

La gazette d'Oupette

SALON
INTERNATIONAL
DE L'AGRI
CULTURE

LE QUOTIDIEN DU SALON INTERNATIONAL DE L'AGRICULTURE



Le porc de Bayeux

PHOTO : DR

LE SALON, RENDEZ-VOUS DU PATRIMOINE VIVANT

On parle beaucoup de biodiversité sauvage et on oublie, souvent, la biodiversité domestique. C'est pourtant cette multiplicité d'espèces et de races d'élevage qui font l'excellence de nos produits. Une exception française dont le Salon est la vitrine.

Prés de 2 500 animaux sont présentés durant les 9 jours du Salon International de l'Agriculture. Et parmi elles, un grand nombre de races régionales à petit effectif : vache lourdaise ou nantaise, mouton avranchin, porc de Bayeux... Autant de témoins d'une richesse patrimoniale française souvent qualifiée d'unique au monde et mise en valeur par le Concours Général Agricole : « Il y a 1 300 races reconnues en France* », déclare Jean-Paul Rault, vice-président de Races de France et président de France Génétique Élevage. « Et c'est cette diversité associée à une multitude de territoires qui nous

préservent de l'uniformisation de nos productions au niveau national. C'est une richesse ! » À la conservation du patrimoine, Cyril Cabrol, directeur général d'Eliaance, fédération des entreprises de conseil et service en élevage de ruminants, ajoute : « La préservation des espèces est une sécurité pour répondre à des conditions d'élevage qui vont peut-être se modifier dans les années à venir. Les petits cheptels n'ont peut-être pas d'intérêt économique majeur pour le moment, mais cela pourrait changer. » Les races à petit effectif peuvent donc être appréhendées comme des réservoirs génétiques aux caractéristiques spécifiques (résistance, sobriété...) propres

à venir améliorer les performances d'autres races par croisement.

SEMENCES ET GRAINES ANCIENNES...

Cette analyse est partagée par les professionnels des semences. Avec un constat : 70 % des ressources génétiques mondiales de semences auraient été perdues en 70 ans selon la FAO**. Les acteurs français de la filière déploient des actions pour préserver le patrimoine grainetier. Car il s'agit d'un facteur important de diversification de l'agriculture et donc de l'alimentation de la population. Aujourd'hui, en effet, seule une quinzaine d'espèces céréalières fournissent 90 % de notre alimentation. En cas de maladie de l'une d'elles, il faut pouvoir la remplacer par une autre, plus ancienne et plus résistante.

* Bovins, caprins, caprins, équins, porcins, volailles (avec les pigeons), lapins, canins et félins.
** Organisation des Nations unies pour l'alimentation et l'agriculture.

Suite en page 2 ►►

LES « DÉSOIFFEURS » SONT LÀ !

Ils sont visibles de loin avec leurs chasubles jaunes et leurs grands récipients sur le dos : deux équipes de « désosiffeurs » arpentent toute la journée les allées du Salon pour distribuer gratuitement de l'eau aux personnes qui le souhaitent afin de prévenir les excès. Ils en profitent pour faire de la pédagogie autour de la consommation responsable d'alcool.



PHOTO : JEAN-BAPTISTE POGGI

ÉDITO

7 JOURS DE SALON... ET CE N'EST PAS FINI !

Aujourd'hui, félicitons-nous de l'ambiance que nous avons su créer ensemble cette semaine. Et pour les deux jours à venir, exposants et partenaires confirmons notre volonté de retrouver le Salon International de l'Agriculture tel que nous l'aimons, pour concrétiser une belle 61^e édition. Encore et toujours sous le signe des rencontres et des échanges, des partages et du dialogue. Toute l'équipe d'organisation, au service de la réussite du Salon International de l'Agriculture, se joint à moi pour vous souhaiter une très bonne journée !



PHOTO : MATHIEU PARTIER

Valérie Le Roy

Directrice du Salon International de l'Agriculture



LE CHIFFRE DU JOUR

3,3 millions

Le nombre de vaches laitières dans des élevages en France au 1^{er} septembre 2024, soit 47 000 de moins qu'à la même date un an auparavant.
Source : Agrigeste

TEMPS FORTS DU JOUR

LE GRAND DÉFILÉ

C'est le jour J pour l'un des événements les plus attendus du Salon : plus de 100 races vont se succéder sur le Grand Ring du Pavillon 1 à partir de 13 h pour célébrer l'excellence de l'élevage français. Vaches, chevaux, poneys, chèvres, moutons, cochons, chiens... Venez les admirer !

