1,20€ Le seul magazine pour enfants que les parents dévorent en cachette N°56

La GAZETTE de la caisse des écoles du 15e

Encore + d'infos pour les parents

La frugalité contient toutes les vertus. Cicéron, orateur et philosophe romain (106-43 avant notre ère)

Philippe Goujon
Président,
Caisse des écoles 15e

Le Coronavirus a été l'occasion pour notre établissement de montrer ses capacités à **s'adapter** et à se **réinventer.**

Je me félicite tout particulièrement de la **réactivité, du savoir-faire et du sens du service public** des équipes qui ont permis à la Caisse des Ecoles pendant la période du 2ème confinement de rester **présente** et en **soutien** aux côtés des enfants et des familles.

L'exigence de **qualité** demeure la même et nos agents continuent de préparer **tous les matins** les repas du midi dans les écoles de notre arrondissement.

Tout en accompagnant les élèves, mon objectif est de leur offrir les **meilleures conditions** de restauration.

Je souhaite à toutes les familles une **très belle rentrée scolaire,** après des vacances tant attendues !

La Caisse Des Ecoles vous invite à partager un moment convivial autour de l'alimentation lors de la **4ème édition du Forum du Goût,** samedi 9 octobre sur le parvis de la mairie. Fort de son succès des éditions précédentes, cet évènement accueillera petits et grands autour d'une cuisine à ciel ouvert et de nombreux stands animés où **la restauration scolaire du 15ème sera à l'honneur.**

CAISSE DES ECOLES
cde15.fr

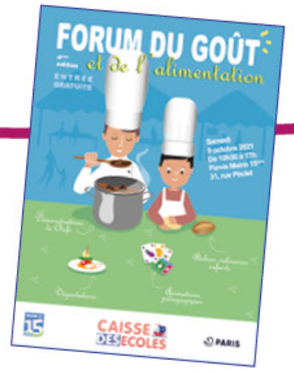
FORUM DU GOÛT

La 4ème édition... enfin

FOCUS sur les collèges P.6

TABLETTE NUMERIQUE pour les agents P.4

PORTES OUVERTES année scolaire 2021-2022 P. 16



FORUM DU GOÛT

Une cuisine à ciel ouvert !

Nous attendions son retour avec impatience... il revient pour le plus grand plaisir de nos papilles, évènement culinaire incontournable de l'arrondissement : le Forum du Goût. Organisée par la Caisse des Ecoles en partenariat avec la Mairie du 15, cette rencontre aura lieu le samedi 9 octobre sur la parvis de la mairie (de 10h30 à 17h), en ouverture de la Semaine du Goût.

François Connault
Conseiller de Paris,
Délégué, Caisse des écoles 15e

Des chefs de cuisine de tout horizon investissent une cuisine à ciel ouvert. Ils nous livrent **les secrets de leurs recettes** (à refaire à la maison !) dans une ambiance festive partageant leur passion avec les familles présentes.

Tout autour de la cuisine, des **stands d'animation** accueillent petits et grands. Les **fournisseurs** de la Caisse des Ecoles font **goûter** des produits servis à la cantine, des **ateliers pédagogiques et culinaires** proposent aux enfants des activités autour de l'alimentation. **De belles surprises** vous attendent aussi sur les stands de nos partenaires !

Le professionnalisme de nos cheffes de cuisine et de nos partenaires au service des familles.

Les enfants pourront mettre la main à la pâte... ils adorent !

Venez nombreux savourer cette journée enrichissante autour de la Restauration !

LES THÉMATIQUES CULINAIRES 2021

1 - la thématique de La Semaine du Goût

Les animateurs de Aristide Maillol, ont pu s'appuyer sur les outils créés et fournis par la CDE15 (Semaine du Goût 2020 : les plantes aromatiques »).

La 4ème édition du Forum du Goût samedi 9 octobre, ouvrira les festivités de la **Semaine du Goût** qui aura lieu du **11 au 17 octobre 2021.** La thématique a été choisie par les cheffes de cuisine et les responsables de site, suite à un groupe de travail avec la diététicienne.
Durant une semaine, les menus seront enrichis par **« la découverte des produits laitiers et fromages de nos régions »**.
Des **actions pédagogiques** seront créées pour l'occasion et animeront la vie de la cantine. Des **outils** seront mis à disposition des **REV** et des **animateurs**.

