



# L'intégrale

4 juin 2007



p. 1

Retrouvez le programme du Plateau du J'Go sur le site de la Mission Agrobiosciences - [www.agrobiosciences.org](http://www.agrobiosciences.org)

Contact : Sylvie Berthier : 05 62 88 14 50 - [sylvie.berthier@agrobiosciences.com](mailto:sylvie.berthier@agrobiosciences.com)

Visitez le site du Restaurant le J'Go - [www.lejgo.com/](http://www.lejgo.com/)

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

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

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

Mais aussi des producteurs qui dévoilent l'histoire de produits emblématiques du Sud-Ouest comme le porc Noir 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 3<sup>èmes</sup> 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](http://tv-radio.com/espace_client/radio/index.html?ID2=mon_pais).

## Au menu du 4 juin 2007

Mise en bouche.....	p 3
<i>Revue de presse alimentation et société</i> , par Stéphane Thépot, journaliste	
Chronique Grain de sel .....	p 4
<i>Grandeurs et limites des circuits courts</i> , par Jean-Marie Guilloux et Bernard Mondy, économiste, laboratoire de Dynamiques rurales, Enfa	
Les Pieds dans le plat.....	p7
<i>Pesticides et alimentation : la santé maltraitée ?</i> , par Sylvie Berthier et Laurence Payrastra, biologiste, Unité de recherche sur les xénobiotiques, Inra / ENVT	
Propos de Table.....	p9
Discussion avec le public	
Chronique Sur le pouce.....	p10
<i>Fruits et légumes en promo ! Le J'Go épluche la Fraîch'attitude</i> , par Lucie Gillot et Anthony Iezzy, diététicien, responsable en région de la semaine Fraîch'attitude	
Les Petits plats dans les grands.....	p 12
<i>La volaille</i> , une table ronde animée par François Delpa, avec Hervé Rémignon, laboratoire de zootechnie et qualité des produits animaux, Ensat, et Bernard Pis, éleveur de volailles à Condom	
À emporter.....	p13
<i>Reportage art et alimentation</i> , par Michel Lafarge, journaliste	
<i>Revue littéraire de l'alimentation</i> , par Jacques Rochefort	

**Valérie Péan** : Bienvenue au Plateau du J'Go. Cette émission est préparée en cuisine par l'équipe du restaurant le J'Go et la Mission Agrobiosciences, une structure indépendante financée par le Conseil régional Midi-Pyrénées et le ministère de l'Agriculture et de la Pêche, dont l'activité est de permettre l'échange et le débat public sur les questions de l'alimentation, de l'agriculture et du monde rural ainsi que sur les avancées du monde du vivant. Cette émission se fait en collaboration avec Radio Mon País, qui la diffuse sur son antenne, dont je rappelle la fréquence 90.1. Donc ce soir, au menu, Jean-Marie Guilloux va revister, avec son invité, Bernard Mondy, la notion de circuits courts. Sylvie, à son habitude, mettra les pieds dans le plat, en abordant la question des pesticides dans l'alimentation, avec Laurence Payraastre, chercheuse à l'Inra. Quant à Lucie, elle épluchera la semaine de la Fraîch'attitude, avec le diététicien Anthony Iezzy. François Delpla, lui, reviendra avec ses invités sur l'histoire d'un produit emblématique du Sud-Ouest : la volaille. Mais tout de suite, une mise en bouche de l'actualité par Stéphane Thépot.

## Mise en bouche

### **Revue de Presse de l'actualité alimentation-société**

Par Stéphane Thépot, journaliste

**S. Thépot** : En Chine, M. Zheng Xiaoyu, l'ancien responsable de la réglementation des produits alimentaires et des médicaments, - l'équivalent de la FDA américaine - a été condamné à mort. J'ai lu cette information dans Le Figaro de la semaine dernière, de la correspondante à Shanghai du journal. Ce qui est intéressant, c'est le début de l'article de cette consœur qui raconte : « *Il aura fallu que des chiens et des chats périssent après avoir mangé des croquettes toxiques produites en Chine pour que la question alimentaire et sanitaire de l'Empire du Milieu surgisse au grand jour* ». On en a eu confirmation dans Libération. Pascale Nivelles, correspondante de Libération à Pékin, nous relatait que, outre ces problèmes dans l'alimentation pour les animaux domestiques, des problèmes de faux médicaments étaient aussi reprochés à ce brave Monsieur qui est condamné à mort. Pascale Nivelles nous explique que tout cela vient des Etats-Unis. Pas un jour ne se passe sans que la presse Outre-Atlantique ne révèle la découverte de sauce soja aux cheveux humains, d'anguilles nourries aux pilules contraceptives, de seiches à l'encre de Chine, de champignons aux pesticides, de poissons-chats aux antibiotiques...

Pascale Nivelles avait commis, le 10 mai de cette année, un article centré sur les chats et les chiens américains victimes d'aliments chinois avariés mais, à l'époque, on ne parlait pas de la

condamnation à mort de ce haut responsable chinois ; il était juste question de retirer la licence aux entreprises qui avaient commercialisé ces produits sous licence d'exportation. Cette histoire passionne les lecteurs Outre-Atlantique. J'ai retrouvé une dépêche du bureau pékinois de l'Associated-press (AP) datée du 1<sup>er</sup> mai qui nous expliquait, déjà, que l'ajout de mélanine, un composant du formica, était une pratique courante en Chine. Et si l'agence AP nous expliquait cela dès le 1<sup>er</sup> mai, c'est que ces aliments pour animaux d'élevage entraient dans la composition du saumon et que, au Canada, on s'était quelque peu inquiété de cette pratique. Le Monde parlait aussi de cette condamnation à mort disant que la planète entière découvre, à la faveur du boom des exportations chinoises, la dangerosité de produits made in China. Sur le même ton, le journaliste du Monde Bruno Philip expliquait, lui, deux jours plus tôt, que les produits made in China suscitaient l'inquiétude et que tous ces scandales créaient un climat d'inquiétude sur les exportations de produits made in China.

