Y. Reynier®

LA TRADITION PROVENÇALE

Avril 2023

GAMME SUCRÉE

FRUITS RÉCOLTÉS ET TRANSFORMÉS DANS LE SUD-EST DE LA FRANCE









Conserves Guintrand
Bd. Gilloux et Raymond - 84200 CARPENTRAS - France
Tél : 04 90 67 24 81 - Fax : 04 90 60 37 73
e-mail : accueil@reynier-epicerie-fine.fr - internet : www.reynier-epicerie-fine.fr

LES POIRES WILLIAMS

Avril 2023

DEMI-POIRES WILLIAMS AU SIROP

FORMAT	VOLUME (ml)	POIDS NET TOTAL (g)	POIDS NET ÉGOUTTÉ (g)	DIMENSION D'UN COLIS L x l x h (mm)	COLISAGE: Nbre d'UVC par COLIS	COLISAGE: POIDS D'UN COLIS (Kg)	COLISAGE: Nbre d'UVC par PALETTE	COLISAGE: Nbre de COLIS par PALETTE	PALETTISATION: Nbre de COUCHES par PALETTE	PALETTISATION: Nbre de COLIS par COUCHE	PALETTISATION: PAL. EUR. 80X120 (h. cm)	PALETTISATION: POIDS d'une PALETTE (kg)	DLUO (ans)	CODE BARRE
Bocal	720	720	375	350x175x155	8	8	768	96	8	12	136	770	4	3443547251202

Définition : ces conserves sont préparées à partir de fruits frais, mûrs et sains, parés, nettoyés, privés de leurs parties qui, conformément à l'usage ne sont pas utilisées : peaux, pépins, queues, calices etc... Coupés en deux moitiés, logés et sertis en récipients hermétiques avec un sirop de sucre de première qualité.
Variété : Williams.
Origine : Vallée du Rhône / Provence / Alpes.
Epoque de fabrication : environ 20 septembre à fin octobre.
Sirop : c'est un mélange d'eau de qualité alimentaire et de sucres de première qualité. Le sirop doit recouvrir complètement les fruits.

- concentration : normale. C'est à dire accusant entre 17 et 20° réfractométrique à l'ouverture, au moins un mois après fabrication. (un écart de 1° est toléré sur la limite supérieure et inférieure).
- couleur : jaune clair, quelquefois légèrement sédimenteux.

Fruits : il s'agit de demi-fruits pratiquement égaux, que l'on obtient en divisant le fruit suivant l'axe longitudinal.

- Calibre 60 / 65.
- Nombre : 10 demi-fruits +/- 2 / bocal.
- Couleur : ivoire.
- Calibre régulier
- Tenue : tendre et souple.
- Saveur : franche et caractéristique de la variété «Williams».

Ingrédients : poires, eau, sucre, acidifiant : acide ascorbique.
Pression interne : entre -50 et -150 mb.
pH : entre 3,8 et 4,1.
Stabilité : produit pasteurisé.
Allergènes : aucun.



Valeurs nut./100g : Énergie KJ/Kcal : 350,6/82,6 Graisses : 0,29g Dont AGS : 0g Glucides : 20g Dont sucres : 16,2g Protéines : <0,3g Sel : 0,017g

POIRES ENTIERES AVEC LA QUEUE – AU SIROP – A LA VANILLE – AU CARAMEL – AU VIN

au sirop														
Bocal	850	850	340	370x185x167	8	9	672	84	7	12	131	770	4	3443548559000
à la vanille														
Bocal	850	850	340	370x185x167	8	9	672	84	7	12	131	770	4	3443548559109
au caramel														
Bocal	850	850	340	370x185x167	8	9	672	84	7	12	131	770	4	3443548559208
au vin														
Bocal	850	850	340	370x185x167	8	9	672	84	7	12	131	770	4	3443548559307

Définition : Ces conserves sont préparées à partir de fruits frais, mûrs et sains, pelés, parés et nettoyés. Les poires sont entières avec leur queue et évidées à l'intérieur. Les fruits ainsi préparés sont logés en récipients hermétiques avec un sirop décliné, au choix, selon 4 recettes différentes.
Variété : Williams.
Origine : Vallée du Rhône / Provence / Alpes.
Epoque de fabrication : Du 15/9 au 31/10.
Sirop : 4 recettes différentes sont déclinées :

