



CULTURE • ITALIE • FRUITS À CROQUER

La Sicile, nouvel eldorado des fruits tropicaux

FRUITS À CROQUER 6/6. Mangues, bananes, papaye, café... Non, vous n'êtes pas en Amérique centrale, mais en Sicile. Depuis quelques années, l'île italienne délaisse vignobles et agrumes pour les cultures tropicales. De façon assez surprenante, le changement climatique n'est pas seul en cause, relate le quotidien italien "Il Sole-24 Ore".

SOURCE : **Il Sole-24 Ore**
Traduit de l'italien

Réservé aux abonnés Lecture 13 min. Publié le 23 août 2025 à 08h30, mis à jour le 25 août 2025 à 12h01

Cet article est issu de Courrier Week-end. Chaque samedi matin, retrouvez des récits de la presse étrangère qui vous emmènent ailleurs et faites une pause dans l'actualité.

[Découvrir Courrier Week-end](#)



Partager

"Allez viens, je t'emmène en Amérique centrale !" me lance Rosolino Palazzolo au moment d'entrer dans sa serre agricole, installée à Terrasini, au pied du Monte Palmeto, à quelques kilomètres de l'aéroport international de Palerme. *"Nous sommes en pleine récolte de mangue. Goûte un peu, elle est excellente."*

Le fruit que je déguste provient d'une plantation voisine ; dans la grande serre où nous nous trouvons, on cultive des bananes, de la papaye et du café. Sur une surface d'environ 13 hectares, l'Orto di Rosolino, c'est le nom de

l'exploitation, fait pousser des fruits et légumes traditionnels, mais aussi des variétés issues des régions tropicales. Rosolino possède la majorité de ces terres, héritées de son père, et loue le reste.

À LIRE AUSSI :

La Colombie, un paradis du fruit en pleine révolution culinaire

Sous les vitres de la serre, l'humidité et les moustiques nous font eux aussi voyager en Amérique centrale ! Selon les données fournies par la Coldiretti [la principale fédération agricole d'Italie], les cultures tropicales ont connu un essor sans précédent en Italie ces dernières années, pour dépasser le chiffre de 1 000 hectares répartis entre la Sicile (environ 500 hectares à elle seule), les Pouilles et la Calabre. Les plantations y sortent de terre à un rythme soutenu, destinées à la production de variétés originaires d'Asie ou d'Amérique latine : bananes, mangues, avocats, citrons verts, fruits de la passion, anones, goyaves du Brésil, sapotes noires (fruits d'origine mexicaine, semblables au kaki) ou encore litchis (petits fruits chinois dont le goût rappelle celui du raisin muscat).

De nouvelles habitudes alimentaires

L'émergence de ces cultures entraîne un glissement dans les habitudes de consommation des Italiens. La mangue et l'avocat ont par exemple fait leur entrée dans le panier Istat des Italiens [le panier de biens et services établi par l'Institut national italien des statistiques pour déterminer l'évolution de l'indice des prix à la consommation et ainsi mesurer l'inflation]. Ces nouvelles cultures influent aussi sur les choix de production des exploitations, souvent dirigées par de jeunes entrepreneurs qui reprennent des terres en friches ou convertissent des plantations d'agrumes ou des vignes devenues peu rentables. Une transformation visible à l'œil nu en Sicile, où les fruits tropicaux poussent au milieu des allées d'orangers et de citronniers.

Les autres épisodes de notre série "Fruits à croquer" >

Il y a quelques années encore, en Italie du moins, on achetait des fruits tropicaux uniquement à l'occasion des fêtes de fin d'année. Aujourd'hui, on les consomme au quotidien. Plusieurs facteurs expliquent cet essor : l'engouement pour les poké bowls, sushis et autres pâtisseries agrémentées d'une touche exotique, mais aussi et surtout la diffusion d'une version revisitée du traditionnel régime méditerranéen.

Pour l'heure, ce sont les importations qui permettent de satisfaire le gros des besoins, la production nationale ne couvrant que 5 à 6 % de la demande intérieure. Il existe cependant de vrais débouchés, y compris à l'étranger, pour une production de fruits italiens "à kilomètre zéro", et c'est dans ce contexte que la Sicile est devenue la capitale des fruits tropicaux made in Italy.

