

MANIFESTE

Engagement à porter le bien manger à l'école lors des élections municipales de 2026



Candidats et candidates aux élections municipales 2026, engagez-vous pour le bien manger à l'école des enfants de votre commune !

En France, pays de la gastronomie, **seulement un tiers des enfants aiment la cantine de leur école**. Principale raison de ce désamour : **ils n'apprécient pas les repas qui y sont servis**.

Seuls 1/4 des enfants finissent systématiquement le repas servi à la cantine, 82% de ceux qui ne le finissent pas disent que c'est parce qu'ils ne l'aiment pas et **68% des enfants se sont déjà rabattus sur le pain** à la place du repas proposé¹.

Malgré la loi EGalim, certaines cantines scolaires peinent à transformer leur offre, en adéquation avec les enjeux d'alimentation durable, de nutrition, d'éducation au bien-manger, de satisfaction des élèves et des parents et de lutte contre le gaspillage alimentaire. **Le déjeuner à l'école est pourtant un repas essentiel** pour les enfants, parfois le seul repas équilibré de la journée.

La cantine constitue un véritable levier de lien social, d'engagement collectif et d'ancrage territorial grâce aux passerelles qu'elle tisse avec les producteurs locaux et l'ensemble de la communauté éducative et citoyenne.

Une **cantine de qualité, c'est la promesse d'enfants heureux** et, par ricochet, **de parents et d'électeurs satisfaits**.

En signant ce manifeste, vous vous engagez, pendant votre campagne et si vous êtes élu(e), à porter les **10 propositions suivantes pour améliorer les repas des cantines des écoles maternelles et élémentaires publiques de votre commune**. Ces propositions ont été élaborées en concertation entre différentes organisations de la société civile et approuvées par de nombreux professionnels et organisations professionnelles de l'alimentation, de la santé, de l'éducation et du développement durable. Toutes ces propositions concrètes ont déjà été éprouvées dans des communes et montrent des résultats probants.

www.associationalimentationdurable.org
associationalimentationdurable@gmail.com

Contributeurs :



Les
INSATIABLES
Groupes SOS



Partenaires :



¹ IFOP 2024 pour l'Association de l'Alimentation Durable

Thématique	
N° d'engagement	
1	Concertation et co-construction
2	Sanctuarisation et tarification sociale
3	Conception des menus
4	EGalim - Approvisionnements de qualité et durables
5	Aliments Ultra Transformés et “fait maison”
6	Sortie du plastique
7	Satisfaction et lutte contre le gaspillage
8	Approvisionnements locaux de qualité
9	Végétalisation des menus
10	Sensibilisation et formation à l'alimentation saine et durable

1. Concertation et co-construction

Contexte	Il existe parfois un décalage entre attentes des enfants et de leurs familles concernant la cantine et ce qu'il est possible de mettre en œuvre dans un univers soumis à de multiples contraintes. Or la compréhension et l'écoute mutuelle sont les bases de l'alignement derrière un projet porteur de sens et fédérateur. De plus, il arrive que celles et ceux qui accompagnent les enfants autour de leur repas à la cantine (cuisinier(e)s, agents de restauration, animateurs et animatrices du temps du repas, ATSEM, équipes éducatives...) ne soient pas associés à la réflexion concernant la restauration scolaire alors qu'ils et elles ont tant à apporter dans cette réflexion.
Ambition	Rassembler toutes les parties prenantes de la restauration scolaire dans un mouvement collaboratif prenant en compte les points de vue et attentes de chacun et chacune afin d'imaginer et de construire un projet commun et fédérateur autour de la restauration scolaire qui puisse être synonyme d'enthousiasme, de satisfaction et de fierté pour toutes et tous.
Engagement	Mettre la concertation et la co-construction au cœur du projet de restauration scolaire où la voix de chacun puisse être entendue.