► Pavillon 1, Grand Ring.

PRODUIRE ET CONSOMMER AUTREMENT

À 14 h, France Agrimer propose une réunion d'information autour du thème de la décarbonation de l'agriculture, enjeu de premier plan dans la lutte contre le changement climatique et « des dynamiques à l'œuvre dans cette transformation essentielle de nos façons de produire et de consommer. »

► Pavillon 4, allée B.

TIEA : FIN DE L'ÉPREUVE DE MANIPULATION

Pour les candidats du Trophée International de l'Enseignement Agricole (TIEA), l'épreuve de manipulation est à conjuguer au passé. Au milieu d'un ring, un élève de chaque établissement devait attraper une vache avec un lasso, puis l'attacher aux barrières avec différentes techniques de nœud. Reste une épreuve, celle de présentation, qui commence aujourd'hui. Les résultats seront annoncés demain avec une remise des prix à partir de 14 h.

► Pavillon 1, Grand Ring.

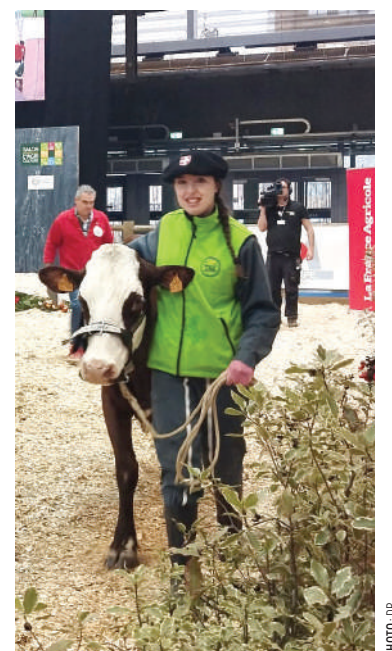


PHOTO : DR



AVEC LAURENT GRIFFON, DIRECTEUR DE RACES DE FRANCE

RACES À PETIT EFFECTIF : POURQUOI ET COMMENT LES PRÉSERVER ?

Pourquoi est-ce important de préserver les races à petit effectif ?

Laurent Griffon. Tout d'abord pour leur valeur patrimoniale : des races moins utilisées aujourd'hui seront peut-être mieux adaptées aux futurs climats ou répondront à une nouvelle attente des consommateurs. Elles peuvent également servir pour des croisements afin de renforcer des gènes de rusticité. Il y a aussi un intérêt économique : agritourisme avec les ânes, collecte des poubelles municipales avec des chevaux, viandes rares pour des amateurs prêts à payer plus cher...

Comment conserve-t-on les races ?

De deux manières. La première consiste à prélever et congeler des semences, des embryons et ovocytes pour alimenter une cryobanque nationale. Ces collections concernent toutes

les races de France. Le procédé fonctionne bien, sauf avec certains animaux comme le coq. L'État, l'Europe et les régions financent ces prélèvements. La seconde manière se fait in situ, autour de cheptels plus ou moins importants de ruminants, équins ou porcs approuvés par un organisme de sélection dans le cadre de programmes de conservation de races à petit effectif.

Y a-t-il des animaux à la mode dans les élevages ?

On peut avoir des effets de mode sur des bovins à viande, par exemple avec l'idée d'abaisser le poids des carcasses, de faire du persillé. Mais cela ne peut avoir de réalité que s'il y a un avantage économique direct. Pour les chiens et chats, en revanche, les effets de mode sont bien réels : il y a 17 000 chattes Main Coon inscrites au Loof alors que certaines races n'en compte qu'une cinquantaine.



À gauche, une vache ferrandaise et, à droite, une vache nantaise.

PHOTO: DR



PHOTO: DR

SEMENCES ET GRAINES : PRÉSERVER LA RICHESSE GÉNÉTIQUE

Les exposants de la filière présents sur le Salon International de l'Agriculture sont bien conscients de l'intérêt de préserver la richesse génétique des espèces végétales, qu'il s'agisse de céréales, de fruits ou de légumes. Ils multiplient les initiatives, que ce soit en termes de recherche ou sur le plan pédagogique, comme avec la grainothèque de SEMAE, mais aussi avec la commercialisation de graines anciennes, comme Sanrival : tétrogone cornue, échalion zébrune ou ciboulail... à redécouvrir dans nos potagers et nos assiettes.

➔ Pavillon 2.2.

