



L'intégrale

23 avril 2007



p. 1

Retrouvez le programme du Plateau du J'Go sur le site de la Mission Agrobiosciences
www.agrobiosciences.org

Contact : SylvieBerthier : 05 62 88 14 50 - sylvie.berthier@agrobiosciences.com
Visitez le site du Restaurant le J'Go - www.lejgo.com/

La Mission Agrobiosciences et le Restaurant le J'Go présentent, depuis le 6 novembre 2006, un nouveau rendez-vous sur l'actualité de l'Alimentation et de la société, le premier lundi de chaque mois, de 17h45 à 19h30 au bistrot du J'Go - 16, Place Victor Hugo, à Toulouse.

Sécurité des aliments, santé publique, relation à l'environnement, éducation au goût, obésité galopante, industrialisation des filières, normalisation des comportements, mondialisation, crises, alertes, inquiétudes... L'alimentation s'inscrit désormais au cœur des préoccupations des citoyens et des décideurs politiques. Enjeu majeur de société, elle suscite parfois polémiques et prises de position radicales, et toujours une foule d'interrogations qui ne trouvent pas toujours de réponses dans le maelström des arguments avancés.

Afin de remettre en perspective l'actualité du mois écoulé, de rééclairer les enjeux que sous-tendent ces nouvelles relations alimentation-société, de redonner du sens aux annonces et informations parfois contradictoires et de proposer de nouvelles analyses à la réflexion, la Mission Agrobiosciences et le Restaurant le J'Go invitent, à chaque séance, des chroniqueurs, des scientifiques (économistes, agronomes, toxicologues, psychologues...) et des cuisiniers.

Mais aussi des producteurs qui dévoilent l'histoire de produits emblématiques du Sud-Ouest comme le porc Noir Gscon, le foie gras, l'agneau du Quercy, la tomate, la truffe ou l'ail qui, entre tradition et modernité, allient recherche de pointe et savoir-faire ancestraux. Histoire de science, d'hommes et de territoires....

Et ce n'est pas tout. Bistrot du J'Go oblige, l'ambiance festive est au rendez-vous : les chroniques et tables rondes, animées par des membres de la Mission Agrobiosciences, sont ponctuées d'interludes musicaux et la soirée s'achève sur une dégustation de produits de qualité.

Conçu et rythmé comme une émission, le Plateau du J'Go est enregistré par une équipe de Radio Mon País et rediffusé sur ses ondes (90.1) les 3èmes mardi (de 17h30 à 18h30) et mercredi (de 13h à 14h) de chaque mois. Elle peut aussi être écoutée sur podcast à ces mêmes dates et heures à l'adresse Internet : http://tv-radio.com/espace_client/radio/index.html?ID2=mon_pais.

Au menu du 23 avril 2007

Mise en bouche.....	p 3
<i>Revue de presse alimentation et société</i> , par Stéphane Thépot, journaliste	
Chronique Grain de sel	p 4
<i>Trop gros, trop maigres ? Décoder ces normes qui nous (top)-modèlent</i> , par Valérie Péan, et Patrick Denoux, maître de conférences en Psychologie Interculturelle, Université Toulouse-Le Mirail	
Les Pieds dans le plat.....	p 6
<i>Quand les plantes nous contaminent : risques et dangers des mycotoxines</i> , par Sylvie Berthier et Pierre Galtier, Laboratoire de pharmacologie-toxicologie, Inra	
Propos de Table.....	p 8
Discussion avec le public	
Chronique Sur le pouce.....	p. 9
<i>Femmes aux fourneaux : une cuisine d'un genre nouveau ?</i> par Lucie Gillot et Muriel Gineste, sociologue, Efisa	
Les Petits plats dans les grands.....	p 11
<i>Le Roquefort</i> , une table ronde animée par François Delpla avec Francis Barillet, chercheur à l'Inra, et Stéphane Muria, fromagerie Betty (Toulouse)	
À emporter.....	p 13
<i>Revue littéraire</i> par Jacques Rochefort	

Valérie Péan : Bienvenue à la septième émission du Plateau du J'Go. Cette émission est préparée en cuisine par l'équipe du restaurant le J'Go et la Mission Agrobiosciences, une structure indépendante financée par le Conseil régional Midi-Pyrénées et le ministère de l'Agriculture et de la Pêche, dont l'activité est de permettre l'échange et le débat public sur les questions de l'alimentation, de l'agriculture et du monde rural ainsi que sur les avancées du monde du vivant. Cette émission se fait en collaboration avec Radio Mon País, qui la diffuse sur son antenne, dont je rappelle la fréquence 90.1. Donc ce soir, Sylvie, qu'y a-t-il au menu ? Des choses comestibles, et puis d'autres un peu moins.

Sylvie Berthier : Pour commencer par un Grain de sel, tu vas décoder avec ton invité, Patrick Denoux, les normes qui ont tant d'influence sur notre corps. Ensuite, dans Les Pieds dans le plat, je discuterai avec Pierre Galtier, qui est chercheur à l'Inra, de mycotoxines. Nous verrons que le naturel n'est pas aussi bon qu'on le croît. Lucie, quant à elle, recevra la sociologue Muriel Gineste pour parler des femmes en cuisine. Dernière rubrique, l'histoire technologique et humaine d'un produit emblématique du Sud-Ouest, le Roquefort. Cette table ronde sera animée par François Delpla, avec Stéphane Muria de la fromagerie Betty et François Barillet de l'Inra.

Mise en bouche

Revue de Presse de l'actualité alimentation-société

Par Stéphane Thépot, journaliste

S. Berthier : Mais tout de suite, en guise de Mise en bouche, la revue de presse de Stéphane Thépot, journaliste au Monde et au Point. Alors, Stéphane, qu'as-tu retenu de l'actualité alimentation et société ce mois-ci ?