C'est une semaine riche en découvertes qui attend les enfants !
(A suivre sur cde15.fr)

2 - La thématique annuelle

3 thématiques ont été proposées par les **cheffes de cuisine** et la **diététicienne** : **« la découverte des continents », « la légumineuse dans tous ses états »,** et **« objectif alimentation durable »**. Membres du comité de gestion, élus, familles, équipes de cuisine, REV, animateurs, directeurs d'école et agents Caisse Des Ecoles, **200 personnes ont voté.** Pour la plus grande joie de nos cheffes de cuisine, la **« découverte des continents »** l'a largement emporté.
Durant toute l'année scolaire, des **menus** autour de cette thématique agrémenteront les repas, mis en avant par des **affiches** à consulter dans les **réfectoires**.

Les enfants feront le tour du monde des saveurs toute l'année scolaire 2021-2022 !

L'année scolaire 2020-2021 proposait une mise en avant des régions françaises. A découvrir sur notre site cde15.fr

Les TABLETTES PASSENT à TABLE !

Les normes de sécurité sanitaire sont évidemment nombreuses en restauration collective. Traçabilité, température, archivage, font partis des imponderables et du quotidien des agents. Afin d'éviter une multitude de papiers, un archivage besoigneux, la responsable qualité, Madame BAZELI, a mis en place cette année des tablettes numériques dans les UPC, pour une traçabilité en temps réel !

1 – La formation des agents

Un groupe d'agents a bénéficié d'une formation pour l'utilisation des tablettes.

2- Sur le terrain : exemple à l'UPC Saïda

3 tablettes par UPC sont mises à disposition des agents.

1 tablette pour la production chaude : La cuisine à Saida prépare **tous les matins** environ **1100 repas** pour son école et aussi pour d'autres écoles n'ayant pas de cuisine. La **température** des plats est prise **à la fin de la production,** les plats étant **maintenus** au chaud dans des containers avant d'être livrés aux écoles. La tablette numérique permet de rentrer les données de température **rapidement** : elles sont **archivées** automatiquement.

1 tablette pour la production froide : les entrées sont préparées à l'UPC. La température doit être **maintenue.**
Les données sont **consultables** directement par la **responsable Qualité,** lui permettant d'avoir un **retour direct** des informations et ainsi d'être réactive.

1 tablette pour la réception des marchandises :

Témoignage de Moussa

Monsieur Traoré, vous êtes magasinier depuis 8 ans à l'école Saïda. En quoi consiste votre travail ?
Je réceptionne tous les jours de la marchandise : produits frais, épicerie, etc. Mon travail consiste à **verifier** dans un premier temps la quantité et la qualité du produit du bon de livraison. Puis, de **contrôler** les DLC et l'étiquette produit code barre..

En quoi la tablette vous aide-t-'elle dans votre travail ?
Elle permet **d'archiver** beaucoup plus facilement les informations sur le produit, d'éviter de reporter sur une feuille de papier.

En combien de temps avez-vous maitrisé l'utilisation de la tablette ?
Au bout **d'une semaine** je me suis senti à l'aise avec cet outil. Il me permet de **gagner du temps.**

Evénement : c'était le 7 avril 2021 !

Visite de Jean-Michel Blanquer à Lacordaire

Jean-Michel Blanquer accompagné de **Philippe Goujon** était en visite à l'école Lacordaire. Nos équipes en cuisine ont eu le plaisir d'échanger avec lui sur le fonctionnement de la restauration scolaire **pendant le confinement.** En effet, nos agents préparaient environ 50 repas tous les jours pour les enfants des professionnels prioritaires durant la crise sanitaire.
Nous remercions également nos agents présents aussi pour les écoles Blomet, Jongkind, Saint Charles, Volontaires et E. Zola durant cette période.

FOCUS sur les COLLÈGES

Collégiens de Debussy : Bienvenus à notre table !

Dès la rentrée scolaire 2021, la caisse des écoles sera **en charge** de la restauration scolaire du **collège**. Le chef de cuisine et son adjoint feront partie du personnel de la Caisse Des Ecoles.
Les parents devront dorénavant entreprendre les **démarches d'inscription** vers **la Caisse Des Ecoles.** Cela représente environ **400 repas supplémentaires.**
Les repas seront préparés **sur place** le matin pour le midi en gardant le principe de **liaison chaude,** propre au fonctionnement de la CDE15.

Bienvenue à nos nouveaux convives !

Du choix au menu pour des menus de choix

Depuis le mois de mars, les collèges, dont la Caisse des écoles assure la restauration scolaire **(Duhamel, Modigliani et à cette rentrée, Debussy),** bénéficient du **choix dans les menus.** Les jeunes collégiens apprécient qu'on leur propose **plusieurs variantes** dans *les entrées, l'accompagnement, les fromages et les desserts,* tout en préservant une **qualité** de prestation de repas **préparés sur place le matin pour le midi.**

Un grand bravo aux équipes de cuisine qui ont su s'adapter à cette nouvelle proposition.

