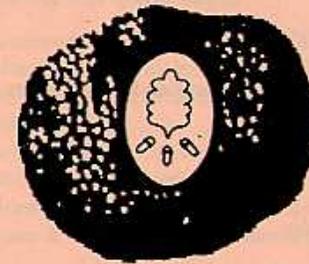


INFOTRUFFES

Bulletin de liaison de l'Association des trufficulteurs de Lot-et-Garonne



DECEMBRE 2001

Siège social et administratif :

Maison de l'Agriculture 271, rue de Péchabout - B.P. 349 - 47008 AGEN CEDEX

Tél : 05-53-77-83-37 - Fax : 05-53-68-04-70 - e-mail : chambagri.cda-47@wanadoo.fr



SOMMAIRE

Editorial par Jean-Paul LACOMBE, Président	3
Identification moléculaire des espèces de truffes - par Pierre Alis, administrateur	4 - 5
"Le Braconnier" - par R. Devaux, transmis par Maurice Hauret	6 - 8
Les réalisations 1997-2001 de la Fédération Française des Trufficulteurs , par Rémi Delouvié	
- les formations	9
- L'Expérimentation	10 - 11
- La Communication	12
- Les actions transnationales	13 - 14
Recettes "truffées"	15

N.D.L.R. : Les articles sont placés sous la seule responsabilité de leurs auteurs.

Rédaction et mise en page : André Bayze

Imprimerie : AGRISERVICE - Chambre d'Agriculture de Lot-et-Garonne

A tous les trufficulteurs :

BONNES FÊTES ET BONNE ANNEE

Le souhait que je fais à vous tous est de récolter votre premier diamant noir.

Cela vient d'arriver à un adhérent sous un chêne vert, dans une plantation âgée de 5 ans. C'était une mélando qui pesait 180 grammes. Merci à ce jeune trufficulteur de nous avoir communiqué sa découverte, d'autant plus méritée car c'est un très bon observateur : c'est la complicité de la mouche qui lui a permis de localiser sa première truffe.

Bien que nous subissons de très fortes gelées prolongées, j'espère que les truffes qui sont assez profondes viendront à maturité correcte, et que nous pourrions récolter celles de surface sans trop de dégâts.

Le Lot-et-Garonne commence à découvrir ses premières truffes. Il faut penser à dresser son chien. La façon dont j'ai dressé mes chiens est la suivante :

- Avec la patience, beaucoup d'affection et de caresses.
- Faire obéir son chien.
- Cacher sous un bout d'écorce ou de feuilles mortes, des croquettes, de la viande ou du fromage. Pas de sucre !
- Conduire son chien près des cachettes en répétant le même mot : "Cherche". Ne pas être avare de caresses à chaque trouvaille. Répéter plusieurs fois ce travail.
- Ajouter à la nourriture l'odeur de la truffe et recommencer la même chose que ci-dessus, en répétant : "Cherche la truffe".

Le chien va manger la nourriture et laissera la truffe mais progressivement l'odeur de la truffe s'associant à l'idée de la récompense développera le réflexe de gratter où il sentira l'odeur.

- Dès que ce réflexe est acquis, cachez les truffes seules et dès qu'il a dégagé la truffe, le récompenser avec la nourriture et des caresses.
- Augmentez les difficultés en changeant de lieu et en enterrant les truffes de plus en plus profond "maxi.15 cm" et 24 heures avant.

Un bon chien peut être dressé en quelques jours mais il se peut que le dressage dure plus longtemps. Ne saturez votre chien - espacez les séances de travail !

Le président : Jean-Paul LACOMBE

IDENTIFICATION MOLECULAIRE DES ESPECES DE TRUFFES

Compte-rendu de la réunion du jeudi 11 octobre 2001 au centre CTIFL de Lanxade (Bergerac), par Pierre ALIS.

Etaient hautement représentés : La fédération Française des Trufficulteurs, l'URTA, la Direction de l'Agriculture et de la Forêt, des scientifiques : INRA de Clermont-Ferrand, le CNRS de Bordeaux, la Direction générale de la répression des fraudes de Bordeaux, l'ONIFLHOR et le directeur du CTIFL.

Le Lot-et-Garonne ne comptait pas moins de cinq adhérents du groupement parmi la nombreuse assistance.