La Sicile, région en pointe

À titre d'exemple, la mangue sicilienne n'a rien à envier à celle d'Afrique du Sud, du Kenya ou du Sri Lanka. Mûrie sur l'arbre, très sucrée, d'une saveur et d'une couleur intenses, elle s'écoule sur des marchés situés à seulement quelques kilomètres, et son empreinte carbone est bien inférieure à celle de ses concurrentes (vingt-huit jours de transport depuis l'Asie ou l'Amérique latine). En outre, elle est souvent cultivée dans le cadre d'une filière biologique certifiée, et possède de meilleures propriétés organoleptiques.

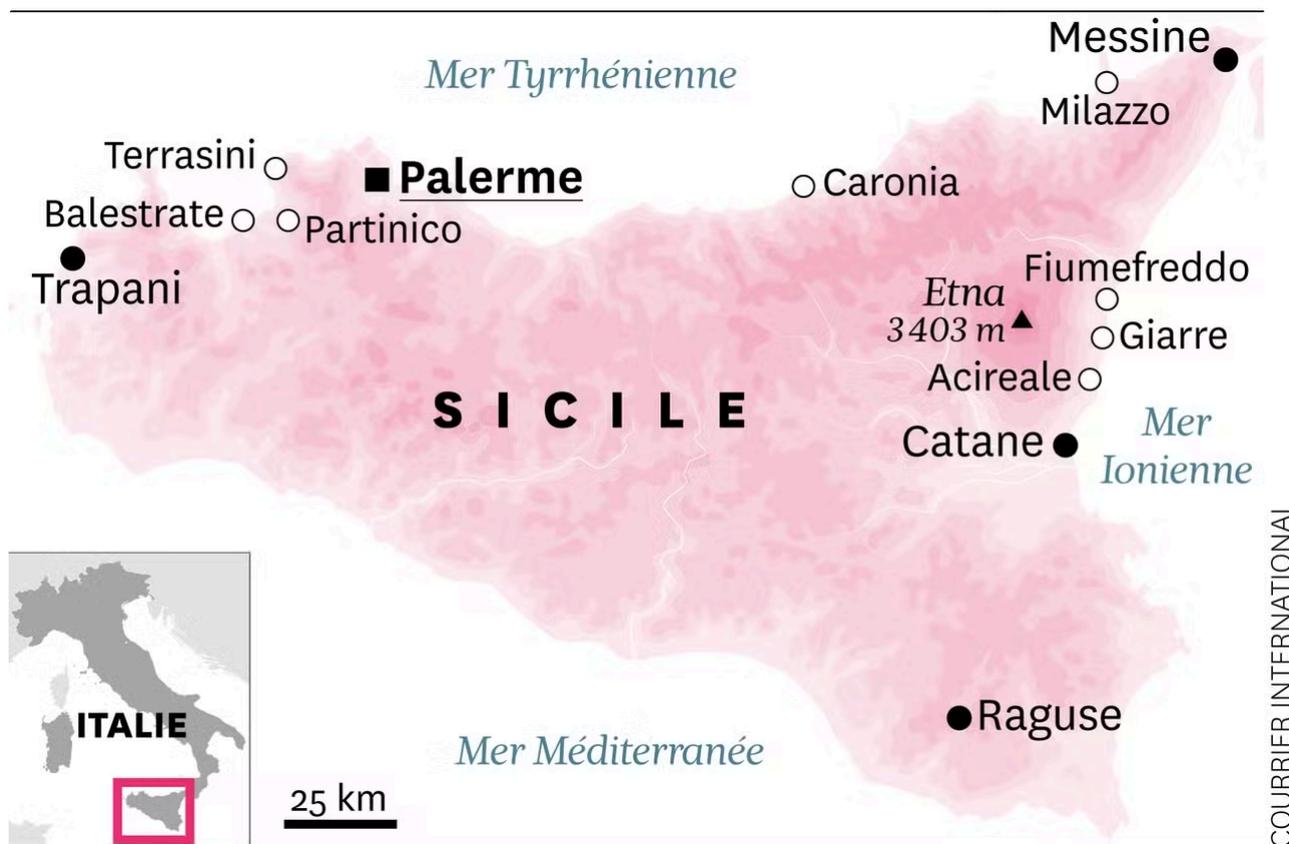
À LIRE AUSSI :

La mangue d'Égypte, "délice halal et légal"

L'avocat est tout aussi exceptionnel, avec sa saveur délicate, sa pulpe crémeuse et fondante. En Amérique centrale (le Mexique est le principal exportateur mondial), sa production s'accompagne de nombreux maux : déforestation, criminalité organisée, impact sur la biodiversité et sur l'environnement en général.

