

10

ACTIONS POUR...



# le secteur de la restauration en click and collect / livraison



# ACTIONS POUR ...

« Le Fonds de dotation de la Mutuelle de la Corse, conscient des problématiques que peuvent rencontrer les entreprises insulaires en termes de prévention et de santé au travail, a fait appel à l'ARACT Corse (Association Régionale pour l'Amélioration des Conditions de Travail) pour réaliser un état des lieux du secteur click and collect / livraison.

L'objectif est de proposer une boîte à outils d'astuces facilement applicables par les professionnels.»

Dominique GIOVANNANGELI

Président du Fonds de dotation de la Mutuelle de la Corse

Cette boîte à outils a été créée à partir d'un travail de terrain réalisé auprès de restaurateurs insulaires, afin de pouvoir valoriser et partager les astuces développées par les professionnels du territoire concernant la mise en place d'un dispositif de click and collect / livraison.

Ces astuces sont en lien avec les préoccupations quotidiennes rencontrées par les restaurateurs qui font face à une recrudescence des pratiques numériques professionnelles, mais également aux besoins émergents d'une nouvelle façon de consommer des particuliers.

Ce guide a permis de définir des bonnes pratiques ainsi que des pistes d'amélioration sous la forme de 10 fiches actions.

En parcourant ce guide, vous pourrez trouver des solutions simples à mettre en place et qui correspondent à vos problématiques actuelles ou émergentes.

Vous trouverez également en fin de guide, une liste d'organismes ressources pour vous accompagner dans vos démarches de prévention et d'amélioration des conditions de travail.

Les 10 actions s'appuient sur l'expression directe des dirigeants et salariés ainsi que sur l'expertise de l'Aract.

## SOMMAIRE

### Le lien entre « Performance et Santé »

- |    |   |    |
|----|---|----|
| 1  | Intégrer les conditions de travail réelles pour réduire les risques | 5  |
| 2  | Identifier les risques  | 6  |
| 3  | Réaliser un état des lieux  | 7  |
| 4  | Réfléchir à son organisation  | 8  |
| 5  | Réfléchir au choix du dispositif                                    | 9  |
| 6  | Organiser ses espaces de travail                                    | 10 |
| 7  | Gérer la digitalisation   | 11 |
| 8  | Organiser le service de livraison                                   | 12 |
| 9  | Définir les nouveaux rôles au sein de l'équipe                      | 13 |
| 10 | Mettre en place un dispositif d'amélioration continue               | 14 |

**Annexes :**  
**Organismes ressources & remerciements**

L'année 2020 et sa cohorte de catastrophes déclenchées par la pandémie de Covid 19 a inexorablement accéléré le processus de la vente par click and collect et livraison.

Ce canal de vente présente de multiples intérêts, et certains restaurateurs ont souhaité pérenniser le dispositif bien au-delà de la crise sanitaire.

En Corse, le secteur de la restauration est soumis à une très forte variabilité saisonnière (61 % des postes en CDD de 3 à 7 mois[1] ).

Pour les restaurateurs, l'enjeu est d'être attractifs, en proposant à leurs clients un nouveau service et en s'adaptant à une nouvelle habitude des consommateurs sans dégrader les conditions de travail de leurs salariés.

Pour l'année en cours, le Fonds de dotation de la Mutuelle de la Corse en collaboration avec l'Aract a choisi de cibler une action de prévention auprès des entreprises ayant mis en place des systèmes de drive ou de click and collect/livraison. Ce choix se justifie par deux principales raisons à savoir :

- **Une modification des habitudes** de consommation des particuliers depuis la crise sanitaire qui a impacté le fonctionnement des entreprises avec notamment le développement des systèmes de drive et de click and collect.

- **La digitalisation des métiers** en lien avec la mise en place de ces nouveaux systèmes.

