7i>

Stand  
3h30



#### Cuisine végétale et locale anti gaspi

Découvrir la cuisine locale et végétale et ses atouts (environnementaux, santé, économies).

Méthode : exposition d'objets et de produits à déguster, fiches recettes, interpellation du public pour trouver des solutions échanges, conseils/astuces pour faire ses courses et repas, organiser son quotidien dans une démarche zéro déchet/zéro gaspi".

Contact : [carole.bridault@zds.fr](mailto:carole.bridault@zds.fr)

Stand  
3h30



#### Cuisine anti-gaspi

Découvrir la cuisine locale et végétale et ses atouts (environnementaux, santé, économies).

Méthode : cercle d'échanges à partir d'un jeu de cartes, démonstrations et réalisation collective d'un plat (si accès possible à une cuisine équipée), conseils/astuces pour faire ses courses et repas, organiser son quotidien dans une démarche zéro déchet/zéro gaspi".

Contact : [carole.bridault@zds.fr](mailto:carole.bridault@zds.fr)

Atelier  
2h



#### Escape Game anti-gaspillage alimentaire

Comprendre le gaspillage alimentaire et comment le réduire. Connaître les fruits et légumes de saison et les composantes d'un repas équilibré.

Option Escape Game dans une grande salle pour les jeunes.

Option jeu de plateau dans le cadre des stands. (livre de recettes zéro déchet offert pour l'atelier selon disponibilité)

Inscription : <https://forms.office.com/e/abikEvZC25>

Atelier  
2h  
ou  
Stand

### Les articles libres de droits

#### Les super-pouvoirs des légumineuses

Une alimentation saine et durable qui ravit les papilles : voilà les « légumes secs » ou « légumineuses » (haricots, lentilles, pois cassés...) Quand on découvre tous leurs bienfaits, on ne peut que les adorer !

#### Pratiques et économiques.

Peu coûteux à l'achat, les légumes secs se conservent longtemps. Avant de les cuire, il est recommandé de les laisser tremper (haricots et pois chiches), ce qui améliore la qualité de leur digestion. Une fois cuits, ils se congèlent ou se conservent plusieurs jours au frigo. En soupe, en salade ou en purée, ils peuvent aussi être utilisés sous la forme de farine, en alternative au blé. Une multitude de recettes savoureuses des quatre coins du globe permet de découvrir des saveurs nouvelles et variées ! (houmous, dahl de lentilles, chili végétarien...)

Contact : [amandine.dupin@strasbourg.eu](mailto:amandine.dupin@strasbourg.eu)

## Questions-réponses

## 28 mars 2024 : Présentation du bilan à mi-parcours du Plan Climat au conseil eurométropolitain

### → Portraits communaux

#### De quoi s'agit-il ?

- ✓ De fiches synthétiques intégrant les données clés de chaque territoire en matière d'énergie, de climat et de qualité de l'air et les actions phares portées par chaque commune contribuant à la transition écologique du territoire.
- ✓ Réalisation en partenariat avec l'Agence du Climat dans le cadre du bilan à mi-parcours du plan climat (délibération prévue au conseil de mars 2024).

Une attente exprimée par les communes dans le sondage du GT intercommunal climat de l'été 2023

#### Comment faire ?

Compléter ce court questionnaire (<https://enquete.strasbourg.eu/index.php?r=survey/index&sid=358546&lang=fr>) permettant de recueillir 4-5 actions que vous souhaiteriez mettre en avant pour les portraits communaux **avant le 19 janvier**.

### → Tournée des communes de Madame Dambach

Actions et possibilités de soutien de l'Eurométropole et actions opérationnelles que l'agence du climat déploie et peut renforcer sur chaque commune.



Élus pour Agir :

Le réseau des élus pour la transition écologique et énergétique de l'Ademe

<https://cloud.contact.ademe.fr/inscription-elu-referent>



## NOTRE ENGAGEMENT

- **Vous aider à mieux appréhender les enjeux de la transition écologique et énergétique, quel que soit votre niveau de maîtrise du sujet.** Nous vous proposons un parcours pour **décrypter les enjeux et mieux connaître les fondamentaux**, les acteurs en place, les aides et les bonnes pratiques.
- **Vous proposer des actions concrètes pour votre commune**, dans différents domaines d'intervention dont la gestion des déchets, la décarbonation des PME de votre bassin économique, le développement des projets énergies renouvelables, la rénovation performante des bâtiments publics, la sobriété, l'économie circulaire... L'ADEME vous soutiendra et vous accompagnera dans vos

projets grâce à tous les dispositifs et les aides dont elle dispose.

- **Vous faire bénéficier des enseignements et des pratiques des meilleurs experts nationaux de l'ADEME** grâce à des conférences de haut niveau. Notre souci permanent sera de rechercher systématiquement l'adaptation de nos approches et outils aux besoins de votre territoire.
- **Vous permettre de partager des bonnes pratiques et des retours d'expériences** avec vos homologues élus.
- **Vous inviter à des événements de qualité** dédiés à la transition écologique et énergétique.

## VOTRE ENGAGEMENT

Nous consacrer une journée par an (mixte présentiel/visio) et 2 h tous les 3 mois (visio). **Nous savons que votre temps est précieux, nous en ferons bon usage !**

### Pour adhérer, deux conditions simples

- Avoir informé votre Maire/Président de votre adhésion au réseau.
- Accepter de recevoir des informations par e-mail sur la vie du réseau.

## Prochains GT intercommunaux sur le climat

Mercredi 21 février

Le financement de la transition écologique

Mercredi 17 avril

L'Atlas de la biodiversité communale (ABC)

Mercredi 5 juin

Les cimetières face à la transition écologique

MERCI DE VOTRE ATTENTION