S. Thépot : Un sujet non alimentaire, mais qui fait le lien avec l'alimentation puisqu'il s'agit des biocarburants. On en parle beaucoup en ce moment, en France mais aussi de l'autre côté de l'Atlantique. Les biocarburants sont aussi des bio-catastrophes. Ce n'est pas moi qui le dit mais un collègue québécois, Ricardo Codina, qui a signé un billet assez fort dans un journal qui s'appelle La vie rurale. R. Codina signe ses chroniques dans la rubrique L'opinion du citadin. Il consacre sa dernière chronique à une récente réunion qui s'est tenue à Madrid¹, en Espagne, réunion des producteurs de biocarburants qui, dit-il, émettent eux-mêmes des réserves sur les biocarburants. Le journaliste écrit qu'il trouve cela assez étonnant : c'est comme si les grandes compagnies pétrolières affirmaient que l'avenir n'est pas dans l'essence et dans le pétrole. R. Codina précise, toutefois, que c'est plutôt une bonne chose que les producteurs soient conscients des risques liés à une production des biocarburants et qu'ils se soient rendu compte, à Madrid, des problèmes posés par les bio-

combustibles. Le journaliste ajoute que ça ne semble pas être le cas en Amérique, où les agriculteurs sont de plus en plus impliqués dans « l'agriculture Frankenstein » des Ogm. On voit bien où se situe R. Codina.

On n'a pas parlé de ce sommet de Madrid qu'au Canada, mais aussi en Belgique. J'ai trouvé un article paru sur le site Le Vif - L'Express, cet hebdomadaire belge qui reprend en partie les informations de L'Express français, complétées d'une production purement belge. En l'occurrence, il s'agit d'un article qui a été écrit avec la collaboration de l'agence Belga, l'équivalent de l'AFP.

On nous explique, là encore, que les biocarburants ne seraient pas si écologiques que cela, sur la base des mêmes arguments que ceux du journal canadien, à un petit bémol près : le collègue canadien finissait par dire qu'il y avait peut-être un espoir grâce au Jatropa, cette plante, méconnue et non comestible, qui pourrait être cultivée sur les terres impropres à l'agriculture. Le Jatropa serait quasiment la solution miracle pour se substituer aux cultures utilisées pour la production des biocarburants. Mais, malheureusement, patatras pour le Jatropa ! Pour nous expliquer qu'il n'existe pas de plante miracle, Belga fait appel à la réaction de Via Campesina, l'organisation qu'avait rejoint José Bové après la Confédération paysanne. Les

« *écologistes* », comme les appelle Belga, estiment qu'une seule plante ne saurait résoudre les problèmes liés à la généralisation des bio-combustibles.

Un journal français a quand même parlé de cette réunion qui a eu lieu à Madrid, il y a quelques jours. Il s'agit du Figaro. La journaliste, Caroline de Malet, ne nous parle plus du tout du Jatropha mais, en revanche, elle nous parle des carburants à venir, ceux de la deuxième génération. Elle évoque notamment les biocarburants à base de lignocellulose, avec l'assistance du spécialiste de l'Inra, le chercheur Ghislain Gosse. Donc, pour Le Figaro, les biocarburants ne sont pas encore verts - tout est dans le "encore"- et, pour Caroline de Malet, on finira par trouver des biocarburants beaucoup plus verts. Mais au fait, où trouve-t-on la lignocellulose dont parlait M. Gosse dans Le Figaro ? Eh bien, on la trouve dans les arbres, et dans Le Monde on apprenait, sous la plume d'Hervé Kempf, que les producteurs d'arbres Ogm voulaient à leur tour se mettre aux agrocarburants. L'article d'H. Kempf nous explique d'ailleurs que des arbres sont déjà prêts à être cultivés, notamment des eucalyptus génétiquement modifiés, au Brésil. L'argument-massue pour les promoteurs des arbres Ogm : ces arbres "artificiels" préserveraient la forêt naturelle. Voilà pour l'argument des pro-Ogm. Mais H. Kempf, dont on connaît aussi la position, fait également parler des anti-Ogm qui expliquent que des cultures d'arbres Ogm, ce ne serait plus de la forêt mais de la monoculture, ce qui n'est pas très bien vu

lorsque l'on est un peu écologiste.

J'ai aussi trouvé le blog d'une journaliste du Midi-Libre, qui réfute les biocarburants après y avoir été favorable, en mettant en avant le problème des déforestations qu'engendrerait la culture à grande échelle des biocarburants. La jeune femme explique qu'elle a été convaincue par un collègue britannique, Georges Monbiot, qui dénonçait déjà, dans The Guardian de décembre 2005, que les carburants bio étaient pires que les carburants fossiles. L'auteur fait référence à des articles scientifiques, à des associations comme les Amis de la Terre, mais aussi à ses propres articles. En 2004, G. Monbiot avait écrit un article que l'on pourrait traduire par « *Nourrir les voitures et pas les hommes* », une problématique que l'on a vu ressurgir il y a peu de temps à la Une de plusieurs journaux français et américains du Sud et du Nord. Fidel Castro s'en était pris à Georges Bush en l'accusant de vouloir affamer les pays du Sud en développant la culture à grande échelle des biocarburants à base de maïs et d'éthanol.

Si en Amérique du Sud on s'inquiète beaucoup de l'augmentation du prix du maïs, qu'a pu susciter la fabrication du bio-éthanol, on peut aussi s'en inquiéter en Allemagne : une dépêche AFP sur le site de Romandie News, en Suisse, nous explique que, en Allemagne, la pompe à bière est concurrencée par la pompe à carburant et que l'on s'inquiète avec l'augmentation des biocarburants du prix de la bière, de l'orge et du malt.

1 Sommet européen pour l'industrie des biocarburants, les 17 et 18 avril 2007, à Madrid

Chronique Grain de sel

Trop gros, trop maigres ? Décoder ces normes qui nous (top)-modèlent

Par Valérie Péan et Patrick Denoux¹, Maître de conférence en psychologie interculturelle, Université Toulouse-Le Mirail

V. Péan : Avec l'arrivée des beaux jours, toutes les Unes des journaux vont faire la promotion des régimes destinés à nous modeler une ligne de rêve, tout en s'inquiétant pour nos ados fascinés par l'image de top-models anorexiques qui, rappelons-le, se trouvent toujours grosses alors qu'elles pèsent quarante kilos pour un mètre soixante-dix. Dans le même temps, on va nous livrer des recettes minceur pour ne pas manger

trop gras, au risque de finir obèses. On a l'impression que nos corps sont en permanence sous l'influence de normes. Qu'est-il en train de se jouer ?

Pour répondre à ces questions nous avons invité Patrick Denoux qui est maître de conférences en Psychologie Interculturelle à l'Université du Mirail. Peut-être pourra-t-il nous dire deux mots de cette discipline.

Patrick, vous faites le constat du poids que ces normes ont sur notre corps. Pouvez-vous le détailler un peu et nous donner des exemples à l'appui.