Les informations scientifiques développées étaient d'un niveau élevé. Chacun d'entre-nous s'est efforcé de suivre avant d'être assez rapidement largué, il faut le dire, même si l'intervenant trouvait que c'était simple et basique, en nous expliquant comment, par électrophorèse, on provoquait la migration des protéines sous forme d'un spectre spécifique, parfaitement identifiable, de façon infaillible, en ayant au préalable isolé dans la chaîne d'ADN certains caractères bio-moléculaires particuliers des différentes truffes ou mycorhizes ou racines...

Tout cela étant bien éloigné des préoccupations pratiques des trufficulteurs de base que nous sommes qui se contenteraient de quelques bons conseils, infaillibles eux aussi, pour produire la truffe noire tant convoitée.

Et pourtant !

Bien sûr, tout trufficulteur qui a un peu d'expérience est capable d'identifier sans erreur les truffes qu'il récolte, s'agissant de la mélando, de la brunale, de l'aestivum... C'est déjà plus délicat quand on a affaire aux mycorhizes, voire impossible si elles sont dépourvues de spinules ou de mycélium frangeant ou si elles sont vieilles. Par contre, si on lui propose des plants garantis, indemnes de germes indésirables, il n'hésitera pas dans son choix.

Et c'est là que la technique bio-moléculaire intervient, lorsque les méthodes traditionnelles, toujours valables, plus rapides et moins coûteuses, laissent planer un doute, surtout avec *Tuber indicum*, la truffe de Chine.

Car c'est bien d'elle qu'il s'agit ! Elle a de nombreux caractères morphologiques convergents avec la mélando ; traduisez, elles se ressemblent beaucoup.

A l'exception des fraudeurs, cette méthode a le grand mérite de satisfaire tout le monde : les pépiniéristes, les trufficulteurs, les conserveurs, la direction générale des fraudes, les restaurateurs et les consommateurs qui, habitués à la traçabilité, pourront faire leur choix de truffe en connaissance de cause.

Une autre bonne nouvelle : le CTIFL et l'INRA vont travailler ensemble pour mettre au point une méthodologie commune de comptage et de notation rapide et fiable des plants truffiers, qui pourrait s'appliquer aux autres pays producteurs Européens. Nul doute qu'ils y parviendront.

Enfin, une Conseillère Régionale venue de Bordeaux nous a assuré de l'intérêt que porte la Région Aquitaine au développement de la culture de ce champignon mystérieux et qu'elle est disposée à apporter des moyens financiers...

Il faut bien reconnaître que le précieux tubercule a su s'entourer de bien des secrets pour garder son mystère.

A partir du 1^{er} janvier 2002, la cotisation annuelle est portée de 200 francs à 30 €

(En chèque au nom de l'Association des Trufficulteurs de Lot-et-Garonne)

Le Braconnier

Par R. Devaux

S'il est un produit en agriculture qui tente particulièrement le braconnier c'est bien la mystérieuse truffe, noble, précieuse, et chère. Nombreuses sont les façons de braconner. Elles sont généralement dangereuses pour les truffières dont certaines ont cessé d'exister après le passage du "braco".

TRINCOU était le surnom d'un vieux célibataire, maigre comme un cep de vigne. Il vivait retiré à la "Fossette" dans un vieux wagon de marchandises entre ses poules, ses chèvres et son chien Finaud. Il travaillait vaguement un petit jardin réservant tous ses soins à l'entretien de sa vigne qui lui procurait le vin dont il usait souvent sans modération. Il était né disait-on d'une servante de métairie et d'un colporteur de passage. A l'école communale, il préféra toujours l'école buissonnière. Après avoir passé sa journée dans la campagne, le soir venu, il avait toujours une fable, jamais la même, à raconter à sa crédule mère. Pas très beau, dépenaillé, souvent sale, rusé, chapardeur, aucune fille ne voulut de lui, il ne se maria point. Comme il ne pouvait se fixer nulle part chez ses divers employeurs il finit par échouer en cet endroit retiré.

Pendant les travaux d'été et d'automne, il travaillait comme journalier dans les fermes du voisinage. Il n'était pas précisément paresseux mais quand la passion du braconnage le prenait, et cela lui arrivait souvent, il abandonnait et partait à la poursuite du gibier ou du poisson. C'était l'homme de la nuit, silencieux, prudent et rapide. Parfois sur dénonciation, les gendarmes lui rendaient visite et découvraient les restes de ses tournées nocturnes. La maréchaussée verbalisait mais comme il ne payait pas ses amendes on l'emmenait en prison à Périgueux où il finissait par avoir ses habitudes et savait y rendre de petits services. Pendant ce temps une veuve du voisinage soignait la basse-cour et le chien.