- 1 Mettre en place une approche concertée autour du projet de restauration scolaire de votre commune dans un esprit de co-construction avec l'ensemble des parties prenantes (enfants, parents, cuisinier(e)s, agents de restauration, animateurs et animatrices du temps du repas, ATSEM, équipes éducatives) : consultations, commissions menus, commissions restauration scolaire, etc.**

2. Sanctuarisation et tarification sociale

Contexte	L'obligation pour les mairies de proposer un service de cantine dans les établissements scolaires n'est pas inscrite dans la loi. De plus la tarification dégressive en fonction des revenus des familles n'est pas une obligation et de nombreuses communes ne la mettent pas en place. Or les études montrent que l'inscription à la cantine est fortement liée aux tarifs pratiqués.
Ambition	Protéger les cantines face aux menaces liées à la crise budgétaire et éviter que des maires puissent les supprimer ou réduire l'offre. Assurer des tarifs de cantine cohérents avec les revenus des familles pour faciliter l'accès de tous les enfants à la cantine.
Engagement	Sanctuariser les cantines scolaires et conserver une offre de restauration scolaire en dépit du contexte difficile. S'engager à maintenir une tarification sociale pour les cantines si elle existe ou à la mettre en place si elle est inexistante.

2 Sanctuariser l'offre de restauration dans l'ensemble des écoles de ma commune et maintenir ou mettre en place une tarification sociale des cantines scolaires.

3. Conception des menus

Contexte	Les cantines scolaires ont le devoir de proposer des repas garantissant équilibre nutritionnel et variété, en respectant les fréquences de présentation des différents types d'aliments énoncées par l'arrêté du 30 septembre 2011. L'élaboration des menus, considérant ce devoir, en plus de l'enjeu gustatif, du respect de la loi EGalim et d'un budget, est particulièrement complexe. Pour respecter le cadre nutritionnel imposé à la restauration scolaire, il est indispensable que la commune ou le chef de cantine puissent s'appuyer sur un ou une professionnel(le) de la nutrition.
Ambition	Systématiser l'implication d'un(e) professionnel(le) qualifié(e).
Engagement	Engagement à se faire épauler par un(e) professionnel(le) de la nutrition pour concevoir des menus équilibrés adaptés aux enfants et au cadre réglementaire.

3

S'appuyer sur un(e) professionnel(le) de la nutrition pour élaborer les menus servis dans les cantines.

4. EGalim - approvisionnements de qualité et durables

Contexte	La loi EGalim fixe des objectifs en matière d'approvisionnements de qualité et durables, de lutte contre le gaspillage alimentaire et de sortie du plastique.
Ambition	Atteindre ou dépasser les objectifs fixés par EGalim en matière d'approvisionnements de qualité et durables.
Engagement	Engagement à mettre tout en œuvre pour atteindre les objectifs fixés par EGalim en matière d'approvisionnements de qualité et durables, s'ils ne sont pas atteints, ou à les dépasser et à communiquer sur les résultats.

4

Atteindre ou dépasser les objectifs de la loi EGalim en visant 100% d'approvisionnements de qualité et durables et en incluant le maximum de produits issus de l'agriculture biologique, et communiquer les résultats de façon transparente.

5. Aliments Ultra Transformés et “fait maison”

Contexte	La loi EGalim n'aborde pas la question des Aliments Ultra Transformés ni de la cuisine à partir de produits bruts (le terme de “fait maison” ne pouvant pas s’employer si la préparation n’a pas lieu sur le lieu de consommation). Pourtant, cette question est centrale pour la qualité nutritive et sanitaire des repas, ainsi que pour l'éducation au goût.
Ambition	Proposer les repas les plus sains possibles en limitant les Aliments Ultra Transformés et en favorisant la préparation des repas par les équipes de cuisine.
Engagement	Engagement à exclure / limiter au maximum les Aliments Ultra Transformés et à recourir le plus possible à la préparation à partir de produits bruts, que ce soit sur les écoles ou en cuisine centrale.

5

Éliminer progressivement les Aliments Ultra Transformés des menus et recourir le plus possible au “*fait maison*” en maximisant le recours aux produits de saison, bruts et frais.

6. EGalim - Sortie du plastique

Contexte	La loi EGalim fixe des objectifs en matière d'approvisionnements de qualité et durables, de lutte contre le gaspillage alimentaire et de sortie du plastique. Les contenants en plastique (y compris les barquettes en cellulose) ainsi que toute la vaisselle de service en plastique sont interdits depuis janvier 2025, mais certaines municipalités peinent à appliquer ces interdictions.
Ambition	Minimiser l'exposition des enfants aux perturbateurs endocriniens contenus dans les plastiques à la cantine. Réduire l'usage du plastique dans le cadre de la politique environnementale.
Engagement	Engagement à ne plus utiliser de barquettes à usage unique (plastique ou cellulose) dans les meilleurs délais et à remplacer les plats et ustensiles en plastique destinés au service et à la consommation par des plats et ustensiles en matériaux inertes.