P. Denoux : Deux mots sur la psychologie interculturelle. Nous nous intéressons aux effets psychologiques du changement culturel. Et c'est le cas pour le sujet dont parlons ce soir, car il existe des normes relatives au corps et à l'alimentation, proposées par l'espace social, qui ont une incidence forte sur le fonctionnement psychique. Nous nous intéressons à cela.

Nous nous intéressons aussi aux effets du contact culturel et, d'une certaine manière, les normes que nous subissons émanent de sources extrêmement différentes, voire contradictoires. Nous regardons aussi la façon dont nous les gérons et leur impact sur notre fonctionnement mental. Voilà en quelque sorte l'objet de la psychologie interculturelle.

Je vais prendre simplement deux ou trois exemples, concernant essentiellement l'orthorexie, pour montrer à quel point cette question devient centrale.

L'orthorexie n'est pas une maladie mentale, c'est un ensemble de comportements que l'on observe chez les individus qui ont l'obsession du manger droit, du manger sain. Des individus qui sont en permanence dans la recherche d'une façon à la fois hygiénique, propre, sanitaire, correcte de ne pas altérer le corps par la nourriture. Nous avons, par exemple, comme type de comportement, le refus de manger des fruits qui ont été cueillis depuis plus d'un quart d'heure ; ou bien le fait de mâcher cinquante fois une bouchée avant de l'absorber ; ou bien, encore, l'absence de vrais repas remplacés par une douzaine de mini-repas dans la journée auxquels s'ajoutent quatre-vingt compléments alimentaires. C'est un calcul extrêmement étroit, hyper-contraignant pour le corps, ce qui les amène finalement à se désocialiser. Il faut donc se méfier de ces comportements, puisqu'ils conduisent à une certaine solitude subie. Vous ne pouvez plus répondre à une invitation sans vous promener avec votre petit vade-mecum, car vous ne pouvez que consommer tel type de riz à tel moment dans des casseroles qui ne comportent pas d'aluminium, etc., etc. C'est une vie terrible. C'est, pour moi, un exemple des effets psychologiques des normes culturelles. On peut retrouver la même chose concernant le vieillissement.

Alors quels sont ces effets psychologiques et autour de quoi s'articulent-ils ? Pour que ces modèles fonctionnent, faut-il qu'il y ait une conscience du risque ?

Il est nécessaire que le risque soit en permanence imaginé et que la prévention mise en place pour contrer ce risque ne fasse qu'accroître le risque. C'est ce que l'on va observer chez nombre de personnes qui vivent dans l'anxiété permanente d'avoir à ingurgiter quelque chose qui serait malsain. Il y a une spirale du risque imaginé dans laquelle ils sont enfermés et dont ils sont prisonniers. C'est un moyen aussi de se réapproprier sa santé, un moyen encore de reprendre en main quelque chose dont, il faut bien le dire, nos conceptions de la santé, pour le meilleur et pour le pire, nous ont dépossédés, c'est-à-dire un intérêt aigu et actif pour notre propre état physiologique.

Il y a une tentation de maîtrise. On a ainsi l'impression de tout maîtriser...

Tout à fait, c'est une illusion, une tentation de maîtrise qui n'a pas de fin et où l'on peut aller plus loin dans l'obsession sanitaire. Ce processus contredit toutes les politiques sanitaires, veilles sanitaires, veilles alimentaires, car plus vous alertez plus vous entraînez ce type de comportement qui lui-même s'auto-entretient de façon dangereuse. Autre effet encore, ces modèles ne se satisfont plus de contraindre les autres, on ne peut pas décrire l'anorexie, simplement, comme l'effet de la présentation des top-models. C'est bien plus compliqué.

En réalité, nous sommes incités en permanence à saturer le contrôle social par de l'autocontrôle. Nous sommes toujours en train de nous surveiller, de contrôler ce que nous mangeons, pourquoi nous le mangeons et, parfois aussi, comment nous le mangeons. Donc, par transmutation, ce ne sont plus des contraintes sociales, ce sont des contraintes intégrées, de l'autocontrôle en quelque sorte.

Il n'y a pas que l'obésité et l'anorexie, mais aussi cette espèce de peur de vieillir. Le corps jeune, le jeunisme... Il n'y a donc pas que le poids, il y a aussi un regard sur le corps qui se décrépite.

C'est à la fois une question et un exemple. Le modèle dominant du vieillissement incite à le penser comme une décrépitude. Mais vous allez tous me dire : « Je sens bien que je ne cours pas aussi vite, je sens bien que je dégringole, que j'ai quatorze rides de plus, etc., etc., mais le problème n'est-il pas de savoir comment se fait-il que vous interprétiez cela

comme une déchéance. Pourquoi ? Parce que vous aspirez à courir le cent mètres en dix secondes, car c'est ce que valorise notre société. Le problème n'est pas de savoir si ce modèle est vrai - la décroissance, la décrépitude, la dérégulation-, mais de prendre conscience qu'il s'agit d'un modèle, parmi d'autres. On peut effectivement contester ce modèle car la réalité

est bien autre : votre corps se transforme mais on vous amène à penser cette transformation comme une dégradation. Et ceci pour servir une économie de marché qui n'est plus à décrire...

1 Lire le portrait de Patrick Denoux sur le site Internet de la Mission Agrobiosciences : http://www.agrobiosciences.org/article.php3?id_article=0447

Les Pieds dans le plat

Quand les plantes nous contaminent : risques et dangers des mycotoxines

Par Sylvie Berthier et Pierre Galtier, Laboratoire de pharmacologie-toxicologie¹, Inra

S. Berthier : Lors du dernier Plateau du J'Go, nous avons parlé des perturbateurs endocriniens, ces produits chimiques, plastifiants et autres pesticides, qui polluent notre environnement et notre alimentation et qui ne sont pas sans conséquences sur notre santé.

Certains y voient là les fruits de la malbouffe industrielle et préconisent de revenir à des produits plus sains, comme les produits bio. Ce n'est pas si simple. Nous allons ainsi aborder ce soir la question des mycotoxines, ces molécules produites naturellement par des moisissures sur les végétaux.