Les hôtels de la région connaissaient bien TRINCOU et n'hésitaient pas à lui acheter, même en temps prohibé, les produits de son braconnage. On racontait aussi que dans les années 60, à la saison il apportait au marché de Thenon de bien jolis paniers de truffes ce qui faisait enrager les agriculteurs des environs propriétaires de truffières.

Les plaintes affluèrent et on fit comprendre à TRINCOU qu'il lui serait désormais très risqué de vendre au marché des produits dont il ne pourrait pas justifier la provenance. Le braconnier essaya de s'adapter à la nouvelle situation. A côté de ses fromages de chèvres, dissimulés sous de vieux sacs, les truffes attendaient les acheteurs initiés.

Cependant, un jour, un commando de paysans fit irruption sur la place et se saisit des truffes. Ses fromages servant de projectiles TRINCOU fut abondamment bombardé à la grande joie des autres exposants. Au cours de la bagarre il entendit nettement qu'on lui disait : "la prochaine fois qu'on t'y reprend, on met le feu à ta baraque avec toi dedans quand tu seras saoul". Ça devenait sérieux. TRINCOU se tint tranquille quelque temps, il était un habitué du risque mais tout de même !..

L'année suivante en prévision d'un repas de mariage le patron de "l'Auberge de la Vallée" lui commanda un chevreuil et ajouta : "si tu as des truffes je te les prendrai aussi".

- pour le chevreuil, ça devrait aller mais pour les truffes c'est devenu très difficile, les paysans sont sur leurs gardes.

- Bah ! c'est ton affaire, le mariage a lieu dans une quinzaine, tu as le temps.

TRINCOU avait repéré qu'une harde de chevreuils fraternisait avec ses chèvres, il n'aurait donc pas trop de mal à poser un collet au bon endroit. Pour les truffes il connaissait l'expérience de Jean AUDY mais il savait que ce dernier était particulièrement vigilant, pour commencer il décida de rendre visite à la truffière du "Cloup" dans la commune voisine de Ste-Orse. S'il ne trouvait pas assez de truffes à cet endroit il tenterait alors le coup à "la crête", chez le maire.

Dès la tombée de la nuit il prit la route à pied avec Finaud sur ses talons. C'était un vrai chien de braconnier, capable de chasser la plume ou le poil, de "rabasser" des truffes une nuit sans aboyer. L'homme et l'animal s'entendaient à merveille. L'un comme l'autre détestaient les gendarmes et Finaud hurlait alors à perte de voix quand il les apercevait sur la route ou qu'ils venaient à la baraque pour perquisitionner.

Une heure après TRINCOU et Finaud arrivèrent au Cloup. La lune jouait à saute moutons avec les nuages découvrant de temps en temps l'étendue de la truffière et même l'emplacement des "brûlés". Juché sur un ormeau voisin un chat huant fit entendre à plusieurs reprises son cri lugubre.

A hauteur d'homme, accroché à une branche, bien en vue, balancée par le vent, une pancarte en tôle émaillée brillait par moment. TRINCOU en connaissait l'inscription :

TRUFFIERE PROTEGEE PAR LA LOI DEFENSE DE PENETRER

Passant devant elle il lui fit un bras d'honneur et se mit immédiatement à "truffer". La recherche s'opérait avec un piochon et l'homme s'aidait d'une minuscule lampe crayon pour éclairer le trou de "cavage" et repérer plus facilement le tubercule. Comme la plupart de ses confrères il aurait pu prendre la pioche mais c'était un outil bruyant et TRINCOU préférait la discrétion.

Quatre truffes avaient rejoint le casse-croûte fourré dans un cabas tenu à l'épaule par une bride et le "braco" s'apprêtait à "caver" la cinquième. Le chien s'arrêta soudain de trotter, il prit le vent et poussa de petits cris plaintifs. Occupé de son côté par l'extraction de la "noire" l'homme ne remarqua pas la mimique de l'animal. Soudain il entendit un coup de feu et ressentit aussitôt une douleur fulgurante aux cuisses et aux fesses qui le fit crier de douleur. Dans un réflexe désespéré, il se jeta à plat ventre et entendit un second coup dont la charge siffla un peu au-dessus de lui dans les basses branches du chêne sous lequel il était occupé.