"En Italie, la culture fruitière tropicale est née dans les années 1970, quand les universitaires ont commencé à l'étudier, et une vingtaine d'années plus tard, la Sicile a été la première à l'adopter. Aujourd'hui, la région est un laboratoire climatique de premier plan puisque nous pouvons étudier ces cultures dans un milieu méditerranéen", analyse Vittorio Farina, professeur d'agriculture tropicale et subtropicale à l'université de Palerme, LE grand spécialiste des tropiques en Italie.

On recense trois grandes zones de production sur l'île : le secteur Balestrate-Terrasini-Partinico dans la région de Palerme (dans le nord), Caronia et Milazzo dans la province de Messine (nord-est), enfin la région de Giarre, Acireale et Fiumefreddo, sur les pentes de l'Etna (est), face à la mer Ionienne. Sur la côte tyrrhénienne [nord], on cultive surtout des mangues, à une altitude de 50 à 80 mètres. La température, supérieure de 2,5 degrés en moyenne, y est idéale pour ce fruit qui craint moins la chaleur que l'avocat.



Le climat est en revanche plus doux du côté de l'Etna, et jusqu'à 300 mètres d'altitude les avocats s'y épanouissent. Le bouclier protecteur du grand volcan les abrite du vent et du froid et apporte aussi ce qu'il faut de précipitations, sur un sol sablonneux riche en fer, en manganèse et en zinc. Comme le confirme Vittorio Farina, "tout dépend des terres et du microclimat".

Le changement climatique, pas si décisif

Selon la Coldiretti, cet essor est avant tout le fruit du changement climatique, qui modifie en profondeur la carte des cultures agricoles, avec l'implantation des fruits exotiques dans le sud de l'Italie et le déplacement de la culture des olives vers le nord et les Alpes. Ce point fait cependant débat, car le changement climatique engendre des événements extrêmes, en matière de froid ou de chaleur, qui sont en réalité néfastes pour ce type de cultures.

À LIRE AUSSI :

Avec les "explorateurs de poires" du Maine, en quête de variétés oubliées

Le professeur Vittorio Farina se montre également sceptique sur les répercussions réelles du changement climatique. "Bien sûr, les hivers plus doux favorisent l'ouverture de la production agricole à certaines cultures tropicales, mais je préfère parler d'adaptation de ces variétés au climat méditerranéen." De fait, si le climat de la Sicile est devenu plus humide ces dernières années, "l'essor des cultures tropicales provient surtout d'une forte augmentation de la demande et de la capacité de certains acteurs du marché sicilien à sortir du champ des cultures traditionnelles".

Une nouvelle génération d'entrepreneurs agricoles dont Andrea Passanisi est l'incarnation. Fondateur et directeur général de l'entreprise Sicilia Avocado, président de la Coldiretti de Catane, il explique qu'"historiquement l'Etna a l'avantage d'être à la fois un avant-poste de la recherche universitaire, et le siège du Crea, l'institut italien de recherche agroalimentaire. C'est ici que Francesco Russo a fait venir des semis d'avocats depuis la Californie en 1957, et ainsi lancé les premières expérimentations. De là est née l'idée d'étudier les cultures tropicales et les phases phénologiques [les phases de développement saisonnier des végétaux] enseignées aux agronomes et aux agriculteurs."

Un goût local pour l'innovation

Pendant quarante ans, rien n'a changé et on a continué à cultiver les traditionnels citrons, oranges et figues de barbarie. *“Chez nous, à Giarre, c'étaient les citrons et les pommes de terre. Au début des années 2000, j'étais encore étudiant en droit à Rome quand j'ai convaincu mon père, à l'époque magistrat, de cultiver quelques fruits tropicaux. Notre famille possède des terres depuis cinq siècles”,* se souvient Andrea Passanisi.

