



grobiosciences

Chroniques de la Mission Agrobiosciences

15 – 20 septembre 2006

La Turquie vue par le trou d'une serrure

*Par Jean-Claude Flamant,
Mission Agrobiosciences*

Edité par la Mission Agrobiosciences.

La Mission Agrobiosciences est financée dans le cadre du Contrat de Plan Etat-Région
par le Conseil Régional Midi-Pyrénées et le Ministère de l'Agriculture et de la Pêche

Renseignements : 05 62 88 14 50 (Mission Agrobiosciences)

Retrouvez nos autres publications sur notre site : <http://www.agrobiosciences.org>



www.agrobiosciences.org

Quotidiens en approche (15 septembre)

Une page complète dans « Le Monde des Livres » de ce 15 septembre est consacrée à un roman policier turc sorti la semaine dernière : « La malédiction de Constantin » : « *Un étonnant polar géopolitique* » s'émerveille l'auteur de l'article¹. Les romans policiers ne font pas partie de mes lectures habituelles. Mais là, je sens que je vais faire exception. Un tour aux librairies d'Orly au moment du départ : « *Nous ne l'avons pas encore reçu* ». Instabilité géophysique de la Turquie avec risques de tremblements de terre dévastateurs s'ajoutant aux difficultés du positionnement géopolitique entre Asie, Europe et Etats-Unis, tel est le contexte de « La malédiction de Constantin ». Un conseil recueilli à Istanbul par des amis qui viennent d'y passer deux jours : prendre soin de dormir avec des chaussures à portée de main du lit de manière à éviter de marcher pieds nus et de se blesser gravement avec les bris des vitres en cas de tremblement de terre !

Le Figaro d'hier (14 septembre) commente les propos de Benoît XVI et les remous qu'ils ont causés dans le monde musulman : « *Une véritable démolition de tous les efforts de rapprochements et de compréhension depuis des années* ». Le gouvernement Turc a exprimé sa réprobation. Le Pape a programmé un voyage dans deux mois en Turquie ! Un voyage qui était déjà controversé dans son principe !

« *Un barrage géant menace Hasankeyf, cité turque historique* » (Le Monde du 9 septembre). Il serait encore plus grand que le barrage Atatürk, mis en service il y a dix ans sur le cours de l'Euphrate. Une forte sensibilité du gouvernement turc vis-à-vis de ceux qui contestent son bon droit et mettraient en cause le principe de sa souveraineté. Mais le fleuve poursuit son cours en Syrie et les décisions turques semblent avoir été prises sans concertation avec le gouvernement syrien, qui lui-même n'est pas un modèle en matière de dialogue !

Un Café-débat organisé en mai dernier à Marciac par la Mission Agrobiosciences consacré aux « paradoxes de l'agriculture turque » : pour une part moderne et productiviste, pour une autre part avec des paysans qui majoritairement vivent comme depuis des siècles ! Volonté de progrès en matière d'élevage aussi, avec des menaces qui ont noms fièvre aphteuse, grippe aviaire, etc. via les frontières orientales qui jouxtent des pays incontrôlés sur le plan sanitaire, La Turquie fait office de sentinelle en matière de santé animale vis-à-vis de tout ce qui peut venir du continent asiatique.

En fait, l'Europe occidentale se sent toujours inconfortable dans ses relations avec la Turquie. Et inversement la Turquie vis-à-vis de l'Union Européenne, avec les vagues hésitations de celle-ci depuis des années. La Turquie est-elle l'Europe ou non ? A-t-elle ou non vocation à faire partie de l'Union Européenne ? Peut-elle jouer le rôle de pont entre l'Europe et le Proche-Orient ? La volonté de modernité politique est évidente, l'option pour un Etat laïc et républicain incontestable depuis Atatürk. Seul exemple de ce genre dans le monde musulman. Cependant une percée de l'intégrisme islamique ne fait-elle pas partie des futurs possibles de la Turquie ? Certes l'armée veille sur l'héritage kémaliste et l'a démontré durement, à deux reprises depuis les années soixante, par un coup d'état. Mais son pouvoir politique est affaibli du fait même des réformes institutionnelles dans la perspective européenne.

Projection vers mon lieu de destination. « *Qu'est-ce que je peux dire d'Antalya ?* ». Réponse : « *Pas grand chose !* » Je sais tout juste que c'est une station touristique réputée, sur la côte sud de la Turquie, avec probablement aussi des monuments antiques si j'en juge par l'image des gradins d'un amphithéâtre en première page de tous les documents du Congrès où je me rends. Il s'agit de la 57^{ème} Réunion Annuelle de la Fédération Européenne de Zootechnie (FEZ) dont la Turquie est membre depuis des décennies..

¹ Mine G. Kirikkanat : « La malédiction de Constantin ». Editions Métailié, 2006.

Décollage au-dessus d'Istanbul. Vaste cercle au-dessus de la Corne d'Or et du Bosphore avant de rejoindre la côte asiatique. Dans un angle du hublot, je ne me lasse pas de la vision du magnifique site de la mégapole. Approche d'Antalya dans un décor de montagnes sombres à contre-jour au soleil couchant. Sous nos ailes, une plaine côtière totalement recouverte d'une mer de toits de serres horticoles d'où émergent ça et là, comme des îles, des hangars et des tours d'immeubles ! Cette plaine devait être autrefois le lieu des pâturages d'hiver pour les troupeaux transhumants. J'évoque là les grands romans de Yachar Khémal, dont les récits se déroulent dans un cadre d'activités pastorales, avec les déplacements des nomades turkmènes entre les plateaux anatoliens et les plaines de ce type, mettant en scène de manière dramatique les conséquences sociales de la confiscation des terres de transhumance dans la plaine de la Çukurova, près d'Adana.

Incertitude des lieux (16-17 septembre)

L'actualité ce sont aussi les attentats récents dans les stations touristiques turques... Un rappel de la question kurde, toujours brûlante en Turquie. Remous dans les familles des participants potentiels à la Réunion Annuelle de la FEZ, inquiètes de voir leur conjoint, père, enfant... se rendre à Antalya, où l'on a dénombré deux morts parmi les touristes il y a quelques jours. Les organisateurs nous ont fait savoir, par un courriel du Secrétaire Général de la Fédération, que là où nous serons hébergés il n'y aura aucun risque : nous serons dans une « configuration protégée ».

