



Brevets, marques et étiquetage des denrées alimentaires

Intervenants :

Frédérique NOËL : Responsable ARIST – CRITT Réunion

Julien KUNA : Ingénieur agroalimentaire – CRITT Réunion

Atelier qualireg – 30 novembre 2016

Propriété Intellectuelle/Industrielle ?

Protection de
ses créations,
inventions

Droit d'interdire

**Outils
stratégiques**

Marques

Droits
d'auteurs

Monopole
d'exploitation

Dessins ou
Modèles

Brevets
d'invention

Intérêt de la Propriété Industrielle?

- ❖ Encourager la créativité et les investissements liés
- ❖ Protection par l'attribution d'un **monopole d'exploitation**
 - ✚ Possibilité **d'autoriser l'exploitation** par des tiers

Licence → conservation de la propriété

Cession → transmission de propriété

- ✚ Possibilité **d'interdire et d'agir contre** ceux qui exploitent sans autorisation
 - *Action en contrefaçon (TGI)*
 - *Dommages & Intérêts*

Que peut-on protéger?

Protection des créations?

- ❖ La PI permet d'obtenir des droits sur **certaines créations.**
Tout ne peut pas être protégé (idée, concept)

C'est la matérialisation de l'idée qui est protégeable et **non l'idée en tant que telle**

- ❖ Protection toujours limitée à:
 - + un **territoire** donné
 - + une **durée** déterminée
 - + un **objet** et une **portée**
- ❖ **Titres différents selon le type de création** (*mais cumul possible*), **conditions strictes à respecter**

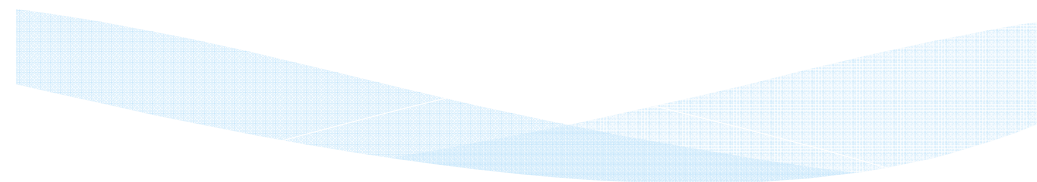
Effet sur un territoire donné

Voie nationale: *autant de procédures que de pays*

Attention au droit de priorité

Voie internationale:
1 procédure unifiée pour désigner plusieurs pays signataires de l'accord

Voie européenne:
1 procédure avec les mêmes effets dans tous les pays de la Communauté pour les marques et dessins et modèles (système différent pour les brevets)



Les traités dans la zone

Pays	Marques Internationales (98 pays)**	Brevets PCT (151 Etats contractants)**	Droit de priorité (CUP)
Chine (CN)	OUI (P, A)	OUI	OUI
Inde (IN)	OUI (P)	OUI	
Madagascar (MG)	OUI (P)	OUI	
Afrique du sud (ZA)	NON	OUI	
Comores (KM)	NON	OUI	
Seychelles (SC)	NON	OUI	
Maurice (MU)	NON	NON*	

*Pas membre du PCT mais accepte les demandes provenant d'un PCT

** au 14/10/2016

Limite dans le temps

Titre de PI	Durée de protection
Brevet d'invention	20 ans max <i>(paiement de taxes annuelles)</i>
Marque <i>(de fabrique, de commerce ou de service)</i>	10 ans <i>(renouvelable indéfiniment)</i>

La durée de protection est calculée à compter de la **date de dépôt**

Objet et portée de la protection

Titre de PI	Élément protégé
Brevet d'invention	Invention technique <i>(selon revendications délivrées)</i>
Marque	Signe identifiant des produits et/ou services <i>(liste P/S enregistrée)</i>

Droits de PI: outils stratégiques

- ✓ **Identifier** ce qui est protégeable **et la pertinence** d'une protection
- ✓ Ne pas oublier que les titres sont limités dans leur **objet, durée, périmètre, portée**
- ✓ **Dépôt** possible au nom d'une **personne physique**, d'une **personne morale** ou d'une **société en cours de formation**

La PI est au service d'une stratégie, d'un projet

Protection de la solution
technique à un problème
technique

Le brevet d'invention

Avant le dépôt de brevet...