TÉMOIGNAGES



« Le roussin est une race qui est adaptée au territoire normand et à sa météo, au vent et à la pluie. On compte environ 5 000 brebis, notamment dans la baie du Mont-Saint-Michel. Il est important de conserver cette race pour des raisons patrimoniales. »

Caliste Mansuy, technicienne de moutons race Roussin, Normandie.

➔ Pavillon 1.



« 800 individus, et seulement 27 naissances en 2024 : désormais, le grand-noir du Berry est en voie de disparition. Cet âne n'est plus guère utilisé en agriculture ; or, c'est une condition qu'il soit utilisé pour être admissible à la reproduction. »

Grégory Peyrat, éleveur d'ânes grand-noir du Berry, Sud-Ouest.

➔ Pavillon 6.

Connaissez-vous bien...

LE MAÏS ?

Le maïs occupe une part importante des cultures en France et dans toute l'Europe.

Mais savez-vous que :

- La France est le 1^{er} producteur européen de maïs, avec plus de 3 millions d'hectares cultivés, soit environ 11% de la surface agricole.
- Les premières cultures de maïs ont eu lieu au Mexique, et la plante était inconnue en Europe jusqu'à l'arrivée de Christophe Colomb.
- Cuisiné généralement comme un légume, le maïs est pourtant bien un fruit si l'on tient compte de la nomenclature botanique.

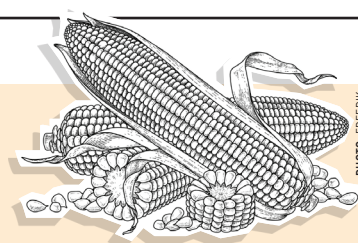


PHOTO: FREEPIK

- La plante herbacée qui supporte les épis peut mesurer, selon les variétés, de 40 cm de haut jusqu'à 6 mètres !
- Au Canada, on l'appelle communément « blé d'inde ».
- Les variétés d'épis à grains bleu ou rouge sont recommandées aux personnes souffrant de diabète, car elles contiennent 20 % de protéines en plus qu'un maïs jaune classique et un index glycémique plus faible.

(Sources : Intercéréales et ministère de l'Agriculture et de la Souveraineté alimentaire)

En bref

OUVRIR LES HÛÎTRES LES YEUX BANDÉS

■ C'est ce que Marcel Le Soille, 6 fois champion du monde, va nous apprendre à réaliser ce week-end sur le stand de Terres et mers de Bretagne. Et même avec les mains dans le dos, à nos risques et périls...

➔ Pavillon 3, allée A.

DÉMONSTRATION DE CHIENS DE TROUPEAU

Toujours spectaculaires, trois démonstrations de chiens de troupeau au travail, ont lieu aujourd'hui à partir de 10 h à 17 h 30. Avec notamment la participation de l'Association française du border-collie, à midi.

➔ Pavillon 1, Ring ovins-caprins.



« La race compte 1 200 animaux, mais avec 100 naissances par an et un cheptel très jeune, donc peu de mortalité, l'effectif, bien que considéré comme faible, est en augmentation. En plus, avec son 1,50 m et ses qualités de porteur, le cheval d'Auvergne reste très demandé ! »

Laurent Pradier, éleveur de chevaux d'Auvergne, Auvergne-Rhône-Alpes.

➔ Pavillon 6.



« C'est la race bovine la plus menacée en France : on compte moins de 500 individus, principalement dans la région de Lourdes et de Bagnères-de-Bigorre. C'était la vache de nos grands-parents, c'est donc notre devoir de la préserver. »

Fabrice Dubertrand, éleveur de vaches lourdaises, Hautes-Pyrénées.

➔ Pavillon 1.

PHOTOS: DR

LABELS : LA GARANTIE DE L'EXCELLENCE AGRICOLE FRANÇAISE

Créés par la loi d'orientation de 1960, les labels, ou Signes officiels liés à la qualité et à l'origine (SIQO) sont placés sous le contrôle de l'INAO (Institut national de l'origine et de la qualité), organisme qui réunit pouvoirs publics et plus de 200 professionnels.



■ AOP/AOC :

L'Appellation d'origine protégée (AOP) désigne au niveau européen un produit dont toutes les étapes de production sont réalisées selon un savoir-faire reconnu dans une même aire géographique. Le nom du produit est protégé dans toute l'Union européenne. L'Appellation d'origine contrôlée (AOC) désigne, quant à elle, des produits répondant aux critères de l'AOP et protège leur dénomination sur le territoire français. Elle constitue une étape vers l'AOP et c'est la notion de terroir qui fonde le concept des Appellations d'origine. Historiquement, c'est pour lutter contre la fraude qu'est né le concept d'Appellation d'origine, dès le début du XX^e siècle. 101 produits agroalimentaires bénéficient de l'AOP, dont 51 produits laitiers (14,4 % des fromages français). On compte également 363 AOC/AOP viticoles.



