



L'intégrale

5 février 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 coeur des préoccupations des citoyens et des décideurs politiques. Enjeu majeur de société, elle suscite parfois polémiques et prises de position radicale, et toujours une foule d'interrogations qui ne trouvent pas toujours de réponse 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 Gascon, 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 5 février 2007

Mise en bouche	p3
- Revue de presse de l'actualité alimentation-société, par Pierre Escorsac, journaliste	
- Reportage art et alimentation par Michel Lafarge, journaliste	
Chronique Grain de sel	p.5
Quand la vache folle fait le grand écart : retour sur une crise , par Jean-Marie Guilloux, suivie d'un entretien avec Philippe Baralon, consultant, cabinet Phylum	
Les Pieds dans le plat.....	p.7
Biodiversité contre standardisation ? Ces graines qui sèment la discorde , par Sylvie Berthier et Michel Chauvet, ethnobotaniste, Agropolis International, Montpellier	
Propos de Table. Discussion avec le public.....	p.9
Chronique Sur le pouce.....	p.10
Quand la techno se porte au poêle , par Lucie Gillot et Christian Cochonneau, Centre de Formation des Apprentis de Blagnac	
Les Petits plats dans les grands.....	p.12
Le porc Noir Gascon , une table ronde animée par François Delpla avec Armand Touzanne, directeur du Consortium du Noir de Bigorre et Jean-Claude Flamant, zootechnicien, ancien président du centre Inra Toulouse.	
À emporter. Revue littéraire par Jacques Rochefort.....	p.14

Jean-Marie Guilloux : Bienvenue au Plateau du J'Go, organisé par le 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.

Alors au menu du jour : en une heure, une foison de sujets avec, notamment, dans notre rubrique Grain de sel, un retour sur la crise de la vache folle et précisément sur le coût économique de la gestion de cette crise qui met en relief la nécessité d'un apprentissage collectif de la notion de risque. Avec Philippe Baralon, responsable du cabinet Phylum et coauteur du livre *L'affolante histoire de la vache folle*. Puis dans notre rubrique les Pieds dans le plat, nous évoquerons le débat biodiversité contre standardisation, avec un spécialiste Michel Chauvet, qui est actuellement ethnobotaniste à Agropolis International de Montpellier. Autre sujet, dans la chronique Sur le pouce, "Quand le techno se porte au poêle" se propose de revenir sur la récente incursion de la technologie en cuisine, avec Christian Cochonneau, responsable de la filière cuisine du CFA de Blagnac. Enfin, dans Les Petits plats dans les grands, nous aborderons l'histoire scientifique, économique et humaine du porc Noir Gascon que tout le monde connaît aujourd'hui. Nous allons voir comment à partir de quelques spécimens en voie de disparition, on a pu sauver cette race porcine, pour en faire un des produits emblématiques de la qualité, avec Jean-Claude Flamant, zootechnicien, ancien président du centre Inra Toulouse, et actuellement directeur de la Mission Agrobiosciences, et Armand Touzanne, directeur du Consortium du Noir de Bigorre. Au menu également, des revues culturelle, littéraire et de la presse, sans oublier une revue musicale des artistes Jehan et Bernie, qui vont nous interpréter un nouveau morceau de leur création.

Mise en bouche

Revue de Presse de l'actualité alimentation-société

Par Pierre Escorsac, journaliste à la Dépêche du Midi

J.-M. Guilloux : Nous allons commencer par une mise en bouche, avec Pierre Escorsac. Vous êtes journaliste au quotidien La Dépêche du Midi. Qu'avez-vous retenu dans la presse ce mois-ci ?

P. Escorcac : Comme on le sait, depuis le 1^{er} février, on ne peut plus fumer en public. On ne peut plus trop boire, non plus. Alors je me suis amusé à picorer dans la presse, pour y débusquer quelques informations amusantes et parfois insolites concernant le secteur de la consommation.

Alors, ça y est ! On nous ressert la grippe aviaire en Angleterre, cette fois, où le fameux virus H5N1 semble circonscrit. Pour l'instant « *nos poulets n'iront pas aux abris* » écrit La Dépêche du Midi mais de nouvelles mesures pourraient être prises ce soir en cas de récurrence. Jean-Marie Guilloux et Philippe Baralon, vous parlerez tout à l'heure d'une crise que nous avons traversée et que nous avons surmontée : la crise de la vache folle. Et, puisque nous sommes dans le beefsteak et dans les bœufs, restons-y avec ces boîtes de

corned-beef : 80 000 boîtes, non conformes, ont dû être retirées du marché. Une partie de la viande à transformer aurait été fournie par un établissement basé à Auch, nous dit La Dépêche du Midi dans son édition du 27 janvier 2007. Attention, donc, au coup de cornes dans le corned-beef.

Il y a ceux qui veulent le beurre et l'argent du beurre et puis il y a ceux qui aiment le beurre tout court. Le Journal du Dimanche (JDD) du 28 janvier nous en remet une tartine avec ce titre : « *Détrônée par l'huile d'olive, la pâte à tartiner reprend des couleurs et du goût* ». Et notre confrère du JDD révèle que, outre les "beurres santé", les fabricants ont joué la carte de l'innovation et ont lancé, en 2005, six nouveaux beurres gourmands, des produits aux saveurs inédites comme aux algues de Bretagne. On en trouve même dans la tisane : à Paris, le chef Pascal Barbot propose une infusion au beurre. Voilà peut-être la recette trouvée contre l'insomnie, le nouveau mal français qui, selon La Dépêche du Midi, toucherait 30% de la population. Là encore, l'alimentation des Français serait mise en cause : kilos superflus, tension et cardiopathie

contribueraient à ce dérèglement du sommeil. Le vieil adage “qui dort dîne” ne serait donc vrai que dans un sens, car qui dîne ne dort pas forcément. Et puis une information du Canard Enchaîné qui risque d’empêcher de dormir les amateurs de bio : « *Qui veut la peau du bio ?* » interroge le volatile dans son édition du 24 janvier. Il dévoile que la Commission européenne mijote un projet de règlement qui risque de torpiller le bio avec des exigences rabotées, des contrôles allégés et tout un tas de dérogations ; ceci, dit le Canard, afin que le « *consommateur bio puisse acheter les yeux fermés* ».

Acheter les yeux fermés, c’est ce qu’il ne faut surtout pas faire lorsque l’on regarde les prix à la consommation. Dans la presse, les experts se renvoient la patate chaude : cinq ans après sa mise en service, l’euro a-t-il fait monter les prix ou bien a-t-on profité de l’euro pour les faire monter ? Éternelle histoire de la poule et de l’œuf ou peut-être de la poule aux œufs d’or.