Il n'attendit pas davantage, se releva d'un bond et s'enfuit, abandonnant piochon et cabas. Quelqu'un venait de tirer sur lui avec un fusil chargé de gros sel.

L'Auberge de la Vallée n'aurait pas de truffes de braconnage à offrir à ses clients et TRINCOU, le braconnier serait hors d'usage pour quelques temps...

Histoire communiquée par M. Hauret

Les réalisations 1997-2001 de la Fédération Française des Trufficulteurs ----- Programme ADAPT DEMETER du Fonds Social Européen

Le 11 décembre 2001, la F.F.T présentait à la presse et aux représentants de l'Etat le bilan des réalisations effectuées dans le cadre du programme ADAPT DEMETER.

Ce programme s'est articulé autour de quatre types d'actions :

- la formation,
- l'expérimentation,
- la communication,
- les actions transnationales.

Le bilan des actions, dressé par les différents intervenants de la journée, illustre les multiples aspects de ce programme : diversité des acteurs, des réalisations, des publics touchés et les conséquences positives pour la trufficulture.

Après la présentation générale du programme par Jean-Charles Savignac, président de la FFT, les résultats et actions détaillés ont été présentés par les autres intervenants dont vous trouverez le résumé des interventions ci-après.

LES FORMATIONS

Rapporteur Jean Barciet, animateur du programme de formation à la FFT.

Initiation à la trufficulture

Développée pour sensibiliser et apporter les connaissances techniques de base aux trufficulteurs et aux porteurs de projets de truffières. Par ces formations d'une semaine, les techniciens agricoles ont initié plus d'un millier de personnes.

Formations spécialisées

Des dizaines de formations thématiques ont été dispensées à des publics possédant déjà les connaissances de base sur des sujets précis : taille, arrosage, reconnaissance des mycorhizes, techniques culturales, dressage des chiens, récolte, réglementation, commercialisation...

Au total 105 journées ont été réalisées dans toutes les régions avec 2100 participants.

Formation supérieure de préparation à la trufficulture.

Ce cycle, destiné aux techniciens de la truffe a permis de donner aux formateurs les connaissances scientifiques les plus récentes et d'accroître leur nombre.

Le contenu de la formation a été établi par la FFT et l'enseignement est assuré par le service formation de l'Ecole Nationale d'Agriculture de Montpellier et par l'INRA. Il comprend 6 modules : Champignon, Arbre, Sol, Trufficulture et son environnement, Itinéraires techniques, Valorisation de la truffe.

31 intervenants, experts, professeurs universitaires, directeurs de recherche, contribuent à cette formation sanctionnée par un diplôme : le Certificat Supérieur de Trufficulture.

L'EXPERIMENTATION

Rapporteur Jean-Marc Olivier - INRA de Bordeaux - Coordinateur national du programme "Truffe".

Financée par l'Etat (ONIFLHOR), les Conseils Régionaux (Aquitaine, Bourgogne, Midi-Pyrénées, Poitou-Charente, Provence-Alpes-Maritimes-Côte d'Azur), les Fédérations Régionales de Trufficulteurs et par le programme ADAPT, un programme a été établi par la FFT en collaboration avec l'INRA et le CTIFL. Il est coordonné et animé par un comité de pilotage composé de scientifiques, de professionnels et de techniciens.

Les actions ont porté sur :

La qualité du plant truffier

Validation du plant mycorhizé certifié.
Comparaison des différentes essences d'arbres.
Evaluation des plants issus de multiplication végétative.

L'agronomie trufficole et la qualité des sols

A travers ce volet ont été mis en évidence l'importance globale de l'environnement d'une truffière, l'impact sur la production de l'hétérogénéité des sols, de la disponibilité de l'eau et de l'activité biologique du sol.

L'analyse compartimentale des sols par son approche segmentée (eau, géologie, biologie) a montré tout son intérêt en complément d'une analyse classique de sol.

Les itinéraires techniques et les pratiques culturales

Les pratiques ont été placées dans différents itinéraires techniques.

- Le rôle positif des plantes herbacées ou ligneuses a été mis en évidence ainsi que la fragilité de l'écosystème truffier : par exemple des arrosages (trop) conséquents ont fait cesser la production sur des truffières.
- L'effet positif de la fertilisation et des amendements n'a pas été démontré au cours de ces travaux.
- L'intérêt de la taille (aération du milieu) a été démontré.
- La lutte raisonnée contre certains parasites comme l'antracnose du chêne peut être localement nécessaire.