Un exemple historique des dégâts provoqués par une de ces mycotoxines : la série d'intoxications alimentaires qui a touché la France durant l'été 1951 à Pont St Esprit, et qui a provoqué une dizaine de morts, une cinquantaine d'internés dans des hôpitaux psychiatriques et environ 250 personnes aux symptômes plus ou moins graves. Responsable : l'ergot de seigle, un alcaloïde bien connu, sécrété par un champignon, le *Claviceps purpurea* ayant contaminé des céréales avec lesquelles le pauvre boulanger du coin avait fabriqué son pain. Les derniers cas rapportés de ce type d'affection, chez l'homme, datent des années 1970 en Afrique et en Inde. Toutefois, dans nos contrées, le bétail reste encore touché par l'ergotisme.

Il existe de très nombreuses moisissures dans la nature synthétisant de très nombreuses molécules plus ou moins dangereuses. Alors, sommes-nous en danger ? Est-ce qu'une affection comme celle de Pont St Esprit est encore possible de nos jours, en Europe ? Certains diront que je fais du catastrophisme ! Pas du tout. Pour preuve l'Afssa,

l'Agence française de sécurité sanitaire des aliments, a trouvé la question de l'évaluation de ce risque suffisamment importante pour s'auto-saisir l'an passé sur cette question et évaluer les risques liés à la présence de mycotoxines dans la chaîne alimentaire humaine et animale, et a rendu un rapport synthétique en décembre 2006. Et puis la réglementation européenne des mycotoxines va évoluer cet été...

Coup de chance, un chercheur toulousain du laboratoire de Pharmacologie-Toxicologie de l'INRA, expert en mycotoxines depuis 30 ans, pilote ce groupe de travail sur les mycotoxines à l'Afssa... Il s'agit de Pierre Galtier.

Bonsoir Pierre Galtier. Alors qu'est-ce que les mycotoxines ? Comme le disait Valérie, ce ne sont pas des petites bêtes...

P.Galtier : Les mycotoxines ne sont pas des petites bêtes à moins que l'on considère les structures chimiques comme des petites bêtes. Elles possèdent effectivement de petites excroissances qui pourraient laisser penser à un squelette. On parle d'ailleurs de squelettes de molécules. En fait, les mycotoxines sont des produits, qui ont des qualités ou des propriétés toxiques, élaborés par toutes sortes de champignons. En particulier, ceux qui nous préoccupent le plus sont les champignons microscopiques, les moisissures.

De quelles moisissures s'agit-il ?

Nous avons à faire à des moisissures qui appartiennent à trois espèces principales. Elles peuvent être en forme d'asperge – on les appelle alors les *Aspergillus* - ; d'autres sont en forme de pincesaux – ce sont les *Penicillium* - ; viennent enfin

les Fusarium. Ce sont essentiellement ces trois espèces de moisissures qui vont produire la petite dizaine de mycotoxines qui nous préoccupent d'un point de vue toxique et donc réglementaire.

J'ai lu effectivement dans le rapport de l'Afssa qu'environ 300 mycotoxines sont recensées, mais que seule une dizaine vous inquiète. Alors quelles sont ces toxines et en quoi sont-elles dangereuses pour l'homme ?

Juste une remarque pour vous dire que, parfois, on se félicite de connaître ces mycotoxines. La pénicilline en est une et bien des mycotoxines sont utilisées dans la pharmacopée de l'homme. Vous faisiez allusion en préambule aux alcaloïdes de l'ergot de seigle : nous les avons tous utilisés un jour ou l'autre pour soulager des épisodes migraineux. Donc les mycotoxines n'ont pas que des effets délétères, toxiques, négatifs.

Concernant les mycotoxines dangereuses auxquelles nous nous intéressons ce soir, il y en a deux ou trois qui sont élaborées par les *Aspergillus* et les *Penicillium*. Immédiatement, je mets en tête, les aflatoxines, que l'on connaît depuis plus de 40 ans, et qui ont provoqué de très nombreux accidents que ce soit chez l'animal ou chez l'homme. Tout a débuté à Londres, dans les années 60, quand les Britanniques ont été privés de leur dinde de Noël, suite à une hécatombe dans les élevages. Ces animaux avaient été nourris avec des aliments contenant des tourteaux d'arachide contaminés aux aflatoxines (c'est ce qu'on en a conclu après déduction scientifique). Les moisissures en cause dans la production de ces aflatoxines sont les *Aspergillus flavus* (*flavus* signifie jaune). Ce sont les pires de toutes car elles sont cancérogènes. Si bien que l'IARC, l'Institut de Recherche sur le Cancer à Lyon qui classe les substances chimiques, les a classées dans le groupe 1, c'est-à-dire cancérogènes expérimentales mais, surtout, cancérogène avéré chez l'homme. Et quand on parle d'avéré chez l'homme, cela veut dire que des études épidémiologiques longues, coûteuses, nombreuses ont démontré qu'il y avait une relation entre la présence des aflatoxines dans l'alimentation et la survenue de cancers. Alors, pas n'importe quel cancer : c'est un cancer du foie parce que la toxine absorbée dans l'intestin, chemine puis arrive au niveau du foie où elle va immédiatement, dès son premier contact avec les cellules de l'organe, provoquer l'apparition de cancer.

A part les aflatoxines, quelles sont les autres grandes familles de mycotoxines qui vous inquiètent ?

Les ochratoxines, notamment l'ochratoxine A, élaborées par des *Aspergillus* et des *Penicillium*, tout comme la patuline. Vient ensuite le cortège des toxines produites par les *Fusarium*, notamment les trichothécènes qui regroupent plus de 150 mycotoxines différentes. C'est vous dire la profusion de ces structures chimiques qui ne se ressemblent pas du tout les unes aux autres. Restent les fumonisines et enfin, la zéaralénone. Vous avez fait allusion tout à l'heure aux perturbateurs endocriniens : la zéaralénone est un perturbateur endocrinien.

Retrouve-t-on ces mycotoxines dans des aliments particuliers, que l'on consomme couramment ?

Y-a-t-il des aliments à plus haut risque ? Et des populations humaines touchées principalement ?

Il est certain que l'infestation par les moisissures se produit essentiellement sur les végétaux. C'est assez rare sur les produits animaux. Tout ce qui est fruits, légumes et céréales sont donc susceptibles d'être contaminés. Ensuite, il peut éventuellement y avoir aussi une toxicité de relais, c'est-à-dire que si des animaux consomment une alimentation contaminée, on va trouver des mycotoxines ou des métabolites (des produits de leur dégradation biologique) de ces mycotoxines dans le lait, la viande ou les abats. Ça a déjà été trouvé.

On voit bien le danger qu'elles peuvent représenter, mais quel est le risque ? Est-ce que la probabilité qu'elles apparaissent dans notre alimentation est bien réelle, dans nos sociétés ?

