Des solutions pour les territoires : producteurs, logisticiens, collectivités

04-05/12/25



Logistique des circuits courts et de proximité

Plus d'infos: normandie.fr

Lieu: ISEL, ÉCOLE D'INGÉNIEURS PUBLIQUE

11 QUAI FRISSARD, LE HAVRE



ÉDITO

Hervé MORINPrésident
Région Normandie



66

C'est avec une grande fierté que la Région Normandie accueille au Havre, à l'ISEL, école d'ingénieurs publique, les premières Rencontres Nationales de la Logistique des Circuits Courts Alimentaires et de Proximité. Cet événement est inédit à l'échelle nationale, et son organisation en Normandie ne doit rien au hasard.

Depuis plusieurs années, notre Région s'est engagée avec détermination pour soutenir les circuits courts et les filières de proximité. Nous avons accompagné et financé de nombreux projets innovants, portés par des collectivités, des producteurs, des logisticiens, des chercheurs ou encore des acteurs de la restauration collective. Cette dynamique nous a permis de développer une véritable expertise sur les enjeux logistiques liés à l'alimentation locale.

Aujourd'hui, nous souhaitons aller plus loin : partager les enseignements tirés de ces expériences, nourrir les échanges entre territoires, et mettre en lumière des initiatives remarquables qui peuvent inspirer d'autres démarches partout en France. Ces deux journées s'annoncent riches en réflexions et en rencontres, avec plus de 60 intervenants et 350 participants venus de toute la France.

L'ÉQUIPE ORGANISATRICE

Piloté par :



En partenariat avec :























Avec le soutien de :













Deux jours d'échanges

500 participants - 60 intervenants

Jeudi 4 décembre

- 2 tables rondes avec des experts nationaux pour discuter des enjeux liés à la logistique.
- **16 ateliers pratiques** présentant de nombreuses solutions concrètes pour les producteurs, logisticiens et collectivités territoriales.
- des serious game pour apprendre, sensibiliser ou simuler des situations réelles de manière ludique et engageante.

Vendredi 5 décembre

- Une journée de visites immersives à travers la Normandie pour découvrir les coulisses de la logistique des circuits courts.
- 6 visites au choix : des échanges avec les acteurs de terrain, et des modèles inspirants pour structurer les filières locales.

LE DÉROULÉ Jeudi 4 décembre



Matin	Après-midi	Soirée
8h3o - 9h3o	14h25 - 15h35	18h - 19h30
Ouverture des portes	Ateliers	Balade urbaine
9h3o - 9h4o	15h35 - 16h	18h - 20h
Mot d'accueil	Pause	Serious game 1
9h4o - 10h	16h - 16h05	18h - 20h
Introduction générale	Intro plénière	Serious game 2
10h - 11h15	16h05 - 17h20	20h - 22h
Plénière 1	Plénière 2	Soirée convivale
11h15 - 11h35	17h20 - 17h30	
Pause	Conclusion générale	
11h35 - 12h45		
Ateliers		
12h45-14h25		
Déieuner		

Mot d'accueil

Andréa Santos, Directrice de l'ISEL, école d'ingénieurs



Clotilde Eudier, Vice-Présidente de la Région Normandie, en charge de l'agriculture et de la pêche

Edouard Philippe, Président de la communauté d'agglomération Le Havre Seine Métropole

Introduction générale | 9h40 - 10h



Matthieu Auzanneau, directeur du Shift Project

Ancien journaliste et auteur reconnu, Matthieu Auzanneau dirige depuis 2016 The Shift Project, think tank de référence sur la transition énergétique. Spécialiste des enjeux liés au pic pétrolier, il est l'auteur d'*Or noir, la grande histoire du pétrole*, ouvrage de référence. Il introduira cette table ronde avec un diagnostic lucide sur la dépendance au pétrole, avant de présenter les conclusions du Shift Project sur le fret, un secteur clé pour la résilience logistique des territoires.

Table ronde 1 | 10h - 11h15

(اً)

Territoires, logistique et résilience alimentaire : les collectivités à l'épreuve du réel

Souvent invisible, la logistique est pourtant la colonne vertébrale des circuits courts et de la relocalisation alimentaire. Dans un monde confronté à la fin du pétrole bon marché, aux crises climatiques et aux tensions géopolitiques, comment garantir l'approvisionnement local en produits alimentaires ?