Dans un tout autre registre, cette information pour les automobilistes qui rongent leur frein, tous les jours, dans les embouteillages de la rocade de Toulouse. Le Jura vient de mettre en perce¹ son vin de patience, le bien nommé. Le fameux vin jaune, qui donne du temps au temps, et dont le JDD d’hier nous dit qu’il perce aussi les frontières, car il est très prisé en Belgique et au Japon, ce qui est une très belle performance pour un de nos bons produits. Et puisque nous parlons vin, une récente étude montre que les Français, champions du monde de la consommation de vin

jusqu’en 2005, vont tomber à la troisième place derrière les États-Unis, qui l’eut cru, et derrière l’Italie. La Dépêche du Midi du 31 janvier rapporte que la France est le seul des cinq grands marchés du monde à connaître une évolution négative de la consommation de vin. Et l’eau dans tout ça ?

Eh bien, c’est la guerre entre l’eau minérale et l’eau du robinet avec la campagne déclenchée par Cristaline, une campagne qui fait des vagues puisque deux plaintes en justice ont été déposées pour faire assaut de transparence dans cette affaire qui, avouons-le, jette le trouble.

Autre chose : au journal télévisé de France 2 du 31 janvier, on nous a fait découvrir le yaourt qui rend la peau plus belle avec un zeste d’oméga 6. Désormais vous aurez deux articles pour le prix d’un : vous aurez le yaourt et une peau de yaourt, bien sûr...

Voilà des histoires de cuisine. Je pourrais vous en raconter sans fin, sans parler de cuisine électorale, une cuisine très pimentée en ce moment. Vous le voyez avec le sondage qui est mis à toutes les sauces. Mais revenons à nos petits plats. L’émission culinaire de Sud Radio du 28 janvier nous révèle que la cuisine française permet de confectionner pas moins de 17 000 plats, ce qui montre vraiment la richesse de la palette de notre cuisine. Voilà je ne veux pas abuser de mon temps, car je risque d’être mis au jarret de rigueur ce qui, à la table du J’Go, ne serait pas un supplice, mais un terrible délice.

¹ Mettre en perce : faire une ouverture à un tonneau pour en tirer le vin (Le petit Robert 2007)

Reportage art et alimentation

« Le banquet du Sorano », par Michel Lafarge, journaliste à Radio Mon País

J.-M. Guilloux : Dans cette mise en bouche, nous inaugurons une nouvelle chronique avec Michel Lafarge, qui est journaliste à Radio Mon País et spécialiste de la création artistique. Le principe de cette chronique ? La visite d’un lieu où se joue une double mise en scène : la bouffe et la création artistique. Michel, vous êtes allé au Théâtre Daniel Sorano de Toulouse où, chaque mois, son directeur Didier Carette propose un banquet où se mêlent le plaisir de la scène et celui de la dégustation. Racontez-nous.

M. Lafarge : Au théâtre, tout commence par un lever de rideau. Au restaurant, par un coup de torchon. Au Sorano, on pratique les deux. Son directeur, Didier Carette, est à la fois le maître de cérémonie et le chef en cuisine. En ce lieu, on dresse les tables pour des banquets où l’on sert textes et numéros de music-hall. Dans ce théâtre à l’italienne, on vire les fauteuils capitonnés de rouge que l’on remplace par des bancs d’écoliers et des tables en bois. Au menu, un auteur, étranger de préférence, parce qu’ici, on plaide pour la découverte et les plats épicés.

Aussitôt assis, le spectateur savoure un breuvage du cru. Ce cocktail d'accueil du Banquet est composé de vin blanc, de vodka cannelle, de miel et de jus de pomme. La musique, exotique, tonitruante, rythme les levées de coudes. Les acteurs - qui seront dans un instant sous les feux des projecteurs - passent les verres en bout de table que les convives font circuler jusqu'au dernier rang. Ici, on se parle comme au bistrot. Les brèves de comptoir prennent de l'allure. Au plafond, une boule de cristal sème ses étoiles sur le plateau. La lecture va commencer. Les lumières se tamisent, les ombres se font présentes. Les saltimbanques sont sur scène. Pendant plus d'une heure, les papilles de l'esprit vont saliver. Les mots vont être déglutis. Les phrases retenues pour être ruminées pour des saisons plus sèches. Le plaisir du texte précède le plaisir du tube digestif. Mais celui-ci n'est pas mis à l'index.

A la fin de la première partie, on passe à table. Les comédiens ont troqué leurs costumes de représentation pour celui de serveur de salle. La musique - yiddish, balkanique ou orientale - occupe les oreilles pendant que la fourchette enroule la semoule, déchiquette la viande, porte entre les dents et les narines les saveurs et les parfums du pays de l'auteur. Tant, il est vrai, que l'on ne peut rien comprendre d'un texte si l'on ne connaît pas les nourritures terrestres qui l'ont

mijoté. Les assiettes servies sont plutôt de tenue méditerranéenne, reliant les deux rives de cette mer passerelle : tajines aux pruneaux, poulet, olives et citron, agneau aux amandes ou encore carottes orientales au miel, salade pois chiches ou méchouia.

Version desserts : gâteau au chocolat ou salade d'orange miel et cannelle. Quant aux breuvages, ils sont aussi de nature à mettre le feu aux gosiers les plus arides : le Bleu, rhum et curaçao, le Pulko, mélange de sucre de canne et de citron vert, le Mojito, alliant rhum, menthe verte, citron de la même couleur et sucre de canne.

Au Sorano, on ne rassemble pas famille et voisins, mais ceux que l'on aurait pu côtoyer dans la rue sans l'ombre d'un regard, sans l'échange d'une parole. Le théâtre se fait porteur d'une sorte de tutoiement physique pouvant déboucher sur la conversation. Il redécouvre sa fonction de forum, d'agora, d'échange, de mise en pièce de nos individualités. Il nous oblige à sortir de nos rôles convenus. Il nous porte sur l'avant-scène de nous-mêmes.

Et, ne dites surtout pas à Didier Carette, qu'il pratique la démocratie participative ou le théâtre citoyen. Il exerce juste son métier qui consiste à nous dédoubler de nos ombres, à les mettre en pleine lumière, à nous faire jouer sol y sombra, côté cour, côté jardin et côté cuisine parce que si dans la vie, il y a à boire et à manger, il y a aussi urgence à poser sur le plateau ce que l'on trouve d'humain, de trop humain en nous : la farce et le tragique.

Chronique Grain de sel

Quand la vache folle fait le grand écart : retour sur une crise

Par Jean-Marie Guilloux, suivie d'un entretien avec Philippe Baralon, consultant, cabinet Phylum

J.-M. Guilloux : Nous allons maintenant aborder un sujet à rebrousse-poil qui concerne la vache folle, avec Philippe Baralon, responsable du cabinet Phylum, spécialiste en stratégie des filières agroalimentaires. Vous vous êtes beaucoup impliqué dans la gestion de cette crise. Vous avez même participé à un ouvrage collectif *L'affolante histoire de la vache folle*¹ écrit, entre autres, avec Martin Hirsch², actuel président d'Emmaüs France et ancien directeur de l'Agence française de sécurité sanitaire des aliments (Afssa).