Cependant, quelques uns de mes collègues de l'INRA à Theix (Clermont-Ferrand) se sont posés la question de leur venue après les attentats. Le mouvement a pris de l'ampleur. Le Chef de Département, interpellé par mail, a répondu collectivement à l'ensemble des chercheurs après en avoir référé à la Direction Générale de l'INRA. D'où une publicité et un écho m'explique-t-on. Tel ou tel, qui n'avait pas éprouvé un souci particulier, a été touché par « l'onde de choc » de l'émotion de ceux qui avaient été à l'origine du mouvement : le rôle des « lanceurs d'alerte » ! Renforcé par les proches et les familles, le principe de précaution a joué ! Ceux qui comme moi sont venus, une quinzaine de français qui s'agitent dans le bus qui nous a pris en charge depuis l'aéroport, ne semblent pas avoir partagé cette inquiétude. Insouciance ? A moins que ce soit par devoir, ou encore pour manifester leur confiance aux organisateurs turcs, dont Metin Yener, de l'Université d'Ankara, Président du Comité d'Organisation. Ma première rencontre avec lui date de la tenue à Ankara du premier Symposium sur l'élevage méditerranéen organisé par la FEZ, c'était il y a plus de vingt ans. Et puis souligne l'un de mes collègues, il n'y a pas un nouvel attentat là où il s'en est produit un. Faible assurance. Toujours est-il qu'environ 15% des inscrits – 80-90 personnes - se sont désistés au cours des derniers jours. Parmi eux plusieurs français. Or ils constituent habituellement une des plus fortes délégations de ces manifestations. Certains devaient présenter des « rapports principaux ». Problème pour les responsables de l'organisation de telle ou telle séance dont la moitié des orateurs font défaut. On annonce un total de 650 personnes inscrites. Plus faible participation que l'an passé à Uppsala, avec plus de 800 personnes, sans compter les accompagnants. Contrairement à l'habitude, les organisateurs n'en ont pas édité la liste. Incertitude quant à la réussite de cette 57^{ème} Réunion Annuelle.

Maritim Palm Beach Hotel, c'est là que se tient le Congrès. Nous sommes à Belek à une quarantaine kilomètres d'Antalya. Je me demande en quel lieu je suis arrivé hier soir à la nuit après trois quarts d'heure de bus depuis l'aéroport. Au milieu d'un parc clos arboré, aux pelouses soignées, dans un bruissement d'oiseaux, un immense bâtiment étale en long sa masse de plusieurs étages jusqu'à la plage. Centre de congrès ? Hôtel de tourisme de masse ? Station balnéaire ?... Un monde incertain, ça se confirme. Un congrès de médecins occupe les

lieux avec ses banderoles, annonces, panneaux signalétiques, stands, participants en costume cravate. Les gens que je croise ce matin, dans les immenses couloirs du centre commercial ou dans le restaurant qui domine la plage, révèlent une grande mixité : congressistes badgés, vacanciers à l'allure sportive en short, tenues légères des femmes allant au bain, familles avec leurs petits enfants (voire très jeunes - les plus grands ont maintenant fait la rentrée). Sommes-nous vraiment en Turquie ? Question légitime ! Un indice : pas de WC « à la turque ». Seul un robinet spécial peut attirer l'attention sur le fait que les opérations ne se terminent pas toujours avec la même procédure selon que l'on est « occidental » ou « oriental ». La plage est anonyme. Une plage comme les autres avec du sable comme ailleurs. En fait, le long de ce qui est considéré comme une des plus belles côtes de la Méditerranée, les baigneurs apprécient l'eau à 28° des trois piscines. Il est possible d'aller de sa chambre d'hôtel au complexe des salles de congrès, faire des achats au centre commercial, prendre ses repas au restaurant, pour aboutir aux piscines ou à la plage sans avoir dû sortir, le tout en atmosphère climatisée régulée à partir d'une unité centrale. La dépense énergétique et en eau d'un tel complexe doit être considérable !

A la veille de l'ouverture du Congrès, le Comité d'Organisation Turc nous apprend que le « livre des abstracts » n'est toujours pas disponible. Or, c'est la bible du déroulement des séances de travail des neuf Commissions, le recueil des résumés de toutes les communications. Habituellement un ouvrage de 300 à 400 pages. Imprimé en Hollande, il est bloqué en douane : « *Ils doivent être en train d'en faire l'examen* » commente avec humour Metin Yener, confiant quant au dénouement.

Le caractère asiatique des brebis Awassi (18 septembre)

Exit le congrès médical, la Fédération Européenne de Zootechnie a investi les lieux. J'espérais profiter de ce Congrès pour me faire une idée de l'évolution de l'élevage, de la recherche et de l'enseignement zootechniques, et aussi de l'organisation administrative et professionnelle de l'élevage dans ce pays. Pas facile quand on est bouclé, « en toute sécurité », à des kilomètres de tout pâturage et même de tout village ! Et les rapports produits par les chercheurs et techniciens turcs ne sont pas tellement nombreux. Je n'en décompte que 45 sur un total de 710 dans le livre des abstracts – oui, il est arrivé – moins que les communications des iraniens, venus en nombre et en voisins et auxquels il faudrait s'intéresser.