Animation: Chloé Godard, CIVAM Allouville; Guillaume Lebon, Région Normandie

Les intervenants:



Stéphane Linou, consultant, auteur et formateur – Pionnier de la résilience alimentaire



Vinciane Marin, chargée de mission alimentation de proximité, Département de la Côte-d'Or



Olivier Lauro, directeur général, Marché d'Intérêt National (MIN) de Montpellier



Catherine Gall, directrice exécutive – Chaire ETI, Université Paris 1 Panthéon-Sorbonne

Ateliers matin

8 ateliers au choix

Jeudi 4 décembre - 11h35 à 12h45



ATELIER 1: La logistique des circuits courts pour les nuls

Vous entendez parler de supply chain, cross boarding, flux amont/aval, logistique inverse, souveraineté, résilience, proximité... mais tout ça reste flou ? Cet atelier est fait pour vous ! En partant de cas concrets, vous découvrirez les coulisses de la logistique alimentaire et apprendrez à mieux dialoguer entre acteurs. Ne soyez pas nuls en participant à cette master-class !

Intervenants : Romain Lambert, ingénieur de recherche en logistique, ISEL ; Gilles Maréchal, chercheur et fondateur, Terralim

ATELIER 2 : Logistique alimentaire : accélérer la décarbonation des territoires

Comment réduire l'empreinte carbone des flux alimentaires, qu'ils soient locaux ou territoriaux? Nous explorerons trois pistes : le réemploi des emballages pour limiter les déchets et les transports, la mutualisation des flux via les transports publics pour reconnecter les territoires peu denses, et l'analyse des émissions pour identifier les leviers de sobriété dans les chaînes logistiques.

Intervenants: Matthieu Auzanneau, directeur, Shift project; Sophie Trenteseaux, responsable du développement commercial, Eternity systems; Ludovic Vaillant, chercheur logistique et territoires, Cerema

ATELIER 3 : Les collectivités, moteurs de la structuration du local

Venez découvrir une diversité de projets portés ou soutenus par des collectivités locales, qui jouent un rôle clé dans l'organisation logistique des filières de proximité. Recrutement d'agents dédiés, mécénat de compétences, cartographie des flux, mobilisation de fonds européens, partenariats public-privé avec des logisticiens... les initiatives ne manquent pas!

Intervenants: Thibaut Guiné, conseiller municipal, Ville de Nantes; Guillaume Lebon, chargé de projet alimentation locale, Région Normandie; Aurélie Marand, cheffe du service alimentation, Région Grand Est; Anne-Claire Ollivier, chargée de mission logistique alimentation de proximité, Département de la Côte-d'Or

Animation : Florent Lardic, directeur, Terres en villes

ATELIER 4 : Structurer la logistique alimentaire dans les territoires peu denses : deux récits de terrain

Comment connecter producteurs et cuisines collectives dans des territoires enclavés ou peu denses ? À partir des expériences du PAT Arlysère et du Pays de Langres, cet atelier explore les leviers logistiques, les freins rencontrés et le rôle des collectivités dans l'émergence de modèles viables.

Intervenants: Gaëlle Delignette, chargée de projet PTCE, Régie rurale; Magali Durand, responsable unité agriculture alimentation forêt, Département de la Savoie; Dorothée Meyer, chargée de mission agriculture et alimentation, Communauté d'agglomération Arlysère

Animation : Charlène Nicolay, consultante, Terralim



ATELIER 5 : Logistique solidaire : quand livrer local rime avec inclusion sociale

Comment des structures de l'Économie Sociale et Solidaire réinventent la logistique alimentaire pour répondre à la fois aux besoins des producteurs, des associations et des personnes éloignées de l'emploi? Trois intervenants partagent leurs expériences de mutualisation, d'insertion et de lutte contre la précarité. Un atelier pour explorer les synergies entre circuits courts, impact social et logistique sur mesure.

- Intervenants: Agathe Bruys, coordinatrice, IEPR Services; Hugo Juillard, chargé de projet Interreg, FAB'LIM; Gwenaëlle Raton, géographe et chercheuse, Université Gustave Eiffel
- → Animation : Séverine Garnier, directrice, Banque alimentaire du Calvados

ATELIER 6 : Approvisionner la restauration collective : un défi logistique collectif

Comment répondre aux défis logistiques posés par la multiplication des points de livraison en restauration collective? Cet atelier présente trois retours d'expérience autour de l'organisation en plateformes territoriales, de la mutualisation des flux et de la coopération avec des transporteurs spécialisés. Trois approches complémentaires pour structurer une logistique fine, efficiente et résiliente au service de l'alimentation locale.