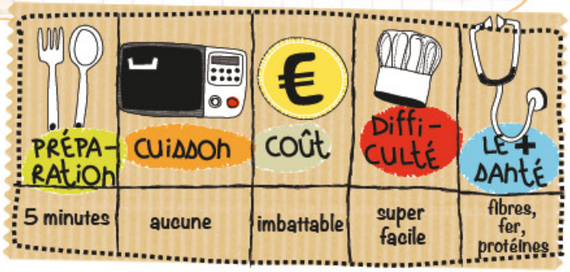
LE HOUMOUS FACILE

POUR 3 GOURMANDS

- Une boîte de pois chiches cuits de 400 g
- 1 belle gousse d'ail
- 2 c. à soupe de jus de citron
- 2 c. à soupe d'huile d'olive
- 3 c. à soupe de tahini (purée de sésame)
- 1 c. à café de cumin en poudre

houmous nature · houmous rose · houmous vert · houmous jaune

Les ustensiles de cuisine



PRÉPARATION

houmous nature

1. Rince les pois chiches en les faisant tremper dans un saladier rempli d'eau, puis égoutte-les.
2. Verse tous les ingrédients ensemble dans le bol d'un mixeur : pois chiches, ail, citron, tahini, huile d'olive et cumin. Mixe l'ensemble jusqu'à obtenir une purée lisse et onctueuse. Tu peux ajuster la consistance en ajoutant un peu d'eau ou de l'huile d'olive.
3. Verse-le dans un bol que tu places au réfrigérateur. Il pourra se conserver 3 jours.

houmous rose

Une petite betterave cuite suffira pour colorer en rose intense ton houmous nature. Il suffit de l'ajouter aux ingrédients avant de mixer l'ensemble.

