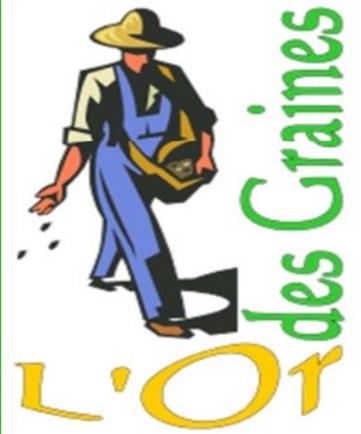


La Petite Graine

numéro 18



L'ASSOCIATION DES
SEMENCES PAYSANNES
EN LORRAINE

EDITO

Persistez, dis-je, à cueillir les fleurs de l'amour
comme les boutons des roses blanches
d'un jardin de septembre.

Persistez, dis-je, à aimer les feuilles d'olivier
comme l'espoir sur de tendres branches
dans les champs couleur d'ambre.

Persistez, dis-je, à semer les graines de paix
contre toute violence comme les étoiles qui dansent
dans le gris de nuit.

Jacques VOS

DANS CE NUMÉRO

Edito	1
Plate-forme	2
OGM réglementation	3
Elles cultivent	4
La betterave potagère	5
Visite au bon Coing	6
GIEE Semences paysannes maraichères	7
A écouter sans modération	7
Recrutement Stagiaire ...	8
Bulletin d'adhésion	8

A VOS AGENDAS

Mardi 12 mars 2024 à 18h—Laxou

ASSEMBLEE GENERALE de L'Or des Graines
à la Maison de la Vie Associative et du Temps Libre,
15 rue du 8 mai, 54520 LAXOU

Cette AG sera suivie d'une bourse aux graines et d'une collation partagée.

7 & 8 février 2024—Savigny-sous-Malain

Rencontre Groupe Blé du RSP, organisées par nos voisins
de Graine de Noé -Bourgogne-Franche-Comté-

*Des membres de L'Or des Graines ont prévu de se rendre
aux rencontres du Groupe Blé du RSP,*

Au programme :

Carie, matériel de gestion d'une collection, Matériel Hétérogène Biologique, présentation thèse "Mieux comprendre l'effet des pratiques et de l'environnement bio-pédo-climatique sur la réponse des populations à la sélection.", échange de semences...

Si vous êtes intéressé pour covoyer, contactez-nous !
yoan.michaud@biograndest.org

les 20 et 21 avril 2024—Relanges

Relanges BIO

ASSOCIATION L'OR DES GRAINES

Fondée en 2012, elle développe un travail collectif sur les céréales à paille et les potagères (40 adhérents). Elle s'adresse à la fois aux paysans et aux jardiniers. Les buts de l'association sont la recherche de la qualité et de l'autonomie en matière de semences, le maintien de la diversité variétale, la défense des droits des producteurs ou encore l'échange des savoirs et savoir-faire.

Pour mieux nous connaître :

[http://
www.semencespaysannes.org/
l_or_des_graines_
535-actu_422.php](http://www.semencespaysannes.org/l_or_des_graines_535-actu_422.php)

Pour plus d'information, contactez nous :

contact@lordesgraines.fr

PLATE-FORME DE CONSERVATION DE CÉRÉALES

J.Delatte

Suivi de la plate-forme de l'Or des Graines située sur la ferme du P'tit Poucet.

Au printemps

Les parcelles ont belle allure mais nécessitent un désherbage ainsi qu'un nettoyage des allées qui ont été effectués le 9 mai.



L'ensemble nous donne à ce moment-là une forte impression de vigueur, avec peu ou pas de maladies à cette date. (cf. photo)

La récolte

Elle a eu lieu le 13 juillet dernier par un temps idéal. Nous étions douze personnes et l'ensemble du chantier a quand même duré 4h30. La plate-forme 2023, de 53 parcelles, est en effet la plus grande qu'on ait eue et on a commencé par identifier et étiqueter chacune d'elle.

Pour mémoire :

- 45 parcelles de 1 m²
- 6 parcelles de 2 m²
- 2 parcelles de 10 m²

L'ensemble était beau à très beau sur plan végétatif, à l'exception des parcelles (11) semées tardivement. La qualité de remplissage des grains sera à observer de près en fonction des précocités des



espèces et variétés compte tenu de la sécheresse du mois de juin. L'idéal serait d'en mesurer le PS (poids spécifique) mais la taille des échantillons



récoltés ne nous facilite pas la tâche.