6

Mettre fin à tous les contenants et ustensiles à usage unique (qu'ils soient en plastique, en cellulose ou autre matériau, etc.) et à tous les contenants et ustensiles réutilisables en plastique destinés au service et à la consommation.
Les remplacer par des contenants et ustensiles en matériaux inertes.

7. Satisfaction et lutte contre le gaspillage

Contexte	La loi EGalim et la loi AGECE fixent des objectifs de lutte contre le gaspillage alimentaire mais celle-ci est mise en œuvre de manière inégale et les progrès ne sont pas toujours communiqués. En outre, la raison principale pour laquelle les enfants ne finissent pas leur repas à la cantine, est qu'ils ne l'aiment pas.
Ambition	Minimiser le gaspillage alimentaire dans les cantines.
Engagement	Engagement à mettre en œuvre un vrai plan de lutte contre le gaspillage alimentaire intégrant des mesures ayant fait leurs preuves, au-delà des simples pesées, et un suivi des progrès, intégrant une évaluation de la satisfaction des enfants quant aux repas servis. <u>Exemples de mesures concrètes :</u> - généralisation des 2 tailles de portions ou de la portion personnalisée, - service des fruits découpés (pomme, poire, orange, kiwi, ananas...), - pesée différenciée des déchets en fonction des composantes des repas, - présentation du pain en tranches fines, - travail sur la présentation des plats et l'accompagnement dans la découverte, - possibilité d'évaluation quotidienne des repas par les enfants comme dans le dispositif Chouette cantine de Dijon ou grâce à une application permettant un retour convive ou mise en place d'enquêtes de satisfaction régulières donnant lieu à des ajustements de recettes si nécessaire, - recours à des solutions digitales et à l'intelligence artificielle pour systématiser l'analyse des restes sur les plateaux.

7

Mettre en place une évaluation de la satisfaction des enfants vis-à-vis des repas servis, ainsi qu'un plan de lutte contre le gaspillage alimentaire, avec un suivi de sa progression, et communiquer les résultats de façon transparente.

8. Approvisionnements locaux

Contexte	Les cantines peuvent offrir de formidables débouchés aux producteurs locaux mais il n'est pas toujours évident pour eux de s'intégrer dans le schéma d'approvisionnement des cantines scolaires.
Ambition	Simplifier l'accès aux marchés de restauration scolaire aux producteurs locaux en limitant les intermédiaires.
Engagement	Engagement à identifier et accompagner les producteurs locaux à même d'approvisionner les cantines en produits de qualité et durables en limitant les intermédiaires et dans l'idéal à mettre en place une ferme publique sur le territoire de la commune ou à une distance raisonnable de celle-ci pour fournir les cantines et servir de terrain d'éducation à l'alimentation scolaire pour les enfants des écoles et l'ensemble de la population locale.

8

Identifier et accompagner les producteurs locaux en capacité d'approvisionner les cantines avec des produits de qualité et durables, idéalement en approvisionnement direct, y compris les artisans boulangers locaux, afin qu'ils puissent fournir les cantines.

Étudier la faisabilité d'une ferme publique sur le territoire de ma commune ou à proximité.

9. Végétalisation des menus

Contexte	Le menu végétarien hebdomadaire obligatoire n'est pas mis en place dans toutes les communes or, on sait que la végétalisation des menus est un levier puissant sur le plan de la santé publique, du climat et du budget global des cantines mais aussi sur le plan de l'inclusivité. L'augmentation de la part de menus végétariens permet de faire baisser le coût moyen de revient des repas et ainsi d'être plus résilient face à l'inflation tout en soutenant les achats de viandes et poissons de qualité.
Ambition	Accentuer la part du végétal dans les menus.
Engagement	Engagement à respecter l'obligation d'un menu végétarien par semaine et augmenter sa fréquence à 2 par semaine ou proposer une alternative végétarienne quotidienne.

9

Respecter l'obligation d'un menu végétarien par semaine et instaurer un deuxième menu végétarien hebdomadaire pour tous ou une alternative végétarienne quotidienne, tout en assurant la formation du personnel et l'accompagnement des enfants et de leurs familles vers une alimentation plus végétale.