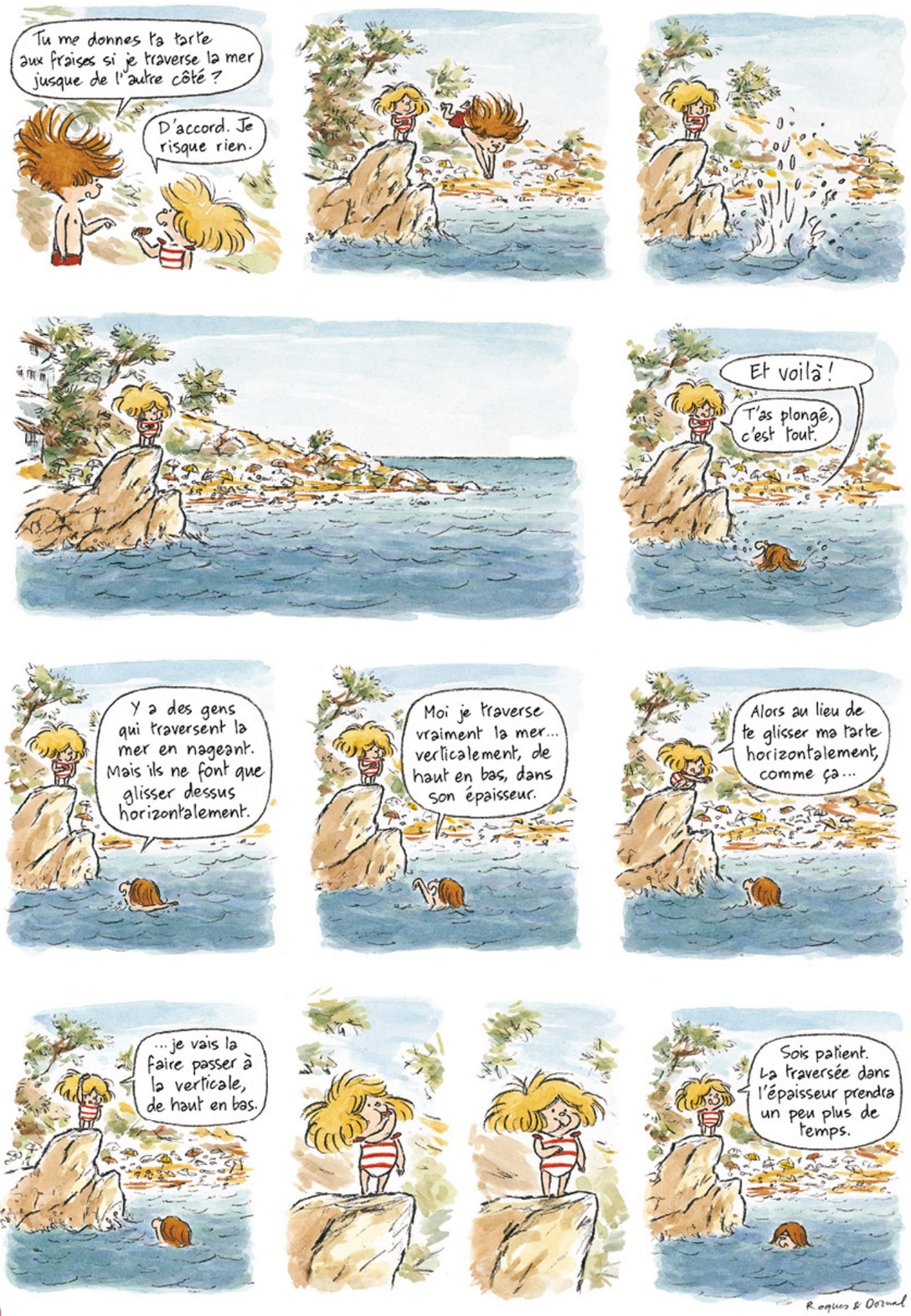
houmous vert

Pour obtenir un beau vert appétissant, ajoute une poignée d'épinards cuits aux ingrédients du houmous nature et mixe le tout. Ça marche aussi avec des petits pois.

houmous jaune

C'est le curcuma qui va donner sa belle couleur jaune à ton houmous. Une cuillère à café de curcuma moulu dans les ingrédients du houmous nature suffira à l'éclaircir d'un joli rayon de soleil.

L' autre côté



©Dargaud, 2021, all rights reserved.

Jeter moins, vivre mieux :

La GOURMANDISE OUI, le GASPILLAGE NON !

Jour après jour, sans qu'on s'en rende compte, le gaspillage s'installe peu à peu dans nos habitudes : des aliments que l'on a achetés en trop grande quantité, des vêtements que l'on ne met jamais, des objets que l'on jette plutôt que de les réparer.

Mais commençons par la cuisine où le gaspillage alimentaire s'installe insidieusement dans nos placards et nos réfrigérateurs, trouvant des cachettes auxquelles on ne pense même pas.

Suggestion anti-gaspillage : Faire ses **courses** avec un comptable **portatif**

Ce **gaspillage** se nourrit généralement des produits alimentaires **que l'on a achetés sans compter** et que **l'on n'arrive pas à finir :** le pain rassis, les légumes ramollis, les salades flétries, les fruits gâtés, les plats préparés qui ont perdus toute saveur.

Faut-il donner nos surplus à des associations ? Non, il est souvent trop tard pour le faire. Faut-il se forcer à tout manger ? Non, inutile de se rendre malade.

Alors, comment **diminuer la quantité d'aliments** qui finissent **à la poubelle ?**

La principale réponse se trouve dans les rayons d'alimentation :

achetons moins, achetons utile !

Nos réfrigérateurs et placards de cuisine **n'ont pas besoin** d'être remplis **à ras bord** en permanence, comme les rayons des supermarchés. Si je limite mes achats à **mes vrais besoins** quand je fais mes courses, je m'aperçois que je **ne manque de rien** et que je fais des **économies** appréciables.

Et en jetant moins, je peux dire avec fierté que je participe, moi aussi, à la réduction globale des déchets.

« Ventre affamé n'a point d'oreille »

Ce vieux **proverbe latin** nous rappelle une vérité intemporelle : **il est difficile de réfléchir quand on a l'estomac vide.** C'est exactement ce qui se passe quand je remplis mon assiette. **Si j'ai très faim, j'ai tendance à la faire déborder. Mais quand je suis à table, je risque d'en laisser la moitié.** C'est ce qu'une autre expression française nous dit d'une façon imagée : **avoir les yeux plus gros que le ventre !**

PICO BOGUE bd

FRUGALITÉ

Le latin "fructus" signifie "produit de la terre".

©Dargaud, 2021, all rights reserved.

"Fructus" a donné "fruit" et - avec le sens de revenu, de rendement - "fructifier", "fructueux".

Lorsqu'on produit avec sagesse, on produit avec modération. "Fructus" a donc donné "frugalité".

Cette souris est "frugale". Elle se contente de deux grains de raisin.

Roques & Dormal

©Dargaud, 2021, all rights reserved.