[1] Insee Dossier Corse n°13 – Octobre 2019

**Agir en prévention permet également de pouvoir maintenir et développer la performance de votre entreprise !**

**Agir en prévention, c'est s'assurer de ne pas exclure ou s'exclure du métier pour cause de santé !**

# Le lien entre Performance et santé

**N**ous passons en moyenne un tiers de notre vie au travail. Notre activité professionnelle fait partie intégrante de l'environnement dans lequel nous évoluons quotidiennement et a un impact considérable sur notre santé.

Un travail réalisé dans de bonnes conditions est source d'épanouissement professionnel et participe à la réalisation d'un travail de qualité.

Améliorer la qualité de vie au travail en interrogeant la réalisation de ce dernier et en mettant l'accent sur les conditions nécessaires à une bonne réalisation des tâches apparaît comme essentiel pour les entreprises et participe à leur performance.

En effet, l'entreprise devient ainsi un partenaire de santé, plutôt qu'une source de stress et de maladies. Les individus peuvent réaliser leur carrière professionnelle dans de bonnes conditions en limitant les altérations de leur santé et en favorisant les conditions nécessaires pour la réalisation d'un travail de qualité.

Au vu de ces éléments, apporter un regard critique sur les conditions de travail est nécessaire et permet d'identifier les éléments pouvant altérer la santé de ses salariés et de ce fait la performance de son entreprise.

A noter que les conditions de travail recouvrent les aspects matériels (contraintes physiques, moyens, etc...), organisationnels (temps et rythme de travail, autonomie et marge de manœuvre, etc...), et psychosociaux (relations avec les clients, la hiérarchie et les collègues, etc...) dans lesquels est exercée l'activité professionnelle.

Il est également important d'inclure ses propres salariés dans sa démarche d'amélioration des conditions de travail. En effet, un salarié impliqué garantit une vision plus large des problématiques et une vision plus fine des mesures de prévention à mettre en place permettant ainsi d'agir de manière pérenne. L'implication d'un salarié renforce la reconnaissance et la valorisation de son travail, et contribue à sa fidélisation dans l'entreprise.

Enfin, analyser les conditions de travail en faisant participer les salariés permet également de mettre en place une démarche de prévention efficace et utile pour tous en ciblant les actions sur les éléments à améliorer dans son entreprise.

# Intégrer les conditions de travail réelles pour réduire les risques

## ACTION 1

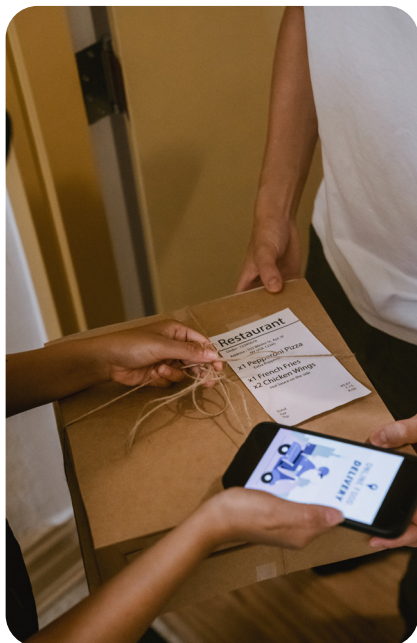
Le click and collect et service de livraison dans la restauration, aussi appelé «retrait en magasin ou cliqué-retiré et livraison», permet à un client de commander par téléphone ou via Internet.

Le click and collect ou le service de livraison peut être une solution avantageuse pour les restaurateurs qui le pratique. Il peut constituer un moyen efficace pour développer leur activité.

Pour les restaurants, l'intégration de ce type de service permet de capter une nouvelle clientèle tout en fidélisant les habitants et/ou les professionnels en proximité. Néanmoins, il n'est pas sans risque. En effet, il peut modifier voire dégrader les conditions de travail des salariés, s'il n'est pas anticipé et cadré. Il peut générer des risques de surcharge de travail, augmenter le stress des équipes, et perturber les conditions de réalisation de leurs activités quotidiennes (le service en salle).