Dans un Congrès comme celui-ci, on compose son menu à la carte sur la base des sujets proposés par les quelques neuf « Commissions d'Etudes » qui tiennent leurs travaux en séances parallèles. Sans oublier les nombreux « Symposium Satellites » au cours des deux jours précédents sur des thèmes tels que « Comment enseigner la zootechnie ? », « Conservation et utilisation des ressources génétiques dans une perspective de développement durable », « L'alimentation des volaille et des porcs avec des produits de plantes génétiquement modifiées », etc. Parmi les travaux des Commissions, une séance consacrée aux ovins Awassi attire mon attention. Où en est-on en matière d'élevage des brebis laitières quarante ans après mes débuts de chercheur dans ce domaine ? Comment évolue cette population de brebis, typique des élevages des pays du Proche-Orient ? L'égyptien Salah Galal (il a été en poste à la FAO comme « officer » à la Direction de la Santé Animale et de l'Elevage) la présente comme étant « *la seule race ovine d'origine non-européenne d'extension mondiale* ». Une brebis à tête brune caractérisée par sa queue grasse dont les réserves permettent aux animaux une tolérance à l'absence d'eau durant plusieurs jours si nécessaire. Sa viande est recherchée par les amateurs pour sa saveur particulière, tout particulièrement dans les pays arabes. Une situation qui a été bien comprise par des éleveurs

et hommes d'affaires australiens, qui recherchaient une alternative à la production de laine. L'entreprise « Yathroo » a créé sur des milliers d'hectares de pâturages un élevage de brebis Awassi, ou issues d'un croisement avec les Mérinos, totalement destiné à l'export ! Oui, on peut approvisionner le marché musulman depuis l'Australie !

Les Awassi au Proche-Orient, cela représente 88 millions de brebis. La Turquie en compterait 4 millions (appelées « Iwessi ») parmi quelques 28 millions de têtes élevées dans ce pays, grand comme une fois et demi la France pour un nombre d'habitants similaire (70 millions environ). Des études sont en cours pour tenter d'identifier des races « locales » différenciées au sein de cette grande population. Mais il y a d'autres races périméditerranéennes à queue grasse qui ont des parentés évidentes avec elle, tout en n'étant pas considérées comme étant des « Awassi » : en Turquie (les Akkaramans et Morkaramans, c'est-à-dire les Karamans blancs et les Karamans rouges), en Egypte (les Ossimi et les Rahmani) et jusqu'en Tunisie. Mon ami tunisien M'nouer Djemali m'a fait « plancher » l'an passé lors d'un Séminaire sur le futur de l'élevage ovin en Tunisie. Il y a été débattu de l'avenir de la race Barbarine, la race de brebis dominante sur les pâturages du pays, également une « queue grasse ». Les consommateurs tunisiens préfèrent effectivement cette viande mais le boucher ne peut vendre la queue grasse, d'où un manque à gagner et une tendance à l'expansion de races « à queue fine » élevées dans l'Algérie voisine. « *Est-ce que la Barbarine est une Awassi ?* ». M'nouer ne sait pas répondre à cette question qu'il ne s'est jamais posée. En fait, au Proche-Orient les brebis Awassi et autres « queues grasses » sont traitées et leur lait est à l'origine d'une grande diversité de fromages typés et traditionnels, alors qu'en Tunisie, les troupeaux sont essentiellement élevés pour la viande. Encore faudrait-il voir de plus près les pratiques traditionnelles des éleveurs qui, peut-être comme en Algérie, tire le lait des brebis à la fin de la période d'allaitement afin de fabriquer un beurre très recherché et dont le prix atteint des sommets. Quoiqu'il en soit, la queue grasse est vraiment un marqueur « asiatique » pour les populations ovines. De ce point de vue, la Turquie se différencie clairement de l'Europe des brebis à queue fine.

Exposés sur les Awassi élevés en dehors de leur périmètre proche oriental (Roumanie, Hongrie, Espagne, Portugal par exemple). Je relève que cette expansion, dont Salah Galal a fait la promotion, est le fait de l'« Awassi améliorée » originaire d'Israël, à l'exclusion des populations traditionnelles. Une infime minorité mais avec une productivité laitière élevée, produit d'un travail de sélection scientifiquement encadré amorcé en 1932 au kibboutz d'Ain-Harod, résultat que l'on doit à l'opiniâtreté du Docteur Finzi. Ce kibboutz a été également à l'origine de plusieurs innovations technologiques, notamment en matière de matériel de traite mécanique adapté aux grands troupeaux de brebis, les fameux « rotolactors ». Il faut bien noter en effet que les élevages qui font appel à ces « Awassi améliorées » sont spécialisés pour la production de lait en régime intensif, alors que la majorité des élevages Awassi des pays du Proche-Orient (Turquie, Syrie, Liban, Palestine) sont de type extensif et pastoral.

Présentations des résultats de comparaisons faites avec d'autres races de brebis. Publications scientifiques à l'appui, elles démontrent la supériorité des « Awassi améliorées » pour la production de lait. La recherche israélienne ne s'est pas arrêtée là, réalisant à partir des années 70-80 un métissage réussi entre les gènes asiatiques des Awassi israéliennes et les gènes européens des Frisonnes allemandes : la nouvelle lignée, appelée « Assaf », est aussi laitière que sa parente Awassi, avec l'avantage supplémentaire d'avoir deux agneaux par naissance au lieu d'un seul. Elle n'a pas les inconvénients de la queue grasse et elle tolère les chaleurs estivales méditerranéennes contrairement aux Frisonnes nordiques qui contractent des pneumonies mortelles. Ces brebis « Assaf » ont déferlé en Espagne à la suite des premières importations de brebis Awassi pures. Elles diffusent même dans les troupeaux palestiniens voisins des élevages israéliens. Aujourd'hui les effectifs d'« Assaf » sont estimés à 200.000 brebis en Espagne rapporte Dunixi Gabiña de l'Institut Agronomique

Méditerranéen de Saragosse : elles sont plus nombreuses qu'en Israël où elle ne compterait que 60.000 têtes !

La recherche israélienne poursuit encore son chemin en investissant cette fois dans les hautes technologies. Elisa Gootwine, un collègue du Volcani Institute, à Bet Dagan, après avoir travaillé sur les « Assaf », a mis au point la souche « AFEC Awassi ». C'est un montage génétique original qui résulte de l'introduction du gène dit « boroola » en procédant par croisements successifs mais en détectant sa présence à l'aide de marqueurs moléculaires (ce n'est pas de la transgénèse). Résultat, un doublement du nombre d'agneaux par brebis tout en maintenant les autres caractéristiques des Awassi. Plusieurs équipes de recherche dans le monde, y compris à Toulouse, se sont mobilisées sur ce gène « boroola ». Il a été découvert en Australie, il y a vingt ans environ, comme expliquant le nombre inhabituellement élevé d'agneaux par naissance observé dans un troupeau de brebis Mérinos du nom de Boroola, d'où le nom du gène qui lui est associé. Ainsi, l'entreprise « Yathroo » dispose là peut-être d'une nouvelle possibilité pour accroître sa compétitivité sur les marchés du Proche-Orient.