Je termine par le Temps, quotidien suisse francophone, dont le correspondant à Pékin, Christian Bourbon se disait que cette crise posait des problèmes politiques et sanitaires et, surtout, qu'elle pouvait avoir, je le cite, « *de sérieuses répercussions économiques* ».

## **Grandeurs et limites des circuits courts**

Par Jean-Marie Guilloux et Bernard Mondy, économiste, laboratoire de recherche Dynamiques rurales, Enfa

**J. Guilloux** : J'ai un peu regardé les représentations que l'on avait des circuits courts, dans la presse et sur Internet. Notre besoin de "réassurance" n'a rien inventé de plus nouveau que le circuit court. Certaines crises alimentaires ont occasionné une forte crise de confiance dans la manière dont sont produits, diffusés, commercialisés les aliments et, comme c'est souvent le cas dans d'autres domaines, l'édifice de notre modèle alimentaire a cherché à intégrer cette défiance en tentant d'agir sur les modes d'organisation des procédures, dont l'objectif est, entre les faits et causes de nos peurs, de garantir notre sécurité. Les "procédures rationnelles" sont nées de cette dynamique : traçabilité des aliments, système d'alerte généralisé au moindre soupçon de denrées avariées, etc. Avantage : nous avons acquis un des meilleurs systèmes au monde. Désavantage : à chaque fois qu'une procédure décèle un problème à sa source, ce qui est la preuve de sa performance, et que les caméras de télévision s'en mêlent jusque sur l'étal du supermarché où gisait le produit incriminé, ce système sophistiqué donne parfois l'impression que l'on a bien raison de s'inquiéter. On met en avant ce que l'on appelle aujourd'hui le principe de précaution... qui inquiète tout le monde.

Reste ceci : conjointement à ces procédures, une autre voie de réassurance n'a cessé de prendre toute sa place, prenant sa source dans ce duo aujourd'hui indissociable - un produit de qualité doit être forcément de quelque part. En garantir la sécurité ainsi que la qualité organoleptique ne suffit pas. Il faut nommer sa fiche d'identité, c'est-à-dire son origine, en terme de producteur, de terroir, de label AOC, Appellation d'Origine Contrôlée, jouer à fond l'origine identitaire comme argument principal de confiance. J'en veux pour preuve que, par une sorte de zapping successif de la quête de réassurance, le maître mot est devenu aujourd'hui la proximité. Avec le produit brut de préférence, débarrassé de son packaging, d'un système de distribution à grande échelle toujours suspect de nos jours. Là, ce n'est

plus la norme de qualité qui est évoquée, mais le contact direct avec le producteur, sa ferme, son terroir, son bétail... bref, tout ce qui est gage de son authenticité. Notons au passage qu'une étrange filière a été remontée. L'agriculteur, qui avait gagné ses galons d'exploitant et sa modernité technique, a dû réinvestir ce qu'il avait autrefois gommé : la figure du paysan et les méthodes ancestrales.

Dernier événement en date, l'invention des circuits courts, c'est-à-dire un système d'organisation où ne pouvant aisément acheter dans la cour de la ferme, c'est la ferme qui vient directement à nous.

Bernard Mondy vous êtes économiste, membre de l'UMR dynamiques rurales, enseignant à l'Ecole Nationale de Formation Agronomique (Enfa). Je dois rappeler que vous avez été, entre autre, responsable du plan de maintien d'une agriculture de qualité sur la zone périphérique du Parc National des Cévennes. Vous avez été délégué national de la Fédération Nationale des CIVAM (Groupes de développement agricole). C'est d'ailleurs dans ce cadre que vous avez contribué à la définition et la mise en place du Salon Paris Fermier<sup>1</sup> et à la structuration de l'Association Nationale des Producteurs Fermiers (ANPF). Vous êtes un parfait connaisseur de ce que l'on nomme les circuits courts.

### **Ai-je raison quand je parle des circuits courts comme d'une invention récente ?**

**B. Mondy** : Pas tout à fait, car le circuit court existe depuis quelque temps déjà, en ce sens que la vente directe sur l'exploitation a une histoire assez ancienne. La vente directe est par essence ancrée dans l'histoire de l'agriculture, c'était même autrefois le principal mode de commercialisation. Ce qui s'est profondément transformé au delà des formes de mise en marché des produits et de leur degré de transformation, c'est l'intervention même de l'agriculteur, la transformation de son métier, la relation qu'il a construit avec le produit et la

---

1) La 15<sup>ème</sup> édition du Salon Paris Fermier aura lieu du 19 au 22 octobre 2007, Espace Champéret, Paris  
<http://www.salonsfermiers.com/>

relation qu'il a construite avec le consommateur. La croissance spectaculaire de la production agricole durant les trente glorieuses a abouti à une augmentation spectaculaire des rendements et à la spécialisation de la plupart des exploitations. Dès lors l'agriculture française s'est structurée autour de cette fonction unique de production. Finie donc la commercialisation directe au client, finie aussi la transformation des matières premières en produits de consommation.