10. Formation et sensibilisation à l'alimentation saine et durable

Contexte	Le personnel de cantine comme les familles ou le personnel éducatif n'ont pas tous le même degré de sensibilité quant aux questions d'alimentation saine et durable.
Ambition	Engager toute la communauté éducative autour des cantines vertueuses et de l'alimentation durable.
Engagement	Engagement à mettre en œuvre un programme de sensibilisation des familles (enfants et parents), et de formation du personnel éducatif et du personnel de cantine aux enjeux de l'alimentation durable. <u>Impératifs pour un programme efficient :</u> <i>1/ Un programme co-construit avec les équipes pédagogiques et de cuisine, en lien avec les programmes scolaires,</i> <i>2/ Une implication concrète des familles dans la durée,</i> <i>3/ Des contenus pédagogiques & scientifiques validés par des groupes d'experts,</i> <i>4/ Un programme accompagné par une évaluation systématique et durable des résultats & de l'impact,</i> <i>5/ Des résultats communiqués et partagés au plus grand nombre,</i> <i>6/ L'organisation de temps d'échange de bonnes pratiques et de montée en compétences collectives pour les différentes parties prenantes.</i>

10

Mettre en œuvre un programme de sensibilisation des enfants et de leurs familles aux enjeux de l'alimentation durable ainsi qu'un plan de formation des cuisinier(e)s, agents de restauration, animateurs et animatrices du temps du repas, ATSEM, équipes éducatives.

Partenaire du manifeste

Ils nous soutiennent :



Signataires – Professionnel(le) de l'alimentation, de la santé ou de l'éducation ou représentez un organisme, une association ou un collectif de l'un de ces secteurs

NOM	PRENOM	ORGANISATION
DE CLERCK	ANTOINE	TERIYA
RAHBE	PHILIPPE	DE L'OSEILLE DANS VOTRE ASSIETTE
LESURF	LEA	MINJAT
DELMAS	ARIANE	L'ENTREPRISE LES MARMITES VOLANTES
MENNELLA	ALIX	AVF - ASSOCIATION VEGETARIENNE DE FRANCE
CAPELLI	EMILIE	DIETS&COLL
MAIRIE	CORINNE	DIETETICIENNE INDEPENDANTE ENGAGEE, ASEF, CPTS
DE ROYER	GAËTAN	KOZ
ANTOINE	STEPHANIE	AUTRICE CULINAIRE – CONSULTANTE EN RESTAURATION VÉGÉTARIENNE
GUILLARD MEZIANE	HANANE	LIGUE NATIONALE CONTRE L'OBESITE
PIRIOU	TIPHAINE	TIPI & CO / C'EST MEILLEUR CHEZ MA MERE
FARDET	ANTHONY	CHARGÉ DE RECHERCHE -UNITÉ DE NUTRITION HUMAINE – INRAE CLERMONT FERRAND
ANGELINI	PAOLA	PAOLAINCENA
TERRUSSE	JEAN-PAUL	REFERENTIEL-RESTAURATION-COLLECTIVE.FR
GAZARD	MARIE-LAURE	SAUVEURS DE SAVEURS
FATOU	TIPHAINE	LES HERBES FOLLES
BOULAY	FREDERIQUE	JUNE ACCOMPAGNEMENT ET FACILITATION
LOPEZ	MARGAUX	MARGAUX LOPEZ DIETETICIENNE
LLUCH	ANNE	ALIM COACHING
DELSAUX	GUILLAUME	RESEAUX SOCIAUX "GUILLAUME LE CANTINIER"
DUBESSY	SANDRINE	LE BON SENS & LA SÈVE
CHOMBART DE LAUWE	HERMINE	CNRA (CONSEIL NATIONAL POUR LA RESILIENCE ALIMENTAIRE)
MORLHON	VINCENT	COMMUNE D'AUCAMVILLE 31
PEUCHOT	BART	NUDJ
LAMBERT	SYLVIE	SYLVIE LAMBERT CONSEIL
VAN OSSEL	JULIE	LA RECETTE
FOURNIER	CAROLE	CABINET LIBERAL
SALIOU	MBENGUE	TERANGA LAB
MOULINIER	JEAN-PHILIPPE	EVALIM + LA CANTINE DE CHADI
RESZKIEWICZ	MARIE ANNE	AMBROSIA NUTRITION & DIETETIQUE
FOURAR	MONIA	CUISINONS NOS PAYSAGES
MOLIERE	BEATRICE	EI MOLIERE BEATRICE
CATHERINE	LEONIE	MON PANIER MON ASSIETTE & MOI
LIBOUREAU	CHLOE	RESEAU ETUDIANT POUR UNE SOCIETE ECOLOGIQUE ET SOLIDAIRE (RESES)
TIRANE	NORA	ASSOCIATION MARION LA MAIN TENDUE
TURK	HELOÏSE	NON CONCERNEE