Qui dit bonne moisson dit aussi volume à stocker : la belle armoire fabriquée par Dominique ne suffit plus tout-à-fait entre la moisson et le battage (photo). C'est une invitation à persévérer dans les dons et échanges, à éliminer les variétés dont on a des doutes sur la généalogie et à ne conserver que les millésimes récents.

Les résultats au battage

Ils sont bons à très bons et d'une rare homogénéité si l'on excepte les semis très tardifs et effectués en conditions « moyennes ». C'est la suite logique des observations du printemps, celui-ci ayant été sans problème majeur.

Les grains sont correctement remplis. Le stade de développement des céréales (tout a été semé à l'automne), les précipitations de mai et début juin alliées à une profondeur de sol correcte auront donc eu raison de ce mois de sécheresse d'avant moisson.

La moyenne arithmétique des 38 parcelles de 1m² semées à bonne date donne un résultat de 450g de grain toutes céréales confondues (y compris les aegylops).



Les semis d'automne

Toujours accueillie sur une parcelle du Moulin du Petit Poucet, elle se situe à Ménil la Tour. Le semis s'est déroulé dans de très bonnes conditions climatiques et de sol. Un sol sec mais bien

préparé et les petites mottes superficielles étaient bien friables.

Cerise sur le gâteau, il a eu lieu le 18 octobre et, dès le lendemain il se mettait à pleuvoir.

Nous nous sommes retrouvés à 11 personnes pour le chantier : le piquetage des parcelles, le ratissage de préparation, le semis proprement dit, le tout suivi d'un petit ratissage superficiel pour couvrir les grains.

Les levées ont bien sûr été rapides et très bonnes.

Cette année nous avons installé 47 parcelles :

45 parcelles de 1 m² comprenant :

- 28 blés tendres (dont 3 d'origine allemande)
- 6 blés poulards
- 3 blés amidonniers
- 2 orges
- 2 seigles
- 2 aegylops
- 1 épeautre
- 1 engrain

2 parcelles de 20 m² : ce sont deux blés (Mars ardennais et Blé des Vosges)

Pour ces deux parcelles nous avons testé le semis au semoir maraîcher amené par Matthieu. Le maté-

riel fonctionne bien mais la densité de semis souhaitée n'a pas été atteinte et nous avons « complété » la dose à la volée.

A l'avenir il nous faudra faire un pré-étalonnage avant le chantier et l'affiner sur place. En effet celui-ci a été fait rapidement sur place alors que plusieurs variables importantes sont à corréliser :

l'ouverture de la trémie en fonction de la vitesse d'avancement et de la grosseur du grain (poids de mille grains). C'est le pré-réglage.

Sur place, affiner le réglage en appréciant le glissement sur le sol de la roue d'entraînement du grain en fonction du type de sol (sec, motteux, terre qui colle à la roue, etc ...) et de la vitesse d'avancement prévue. On sous-estime souvent ce glissement.

A suivre

On envisage de renforcer le suivi des parcelles et, parallèlement, de faire une synthèse des éléments déjà enregistrés. L'idée de proposer un stage sur le sujet fait son chemin. Si le projet aboutit, un accompagnement du stagiaire est à prévoir de notre part.

Cela ne diminuera pas notre travail

OGM – DÉRÈGLEMENTATION EN VUE ? Y.Michaud

Lundi 11 décembre, l'Espagne prévoyait de demander aux Etats membres de voter formellement sur l'éventuelle dérèglementation des OGM. Nous profitons de cette mauvaise actualité pour reproduire ci-dessous l'Appel de Poitiers du 24 septembre dernier :

Depuis une dizaine d'années, il n'y a plus de cultures d'OGM transgéniques en France. Nos mobilisations citoyennes et paysannes ont gagné en 2014 une loi qui interdit la culture du seul maïs génétiquement modifié autorisé par l'Union Européenne. Cette victoire a pu donner l'impression qu'il n'y a plus d'OGM dans notre pays. Hélas, il n'en est rien !

En effet, chaque année, la France importe encore plusieurs millions de tonnes d'OGM destinés à nourrir les animaux d'élevage industriel que nous retrouvons dans nos assiettes.

De plus, des variétés de colzas, de tournesols et autres plantes, dont le génome a été manipulé le plus souvent pour les rendre tolérantes à des herbicides, sont cultivées en toute illégalité.