### **On est, là, dans les années 70. Mais y-a-t-il eu d'autres étapes marquantes ?**

En effet, il y a eu des étapes et des périodes nettement marquées. Les années 70 ont été marquées par deux phénomènes parallèles : l'entrée dans une période de structuration de l'industrie agroalimentaire qui s'est traduite par la loi dite d'orientation agricole de 1980 (loi Vasseur), et par la manifestation d'une crise du système professionnel agricole en général. Pourquoi parler de crise du système professionnel et non pas de crise du système agricole ? Parce qu'on est entré dans une surproduction qui a connu son apogée au tout début des années 80, avec l'apparition des quotas laitiers, et que cette crise de surproduction s'est étendue à toutes les filières de production, mais aussi parce que la PAC et le modèle professionnel qui avaient été construits dans les années 60/62, sur l'acte et la fonction de production couplé à la logique de filière s'est trouvé en porte à faux. C'est cet ensemble et ce système-là qui vont continuer à se fissurer au cours des années 70 et au début des années 80. G. Allaire parlera à ce propos de « la grande transformation de l'agriculture », d'autres chercheurs parleront de l'émergence « d'agricultures différentes » ou « d'agricultures de résistance » (F. Pernet), « d'agricultures alternatives » ou « d'agriculture duale » ainsi que du développement des « services fermiers » (P. Müller, B. Sylvander). Durant cette période, l'industrialisation de l'agroalimentaire, dont la rapidité est diverse selon les filières et les branches, a provoqué plusieurs types de phénomènes porteurs d'incertitude. L'industrialisation s'est effectuée en concurrence avec l'artisanat à tous les niveaux des filières : agricole (grandes ou petites structures d'exploitation), transformation (usine, artisan), et distribution (petite et grande distribution). On assiste alors à des stratégies plus offensives de développement de productions artisanales de qualité.

Cette remise en cause du modèle de développement, a donc porté la vente directe vers le développement des circuits courts et a initié un retour sur les fondements et la définition du métier d'agriculteur, sur la maîtrise du produit agricole et la redistribution de la plus-value liée à sa mise en marché, ainsi que sur la relation agriculteur consommateur. Ce phénomène s'étant développé sur un fond d'incertitude et de défiance des consommateurs vis-à-vis du produit industriel.

Pierre Müller<sup>2</sup> a fait à l'époque, un remarquable travail d'analyse sur l'évolution de ces « services fermiers » et leur incidence sur le métier d'agriculteur. Son analyse a mis en avant, l'évolution de ce métier en insistant sur les conséquences de la prolongation de l'acte productif (maîtrise de la transformation et de la commercialisation des produits). En cela, il a anticipé la réflexion tenue sur l'agriculture au cours des années 90 et 2000 sur le thème de la multifonctionnalité.

C'est la première fois en effet, que l'on parle, de l'exploitant agricole autrement que comme un simple producteur de matière première, et que l'on évoque le métier d'agriculteur comme un métier en trois dimensions (producteur, transformateur, commerçant). Il a même codifié ce métier autour du référentiel « d'exploitant rural » ou « d'entrepreneur rural » qui annexe de nouvelles compétences à l'activité de production. Cette réflexion s'est également appuyée sur la vision des nouvelles fonctions et de la multifonctionnalité de l'agriculture (accueil, services, agritourisme, entretien du milieu...)

Le concept d'agriculture fermière qui en est découlé s'est aussi en partie construit par opposition au modèle dominant. Ce concept de productions fermières modifie d'ailleurs assez profondément l'approche et la définition de l'exploitation agricole. Concernant l'évolution du métier : il s'agit de trois métiers en un : à côté de la production, on propose des activités de service et on pratique aussi l'accueil à la ferme. Concernant l'entreprise, tout ce mouvement de diversification va changer l'organisation du travail au sein de l'entreprise et redéfinir également l'économie de ces exploitations agricoles.

Au début, la profession agricole a considéré que, ce phénomène de production fermière et de développement des circuits courts était un phénomène

2) Müller P. *Les services fermiers* Etude DERF 1991 ; Müller P., Faure F., Gerbaux F., *Les entrepreneurs ruraux* éd. Lharmattan 1989 ; Müller P. *Une agriculture de service in POUR*, 1991 pp 101-104

marginal. Mais petit à petit celui-ci ne se présente plus comme un simple phénomène de diversification des exploitations agricoles. Il y a une véritable professionnalisation du secteur. Cette tendance à la professionnalisation s'est affirmée au cours des années 80/90 avec, pour principal moteur, la lutte contre le monopole du marché alimentaire et les centrales d'achat qui imposent des prix de plus en plus bas.

Notons que ce mouvement a été également encouragé par la réaction des consommateurs a qui l'industrie agroalimentaire dicte des modes de consommation standardisés et par les crises alimentaires. C. Grignon parlera à ce propos de « malaise alimentaire ». On voit alors apparaître l'aspiration des consommateurs à manger des aliments dits de qualité. Les produits fermiers vont surfer sur cette vague de défiance vis-à-vis des produits industriels, anonymes et semblant relever de process de production peu naturels.

**Passons rapidement aux années 80 - 90. Il y a un quiproquo dans la représentation du circuit territorialisé, où l'on vend des produits du terroir dans la région où ils sont produits, et une autre manière de faire qui consiste à faire venir des produits de différents territoires dans une coopérative, dans un même lieu.**

Deux éléments ont profondément modifié la donne à partir des années 80.

Tout d'abord, le volontarisme des politiques publiques régionales qui ont mis en place et assuré la promotion des produits de terroir (voir par exemple le label País). Suite à la décentralisation, de nombreuses régions vont développer des labels régionaux. Rappelons-nous que cette vogue des produits régionaux a largement diffusé et a été reprise par les grandes enseignes (« nos régions ont du talent », « filière qualité Carrefour », « BIO carrefour », etc...).