NOM	PRENOM	ORGANISATION
BAUX	MURIEL	LE MAILLON SOLIDAIRE
BOUYSSONNIE	FRANÇOIS	LE BIEN MANGER
LARRIERU	JEAN-PHILIPPE	CANTINE SANS PLASTIQUE FRANCE
ORLIANGE	EMILIE	AGENCE PROJ'ÉDUC LAB: METHODOLOGIE DE PROJETS ALIMENTAIRES
NICOLAS	DOMINIQUE	CREPAQ
GAUTIER	CINDY	CINDY GAUTIER
PRATTICO	ELODIE	DIETETICIENNE LIBERALE
RAMAHANDRY	TIANA	MATSIRO BE
CAMELO	JEAN-BAPTISTE	COLLEGE LA FONTAINE
TENNANT	NASTASIA	DIETETICIENNE NUTRITIONNISTE
TERRIEN	YANN	HUILERIE VIGEAN
GOÑI	JEAN-CLAUDE	LA MULTILOCALE
PUERTOLAS	MARINE	POLE CULINAIRE MACS
GAUDEFROY	NELLY	CUISIN'YSEE
LIGNON	LUC	AGENCE L. EVOLUTION POUR UNE ALIMENTATION POSITIVE
LEGER	SOPHIE	ASSOCIATION OUICHANGE
PAILLIEZ	LAURIANE	FAIT MIEUX QUE PARFAIT
FREGUIN-GRESH	SANDRINE	CIRAD
TAMIETTI	FLORIN	CONSEIL - ALIMENTATION DURABLE & TRANSITION AGRI-ALIMENTAIRE
LEBAIN	VINCENT	CHEF DE CUISINE
POULIQUEN	FANNY	UZAJE, LAVEUR DE BACS INOX POUR LA RESTOCO
PASCAL	SUZANNE	CITOYENNE ENGAGEE POUR UNE ALIMENTATION DURABLE
ALBUCHER	CELINE	COMMUNUATE DE COMMUNES DU PAYS DE LAFRANCAISE
CORDIER	MAXIME	AGORES
DOMIZI	MARIE GABRIELLE	ONAV (OBSERVATOIRE NATIONAL DES ALIMENTATIONS VEGETALES)
GERBIER	LEONIE	FEDERATION FRANÇAISE DES DIABETIQUES
BONET	ELODIE	PEEP COLLEGE GEORGES BRASSENS LATTES
ROMMELAERE	PIERRE-YVES	ASSOCIATION DES CUISINIERS
HAZARD	HERVE	LES SENS DU GOUT
PÉCHERY	CAROLINE	SCANUP
FRANK	KELLY	GOÛM
PAIRE	PASCAL	RESTOCOOP
MEYNARD	DANY	ÉVEIL CREOLE
GONI	JEAN-CLAUDE	LA MULTILOCALE
DRUART-DE LATTRE	CELINE	CONSEIL DEPARTEMENTAL 13
POIRIER	STEPHANE	MAIRIE NOYAL CHATILLON SUR SEICHE
SOUCHET	YVONNICK	COMMUNE
HUILLERY	SYLVAIN	RESTAURATION DE LA VILLE DE BRIGNAIS
PORTA-JOLY	VIRGINIE	SYNDICAT MIXTE LA GRANDE TABLEE
PHILIPON	ALEXANDRE	COCORITON
NABONNE	AUDREY	ECOLE DU GOUT DE COLOMIERS