Alors, la crise est loin derrière nous. Ce fut une crise longue, avec la mise en place de nouveaux

dispositifs de sécurité, appliqués à grande échelle, tel que l'abattage et les tests, mais aussi avec ses pronostics alarmants. Rappelez-vous, certaines projections scientifiques sérieuses oscillaient entre quelques dizaines de victimes et des centaines de milliers de décès.

Que reste-t-il aujourd'hui de la vache folle, Philippe Baralon, et d'abord que se passe-t-il aujourd'hui ?

P. Baralon : Bizarrement, aujourd'hui on est dans le bas de la fourchette que vous indiquiez, plutôt quelques dizaines de victimes, heureusement, et, en même temps, énormément d'informations nous

arrivent. Elles sont le fruit de l'investissement très fort qui a été fait en recherche à la fin des années 1990-2000. Nous avons donc beaucoup de résultats, dont certains sont un petit peu inquiétants. Par exemple, il y a un risque transfusionnel associé à l'Encéphalopathie spongiforme bovine (ESB). On sait que l'on trouve plus de prion de l'ESB que prévu, mais toutes ces informations n'entrent pas en écho avec la société. C'est ce qui est intéressant, car on aurait eu les mêmes infos il y a dix ans, les journaux en auraient fait leurs grands titres. Aujourd'hui, ça arrive sur les bureaux des mêmes journalistes et ça ne fait même pas une ligne dans les journaux.

Il y a un phénomène d'oubli de la vache folle. Comment le comprend-on en regard des crises passées ? Une crise chasse l'autre ? Comment analysez-vous ce phénomène d'oubli ?

C'est un phénomène d'oubli qui s'explique assez facilement. La situation épidémiologique a changé. Il y a dix ans on pensait, éventuellement, que ce phénomène allait faire des centaines de milliers de victimes. Aujourd'hui, on sait qu'il en fera très peu. Pour donner un ordre de grandeur, il y a eu un pic maximal au Royaume Uni de 28 morts. C'est 28 morts de trop, certes. Mais ces 28 morts du nouveau variant de Creutzfeldt-Jakob, c'est moins que le nombre annuel de morts dus à la forme la plus courante de la maladie de Creutzfeldt-Jakob, celle dite sporadique, qui tourne autour de 60-70 au Royaume Uni et de 80 en France. Cette maladie, qui existe depuis très longtemps, a été identifiée dans les années 20 et n'a jamais été un thème de recherche phénoménal, c'est le moins que l'on puisse dire. On sait aujourd'hui que ce sera probablement un phénomène mineur en terme de santé publique. Donc, ça n'intéresse plus les gens. C'est la même chose sur le plan animal : huit cas en France en 2006, presque rien... Ça ne fait donc plus l'actualité.

On doit ce peu de morts grâce aux mesures prises pendant la crise, qui ont nécessité de gros investissements .

Si on fait l'autopsie de la crise, on a dépensé beaucoup d'argent. Une estimation officielle du ministère de l'Agriculture, en 2003, indique qu'on a dépensé, en France uniquement, 850 millions d'euros pour lutter contre l'ESB. Cela fait beaucoup d'argent. A l'échelle de l'Europe, plusieurs milliards d'euros y ont été consacrés.

Sur ces sommes, une partie a servi à protéger les populations, en retirant, par exemple, les matériaux à risque de la préparation des farines animales... Une petite somme a donc effectivement permis de protéger les populations et une grosse moitié a servi à rassurer la population à un coût extrêmement élevé. Cela peut être regardé, aujourd'hui, d'un œil critique.

La moitié, cela fait quand même 400 millions d'euros. C'est cher. N'a-t-on pas sur-réagi ?

On peut dire que l'on a sur-réagi, mais ce qui est intéressant c'est qui est derrière le "on" ? En fait, derrière ce "on", il y a nous tous. C'est une idée qui a du mal à passer, mais qui sont les "vilains" qui n'ont pas assez réagi ? Et ceux qui ont sur-réagi ? En fait, quand on regarde l'essentiel de ces crises alimentaires, on s'aperçoit qu'il s'agit d'un problème largement collectif.

Alors, c'est cher, et si c'est cher, on ne peut pas se payer une crise de la vache folle, ou plutôt une assurance de crise tous les ans. Peut-on comparer le coût de la crise de la vache folle à un autre type de crise, ou au coût de dépistage du cancer, par exemple ?

Il faut faire attention lorsque l'on fait des comparaisons. On peut dire que l'on a pris la décision collective, avec l'approbation de la population, de consacrer en France, en moins de cinq à six semaines, plusieurs centaines de millions d'euros à la crise de la vache folle : 850 millions pour l'année 2003, puis entre 450 et 500 millions encore en 2006, et sur ces 450 à 500 millions, il y en a 300 dont on sait qu'ils servent uniquement à nous rassurer.

300 millions : c'est le coût du dépistage du cancer du sein lorsque celui-ci aura atteint son niveau de croisière, ce qu'il a un mal fou à faire parce que, collectivement, nous ne sommes pas mobilisés sur ce sujet. Or, ce sujet tue chaque année des milliers de femmes. 10% des femmes seront concernées par ce problème. Et quand cela arrive, cela provoque une réelle remise en cause de la personne, de la famille, de son entourage. Il faut donc que nous apprenions à gérer, collectivement, les priorités.

Pensez-vous qu'après cette crise de la vache folle nous avons avancé, collectivement, ou bien nous manque-t-il encore quelque chose dans cet apprentissage collectif de la gestion des risques ?

Nous avons incontestablement avancé. Le fait d'avoir fait des erreurs dans la gestion de cette crise est une étape importante où l'on a appris beaucoup

de choses. Première chose que nous ayons apprise : séparer l'évaluation du risque de sa gestion. C'est ainsi que l'Afssa a été créée en 1999. On peut dire aujourd'hui que l'Afssa est un outil dépassé, l'outil d'actualité étant l'Agence européenne, car c'est au niveau européen que cela se passe. Il est logique de placer l'Agence à l'échelle du marché. Deuxième enseignement : le fameux principe de précaution n'est pas un principe très opérationnel, parce qu'il ignore le problème fondamental qui est de hiérarchiser les événements. On n'a pas les moyens financiers, on n'a pas les moyens humains, on n'a pas les moyens psychologiques ou sociologiques de traiter tous les problèmes de manière efficace ; on est donc obligé de faire des choix, qui sont souvent dictés par l'émotion ou par la place qu'ils peuvent prendre dans les grands médias, plus que par une analyse sensée des risques comme ceux de la sécurité routière ou du tabagisme, de l'alcoolisme ou du cancer du sein.

Pour finir : comment faire avancer le corps social ? Quelle méthode mettre en scène ?