Ensuite, le fait que, en parallèle concernant les produits fermiers, s'est développé tout un dispositif d'innovation à l'initiative des agriculteurs : on a vu fleurir des Points de vente collectifs (PVC) qui regroupent des agriculteurs qui s'organisent pour vendre en commun dans des magasins qu'ils gèrent en Groupement d'intérêt économique (GIE) ou en coop (ceux-ci sont très nombreux en Rhône-Alpes et dans le Sud-Ouest). On a vu dans le même temps se mettre en place des dispositifs de promotion un peu plus ambitieux, comme le Salon Paris Fermier, qui a compté 36 000 visiteurs sur trois

jours, dès la première manifestation - avec une journée exclusivement réservée aux restaurateurs et aux professionnels de la distribution. Aujourd'hui, ce Salon regroupe chaque année près de 80 000 personnes à l'Espace Champerret à Paris et il est en train d'essaimer dans toutes les capitales régionales. C'est donc un vaste mouvement de prise en compte par les producteurs de la maîtrise du produit, de sa transformation et de sa commercialisation. En 2000, 15% des exploitations déclaraient pratiquer la vente directe de produits transformés, on pourrait alors parler de régression puisque en 1998, 27% des exploitants déclaraient cette pratique. En fait, l'activité s'est resserrée mais elle s'est surtout extrêmement professionnalisée. Nous ne sommes plus en face du même agriculteur, ni de la même entreprise agricole.

On assiste donc à un vaste basculement qui s'est opéré dans les années 90, et qui s'est renforcé au travers des dynamiques d'installation. Il est en effet plus facile et moins onéreux de s'installer en production fermière et sur des systèmes économes en foncier.

**Dernière question : dans les années 60 – 70, il me semble que c'était d'abord la qualité nutritive et le prix accessible qui étaient demandés. En 80 – 90, c'est la capacité d'un produit à se différencier des autres. Et en 2000 ? Qu'est-ce qui compte aujourd'hui dans un produit ?**

On a beaucoup joué sur l'origine des produits, sur la labellisation des produits régionaux, sur la notion de produits fermiers qui est devenue un enjeu et une pomme de discorde entre l'industrie agroalimentaire et les producteurs fermiers. Les marques commerciales et les enseignes ont décliné à l'envi les termes de terroir ou de fermier pour appâter le client. Il s'en est d'ailleurs suivi une vaste polémique autour du décret prévu par la Loi d'orientation agricole 1999. La caractéristique commune de ces produits très différents les uns des autres était basée sur le fait qu'ils font tous appel à la tradition au naturel et au terroir pour signifier leur qualité auprès du consommateur.

Actuellement, on voit apparaître une génération de produits fermiers maîtrisés par les producteurs, dont la revendication de qualité est basée sur la confiance et la connaissance du producteur. Ils sont issus d'une agriculture qui instaure une relation différente entre les agriculteurs et les consommateurs. Cette démarche s'illustre à ce jour par le phénomène des Amap<sup>3</sup> et des Points de Vente

3) Association pour le maintien d'une agriculture paysanne : <http://alliancepec.free.fr/Webamap/>

Collectifs. Ils témoignent de la dynamique des dispositifs de commercialisation alternatifs basés sur la qualité relationnelle.

Aujourd'hui enfin, ce qui est le plus mis en valeur, c'est la notion de « circuits de proximité », qui transgresse la traditionnelle opposition entre circuits courts et circuits longs que l'on a connue. Ces notions devenant en partie obsolètes.

Aujourd'hui l'agriculteur et le producteur fermier commercialisent de façon concomitante leurs produits en vente directe, sur des marchés, en point de vente collectif et/ou par internet. Les technologies de communication ayant bouleversé l'ensemble du système et la relation producteur consommateur. On pourrait citer plusieurs exemples d'entreprises qui fonctionnent sur ce mode en Midi-Pyrénées et qui laissent des revenus disponibles aux producteurs qui feraient pâlir d'envie nombre d'agrimanagers inscrits dans des filières lourdes.

Autre phénomène d'importance, une nouvelle préoccupation est apparue chez les consommateurs : la volonté de s'inscrire dans une démarche « équitable et éthiquable » plus territorialisée. Celle-ci s'exprime et se présente aujourd'hui comme « *l'expression d'une volonté de solidarités villes-campagnes et de nouvelles coordinations fermières* ».

Le produit fermier est aujourd'hui un produit qui exerce, comme l'on dit, une fonction de médiation et qui se positionne sur un registre nouveau, celui de la confiance liée à l'inter-connaissance et à la proximité.

#### Les contacts, adresses et sites utiles

Accueil paysan  
MIN, 117, rue des alliés, 38 030 Grenoble cedex  
Tél : 04 76 43 44 83  
Site : [www.accueil-paysan.com/](http://www.accueil-paysan.com/)  
Mèl : [info@accueil-paysan.com](mailto:info@accueil-paysan.com)

Alliance Paysanne Ecologistes consommateurs  
8, quai maréchal Joffre, 69002 Lyon  
Tél : 04 78 37 19 48  
Site : <http://alliancepec.free.fr/> / Mèl : [alliancerhonealpes@free.fr](mailto:alliancerhonealpes@free.fr)

AVEC  
41, rue Charles Robin, 01000 Bourg en Bresse  
tél : 04 74 23 00 91  
Mèl : [FNAPF.avec@wanadoo.fr](mailto:FNAPF.avec@wanadoo.fr)