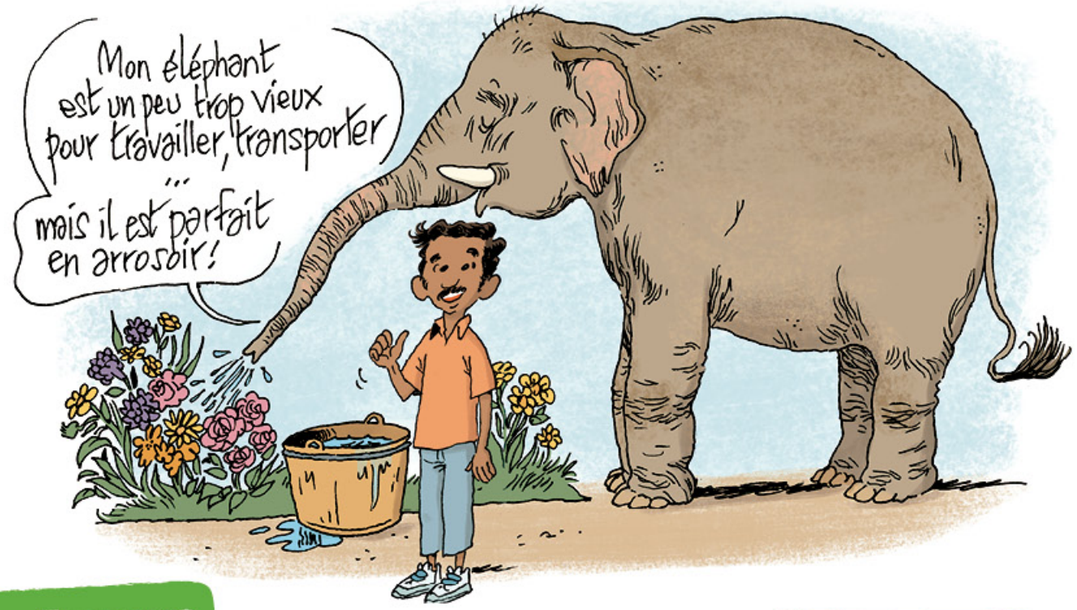
Ils arrivent à limiter le gaspillage :

MAIS COMMENT FONT-ILS ?

En Inde

L'imagination contre le gaspillage

Tous les Indiens connaissent **le Jugaad,** une arme redoutable contre le gaspillage. Le Jugaad peut se traduire par **Débrouillardise** ou **Système D** (D comme débrouille). C'est une façon de penser qu'on peut se sortir de **toute situation difficile** avec un peu **d'imagination**, même si l'on ne dispose que de faibles ressources. Un objet cassé peut avoir **une seconde vie** grâce à des **pièces détachées** venues d'ailleurs, à condition d'être **inventif** et d'avoir **le sens du bricolage**. De grandes entreprises industrielles s'y intéressent de près car le Jugaad, que l'on traduit aujourd'hui par **« Innovation frugale »,** demande une grande inventivité, un sens aigu de l'efficacité avec **peu de moyens,** de l'imagination, de la souplesse. Une attitude qui permet aux Indiens des régions les plus pauvres de **limiter le gaspillage** grâce à un **recyclage généralisé** de tout ***ce qui peut servir encore une fois.***



En France

La solidarité est garantie par la loi

Notre pays a marqué un point en adoptant en **2016** une **loi importante** contre le gaspillage alimentaire.

Cette loi – la loi Garot – interdit aux grandes surfaces d'alimentation de détruire les produits invendus quand ils sont encore consommables.

Elle oblige ces magasins à les **donner** à des **associations** qui en font bénéficier les personnes **démunies.** **Auparavant,** il n'était pas rare de voir les aliments invendus aspergés d'eau de javel pour les rendre **impropres à la consommation.** Le succès de cette opération a valu à la France ***d'être imitée par d'autres pays européens.***

Les emballages, on n'en veut plus !

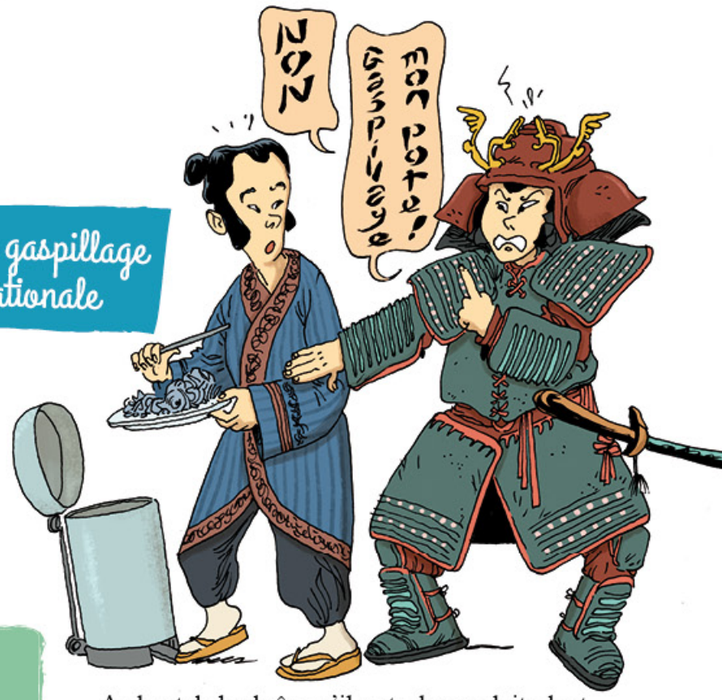
En 2021, la loi contre le gaspillage s'attaque aux emballages. Les supermarchés sont tenus désormais de mettre à la disposition de leurs clients des bacs où l'on peut se débarrasser, sur place, des emballages qui envahissent nos cuisines. À eux de se débrouiller pour les éliminer.