L'enveloppe SOLEAU

- Preuve de date de création
- Moyen d'établir l'apport de chacun
- Droit de possession personnelle antérieure

15 euros / site INPI ou CRITT Réunion

Retour chez le client: délai moyen de 3-4 semaines

Stratégie de protection des innovations techniques

Brevet d'invention

- (+) Droit d'interdire la copie de l'invention revendiquée, **possibilité d'agir en CF, image d'entreprise innovante**
- (-) **Divulgence publique (18 mois)**, protection 20 ans max, **investissement financier**

Secret

- (+) Durée **illimitée**, pas de divulgation publique, pas de coûts directs
- (-) **Risque de divulgation**, complexe à mettre en œuvre (preuve de date création, procédures particulières)

Divulgation

- (+) Valoriser sa recherche, **empêcher un tiers d'obtenir un brevet**
- (-) Pas de brevet possible, pas d'action en CF

Le brevet d'invention

➤ Protection d'une solution technique répondant à un problème technique

Sont brevetables, dans tous les domaines technologiques, les inventions nouvelles impliquant une activité inventive et susceptibles d'application industrielle. (L611-10)

Invention ...?

Ne sont **pas considérées comme des inventions**

- ✚ Les découvertes ou théories scientifiques

- ✚ Les méthodes mathématiques ;

- ✚ Les créations esthétiques ;

- ✚ Les plans, principes et méthodes (...) en matière de jeu ou dans le domaine économique,

- ✚ Les programmes d'ordinateurs ...

Le brevet d'invention français

➤ Sont exclus de la brevetabilité :

- ✚ Les méthodes de **traitement du corps humain ou animal**
- ✚ Les inventions dont **l'exploitation commerciale** serait contraire à la **dignité humaine** ou à **l'ordre public** ou aux **bonnes mœurs**.

- ✚ Les **éléments du corps humain**

- ✚ Les **races animales** ou les **variétés végétales**,

- ✚ Les procédés de **croisement** ou de **sélection** pour l'obtention des végétaux et des animaux ;...

Le brevet d'invention

Domaine technique : tous les domaines technologiques (*mécanique , chimie, cosmétique*)

Critères principaux à respecter: (cumulatifs)

 **Nouveauté** : l'invention n'est pas comprise dans **l'état de la technique**

EdT: tout ce qui a été rendu accessible au public avant la date de dépôt de la demande de brevet par une description écrite ou orale, un usage ou tout autre moyen.

 **Activité inventive** : Pour l'homme du métier, l'invention ne **découle pas de façon évidente de l'état de la technique**

 **Application industrielle**: L'invention doit pouvoir être **fabriquée ou utilisée dans tout type d'industrie**

Le brevet : Titulaire?

- **Le brevet appartient au 1er déposant**
- Régime particulier des **inventions de salariés**
 - Mission/ Hors mission(attribuable et non attribuable)
- **Cas d'un partenariat de collaboration de recherche**
 - Prévoir contrat sur l'appartenance des résultats
 - Au besoin un contrat de co-propriété de brevet (*le CPI prévoit des dispositions mais un régime plus favorable peut être prévu par convention*)
- **Cas des stagiaires**
 - N'est pas un salarié
 - Invention lui appartient (*prévoir clause indiquant que les inventions sont dévolues à l'employeur dans la convention*)

Coût d'un dépôt de brevet en France



➤ Paiement de taxes à l'INPI

- ✚ 36 € taxe de dépôt + 1^{ère} annuité
- ✚ 520 € taxe de rapport de recherche
- ✚ Paiement d'une taxe annuelle pour le maintien en vigueur

➤ Recours à un Conseil en Propriété Industrielle

- ✚ Rédaction et dépôt du brevet
- ✚ Gestion de la procédure
- ✚ Paiement d'honoraires en plus des taxes INPI

Réduction 50 % sur principales redevances de procédure brevet(jusqu'à la 7^{ème} annuité) accordée :

- ❖ aux personnes physiques ;
- ❖ aux PME (sous conditions)
- ❖ aux organismes à but non lucratif (OBNL) secteur enseignement ou recherche.