F.N.CIVAM  
71 Boulevard de Sébastopol, 75002 Paris  
tél : 04 75 83 10 18  
site : [www.civam.org/](http://www.civam.org/) / Mèl : [fncivam@globenet.org](mailto:fncivam@globenet.org)

RELIER  
2, rue Michelet, 12400 Saint Affrique  
tél : 05 65 99 38 42  
Site : [www.relier.info/](http://www.relier.info/) / Mèl : [vjannot@relier.info](mailto:vjannot@relier.info)

TRAME  
6 rue de la Rochefoucauld, 75009 Paris  
tél : 01 44 95 08 00  
site : [www.trame.org/](http://www.trame.org/) / Mèl : [trame@trame.org](mailto:trame@trame.org)

## Les Pieds dans le plat

### **Pesticides et alimentation : la santé maltraitée ?**

Par Sylvie Berthier et Laurence Payraastre, biologiste, Unité de recherche sur les xénobiotiques, Inra / ENVT

**S. Berthier** : Je voulais vous rappeler qu'avec 80 000 tonnes de pesticides par an, la France reste le 1<sup>er</sup> consommateur de pesticides en Europe et le 3<sup>ème</sup> au monde, derrière les Etats Unis et le Japon, même si les ventes baissent depuis 2000. Je vous rappelle aussi que le terme de pesticides englobe les fongicides pour lutter contre les champignons, les herbicides contre les mauvaises herbes et les insecticides, et qu'ils sont utilisés à 90% pour des usages agricoles et à 10% pour d'autres usages, notamment le jardinage. Depuis de nombreuses années, les associations de consommateurs et de protection de

l'environnement dénoncent les dangers des pesticides sur l'environnement, mais aussi sur la santé humaine. En a-t-on des preuves ?

En tout cas les pouvoirs publics semblent prendre la chose au sérieux puisqu'un plan interministériel des risques liés aux pesticides impliquant les ministères de la Consommation, de la Santé, de l'Agriculture et de l'Ecologie, a été lancé pour la période 2006-2009, pour réduire les risques sur la santé, l'environnement et la biodiversité. En agissant comment ? Notamment sur leurs conditions de mise sur le marché, en minimisant leur utilisation, en développant la formation des professionnels...

Evidemment quand on dit professionnels, on se doute bien que les agriculteurs sont les premiers touchés. Ce sont eux qui sont en première ligne face aux pesticides. D'ailleurs la MSA, la Protection sociale du monde agricole, est soucieuse de la question. Elle a mis en place un numéro vert pour qu'ils puissent dire les maux auxquels ils sont confrontés : des maux de tête, mais aussi hépatiques, gastriques, neurologiques, neuromusculaires, et s'est engagée dans de très longues études avec plusieurs laboratoires de recherche sur l'évaluation du risque de pathologies comme la maladie de Parkinson ou certains cancers. Vous pourrez retrouver les premiers résultats de ces enquêtes sur le Net<sup>1</sup>.

Voilà pour les agriculteurs. Mais pour nous, simples consommateurs qui mangeons des microdoses de pesticides, sommes-nous en danger ? C'est ce que nous allons tenter de voir avec Laurence Payrastra, biologiste à Unité mixte Xénobiotiques de l'Inra ENVT.

**Dans la rubrique suivante, Anthony Iezzy nous parlera de la Fraîch'attitude, la semaine de promotion des fruits et légumes, en accord avec les recommandations du Plan national nutrition santé<sup>2</sup>. Le chercheur Denis Corpet<sup>3</sup>, qui est spécialiste de l'alimentation et de la prévention du cancer, a affirmé lui aussi, ici même<sup>4</sup>, qu'il faut manger des fruits et légumes et que, même si on ne mange pas bio, même si on ingère des pesticides, ils nous protègent. Pourtant ce soir, nous allons dire : attention aux pesticides, ça peut être dangereux ! On voit bien qu'il y a, là, un paradoxe pour le consommateur et une demande légitime du public d'y voir plus clair. Laurence, pouvez-vous, déjà, nous éclairer sur ce paradoxe ?**

**L. Payrastra.** Effectivement, il existe un paradoxe. L'alimentation est, à la fois, source de facteurs protecteurs et de facteurs de risques. Elle protégera de certains cancers et, parfois, pourrait jouer un rôle déterminant dans l'apparition de certains cancers.

On connaît bien les facteurs protecteurs des végétaux maintenant. Il s'agit de certaines

vitamines, de fibres et de ce qu'on appelle les micro-constituants. Ce sont ces derniers qui sont les véritables facteurs protecteurs des végétaux, bien qu'ils aient longtemps été considérés comme des déchets de la plante. Ce sont par exemple les pigments de certains fruits, comme les anthocyanes qui donnent leur couleur aux fruits rouges ou les caroténoïdes, pour la carotte. Ce sont aussi les molécules qui donnent leur odeur à certains fruits ou légumes. Par exemple, les composés soufrés dans l'ail ou les isothiocyanates des choux... Ces micro-constituants vont aider les cellules à éliminer les substances toxiques. Nous avons ainsi montré qu'un composé, présent en grande abondance dans le brocoli, est capable de tuer des cellules cancéreuses. Attention, cela a été montré dans nos boîtes de culture, mais pas chez l'homme. N'empêche, on le sait, les fruits et légumes nous apportent des composés protecteurs essentiels.

Maintenant, je ne serai peut-être pas aussi catégorique que Denis Corpet, lorsqu'il affirme que les pesticides, on s'en fiche. Parce que, en fait, il n'est pas encore prouvé que ces produits sont inoffensifs pour notre santé. Je ne veux pas avoir un discours alarmiste, mais je pense que les chercheurs ont un rôle à jouer, notamment sur l'évaluation du risque des faibles doses de pesticides.