Changement de continent. Un chercheur américain présente un rapport sur la comparaison entre les productions respectives des brebis Lacaune et des brebis Frisonnes. Il mentionne laconiquement en introduction que les Etats-Unis ne pouvant pas importer des Awassi pour raisons sanitaires, il n'en sera pas question. Drôle de manière pour se faire accepter dans une séance dédiée aux Awassi : « *Je ne peux pas en importer donc je vous parle d'autre chose* ». Les Américains ont pu obtenir des Frisonnes d'Europe via le Canada qui joue toujours la fonction de sas sanitaire entre Etats-Unis et Europe. Dans les deux sens d'ailleurs, puisque c'est via le Canada que des chèvres et boucs Angoras d'origine texane ont pu être importés en France. Quant à la race Lacaune, dont le lait sert à la fabrication du fromage de Roquefort, elle est parvenue au plus haut niveau de productivité grâce au travail de plusieurs générations d'éleveurs avec l'aide de la recherche scientifique – mon domaine de travail. Or ses organismes de sélection ne sont pas décidés à ce que le produit de leur travail soit diffusé de par le monde et mis à la disposition de ceux qui souhaitent disposer rapidement d'un matériel génétique performant sans consentir les efforts nécessaires. Ce genre d'embargo, quelle qu'en soit la justification, est toujours contourné d'une manière ou d'une autre. Ainsi les Américains ont pu obtenir quelques reproducteurs de « type Lacaune » via la Belgique et de la semence congelée venant du Royaume-Uni - qui comme chacun sait élève beaucoup de brebis mais dont pratiquement aucune n'est traitée.

La question de l'embargo sur les ressources génétiques et son contournement... les Turcs pourraient aussi en parler à propos de l'expansion mondiale des chèvres Angoras que je mentionnais plus haut. Une race dont le nom provient de leur région d'origine au cœur du plateau anatolien, Ankara. Le Sultan avait interdit toute sortie de reproducteurs de cette race de chèvres, réputées pour leur « laine » mohair, plus fine que la laine des moutons Mérinos. Pourtant l'histoire dit qu'une vente avait été réalisée vers l'Afrique du Sud à la fin du 19^{ème} siècle, quelques chèvres accompagnées pour leur voyage de deux ou trois boucs. La Turquie des Sultans étant bien connue pour ses eunuques, ceux-ci avaient été opérés avant le départ afin de les rendre stériles. Volonté délibérée ou opération défailante, les boucs se révélèrent actifs. Leurs descendants ont généré la population de chèvres Angora d'Afrique du Sud, puis avec un nouveau rebond à travers l'Atlantique jusqu'au Texas, aujourd'hui premier producteur mondial de laine mohair. Autre cas de figure du détournement d'embargo, la transformation d'animaux destinés à la boucherie en animaux reproducteurs. C'est ce que j'avais détecté en comparant les statistiques d'exportation d'animaux de France avec les importations en Espagne, les importations espagnoles étant largement supérieures aux exportations officielles de France. Une voie évidente utilisée pour le développement de cette race par les éleveurs espagnols.

Au détour de la présentation américaine, je relève des chiffres qui ne peuvent laisser indifférent : de très nombreux consommateurs américains apprécient les fromages de lait de brebis, ce qui représente 33 millions de tonnes de fromage, importées en quasi-totalité – Roquefort, Pecorino Romano, Feta – soit à moitié du commerce mondial du fromage de brebis. Il est clair que des éleveurs américains aimeraient satisfaire ce marché national à leur profit et disposer d'animaux productifs pour créer des troupeaux.

Retour en Turquie et aux productions traditionnelles à partir du lait de brebis. Découverte de la grande diversité des types de fromages produits dans les campagnes turques. Je retiens la saveur des noms : Tulum, Urfa, Orgü... et aussi Yoghurt. Pratiques originales, diversité et goût : des points communs avec la France.

La Turquie à la porte de l'Europe (19 septembre)

Christian Petermann, Directeur de la recherche à la Commission Européenne, présente avec beaucoup de talent ce que sera le 7^{ème} PCRD². Une occasion exceptionnelle, devant les participants au Congrès, pour le dire au cœur d'un pays « candidat ». Une occasion exceptionnelle aussi, offerte à quarante jeunes chercheurs, issus des pays de l'ex-Union Soviétique et des nouveaux pays membres de l'Union Européenne, grâce au programme monté par Cled Thomas, écossais actif depuis de très nombreuses années au sein de la FEZ. Il m'a invité à suivre le Séminaire qui s'est déroulé en Espagne à Gerona au mois de mai dernier, puis à celui-ci à Antalya. Ces jeunes viennent d'Azerbaïdjan, d'Ukraine, de Hongrie ou de Slovénie et de Turquie... au total une trentaine de pays représentés. L'Union Européenne est vue ici comme pourvoyeuse potentielle de fonds d'aide à la recherche et aussi marché d'exportation pour les produits agroalimentaires de ces pays. Ils ont été invités, à l'issue de trois séminaires de préparation, à présenter quatre projets de recherche coopérative. Ils en ont fini la mise au point ici à Antalya. Ce qu'ils proposent, c'est de travailler sur ce qui fait l'essence de leurs pays : les races locales, les produits agro-alimentaires traditionnels, tout en portant attention au bien-être animal et avec le souci de la sécurité sanitaire des aliments. Lors de la Table Ronde finale à laquelle sont présents tous les participants au Congrès en séance plénière, chacun prend la mesure de l'entreprise avec sympathie. Et les jeunes eux-mêmes terminent leur présentation par un appel : « *Aidez-nous !* ». Une belle idée que j'approuve car les différents des projets de développement réalisés avec plus ou moins de bonheur au cours des dernières quarante années consistaient à introduire des races « améliorées » et négligeaient les produits locaux pour privilégier une stratégie de développement industriel de produits de consommation de masse. Intéressant mais non sans poser problème, on le verra. Les discussions vont révéler les couleurs et les reliefs de la démarche, tout autant que ses ambiguïtés et ses limites.