Au Japon

La lutte contre le gaspillage est une priorité nationale

Avec **6 852 îles** hérissées de montagnes et de volcans, **l'archipel** japonais s'étend sur plus de **3 000 kilomètres.** La population se concentre sur quelques **plaines côtières** où elle doit s'organiser avec une **grande rigueur** pour arriver à **nourrir** tout le monde sans se faire **envahir** par les déchets ménagers. Les terres **agricoles** étant **rares** sur ces îles montagneuses, **tout est fait pour éviter le gaspillage.**

L'état japonais incite les magasins à proposer *des rabais* sur les produits proches de la date limite de consommation, pendant qu'un réseau de *banques alimentaires* organise la collecte et la redistribution rapide des invendus au profit de personnes dans le besoin.



Au bout de la chaîne, s'il reste des produits dont personne n'a voulu, ceux-ci sont transformés en **compost** ou en aliments pour **animaux**. Au Japon, la lutte contre le gaspillage s'apprend **dès l'école élémentaire** et se poursuit jusqu'à **l'université.**

Précieuses légumineuses

Lentilles, haricots secs, pois chiches, fèves et petits pois font partie de l'alimentation humaine depuis les temps les plus anciens. Ces graines possèdent de grandes qualités nutritionnelles : elles sont riches en protéines, en fer et en fibres, pauvres en graisse et en sodium, et elles se conservent plusieurs mois au sec. Dans les champs, la culture des légumineuses ne fatigue pas les sols, elle améliore leur fertilité et demande peu d'eau. La consommation de légumineuses est un excellent choix pour une alimentation équilibrée et une bonne réponse à la lutte contre le gaspillage de la ressource en eau.

On en parle depuis 2700 ans !

Mais que s'est-il vraiment passé entre la CIGALE et la FOURMI ?

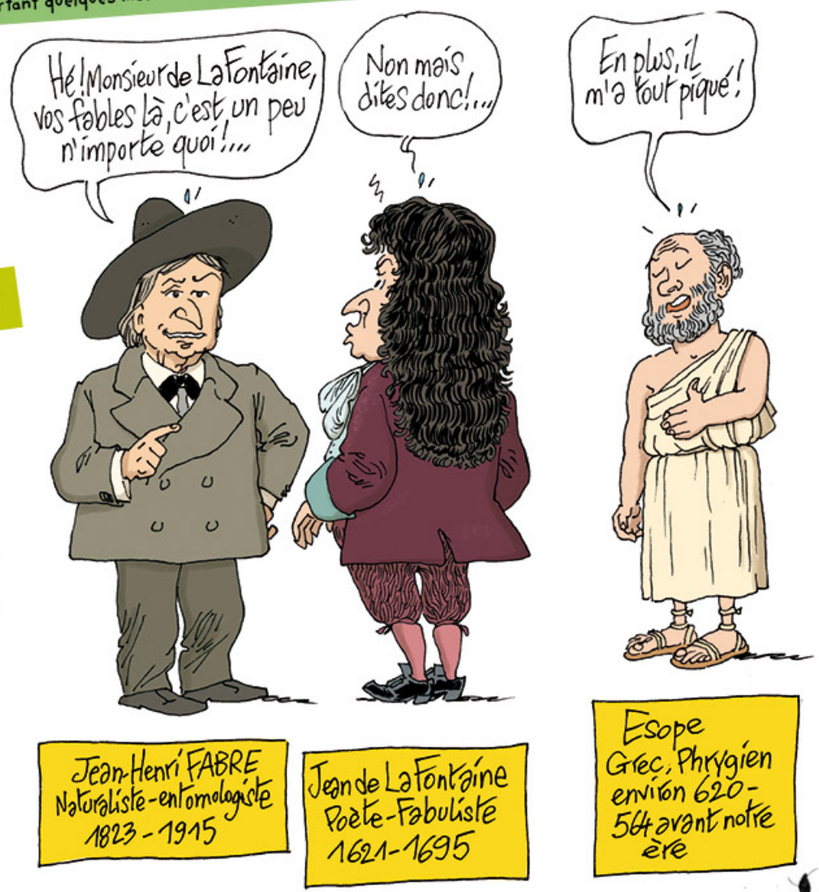
La Cigale et la Fourmi

Mots manquants : il semblerait qu'une colonie de fourmis soit passée par là, emportant quelques mots. Saurais-tu les remettre à leur place ?