C'est très difficile même en terme d'alimentation, parce que cela demande des débats extrêmement subtils, nuancés, et qu'aujourd'hui on n'a pas de média permettant à un très grand nombre de personnes de discuter ensemble. L'alimentation est un sujet qui concerne tout le monde. Tout le monde mange. On peut faire passer des messages très simples et donc généralement assez faux sur le mode « Je suis pour ou je suis contre les OGM », qui n'ont pas beaucoup de sens dans les deux cas, à un grand nombre de personnes ; ou alors, des messages très nuancés, très argumentés à peu de gens, comme ce soir par exemple. Mais on ne sait pas faire passer de messages nuancés à un très grand nombre de gens. C'est un vrai problème pour nos démocraties.

1- Editions Balland, 1996

2- Martin Hirsch a également écrit *Ces peurs qui nous gouvernent : faut-il craindre la transparence ?* (Albin Michel, 2002)

Les Pieds dans le plat

Biodiversité contre standardisation ? Ces graines qui sèment la discorde

Par Sylvie Berthier et Michel Chauvet, ethnobotaniste, Agropolis International, Montpellier

J.-M. Guilloux : Une autre affaire, maintenant, pas encore très bien connue du grand public, qui ne concerne plus les animaux mais les plantes. C'est l'affaire qui oppose Kokopelli à l'État. Sylvie, comment d'un simple commerce de graines potagères en arrive-t-on à une affaire d'État ?

S. Berthier : C'est ce que nous allons tenter de démêler. C'est vrai, cette histoire de Kokopelli n'est pas encore très médiatisée. Elle a fait l'objet simplement d'une émission sur France Inter, d'un papier dans Le Monde... En revanche, elle commence à prendre de l'ampleur dans la presse spécialisée agricole et environnementale, et commence à agiter sérieusement le monde des semenciers et des jardiniers du dimanche, qui se répondent à coup de communiqués de plus en plus cinglants.

Kokopelli est une association qui vend des semences de variétés potagères anciennes aux

jardiniers amateurs. Elle est relativement connue des gens comme vous et moi, qui ont envie de se faire plaisir le dimanche, en plantant des légumes rares, mais elle compte, aussi, parmi ses clients des mairies, des conseils généraux et de grands chefs étoilés, qui ont bâti leur réputation sur la cuisine de ces légumes rares. Sauf qu'en décembre 2006, la Cour d'appel du tribunal de Nîmes a condamné l'Association à une amende de 17 000 euros pour commercialisation de semences de variétés non autorisées. Bref, l'association est accusée de concurrence déloyale. Mais Kokopelli ne compte pas en rester là. Elle s'est pourvue en cassation et assigne l'État français devant la Cour européenne de justice, en s'appuyant sur une Directive européenne censée protéger les variétés anciennes menacées d'érosion génétique, qui ne serait pas transposée en droit français. Cap 21 et Corinne Lepage, l'ancien ministre de l'environnement, ont annoncé qu'ils soutiendraient le pourvoi en cassation de Kokopelli. De manière un peu caricaturale, je vous résume ce

que j'ai perçu des réactions de l'opinion publique : elle est révoltée que l'on accuse une association comme Kokopelli, censée défendre la biodiversité. Les gens ont l'impression qu'on s'acharne sur quelques individus qui ne pèsent pas lourd sur le marché des semences et se demandent, du coup, quelles sont les motivations du lobby semencier. Les termes employés sont assez forts : on parle de résistance, de libérer les semences, il serait question d'inféoder les paysans... Les semenciers, eux, accusent Kokopelli de dissimuler une activité lucrative derrière de faux arguments écolos...

Pour tenter de mieux comprendre ce qui se joue dans cette histoire, pour éclairer les arguments et les enjeux, j'ai invité Michel Chauvet. Ingénieur agronome, ethnobotaniste à Agropolis International à Montpellier, il dirige le Bureau français de Prota, une fondation internationale sur les ressources végétales de l'Afrique tropicale. Pour tenter de sortir de cette opposition frontale, Michel Chauvet va faire quelques propositions.

Pour avoir le droit de vendre des semences, il faut qu'elles soient inscrites dans un catalogue officiel européen, donc qu'elles aient passé avec succès de nombreux tests assurant qu'elles sont distinctes des autres, homogènes et stables. Kokopelli vend des semences non inscrites au catalogue. L'Association est donc hors la loi. Et elle refuse de s'inscrire car, dit-elle, c'est trop coûteux : entre 250 et 1500 euros par variété, or elle en diffuse 2 000.

Les représentants des semenciers répondent qu'il existe un catalogue pour les amateurs, beaucoup moins coûteux et plus souple, qui pourrait convenir à Kokopelli. Qu'en est-il de ce catalogue ? Est-ce que Kokopelli fait vraiment de la résistance ?

M. Chauvet : Tout d'abord, quand on lit les communiqués de Kokopelli, on réalise que l'attitude générale de l'Association est un refus radical de tout ce qui peut ressembler à une réglementation sur les semences. Pour eux, les semences sont un principe de vie... Alors que pour les agriculteurs, la semence représente un matériel végétal de départ, qu'ils ont élaboré, au fil des décennies, avec les services de l'État et les organismes de recherche, l'Inra entre autres. Ils ont mis en place un système pour tenter de clarifier ce commerce car, avant, il arrivait que d'un semencier à l'autre, vous trouviez les mêmes variétés, éventuellement sous des noms

différents. Bref, les semenciers se piquaient les variétés pour les recopier... A l'image du plagiat ou du piratage dans d'autres secteurs.

Alors, le catalogue a été créé au niveau français au lendemain de la Seconde guerre mondiale, pour relancer l'agriculture française et la rendre plus productive. Pour certaines plantes comme les céréales, on a inclus des critères de valeur agronomique et technologique, mais cela ne s'applique pas aux légumes. On a ainsi essayé de favoriser l'émergence d'un secteur privé important de semences. Le catalogue est à l'initiative de la France, qui a réussi à faire passer l'idée au niveau européen. Il a été réalisé en accord avec les agriculteurs, qui étaient demandeurs d'un matériel végétal de qualité, les semenciers et les services de l'État.

Le problème, maintenant, dont témoigne Kokopelli, c'est l'irruption d'autres acteurs de la société, à savoir la société civile, qui cherchent à cultiver des choses un peu curieuses dans leurs jardins.

Je ne suis pas d'accord avec la prétention de Kokopelli qui affiche qu'elle défend la biodiversité. Ce qu'ils font, c'est quelque chose qu'on connaissait au début du siècle, où nos ancêtres Pailleux et Bois avaient écrit un livre, qui reste une bible pour les amateurs, qui s'appelle le Potager d'un curieux¹, qui cultivaient pour voir, parce que c'est joli, parce que ça a des goûts bizarres. Et c'est cette tradition en quelque sorte qui se répand dans la société, qu'on voit dans les fêtes des plantes, qu'on voit dans tous les conservatoires...

D'accord, mais moi, quand je fais mes courses, je ne trouve que quatre sortes de tomates dans les rayons.