### Pourquoi préparer la mise en place de ce dispositif ?

- > Prévenir et identifier les risques de densification du travail
- > Prévenir les risques de dégradation des conditions de travail actuelles
- > Permettre l'amélioration des conditions de travail en intégrant de manière sécurisée un nouvel outil de travail



### Parole de pro

« En pleine crise covid, c'était le seul moyen pour mon établissement de rester ouvert. Sa mise en place s'est faite rapidement et sans problème.

Maintenant que tout le staff est revenu en restauration, j'ai du faire quelques ajustements car ça partait dans tous les sens. Tout le monde prenait les commandes en ligne mais derrière le service de préparation des commandes ne suivait pas », nous confie un gérant.

### Comment la mettre en place ?

1

**Réaliser un état des lieux** pour connaître la faisabilité et la rentabilité de ce type de dispositif (cf : Action 3)

2

**Mettre en discussion** avec le personnel de manière concertée

3

**Choisir la bonne formule** (cf : Action 4)

4

**Tester le dispositif**

5

**Valider ou invalider** la nouvelle organisation

## ACTION 2

L'activité de prise de commandes clients sur une plateforme, en plus de celle des clients présents en salle, peut générer la présence de nouveaux facteurs de risques liés à la démultiplication des tâches de l'ensemble de votre personnel.

Sur le territoire, en fonction de la capacité d'accueil de la structure, de son emplacement et de la sollicitation de ce dispositif, l'activité de travail peut être perturbée par la gestion informatique des prises de commandes.

Pour améliorer les situations existantes et envisager autrement les futurs projets, il est nécessaire d'intégrer les questions autour de la santé et de la sécurité au travail de vos salariés dès la conception et avant l'achat d'équipements.

### Pourquoi être vigilant ?

- > Interruption de tâche
- > Augmentation des tâches dites annexes
- > Digitalisation du métier de serveur
- > Augmentation de la charge mentale (stress)
- > Dégradation des conditions de travail
- > Perturbation du service en salle
- > Risque routier lors de la livraison

### Parole de pro

*« Pendant les gros services, je dois retranscrire manuellement toute la commande sur papier et la donner en cuisine. Je perds un temps fou et souvent ça se répercute sur mes clients assis, j'oublie certaines choses car j'ai été interrompu dans mon élan par le signal sonore », nous confie un salarié.*



### Comment réduire les risques ?

1

**Identifier les risques**, les inscrire dans le Document Unique d'Évaluation des Risques Professionnels

2

**Repérer les causes et travailler collectivement** sur la mise en place de solutions

3

**Évaluer la mise en place des solutions et se maintenir** dans un processus d'amélioration continue

Pour aller plus loin...



## ACTION 3

L'état des lieux de votre organisation est un constat de l'état général actuel de votre structure concernant les différents aspects de gestion (économique, ressources humaines et des conditions de travail).

Cet état des lieux vous permettra d'objectiver la situation et de réfléchir quant à l'utilité d'intégrer ce type de service. Il doit reprendre certains critères :

- Votre capacité d'accueil
- Vos effectifs pour évaluer leur charge de travail actuelle
- Le type de clientèle que vous souhaiteriez atteindre
- Votre affluence
- Votre localisation

### Pourquoi faire cet état des lieux ?

- > Définir l'utilité d'intégrer ce type de dispositif
- > Définir la faisabilité de la mise en place de ce dispositif au regard de votre activité
- > Sécuriser la mise en place effective du dispositif
- > Anticiper les potentiels changements organisationnels

### Parole de pro

*« j'ai mis ce dispositif en place pendant le premier confinement pour maintenir une activité. Depuis, j'ai amélioré son intégration au niveau des conditions de travail. Depuis le retour des clients dans notre établissement, c'est un plus et pour moi et pour mes clients », nous confie un gérant.*

### Comment réaliser cet état des lieux ?

1

**Mettre en discussion** avec vos salariés votre projet d'intégrer un dispositif

2

**Faire le recensement** des critères précédemment évoqués pour évaluer sa pertinence

3

**Acter avec des valeurs objectives** (taux de rendement souhaité, capacité de production de la cuisine, intégration à l'organisation de travail de vos salariés, etc...)