Vous pourriez peut être nuancer avec des pays comme l'Afrique qui n'ont pas les moyens de mettre en place des systèmes de surveillance et de contrôle comme les nôtres. Une crise comme celle de Pont St Esprit, en 1951, est-elle encore possible ?

Non, parce que désormais l'ergot de seigle est bien connu et bien contrôlé. Il n'y a que le seigle qui est atteint par l'ergot d'une part, et d'autre part la législation impose qu'il n'y ait pas, en poids, plus d'un millième d'ergot par rapport au seigle. Ceci est appliqué. Et puis, toutes les filières produisant des céréales sont capables de repérer ces moisissures qui sont bien visibles.

Mais en dehors de l'ergot de seigle... Vous dites qu'il suffit de quelques molécules d'aflatoxine pour provoquer un cancer du foie. Ça peut aller très vite.

Pour les autres, il est certain que la grande difficulté, c'est de faire la relation entre le danger et le risque. Vous savez que le danger c'est la toxicité et que le risque est le produit du danger et de l'exposition. Alors, le tout est de savoir comment sommes-nous exposés. Est-ce que nous en consommons ? Chaque jour ? De grandes quantités ?

Cela veut dire que vous faites une différence entre une exposition aiguë, c'est-à-dire une consommation qui pourrait provoquer une affection fulgurante, et une intoxication chronique par une absorption de petites doses quotidiennes...

Il est absolument certain que tous les cas de mycotoxicoses humaines connus sont des cas où il y a eu une toxicité de type aiguë. Des populations africaines vont consommer des arachides fortement contaminées, car ces pays n'ont pas les moyens sanitaires pour débarrasser les produits alimentaires de ces aflatoxines. Nous allons donc avoir, dans ces cas, des contaminations avec des expositions importantes. D'autre part, il y a eu dans l'histoire des périodes sombres, comme lors de la Seconde guerre mondiale. Ainsi, en URSS sont apparus des cas

d'aleucies toxiques alimentaires² dus aux trichothécènes, car les populations affamées en étaient venues à consommer des grains très mal conservés, qui étaient réellement pourris. Mais dans notre activité scientifique actuelle, on essaie de savoir si nous pouvons être exposés par notre alimentation. Je dois le dire sans ambages : oui, nous sommes exposés parce que les mycotoxines existent depuis que l'homme se nourrit. Il y a toujours eu des végétaux contaminés mais il y en a davantage certaines années, dans certaines céréales et pas dans d'autres, dans certains fruits et pas dans d'autres.

Pour finir, la réglementation européenne va changer cet été. Sur quoi et pourquoi ?

La réglementation européenne ne va pas changer, elle va être complétée. Si l'on considère avec un certain recul la réglementation européenne, dans les années 70 on s'est d'abord occupé de mettre en place une réglementation excluant la présence d'aflatoxines dans notre alimentation, et nous y sommes parvenus. Puis, dans les années 80, on s'est préoccupé d'autres mycotoxines, notamment de l'ochratoxine A et de la patuline. Cette année, ça va être la mise en place réelle de réglementations et non plus de recommandations vis à vis des mycotoxines élaborées par les Fusarium.

1 <http://www.inra.fr/internet/Centres/toulouse/pharmacologie/>

2 Gastro-entérites, myalgies et myélosuppression sévère

Propos de table

Discussion avec le public

Marie Vella (association de consommateurs)
Les huîtres d'Arcachon, qui viennent malheureusement d'être encore accusées de contenir des mycotoxines, sont supprimées de la consommation, parce qu'elles étaient contaminées par des algues toxiques.

P. Galtier : Là nous sommes dans une situation différente, il ne s'agit pas de moisissures, mais d'algues. Ce ne sont donc pas des mycotoxines qui sont produites mais des phycotoxines. C'est différent. La grande difficulté, à l'heure actuelle, c'est que, autant les méthodes analytiques de recherche de mycotoxines sont performantes,

autant elles ne le sont pas encore pour les phycotoxines.

M. Vella : Une autre petite question. On dit que l'alimentation bio risque d'avoir des mycotoxines. Comment peut-on garantir l'alimentation non bio sans mycotoxines ?

P. Galtier : C'est une question de contexte général. Certaines années la production de céréales est excellente, d'autres années elle l'est moins. En effet, s'il pleut beaucoup au cours de périodes très sensibles comme l'épiaison, on aura tout intérêt à traiter les céréales. C'est un peu comme les

antibiotiques. Quand vous avez une grippe, vous n'avez pas besoin d'antibiotiques, mais si vous avez une surinfection bactérienne vous aurez tout intérêt à en prendre. Il faut avoir un réflexe raisonné. Je crois beaucoup plus en l'agriculture raisonnée, que dans le tout bio ou le tout intensif.

Un étudiant du CFA de Blagnac : Je travaille dans les métiers de la restauration. De quelle manière éliminer ces mycotoxines ? Par le simple fait de désinfecter avec du vinaigre ou de l'eau de Javel ? Par la cuisson ?

P. Galtier : Le gros problème c'est que ces mycotoxines sont thermostables. Elles ne vont pas craindre, à quelques exceptions près, la cuisson. Mais dans vos métiers de la restauration, en principe les filières font de plus en plus attention à ces problèmes, grâce à la mise en

place d'une réglementation qui, elle aussi, a été raisonnée en fonction de ce que l'on peut faire et de ce que l'on doit faire. Vous n'avez donc pas trop à vous occuper, dans votre filière terminale, de la qualité sanitaire des aliments, car en amont tout est mis en place pour que les produits soient sains. Les filières y sont obligées par des plans de contrôle et la mise en place de normes qualifiantes.

Une étudiante du CFA de Blagnac : Est-ce que ces mycotoxines sont vraiment naturelles ou bien est-ce l'homme qui a pu les amener ? Parce que plus ça va plus on trouve de nouvelles infections. On se demande ce qu'on va finir par manger.

P. Galtier : Il est absolument évident que c'est la nature qui produit ces toxines. Ce n'est pas l'homme. L'homme produit des pesticides, des biocides de toute nature, mais pas des mycotoxines.

Chronique Sur le pouce

Femmes aux fourneaux : une cuisine d'un genre nouveau ?