La tomate est peut-être un cas mal choisi parce que c'est une nouvelle venue dans notre alimentation. Il y a 50 ans, dans les campagnes, on mangeait peu de tomates. Mais avant l'ère industrielle, il existait effectivement des variétés de terroir et il fallait se promener de ville en ville pour les trouver et les apprécier. En réalité, elles étaient donc accessibles à peu de personnes.

Aujourd'hui, avec le grand commerce, il y a une tendance à la standardisation et il y a eu, c'est vrai, la disparition d'un grand nombre de variétés traditionnelles. Mais, heureusement, une partie d'entre elles se trouvent dans les banques de gènes.

Mais sont-elles accessibles ?

Justement, j'ai été au Bureau des ressources génétiques durant de longues années, je connais très bien ce secteur. Malheureusement, je constate que

toutes ces grandes banques de gènes, qui détiennent l'essentiel de la biodiversité conservée actuellement, ne communiquent pas vers le grand public. Cette affaire reste confinée au monde scientifique et, éventuellement, à quelques utilisateurs qui sont des sélectionneurs. Ce que je trouve déplorable. Les amateurs et jardiniers qui sont passionnés par cette diversité ignorent que ces banques de gènes existent. Il faudra bien qu'elles apprennent à communiquer, même si ce n'est pas leur métier premier.

Si je monte une association et que je décide de cultiver des légumes anciens, pour les vendre au J'Go par exemple... il me suffit d'aller dans une banque de gènes, de planter mes graines et de vendre les légumes que je cultive ?

Le problème, c'est que la banque de gènes va vous donner un sachet de 10 ou 50 graines. Avec ça, vous n'allez pas très loin. C'est pour ça qu'il faut des structures relais, des agriculteurs multiplicateurs, puis des structures de commercialisation pour diffuser ces graines largement. Donc, il est vrai qu'il y a des obstacles techniques. Des agriculteurs bio, qui trouvent que les variétés modernes sont adaptées à des modes d'agriculture à forts intrants, très fortement irriguées, sont ainsi en train de tester quelques variétés traditionnelles des banques de gènes pour trouver celles qui seraient les mieux

adaptées à ce type d'agriculture.

Pour conclure, j'aimerais qu'on aborde un dernier aspect du discours de Kokopelli, qui demande de libérer les semences, donc de s'opposer à toute réglementation. Ce discours est repris par Vandana Shiva, qui est porte-parole d'une partie des petits paysans indiens, et qui a une certaine audience dans les pays du Sud. Pensez-vous que le débat sur la propriété des semences puisse s'opérer dans les mêmes termes dans nos sociétés et dans les pays en développement, où de nombreux paysans n'arrivent pas à subvenir à leurs besoins ?

Mon expérience d'inventaire des plantes utiles d'Afrique tropicale m'a permis de voir qu'il y a finalement très peu d'espèces d'importance mondiale qui intéressent les multinationales de la semence. Tout le monde se fiche des espèces endémiques locales. Là, il faudrait un gros effort de recherche publique et d'aides à ces agriculteurs pour qu'ils s'organisent en groupements ou en coopératives, qu'ils constituent des réseaux d'échange de semences à améliorer, car, souvent, ces espèces souffrent de maladies qui les handicapent. Elles risquent finalement de disparaître à cause de la concurrence des espèces les plus performantes, comme la tomate, le maïs, etc.

1 Ed. Jeanne Laffitte

Propos de table

Discussion avec le public

M. Moisseff : Vous avez laissé entendre que Kokopelli n'est là que pour se remplir les poches. Il se trouve que je connais très bien Kokopelli, en aucune manière vous ne pouvez les accuser de ça. Et puis je suis surpris que vous n'ayez pas parlé de la brevetabilité du vivant : on prend des espèces, et on demande de l'argent à ceux qui veulent les cultiver. C'est une mise sous séquestre. Dans le temps, mes grands parents sélectionnaient leurs fèves, leurs melons... On s'échangeait les graines. J'espère que la résistance va s'établir, comme elle s'établit pour le vin, pour le fromage...

M. Chauvet : D'abord, tout ce que l'on reproche à Kokopelli, c'est de faire commerce de semences. Les semences issues des collections de banques de ressources génétiques, comme on en

trouve à l'Inra ou chez de nombreux collectionneurs privés, ou dans des jardins botaniques, ne font pas l'objet d'un commerce. Je propose justement qu'on donne un statut de variété de collection à ce genre de semences qui actuellement n'en ont pas vraiment. On me dit parfois qu'il est normal que les banques de gènes fassent payer les frais de mise en sachets, d'expédition, etc. mais que cela ne peut être assimilé à du commerce par un juge. Là, il y aurait des choses à clarifier.

Deuxièmement, Kokopelli parle d'une Directive européenne que l'État français n'appliquerait pas. L'État français ne l'applique pas tout simplement parce que les décrets d'application ne sont pas sortis. Il faut en effet définir techniquement ce qu'on entend par "variété de conservation". Alors, pour votre information, un projet a été élaboré par la

Commission européenne et est en cours de consultation auprès des gouvernements. Apparemment Kokopelli ne le sait pas. Il devra ensuite passer au Parlement européen, et c'est à ce moment qu'il faudra intervenir, si nécessaire, pour que les critères retenus ne soient pas trop stricts et favorisent la diffusion de ces variétés de conservation.

Pour finir, ce que je reproche à Kokopelli, c'est de refuser tout dialogue avec les services publics et avec les autres semenciers. Son discours

depuis de nombreuses années a contribué à braquer tout le monde. De plus, Kokopelli agit seul, et ignore tout le secteur associatif et régional qui mène les actions de terrain. Et la qualité technique de ce que fait l'association est contestée par beaucoup. C'est regrettable, car il y a des possibilités de faire avancer les choses. Je déplore que le secteur semencier continue à pratiquer le culte du secret et de la langue de bois, mais entre gens qui connaissent vraiment les plantes et les semences, on doit arriver à trouver un terrain d'entente.

Chronique Sur le pouce

Quand la techno se porte au poêle

Par Lucie Gillot et Christian Cochonneau, Centre de Formation des Apprentis, Blagnac

L. Gillot : Pourquoi évoquer l'incursion de la techno en cuisine ? Parce que, aujourd'hui, quand vous discutez avec un cuisinier, il va certes vous parler de l'importance du produit de base, présenter les multiples techniques intervenant dans l'élaboration d'un plat mais, au passage, il va également vous expliquer comment cuire certains aliments sous vide, à basse-température ou encore passer sa sauce à la centrifugeuse juste avant de la servir. On réalise dès lors que les cuisiniers disposent aujourd'hui d'outils dont certains n'ont plus rien à voir avec ceux de leurs aînés : la techno a bel et bien fait son entrée en cuisine...

Mais d'abord, précisons ce que signifie ce terme dans le langage culinaire. En cuisine, le terme technologie fait référence à deux domaines : aux procédés et méthodes employés, mais aussi aux outils. Et ce sont justement ces derniers, qui retiendront toute notre attention ce soir.