“À l'époque, le marché de l'avocat était inexistant en Italie, et pour cause, les gens prenaient ce fruit pour une courgette.”

Aujourd'hui quadragénaire, Andrea Passanisi a créé Dal Tropicco, une société commerciale qui regroupe 54 petites exploitations autour de Sicilia Avocado et de la marque Etna Mango. Avocats, mangues, fruits de la passion, litchis, citrons et papayes sont cultivés sur plus de 200 hectares, 40 % de la production est vendue en ligne, sous la houlette de l'épouse d'Andrea et de son équipe, 60 % via la grande distribution et les marchés étrangers (France, Allemagne, Belgique).

À Balestrate, sur la côte tyrrhénienne, au cœur du golfe de Castellamare, Katia Scianna et son mari Giuseppe Imbrunnone gèrent une [autre] petite entreprise familiale innovante, Il Filo Tropicale. Giuseppe s'occupe de la partie agronomique, Katia des clients et du marketing. *“Souvent mon père et ma mère font les nuits avec moi”,* précise Giuseppe, qui se rappelle :

“Mon père s'est lancé un peu par hasard en 2001. J'avais 17 ans et j'ai alors commencé à voyager en Espagne et au Brésil pour faire le tour des différentes cultures.”

Balestrate, capitale tropicale

La nuit du nouvel an 2014, vingt centimètres de neige sont tombés sur Balestrate et cet événement exceptionnel a fait périr tous les plants. *“Nous avons stoppé notre activité pendant quelques années, ne sachant pas trop quoi faire, poursuit Guiseppe. En 2017, nous sommes repartis de plus belle, avec de nouveaux atouts et des investissements plus importants. Aujourd'hui nous avons quatre hectares de surface cultivée, avec 2 000 plants de mangue, 400 d'avocat, un peu de citron caviar et de fruit de la passion. Tous certifiés bio.”*

À LIRE AUSSI :

Burkina Faso : “J'ai tout laissé pour me consacrer à la production de la fraise”

La production d'Il Filo Tropicale est à 80 % destinée à des revendeurs et des producteurs de glaces répartis dans toute l'Italie, mais aussi à des groupements d'achats en Toscane et en Ligurie qui les vendent ensuite en ligne. On peut par exemple retrouver leurs fruits dans les rayons des magasins Prezzemolo & Vitale. Cette chaîne d'épicerie fines spécialisées dans les produits siciliens est en pleine expansion et compte neuf boutiques à Palerme et cinq à Londres. *“Ils nous achètent 200 kilogrammes [de fruits] chaque semaine, et quand nos mangues arrivent, elles supplantent celles qui sont importées”,* explique Giuseppe.

“Nous transformons aussi les fruits abîmés en fabriquant des jus, des compotes, des mangues confites pour les panettones ainsi qu'un amaro [liqueur italienne] tropical.”



Avec une quinzaine de producteurs de mangues et près de 30 hectares de surface cultivée, Balestrate mérite le titre de capitale sicilienne des fruits tropicaux. Tous les premiers week-ends de septembre s'y tient la traditionnelle foire du raisin [un rappel du passé viticole de la région]. Aujourd'hui rebaptisé Mango & Wine ["mangues et vin"], cet événement est devenu une authentique fête de village, avec des stands, de la musique, des conférences et même des espaces de dégustation.

Une riposte au déclin vinicole

"Jusqu'à la fin des années 1970, on voyait accoster d'énormes cargos le long de la côte. Des tunnels avaient été creusés et on avait installé des tuyaux qui partaient des entrepôts et chargeaient directement le vin sur les bateaux grâce à un système de pompage. La quasi-totalité de la production partait en direction de la France. Du vin costaud utilisé pour couper le vin français", se remémore le père de Giuseppe.

Cette région, coincée entre Palerme et Trapani, avait toujours été un territoire vinicole. Mais l'augmentation des coûts de l'énergie, l'alternance pernicieuse des intempéries et des sécheresses, cumulées au décrochage de la consommation – en dehors de certains produits à la mode –, ont obligé de nombreux producteurs à mettre la clé sous la porte.

À LIRE AUSSI :

Peut-on encore sauver la banane ?