Un premier groupe s'est investi sur l'amélioration génétique des races locales. Mais souligne un intervenant, n'y a-t-il pas contradiction entre une position de principe favorable aux races locales et la volonté de les améliorer. J'ajoute que l'une des difficultés réelles de cette approche réside dans le fait que les programmes de sélection proposés ne sont pas « traditionnels » par essence et que les techniques « d'accompagnement » relèvent de logiques de « haute technologie » qui peuvent être elles-mêmes non adaptées à la situation des éleveurs et des éleveurs. Je ne peux m'empêcher de mesurer que les principes de la sélection collective faisant appel aux bases de la génétique quantitative ne sont pas facilement intégrés par les éleveurs traditionnels alors que ceux-ci ont leurs propres critères de choix de leurs reproducteurs. La mise en œuvre de techniques de contrôles de performances dans les

² Programme Cadre de Recherche Développement

troupeaux, d'enregistrements des saillies et des naissances avec attribution de numéros aux animaux, le choix des reproducteurs mâles selon des critères de production et pas uniquement d'apparence... supposent de la part des éleveurs une certaine attitude technique qui peut être contradictoire avec leurs propres références. Dans ces conditions, l'importation de reproducteurs « améliorés » n'est-elle pas plus simple à réaliser ? Les éleveurs qui les utiliseront sauront « bricoler » quelque chose avec eux de toute manière. Sinon, que faire sur ces populations locales et avec leurs éleveurs ? En Corse, l'équipe de François Vallerand avait fait le constat que l'application aux brebis Corses des schémas de sélection mis en œuvre sur les brebis Lacaune supposait un saut technologique important et difficile alors qu'il s'agissait bien de travailler la ressource génétique locale. En fait, il ne faut pas s'intéresser à la seule quantification des productions individuelles des animaux (le « contrôle de performances ») : lorsque le technicien vient auprès des troupeaux pour faire ces enregistrements, il vient aussi auprès des éleveurs. C'est dire que des conseils peuvent être apportés et des indicateurs peuvent être notés à chaque visite concernant l'état des pâturages et du troupeau, les caractéristiques des rations alimentaires, les périodes de reproduction, les critères de choix et les origines des reproducteurs, tout particulièrement les mâles. Avant de chercher à améliorer, il faut faire un état des lieux des pratiques et aussi raisonner avec les intéressés quelles sont les technologies adaptées et acceptables, entrer avec eux en dialogue pour identifier quelles sont les marges d'évolution accessibles et attendues. Les animaux d'élevage, et singulièrement les brebis, sont des marqueurs d'histoire, porteurs des traditions, en liens avec les caractéristiques des territoires, pas uniquement des objets supports de techniques.

Continuons avec les produits eux-mêmes, les fromages, les viandes, les recettes... tous relevant de préparations traditionnelles mais pour lesquelles il va falloir assurer qu'elles sont fabriquées en conformité avec les Directives européennes sur la sécurité sanitaire des aliments en vue de permettre leur exportation. Bravo ! Un beau projet d'ouverture. J'adhère à son principe. Mais quelqu'un intervient : le problème est-il de vendre aux consommateurs des pays de l'Union Européenne, ou d'assurer d'abord aux habitants des pays d'origine la satisfaction de conditions de base – qualité, sécurité, traçabilité – avant de se demander si les conditions requises pour l'exportation sont réunies ? Ne faut-il pas s'intéresser d'abord aux consommateurs et aux marchés turcs, azerbaïdji, ukrainiens... avant de vouloir approvisionner les marchés suédois ou français ou autres ? Bonne question ! Et ne faut-il pas assurer à la population de ces pays de pouvoir continuer à se nourrir selon leurs habitudes et avec des produits qui leur sont coutumiers ? Problématique complexe que l'on peut pousser en faisant appel au concept de « souveraineté alimentaire ». Oui, mais si les citoyens de ces pays aspirent à une certaine forme de consommation colportée par la télévision et par la circulation des personnes, la conséquence ne va-t-elle être une place croissante pour les produits standard de la mondialisation. Ne faut-il pas alors assurer le maintien des activités traditionnelles en assurant à leurs produits un accès à des marchés plus larges, en satisfaisant un certain besoin d'exotisme aux consommateurs du monde ? Le concours de recherches relevant des domaines de l'économie, de la sociologie et de l'anthropologie de la consommation devient indispensable pour évaluer ces questions et l'impact de ces phénomènes complexes.

Me revient en mémoire, une communication faite il y a un an, lors d'un Symposium à Santarem (Portugal) consacré à « l'avantage compétitif des produits des élevages méditerranéens ». Il s'agissait justement d'une zone de montagne en Turquie, à l'est de Adana (dans la Çukurova que j'évoquais plus haut) et au nord de la Syrie, dans le Sandjak d'Alexandrette, capitale Antakya - l'ancienne Antioche. L'auteur de la communication, un universitaire qui travaille dans ce secteur, soulignait alors les résistances au progrès provenant du poids de la tradition chez les éleveurs tout en mettant en avant la nécessité de protéger celle-ci en vue d'un avenir meilleur. Ma réflexion avait été alors provocante : faut-il que les

sociétés traditionnelles soient mortes, pour assurer la production et la valorisation de produits « traditionnels » ? Le fromage de Laguiole, cher à André Valadier en Aubrac, trouve ses capacités de développement dans des éleveurs modernistes qui s'investissent dans la commercialisation de produits dont l'image est celle de la tradition, une tradition dont les acteurs ont disparu. André Valadier met en exergue le travail des chercheurs de la RCP Aubrac (programme de recherche du CNRS) qui ont effectué un recueil exhaustif des savoir-faire séculaires avant que leurs derniers acteurs disparaissent : ils ont été en quelque sorte les dépositaires de la tradition des générations antérieures. C'est sur leur base, explique-t-il, que les procédés authentiques du fromage de Laguiole ont été valorisés, en les adaptant aux nouvelles exigences technologiques et sanitaires, au service d'une stratégie de développement local. Car il n'est pas si facile que cela d'engager un processus d'évolution de la tradition avec les acteurs eux-mêmes. C'est un défi redoutable de ce type auquel se sont attelés des équipes de l'INRA : travailler auprès des éleveurs de Corse ou des Pyrénées et déterminer avec eux leurs voies possibles de progression pour ne pas disparaître. Une source d'inspiration possible pour ces pays « périphériques » où la tradition est encore vivante au quotidien !