Comme le rappelle la décision de la Cour de Justice de l'Union européenne que nos mobilisations ont gagnée en 2018, les OGM nouveaux comme anciens doivent être réglementés quelles que soient les techniques de modification génétique. Les OGM restent soumis à la directive

2001/18 qui permet aux États membres de les interdire sur leur territoire. Actuellement, les firmes semencières projettent d'inonder le marché de nouveaux OGM, baptisés Nouvelles Techniques Génomiques (NTG). Pour lever les barrières juridiques, la Commission européenne

propose tout simplement de les dérèglementer en supprimant toute évaluation, toute traçabilité et tout étiquetage.

Devant cette situation la mobilisation de toutes et tous est urgente! Nous citoyen-nes, paysan-nes, représentant-es des 39 ;

organisations de la société civile sommes réunies ce jour à Poitiers pour les rencontres « OGM, plantes pesticides, brevets sur le vivant, face à l'agro-industrie, renforçons la résistance » et lançons un appel solennel à la société toute entière :

nous appelons tous les responsables politiques, syndicaux, associatifs et tous les citoyen-nes à se mobiliser.

L'agro-industrie est responsable de la mort des sols, du déclin des insectes et des oiseaux, ainsi



que de la pollution de l'eau et de l'air. Les pesticides sont reconnus pour avoir un impact désastreux sur l'environnement

naturel et sur la santé de centaines de millions de personnes dans le monde.

Nous exigeons :

Que l'évaluation, la traçabilité et l'étiquetage de tous les OGM soient garantis dans la réglementation européenne ;

Que la France mette un terme à l'importation et à la culture des OGM et qu'elle rejette la proposition de la Commission européenne de déréglementer les nouveaux OGM ;

Que les semences et les autres organismes vivants et leurs gènes ne puissent plus être brevetés.

A cette fin, il faut :

Que les décisions de l'Union européenne et de l'Etat français soient au service des citoyen-nes et non des firmes, des lobbies et des industries ;

Que le principe de précaution soit respecté, comme prévu dans les Traités de l'Union Européenne et la

Constitution française. Par conséquent, que la réglementation sur les OGM soit renforcée et non supprimée ;

Que l'Etat ne soit plus hors la loi et applique sans plus attendre les décisions de justice, telles que l'arrêt de la CJUE et les injonctions ordonnées par le Conseil d'Etat.

Nous savons depuis longtemps que les solutions existent. L'agroécologie paysanne et l'agriculture biologique ne sont pas seulement possibles, elles sont indispensables !

Nous citoyen-nes, paysan-nes, représentant-es d'organisations de la société civile nous sommes prêts et prêtes à les mettre en place ensemble sans plus attendre.

Nous nous engageons à nous investir collectivement et par tous les moyens politiques, juridiques et autres pour assurer un avenir sans OGM pour toutes et tous.

La liberté de produire et de consommer sans OGM est un droit !

Nous ne voulons pas d'OGM, nous n'en avons jamais voulu !

ELLES CULTIVENT

A. Dumais

« Elles cultivent »

est le projet de l'artiste photographe, Ludmilla Cerveny de rencontrer et documenter avec sensibilité le travail de quatre productrices du Lunévillois : Anaïs Dumay, maraîchère à Moyen, Karelle Arnould, cultivatrice de plantes à Moyen, Emeline Charpentier, maraîchère à Rehainviller et Sarah Noël, brasseuse à Gégéviller.

Cette série documentaire née d'une commande du CRI des Lumières a été exposée à **la Chapelle des Arts à Gerbéviller en septembre** grâce à la réunion des énergies de la médiathèque de Gerbéviller, de l'AMAP des Rives de la Mortagne et de Ludmilla. Atelier « faire ses se-

mences potagères », sculpture de légumes, lecture d'histoire, Amapéro... 350 personnes ont pu ainsi profiter du programme.

La jeune maison d'édition « C'est en forgeant » a sorti un très beau livre regroupant toutes les photos agrémentées de textes de la photographe.

Vous trouverez ce livre en librairie à partir de mai 2024 ou dès maintenant auprès de l'éditeur :

Les champs libres & C'est en forgeant
Yohann MEHAY EI / SIRET 90056801500011
9 rue de la Barollière / 54300 Lunéville / 07 54 36 46 06



LA BETTERAVE POTAGERE *J.Banvoy*

Une culture incontournable si vous voulez diversifier vos provisions hivernales.