On s'adapte donc au fil des saisons, comme le font les Siciliens depuis des siècles. Le vin et le muscat ont eu leur heure de gloire, avant d'être détrônés par les agrumes, et finalement par les fruits tropicaux. Et cette nouvelle ère s'accompagne de son lot de problématiques, en particulier, le vol des mangues. *"L'année dernière, près de 600 kilogrammes ont été dérobés",* évalue Giuseppe. Plusieurs autres producteurs locaux ont également été contraints d'organiser des rondes de nuit.

Bienvenue à l'Orto

Quelques minutes de voiture à peine relie Balestrate à Terrasini. *"Regardez là-bas, vous voyez cette maisonnette blanche ? C'est notre nouvelle maison, il y aura un point de vente, un entrepôt et des laboratoires. Nous allons organiser des parcours pour les clients et les touristes : récolte des fruits, préparation puis dégustation tous ensemble",* énumère Rosolino Palazzolo qui n'est pas peu fier de son projet.

Lui aussi a débuté par hasard, en 2006. Il a commencé à planter quelques papayes autour de ses légumes et agrumes traditionnels, et il a fini par mettre sur pied une production tropicale complète. Avec ces fruits, *“nous produisons des conserves, des jus de mangue, de papaye et d’abricot, et une excellente liqueur de café avec une sous-variété de l’arabica”*.

Les clients de l’Orto sont en majorité des particuliers. Rosolino emploie six salariés et travaille également avec sa femme Floriana qui gère la chaîne YouTube où elle publie des suggestions de recettes “tropicales”.

“Notre secret ? Ici, la terre est très fertile et le sol rocheux permet de réguler la température. Mais il est évident que les hivers plus brefs et plus doux de ces dernières années ont aussi beaucoup contribué au succès.”

Faire les bons calculs

En général, ces “nouveaux” exploitants agricoles sont à la tête d’entreprises traditionnelles qui ont évolué au fil des ans grâce à d’importantes innovations. Avec son exploitation agricole Cupitur, installée à Caronia, dans la province de Messine, Pietro Cuccio est l’un des pionniers des fruits tropicaux en Sicile. Il cultive une telle quantité de mangues et d’autres fruits que presque personne ne peut le concurrencer. Dans la région de Raguse, Carlo Ficarra cultive la fameuse “pitaya sicilia”, aussi connue sous le nom “fruit du dragon”, à partir de laquelle il expérimente une boisson alcoolisée très prometteuse. Enfin, Rosolino lui-même conduit des études sur la culture du café sous serre, en lien avec le Jardin botanique de Palerme.



Bien sûr, toutes les exploitations ne sont pas aussi florissantes. *“Le premier risque, c’est l’improvisation”*, avertit le professeur Giancarlo Polizzi, qui enseigne la pathologie végétale à l’université de Catane. Il suffit de réaliser deux calculs simples. *“Les oranges sont vendues à 40 ou 50 centimes le kilo, l’avocat à 3,50 euros et la mangue à 4 euros. Résultat : beaucoup d’exploitants agricoles se lancent dans la production de fruits tropicaux, espérant en tirer des gains faciles. Mais dans la majorité des cas, ils doivent dépenser des sommes folles et finissent sur la paille.”* La raison est simple : certaines zones sont adaptées aux fruits tropicaux, d’autres non.

À LIRE AUSSI :

Le “pawpaw”, un drôle de fruit qui a de l’avenir

En réalité, le problème réside surtout dans le calcul du rendement par hectare. La culture des avocats, par exemple, est bien moins productive que celle des agrumes. *“Une plantation d’avocats produit en moyenne 10 000 kilogrammes par hectare, tandis que le rendement des agrumes équivaut à 40 000 kilogrammes par hectare”,* détaille Giancarlo Polizzi.

“Il est donc crucial de choisir un terrain adapté, autrement le rendement risque d’être si faible que même une hausse des prix ne pourra le compenser.”

Sans compter que l’impréparation peut aussi présenter un risque phytosanitaire. *“La mangue peut être atteinte de 140 maladies potentielles, il faut être très scrupuleux, continue le professeur. Mais si la zone de production est adaptée, cela peut permettre d’éviter les traitements et d’être complètement écoresponsable.”*

Se prémunir des risques

Le deuxième risque serait de voir cette culture se transformer en boîte de Pandore. Il est aussi essentiel de bien connaître le marché. *“Nous travaillons avec l’université de Palerme sur deux projets financés par la région : Innomam et Tinfruit. L’objectif est que les exploitations et toute la filière agricole bénéficient des innovations des centres de recherche”,* précise l’expert en agriculture tropicale Vittorio Farina.