Taxes au dépôt =278 euros

COÛTS SUR 10 ANS		France	Europe (8 pays)	PCT (4 pays)	Etats-Unis	Japon	Chine
Taxes des offices de brevets		Taxes de l'INPI du 1/7/2015	Taxes de l'OEB, au 1/4/2014	Taxes de l'OMPI au 1/1/2016	Taxes de l'USPTO du 1/1/2016	Taxes du JPO du 1/4/2015	Taxes du SIPO
	Dépôt électronique	26 €	120 €	1 036 €	252 €	192 €	131 €
	Dépôt papier	36 €	210 €	1 219 €			
	Recherche	520 €	1 285 €	1 875 €	541 €		
	Examen	-	1 620 €	1 930 €	649 €	943 €	345 €
	Désignations	-	580 €				
	Délivrance	90 €	915 €	-	865 €		
	Annuités (sur 10 ans)	De 38 € la 1 ^{ère} année à 220 € la 10 ^{ème} année	De 465 € la 3 ^{ème} année à 1 560 € la 10 ^{ème} année	Annuités relatives aux pays choisis			De 124 € la 1 ^{ère} année à 552 € la 10 ^{ème} année
Traductions et Entrées en phase nationale ou régionale		+Traduction +Entrées en phase nationale	+Traduction +Entrées en phase nationale ou régionale				
Conseil en PI	+Conseil en PI	+Conseil en PI	+Conseil en PI	+Conseil en PI	+Conseil en PI	+Conseil en PI	
TOTAL	6 000 à 8 000 €	29 000 à 35 000 €	90 000 à 150 000 €	15 000 à 20 000 €	12 000 à 18 000 €	10 000 à 16 000 €	



Brevet, source de créativité

- Richesse de l'information technique disponible dans les brevets

- Intérêts :
 - ✚ Un document brevet contient de **l'information gratuite, précise, technique**
 - ✚ Toute personne qui demande un brevet doit fournir une **description suffisante**

- Avantages à se lancer dans une recherche
 - ✚ Éviter d'être contrefacteur
 - ✚ Éviter de refaire la même chose que d'autres
 - ✚ Innover plus vite en s'inspirant des autres
 - ✚ Faire un état de la technique

Où chercher ?

<p>Espacenet</p>	<p>Recherche brevet et dans classification http://worldwide.espacenet.com/</p>
<p>Registre brevet</p>	<p>Informations procédures sur les demandes de brevet européen. https://www.epo.org/</p>
<p>Base brevet INPI</p>	<p>Fusion de Esp@cenet et Statut des brevets. Recherche dans</p> <ul style="list-style-type: none"> - demandes de brevet et certificat d'utilité FR publiées à partir de 1902 - demandes EP et WO depuis l'origine, soit 1978 - demandes de CCP publiées à partir de 1993 <p>http://bases-brevets.inpi.fr/</p>
<p>Google patent</p>	<p>Recherche brevet https://www.google.com/?tbs=pts&gws_rd=ssl</p>

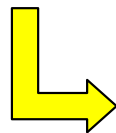
La marque

La marque ? Rôle?

La marque est le signe distinctif permettant **d'identifier** et de **différencier la source commerciale des P/S**

Signe pouvant être constitué **d'un ou plusieurs mots** d'un **élément figuratif**, de **chiffres** ou de **lettres, en 3D.....**

« **Principe de spécialité** »: protection limitée à la liste de produits et/ou services pour laquelle la marque est enregistrée



- Penser grand mais rester réaliste
- Classification de NICE

La marque ?

❖ Principaux critères :

▣ Représentation graphique

Arbitraire pour les produits et/ou services

Ni la désignation nécessaire, générique ou usuelle

▣ Distinctif →

Ni descriptif de la qualité, la destination, la provenance...

Non contraire à l'ordre public et aux bonnes mœurs

Ni trompeur

▣ Disponible →

Pas une **marque déposée ou enregistrée** ou une marque antérieure notoire

Pas une **dénomination sociale**

Pas un **nom commercial ou une enseigne**

Pas de copie

Pas d'imitation: (*verbale, phonétique, intellectuelle*)

Coût du dépôt de marque



➤ En **France**:

210 euros pour 3 classes et 42 euros/ classe sup.

(250 euros version papier)

10 ans, renouvelable indéfiniment

➤ En **Europe**: effets dans 28 pays de l'UE

850 euros pour 1 classe (en ligne, 1000 euros en papier)

50 pour la deuxième classe et 150 euros /classe sup

soit 1050 euros pour 3 classes

Etiquetage des denrées alimentaires

Règlementation INCO N° 1169/2011 (pour les denrées préemballées)



Aujourd'hui
Mercredi 30 Novembre 2016 !

13 décembre
2014

13 décembre
2016

Commercialisation jusqu'à
épuisement des stocks

Directive CE n° 90/496
Directive n° 87/250, n° 1999/10/CE,
n° 2000/13/CE,
Groupe 1 - Groupe 2

Etiquetage conforme au règlement
n° 1169/2011

Etiquetage et **déclaration
nutritionnelle obligatoire**
conforme au règlement
n° 1169/2011

Déjà possible d'appliquer le règlement 1169/2011

Les 12 mentions obligatoires (étiquetage)

Exemple d'une soupe déshydratée..