Au jardin

La plupart des variétés sont rondes sphériques (Déroit, Nobol...), parfois aplaties (Noire d'Égypte) ou longue (Crapaudine). La betterave potagère vient bien en toutes régions, avec une préférence pour les climats doux et humides. Il lui faut un sol profond, bien drainé. Les cultures précoces préfèrent des sols légers et humifères. Côté fumure, la betterave aime la potasse, élément nécessaire au bon développement et à la qualité de la racine. Apporter du fumier à demi-décomposé à l'automne et du compost bien mûr après éclaircissage. Évitez en tout cas les apports de matières organiques fraîches. La betterave y est très sensible, comme tous les légumes racines. Cette plante est très sensible aux carences en magnésium et en bore. Semez à partir de la mi-avril en pleine terre, pour un début de récolte vers la fin juillet. Echelonnez les semis de façon à avoir une production régulière que vous récolterez au fur et à mesure des besoins. Les betteraves destinées à la conservation sont semées courant mai pour être récoltées en octobre, au plus tard à la mi-novembre, avant les premières gelées. La levée se fait en dix ou quinze jours, selon la saison. Démariez les plantes en gardant la plus vigoureuse. Soignez les arrosages, notamment pendant les périodes de sécheresse, la qualité gustative de la racine et l'avenir de votre récolte en dépendent. La betterave doit pousser vite et bien ; elle risque sinon de devenir fibreuse. Son système racinaire, très superficiel, ne lui permet pas de rechercher l'eau en profondeur. Par contre, la betterave connaît rarement des problèmes de maladies et les ravageurs la laissent tranquille... hormis

les campagnols qui l'aiment crue et les rats qui dit-on la préfèrent bio.

A la cuisine

Un aliment souvent méconnu. On l'utilise habituellement cuite, mais trop peu de gens la consomment crue et c'est là qu'elle peut apporter son potentiel nutritif maximum. **Sa richesse en vitamines (C et du groupe B) et minéraux** en fait un met de choix pour renforcer les défenses de l'organisme et donner de la vitalité.

Utilisations

Cuite : - en salade avec de la mâche, en soupe, en chips.

Lacto-fermentée : en petite quantité pour accompagner les crudités.

Crue : râpée associée ou non à la carotte, en jus.

Nota : la betterave crue a un goût spécifique peu habituel, vous pouvez l'associer à la carotte râpée.

Recette :

Râper les betteraves crues et ajouter des noix, du persil, de l'ail écrasé, de l'huile de noix ou d'olive, vinaigre ou citron, sel et poivre. C'est un délice...

Vous pouvez également associer vos betteraves râpées avec des pousses d'épinard crues et des œufs durs.

REGLEMENTATION OGM - DERNIERE MINUTE

Y.Michaud

Ce lundi 11 décembre 2023, lors du Conseil « Agriculture et pêche », les ministres européens de l'Agriculture ont constaté l'absence de position commune sur le projet de déréglementation des OGM/NTG. L'Espagne, qui préside l'Union européenne jusqu'au 31 décembre 2023, a annoncé vouloir continuer de travailler avant la fin de sa Présidence.

Plus d'infos sur <https://www.infogm.org/7941-ogm-ntg-pas-de-position-europeenne-commune> »

VISITE AU BON COING *A.Karp, G. Ogier, Régine*

Un mardi de novembre, j'ai été invité par l'AMAP du Bon coing, du quartier Mon Désert à Nancy, pour participer à une causerie sur ces semences avec Gwen, le maraîcher de l'AMAP, en tant qu'adhérents de L'Or des graines. Cette excursion nancéienne allait se révéler plus riche que prévu...

Bien que j'aie l'habitude de venir chercher mes légumes, œufs ou volailles en AMAP au Jardin de Cérés à Bar-le-Duc, d'y participer au Conseil collégial et que les Assemblées générales de Loramap – le réseau lorrain des AMAP - ne me soient pas inconnues, je n'ai que rarement eu l'occasion d'être présent lors d'une livraison de façon à peu près anonyme, tandis que les un-es ont dans les mains des courges, d'autres un bol de soupe ou une boîte d'œufs.

Mais avant d'entrer dans la grande salle où se déroule la livraison, je me range au bout de la file d'attente – d'une longueur surprenante pour un barisien qui fréquente peu les services publics et l'aide alimentaire – et m'enquiers du caractère exceptionnel ou non de cette queue leu-leu. Une personne m'explique qu'on est bien obligé-es d'attendre son tour et, comprenant que c'est la première fois que je mets les pieds ici, en profite pour me dresser les grands principes d'une AMAP. Ça me fait tout drôle parce que d'habitude c'est moi qui les présente dans mon AMAP.