- Intervenants : Claire Caillaud, coordinatrice, Resalis ; Jean-Metayer, fondateur, Toutenvélo Le Havre ; Loïc Ottinger, responsable mission transition écologique, Département de l'Aube
- → Animation : Christophe Saussaye, responsable du pôle conseillers techniques restauration, Région Normandie

ATELIER 7 : Urbanisme commercial et logistique alimentaire : vers des villes plus accueillantes



Comment l'urbanisme peut-il faciliter la rencontre entre producteurs et consommateurs dans les villes ? À Caen, Bordeaux et ailleurs, les collectivités expérimentent de nouvelles approches pour intégrer les circuits courts dans les documents de planification : SCoT, DAACL, zones à trafic limité, hubs logistiques. Cet atelier croise les retours d'expérience avec l'éclairage de la chercheuse Véréna Bourbia. Une discussion pour penser des villes plus hospitalières aux circuits courts.

Intervenants: Véréna Bourbia, docteure en géographie du commerce; Patrice Duny, directeur, AUCAME & Pôle Métropolitain Caen Normandie Métropole; Carla Quiviger, chargée de mission alimentation, Bordeaux Métropole; Estelle Regnier, responsable logistique urbaine durable, Bordeaux Métropole

ATELIER 8 : Diagnostiquer pour mieux structurer les circuits courts

Comment les diagnostics logistiques permettent-ils de révéler les freins, d'orienter les choix et de construire des solutions adaptées aux circuits courts? Trois territoires partagent leurs démarches et leviers d'action. De la cartographie des flux à la création de services mutualisés, les diagnostics deviennent des outils puissants pour mobiliser les acteurs et structurer des réponses concrètes. Un atelier pour celles et ceux qui veulent passer du constat à l'action, en s'appuyant sur des exemples inspirants et reproductibles.

Intervenants: Louise Genini, cheffe de service développement durable des territoires, Pays d'Épinal; Laura Giacherio, co-fondatrice, La Charrette; Anne Hurand, responsable d'antenne, Chambres d'agriculture Normandie

■Animation : Cyril Queffeulou, chef de projet, Logistique Seine Normandie



REPAS 100% LOCAL



Concocté par

ASSO LH-0 ET LE HANGAR ZÉRO

LA DANTINE

CALICE ET MANDIBULE

LA SINGERIE

LYCÉE HÔTELIER JULES LECESNE





Merci à Eco-Délices pour la fourniture des distributeurs automatiques de yaourts









VENTE DE LIVRES

Sur le temps du repas, la Petite Librairie vous proposera des ouvrages en lien avec la thématique de la journée!





Repas à la charge des participants.
Paiement en ligne après inscription.
Étape obligatoire pour garantir son inscription.

Ateliers après-midi

8 ateliers au choix

Jeudi 4 décembre - 14h25 à 15h35

ATELIER 9 : Réussites, fragilités, abandons : ce que nous apprend la logistique de terrain

Comment tirer des enseignements utiles pour celles et ceux qui montent ou accompagnent des projets logistiques en circuits courts ? Trois projets, trois parcours logistiques : chacun a connu des avancées, des blocages, des remises en question. Cet atelier met en lumière les réalités du terrain : comment les acteurs s'adaptent, bricolent, innovent... ou renoncent.

Intervenants: Clémence Berlingen, ancienne salariée, Marché d'intérêt local du Perche; Caroline Comina, directrice régionale, Log'issimo; Clément Valax, agriculteur, collectif Bio à la source

ATELIER 10 : Quelle logistique des circuits courts chez les grossistes et marchés de gros ?

Comment les acteurs historiques de l'approvisionnement peuvent-ils intégrer les logiques de proximité ? Trois acteurs clés du secteur partageront leur vision : structuration des flux, adaptation des outils logistiques, nouvelles attentes des territoires.

Intervenants: Olivier Feno-Feydel, directeur général du réseau Vivalya; Eric Juttin, directeur marchés publics, Groupe Pomona; Frédérique Wagon, secrétaire générale, Fédération des marchés de gros de France

ATELIER 11 : Les mégapoles à l'assaut de la logistique : Paris et New-York !