La relation truffe-climat et l'agrométéorologie

L'étude sur 10 ans des archives (production de truffes et données climatiques) ont permis de mettre en évidence la relation truffe/climat.

Parallèlement la tolérance à la sécheresse et au froid ont été appréhendés. La résistance au gel est de 5 jours au moins à -8°C.

L'itinéraire technique de la Truffe de Bourgogne

L'implantation et la conduite de truffières de *Tuber uncinatum* en appliquant les méthodes et les principes utilisés pour *Tuber melanosporum* n'avaient pas donné les résultats escomptés.

Cette action avait pour objectif de valider un itinéraire technique spécifique à cette truffe qui a besoin d'un milieu plus fermé (densité de plantation élevée).

Comprendre pour contrer la propension de *Tuber brumale* à supplanter la *melano*.

Les conditions favorisant *Tuber brumale* ont été cernées :

- excès d'eau, sol lourd peu drainant
- travail du sol trop intense
- développement trop rapide des arbres particulièrement pour le noisetier.

Ce programme a permis, par un travail collectif, de faire avancer les connaissances scientifiques et techniques et d'en diffuser les acquis à travers les formations.

Par ailleurs, il a permis de faire évoluer les concepts et le raisonnement vers une démarche de type écologique en prenant en compte la globalité du milieu.

LA COMMUNICATION

Rapporteur Edmond Depoys, président de la Fédération des Trufficulteurs de Centre-Ouest.

Organisation de séminaires internationaux : 84 participants.

Cinquante professionnels et experts ont traité :

- Trufficulture et traitements phytosanitaires
- Problématique de Tuber brumale
- Trufficulture et développement local
- Réflexion sur les besoins de recherche

Journées thématiques ; 4 thèmes : 400 participants

- Truffière naturelle, truffière ancienne, régénération et rénovation
- Techniques culturales et qualité produits
- Besoin en eau
- La truffe de Bourgogne

Vers les nouveaux trufficulteurs : 165 manifestations : 1 million de personnes sensibilisées.

- Expositions, démonstrations de cavage, conférences organisées par les syndicats départementaux animés le plus souvent par des bénévoles.

Le lien gastronomie et truffe concrétisé par

- 2 journées nationales de la truffe en 2000 et 2001 avec 100 restaurants
- 1 journée des Jeunes Restaurateurs Européens en 2000 à Rochequde.

Des publications scientifiques

- La truffe de Bourgogne
- La truffe, la terre, la vie.
- Les actes du Congrès International, etc.

Un CD ROM pour la formation diffusé auprès des syndicats départementaux

Deux plaquettes pour les trufficulteurs tirés à 10000 exemplaires

Des affiches "Planter pour récolter"

Un site Internet www.ft-tuber.org

Le trufficulteur français publication de la FFT qui a consacré plusieurs numéros aux réalisations du programme ADAPT-DEMETER

Le bilan est important en terme de réalisation et d'impact sur tout les publics pour mieux faire connaître la truffe. Cela a été l'occasion de collaborations internationales.

LES ACTIONS TRANSNATIONALES

Rapporteur Roland Del Négro, président du syndicat des producteurs de truffes des Bouches-du-Rhône.

Le Congrès International "Science et culture de la truffe". Aix en Provence en 1999.

Action la plus importante du programme. Il a réuni 350 chercheurs, spécialistes, trufficulteurs et acteurs de la filière (pépiniériste et négociant) de 18 pays et des 5 continents pendant 3 jours. 120 communications scientifiques qui ont donné lieu aux actes du Congrès édités par la FFT.

Ses retombées sont importantes :

- Décloisonnement par établissement de liens durables entre les trufficulteurs et la recherche
- Création du Groupement Européen Tuber.

Le Groupement Européen Tuber (GET)

Tous les six mois, trois délégations de producteurs de truffes : espagnols, français, italiens, se retrouvent pour évoquer les questions concernant la trufficulture européenne :

- Résultats et perspective de récolte
- Normes européennes de commercialisation
- Fiscalité
- Relance du verger truffier
- Recherche et expérimentation.

Les Journées post-congrès : Lalbenque, St Paul les Trois Châteaux, Beaune. Ces journées ont permis la diffusion résumée aux trufficulteurs des travaux du Congrès sur :

- Les avancées de la recherche et des techniques
- La biologie et la physiologie des Tuber
- Les sols et les écosystèmes truffiers
- L'amélioration du matériel de culture.