- **sirop de sucre :** mélange d'eau alimentaire et de sucre de première qualité. • Concentration normale soit entre 17° et 20° brix à l'ouverture au moins 1 mois après fabrication (un écart de 1° étant toléré sur les limites inférieures et supérieures).
- Couleur jaune clair, quelquefois légèrement sédimenteux.
- **sirop à la vanille :** mélange d'eau alimentaire, de sucre de première qualité et de vanille naturelle (Tahiti, Inde, Madagascar).
- Concentration : environ 27°/28° brix à l'ouverture au moins 1 mois après fabrication. • Couleur dorée, ponctuée de grains noirs de vanille, quelquefois légèrement sédimenteux.
- **sirop au caramel :** mélange d'eau alimentaire, de caramel et de sucre de première qualité.
- Concentration : environ 28°/30° brix à l'ouverture au moins 1 mois après fabrication.
- Couleur brun tirant sur le roux, quelquefois légèrement sédimenteux.
- **sirop de vin :** mélange de vin AOC Côtes du Ventoux, de sucre de première qualité et de cannelle.
- Concentration : environ 27°/28° brix à l'ouverture au moins 1 mois après fabrication.
- Couleur rouge foncé.

Fruits :

- Aspect : il s'agit de fruits entiers évidés à l'intérieur.
- Calibre : régulier 60/65 • Tenue : tendre et souple • Couleur : ivoire pour les poires au sirop ; Dorée pour les poires à la vanille ; Brun roux pour les poires au caramel ; Bordeaux pour les poires au vin.
- Nombre : 4 à 5 fruits / bocal.

Saveur : franche et caractéristique de la poire Williams couplée, selon la recette, au parfum de la vanille, du caramel ou du vin cuit à la canelle.
Ingrédients : Poires au sirop : poires, eau, sucre, acidifiant : acide ascorbique.

- **Poires à la vanille :** poires, eau, sucre, vanille naturelle (1 à 2%) (Tahiti, Inde, Madagascar), pectine de fruit, acidifiant : acide citrique.
- **Poires au caramel :** poires, eau, caramel (15 à 17%), sucre, pectine de fruit, acidifiant : acide citrique, vanille naturelle avec grains (traces).
- **Poires au vin :** poires, vin AOC Côtes du Ventoux (32 à 38%), sucre, pectine de fruits, cannelle (contient des **sulfites**).

pH : Poires au sirop entre 3,8 et 4,1. Poire à la vanille, au caramel, au vin 3,5 +ou-0,2.
Stabilité : produits pasteurisés.
Allergènes : aucun, sauf pour les poires au vin : sulfites.



Valeurs nut./100g :
Poires au sirop Énergie KJ/Kcal : 350,6/82,6 Graisses : 0,29g Dont AGS : 0g Glucides : 20g Dont sucres : 16,2 Protéines : <0,3g Sel : 0,017g
Poires à la vanille Énergie KJ/Kcal : 487,9/114,8 Graisses : < 0,1 g Dont AGS : 0 g Glucides : 28,7 g Dont sucres : 27,3 g Protéines : < 0,63 g Sel : 0,013 g
Poires au caramel Énergie KJ/Kcal : 554,2/130,4 Graisses : < 0,1 g Dont AGS : 0 g Glucides : 32,6 g Dont sucres : 26,9 g Protéines : < 0,63 g Sel : 0,011 g
Poires au vin Énergie KJ/Kcal : 506,4/119,2 Graisses : < 0,1 g Dont AGS : 0 g Glucides : 29,8 g Dont sucres : 27,7 g Protéines : < 0,63 g Sel : 0,011 g

Caractéristiques communes aux produits pasteurisés ci-dessus : Stabilité : Étanchéité correcte de l'emballage lors de l'étuvage • Stable après incubation de 7 jours à 37° et sans que l'on observe une différence de pH. supérieure à 0,5 unité par rapport au témoin • Absence de modification de texture, d'aspect et d'odeur du produit • Absence de variation de flore microbienne lors de l'étuvage.

Tous les produits ci-dessus sont garantis sans OGM, sans produit ionisé et sans nanomatériaux.