Je n'ai pas ici d'engagement à m'approvisionner des récoltes. Je dépasse donc la file depuis l'étal de légumes en passant devant la table d'émargement tenue par deux adhérentes bénévoles de l'AMAP.

J'ai alors découvert différentes pratiques que je ne connaissais pas, ou mal :

- la part « souplesse » dans les paniers de légumes : en plus d'une part fixe qui est la même pour chaque panier complet, cela consiste en un partage des légumes qui sont livrés en quantité insuffisante pour que chacun-e en profite. Avec le nombre de « pétales » dont le/la paniériste dispose chaque semaine, elle ou il les échange contre telles ou telles poids de victuailles (ex : Régine a contractualisé pour un petit panier, elle dispose donc de X pétales hebdomadaires et peut, cette semaine, obtenir Yg de tomates ou bien Z laitues et H g d'épinards). Pour Gwen, l'intérêt est de pouvoir livrer certains légumes en fin ou début de cycle de récolte, car dans son champ comme dans mon jardin, les légumes ne sont (in)disponibles que progressivement. Donner de la marge de manœuvre aux amapien-nes sur la composition de leurs paniers

est sans doute aussi une manière de les fidéliser. Contrairement à l'acception qui m'est familière, la souplesse dont il est question ici ne correspond pas à un marché libre entre l'offre et la demande. Gwen y voit la preuve par l'exemple qu'avec une juste part d'engagement plus rigide, on peut gagner collectivement en souplesse et que cela renforce tout le système de production et de répartition des récoltes entre adhérent-es. Tandis que sur les marchés couverts ou de plein vent cela ne profite qu'au

premier servi. Dans la grande distribution où les étals sont toujours pleins, consommateurs et consommatrices, situés au bout de la chaîne, ne mangent que ce qu'il reste (ex : les années de mauvaises récoltes, les pays dits en développement auxquels on a arraché leur autonomie alimentaire, ne se nourrissent désormais que d'une alimentation à bas coût disponible sur un marché de dernier choix).

Assumer un peu de choix, mais aussi parfois moins de choix, c'est assumer une autonomie alimentaire qui ne pousse pas d'autres à s'inscrire sur le marché qui leur est disponible. L'acte est cohérent même s'il reste insuffisant pour libérer le reste du monde, d'où l'importance du réseau des AMAP qui oriente notre réflexion et permette d'affûter une politique pour cultiver la terre et se nourrir, indissociablement.

- l'atelier « amapotage », dont c'était la première édition et qui accompagna l'apéro mensuel du Bon Coing : plusieurs soupes avaient été préparées par un groupe de membres de l'association en amont de la livraison, dans la cuisine du lieu qui accueille celle-ci. Les légumes provenaient du maraîcher. Cette mise en œuvre des savoir-faire culinaires au sein de l'AMAP a alimenté un moment convivial où la gourmandise a trouvé une place.

- enfin, nous sommes intervenus avec Gwen pour une courte présentation/discussion au cours de l'apéro dont la thématique était cette fois-ci les semences paysannes. Ce n'était pas la première fois que le sujet était abordé sous ce format au Bon Coing mais une partie des amapien-nes se renouvelle chaque année et un rafraîchissement de mémoire ou une occasion de creuser un peu plus le sujet ont susci-

té de l'intérêt :

les semences paysannes qu'est-ce que c'est ? La même chose que les variétés anciennes ? Pourquoi le maraîcher a-t-il choisi de semer exclusivement ce type de graines ? Quels sont les enjeux de la privatisation/brevetabilité du vivant ? Quelle sont les implications pour l'autonomie sur les fermes ? Et comme était présente à la livraison Anne, éleveuse de poules également en partenariat avec l'AMAP : où en est-on

sur les races de poules pour lesquelles la situation semble plus désastreuse qu'avec les légumes ?

Après le rangement de la salle, avec des adhérent-es et paysan-nes, nous avons poursuivi au bistrot quelques discussions amapiennes. j'en suis reparti de cette immersion avec de l'enthousiasme, des idées, des questions et l'envie de les partager.

GIEE SEMENCES PAYSANNES MARAÎCHÈRES *Y.Michaud*



En ce mardi 5 décembre 2023, le GIEE Semences Paysannes Maraîchères s'est réuni pour la seconde année consécutive à la Ferme du Petit Louis, pour un échange de graines prolifique.

Des semences de variétés paysannes cultivées avec soin sur des planches dédiées, avec isolation si nécessaire, et triées également avec soin dans des tamis ont pu être échangées.