Comment les mégapoles s'organisent pour structurer la logistique des circuits courts et développer la consommation des produits locaux et de qualité ? Venez découvrir comment Paris s'organise mais aussi venez vous inspirer de la politique alimentaire de la ville de New-York. New-York, porte une des politiques alimentaires les plus ambitieuses au Monde et s'attaque également à la logistique.

Intervenants: Jules Alonso, responsable développement fluvial, Fludis; Agnès Delefortrie, chargée de mission, AgriParis Seine; Kate MacKenzie, directrice exécutive de la politique alimentaire de New-York; Bastien Maliar, chef de projet coopérations alimentaires territoriales, Ville de Paris

→ Animation : Sabine Julien, cheffe de projet PNA, DRAAF Normandie

ATELIER 12 : LOGICOUT : simulez et optimisez vos circuits logistiques

Prenez en main LOGICOUT, l'outil de simulation pour optimiser la logistique des circuits courts alimentaires. Testez vos propres scénarios de livraison, mutualisation ou organisation territoriale. L'atelier présentera également Logicout_territoire, une extension en cours de développement visant à faciliter l'usage de l'application par les collectivités. Un atelier concret, interactif et collaboratif pour réduire les coûts et l'impact environnemental de vos circuits.

Intervenants : Léna Peuvergne, chargée d'études filières alimentaires de proximité, Chambres d'agriculture France ; Margaux Rusalen, chargée de mission produits fermiers et circuits courts, Chambres d'agriculture France

ATELIER 13 : Innover ensemble : données, outils libres et coopération au service de la logistique des circuits courts

Comment mutualiser les efforts, les outils et les données pour rendre la logistique des circuits courts plus robuste, plus efficiente et plus juste? Cet atelier donne la parole à plusieurs acteurs engagés dans des dynamiques d'innovation ouvertes: outils numériques coopératifs, usages de l'IA, interopérabilité. À partir de retours d'expérience concrets, nous explorerons ensemble les conditions de réussite de ces coopérations. Le format se veut interactif et stimulant pour faire émerger envies et idées d'actions collectives.

Intervenants: Florent Gaudin, coordonnateur, Data Food Consortium; Guillaume Haelewyn, agriculteur et président de CoopCircuit; Simon Louvet, directeur technique, DataPlayers; Romain Pelletier, directeur technique, Socléo

ATELIER 14 : La ville du quart d'heure en action : un serious game pour jouer la proximité

Explorez les principes de la ville du quart d'heure à travers un serious game collaboratif en cinq étapes. À partir des besoins d'un citoyen fictif, vous imaginerez des solutions concrètes pour un territoire plus proche, plus juste, plus durable. La logistique, bien qu'en arrière-plan, s'invite naturellement dans les échanges comme levier structurant de l'organisation locale.

Un atelier stimulant pour croiser les regards, prioriser les actions et enrichir vos projets de proximité.

Intervenant : Catherine Gall, directrice exécutive Chair ETI Paris-Sorbonne

ATELIER 15 : Logistique bas carbone : défis et solutions

Cet atelier croise les retours d'expérience d'InTerLUD+ et les innovations de l'Extrême Défi Logistique pour explorer des leviers concrets de décarbonation. Une animation participative autour de la Fresque de la livraison en ville permettra de mieux comprendre les enjeux de la logistique urbaine. À travers une action-mystère ludique, les participants incarneront différents acteurs pour débattre et coconstruire des solutions durables.

Intervenants: Tristan Bouvron, coordinateur logistique, service transports et mobilité, ADEME; Laia Canavaggia Gasch, chargée de projet Logistique Urbaine Durable, Programme InTerLUD

ATELIER 16 : Rebondir face à la loi du marché

Comment rebondir face à la fermeture d'une sucrerie ? Comment reprendre la main sur sa chaîne de distribution quand les débouchés se fragilisent ?

Trois initiatives inspirantes montrent que la coopération et la maîtrise logistique peuvent faire la différence : une marketplace performante rachetée par ses utilisateurs ; un collectif d'agriculteurs qui se structure suite à la perte d'un débouché et une coopérative qui s'associe à d'autres pour renforcer ses partenariats et élargir ses débouchés.

- Intervenants: Orane Debrune, cheffe de projet, Association de producteurs 63 Saveurs; Jimmy Devemy, fondateur et ex dirigeant, Court-circuit
- → Animation : Chloé GODARD, chargée de projet circuits courts, CIVAM Allouville



Table ronde 2 | 16h05 - 17h20



Produire, livrer, mutualiser : quelle logistique pour rester libre et viable ?