On pourrait remonter le fil de l'histoire pour détailler l'apport de la technologie en cuisine. Mais j'aimerais ici évoquer les innovations et améliorations technologiques qui ont fait leur entrée dans les grandes cuisines – celles de la gastronomie – depuis les trente dernières années. Car ces récents perfectionnements des outils ont donné aux cuisiniers une plus grande maîtrise de l'acte culinaire, en particulier en ce qui concerne la cuisson des aliments ou l'obtention de certaines textures. Ce n'est pas tout. Car, si pendant longtemps, on a réinventé la cuisine par un retour aux cultures locales, la créativité se puise

maintenant chez certains chefs à la source de la technologie. Aujourd'hui, par exemple, chez Ferran Adrià, en Catalogne, les carottes ne se servent plus râpées ou Vichy mais... lyophilisées. Et depuis quelques années, il existe même un centre de recherche, Inicon, Introduction of innovative technologies in modern gastronomy for modernisation of cooking, dont l'un des objectifs est de mettre au point des appareils spécialement appropriés aux fonctions réalisées en cuisine. Qu'on se le dise, la techno se porte au poêle !

Pour en parler, j'ai le plaisir d'accueillir Christian Cochonneau, responsable de la filière cuisine au CFA Blagnac. Auriez-vous un exemple à nous donner de ce que le perfectionnement des outils a apporté à la cuisine ?

C. Cochonneau : L'un des exemples les plus emblématiques est le four nouvelle génération, également appelé four mixte. Mixte, car il produit, au choix, une chaleur sèche ou humide. Ces fours ouvrent de nouvelles possibilités de cuisson et une plus grande maîtrise de celle-ci. Ils permettent, par exemple, de réaliser certaines pâtisseries avec une texture parfaitement maîtrisée, obtenue par alternance des modes de cuisson – chaleur humide puis sèche ou inversement. Il est également possible d'obtenir des frites aussi croustillantes qu'en friteuse sans ajouter de grandes quantités de graisse ou encore, par l'intermédiaire d'une sonde, de mesurer la température d'une viande pour qu'elle soit, comme on dit en cuisine, rosée “à l'arête” (soit 52°C). Auparavant, cette opération, réalisée au

toucher, était plus aléatoire et demandait une grande expérience. Cette technique offre donc une plus grande maîtrise de la température de cuisson mais aussi de sa durée. Car ces fours permettent de réaliser des cuissons basse température, même programmables de nuit. Le cuisinier n'a plus besoin d'être derrière ses fourneaux pour lancer la cuisson. C'est un gain de temps très appréciable pour un résultat excellent, une fois cette technique bien maîtrisée.

Il s'agit là d'avantages liés à la cuisson d'un produit. Mais ces fours sont également très utiles pour réchauffer un plat, opération qui présente une certaine difficulté. En effet, lorsqu'on réchauffe une préparation au four, elle se dessèche ce qui modifie sa texture initiale. Avec les fours mixtes, il suffit, lors de la remise à température ou régéothermie, d'introduire de la chaleur humide. Pour les cuisiniers, cela a été primordial.

Utilisés initialement en restauration collective pour garantir une qualité standard de cuisson, ces fours investissent progressivement les cuisines plus traditionnelles. Certes, les chefs ont mis du temps à se servir de ce nouvel outil. Mais à ce jour, ils sont très largement utilisés pour leur mixité d'utilisation et leur praticité.

Le terme de cuisson sous vide revient lui aussi fréquemment. On connaît l'expression pour l'industrie agroalimentaire. Quelles sont ses applications en cuisine ?

Longtemps, et pour la plupart des ménages, ce terme de cuisson sous vide a renvoyé à la conservation d'une denrée et non à sa cuisson. Aujourd'hui, avec l'avènement en supermarché des plats cuisinés cuits et sous vide, cette tendance tend à disparaître. Mais il faut avouer que ce terme de cuisson sous vide – entendez vide d'air – a encore mauvaise presse. Certains d'entre vous se souviennent peut-être de l'affaire de la chaîne de restaurant Margot qui avait dévoilé pratiquer le sous vide à ses clients. Autrement dit, ces restaurants n'avaient pas nécessairement besoin de cuisiniers, mais juste d'une personne munie d'une paire de ciseaux pour ouvrir la poche ou le sachet... Cette révélation en a choqué plus d'un, au point que leur chiffre d'affaire a baissé de 30% en l'espace d'un mois. Cette pratique avait pourtant ses avantages, en terme d'organisation et de souplesse de la journée de travail ou, encore, du point de vue de l'employeur, de qualification du personnel en cuisine.

Aujourd'hui, la cuisson sous vide tend à se démocratiser car elle présente plusieurs avantages. Un rendement élevé tout d'abord, les pertes étant moindres qu'avec les méthodes classiques de cuisson. Un exemple parmi d'autres : le foie gras. Cuit en terrine, au bain-marie, le foie gras perd énormément de sa masse, si bien que vous obtenez un foie dont la graisse peut représenter 30 à 40 % de la masse totale. L'avantage de la cuisson sous vide ? Le foie perd bien moins de sa masse. Du coup, le pourcentage de graisse par rapport au poids total est moindre. En outre, la cuisson sous vide peut s'effectuer à une température relativement basse mais suffisamment longue, permettant d'obtenir un produit aux qualités bactériologiques intéressantes sans en altérer le goût. C'est d'ailleurs l'une des raisons qui a fait le succès de cette cuisson auprès des industriels : cette possibilité, par une longue cuisson basse température, d'atteindre la pasteurisation. Une propriété d'autant plus appréciée que le canard n'est pas forcément un animal "propre". Voilà pour l'industrie. En cuisine, cette technique est utilisée pour d'autres avantages. La cuisson sous vide, à l'inverse d'autres modes de cuisson, préserve la couleur naturelle de certains végétaux – pommes, endives, asperges. Elle n'en modifie pas non plus la saveur. Mieux, elle permet même un gain de temps pour certaines préparations. Avec cette technique, on obtient en quelques heures une marinade de gibier avec de très bonnes qualités organoleptiques, alors que les méthodes plus traditionnelles nécessitent plusieurs jours. La cuisson sous vide ne se résume donc pas uniquement à un temps de conservation accru.

Ces deux exemples montrent que la "techno" permet une meilleure maîtrise de l'acte culinaire. Est-elle source de créativité pour autant ?

Les cuisiniers sont aujourd'hui obligés de s'orienter vers l'aspect matériel. Pourquoi ? Parce que l'on pourrait considérer que les créateurs n'existent plus. Depuis Escoffier, on n'invente d'ailleurs plus grand chose sur le plan technique. Pourtant, tout laisse penser que le cuisinier est sans cesse dans une démarche de création. Ce n'est pas tout à fait vrai. Car la gastronomie est un savoir cumulatif qui n'a cessé de se complexifier à travers les âges. Il y a tant de techniques, de tours de main à mêler les uns aux autres que la cuisine, c'est l'apprentissage de toute une vie. Forcément, à 50 ans, on sait faire beaucoup plus de choses qu'à 30 ans. Dans cette perspective, il est vrai que les outils peuvent être source de créativité même s'ils restent avant tout au service de la cuisine.