Un ingénieur de l'Institut de l'Élevage, à Paris, m'explique, au cours d'une « pause café » qu'il y a quelques années, il a conduit un travail dans la région de Kas, au nord-est, près de la frontière avec l'Arménie. Il y a rencontré des éleveurs « *comme il y a quarante ans en Auvergne* », me dit-il, connaissant bien leurs animaux, soigneux, en osmose avec les ressources naturelles locales et la qualité des terrains, mais sans moyens financiers pour réaliser les améliorations qu'ils souhaiteraient réaliser, pour investir et pour acheter selon leurs besoins. En fait, selon lui, l'administration et la recherche n'accordent pas suffisamment d'importance en Turquie à ce qui constitue pourtant l'essentiel de l'activité des territoires ruraux. Décevant me dit-il. En 1992, les Turcs ont importé des « Awassi améliorés » de Chypre (de la partie nord sous contrôle turc) et d'Israël dans une immense ferme d'Etat (Ceylanpinar) rassemblant 25.000 brebis : nous sommes loin des petits élevages familiaux et traditionnels. Illustration des paradoxes de l'agriculture Turquie évoqués à Marciac.

Dernière présentation, un projet portant sur les conditions du bien-être animal. Sa préoccupation est d'adapter les pratiques d'élevage et d'abattage aux Directives Européennes, une discussion s'engage à propos des conditions d'élevage traditionnelles où les composantes religieuses peuvent être très présentes. Si la Turquie entre dans l'Union Européenne, se fera-t-elle imposer des règles inspirées par la législation suédoise telle qu'elle s'est exprimée l'an passé lors de la Table Ronde de la FEZ à Uppsala³ ? Inversement, sur quelles bases introduire des infléchissements, faire profiter les autres pays d'autres types de rapports aux animaux dans une région du monde qui a vu les origines de leur domestication ?

Soirée « turque » en plein air entre le restaurant et la plage, offerte aux participants du Congrès, sur un auditorium où se succèdent des musiciens et des danseurs. Des scènes qui évoquent à la fois les ambiances égyptiennes, caucasiennes et anatoliennes, celle des danseuses du ventre, des danseurs bottés et des derviches tourneurs. Une Turquie traditionnelle et hybride à la fois ! Enthousiasmante et étourdissante. Vin rouge et raki.

Cinquante kilomètres de Turquie (20 septembre)

³ « Conflits ou complémentarités entre valeurs éthiques et finalités économiques. Conséquences pour les éleveurs et les productions animales ». Table Ronde de la Fédération Européenne de Zootechnie (EAAP FEZ), Université d'Agriculture d'Uppsala, Suède, 7 juin 2005.

J'aimerais quand même avoir un regard sur la Turquie « réelle » au-delà de l'enceinte du Congrès. Ma seule chance, prêter attention à ce qui défile sous mes yeux à travers les vitres du petit bus affrété par les organisateurs qui nous emmène du Maritim Palm Beach Hotel à l'aéroport, en plein jour cette fois. Un peu comme à travers le trou d'une serrure. Mais des images moins virtuelles que les communications et rapports d'un Congrès scientifique. Je note sur mon carnet tout ce qui se présente à mes yeux pour en garder une trace. Habitat et champs. Voirie et trafic routier. Commentaires sur les paysages. Regards étonnés sur l'inhabituel !

Je découvre d'abord Belek, aux portes de notre hôtel, lui-même entouré d'autres complexes hôteliers du même type : « une ville néo antique » ! Je n'avais distingué à la nuit vendredi soir que quelques colonnes et arcades. Etaient-elles vraiment anciennes ? Etaient-ce des vestiges « vrais » ? Non, je m'en rends compte ce matin, ici il n'y a pas de tradition à ressusciter. Il n'y a rien qu'un pastiche, des pseudo ruines de remparts. Une ville nouvelle, avec ses immeubles de quelques étages couronnés d'antennes paraboliques et de panneaux solaires. Au milieu d'un quartier commerçant, une vieille bâtisse aux longs toits bas de tuiles rondes, seul témoin authentique d'un ancien temps paysan. Soudain, je m'aperçois que ce que j'appelle des « néo-remparts » se termine en cœur de ville, auprès du dôme et des minarets d'une mosquée, par une monumentale fontaine, un amoncellement de blocs noirs d'où l'eau descend en cascade : ces vraies fausses ruines sont celles d'un pseudo aqueduc !

De nouveaux quartiers en construction en pleins champs, une fièvre immobilière. Des rues perpendiculaires à notre route avec de longs alignements de villas identiques et de petits immeubles à deux étages, différant seulement par des couleurs très vives : bleu outremer, orange, rose, violet, etc. selon la rue. Un terrain de golf en périphérie. Panneaux publicitaires. Tout est pour la vente. Pour quelle clientèle ?

Je me demande vraiment ce que sont ces lieux... J'obtiens une réponse à ma question à mon retour. Consultation Internet : Belek se veut le modèle d'une nouvelle forme de tourisme à grande échelle, celle qui devrait notamment séduire les retraités du monde entier, et notamment d'Europe, attirés par la perspective de passer plusieurs mois par an au soleil en dehors de leur pays : une trentaine d'hôtels 4 et 5 étoiles, des villages de vacances haut de gamme (ceux dont j'ai vu la construction), et 5 terrains de golf ! « *Une nouvelle image du tourisme en Turquie* » annonce les publicités. Une volonté de modernisme, de positionnement de la Turquie sur le marché du tourisme résidentiel, avec un œil insistant vers l'Europe.