LES CONFITURES

Avril 2023

CONFITURE "EXTRA" DE FRAISES DE CARPENTRAS

FORMAT	VOLUME (ml)	POIDS NET TOTAL (g)	DIMENSION D'UN COLIS L x l x h (mm)	Nbre d'UVC par COLIS	POIDS D'UN COLIS (kg)	Nbre d'UVC par PALETTE	Nbre de COLIS par PALETTE	Nbre de COUCHES par PALETTE	Nbre de COLIS par COUCHE	PAL. EUR. 80X120 (h. cm)	POIDS d'une PALETTE (kg)	DLUO (ans)	CODE BARRE
bocal	314	315	340x255x74	12	6	1728	144	16	9	137	864	5	3443543415103

Définition : il s'agit d'un mélange, porté par cuisson à la consistance gélifiée appropriée, de sucre et de fraises de Carpentras fraîches. Le qualificatif «extra» signifie que la quantité de fruits mis en œuvre doit être de minimum 45%. Notre confiture de fraises de Carpentras contient 53% de fruits. Ces confitures sont préparées à partir de fruits frais mûrs et sains, lavés et équeutés. Sont éliminés tous ceux présentant des défauts. Ils sont portés en cuisson avec un sucre de première qualité dans un chaudron en cuivre.

Variété : fraise de Carpentras.
Origine : Vaucluse (Provence).
Epoque de fabrication : juin.
Aspect du produit : confiture rouge foncé, gélifiée, contenant un pourcentage de fruits important (53%).
Ingrédients : fraise, sucre, jus de citron concentré, pectine de fruits.

Pression interne : entre -300 et -500 mb.
pH : de 3 à 3,3.
Résidu sec réfractométrique : 55°.
Stabilité : produit pasteurisé.



Valeurs nut./100g : Énergie KJ/Kcal : 929/218,6 Graisses : 0,2g Dont AGS : 0g Glucides : 55g Dont sucres : 50,8g Protéines : <0,63g Sel : 0,007g

CONFITURE "EXTRA" DE CERISES NOIRES DE PROVENCE

bocal	314	315	340x255x74	12	6	1728	144	16	9	137	864	5	3443543413109

Définition : il s'agit d'un mélange, porté par cuisson à la consistance gélifiée appropriée, de sucre et de cerises noires fraîches dénoyautées. Le qualificatif «extra» signifie que la quantité de fruits mis en œuvre doit être de minimum 45%. Notre confiture de cerises noires contient 65% de fruits. Ces confitures sont préparées à partir de fruits frais mûrs et sains, lavés et parés. Sont éliminés tous ceux présentant des défauts. Ils sont dénoyautés et portés en cuisson avec un sucre de première qualité.

Variété : tardives de Provence et de la Vallée du Rhône.
Origine : Provence / Vallée du Rhône.
Epoque de fabrication : juillet.
Aspect du produit : confiture rouge foncé tirant sur le noir, gélifiée, contenant un pourcentage de fruits important (65%).
Ingrédients : cerises, sucre, jus de citron, pectine de fruits.

Pression interne : entre -300 et -500 mb.
pH : environ 3,1 à 3,3.
Résidu sec réfractométrique : 55°.
Stabilité : produit pasteurisé.



Valeurs nut./100g : Énergie KJ/Kcal : 1040/245 Graisses : < 0,22g Dont AGS : 0,0315g Glucides : 59,9g Dont sucres : 54,5g Protéines : 0,47g Sel : 0,054g

CONFITURE "EXTRA" D'ABRICOTS DE PROVENCE

bocal	314	315	340x255x74	12	6	1728	144	16	9	137	864	5	3443543422101

Définition : il s'agit d'un mélange, porté par cuisson à la consistance gélifiée appropriée, de sucre et de pulpe d'abricots frais. Le qualificatif «extra» signifie que la quantité de fruits mis en œuvre doit être de minimum 45%. Ces confitures sont préparées à partir de fruits frais mûrs et sains, lavés et parés. Sont éliminés tous ceux présentant des défauts. Ils sont dénoyautés et portés en cuisson avec un sucre de première qualité.

Variété : Polonais de côteaux exclusivement, autrement dénommé «orangé de Provence».
Origine : Provence / Vallée du Rhône.
Epoque de fabrication : 15 juillet - 10 août.
Aspect du produit : confiture jaune orangé, clair à un peu plus foncé, gélifiée, de texture hétérogène, contenant des morceaux de fruits de tailles irrégulières. Saveur et odeur caractéristiques de l'abricot de Provence.
Ingrédients : abricots, sucre.
Pression interne : entre -300 et -500 mb.
pH : environ 3,6.
Résidu sec réfractométrique : 55°.
Stabilité : produit pasteurisé.