■ IGP :

L'Indication géographique protégée est un label de qualité de l'Union européenne, délivré à un produit agricole, brut ou transformé, dont la qualité, la réputation ou d'autres caractéristiques sont liées à son origine géographique. 146 IGP sont enregistrées en France, dont 74 appellations viticoles.



■ STG :

La Spécialité traditionnelle garantie (STG) reconnaît des qualités spécifiques liées à une composition, à des méthodes de fabrication ou de transformation fondées sur une tradition. Elle souligne « un usage, un savoir-faire, une pratique ancienne, typique, particulière, nationale, régionale ou locale », mais qui peuvent être réalisés en dehors du pays ou de la région de provenance ou de fabrication du produit.



■ **AB :** L'agriculture et l'aquaculture biologique est un label, né en 1985, lié à la qualité, à « un mode de production respectueux de l'environnement et du bien-être animal ». L'INAO, pour le délivrer, se base sur les réglementations européennes et nationales. Le mode de production doit « allier les pratiques environnementales optimales, le respect de la biodiversité, la préservation des ressources naturelles et l'assurance d'un niveau élevé de bien-être animal. » 58 413 exploitations françaises étaient engagées en bio en 2020 (13,4 %) et près de 354 000 dans l'Union européenne.



■ Le Label Rouge :

Il fête cette année ses 60 ans et désigne « des produits qui, par leurs conditions de production ou de fabrication, ont un niveau de qualité supérieur par rapport aux autres produits similaires habituellement commercialisés ». Il est ouvert à tous les produits, quelle que soit leur origine géographique (y compris hors Union européenne).



Métropole
du Grand Paris

SEINE
GRANDS
LACS

SALON
L'AGRI
CULTURE

La Métropole
du Grand Paris et Seine
Grands Lacs vous invitent
le vendredi 28 février et
le samedi 1^{er} mars

PAVILLON 4 - STAND B 172

Vendredi 28 février | 15h-16h

Temps fort :

La réouverture de cours d'eau,
préserver les milieux aquatiques

Vendredi 28 février | 16h-17h

Temps fort :

Nature 2050, s'engager durablement
pour préserver la biodiversité

Samedi 1^{er} mars | 11h30-13h30

Temps fort : Cérémonie

du 7^e concours des Miels
de la Métropole du Grand Paris



Consultez le programme
rencontres | expositions |
animations

Conception : Agence Giboulées © Seine Grands Lacs

BLEU-BLANC-CŒUR : POUR UNE ALIMENTATION SAINTE DES ANIMAUX ET DES HUMAINS



Créé il y a 25 ans, Bleu-Blanc-Cœur est un label « inscrit dans une démarche agricole et alimentaire durable visant à améliorer la qualité nutritionnelle et environnementale de notre alimentation, en diversifiant et équilibrant l'alimentation des animaux avec des fourrages et des graines d'intérêts nutritionnels naturellement riches en oméga 3 (herbe, luzerne, lin, féverole...) ». Réunis en Société coopérative d'intérêts collectifs (SCIC), 7 000 éleveurs et 900 membres (coopératives, marques, distributeurs...), avec le soutien de plus de 32 000 ambassadeurs (citoyens, professionnels de santé ou des métiers de bouche), ont établi une démarche qualité :

- **La protection de l'environnement**, avec des pratiques favorables à la biodiversité qui assurent la bonne santé des sols.
- **La santé animale.**
- **Une alimentation saine**, pour les animaux et, en conséquence, pour les consommateurs.
- **Une économie vertueuse et un engagement sociétal**, « en créant de la valeur pour nos agriculteurs et nos territoires avec des produits accessibles à tous, au travers d'une filière tracée et mesurée du champ à l'assiette. » Selon une étude interne, près de 2 Français sur 3 reconnaissent ce logo, dont les produits sont présents dans tous les réseaux de distribution.

➔ Pavillon 1, allée E.



LUDOVIC BRINDEJONE, DIRECTEUR D'AGRI-ÉTHIQUE FRANCE

AGRI-ÉTHIQUE FRANCE : LE COMMERCE ÉQUITABLE POUR LES PRODUITS FRANÇAIS

1^{er} label de référence de commerce équitable français, Agri-Éthique France a été créé il y a plus de 10 ans par des agriculteurs pour des agriculteurs.