Derrière chaque livraison auprès des magasins, cantines scolaires ou particuliers, se cachent des questions cruciales mais souvent sousestimées : qui organise la logistique ? et surtout, comment ? : Faut-il internaliser pour garder la main ? externaliser pour gagner du temps ? mutualiser pour réduire les coûts ?

Cette table ronde donne la parole à celles et ceux qui, chaque jour, tranchent ces dilemmes sur le terrain.

Animation : Elodie Hardy-Metayer, conseillère alimentation de proximité, Chambres d'agriculture Normandie ; Gwenaëlle Raton, géographe et chercheuse à l'Université Gustave Eiffel

Les intervenants:



Pascal Grosdoit, chef d'entreprises, SAS Grosdoit



Béatrice Chorin, agricultrice et cofondatrice du collectif Olé o prê



Mathieu Picquenard, directeur filiale. STEF Rennes



Arnaud Michel, président du Hub Éthique

Soirée ludique et locavore

Jeudi 4 décembre - 18h à 22h

18h - Partez avec un greeter : la ville racontée par ceux qui y vivent

Embarquez avec des habitants bénévoles pour une balade hors des sentiers battus aux alentours du port du Havre et une visite de la ville sur mesure.



Places limitées, sur inscription

18h-20h – Atelier rupture d'approvisionnement alimentaire ®

Une rupture brutale des approvisionnements de la chaîne alimentaire liée à une cyberattaque venant de Russie met la France en crise! Lors de ce stress test participatif, venez vous mettre en situation et explorer différentes pistes pour réagir face à cette urgence et préparer l'avenir pendant ce serious game.

- Intervenant : Stéphane Linou, consultant, auteur et formateur
- Places limitées, sur inscription

18h-21h30 – CommunVille : le jeu où la logistique devient un défi collectif

Plongez dans l'univers de CommunVille, un serious game immersif sur l'approvisionnement local des cantines! Incarnez un agriculteur, un chef de cuisine ou un élu local et relevez ensemble le défi d'une logistique alimentaire durable. Ce jeu semi-coopératif vous fera vivre les tensions, les choix stratégiques et les coopérations nécessaires pour nourrir un territoire. Une expérience ludique, réaliste et engageante à ne pas manquer! Venez tester, échanger... et peut-être transformer vos pratiques!

- Intervenant : Gwenaëlle Raton, géographe et chercheuse à l'Université Gustave Eiffel
- Places très limitées, sur inscription | pause repas entre joueurs

Soirée ludique et locavore

Jeudi 4 décembre - 18h à 22h

20h - 22h - Défi locavore et bas carbone ®

Venez savourer un repas chic, pas cher et bas carbone dans une ambiance conviviale au sein du plan grand chantier participatif de France. Idéal pour réseauter avec les participants de cette journée.

- Découverte du Hangar Zéro et dégustation gratuite de coquilles Saint-Jacques
- Création et animation : Stéphane Linou, consultant, auteur et formateur
- Places limitées, sur inscription. Repas à la charge des participants.



LE DÉROULÉ Vendredi 5 décembre

Matin

Après-midi

9h30 - 13h

14h - 15h30

Visite 1

Visite 3

9h30 - 12h30

Visite 2

9h30 - 12h

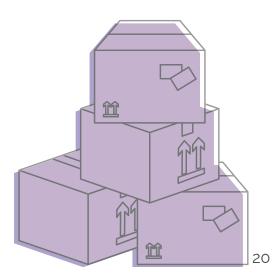
Visite 4

10h - 12h30

Visite 5

10h - 12h30

Visite 6



VISITE 1 – Dans les coulisses du froid : circuits courts et logistique express

Lieu: Saint-Martin du Manoir (76) | Horaires: 9h30 - 13h

INON accessible en transport en commun
Un bus mis à disposition par le Groupe La Poste vous transportera sur place au départ de l'ISEL

Intervenants: Nicolas Machard, cofondateur de Pour de bon; Paul Wagner, directeur du développement, Chronofresh

Plongez dans l'univers de la logistique du froid avec Chronofresh, en pleine période de pic entre Black Friday et fêtes de fin d'année. Comment cette plateforme nationale intègre-t-elle les produits locaux dans ses flux? Quels leviers pour faire une place aux circuits courts dans une organisation à grande échelle? Une visite exclusive pour comprendre les enjeux, les limites... et les opportunités.