Nous avons compté au moins 30 variétés de tomates, panais, haricots, courges, laitues, melon, oignons, poireaux, baselle...

Dont une partie a été donnée à L'Or des Graines pour alimenter nos prochaines bourses aux graines.

Mais nous avons surtout compté le plaisir des échanges sur le tri, la découverte de nouvelles variétés et les retours d'expérience des collègues.

A ECOUTER SANS MODERATION ! *Y.Michaud*

-Des journalistes de **radio-declic** ont eu la bonne idée de faire une émission sur **le semis de notre plateforme**, à ré-écouter sur le lien suivant :

<https://radiodeclic.fr/2023/10/30/lassociation-lor-des-graines-oeuvrant-pour-la-biodiversite-est-passee-a-menil-la-tour/>

-Une série de podcast **« cultivez la biodiversité »** réalisées par **« d'une graine aux autres »** avec déjà 21 numéros à écouter : Cultivez la biodiversité !



RECRUTEMENT STAGIAIRE « SEMENCES PAYSANNES »

Offre de stage : Recherche appliquée agricole autour des « Semences Paysannes » à Bio en Grand Est, en partenariat avec L'Or des Graines
Durée de 3 mois, à partir d'avril 2023 – basé à LAXOU (54)

Contexte :

Bio en Grand Est est l'association des acteurs de la filière bio en Grand Est. Elle est associée à L'Or des Graines sur un projet de plateforme de blés paysans (également appelés « variétés anciennes ») en Lorraine, financé par le Conseil Régional de Lorraine. Cette plateforme est renouvelée chaque année depuis 2014, avec des notations effectuées chaque années.

Missions :

Recherche bibliographique, terrain et organisation d'un évènement sur la plateforme de blés paysans de L'Or des Graines.

NOTATIONS

Sur une plateforme d'une quarantaine de placettes de 1m², déjà semées. Notations de terrain en avril-mai-juin : définition, avec les professionnels de L'Or des Graines, des observations à effectuer (recouvrement, précocité à épiaison, maladies, ravageurs, hauteur, composantes du rendement...)

COMPILATION DE DONNES ET SYNTHESE

Extraire les grandes tendances pour chaque variétés des données accumulées depuis 2014 (rendements, maladies, ravageurs). Les données sont hétérogènes en fonction des variétés (de nombreuses variétés ont été introduites dans la plateforme au fur et à mesure des années).

Rédaction d'une synthèse et de « portraits de variétés paysannes ».

ORGANISATION D'UNE « porte-ouverte » DE LA PLATEFORME

Une porte-ouverte avec présentation des résultats du

stage sera organisée par le ou la stagiaire fin juin, à la période d'observation optimale des blés.

Profil recherché :

Bac +3 à bac +5 ; Ingénieur agronome / master en agronomie, Licence pro.
Rigueur scientifique, sens de l'observation et de la synthèse.

Capacité de recherche et synthèse bibliographique.

Cadre de la mission :

Stage sous la responsabilité du chargé de mission « Agronomie et Semences Paysannes » de Bio en

Grand Est. Bureau à LAXOU. Equipe de 6-7 personnes sur Laxou.

Permis B obligatoire. Déplacements en sur le secteur de Royaumeix (54).

Gratification selon cadre légal en vigueur.

Dépôt des candidatures :

Les candidatures avec CV et lettre de motivation sont à adresser à :

M. le Président Bio en Grand-Est,

Par mail : contact@biograndest.org

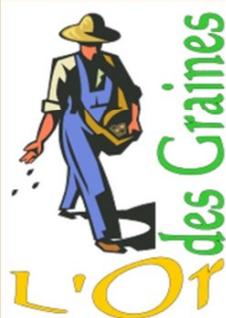
Date limite de candidature : 1er mars 2024

Date prévisionnelle des entretiens : semaine du 18 mars 2024

Démarrage du stage : avril 2024

L'Or des Graines

Bio en Grand Est
Espace Picardie – Les
Provinces
54520 LAXOU
03 83 98 09 20
contact@lordesgraines.fr



Bulletin d'adhésion 2024

Nom : Prénom :

Adresse :

Code postale : Ville :

Tél fixe : Portable :

Courriel :

Souhaite adhérer à l'association « l'Or des Graines » en tant que (2) :

Particulier : 15€ Professionnel : 30€, profession :

Envoyez votre adhésion à : **Sarah FELTEN, Association l'Or des Graines,**
361 rue d'harréville, 88 800 Valleroy-le-sec