La _____, ayant chanté
Tout l'été,
Se trouva fort dépourvue
Quand la ____ fut venue :
Pas un seul petit morceau
De _____ ou de _____.
Elle alla crier famine
Chez la _____ sa voisine,
La priant de lui prêter
Quelque ____ pour subsister
Jusqu'à la _____ nouvelle.
« Je vous paierai, lui dit-elle,
Avant l'Août, foi d'animal,
Intérêt et principal. »
La fourmi n'est pas _____ :
C'est là son moindre défaut.
Que faisiez-vous au temps chaud ?
Dit-elle à cette _____.
- Nuit et jour à tout venant
Je _____, ne vous déplaise.
- Vous chantiez ? j'en suis fort aise.
Eh bien ! _____ maintenant.

Jean de La Fontaine

prêteuse
chantais
emprunteuse
fourmi
grain
cigale
dansez
saison
bise
vermisseau
mouche



Non, La Fontaine n'a pas tout piqué à Ésope !

La Fontaine ne cachait pas ses emprunts : **« Je chante les héros dont Ésope est le père »** écrivait-il. L'idée de raconter des histoires d'animaux qui se comportent comme des humains est très ancienne. On la retrouve dans la Grèce antique mais aussi dans la littérature et la poésie chinoise, arabe ou indienne. Il y a plus de 2000 ans le poète latin **Horace** rappelait à ceux qui l'écoutaient : **« C'est ton histoire que la fable raconte ».**

Né le 8 juillet 1621 à Château-Thierry, Jean de La Fontaine est mort le 13 avril 1695 à Paris. Nous fêtons cette année le 4e centenaire de sa naissance

Les quatre vérités d'un entomologiste*

Les travaux de Jean-Henri Fabre (1823-1915) ont passionné les scientifiques de son époque, jusqu'au Japon où il jouissait d'une grande considération. Cet ancien instituteur de l'école élémentaire de Carpentras, dans le Vaucluse, est considéré comme l'un des fondateurs de l'éthologie, la science du comportement des animaux. La Cigale et la fourmi ne pouvait pas le laisser indifférent.

La fable de La Fontaine reprend une vieille histoire dont on attribue l'origine à **Ésope**, un **fabuliste grec** qui vivait il y a **2700 ans.** Mais ce court récit était-il crédible pour un **scientifique** comme **Jean-Henri Fabre**, spécialiste de l'observation des insectes ?

Cet entomologiste réputé n'hésita pas à remettre les choses à leur place :

Il est **impossible** qu'une cigale aille demander de l'aide à une fourmi, au cœur de l'hiver, pour une raison simple : **la cigale meurt à la fin de l'été** après avoir **pondus** ses œufs. Ses œufs se transforment en **larves** qui s'enfouissent dans le sol où elles peuvent survivre **plusieurs années** avant de donner vie à de nouvelles cigales. **L'hiver, les cigales ont donc toutes disparues.**

Quant à la **fourmi**, elle n'ouvre sa porte à personne pendant la saison froide puisqu'elle **dort**. Et son régime alimentaire n'a rien à voir avec celui de la cigale. Contrairement à ce qu'écrit La Fontaine, **la cigale ne mange ni mouche ni vers** dont se régalent, en effet, la fourmi. La **cigale** se nourrit de la **sève des arbustes** qu'elle aspire avec son **rostre**, une sorte de bec allongé capable de traverser leur écorce.

Dans la nature, la cigale et la fourmi vivent tranquillement leur vie de cigale et de fourmi, **chacune de son côté,** sans avoir besoin l'une de l'autre. Alors pourquoi raconte-t-on cette histoire **depuis l'Antiquité** puisqu'elle est scientifiquement fausse ? Cette fable nous fascine car elle nous fait réfléchir aux **comportements humains.** Peu importe la réalité scientifique qu'Ésope connaissait sans doute déjà, ***c'est bien de nous qu'on parle.***

**Entomologiste :* *scientifique spécialisé dans l'étude des insectes.*

ET TOI, es-tu plutôt cigale ou plutôt fourmi ?