Les échanges transnationaux

Des responsables italiens et espagnols ont travaillé à plusieurs reprises avec les régions françaises :

Avec l'Italie :

Développement d'activités et de formations conjointes :

- échanges de stagiaires, visites, création de truffières expérimentales et de plantations
- accord avec la province de Rieti et la commune d'Ascrea
- assistance technique à la Communauté de Montagne del Turano
- 10 conférences de la FFT ont été organisées en Ligurie, Ombrie, dans les Marche
- voyages d'études organisés par des fédérations régionales de la FFT

Avec l'Espagne :

- rencontre FFT et associations de trufficulteurs à Vic et à Soria
- Voyages et échanges d'expériences ont concerné plus de 250 trufficulteurs d'Aquitaine, PACA, Rhône-Alpes, Lozère.

En conclusion de cette présentation, le président de la FFT a souligné l'importance qu'a eu le programme ADAPT DEMETER dans la relance de la trufficulture ainsi que l'importance du travail des bénévoles à côté des techniciens dans la réalisation des actions.

Les représentants de l'Etat ont dit mesurer l'importance du travail accompli et émis le souhait que ce programme qui s'achève trouve une continuité dans le cadre d'une politique européenne de développement.

Au niveau du Lot-et-Garonne chacun a pu bénéficier de ce programme au travers des formations, et continuera d'en bénéficier par les résultats de l'expérimentation mise en place sur les différentes parcelles témoins de la région et au Centre de Coulaures.

Notre association s'est également beaucoup investie dans la réalisation des opérations de communication à destination du grand public et des futurs nouveaux trufficulteurs.

La FFT et ses homologues, italienne et espagnole, travaillent à la constitution de nouveaux dossiers de financement dans le cadre des nouvelles politiques européennes.

Aussi l'on ne peut que souhaiter que ces dossiers d'aide au développement de la trufficulture soit mis en place afin de conforter les actions en cours.



OMELETTE AUX TRUFFES

- recette Limousine -

Pour 6 personnes

- 14 œufs
- 1 truffe 50-60 g minimum (mieux 80 g ou plus)
- 1/2 verre huile d'arachide
- 2 cuillerées à soupe de lait
- sel, poivre

La veille : œufs + truffes enfermées dans un récipient (hermétique)

Casser 8 œufs dans une grande jatte + les jaunes des 6 autres œufs + le lait + sel et poivre + truffe pelée en rondelles ou brisures (ou 50/50).

Fouetter l'ensemble en mélange mousseux

Monter les 6 blancs en neige avec une pincée de sel.

Faire cuire 3 mn sans les blancs puis verser les blancs au milieu de l'omelette, les étaler, la fermer puis la retourner avec un plat.

Cuire encore 1 mn.

C'est très bon. A consommer sans modération !

POULET A LA TRUFFE

1 poulet de 1.6 kg - 1 truffe de 20 g environ - 1 citron - 6 poireaux - 6 carottes. 2 l. de bouillon de poule - 1 cuillerée à café de 5 baies mélangées (poivres blanc, noir, gris, rouge et baies de genièvre). Sel.

Coupez le citron en deux et frottez en le poulet de tous les côtés.

Introduisez vos doigts entre la peau et la chair du poulet au niveau du cou, des filets et des cuisses. Détaillez la truffe en fines lamelles. Glissez les sous la peau du poulet.

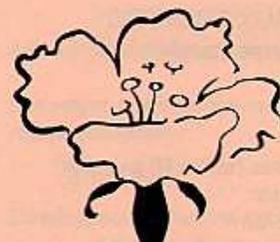
Bien ficeler votre poulet.

Enveloppez le poulet truffé dans une fine étamine ou torchon. Ficelez. Couvrez de papier d'aluminium et placez le au réfrigérateur une nuit.

Verser le bouillon dans un faitout. Portez à ébullition. Enlevez le papier alu. du poulet et mettre à cuire dans le bouillon. Ajoutez carottes, poireaux, baies. Salez et couvrez.

Laisser mijoter 45 mn.

En fin de cuisson, laissez en attente jusqu'au moment de servir.



*Le Président,
Le Conseil d'Administration
Le Comité de rédaction,*

Vous présentent leurs

*Meilleurs vœux
pour l'année*

2002