Dénomination de la denrée alimentaire



Liste des ingrédients
(ordre décroissant de leur importance pondérale au moment de leur mise en œuvre dans la fabrication)

Ingrédient ou auxiliaire technologie allergène
(annexe II du règlement)

Quantité de certains ingrédients

Ingrédients : légumes : 84% (pomme de terre, carotte, haricot blanc, oignon, céleri, poireau, tomate, haricot vert, navet), sel, matière grasse végétale, graisse de porc, extrait de levure, lactose, fécule de pomme de terre, arômes (dont blé), protéines de lait, curcuma.
Traces : œuf.

Déclaration nutritionnelle

DLUO / DLC

Condition particulière de conservation et/ou d'utilisation

Mode d'emploi si nécessaire

Titre alcoolémique pour les boissons > 1,2% d'alcool

Pays d'origine lorsqu'il est prévu à l'article 26

Nom / Raison sociale et adresse de l'exploitant de secteur

Quantité nette

Que doit-on afficher ?

	En unité de mesure		En % des apports de référence
	Pour 100g ou 100 ml	Par portion	Pour 100 g ou ml ou par portion
Energie (kJ/kcal)	Obligatoire	Facultatif	Facultatif
Graisses (g)	Obligatoire		Facultatif
acides gras saturés (g)			
acides gras monoinsaturés (g)	Facultatif		
acides gras polyinsaturés (g)			
Glucides (g) dont :	Obligatoire		Facultatif
sucres (g)			
polyols (g)	Facultatif		
amidon (g)			
Fibres alimentaires (g)	Facultatif		
Protéines (g)	Obligatoire		Facultatif
Sel (g)			
Vitamines et minéraux (présents en quantité significative) *	Facultatif		Facultatif

* Si la teneur en vitamine et minéraux est indiquée pour 100 g ou 100 ml alors vous devez obligatoirement indiquer le % des valeurs nutritionnelles recommandées pour 100 g ou 100 ml

A mentionner à proximité :
« apport de référence pour un adulte-type (8400 kJ/2000 kcal) »

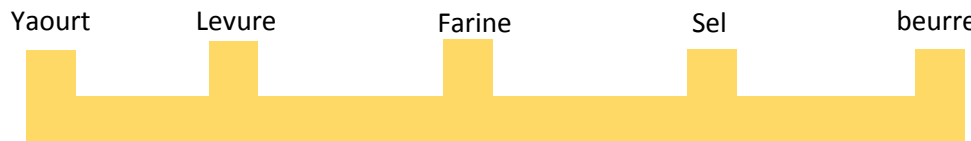
	pour 100g de produit tel que vendu	pour une assiette de 250ml	% RNJ**/ 250ml
Valeur énergétique	1300 kJ/ 310 kcal*	340 kJ/ 85 kcal*	4 %
Protéines	12 g	3,5 g	7 %
Glucides	48 g	13 g	5 %
dont sucres	13 g	3,5 g	4 %
Lipides	7 g	2 g	3 %
dont acides gras saturés	3 g	0,8 g	4 %
Fibres alimentaires	14 g	3,5 g	14 %
Sodium	2,9 g	0,77 g	32 %

* 1 kcal: 1 Calorie
** RNJ = Repères Nutritionnels Journaliers pour un adulte sur la base d'un apport moyen de 2000 Kcal. Les besoins d'un individu peuvent varier selon le sexe, l'âge, l'activité physique et d'autres facteurs.

Comment obtenir sa déclaration nutritionnelle ? (ex : gâteau yaourt)

Calcul

Fiche technique Fournisseur - Utilisation de table de référence -Analyse nutritionnelle sur matière première



Standardisation
répétabilité
Maitrise du process

*Dans cette exemple , il nous faut
une connaissance des proportions
exactes ingrédients, de la perte en
eau durant la cuisson,...*



Obtention de la valeur
nutritionnelle

Analyse



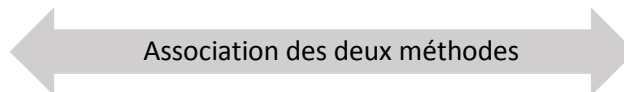
Préparation d'un échantillon
« significatif »