Poursuite du trajet. Alternance de sols sableux et de sols rouges, selon les lieux. Quelques monticules au milieu du paysage plat. Des serres plastiques à l'allure modeste et aussi des cultures de plein champ sur petites parcelles - beaucoup de monde au travail, hommes, femmes et enfants. Une agriculture familiale. Productions diversifiées autant que la vitesse du bus me permet de les repérer : tomates, poivrons, légumes, mais probablement aussi bananes. Système d'irrigation en goutte-à-goutte qui a pris la succession d'une irrigation « classique », des vestiges de canaux en témoignent. Deux vaches pie noire perdues au milieu d'un grand champ en friche.

Accès à la quatre voies rapide qui conduit à Antalya et à l'aéroport. Le paysage agricole change : grandes parcelles de maïs et de coton derrière les nombreux panneaux publicitaires. Une grande allée de palmiers royaux conduit à ce qui paraît être une usine, peut-être d'égrenage du coton. Des blocs de maisons à deux étages en bordure de route avec chacune un commerce au rez-de-chaussée. Repérage d'une fabrique de bijoux - « Perge Jewels » - et de son magasin de vente au public à grands renforts de publicité.

« Havalimani », « aéroport » en turc. Le modeste édifice qui dessert les lignes intérieures contraste avec le somptueux aéroport international, blanc et neuf, destiné à porter la vocation de la région au développement touristique.

La mémoire, l'actualité et le futur

Analyse comparée des publicités des magazines des deux compagnies aériennes que j'ai empruntées ces jours-ci, Air France, Turkish Airlines. Que proposent-elles à leurs passagers ? A quoi veulent-elles les faire rêver ? Magazine « Air France » : produits de luxe, vêtements, bijoux et parfum, voitures haut de gamme, informatique. Magazine « Turkish Airlines » : des logements et des programmes immobiliers, comme en écho à la fièvre de construction qui saisit la plaine aux alentours de Belek.

Librairie de l'aéroport international d'Istanbul, flambant neuf lui aussi - je n'avais pas emprunté ces lignes depuis six ans. La Turquie se définit d'abord en référence au fondateur de la nation, Mustapha Kemal Atatürk, à en juger par le nombre d'ouvrages proposés aux clients, de tous formats et de tout statut, depuis le livre de poche jusqu'à un « beau livre » illustrée de photos, en passant par la dernière analyse politique de la Turquie moderne. J'achète l'un d'entre eux qui me paraît être en mesure de m'introduire de façon fiable à l'histoire et la compréhension de la Turquie moderne : « *The Turks today* », par Andrew Mango⁴. La manchette signale qu'il a été aussi l'auteur d'un « *Atatürk* » qui a été salué dans le monde entier.

La mémoire... Je réalise que cette Réunion Annuelle de la FEZ s'est déroulée sans grand souci de mémoire. Ainsi, aucune mention dans les discours de Kristof Kallay dont Jean Boyazoglu vient de m'apprendre la disparition. Kristof Kallay a été Secrétaire Général de la FEZ durant les premières décennies de la Fédération – Jean Boyazoglu lui a succédé. Il avait été choisi par André-Max Leroy, le premier Président de la FEZ, également Président de l'Association Française de Zootechnie. Il était le fils du Premier Ministre hongrois qui avait été évincé par les communistes. Je l'ai revu pour la dernière fois lors de la Réunion Annuelle tenue à Budapest en 2001. Il revendiquait avec beaucoup d'allure sa fonction d'Ambassadeur de l'Ordre Souverain de Malte auprès du Saint-Siège. Aucune évocation non plus du fait qu'il a été l'incitateur du premier Symposium sur l'Élevage en région méditerranéenne, en 1983 à Ankara. Kamil Dogan, alors chef du département de production animale de la Faculté d'Agriculture Ankara, l'organisateur de ce Symposium, est venu avec son épouse, mais il passe totalement inaperçu parmi les participants. Aucune mention du fait que la présente Réunion Annuelle est la première de ce type à se tenir en Turquie, alors que lors des Réunions Annuelles antérieures personne ne manquait de souligner qu'il s'agissait – par exemple à Budapest – de la troisième fois ! Il ne faut certes pas que le souci de la célébration « plombe » le dynamisme indispensable à la construction du futur, c'est ce que je me résigne à penser. Soudain, alors que l'orchestre qui accompagne le dîner de gala en clôture du congrès change de genre musical, et passe d'airs et de chansons du style « Grand Prix de l'Eurovision » à un morceau particulièrement rythmé et cadencé, un rock sur des airs traditionnels orientaux, le groupe des jeunes chercheurs boursiers, de l'Azerbaïdjan à la Slovaquie et à la Pologne, envahit la piste et transforme ce qui n'était qu'un dîner protocolaire en une fête, jusqu'à épuiser l'orchestre ! C'est bien clair, le signe est là : ces jeunes gens, garçons et filles, qui nous ont proposé des actions de recherche sur la base de leurs races animales locales et de leurs produits traditionnels, préparent aussi les futurs de leur pays, et aussi de la FEZ et d'une Europe élargie, quels qu'en soient le statut et les contours ! Mais pourront-ils le faire sans intégrer le passé dont ils sont les héritiers, sans inscrire les étapes antérieures de la recherche scientifique dans des projets à long terme ? Construire « un futur partagé », cela peut-il se faire sans exercice de mémoire, qu'il s'agisse d'une institution ou d'un pays ?

⁴ John Murray, Publishers. 2004

Au lendemain de mon retour, annonce du procès de l'écrivain turc Elif Shafak, une femme, et de son acquittement (le 21 septembre). Ce qui est en cause c'est une formulation de l'Article 301 du Code Pénal turc dans laquelle s'engouffre des opposants au mouvement de modernisation de l'Etat Turc dans la perspective de son adhésion à l'Union Européenne. Non « *Elif Shafak n'a pas offensé la Turquie* » en évoquant dans son dernier roman le génocide arménien. Toujours la mémoire ! Satisfaction exprimée par le Premier Ministre Turc, Recep Erdogan, pour le verdict. Mais ne serait-il pas plus simple de supprimer cet article 301 au nom duquel des minoritaires traînent un justice nombre d'intellectuels Turcs ?