**Depuis 2005, vous vous intéressez à l'évaluation du risque que pourrait représenter l'exposition aux pesticides. En quoi consiste votre travail ?**

Nous menons en parallèle deux grandes démarches. La première, épidémiologique, statistique, consiste à compiler un ensemble d'études épidémiologiques réalisées dans les populations fortement exposées aux pesticides, c'est-à-dire les agriculteurs, et l'apparition dans ces populations de cancers hématopoïétiques, c'est-à-dire liés aux cellules sanguines (les leucémies, les lymphomes...). Le but ? Repérer si l'ensemble des résultats compilés convergent vers une corrélation positive ou pas.

L'autre type de démarche se déroule davantage au laboratoire, avec nos pipettes et nos cellules ou nos animaux. Là, pour nous rapprocher de ce qui se passe chez l'homme, nous traitons des cellules humaines par de faibles doses de pesticides, puis nous observons s'il y a une modification de certaines fonctions cellulaires. Ou bien, nous travaillons directement sur l'animal, et regardons également ce qui se passe au niveau de ses fonctions physiologiques.

1) [www.msa.fr](http://www.msa.fr)

2) <http://www.mangerbouger.fr/>

3) [http://www.agrobiosciences.org/article.php3?id\\_article=1954&var\\_recherche=corpet](http://www.agrobiosciences.org/article.php3?id_article=1954&var_recherche=corpet)

4) Lire l'intervention de D. Corpet au J'Go, le 6 novembre 2006 : *Peut-on vraiment prévenir le cancer par l'alimentation ?* : [http://www.agrobiosciences.org/article.php3?id\\_article=1954&var\\_recherche=corpet](http://www.agrobiosciences.org/article.php3?id_article=1954&var_recherche=corpet)

**Pour commencer par les agriculteurs, les études épidémiologiques montrent-elles que cette population, davantage exposée aux pesticides, développent effectivement plus de cancers ? Ou d'autres maladies...**

Absolument. Quand on réalise des méta-analyses, c'est-à-dire des compilations d'études épidémiologiques, on s'aperçoit que l'exposition professionnelle aux pesticides entraîne une augmentation de 41% du risque d'avoir des problèmes de cancers hématopoïétiques. D'autres auteurs ont réalisé cette même démarche pour les cancers de la prostate. Il s'avère que, là encore, l'utilisation professionnelle des pesticides est associée à une forte incidence de ces cancers.

**Je crois que les enfants d'agriculteurs peuvent aussi être exposés in utero, quand ils sont encore dans le ventre de la mère.**

Là, la corrélation n'est pas tout à fait clairement établie. Un ensemble d'études épidémiologiques montrent effectivement qu'une exposition des parents aux pesticides peut entraîner une augmentation du risque de l'augmentation de cancers chez les enfants. Mais il n'y a pas encore de méta-analyses réalisées sur le sujet venant la confirmer.

**Qu'en est-il des consommateurs urbains qui ingèrent, tous les jours, des microdoses de pesticides dans les fruits, les légumes, les céréales, le pain, etc. ? Quels sont les soupçons de risques auxquels nous sommes exposés ?**

En ce qui concerne les consommateurs, exposés via l'alimentation à de faibles doses de pesticides, nous ne pouvons pas mener d'études épidémiologiques pour l'instant, puisqu'il faudrait comparer des individus qui mangent bio à d'autres qui ne mangent pas bio.

Alors, nous travaillons en laboratoire sur des animaux auxquels nous donnons à manger de faibles doses de pesticides, et surtout des cocktails. Car en fait quand on mange, on avale des cocktails de pesticides. Et je crois qu'il est important de savoir si ces cocktails de pesticides, même s'ils ne sont présents qu'à faibles doses, peuvent avoir un effet sur la santé.

Nous allons donc traiter des animaux avec des cocktails de pesticides à faibles doses et à long terme, c'est-à-dire durant six semaines pour un animal. Au bout de ce laps de temps, nous regardons si les grandes fonctions comme l'immunité, le système nerveux central ou l'hématopoïèse, c'est-à-dire le système qui permet de renouveler les cellules du sang, sont perturbées ou pas.

**Avez-vous des premiers résultats ?**

Malheureusement, ces résultats sont trop partiels pour que je puisse vous les livrer. Il faut bien savoir que ces recherches sur les cocktails de pesticides à faibles doses ayant un impact sur la santé sont assez récentes. Elles ne font que "débuter". Dans notre laboratoire, nous pouvons attendre des résultats d'ici 2010.

## Propos de table

### **Discussion avec le public**

**Marie Vella (Association de consommateurs) :** Il existe des soi-disant Doses journalières admissibles (DJA), sauf qu'il y a un effet cumulatif quand on mange des légumes avec des pesticides tous les jours. Ces pesticides sont peut-être inoffensifs si on en mange une fois dans l'année, mais tous les jours... Avec la répétition, les doses minimales ne finissent-elles pas par s'accumuler comme le font les dioxines dans les corps gras ?

**L. Payraastre :** Déjà, je vais préciser ce qu'est la DJA, pour ceux qui ne le sauraient pas. Lorsqu'un produit phytosanitaire va être mis sur le marché, il est soumis à des tests rigoureux. On

définit alors la fameuse DJA qui est 10, 100 ou 1000 fois inférieure à la dose qui n'a pas d'effet chez l'animal.