Valeurs nut./100g : Énergie KJ/Kcal : 983/232 Graisses : < 0,25g Dont AGS : 0,01g Glucides : 56,6g Dont sucres : 53,4g Protéines : 0,3g Sel : 0,039g

CONFITURE "EXTRA" DE POIRES WILLIAMS DE PROVENCE

bocal	314	315	340x255x74	12	6	1728	144	16	9	137	864	5	3443543457103

Définition : il s'agit d'un mélange, porté par cuisson à la consistance gélifiée appropriée, de sucre et de fines tranches de poires Williams. Le qualificatif «extra» signifie que la quantité de fruits mis en œuvre doit être de minimum 45%. Notre confiture de poires Williams contient 65% de fruits et elle est préparée à partir de fruits frais mûrs et sains, lavés et parés. Sont éliminés tous ceux présentant des défauts. Ces fines tranches de fruits sont portées en cuisson avec du sucre de première qualité.

Variété : Williams.
Origine : Vallée du Rhône / Provence / Alpes.
Epoque de fabrication : environ 20 septembre à fin octobre.
Aspect du produit : confiture jaune soutenu, gélifiée, contenant un pourcentage de fruits important (65%).

Ingrédients : poires Williams, sucre, jus de citron, pectine de fruits.
Pression interne : entre -300 et -500 mb.
pH : entre 3,1 et 3,5.
Résidu sec réfractométrique : 55°.
Stabilité : produit pasteurisé.



Valeurs nut./100g : Énergie KJ/Kcal : 968,5/227,9 Graisses : 0,18g Dont AGS : 0g Glucides : 56,6g Dont sucres : 51g Protéines : <0,3g Sel : 0,018g

Caractéristiques communes aux produits pasteurisés ci-dessus : Stabilité : Étanchéité correcte de l'emballage lors de l'étuvage • Stable après incubation de 7 jours à 37° et sans que l'on observe une différence de pH. supérieure à 0,5 unité par rapport au témoin • Absence de modification de texture, d'aspect et d'odeur du produit • Absence de variation de flore microbienne lors de l'étuvage.

Tous les produits ci-dessus sont garantis sans OGM, sans allergène, sans produit ionisé et sans nanomatériaux.

LES CONFITURES

Avril 2023

CONFITURE "EXTRA" DE COINGS

FORMAT	VOLUME (ml)	POIDS NET TOTAL (g)	DIMENSION D'UN COLIS L x l x h (mm)	COLISAGE: Nbre d'UVC par COLIS	COLISAGE: POIDS D'UN COLIS (kg)	COLISAGE: Nbre d'UVC par PALETTE	COLISAGE: Nbre de COLIS par PALETTE	COLISAGE: Nbre de COUCHES par PALETTE	COLISAGE: Nbre de COLIS par COUCHE	PALETTISATION: PAL. EUR. 80X120 (h. cm)	PALETTISATION: POIDS d'une PALETTE (kg)	DLUO (ans)	CODE BARRE
bocal	314	315	340x255x74	12	6	1728	144	16	9	137	864	5	3443543484505

Définition : il s'agit d'un mélange, porté par cuisson à la consistance gélifiée appropriée, de sucre et de fines tranches de coings sauvages de Provence. Le qualificatif «extra» signifie que la quantité de fruits mis en œuvre doit être de minimum 45%. Notre confiture de Coing contient 55% de fruits et elle est préparée à partir de fruits frais mûrs et sains, lavés et parés. Sont éliminés tous ceux présentant des défauts. Ces fines tranches de fruits sont portées en cuisson avec du sucre de première qualité.

Variété : coing sauvage autrement appelé coing commun.
Origine : Provence.
Epoque de fabrication : octobre.
Aspect du produit : confiture orange soutenu, gélifiée, contenant un pourcentage de fruits important (55%).

Ingrédients : coing sauvage de Provence, sucre.
Pression interne : entre -300 et -500 mb.
pH : entre 3 et 3,7.
Résidu sec réfractométrique : 55°.
Stabilité : produit pasteurisé.