Voyage de Jacques Chirac en Arménie. Il déclare que la Turquie serait bien avisée de reconnaître sa responsabilité dans le génocide. Ce qui pourrait faciliter son adhésion à l'Union Européenne même si ne n'est pas une obligation.

Vote de l'Assemblée Nationale française : une loi qui punit la négation du génocide. Protestation du gouvernement Turc. Les Turcs ont des problèmes avec leur mémoire, ou n'acceptent pas que les étrangers interfèrent dans la manière de traiter celle-ci. Regrets de Jacques Chirac : le devoir de mémoire n'exige pas d'être traduit dans la Loi.

Couronnement : le Prix Nobel de Littérature 2006 est attribué le 12 octobre à un auteur Turc, Orhan Pamuk, mis en cause lui aussi pour son évocation du génocide arménien et sa défense de la cause kurde. Un geste politique des « Nobel » ?

Notre quotidien est plein de Turquie ! Une Turquie encore mal assurée de ce qu'elle est et de ce qu'elle sera. Une Europe qui s'engage avec elle dans un processus de négociations sans garantie de bonne fin. J'ai de l'attirance pour ce pays, tel que je l'ai connu au cours de voyages successifs depuis plus de vingt ans à Ankara, Istanbul ou Adana, et sur le plateau anatolien. Je n'en ai vu cette fois-ci qu'un morceau, comme à travers le trou d'une serrure. C'est la remarque que je me fais. Et aussitôt ce mot, « serrure », m'introduit à m'interroger : la mémoire serait-elle une clé nécessaire à la Turquie pour ouvrir les portes de son futur, les portes de l'Union Européenne ?

Je me suis procuré l'ouvrage signalé dans Le Monde des Livres à la veille de mon départ : « *La malédiction de Constantin* ». Un gros succès de librairie en Turquie. Ce thriller dénonce la main mise des Américains sur le pays. Ils profitent du chaos provoqué par les deux gigantesques séismes et le raz de marée qui ont anéanti Istanbul et Izmir pour prendre le contrôle de l'exploitation de gisements de pétrole dont ils avaient caché l'existence. Des diplomates et espions français d'origine turque agissent au nom de l'Union Européenne pour contrer l'occupation américaine réalisée sous prétexte d'assistance. Ils collaborent avec des turcs des quartiers d'Istanbul où ils avaient vécu antérieurement. Une Turquie fortement endettée dont l'implosion économique met en difficulté l'Europe. Les négociations d'adhésion à l'Union Européenne n'ont toujours pas abouti mais le drame et la tentative américaine précipitent l'option de l'ancrage à l'Europe. Les événements, non précisément datés se situent probablement entre 2015 et 2020, « *presque un siècle après le traité de Sèvres* » (1920), et à peine vingt ans après le tremblement de terre de Göldjuk (1999) : c'est la même ligne de faille qui a joué, à la fois politique et géophysique, avec un affaissement des terres dans la mer de Marmara, toutes communications coupées, barrages brisés, ponts sur le Bosphore effondrés, centrales électriques et raffineries en flammes, des centaines de milliers, sinon des millions, de morts. Un futur qui fait basculer le cours de l'histoire.

* * * * *

J'ai souvent éprouvé que mes interrogations au départ de mes voyages entraînent en résonance avec la réalité et le contenu de mes rencontres. Il en est encore ainsi cette fois-ci à propos d'Antalya et de la Turquie : l'incertitude de la destination et l'ambiguïté des lieux me poursuivent et me questionnent. J'exhume d'un rayonnage de ma bibliothèque un petit volume oublié, fatigué et ancien, un ouvrage de l'éditeur Armand Colin dédié à la Turquie, « *La Turquie – Passé et présent* », écrit par Marcel Clerget, ancien professeur au Lycée Galata-Saray d'Istanbul et à l'Université du Caire. Un petit livre de format réduit, n° 213 d'une collection qui fut l'ancêtre du « Que Sais-je ? ». Son introduction pourrait être celle d'un ouvrage d'aujourd'hui : « *L'Anatolie est-elle encore l'Asie, est-elle déjà l'Europe ? Quelle influence primera les autres ?* ». C'était en 1938, l'année de la disparition de Kemal Atatürk, quinze ans après la fondation de la République. Et encore, plus loin : « *Que doit-on attendre de ce dépaysement, de ce déracinement oriental, de cette ardeur jeune et naïve à regarder en avant, à rompre avec le passé ?* »

Besoin de classer mes impressions, de comprendre les leçons recueillies à l'occasion de ce rapide regard, de saisir le sens des événements, que ceux-ci soient réels ou romanesques. Je n'avais pas imaginé au début de ce voyage que mon attention aux brebis me conduirait à des réflexions sur la Turquie dans ses rapports avec l'Europe. D'un côté, les brebis Awassi et leurs productions, intimement liées aux territoires de l'Asie et marqueurs de traditions séculaires. De l'autre, une volonté de modernité qui assure l'ouverture au monde par un déracinement. Mais la tradition ne donne-t-elle pas de l'épaisseur à la modernité et de la solidité à l'ouverture ? Singulière Turquie : les incertitudes de son futur et les ambiguïtés de sa situation géopolitique lui donnent aussi une position qui peut se révéler un atout pour l'Europe dans le monde. Mais la Turquie qui progresse dans l'idée européenne ne sera pas au bout du compte conforme à l'image que nous nous en faisons. Turquie déconcertante et inattendue, telle qu'elle m'est apparue à Belek.

Dans ma bibliothèque, « *La malédiction de Constantin* » et « *The Turks today* » vont maintenant côtoyer « *La Turquie – Passé et présent* » de Marcel Clerget remis en lumière ! Et aussi : « *La vie quotidienne à Istanbul au siècle de Soliman le Magnifique* », car on ne peut pas non plus ignorer l'héritage ottoman de la Turquie malgré la rupture kémaliste.