En quoi Agri-Éthique est un label différent ?

C'est un label de commerce équitable pour les filières françaises. Cacao, banane, café, c'est connu... Mais depuis 2014, on a le droit de parler aussi de filières françaises en commerce équitable. Nous avons démarré avec le blé, la farine, le pain. Avec un constat : la volatilité des matières premières impactait fortement soit l'agriculteur, soit le consommateur. Agri-Éthique a permis d'imaginer un autre schéma qui permette à tous de s'y retrouver : l'agriculteur, les acteurs de la filière, mais aussi le consommateur.

Quel est le principe ?

Du producteur jusqu'au porteur de la marque, tout le monde est

coresponsable en s'engageant pour trois ans minimum sur l'approvisionnement et les prix. Le producteur bénéficie d'une meilleure rémunération et d'un engagement dans la durée. Et un industriel qui achète et qui produit en France sécurise ses approvisionnements. Quand un acteur vient nous voir, nous établissons un diagnostic, nous l'accompagnons, mais c'est un organisme totalement indépendant qui va le certifier.

Où en est le label aujourd'hui ?

Agri-Éthique, c'est 520 millions d'euros de chiffre d'affaires de produits labellisés, et 4 000 producteurs recevant un revenu équitable. Le label concerne 57 filières, 48 marques

et 773 références, depuis le végétal jusqu'à l'animal (le sel, le lait, la viande, etc.), avec des produits qui sont présents dans tous les circuits de distribution... Et avec des prix qui restent compétitifs pour le consommateur.

Et le consommateur est-il au rendez-vous ?

Oui, d'ailleurs le premier produit de commerce équitable vendu en France est désormais la baguette, et non plus le café. La question de la rémunération du producteur est une vraie motivation d'achat.

Le Salon International de l'Agriculture est-il important pour Agri-Éthique ?

Le Salon nous permet de faire connaître le label auprès du grand public, des élus, de partenaires potentiels... C'est notre plus grand événement de l'année.

➔ Pavillon 4, allée B.

MAX HAVELAAR FRANCE : 30 ANS D'ENGAGEMENT

L'association Max Havelaar France, membre du mouvement international Fairtrade, agit pour que « chaque personne sur une exploitation puisse vivre dignement de son travail. »

Le label garantit que les produits sont « cultivés, transformés et commercialisés dans le respect de normes économiques, sociales et environnementales strictes. » Connue à l'origine pour

son engagement auprès des producteurs de café, de banane ou de cacao, l'ONG a étendu depuis son champ d'action aux filières françaises.

➔ Pavillon 4, allée C.

BIEN-ÊTRE ANIMAL : UNE PRÉOCCUPATION DE TOUS LES INSTANTS

Entre dispositif de protection et surveillance vétérinaire (ils sont dix sur le Salon), tout est mis en œuvre pour garantir aux 600 animaux présents un séjour qui assure leur tranquillité.



DR FLORIAN GRANCHI, VÉTÉRINAIRE

« Pour la tranquillité des animaux, je reste à distance, je ne les touche pas, je ne les nourris pas ». Sur les stalles du Pavillon 1, ces affichettes rappellent aux visiteurs ce « code de conduite ». Est-il respecté ?

Globalement oui, mais il arrive que nous-mêmes ou les éleveurs soyons obligés de recadrer certains visiteurs qui sont tentés par une caresse envers les animaux. Or, même s'ils sont souvent attendrissants, les animaux ne sont pas des peluches !

Comment est organisé la surveillance vétérinaire ?

Nous sommes une dizaine de vétérinaires ruraux à nous relayer,

à raison de deux par jour, pour une présence 24 h/24 dans le Pavillon 1. Les éleveurs peuvent nous appeler à tout moment, y compris en pleine nuit. Ce n'est jamais pour rien : les éleveurs connaissent leurs animaux par cœur, et savent déceler le moindre trouble.

Sur quels critères vous basez-vous pour apprécier le bien-être des bêtes ?

Tous les animaux disposent d'une stalle moelleuse et propre, et nous nous assurons qu'ils aient de l'eau à disposition. Nous sommes attentifs aux signes éventuels de stress : un animal qui ne mange pas ou ne boit pas doit alerter. Mais ici, ces signes sont rares, car les éleveurs ne viennent pas avec n'importe lequel de leurs animaux : outre la conformité de race, ils choisissent des bêtes habituées aux foires et aux concours de leur région.