4

**Choisir le dispositif adapté** (Cf action 5)

### Pour aller plus loin...

Comment développer la vente à emporter ?



## ACTION 4

Bien que le secteur de la restauration ait ses spécificités, sa gestion est similaire aux autres entreprises. En effet, gérer un service de restauration ne se résume pas seulement à bien accueillir les clients et à servir un plat. Un service de restauration efficace demande une réelle organisation de travail basée sur la communication.

Or, l'introduction d'un dispositif de click and collect / livraison modifie cette dernière. Afin de limiter les effets délétères liées à une mauvaise organisation, il est primordial de définir en interne :

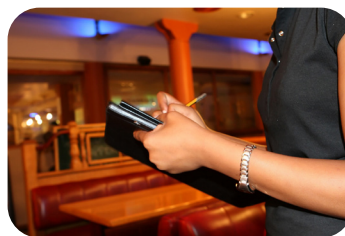
- La nouvelle distribution des tâches
- Les créneaux horaires d'ouverture, de retrait et de livraison
- Le nouveau planning en lien avec la mise en place de service de livraison
- Le secteur de livraison et l'organisation des tournées

### Pourquoi repenser l'organisation ?

- > Pour identifier les tâches supplémentaires
- > Pour améliorer la répartition de la charge de travail
- > Pour prévenir les aléas
- > Pour réduire les risques

#### Parole de pro

« C'est comme pour tout, sans organisation et sans communication il est difficile de savoir qui fait quoi. J'ai des serveurs en salle, d'autres en terrasse, s'ils ne sont pas organisés collectivement, le chacun pour soi ne peut pas fonctionner. On est une équipe, donc on s'organise de l'accueil du client à la prise de commande, qu'elle soit numérique ou pas ! » nous confie un gérant.



### Comment la mettre en place ?

1

**Dresser la liste de toutes les fonctions à remplir** au sein d'un restaurant. L'ensemble de votre personnel doit être au courant de ses fonctions et de ses attributions.

2

**Présenter le dispositif** à l'ensemble du personnel

3

**Former le personnel**

4

**Redéfinir les différents espaces** en lien avec la mise en place du dispositif (Cf Action 6)

## ACTION 5

Le choix du dispositif est crucial pour favoriser le bon déroulement de l'activité. Un dispositif non adapté à sa structure peut venir mettre à mal les collectifs de travail et le service rendu.

L'intégration d'un dispositif doit correspondre à vos attentes en termes de fonctionnalités et intégrer vos contraintes (capacité de production, de gestion de la plateforme, etc...)

Elle doit également répondre à vos besoins (fidéliser vos clients, proposer un nouveau service, augmentation de votre rentabilité, etc.) Peu importe le type de dispositif de gestion de commande de vente à emporter ou de livraison choisi, il doit permettre de communiquer facilement les détails de votre menu et les modalités de commande de votre restaurant et d'offrir à votre personnel un parcours facilité dans la prise en main du dispositif.

### Pourquoi mettre en place cette action ?

- > Adopter une solution adaptée à vos besoins et à votre activité
- > Choisir une solution favorisant l'efficacité opérationnelle de vos salariés
- > Choisir une solution accessible pour vos salariés et offrant un parcours client facilité
- > Choisir un support informatique professionnel
- > Sécuriser l'introduction du dispositif
- > Limiter les interruptions de tâches ( source de stress et de non-performance )

### Parole de pro

« Étant une toute petite structure, mon choix s'est vite tourné vers une prise de commande via les réseaux sociaux que je suis le seul à gérer. En revanche, lorsque je m'absente, je dois toujours veiller à pouvoir contacter mes serveurs en cas de commande. J'ai toujours le stress de savoir s'ils sont disponibles car les commandes arrivent souvent en plein rush et mes serveurs ne répondent pas à leur téléphone. J'appelle donc sur le téléphone du restaurant » nous confie un gérant.