Valeurs nut./100g : Énergie KJ/Kcal : 904,9/216,1 Graisses : 0,065g Dont AGS : 0,006g Glucides : 55g Dont sucres : 48,6g Protéines : 0,26g Sel : 0,009g

LES COMPOTES

COMPOTE DE FRAISES DE CARPENTRAS

bocal	327	310	280x207x111	12	6	1680	140	10	14	128	840	4	3443543216106

Définition : cette compote est préparée à partir de fruits frais mûrs et sains, lavés, équetés et portés en cuisson au chaudron avec du sucre de première qualité.

Variétés : fraise de Carpentras.
Origine : Vaucluse (Provence).
Epoque de fabrication : juin.
Aspect du produit: couleur rouge foncé, texture non homogène contenant des morceaux de fruits de tailles irrégulières, odeur et saveur caractéristiques de la fraise.

Ingrédients : fraise, sucre, jus de citron concentré, pectine de fruits.
pH : de 3 à 3,3.
Résidu sec réfractométrique : 15 à 17°Brix (pris à 20°C).
Stabilité : produit pasteurisé.



Valeurs nut./100g : Énergie KJ/Kcal : 292,2/68,9 Graisses : 0,37g Dont AGS : 0g Glucides : 15,7g Dont sucres : 13,8g Protéines : 0,67g Sel : 0,015g

COMPOTE DE CERISES NOIRES DE PROVENCE SANS SUCRES AJOUTÉS

bocal	580	550	340x170x128	8	6,5	864	108	9	12	135	702	4	3443545814102
bocal	327	310	280x207x111	12	6	1680	140	10	14	128	840	4	3443543214102

Définition : cette compote est préparée à partir de fruits frais mûrs et sains, lavés, équetés, dénoyautés, légèrement cisaillés et portés en cuisson au chaudron sans sucre ajouté. Cette compote présente un extrait sec de 15 à 20° Brix (mesuré au réfractomètre à 20°C) selon les sucres naturellement présents dans les fruits.

Variétés : tardives de Provence.
Origine : Provence.
Epoque de fabrication : juillet.
Aspect du produit : couleur rouge foncé tirant sur le noir, texture non homogène contenant des petits morceaux de fruits de tailles irrégulières, odeur et saveur caractéristiques de la cerise noire.

Ingrédients : cerises.
Pression interne : entre -300 et -500 mb.
pH : 3,8 +/- 0,3
Résidu sec réfractométrique : 15 à 20°Brix (pris à 20°C) selon les sucres naturellement présents dans les fruits.
Stabilité : produit pasteurisé.



Valeurs nut./100g : Énergie KJ/Kcal : 330,7/77,9 Graisses : 0,3g Dont AGS : 0g Glucides : 18g Dont sucres : 13,5g Protéines : 0,81g Sel : 0,0035g

COMPOTE D'ABRICOTS DE PROVENCE AVEC MORCEAUX ALLEGÉE EN SUCRES

bocal	580	550	340x170x128	8	6,5	864	108	9	12	135	702	4	3443545820103
bocal	327	310	280x207x111	12	6	1680	140	10	14	128	840	4	3443543220103

Définition : cette compote est préparée à partir de fruits frais mûrs et sains, lavés, dénoyautés et portés en cuisson au chaudron avec du sucre de première qualité.

Variétés : orangés de Provence .
Origine : Provence.
Epoque de fabrication : Juillet / Août.
Aspect du produit : couleur orangé, texture non homogène contenant des morceaux de fruits de tailles irrégulières, odeur et saveur caractéristiques de l'abricot.

Ingrédients : abricots, eau, sucre.
pH : entre 3,2 et 4.
Résidu sec réfractométrique: 15 à 17°Brix (pris à 20°C).
Stabilité : produit pasteurisé.



Valeurs nut./100g : Énergie KJ/Kcal : 281/66,2 Graisses : 0,15g Dont AGS : 0g Glucides : 15,6g Dont sucres : 12,7g Protéines : 0,63g Sel : 0,0038g

Caractéristiques communes aux produits pasteurisés ci-dessus : Stabilité : Étanchéité correcte de l'emballage lors de l'étuvage • Stable après incubation de 7 jours à 37° et sans que l'on observe une différence de pH. supérieure à 0,5 unité par rapport au témoin • Absence de modification de texture, d'aspect et d'odeur du produit • Absence de variation de flore microbienne lors de l'étuvage.