Analyse
Laboratoire



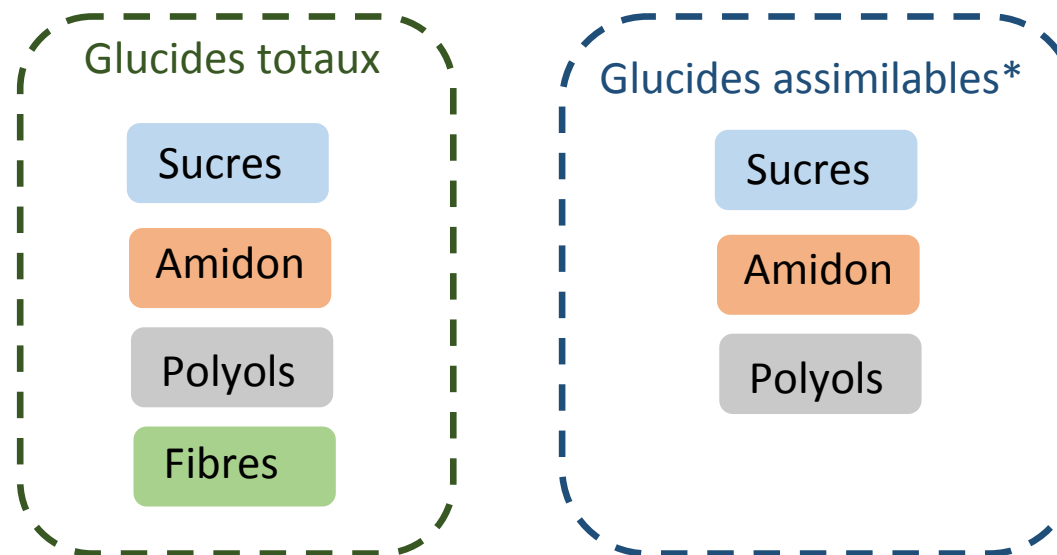
Obtention de la valeur nutritionnelle



Attention aux définitions !

- « Glucides * » : tout glucide métabolisé par l'homme, y compris les polyols
- « Sucres » : tous les mono et disaccharides présents dans une denrée alimentaire , à l'exclusion des polyols
- « Polyols » : les alcools comprenant plus de deux groupes hydroxyles
- « Graisses » : les lipides totaux, avec les phospholipides
- « Protéines » : la teneur en protéines calculée à l'aide de la formule protéine = azote total (Kjeldahl) x 6,25
- « Sel » : la teneur en équivalent en sel calculée à l'aide de la formule sel = sodium x 2,5

Extrait de la réglementation INCO 1169/2011 Annexe I



Systeme de calcul obligatoire

Valeur énergétique calculée à partir des coefficients de conversion
(article 31.1 ; Annexe XIV)

— glucides (à l'exception des polyols)	17 kJ/g – 4 kcal/g
— polyols	10 kJ/g – 2,4 kcal/g
— protéines	17 kJ/g – 4 kcal/g
— graisses	37 kJ/g – 9 kcal/g
— différentes formes de salatrim	25 kJ/g – 6 kcal/g
— alcool (éthanol)	29 kJ/g – 7 kcal/g
— acides organiques	13 kJ/g – 3 kcal/g
— fibres alimentaires	8 kJ/g – 2 kcal/g
— érythritol	0 kJ/g – 0 kcal/g

Toujours 2 calculs : en kcal et en kJ

Attention la déclaration nutritionnelle dans le format requis par les Etats-Unis et le Canada ne respectent pas la réglementation de l'union européenne

exemples :

facteurs de conversion utilisés aux Etats Unis pour calculer les valeurs et la quantité de nutriments sont différents..

les Glucides totaux prennent en compte les fibres par exemple

Etats-Unis

Nutrition Facts	
Serving Size 2 Sticks (51g)	
Servings Per Container 1	
Amount Per Serving	
Calories 180	Calories from Fat 130
%Daily Value*	
Total Fat 14g	22%
Saturated Fat 6g	30%
Trans Fat 0g	0%
Cholesterol 24mg	8%
Sodium 750mg	31%
Total Carbohydrate 0g	0%
Dietary Fiber 0g	0%
Sugars 0g	
Protein 11g	
Vitamin A 0%	• Vitamin C 0%
Calcium 0%	• Iron 6%

*Percent Daily Values are based on a 2,000 calorie diet.

Beef & Cheddar Sticks 1.125 oz.