### Comment la mettre en place ?

1

**Identifier vos besoins et vos attentes**

2

**Prendre en compte la multitude des solutions** qui vous sont proposées en intégrant certains critères (fonctionnalité, facilité de prise en main, contraintes financières dues aux commissions, capacité de développer une solution en interne, etc...)

3

**Choisir le support informatique** favorisant la réception de la commande (privilégier un support dédié à un usage professionnel)

4

**Établir un cahier des charges** en concertation avec vos salariés

5

**Choisir le dispositif adapté**

**Point de vigilance :** prévoir une phase de test pour valider l'intégration ou non du dispositif à l'organisation (laisser une possibilité de revenir sur l'ancienne organisation en cas de dysfonctionnement).

## ACTION 6

Comme pour toutes les entreprises, il est nécessaire d'organiser son espace de travail pour faciliter la réalisation des tâches.

Cela est d'autant plus vrai dans la restauration où la réalisation de la principale activité de service se concentre sur des plages horaires restreintes nécessitant de réaliser le travail de manière efficace.

L'aménagement de son espace de travail permet d'améliorer la préparation et distribution des plats et boissons, et améliore les conditions de travail des salariés. Lors de cette réorganisation de l'espace, les zones accidentogènes doivent être identifiées et signalées (plafond bas, escaliers, angles, sol glissant etc...)

### Pourquoi mettre en place cette action ?

- > Pour optimiser l'espace existant
- > Pour limiter les déplacements
- > Pour limiter les risques d'accidents (collisions, chutes, glissades...)
- > Pour améliorer la préparation et production

### Parole de pro

« Nous avons décidé de séparer les commandes de click and collect et de livraison pour éviter les erreurs et les allers-retours. Les commandes en livraisons sont situées à proximité de l'entrée pour faciliter leur prise en charge par le livreur. Les commandes de click and collect sont derrière le comptoir pour faciliter l'encaissement des clients avant la remise», nous confie une équipe.

### Comment la mettre en place ?

1

**Définir les espaces de travail :** accueil, cuisine, salle, espace de retrait.

2

**Identifier les zones accidentogènes :** risques de chutes, de collisions...  
Lors de cette étape, il est primordial de questionner les différents flux (ingrédients, plats, clients...).

3

**Disposer le matériel nécessaire au sein des différents espaces.** La mise en place d'un système de click and collect ou de livraison amène à utiliser du matériel spécifique (sachets, barquettes, couverts jetables, etc...) Il est important que ce matériel soit réuni au sein d'un même endroit et à proximité du poste où vous réalisez les commandes.

4

**Améliorer l'espace existant à partir des remontées terrains.**

Les espaces doivent être questionnés en fonction de l'évolution du restaurant. Ainsi il est important de réaliser des temps d'échange avec les différentes équipes pour identifier des points d'amélioration.

## ACTION 7

La mise en place de processus de click and collect et de livraison amène à digitaliser les activités de la restauration et à réduire le contact client.

Cette digitalisation prend la forme de menus dématérialisés et illustrés, par la mise en place de plateformes, sites internes, réseaux sociaux, téléphones dédiés, etc...

Cette digitalisation peut être un support de l'activité lorsque les outils sont adaptés (transcription automatique des bons). En revanche, dans le cadre du click and collect, elle peut venir complexifier le travail en intensifiant la charge de travail et les interruptions de tâches.