Le porc Noir Gascon

Une table ronde animée par François Delpla, avec Armand Touzanne, directeur du Consortium du Noir de Bigorre, et Jean-Claude Flamant, zootechnicien et ancien président du centre Inra Toulouse

J.-M. Guilloux : Aujourd'hui, on connaît le porc Noir Gascon comme un plat gastronomique que l'on sert par exemple abondamment au Restaurant le J'Go. Mais on connaît peut-être moins son histoire qui a débuté avec moins d'une trentaine de spécimens. Son histoire est aussi celle du sauvetage d'une race.

F. Delpla : Il faut rappeler que le cheptel de porcs en France compte 15 millions de têtes - et à peu près, 242 millions en Europe. La France est actuellement le troisième producteur porcin, après l'Allemagne et l'Espagne. Et, dans ce contexte, on peut dire que le porc Noir Gascon revient de loin : il engraisse lentement, produit beaucoup de gras et ne s'adapte pas à l'élevage intensif. En 1930, on recensait 20 000 truies ; il n'en subsistait qu'une trentaine en 1980. En 1992, une filière s'est mise en place. Grâce à l'action des pouvoirs publics et des éleveurs, on compte alors 700 truies qui se répartissent dans une cinquantaine d'élevages. Il faut rappeler que la race porcine gasconne représente un des types les plus anciens élevés dans notre pays. De type ibérique, le porc Gascon est entièrement noir ; élevé en liberté selon un strict cahier des charges, il donne une viande savoureuse.

Nous allons aujourd'hui évoquer le sauvetage de cette race avec Armand Touzanne, directeur du Consortium du Noir de Bigorre, et Jean-Claude Flamant, zootechnicien et ancien président du centre Inra Toulouse. Armand, pouvez-vous nous dire quelques mots sur la formidable mobilisation pour sauver cette race qui était vouée à la disparition ?

A. Touzanne : Après les premières années où nous avons fait, avec l'Inra et l'Institut technique du porc (ITP), les premières études sur la conservation de la race, s'est posée, localement, la question de savoir ce que nous allions faire. Ces animaux-là avaient-ils vocation à finir uniquement dans des zoos ou au Muséum d'Histoire Naturelle, ou bien pouvait-on leur

donner une place dans l'économie locale ? C'est le choix que nous avons fait, avec les éleveurs qui les ont conservés, qui avaient gardé ce patrimoine par attachement à la culture locale, par tradition familiale. C'est grâce à eux que nous avons pu mettre en place des solutions, sachant que travailler le cochon, ce n'est pas si facile : il faut faire du jambon, des salaisons, du saucisson, de la ventrèche... Tous les morceaux sont compliqués à travailler. Nous avons donc associé des compétences locales, des savoir-faire locaux qui correspondent à une histoire. Le porc est très présent dans les Hautes-Pyrénées, le Sud du Gers, le Comminges en Haute-Garonne. A partir de ces compétences, nous avons pu redémarrer la filière. Ça a été un moment très fort et la passion de tous les partenaires a permis que l'on fasse un grand produit. L'animal lui-même, l'histoire qu'il porte et la culture qu'il véhicule sont des facteurs de cette passion.

Jean-Claude, quel a été le rôle des pouvoirs publics dans ce sauvetage et celui de la recherche publique ?

J.-C. Flamant : C'est une autre histoire, mais qui a accompagné celle des éleveurs dont Armand Touzanne vient de retracer l'état d'esprit et la passion qui animait tous les acteurs. Je vais vous en jalonner les étapes. Tout d'abord, remontons à 1966. La Loi sur l'élevage engage, à ce moment-là, la France dans un formidable mouvement de modernisation des élevages, par l'amélioration de l'organisation génétique des races animales : les vaches, les brebis, les chèvres, les porcs. Les principes de cette loi ont été mis au point par l'Inra : le contrôle de performance en ferme, le testage des reproducteurs, la rationalisation de la reproduction pour maximiser le progrès génétique. Un nom domine cette période, Jacques Poly - il deviendra PDG de l'Inra. Il est le père de cette loi sur l'élevage au sein du cabinet du ministre de l'Agriculture de l'époque, Edgar Faure. Je faisais alors partie de son équipe de recherche, et c'est cette équipe qui va inspirer les décrets d'application et les arrêtés

ministériels qui ont permis à cette loi d'être mise en œuvre, pour chacune des espèces.

Début des années 70, le dispositif est en place et commence à prouver son efficacité notamment pour les vaches, les brebis laitières et aussi pour les porcs. C'est alors qu'au sein de notre équipe de recherche, Bertrand Vissac nous fait prendre conscience des contreparties de cette efficacité : la concentration des moyens publics sur un nombre limité de races spécialisées et la disparition d'un grand nombre d'autres résultant, pourtant, du travail de plusieurs générations d'éleveurs. Notre idée est alors la suivante : nous demandons au ministère de l'Agriculture s'il peut affecter 1% de son budget "amélioration génétique des animaux" à l'inventaire des races en péril en France. Il nous suit à hauteur de 0,5%. Les Instituts techniques, dont l'ITP, affectent chacun un ingénieur à cette mission qui va, d'abord, consister à parcourir la France afin de dresser l'inventaire de ces races en difficulté. Résultat : des races réputées disparues se révèlent encore actives chez des éleveurs, même s'il s'agit de "reliques" au passé glorieux, comme le porc Noir Gascon qui a pâti du porc Large White qui, lui, est rose et pas noir, qui est anglais et non gascon. Ce Large White est plus maigre que le Gascon, plus prolifique aussi et il transforme plus efficacement sa ration d'aliments concentrés, ceci grâce à plusieurs décennies de sélection intensive. Deuxième effet de cette enquête et de cet inventaire : la prise de conscience de la part des éleveurs et des techniciens que l'on s'intéresse à eux et à leurs animaux, bien qu'ils n'aient pas adhéré au mouvement de progrès technique impulsé par les pouvoirs publics. L'état des lieux pour le porc Noir Gascon intervient au début des années 80, avec cette trentaine d'animaux dont a parlé Jean-Marie.

1986, 40^{ème} anniversaire de l'Inra. En tant que président du centre de Toulouse, je propose à Dominique Baudis, alors président du Conseil Régional Midi-Pyrénées, de créer un Conservatoire régional des ressources biologiques¹. Je réunis un groupe de travail avec des chercheurs et des techniciens, en vue d'établir un état des lieux des races animales et des espèces végétales en Midi-Pyrénées. Nous proposons une stratégie au Conseil Régional : associer la conservation et la valorisation économique. Il ne s'agissait donc pas uniquement de conserver dans des cages, des zoos, mais bien de s'impliquer dans le montage de stratégies économiques permettant de valoriser l'originalité

et la rareté de ces ressources génétiques. De ce point de vue, au sein de ce Conservatoire, le porc Noir Gascon est considéré comme exemplaire.