Système d'étiquetage volontaire nutritionnel

Extrait 1169/2011 - Article 35 « [...] valeur énergétique et les quantités de nutriments [...] peuvent être exprimées sous d'autres formes et/ou présentées au moyen de graphiques ou symboles en complément des mots ou chiffres[...] »

Etudes de 4 systèmes d'étiquetage nutritionnel simplifiés en France

Système Analytique



Système synthétique



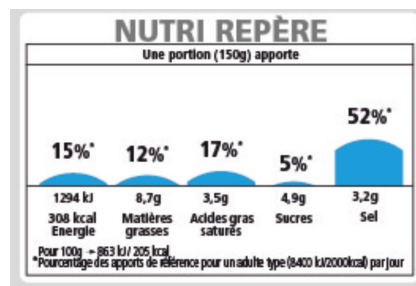
Système Dichotomique



My Choice

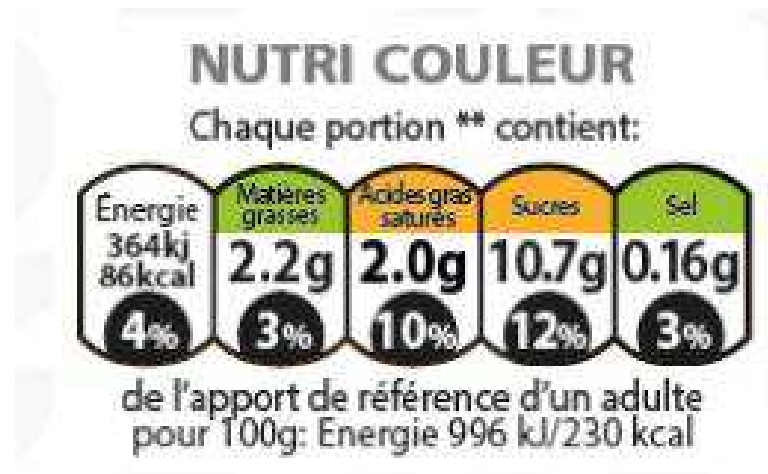


Keyhole



Quelques exemples de systèmes...

Système Analytique



Nutri-couleurs (ou feux tricolores)

Table 2: Criteria for 100g of food (whether or not it is sold by volume)

Text	LOW	MEDIUM	HIGH	
Colour code	Green	Amber	Red	
Fat	≤ 3.0g/100g	> 3.0g to ≤ 17.5g/100g	> 17.5g/100g	> 21g/portion
Saturates	≤ 1.5g/100g	> 1.5g to ≤ 5.0g/100g	> 5.0g/100g	> 6.0g/portion
(Total) Sugars	≤ 5.0g/100g	> 5.0g and ≤ 22.5g /100g	> 22.5g/100g	> 27g/portion
Salt	≤ 0.3g/100g	> 0.3g to ≤ 1.5g/100g	>1.5g/100g	>1.8g/portion

Note: portion size criteria apply to portions/serving sizes greater than 100g

https://www.gov.uk/government/uploads/system/uploads/attachment_data/file/300886/2902158_FoP_Nutrition_2014.pfr

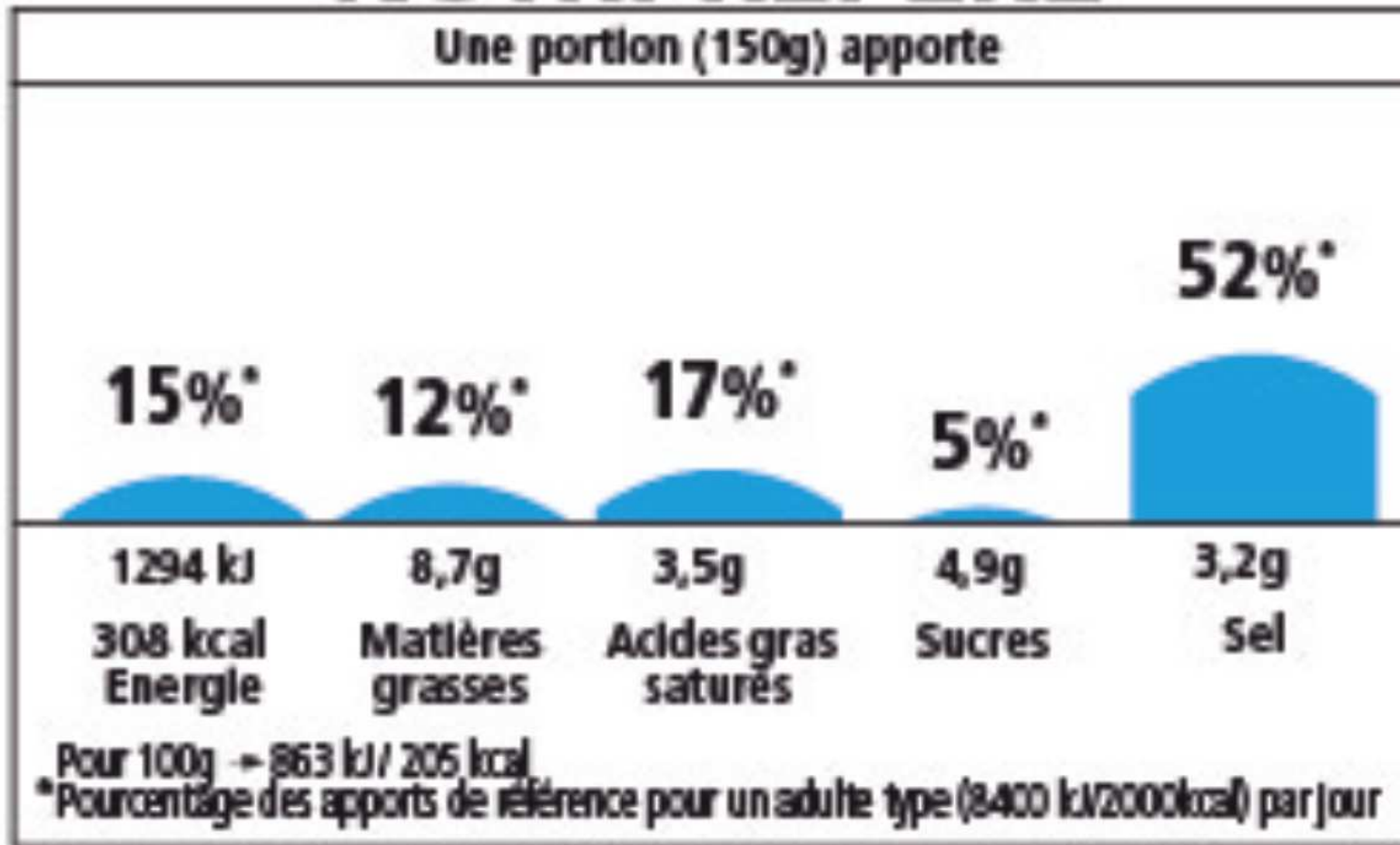
PARTIE B – APPORTS DE RÉFÉRENCE EN ÉNERGIE ET EN CERTAINS NUTRIMENTS À L'EXCLUSION DES VITAMINES ET DES SELS MINÉRAUX (ADULTES)