Pour limiter les effets négatifs, il est important de veiller aux choix de dispositifs facilement accessibles notamment pour pouvoir gérer les aléas de l'activité (gestion des stock, rupture de plats, changement de plats etc...)

### Pourquoi penser la digitalisation comme un levier ?

- > Pour faciliter la transmission d'information
- > Pour limiter les interruptions de tâches
- > Pour améliorer le service et la production des plats
- > Pour favoriser la satisfaction du client

### Parole de pro

« Nous avons choisi une plateforme de livraison qui nous propose un service après-vente réactif, permettant de rectifier les commandes erronées. Ils sont en charge de recontacter le client afin de régler le problème. Par exemple : rupture de plats, mauvaise adresse, etc.... », nous confie une gérante.

### Comment la mettre en place ?

1

**Choisir la digitalisation adaptée**  
à son restaurant (Cf action 5)

2

**Définir au sein des équipe les référents**  
pour mettre à jour le dispositif

3

**Former le personnel**  
à l'utilisation des outils

4

**Communiquer :**  
Une bonne communication entre les différentes équipes permet de faire face aux aléas de production et d'être réactif aux demandes des clients.



## ACTION 8

La mise en place d'un service de livraison peut venir perturber l'activité de production et de service de son restaurant en favorisant les interruptions de tâches.

Il est donc nécessaire de réfléchir en amont sur les impacts de cette tâche au sein de votre établissement pour choisir le modèle adapté (livraison interne/ externe/absence de livraison). Le secteur et les créneaux de livraison sont également des éléments importants à définir lors de la mise en place de ce type de service. Cela permet à votre personnel de pouvoir organiser ses tournées avec plus d'efficacité et d'améliorer la satisfaction de vos clients.

### Pourquoi penser l'organisation d'un service de livraison ?

- > Pour inscrire les nouveaux risques dans le Document d'Évaluation des Risques Professionnels
- > Pour sensibiliser son personnel sur le risque routier
- > Pour veiller au bon entretien des véhicules
- > Pour limiter le risque d'accident
- > Pour optimiser les tournées de livraisons (carburant, temps etc...)

#### Parole de pro

« La mise en place de créneaux de livraison, choisis par les clients, permet au livreur de pouvoir organiser ses tournées et de partir avec plus de commandes, tout en respectant les mesures d'hygiène et les délais de livraison. », nous confie un couple de gérants.

### Comment la mettre en place ?

1

#### Évaluer vos ressources internes :

Est-ce que mon personnel peut assurer les livraisons en plus du service ?

Quels sont les équipements et vérifications à mettre en place (véhicule, entretien des véhicules, protections individuelles etc...) ?

2

#### Délimiter le secteur de livraison

Évaluer le rayon de vos livraisons pour ne pas perdre en productivité et permettre à vos livreurs de réaliser le travail dans des délais raisonnables

3

#### Définir des créneaux horaires dédiés

pour que le livreur puisse organiser ses tournées  
Les délais de livraisons doivent être adaptés à votre secteur de livraison

4

#### Définir un espace de retrait des commandes

facilement accessible par le livreur



# Définir les nouveaux rôles au sein de l'équipe

## ACTION 9

Une fois le dispositif choisi, il est important de clarifier le rôle de chaque membre de l'équipe dans la prise en charge des commandes dématérialisées (site, plateforme ou téléphone) pour éviter les erreurs ou oublis vécus comme une source de stress par vos salariés et d'insatisfaction par vos clients.

Cette répartition des rôles doit être co-construite avec vos équipes. Elle doit tenir compte des appétences et expériences de votre personnel concernant l'utilisation des outils numériques.