Par Lucie Gillot et Muriel Gineste, sociologue, Efisa¹

L. Gillot : Dans la haute gastronomie, les femmes toquées se font rares. Entendez par là que, dans leur grande majorité, les cuisines des grands restaurants sont encore aujourd'hui dirigées par des hommes. Mais depuis quelque temps, il semblerait bien que les choses bougent...

Dans les faits, on observe tout d'abord une progression du pourcentage de femmes dans les filières de formation, dans les écoles d'hôtellerie ou encore à l'école de boulangerie et de pâtisserie de Paris, dont 1/3 de l'effectif est féminin. Mais ce qui est encore plus significatif, c'est cette reconnaissance de savoir-faire culinaire de certaines femmes-chefs par le corps de métier lui-même. Deux événements dans l'actualité récente mettent la puce à l'oreille. Pour la première fois depuis sa création, il y a 70 ans, le titre de Meilleur Ouvrier de France dans la section cuisine a été décerné à une femme, Andrée Rosier. Dans son édition 2007, le guide rouge attribue trois étoiles à Anne-Sophie Pic. Les médias en ont beaucoup parlé et pour cause : cela n'était pas arrivé depuis 1951, lorsque

Marguerite Bise avait décroché la sienne.

Et puis, il y a comme une rumeur sur cette cuisine des femmes... On dit qu'elle serait plus sensible, plus douce, à l'image de la femme elle-même. C'est ce que disent du moins certaines d'entre elles comme Marie-Chantal Lepage, la seule femme chef de la région Québec : « *Les femmes aiment les goûts plus subtils en douceur, avec des différences de saveurs peut-être moins marquées mais plus surprenantes. Elles sont minutieuses et perfectionnistes tandis que les hommes sont plus expéditifs* »... Il y aurait donc une cuisine des femmes ? Nous allons en discuter avec Muriel Gineste, sociologue à l'espace de formation et d'information sur l'alimentation, EFISA.

Muriel, vous avez assisté tout récemment aux deuxièmes Rencontres de la gastronomie, à Toulouse, et auxquelles étaient présents des cuisiniers de tout genre...

M. Gineste : J'ai effectivement assisté, les 2, 3 et 4 avril 2007, aux deuxièmes Rencontres internationales de la gastronomie organisées, cette

année, par Michel Sarran². Et contrairement à ce que l'on pourrait croire, l'assemblée n'était pas strictement masculine puisqu'elle était composée pour un tiers de femmes environ. J'aimerais ici préciser que ces rencontres ont pour objectif de favoriser l'échange et la transmission de savoir-faire entre cuisiniers du monde entier. L'échange de savoir-faire et cette dimension internationale, culturelle donc, tiennent ici une place de choix. Au cours de ces rencontres, vous pouviez assister à des démonstrations de savoir-faire mais aussi à plusieurs conférences sur les thèmes de la cuisine espagnole, des vins de Cahors ou encore de la cuisine des femmes.

Justement, vous avez observé les démonstrations de savoir-faire des hommes et des femmes et noter, éventuellement quelques différences. Alors, y a-t-il à proprement parlé une cuisine de femmes ?

En ce qui concerne le résultat sur l'assiette, je ne le pense pas. Car, dans la haute gastronomie, les codes de présentation des assiettes sont presque les mêmes : on recherche à la fois une sophistication et une présentation relativement épurée. Je défie quiconque, par un simple regard sur son assiette, de déterminer si celle-ci a été préparée par un homme ou une femme.

Si leurs pratiques semblent converger, leur discours, la façon dont il parle de leur métier divergent. Je me suis ainsi intéressée aux termes employés par les unes et les autres lors des démonstrations de savoir-faire. Les femmes ne prétendent pas faire "une cuisine de femme" mais elles déclarent néanmoins faire la cuisine différemment. Et effectivement, elles ont une approche totalement différente de la cuisine. Celle-ci est plus sensible, sensuelle ; les termes utilisés sont plus affectifs.

Aujourd'hui en haute gastronomie, les chefs – qu'ils soient homme ou femme – suivent un même mouvement : celui d'un retour à une cuisine de produit. Ce dernier revient au centre des préoccupations, c'est-à-dire que la technique culinaire se met au service du produit (pour le mettre en valeur, le sublimer) et non l'inverse. Mais, de nouveau, leur rapport, leur manière d'aborder et de travailler le produit diffère. Les

hommes ont une approche relativement technique ; ils parlent qualité, traçabilité, origine... alors que les femmes insistent sur la relation qu'elles vont lier avec ce produit. Avec une petite nuance à cette remarque : les femmes que j'ai rencontrées étaient toutes autodidactes, ce qui peut influencer leur rapport au métier. Mais c'était intéressant de voir cette différence.

Enfin, il y a une dernière différence en ce qui concerne le résultat en bouche, ce que l'on donne à goûter au client. Les hommes cherchent un goût instantané, fulgurant ; ils veulent surprendre dans l'immédiateté. Les femmes parlent plus facilement d'une simplicité et d'une mise en valeur du goût du produit associées à une montée progressive des saveurs, un éveil des sens.

Y a-t-il aussi une différence dans la façon de conduire sa brigade ?

Il est intéressant de remarquer que, quand on parle de cuisine de femmes, on évoque systématiquement les femmes en cuisine... Les femmes chefs qui se sont prêtées au jeu des démonstrations de savoir-faire ou qui ont témoigné de leur parcours lors de la conférence organisée sur ce thème ont des discours similaires. Elles témoignent notamment des difficultés qu'elles ont rencontrées pour accéder au grade de chef et s'imposer comme tel. Elles déclarent qu'on a exigé d'elles bien plus que si elles avaient été un homme ; il fallait prouver ses compétences, son savoir-faire.

Il faut savoir que l'organisation d'une équipe de cuisine est assez militaire. Ne l'appelle-t-on pas, d'ailleurs une brigade ? En cuisine, il y a une hiérarchie clairement établie – du commis au chef – qu'il convient de respecter. Or ces femmes – est-ce lié à leur parcours ? – ont un rapport différent du management d'une brigade. Le côté militaire les dérange. Elles préfèrent mettre toute la brigade sur un même pied d'égalité (c'est du moins ce qu'elles déclarent). Et puis, elles avouent plus facilement avoir eu des problèmes d'autorité lors de leur entrée en cuisine. Les hommes n'en parlent jamais. Je ne suis pourtant pas sûre qu'ils n'en aient jamais eu.