Énergie ou nutriment	Apport de référence
Énergie	8 400 kJ (2 000 kcal)
Graisses totales	70 g
Acides gras saturés	20 g
Glucides	260 g
Sucres	90 g
Protéines	50 g
Sel	6 g

Règlement 1169/2011 Annexe XIII Partie B

NUTRI REPÈRE

Une portion (150g) apporte



Systeme synthétique : Nutri-score

Mise en place d'un score nutritionnel

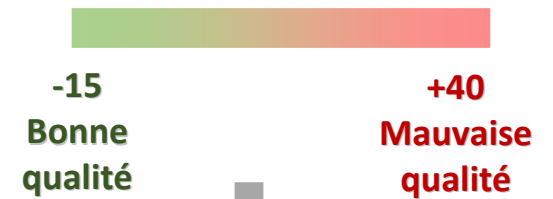
Composante négative (Rayner et al.)

Points	Valeur énergétique (kJ/100g)	Acides gras saturés (g/100g)	Sucres (g/100g)	Sodium (mg/100g)
0	≤335	≤1	≤4,5	≤90
1	>335	>1	>4,5	>90
2	>670	>2	>9	>180
3	>1005	>3	>13,5	>270
4	>1340	>4	>18	>360
5	>1675	>5	>22,5	>450
6	>2010	>6	>27	>540
7	>2345	>7	>31	>630
8	>2680	>8	>36	>720
9	>3015	>9	>40	>810
10	>3350	>10	>45	>900

Composante positive (Rayner et al.)

Points	Fruits Légumes Fruits à coque (%)	Fibres (g/100g)		Protéines (g/100g)
		NSP	ou AOAC	
0	≤40	≤0,7	≤0,9	≤1,6
1	>40	>0,7	>0,9	>1,6
2	>60	>1,4	>1,9	>3,2
3	-	>2,1	>2,8	>4,8
4	-	>2,8	>3,7	>6,4
5	>80	>3,5	>4,7	>8,0

NSP : sans précision sur la méthode d'obtention
AOAC : teneur obtenue à partir d'une méthode AOAC



$$R = N - P$$

Sauf Si $N \geq 11$ et $F\&L\&F_c < 80\%$
 $\Rightarrow R = N - \text{Points fibres} + \text{Points } F\&L\&F_c$

Classe du 5-C	Bornes du score FSA
A/Vert	Min - -1
B/Jaune	0 - 2
C/Orange	3 - 10
D/Rose	11 - 18
E/Rouge	19 - Max