Maintenant, pour vous répondre Marie, on ne peut pas tenir votre raisonnement pour tous les pesticides, pour toutes les molécules. Chaque molécule va avoir un comportement différent dans le corps. Certaines, effectivement, vont s'accumuler. Là, c'est un peu plus grave. D'autres, en revanche, vont se dégrader très rapidement. Et on ne peut pas dire que le fait d'absorber la DJA tous les jours finira forcément par être nocif. Ce n'est pas vrai pour toutes les molécules.

**V. Péan : Faut-il faire bouillir les légumes, les nettoyer à l'eau ?**

**L. Payraastre :** Là, c'est pareil, cela va dépendre du produit chimique. Certains partiront très facilement, avec un bon lavage à l'eau. D'autres à l'intérieur du fruit ne partiront pas, alors que d'autres, encore, se transforment à la cuisson en molécules dont on ne connaît pas toujours l'impact. Pour l'instant, je n'ai pas de réponses précises.

**S. Berthier : Je voulais demander à Anthony, notre prochain invité, qui s'occupe de la semaine de la Fraîch'attitude, s'il est sensible aux recherches menées dans des laboratoires comme celui de l'Inra. Comment réagissez-vous à ce que vient de dire L. Payraastre ?**

**A. Iezzy :** Par rapport à cette question des pesticides, il y a chaque année un colloque sur l'alimentation méditerranéenne<sup>1</sup>. Cette année, il a

1) <http://www.aprifel.com/articles-sante,detail.php?m=0&rub=70&sousrub=23&a=1169>

eu lieu, en avril, à Bruxelles. On y a aussi parlé des pesticides. Un professeur des Etats-Unis nous a fait part d'une étude qu'il a réalisée, qui montre que les fruits et légumes contiennent des pesticides chimiques, provenant des traitements, mais aussi énormément d'éléments naturels carcinogènes, cancérigènes. Et la dose chimique représente très peu par rapport à ces composés naturels. Bref, cette étude a permis de montrer que la question ne devrait même pas se poser par rapport aux pesticides, car les bienfaits des fruits et légumes supplantent les méfaits des pesticides.

**L. Payraastre :** J'ai vu ces documents, mais ce sont les conclusions d'Une seule étude. Pour ma part, je ne tirerais pas de conclusions aussi hâtives et directes sur ce genre de sujet. Bien sûr, on peut toujours trouver des produits toxiques dans les végétaux. Si je mange des amanites phalloïdes, j'en mourrai. Mais je ne crois pas qu'il y ait des produits cancérigènes dans les plantes.

## Chronique Sur le pouce

### **Fruits et légumes en promo ! Le J'Go épluche la Fraîch'attitude**

Par Lucie Gillot et Anthony Iezzy, diététicien responsable en région de la semaine Fraîch'attitude

**L. Gillot :** Peut-être êtes-vous passés par la place du Capitole, pour venir nous rejoindre au bistrot du J'Go. Peut-être avez-vous remarqué, qu'en ce lundi 4 juin, une partie de cette place s'était transformée en potager géant. Rien de très surprenant puisque vient de débiter, dans toute la France, la semaine de la Fraîch'Attitude qui se déroulera jusqu'au 10 juin.

Depuis 2005, l'Aprifel, l'Agence pour la recherche et l'information en fruits et légumes frais, organise chaque année la semaine de la Fraîch'Attitude dont l'objectif est de promouvoir la consommation de fruits et légumes frais. Car si tout un chacun connaît les bienfaits pour la santé d'une consommation régulière de végétaux, celle-ci demeure insuffisante, en particulier chez les jeunes adultes et les enfants et ce malgré les campagnes d'information menées depuis plusieurs années.

Partant du constat que ces campagnes d'information ne suffisent pas à modifier les

comportements, la semaine de la Fraîch'Attitude propose de mener des actions concrètes et de proximité dans de nombreuses villes de France : manifestations en place publique comme aujourd'hui au Capitole, mise en place dans les restaurants scolaires mais aussi d'entreprises de menus Fraîch'Attitude, dégustations de fruits et légumes frais... Le principe étant de mobiliser, sur une semaine, l'ensemble des acteurs concernés. Ainsi, producteurs, institutionnels, coopératives, grossistes, acteurs du milieu scolaire et associatifs sont conviés à s'impliquer et proposer, durant cette semaine, des actions de proximité autour du thème des fruits et légumes frais.

Une initiative que nous allons donc décortiquer avec Anthony Iezzy, diététicien et responsable en régions Midi-Pyrénées et Languedoc-Roussillon de la fameuse semaine de la Fraîch'Attitude.

**Parmi les facteurs expliquant ce "désamour" pour les fruits et légumes, on cite souvent leur prix, leur goût et les contraintes de préparation. Comment tentez-vous concrètement, de renverser la vapeur ?**

Au niveau du prix, tout d'abord, on favorise, durant toute la manifestation, l'accessibilité à ces produits que ce soit par le biais de la gratuité des dégustations, la mise en place de distributions de fruits et légumes frais ou de menus Fraîch'Attitude en restauration collective.

En ce qui concerne le goût, on développe des ateliers cuisine et dégustation en particulier dans les écoles, pour inciter les plus jeunes à goûter et indirectement se familiariser avec ces produits. Par exemple, à Toulouse, la section petite enfance va encourager les crèches à organiser des ateliers de découvertes des ces aliments.

Enfin, par rapport à leur praticité, il est vrai que, dans nos sociétés, les rythmes de vie et la diminution du temps accordé à la préparation des repas ne jouent pas en faveur d'une plus grande consommation en fruits et légumes frais. Car il faut un minimum de temps pour les préparer. On met donc l'accent sur une transmission de savoir-faire en donnant quelques astuces qui facilitent la préparation mais aussi des idées de recettes. Par exemple, puisque c'est en ce moment la saison de la fraise, on propose différentes façons de la consommer en l'associant à de la menthe, du basilic, de l'estragon...