Tu remarqueras que La Fontaine laisse chacune et chacun se faire une opinion. La cigale et la fourmi est l'une de ses rares fables qui ne se termine pas par une conclusion morale. A toi d'en décider !

LA CANTINE (RÉ)OUVRE SES PORTES AUX PARENTS !

Nous espérons que la crise sanitaire ne sera plus qu'un mauvais souvenir pour qu'enfin nous puissions à nouveau, à partir de novembre, vous ouvrir les portes de nos cuisines à l'occasion d'un repas avec votre enfant !

Comment se déroule ce moment ?

A **11h30,** vous déjeunez à la cantine avec votre enfant, **dans son environnement habituel.** Puis après le repas, vers **12h20,** vous **visitez la cuisine** guidé par **la cheffe de cuisine.** C'est un moment riche en **échanges** et en **découvertes** sur la restauration scolaire du 15e.

Comment participer ?

Réservez votre repas au minimum **15 jours à l'avance** en appelant au **01 53 68 96 70/72**

Comment payer ?

Le repas sera **directement comptabilisé** sur votre **facture** de restauration scolaire au tarif visiteur (tarif 10 : 7 euros)

Quand venir déjeuner ?

Une date est fixée dans l'année pour toutes les écoles du 15e (voir le calendrier ci-dessous)

Date des portes ouvertes 2021-2022

	Dates portes ouvertes	Inscriptions avant le
EMERIAU	09/11/2021	26/10/2021
AMIRAL ROUSSIN	18/11/2021	04/11/2021
VIOLET/FONDARY	25/11/2021	10/11/2021
AMIRAL ROUSSIN	02/12/2021	18/11/2021
LACORDAIRE	09/12/2021	25/11/2021
MADEMOISELLE	16/12/2021	02/12/2021
MIOLLIS	06/01/2022	23/12/2021
VOLONTAIRES /BLOMET	13/01/2022	29/12/2021
FALGUIERE /VAUGIRARD	20/01/2022	06/01/2022
VARET/ST CHARLES	27/01/2022	13/01/2022
146 F.FAURE/BALARD	03/02/2022	20/01/2022
CONVENTION	10/03/2022	24/02/2022
FEDERATION	10/03/2022	24/02/2022
E.ZOLA	10/03/2022	24/02/2022
GUTENBERG	10/03/2022	24/02/2022
56 F.FAURE	17/03/2022	03/03/2022
F.COPPEE	24/03/2022	10/03/2022
T.DECK/ST LAMBERT	31/03/2022	17/03/2022

	Dates portes ouvertes	Inscriptions avant le
C.AMETTE	07/04/2022	27/03/2022
FRERES VOISIN	07/04/2022	27/03/2022
27 O.DE SERRES	07/04/2022	27/03/2022
DUPLEIX	07/04/2022	27/03/2022
CORBON/42 ALLERAY	14/04/2022	31/03/2022
11/17 V. LEBRUN	21/04/2022	07/04/2022
CHERBOURG	12/05/2022	18/05/2022
BRANCION	19/05/2022	05/06/2022
DOMBASLE	19/05/2022	05/06/2022
PROCESSION	19/05/2022	05/06/2022
102 ALLERAY	19/05/2022	05/06/2022
34 O DE SERRES	19/05/2022	05/06/2022
SAIDA	02/06/2022	19/05/2022
CEPRE	02/06/2022	19/05/2022
JONGKIND	02/06/2022	19/05/2022
MORILLONS	02/06/2022	19/05/2022
A.MAILLOL	02/06/2022	19/05/2022
GERBERT	02/06/2022	19/05/2022
S.Michel / Rouelle	09/06/2022	28/05/2022

La GAZETTE des petits gourmands est éditée par **MEDIATOON LICENSING, S.A.S.** au capital de 100 000 € - RCS Paris B 504 055 294 - 57 rue Gaston Tessier, CS 50061, 75166 PARIS CEDEX 19 - e-mail : gazette@mediatoon.com - **Directeur de la publication :** Jérôme Leclercq - **Directeur de la rédaction :** Hubert de Chanville **Conception graphique :** Béatrice Boutignon - **Dessins et couleurs :** Sergio Salma et Amelia Navarro - **Illustrations et recette :** Émilie Lapeyre **Impression :** Sib imprimerie, Boulogne-sur-Mer - Ce produit est composé de matériaux certifiés FSC® et de matériaux contrôlés.
Reproduction même partielle interdite - Dépôt légal à parution - ISBN 979-10-90861-56-5 - Tous droits réservés © septembre 2021