1 <http://www.efisa-conseil.com/>

2 <http://www.michel-sarran.com/>

Le Roquefort

Une table ronde animée par François Delpla, avec Francis Barillet¹, chercheur à l'Inra, et Stéphane Muria, fromagerie Betty (Toulouse)

F. Delpla : Aujourd'hui nous allons parler d'un fromage, le Roquefort. D'abord un peu d'histoire. Ce fromage est cité dans de nombreux documents depuis le 7^{ème} siècle. Charlemagne en avait fait son fromage favori. Au 17^{ème} siècle, le Parlement de Toulouse concède l'affinage du fromage aux propriétaires de caves de Roquefort. Ce privilège sera maintenu pendant la Révolution française. Le Roquefort sera reconnu comme appellation d'origine contrôlée en 1925.

Il faut rappeler que le Roquefort est fabriqué exclusivement à partir du lait de brebis de race Lacaune cru et entier. Le caillé, obtenu par l'adjonction de présure dans du lait chauffé, estensemencé de pénicillium lors de la mise en moule. Le fromage est retourné plusieurs fois pendant l'égouttage puis salé avec du gros sel marin. Les pains de fromage sont alors transportés à Roquefort pour y être affinés dans des caves ventilées par des failles appelées fleurines. Le Roquefort connaît alors une maturation à basse température d'un minimum de trois mois. En 2005, la production de Roquefort s'établissait à 18 830 tonnes en France. Elle concernait 2 500 exploitations agricoles pour la production de lait et sept fabricants industriels ou coopératifs. Nous allons parler maintenant de ce produit avec Francis Barillet, chercheur à l'Inra, et Stéphane Murcia de la fromagerie Betty.

Francis, quel a été l'apport de la recherche publique dans l'aventure du Roquefort et spécialement dans celle de la brebis de Lacaune ?

F. Barillet : Ce qui est important d'avoir en tête, c'est que l'Inra collabore, depuis cinquante ans, avec l'ensemble du bassin baignant Roquefort. Nous y avons des partenaires très organisés en une interprofession qui doit gérer à l'unanimité, et non par consensus, les règles qui doivent s'appliquer à l'ensemble des éleveurs et à l'ensemble des industriels.

Dans les années 50/60, le constat était très clair : pour fabriquer du Roquefort, il fallait collecter un

tiers du lait en dehors du sud du Massif Central et aller dans les Pyrénées, en Corse et en Afrique du Nord, parce que le niveau de production des brebis Lacaune était vraiment très faible et que la productivité du travail à la ferme issu de la traite des animaux était un vrai facteur limitant. Les gens de Roquefort sont donc venus chercher l'Inra en ayant fait un diagnostic très précis. Il s'agissait, pour l'Inra, de la génération de Jacques Poly, de Jean-Claude Flamant, ici présent, et de moi-même.

Dans les années soixante, l'Inra a donc relevé le défi de chercher des solutions génétiques, permettant de transformer la Lacaune, qui avait un niveau laitier très piteux, en une brebis de bon niveau laitier, pour permettre le maintien de la production dans le bassin. Opération réussie, puisque dans les années 80 la totalité du lait nécessaire à faire du Roquefort n'est plus produit que dans le rayon de Roquefort. Plus besoin d'aller dans les Pyrénées, ni en Corse ou en Afrique du Nord pour produire le fameux fromage. Ainsi, l'interprofession allait pouvoir améliorer sa stratégie de communication et de développement sur les arguments d'une race locale, d'un terroir, d'un produit puisque la matière première allait être de plus en plus produite strictement dans le sud du Massif Central.

Dans les années 80, un deuxième challenge nous a été posé. Les animaux étaient devenus suffisamment productifs pour que les éleveurs en vivent, mais comment pouvait-on améliorer la qualité physique et chimique des laits. C'est le challenge réussi du début des années 2000, puisqu'on a retrouvé, par la sélection, l'exacte qualité chimique des laits des années 50.

Troisième challenge : comment réduire les maladies des animaux pour améliorer l'hygiène des laits, afin de fabriquer l'ensemble des fromages avec des laits crus et entiers. L'enjeu : garder la typicité des laits crus tout en garantissant une constante amélioration de l'hygiène. Enfin, de nouveaux défis sont à relever, notamment sur une amélioration génétique des animaux afin de jouer sur la qualité nutritionnelle des fromages, notamment dans leur composition en acides gras.

Puisque nous parlons de qualité nutritionnelle, je vais demander à Stéphane Murcia, comment lui, il juge celle du Roquefort et quels sont ses avantages par rapport aux autres fromages à pâte persillée.

S. Murcia : Le premier avantage pour nous, Toulousains, c'est le côté pratique : il s'agit d'un fromage local et d'appellation. Mais, surtout, pour nous, fromagers professionnels, un fromage au lait cru, c'est rassurant pour le consommateur. D'ailleurs, si j'étais un consommateur m'approvisionnant en grande surface et si je n'avais qu'un fromage à acheter, ce serait forcément du Roquefort. Pourquoi ? D'abord, parce qu'il n'y a que le lait cru qui puisse être le reflet d'un terroir. Et puis, c'est une technologie extrêmement transparente, puisqu'on se doit d'avoir un lait de qualité pour pouvoir faire du fromage sans artifice aucun, qu'il soit technologique ou biotechnologique, susceptible de masquer la mauvaise qualité de la matière première. C'est en ce sens que le Roquefort nous intéresse.

A côté, il me semble, quand même, que nous avons une problématique nouvelle, avec le développement de fromages de marque à pâte persillée qui sont et qui vont être un frein à la vente du Roquefort. Car les gens qui fréquentent nos établissements vont nous demander des fromages de marque et ils ne savent pas toujours s'il s'agit de Roquefort, de Saint-Agur ou d'un autre fromage de marque. En communiquant sur la pâte persillée et uniquement sur elle, ce fromage risque d'être galvaudé dans les rayons des grands magasins et même dans nos établissements. Ce risque est bien présent. Aujourd'hui, quand on nous demande de réaliser des plateaux de fromages, trop souvent le consommateur nous dit : « Non, je ne veux pas de Roquefort, car c'est un produit de grand système » ! C'est bien dommage, car il faut savoir que le Roquefort n'est produit que six mois dans l'année, de janvier à juin. Durant ces six mois de production, nous allons obtenir, en début de saison, des Roquefort qui devront être consommés dans les trois à quatre mois après leur production alors que les fromages du mois d'août iront sur le plateau de fromage de Noël. Ce sont des fromages qui ont plus de caractère. C'est vrai, le Roquefort varie au cours de l'année, et pour nous, professionnels, c'est un gage de qualité.