Tous les produits ci-dessus sont garantis sans OGM, sans allergène, sans produit ionisé et sans nanomatériaux.

LES COMPOTES

Avril 2023

COMPOTE DE POIRES WILLIAMS DE PROVENCE, VANILLE ET CITRON AVEC MORCEAUX ALLEGÉE EN SUCRES

				COLISAGE						PALETTISATION			
FORMAT	VOLUME (ml)	POIDS NET TOTAL (g)	DIMENSION D'UN COLIS L x l x h (mm)	Nbre d'UVC par COLIS	POIDS D'UN COLIS (kg)	Nbre d'UVC par PALETTE	Nbre de COLIS par PALETTE	Nbre de COUCHES par PALETTE	Nbre de COLIS par COUCHE	PAL. EUR. 80X120 (h. cm)	POIDS d'une PALETTE (kg)	DLUO (ans)	CODE BARRE
bocal	580	550	340x170x128	8	6,5	864	108	9	12	135	702	4	3443545854108
bocal	327	300	280x207x111	12	6	1680	140	10	14	128	840	4	3443543254108



Définition : cette compote est préparée à partir de fruits frais mûrs et sains, lavés, pelés, débarrassés du calice et des pépins puis portés en cuisson avec du sucre de première qualité, du jus de citron et de l'extrait naturel de vanille.

Variétés : Williams de Provence.
Origine : Provence.
Epoque de fabrication : Septembre/ Octobre
Aspect du produit : couleur beige à brun, texture non homogène contenant des morceaux de fruits de tailles irrégulières liés par une purée légère, odeur et saveur caractéristiques de la poire Williams.

Ingrédients : Poires Williams, sucre, vanille naturelle avec grains (1% origine Tahiti, Inde, Madagascar), jus de citron (1%).
pH : entre 4 et 4,2.
Résidu sec réfractométrique : 15 à 17°Brix (pris à 20°C).
Stabilité : produit pasteurisé.

Valeurs nut./100g : Énergie KJ/Kcal : 297/70 Graisses : 0,23g Dont AGS : 0g Glucides : 17g Dont sucres : 13,2g Protéines : <0,30g Sel : 0,0035g

COMPOTE DE COINGS DE PROVENCE AVEC MORCEAUX

bocal	580	550	340x170x128	8	6,5	864	108	9	12	135	702	4	3443545884303
bocal	327	310	280x207x111	12	6	1680	140	10	14	128	840	4	3443543284303



Définition : cette compote est préparée à partir de fruits frais mûrs et sains, lavés, pelés, débarrassés du calice et des pépins puis cubetés et portés en cuisson au chaudron avec du sucre de première qualité.

Variétés : coings sauvages de Provence.
Origine : Provence.
Epoque de fabrication : Octobre.
Aspect du produit: couleur orangé clair, texture non homogène contenant des morceaux de fruits de tailles irrégulières, odeur et saveur caractéristiques du coing sauvage.

Ingrédients : coings sauvages de Provence, eau, sucre.
pH : entre 3 et 3,7.
Résidu sec réfractométrique : 23 à 25°Brix (pris à 20°C).
Stabilité : produit pasteurisé.

Valeurs nut./100g : Énergie KJ/Kcal : 336,4/79,2 Graisses : 0,16g Dont AGS : 0g Glucides : 19,4g Dont sucres : 11,7g Protéines : <0,25g Sel : 0,0027g

Caractéristiques communes aux produits pasteurisés ci-dessus : Stabilité : Étanchéité correcte de l'emballage lors de l'étuvage • Stable après incubation de 7 jours à 37° et sans que l'on observe une différence de pH. supérieure à 0,5 unité par rapport au témoin • Absence de modification de texture, d'aspect et d'odeur du produit • Absence de variation de flore microbienne lors de l'étuvage.

Tous les produits ci-dessus sont garantis sans OGM, sans allergène, sans produit ionisé et sans nanomatériaux.

Avril 2023 - Fiche technique non contractuelle sujette à évolution donc à modifications. Il appartient au client, ou au pospect, de s'enquérir une fois par an auprés de Conserves Guintrand des éventuelles modifications qui pourraient avoir été apportées à ce document.

imprimerie@sodimprim.com