Mais avant de le valoriser, fallait-il encore restaurer, comme un chef-d'oeuvre en péril, ce qui était alors une véritable ruine génétique. Les moyens accordés par le Conseil Régional au Conservatoire bénéficient au porc Noir Gascon sous l'égide de l'ITP. En fait deux personnes vont jouer un rôle politique déterminant au sein du Conseil Régional. Tout d'abord, Jean Sudre qui est alors président de la Commission recherche et qui se passionne pour ce porc Noir Gascon ; et Jean-Charles Moura, directeur de l'agriculture, qui poursuivra sa carrière à l'Inao, l'Institut national des appellations d'origine. Un plan stratégique complet est élaboré et engagé.

D'abord le repérage des animaux relevant de la race : où sont-ils ? A qui appartiennent-ils ? Puis, la conservation biologique de la race grâce à la congélation de la semence de verrat et la constitution d'élevages pépinières, ces trois points ayant été pris en charge par l'ITP. Ensuite, une recherche sur le régime alimentaire adapté aux caractéristiques de ces animaux, sur la base des cultures des exploitations agricoles et non pas d'aliments du commerce, réalisée par Roland Darré, à l'Ecole vétérinaire de Toulouse. Ce fut un travail fondateur. Enfin, une analyse comparative de la qualité des jambons d'animaux de race pure ou issus de croisements permettant de disposer d'un état des lieux de la qualité des produits, analyse à laquelle ont concouru l'Inra, l'ITP et le Critt agro-alimentaire d'Auch... Il a fallu trois années de travail, pour mener de front tous ces chantiers, de la pré-création des animaux, leur élevage, leur abattage jusqu'à la maturation des jambons. Et puis, du côté de la valorisation, le Conseil Régional va monter avec ses moyens spécifiques un PID, un Programme intégré de développement, qui va impliquer les éleveurs mais aussi les salaisonnières qui vont jouer un rôle important de dynamisation de la filière. Il faudra dix ans pour rassembler ces énergies et puis dix ans encore pour parvenir au résultat où nous sommes aujourd'hui. C'est une question de temps, demandant beaucoup de volonté et de passion.

Aujourd'hui émerge l'appellation porc Noir de Bigorre. C'est finalement le nom retenu par les producteurs et par l'Inao. Ce produit est devenu une vedette ici, au J'Go, mais aussi au Salon International de l'Agriculture à Paris où, chaque année, au sein du village des cochons, les porcelets noirs et brillants tétant leur mère font le bonheur des visiteurs.

Armand Touzanne, on parle de porc Noir Gascon ici au J'Go. Vous, vous parlez de porc Noir de Bigorre, les Espagnols de Pata Negra... Qu'en est-il de toutes ces dénominations ?

A.Touzanne : Au J'Go, on va aussi parler de porc Noir de Bigorre. C'est le nom de l'Appellation d'origine contrôlée que l'on a sollicité auprès de l'Inao, sachant que l'on ne peut pas utiliser le nom de la race qui est générique. Cette appellation correspond également à un cahier des charges spécifiques, qui reprend exactement les pratiques anciennes : les animaux ont plus d'un an, ils sont élevés à la pâture, nourris avec des céréales, des glands, des châtaignes et les jambons comptent dix-huit mois d'affinage. Concernant le porc ibérique, le jambon iberico ou le jambon alentejano au Portugal, il s'agit de races cousines germaines de

la nôtre. Toutes appartiennent au tronc des porcs méditerranéens, ces animaux à peau noire élevés en extensif, dans une économie traditionnelle et autarcique, car le porc ne devait rien coûter aux familles, fournir le gras pour la cuisine et la viande pour la salaison. Ils ont donc une histoire commune, qui constitue le socle sur lequel nous nous sommes regroupés, en constituant une Fédération européenne des races porcines autochtones extensives. Le but : défendre et promouvoir ce type d'animal et ce type de produit qui sont liés à l'histoire locale, à la culture traditionnelle et qui correspondent désormais à des produits nouveaux.

http://www.patrimoine-biologique.midipyrenees.fr/fiche.asp?FK_cat_animal=5&pg=8&ch=3

À emporter

Revue littéraire

« L'honneur des vaches », par Jacques Rochefort

Ce soir, il sera question de vaches. De vaches, pas folles. Je me suis toujours demandé à quoi pouvaient bien penser les vaches pendant les grèves de la SNCF. Que peuvent bien regarder les vaches en dehors des trains ? Samuel Beckett écrit dans une nouvelle : « *La vache me sauva.* » C'est dire l'importance du ruminant.

Benoît Duteurtre, écrivain et critique musical, qui a publié dans des revues aussi prestigieuses que *Minuit* ou *L'infini*, nous le prouve dans *A propos des vaches*, aux Éditions Les Belles Lettres (2000). En guise d'ouverture, la question de la vache analyse la réalité bien réelle d'une rêverie animalière : en nous faisant passer derrière le regard de la vache, nous devrions atteindre une certaine sagesse. Entremêlant les souvenirs d'une ville de province dans les années 60, dans la fin de règne d'une grande famille bourgeoise dont le grand-père au passé politique prestigieux domine, Benoît Duteurtre narre la fin d'un monde où les campagnes sont envahies par le tourisme, la domestication des lieux et des êtres, dont la vache serait le symbole parfait, prolifération barbare de la marchandise et de la productivité. Un texte final porte en épitaphe : « *dans chaque vache, un humain sommeille.* » Louange et grandeur de la vache qui est abusivement

reléguée dans une catégorie inférieure du règne animal : on la dit folle et on la brûle. Or la vache est plus admirable qu'on ne le dit.

Ainsi dans *Larchmütz 5632* de Jean-Bernard Pouy aux éditions Folio Policier, 5632, la seule vache télépathe au monde, se fait bien du souci pour Adrien et Benno, éleveurs bretons, en sommeil depuis 25 ans et que l'Organisation réveille pour les réactiver. Car, nous dit cette vache, « *le monde a changé. Les mecs et nanas d'Action directe pourrissent en taule. Le FLB est noyé dans le binou. Les Basques dérivent mal. Les Corses n'en parlons même pas. Nos idéologues d'avant font de la politique ou de la littérature.* » Et deux pauvres couillons « *repiquent au jus comme des samourais dans un film de kung-fu à la con* » ; c'est toujours la vache qui parle.

C'est pas tous les jours que les vaches racontent des histoires et se font du souci pour leurs éleveurs surtout quand ceux-ci vont de coups minables en désastres annoncés.

Un bon roman où l'on verra que s'il n'y avait pas les vaches, nous serions incapables de résoudre les faux problèmes. Car comme l'écrivait Roland Dubillard dans *Olga ma vache* (Gallimard, 1993) : « *Les problèmes qui sont des faux problèmes, il faut les résoudre quand même.* »