Concernant la fabrication tant du lait que du Roquefort, y-a-t-il eu des gains techniques ? Ou bien cela demande-t-il une formation ou des capacités particulières ?

F. Barillet : En fait, il faut rajouter un autre élément. Vous avez parlé de lait cru, mais il s'agit de lait cru entier. C'est-à-dire que dans les autres fromages AOC de lait cru, de vache notamment, il est de tradition d'homogénéiser le rapport de matière grasse et de matière protéinique toute l'année, cela étant probablement dû à l'habitude de fabriquer du beurre. En fait, il s'agit d'un processus avec de la matière standardisée. La matière première peut avoir la même composition toute l'année.

En revanche, pour le fromage de Roquefort, on doit travailler du lait entier et, comme vous l'avez dit, le lait de janvier a une composition différente de celui de l'été. Cela veut dire que le transformateur, qu'il soit artisan ou industriel, doit rester un fromager, parce qu'il doit s'adapter à sa matière première. Cela veut dire aussi que les fromages de janvier et ceux de juillet ce ne sont pas les mêmes. Quand un fromage varie selon la saison de production, cela fait partie de sa typicité.

En terme de traite des animaux et de production du lait, est-ce que, là aussi, les contraintes sont particulières, notamment celles dues à l'AOC ?

F. Barillet : Oui, déjà dans les années 70, une part du gain de la productivité des éleveurs fut de réussir de façon très spectaculaire la traite mécanique des brebis. Il faut savoir aussi que chaque éleveur est suivi journalièrement par le système interprofessionnel, ce qui veut dire que quelle que soit la destination du lait de chaque producteur, que ce soit un artisan ou Lactalis qui le valorise, la qualité de la matière première sera la même parce qu'elle est contrôlée de la même façon et que tous les éleveurs ont le même projet.

Actuellement, l'appellation d'origine leur impose une contrainte, celle de réussir à rapatrier tout le lait dans leur bassin, ce qui leur impose une autonomie alimentaire importante : 80% de l'alimentation des brebis doit être produite directement sur l'exploitation. Les achats sont donc minimisés et, dès qu'il fait beau ou que l'automne est favorable, les brebis ont l'obligation de pâturer.

Un autre élément palpable de ce projet : des années 1988 à 2000, 40 % des éleveurs de vaches laitières dans le Sud-Ouest ou de chèvres laitières ont disparu alors que, dans la même période, la disparition des éleveurs de Lacaune, du rayon de Roquefort, n'a été que de 10 %. En fait, il y a

maintien d'une agriculture familiale, avec un projet de qualité. Et tous continuent à vouloir le réaliser parmi les 2 500 producteurs. Ils n'ont pas d'autre choix, ce projet s'impose à tout le monde. C'est très agréable, au niveau recherche, de travailler avec une filière qui se donne un projet pour tous les éleveurs et pas seulement pour une élite d'éleveurs pour un bassin donné.

Pour terminer Stéphane, deux conseils pour bien manger un Roquefort.

S. Murcia : Simplement, il faut avoir un Roquefort à température. Evitez de le sortir du réfrigérateur à 5°C et de le consommer tout de suite. Le faire remonter à température – on dit le chambrer - et ensuite y associer un vin liquoreux qui se marie à merveille avec la typicité prononcée du Roquefort.

1 <http://www.inra.fr/compact/nav/externe/fr/activites/fpages/45>

À emporter

Revue littéraire

« De la gourmandise et de la cuisine, comme une philosophie de la vie », par Jacques Rochefort

L'histoire d'*Une gourmandise* de Muriel Barbery¹ est celle d'un vieil homme qui s'éteint, péniblement alité. Pas n'importe quel homme, mais le plus grand critique gastronomique du monde, qui est parvenu à hausser un art mineur au rang des plus prestigieux, a fait et défait des réputations. Après quelques décennies de boustifailles, d'agapes, « *des flots de vin, d'alcools en tout genre, après une vie dans le beurre, la crème, la sauce, la friture, l'excès à toute heure* », le vieil homme tire sa révérence, rend son tablier, sa plume. Ce n'est rien, sinon qu'in extremis « *une seule chose importe* » : le souvenir d'une saveur, « *vérité première et ultime de toute une vie* ». Quelque chose qui lui échappe. Quelque chose d'originel et de merveilleux. Une saveur oubliée, nichée au fond de la mémoire. Il cherche et il ne trouve pas. La quête de cette saveur, qui pourrait bien être une gourmandise, tout au bout de la vie, est l'occasion de retracer pour le vieil homme l'itinéraire d'une existence vouée à la gastronomie. Pour un premier roman, Muriel Barbery réussit là un coup de maître.

Muriel Barbery est née en 1969. *Une Gourmandise* est son premier roman, prix du meilleur livre de Littérature gourmande 2000 et prix Bacchus BSN 2001.

*La peur de Montalbano*² est un livre de nouvelles. J'aime beaucoup ce commissaire qui aime bien la bonne cuisine, et qui se paye le luxe d'être désagréable ou plutôt mal embouché avec ceux qu'il aime et qui l'aiment. Et l'on n'est pas loin d'une philosophie de la vie :

« *Il s'empiffra d'une énorme assiette de rougets frits, réussissant à rejoindre une concentration de brahmane hindou, celle qui permet la lévitation, sauf que sa concentration allait en sens contraire, vers l'enracinement plus profond dans le terrain, c'est-à-dire dans le parfum piquant, dans la saveur pâteuse de ces poissons, à l'exclusion totale de toute autre pincée ou sentiment. Même le bruit extérieur de voiture, de voix, de radios et de télévisions à leur volume maximum, il fut capable de le faire disparaître, se créant une espèce de bulle de silence absolu. A la fin, il se leva, pas seulement repu, pas seulement satisfait, mais avec un sentiment de complète euphorie. A peine franchie la porte de la trattoria San Calogero, il manqua être écrasé par une auto qui fonçait, il l'évita à grand-peine en sautant sur le trottoir. Mais l'harmonie entre lui et le chant des sphères célestes s'était brisée d'un coup.* » Andrea Camilleri, *La peur de Montalbano*, Fleuve Noir, 2004.

1 <http://muriel.barbery.net/?cat=2>

2 <http://www.fleuve-noir.fr/policier-thriller-thriller-noir-gf-fiche-livre-9782265075160.html>