### Pourquoi mettre en place cette action ?

- > Pour ne pas dégrader les communications entre vos équipes
- > Pour clarifier les rôles de chacun et fluidifier le service
- > Pour mettre en place les formations adaptées
- > Pour maintenir un bon climat social dans vos équipes
- > Pour maintenir une bonne productivité

### Parole de pro

*« Lors de la mise en place du dispositif, nous avons modifié les fiches de postes de nos serveurs pour inclure de nouvelles missions. C'était pour clarifier les rôles et missions de chacun », nous confie un gérant.*

### Comment la mettre en place ?

1

**Co-construire la nouvelle répartition des rôles** avec vos équipes et définir les besoins de formations spécifiques ? Les nouvelles tâches identifiées doivent être retranscrites dans les fiches de postes.

2

**Identifier** les nouveaux postes de travail, effectuer les commandes de matériel et le mettre à disposition de vos équipes.

3

**Communiquer à l'extérieur sur cette modalité :** Affiche, réseaux sociaux, site internet, élaboration de partenariat etc...

**Point de vigilance :** Il est important de former plusieurs personnes à l'utilisation de l'outil pour éviter les difficultés de manipulation lorsque la personne référente est absente. A noter que la mise en place de ce type de dispositif demande une rigueur quant à son alimentation régulière (changement des menus, rupture de stock etc...)

# Mettre en place un dispositif d'amélioration continue

## ACTION 10

La mise en place d'un tel dispositif ne doit pas être figée dans le temps. Il est nécessaire de revoir l'organisation de travail en fonction des aléas constatés et des évolutions technologiques possibles.

Ainsi la mise en place d'un processus d'amélioration continue est nécessaire. Le rôle de vos équipes est principal dans ce processus. Des temps d'échange autour de cette modalité et de son amélioration sont à prévoir pour maintenir la qualité du service apportée. Cela permettra également à vos salariés de se sentir plus investis et écoutés dans votre stratégie de développement.

Le processus d'amélioration continue peut être développé pour l'ensemble des activités du service.

### Pourquoi mettre en place cette action ?

- > Pour identifier les risques au travail et mettre en place les actions de prévention
- > Pour favoriser l'engagement de votre personnel (sentiment de reconnaissance)
- > Pour améliorer les conditions de travail
- > Pour favoriser la satisfaction des clients



### Comment la mettre en place ?

1

**Identifier les temps d'échange existants** dans votre structure et sélectionner celui qui vous semble le plus adapté. Il est préférable d'organiser ce temps lorsque l'ensemble de vos équipes est présent, afin de partager les difficultés et de faciliter les échanges.

2

#### Prévoir des temps liés à l'amélioration de ce dispositif :

Quelles sont les difficultés/risques rencontrés par vos équipes dans leur gestion quotidienne ?  
Quelles sont les pistes d'amélioration à mettre en place ?  
Qui se charge de leur mise en place et dans quels délais ?

3

#### Tenir informer vos salariés

sur les solutions mises en place (et celles qui ne sont pas possibles pour le moment) en fonction de leurs remontées.

# Annexes A qui s'adresser ?



**aract**  
— agence régionale  
pour l'amélioration  
des conditions de travail  
Corse

[corse.aract.fr](http://corse.aract.fr)



[mutuelledelacorse.com](http://mutuelledelacorse.com)

**Carsat** Retraite  
& Santé  
au travail  
Sud - Est

[carsat-sudest.fr](http://carsat-sudest.fr)



UMIH  
CORSICA  
UNION DES MÈMBRES ET DES PROPRIÉTAIRES DE L'INDUSTRIE

[umihcorse.com](http://umihcorse.com)

## REMERCIEMENTS

Ce document a été réalisé grâce à la participation de restaurants insulaires qui nous ont ouvert les portes de leur entreprise afin d'identifier conjointement les risques et solutions mises en place dans le cadre du click and collect.

Nous les remercions pour leur participation et la richesse des échanges effectués.

Nous remercions également le fonds de dotation de la Mutuelle de la Corse qui a assuré le financement de ce travail et a fait pleinement confiance à l'ARACT pour cette action

# 10 ACTIONS POUR...

LE SECTEUR  
CLICK AND COLLECT  
LIVRAISON