“La qualité de nos cultures est supérieure à celle des Espagnols, mais eux sont meilleurs sur le plan commercial. Nous devrions nous rassembler sous une marque commune plutôt que chacun reste dans son pré carré.”

Un travers typiquement italien. Mais les choses sont en train d’évoluer. Certains fonds d’investissement, par exemple, s’intéressent aux fruits tropicaux siciliens et cherchent à convertir de nombreux hectares de terres à cette culture. De son côté, l’exploitation Be Fruit de Caronia est l’une des plus remarquables du panorama sicilien, avec 50 hectares cultivés sur l’île, dont 20 de mangues, six d’avocats, quatre de litchis, trois de fruits de la passion, trois de fruits du dragon, un de longanes et deux de caramboles. Et elle est devenue le fournisseur exclusif de McGarlet, une société implantée à Bergame [en Lombardie, dans le nord de l’Italie], première distributrice de fruits exotiques en Europe depuis 1927.

SMITHSONIAN MAGAZINE 11/01/2025 :

En Italie, une détective à la recherche des fruits disparus

Troisième risque, enfin : la sécheresse et la pénurie d’eau. Car les fruits exotiques sont extrêmement gourmands en eau. *“Le changement climatique nous complique la tâche, admet Vittorio Farina. Les fortes chaleurs peuvent poser un problème car elles brûlent les fruits ou les font mûrir précocement, ce qui est néfaste.”* Les agrumes, eux, sont beaucoup moins sensibles à la chaleur. *“Ici, nous expérimentons des techniques de culture des mangues et des avocats moins gourmandes en eau, qui consistent en un ‘stress hydrique contrôlé’. Nous utilisons aussi des méthodes innovantes : nous avons par exemple installé des dessalinisateurs dans certaines exploitations.”*

Des défis à relever

Mais la sécheresse et la désertification progressent à vive allure. Selon une étude de l’université de Catane, chaque année sur l’île, 117 km² de terres se désertifient. Ces phénomènes sont par ailleurs amplifiés par la gestion déplorable des infrastructures hydriques dans la région. Des problématiques qui pourraient bien freiner l’insolente croissance des fruits tropicaux siciliens.

À LIRE AUSSI :

Le durian, ce fruit à l’odeur de “chaussettes de sport” que la Chine rêve de cultiver

“En Sicile, certes l’eau manque, mais ce sont surtout les infrastructures primaires qui font défaut (réservoirs, barrages, stations d’épuration et aqueducs), tout comme les installations pour stocker l’eau, la distribuer et l’utiliser efficacement et sans pertes. Il faudrait construire de grandes usines de dessalinisation le long de la côte”, se désespère Erasmo D’Angelis, secrétaire général de l’Autorité du bassin hydrographique du centre de l’Italie.

“Aujourd’hui, l’essentiel de la distribution d’eau se fait via quelque 300 camions-citernes de grossistes en eau, qui vendent à des particuliers et à des communes... On se croirait au Moyen Âge.”

Et ce n’est pas tout. Sur les 26 grands barrages administrés par la région, trois sont “hors service”, cinq en “capacité limitée” pour des raisons de sécurité, et dix “en cours d’expérimentation” depuis des dizaines d’années. Onze autres, gérés par des investisseurs privés, n’ont pas été “vidangés” depuis des décennies, c’est-à-dire débarrassés des sédiments accumulés.

“L’ensemble des réservoirs contiennent moins de 80 millions de mètres cubes d’eau, tandis que s’ils fonctionnaient à plein régime, même en période de sécheresse, ils devraient et pourraient en contenir jusqu’à 708 millions !” conclut Erasmo D’Angelis. Dans de telles circonstances, il est compliqué de mettre sur pied une véritable production tropicale moderne et à grande échelle.