UNE NOTION PRIMORDIALE POUR **LES FUTURS VÉTÉRINAIRES**

Dans deux ans, Ingrid, Margot et Angélique seront diplômées de l'école vétérinaire de Nantes, après six années de formation. Pour ces vingtennaires décidées à s'installer en milieu rural, présentes sur le Salon pour assister les vétérinaires de garde, « le bien-être animal, s'il n'est pas une matière à part entière à l'école, traverse tout notre cursus : c'est un sujet transversal, dont on nous parle avant même de parler médecine », affirme Ingrid, 23 ans. La jeune génération se dit même « naturellement » attentive au bien-être animal, « parce que la société a évolué positivement sur ce sujet », note Margot, 23 ans. Un constat partagé par Angélique, 22 ans, pour qui, avant tout, « le bien-être de l'animal, c'est ce qui garantit moins de problèmes médicaux. »



Angélique, Margot et Ingrid, élèves vétérinaires à Nantes.



PHOTO : JEAN-BAPTISTE POGGI

LA FERME PÉDAGOGIQUE : SENSIBILISER DÈS LE PLUS JEUNE ÂGE

C'est chaque année l'un des rendez-vous les plus prisés des jeunes visiteurs, mais c'est aussi le lieu où l'on peut le mieux les informer sur le bien-être animal, avec toute la pédagogie nécessaire : comment garantir des conditions de vie optimales aux animaux ? Quelles sont les bonnes pratiques auxquelles il faut réfléchir avant d'adopter

un animal ?... Des éleveurs et des vétérinaires répondent à toutes les questions, parlent de leur métier et animent des ateliers pour comprendre le lien unique entre l'homme et l'animal. Et bien sûr en présence de moutons, de lapins, de chèvres, d'ânes, qu'il est possible d'observer et d'approcher.

➔ Pavillon 4.

DEMAIN AU SALON

● **Dernier jour du Salon International de l'Agriculture**

Après 9 jours d'une édition exceptionnelle, riche en rencontres, que ce soit entre professionnels ou avec les visiteurs, le Salon International de l'Agriculture fermera ses portes demain soir.

● **Remise des prix du TIEA**

Les prix Trophée International de l'Enseignement Agricole seront remis demain entre 14 h et 16 h, après la dernière épreuve de présentation, qui se déroulera, quant à elle, demain matin entre 9 h et 13 h 30.

➔ Pavillon 1, Grand Ring.



Jeu

Vrai FAUX

SPÉCIAL HUILE D'OLIVE

1. L'huile d'olive est riche en graisses saturées.
■ VRAI ■ FAUX
2. Le plus vieux olivier connu aurait plus de 3 000 ans.
■ VRAI ■ FAUX
3. L'huile d'olive peut être considérée comme un jus de fruits.
■ VRAI ■ FAUX
4. L'huile d'olive vierge extra est la plus pure et la plus savoureuse.
■ VRAI ■ FAUX
5. L'Australie produit également de l'huile d'olive.
■ VRAI ■ FAUX

RÉPONSES :
1. Faux. L'huile d'olive est principalement composée de graisses monoinsaturées, considérées comme bonnes pour la santé.
2. Vrai. Dans le village d'Ano Vouves, en Crète.
3. Vrai. Car elle est exclusivement extraite des fruits de l'olivier, les olives.
4. Vrai.
5. Vrai. Des oliviers y ont été importés depuis les pays méditerranéens.

Source : France Agrimer.

VU DANS LES ALLÉES

Le Salon vu de haut

Yann est venu depuis ses Landes natales pour visiter le Salon sur ses échasses traditionnelles d'éleveur, et faire connaître par la même occasion la culture de sa région. Facile à repérer, vous le croirez sans doute au détour des allées.



PHOTO : DR

Inspirations artistiques

Les artistes en herbe ou confirmés sont nombreux au Salon, inspirés en particulier par les 360 races d'animaux présentes pour les concours.

➔ Pavillon 1.



PHOTO : ROMAIN DEVOISE

Café au lait... d'avoine

Il faut pédaler pour obtenir sa dose de lait d'avoine dans son café. Une saveur de plus à tester dans les allées du Salon.



PHOTO : DR

La gazette d'Oupette

est une publication du CENECA et de COMEXPOSIUM
Contact : news.sia@comexposium.com

CENECA COMEXPOSIUM

Réalisation : SCOOPITONE SCOOPITONE
ÉDITEUR DE MARQUE

Communiquez vos informations à La Gazette d'Oupette : contact@scoopitone.com