NOM	PRENOM	ORGANISATION
HAZAN	JEAN-JACQUES	AGORES
VERSI	THERESE	MAIRIE DE PORTO-VECCHIO
TIRONZELLI	VALERIE	VILLE LA FERTE SOUS JOUARRE
JACQUET	MAGALI	APPETIA
TEDESCO	MYRIAM	REGEN 2050
HOUDART	LAETITIA	WOOP
MORLHON	VINCENT	MAIRIE D'AUCAMVILLE (31)
SALORD	STEPHANE	ARC FLEUVE VIVANT
SAULNIER	BAPTISTE	CULTIVE
LANGERON	MARVING	LA CANTINE DES CHAMPIONS
CHIKH	ILHANA	HOPHOPFOOD
PEREIRA LEITAO	CATARINA	RESPONSABLE D'OFFICE
LACAZE	CARINE	ALIMENTHE QUALITICIENNE ALIMENTAIRE - FORMATRICE EN HYGIENE ET SECURITE SANITAIRE. MEMBRE DE LA COMMISSION DE RESTAURATION DE LA CAISSE DES ÉCOLES PARIS 12
CHAUMEIL	CLAUDE	ASSOCIATION DES DIABETIQUES D'ÎLE-DE-FRANCE
MESTRE	CLARA	ASSOCIATION DE L'ALIMENTATION DURABLE
GACON	SYLVIE	CHEFFE ACAN
COSSON	CLAIRE	ZEPROS LA COLLECTIVE
LONHIENNE	MELANIE	X
DUBOIS	MICKAËL	DIRECTION DE LA RESTAURATION DURABLE - VILLE DE SAINT-DENIS
ANTIVEVIC	THERESE	ALIMENTATION DURABLE
AVALLONE	SYLVIE	L'INSTITUT AGRO - RESEAU RESCO
SIF	AICO	IDA ALIMENTATION DURABLE
GERARD-SIMONIN	HELENE	RESEAU RESCO
MARLE	CAMILLE	DEPARTEMENT DU DOUBS
PEYRE	CECILE	DANS MA PETITE CUISINE
CORNEC	ANNE	DIETETICIENNE NUTRITIONNISTE LIBERALE
JANVIER	SOPHIE	SOPHIE JANVIER NUTRITIONNISTE
BROCHET	DENIS MICHEL	L'ÉCOLE DU MARCHÉ, UNE ÉCOLE HORS LES MURS POUR APPRENDRE À BIEN S'ALIMENTER
CORINNE	MAIRIE	ASEF , CPTS

Signataires - Candidat(e) aux élections municipales de 2026

NOM	PRENOM	COMMUNE	NOM OU IDENTIFICATION DE LA LISTE
HANOTIN	MATHIEU	SAINT-DENIS	PS - NOTRE SAINT-DENIS, POUR UNE VILLE ÉQUILIBRÉE
DUBOIS	MICKAËL	ECOUEN	RAVIVER ECOUEN
GUARDIOLA	LAURENT	LE PRÉ SAINT-GERVAIS	ALTERNATIVE GERVAISIENNE
ROGER	GREGOIRE	LE PRÉ SAINT GERVAIS	REVEILLER LE PRÉ
JEHANIN	ROMAIN	ASNIÈRES-SUR-SEINE	ASNIÈRES EN COMMUN
MONTAUT	DENIS	VEZIN-LE-COQUET	VEZIN VIVANTE ET SOLIDAIRE
COULON	ANNA	LE PRÉ-SAINT-GERVAIS	ALTERNATIVE GERVAISIENNE
BOUKENNA	JEAN LOUIS	PLAN DAUPS SAINTE BAUME	MOREL 2026
GAUTRAIS	JEAN-PHILIPPE	FONTENAY-SOUS-BOIS	FONTENAY NOUS RASSEMBLE AVEC JEAN-PHILIPPE GAUTRAIS
COLAKOVIC	ZORAN	SAINT JEAN DE MOIRANS	
CANDELIER	CATHERINE	SÈVRES	AGIR POUR SÈVRES
GLASER	PIERRE	MEUDON	MEUDON AUTREMENT
DUBOIS	RENAUD	MEUDON	MEUDON AUTREMENT
MASSART	MARIE	MONTPELLIER	
DUBOIS	RENAUD	MEUDON	MEUDON AUTREMENT
COLOMBANI	CLAIRE	NEUILLY-SUR-SEINE	NEUILLY BOUGE!
LONGEON	OLIVIER	SAINT-ETIENNE	
MOUDENC	JEAN-LUC	TOULOUSE	AVEC JEAN-LUC MOUDENC PROTÉGEONS L'AVENIR
FIGULS	SEVERINE	NANTES	LA GAUCHE UNIE POUR NANTES