Seuil de score retenu dans les cas généraux*
 (*modification pour les BRSA, Fromage et MG)

$N = (\text{Energie} + \text{Ags} + \text{sucres} + \text{sodium})$

$P = (\text{F}\&\text{L}\&\text{F}_c + \text{Fibre} + \text{Protéine})$



Systeme synthétique

Le SENS (Systeme d'Etiquetage Nutritionnel Simplifié)

Détermination de 2
scores
nutritionnelles

SAIN ∈ [1; 100]

$$SAIN_{SENS} = \frac{\left(\frac{F\&L}{10} + \frac{Protéines}{50 \text{ (AQR)}} + \frac{Fibres}{20} + \frac{Nut_{Cat} \times Pond.}{Ref_{NutCat}} \right)}{4} \times 100$$

F&L* pas de prise en compte des tubercules, fruits oléagineux, fruits secs/séchés, légumes secs, maïs comme céréale (sauf maïs doux comme légume)

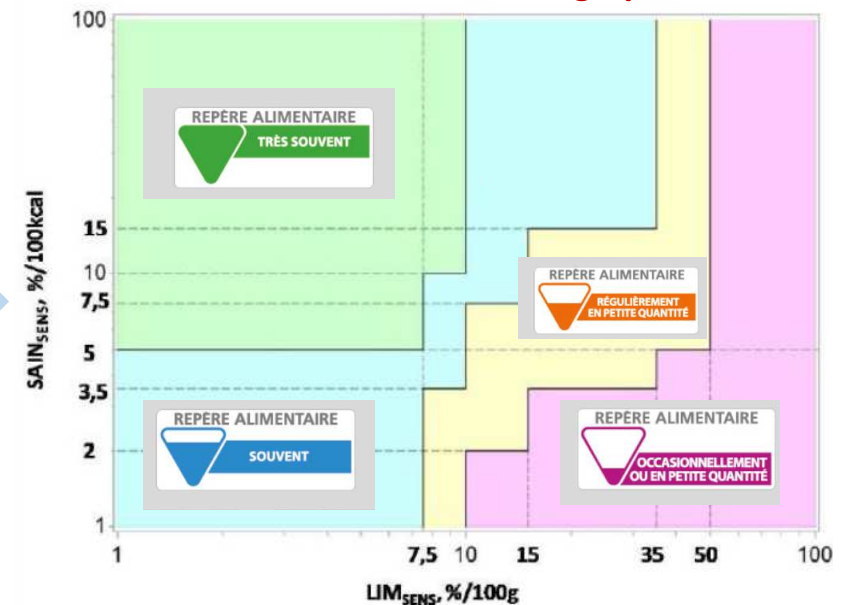
Catégorie d'aliments	Nutriment qualifiant additionnel par catégorie [NutCat]	Valeur-repère pour le nutriment [Ref _{NutCat}]	Coefficient de pondération [Pond.]
Fromages	calcium	800 mg	2
Autres produits laitiers	calcium	800 mg	1
Produits céréaliers	fibres	20 g	2

LIM ∈ [1; 100]

$$LIM_{SENS} = \frac{\left(\frac{Sodium}{2400 \text{ (AQR)}} + \frac{AGS}{20 \text{ (AQR)}} + \frac{Sucres_{Libres}}{50} \right)}{3} \times 100$$

Sucres libres = mono/ di saccharides ajoutés aux aliments par le fabricant et sucres naturellement présents dans le miel, sirops et jus de fruits

Positionnement des scores sur le graphe nutritionnel



Système Dichotomique



My Choice

Jus de fruits :

Graisses saturées : < 1,1 g/100 g
 Acides gras trans : < 0,10 g/100 g
 Sodium : < 100 mg/100 g
 Sucres ajoutés : non ajouté
 Fibres : > 0,75 g/100 kcal
 Energie : < 50 kcal/100 ml

Céréales et produits céréaliers :

Graisses saturées : < 1,1 g/100 g
 Acides gras trans : < 0,10 g/100 g
 Sodium : < 100 mg/100 g
 Sucres ajoutés : < 2,5 g/100 g
 Fibres : > 1,3 g/100 kcal

Origine néerlandaise



Keyhole

- Développé par la SNFA en 1989 (Swedish National Food Administration)
- Produits avec moins de sucre , sel et plus de fibres que les produits de la même catégorie



Permet de mettre en avant un produit dans un univers donné absence/présence d'un logo

Merci de votre attention

POUR VOS QUESTIONS, N'HESITEZ PAS

frederique.noel@reunion.cci.fr

Julien.kuna@reunion.cci.fr

02 62 92 24 00