VISITE 2 – Le MIN de Rouen : carrefour logistique des circuits courts

Lieu: Rouen (76) | Horaires: 9h30 - 12h30

6 Accessible en transports en commun

**Intervenants: Laurent Artigou, directeur général, MIN de Rouen; Yves Soret, élu, Métropole de Rouen Normandie; François Musillo, cofondateur, Presto'Bio; Pauline Grosdoit, responsable d'exploitation, SAS Grosdoit; Guillaume Dumoulin, Directeur, ANDES Rouen; Floriane Capron, commerciale, Box fermier normand

Le Marché d'Intérêt National de Rouen joue un rôle clé dans la structuration des filières alimentaires locales. Venez découvrir comment cette plateforme historique s'adapte aux nouveaux enjeux des circuits courts, en accueillant des entreprises innovantes et engagées.

F Une immersion dans un écosystème logistique en pleine mutation.

VISITE 3 – Magasin de producteurs : logistique partagée et circuits courts

Lieu : Saint-Etienne du Rouvray (76) | Horaires : 14h - 15h30

Accessible en transports en commun

Intervenants : Benjamin De Coster, fondateur, Alternoo ; Claire Pérez, présidente, Le Producteur Local

Comment mutualiser les flux entre producteurs, distributeurs et grossistes bio ? Cette visite vous plonge dans l'organisation logistique d'un magasin de producteurs en lien avec Alternoo, acteur clé de la distribution bio et locale.

← Une démonstration concrète de logistique collaborative au service du territoire.

VISITE 4 – Ferme du Thil : un hub logistique au service des cantines

Lieu: Le Thil en Vexin (27) | Horaires: 10h - 12h30

猎 Non accessible en transports en commun

Intervenants : Laura Giachério, cofondatrice, La Charrette ;
Sandrine Laval, responsable projets circuits courts, Département de l'Eure ; Emmanuelle Loobuyck, agricultrice, Ferme du Thil

La Ferme du Thil a développé une logistique complète pour approvisionner collèges, lycées et cuisines centrales en produits locaux. En 2024, elle devient un acteur clé d'un projet départemental avec La Charrette pour structurer l'offre locale dans le nord de l'Eure.

← Une visite pour comprendre comment une ferme pourrait devenir un hub logistique territorial.





VISITE 5 – La Navette : logistique urbaine et circuits courts à Caen

Lieu: Caen (14) | Horaires: 10h - 12h30

(d) Accessible en transports en commun

Intervenants : Valentin Baudouin, directeur adjoint, Oofrais ; Gaëtan Belleuvre, cogérant, ToutenVélo Caen ; Jean-Yves Leroy, gérant, Marché de gros de l'agglomération caennaise

Découvrez "La Navette", un projet innovant de logistique du dernier kilomètre combinant véhicules frigorifiques et vélos-cargos. Porté par le Marché de Gros de Caen, Oofrais (groupe Sofrilog) et Tout en Vélo, ce dispositif mutualise les livraisons de produits frais en circuit court tout en réduisant l'empreinte carbone.

Tun modèle inspirant de logistique urbaine durable.

VISITE 6 – STEF : mutualisation et circuits courts à grande échelle

Lieu: Vire (14) | Horaires: 10h – 12h30

Non accessible en transports en commun

Intervenants : Léa Dufour, chargée de projet agriculture et alimentation, Communauté d'agglomération du Cotentin ; Manuel Genissel, directeur de site, STEF

Comment un transporteur national comme STEF intègre les circuits courts dans ses flux? Cette visite inédite de la plateforme de Vire, premier site STEF en France en termes de tonnage expédié chaque jour, vous dévoile les coulisses d'une logistique mutualisée, performante et adaptée aux enjeux des filières locales. Vous découvrirez aussi le témoignage du PAT du Cotentin qui porte une réflexion sur la logistique.

← Une rencontre entre logistique à grande échelle et production locale.

24

Accès



ISEL, école d'ingénieurs publique, 11 Quai Frissard, 76600 Le Havre

Accessible en 8 mn à pied, depuis la Gare SNCF.



Parkings les plus proches : parking Vauban et parking Colbert. Plusieurs hôtels à proximité de l'ISEL et de la gare SNCF.

Inscriptions

Pour s'inscrire aux rencontres, cliquez ICI

Frais de participation au repas du jeudi 4 décembre = 20 €