Marco Alfieri

[Lire l’article original](#)

Alimentation Séries d’été Europe Changement climatique Agriculture



Randonner à travers les collines sabines, sur les traces de Garibaldi



La pizza Rossini aux œufs-mayo : adorée à Pesaro, honnie dans le reste de l’Italie



À Vérone, les sonneurs de cloches font vibrer la ville



Comme c’est difficile de vivre dans un joli petit village italien !



Il Sole-24 Ore (Milan)

Fondé en 1865, il est le quotidien italien de référence en matière économique et un des quotidiens les plus vendus en Italie. Austère, il n’en est pas moins extrêmement bien informé. Pour conforter son leadership, il tend aujourd’hui à laisser plus de place à l’actualité non économique, avec un certain succès...

[Lire la suite](#)



“Le Mage du Kremlin” a “intrigué” et “agacé” ses premiers spectateurs russes



L’empire de Majapahit : l’âge d’or de Java



Mort de Giorgio Armani, “légende absolue de la mode” et de l’élégance à l’italienne



“Hollow Knight. Silksong” : quel est ce jeu indé qui met la critique sur les charbons ardents ?



“The Voice of Hind Rajab” : quand le meurtre d'une fillette gazaouie secoue la Mostra de Venise



Paramount signe un accord pour un film “Call of Duty” avec Activision



Fifi Brindacier ou Ikea : la Suède définit ses “canons culturels” et crée la polémique



“Le Fou de Dieu au bout du monde” : quand Javier Cercas voyage avec le pape François



Scandar Copti, réalisateur des “Chroniques d’Haïfa” : “Je suis palestinien avant d’être cinéaste”



Los Angeles doit-elle renoncer aux Jeux olympiques de 2028 ?



Les désillusions de Britanniques expatriés en France



Au Burkina Faso, le fils de l’“homme qui a arrêté le désert” poursuit son œuvre



Je commande

HORS-SÉRIÉ

Eau, sable, minerais... Nous dévorons nos ressources, au risque d'épuiser la planète et de...

[Je commande →](#)



UniversCiné

Rempotez 3 mois d'abonnement offert à UniversCiné, et visionnez le film « La Famille Asada » de Ryota...

[Je reçois mon code de streaming →](#)



Bamboo Édition

Tentez de remporter la BD « Le jour où elle s'est laissée le temps » de BeKa et Marko, proposé par les...

[Je reçois ma bande dessinée →](#)



Gymglish

C'est l'été, et bientôt les vacances pour les plus chanceux d'entre nous ! Préparons ensemble le...

[Je révise mes connaissances →](#)

1



Au Rassemblement national, le programme économique prend des “accents thatchériens”

2



“Hollow Knight. Silksong” : quel est ce jeu indé qui met la critique sur les charbons ardents ?

3



Les Émirats menacent de rompre leurs relations avec Israël en cas d'annexion de la Cisjordanie

4



Guerre à Gaza : “La société israélienne a élevé le déni au rang de véritable art”



HORS-SÉRIE

Eau, sable, minerais... Nous dévorons nos ressources, au risque d'épuiser la planète et de provoquer de nouveaux conflits. Notre nouvel atlas propose de décrypter ces points chauds à l'aide de plus de quarante cartes et en infographies, et l'expertise de la presse étrangère.
[Je commande →](#)

Nos rubriques

- La France vue de l'étranger
- Géopolitique
- Économie
- Société
- Politique
- Sciences et environnement
- Culture
- Courrier Expat
- Longs formats
- Vidéos
- Podcasts
- Infographies
- Horoscope

Nos rendez-vous

- Réveil Courrier

- [Courrier Week-end](#)
- [Courrier Stories](#)
- [Newsletters](#)
- [Club Courrier](#)

Les sites du groupe

- [Le Monde](#)
- [Télérama](#)
- [Le Nouvel Obs](#)
- [Le Monde diplomatique](#)
- [La Vie](#)
- [Le HuffPost](#)

Aide et informations

- [Qui sommes-nous ?](#)
- [CGVU](#)
- [Mentions légales](#)
- [Politique de confidentialité](#)
- [Paramétrer les cookies](#)
- [Agence Courrier international](#)
- [Nos partenaires](#)
- [Annonceurs](#)
- [Contact](#)
- [Aide \(FAQ\)](#)
- [Boutique](#)
- [Faire un don](#)
- [S'abonner/Se désabonner](#)



L'application mobile