**Alors que les enjeux en terme de santé publique sont majeurs, pourquoi limiter votre action sur une semaine ?**

Contrairement à ce que l'on pourrait croire, la semaine Fraîch'Attitude n'est pas notre seule action. Le réseau de diététiciens de l'Aprifel est constitué depuis six ans et nous intervenons régulièrement, tout au long de l'année, dans les écoles. Mais, c'est vrai, il s'agit d'actions ponctuelles et localisées. Le but de cette semaine est de proposer un événement fort dans l'année, relayé par les médias, pour faire connaître cette initiative. Un gros coup de pub en quelque sorte. Cette année, c'est la troisième édition de la semaine de la Fraîch'Attitude : nous avons remarqué que les gens qui y participent la connaissent déjà et, donc, l'intérêt de consommer des fruits et légumes. Ils viennent plutôt chercher

des astuces pour préparer ces produits ou découvrir de nouvelles variétés.

Mais ce n'est pas tout. Il s'agit également d'inciter les localités à mener des actions pérennes testées au cours de cette semaine événementielle. La municipalité de Perpignan, par exemple, qui n'avait pas l'habitude de mener des actions sur ce terrain a finalement décidé, grâce à cette initiative, d'en pérenniser un certain nombre.

**Justement, avez-vous une idée de l'impact de ce type de démarche ?**

La semaine de la Fraîch'Attitude est une opération nationale, dont une grande partie des actions se déroulent en place publique avec le tout-venant. Difficile dans ce cadre de mesurer la mise en pratique des conseils et recommandations véhiculés durant la manifestation. En revanche, nous avons évalué certaines actions menées tout au long de l'année. J'évoquais précédemment la pérennisation d'actions dans les écoles avec le concours des municipalités. Ainsi, Le Bosc - une commune de l'Hérault - joue le rôle de ville pilote : elle a mis en place, depuis plusieurs années, des récréations fruitées. Résultat : les enfants qui bénéficient de cette expérience connaissent davantage de fruits et légumes que la plupart des enfants et en consomment plus facilement chez eux. C'est devenu pour eux une habitude.

**Bien souvent les gens savent qu'il faut manger des fruits et légumes. Mais il est difficile de savoir si la quantité que l'on consomme est bénéfique ou non. Le Programme National Nutrition et Santé (PNNS) préconise cinq fruits et légumes par jour. Et vous ?**

Nous véhiculons le même message mais sous une forme différente. Effectivement, pour que la consommation ait un impact bénéfique pour la santé, il faut consommer cinq fruits et légumes par jour soit environ 400g. Mais, pour la grande majorité d'entre nous, ces repères ne parlent pas. Qui peut, à la louche, évaluer le poids de sa salade de tomates ? Faut-il comptabiliser, dans ces cinq fruits et légumes, les herbes aromatiques même si ce ne sont que de petites quantités ? Dans le cadre de la Fraîch'Attitude, nous préconisons de consommer la moitié de son assiette en fruits et légumes. C'est un message assez simple, visuel, pratique et qui permet d'atteindre les recommandations du PNNS.

## La volaille

Une table ronde animée par François Delpla, avec Xavier Fernandez, ingénieur agronome, Laboratoire de zootechnie et qualité des produits animaux, Ensat, et Bernard PIS, éleveur de volailles à Condom (Gers).

**F. Delpla.** Déjà, quelques chiffres. En 2005, la production de viande de volaille était supérieure à 80 millions de tonnes. Les trois premiers producteurs sont les USA, avec 18 millions de tonnes, la Chine avec 14 millions et 9 millions pour le Brésil. La France vient en 5<sup>ème</sup> position avec une production supérieure à 2 millions de tonnes. Elle reste le premier producteur de viande de volaille. En 1996, les deux tiers de sa production allaient au marché intérieur, le tiers restant étant destiné à l'exportation. Depuis, cette situation a évolué avec l'arrivée de pays tel que la Thaïlande. En 2005, la part de la production consacrée au marché intérieur est passée à 78% contre 64% en 1996 ; en revanche, les exportations ont reculé en 2004 de 24% par rapport à 1998. Au niveau national, la viande de volaille est la troisième consommée avec 24 kg par an et par habitant, après le porc (36 kg/an/habitant) et le bœuf (27).

En 2001, la consommation de volaille a connu une hausse exceptionnelle de 5%, due à la crise de la vache folle, d'une part, et à l'épizootie de fièvre aphteuse au Royaume Uni, d'autre part. Il n'existe en France qu'une seule AOC concernant les volailles il s'agit du poulet de Bresse.

Pour essayer d'y voir plus clair entre poulets, pintades, dindes et canards nous allons débattre de la viande de volaille avec Hervé Remignon, professeur à l'Ecole Nationale Supérieure Agronomique de Toulouse, et Bernard Pis, éleveur de volailles à Condom, dans le Gers.

**Entre poulet prêt à cuire, Label rouge et poulet fermier, le consommateur s'y perd un peu. Merci de nous éclairer dans ce maquis de normes.**

**H. Rémignon.** Le poulet prêt à cuire indique un mode de cuisson de la carcasse de volaille. Il n'y a pas de signe de qualité derrière. « Prêt à cuire » indique que la volaille est plumée, vidée, éviscérée, sans la tête, ni le cou, ni les pattes. Vous avez juste à la déballer et à la mettre au four. Quant au Label rouge, c'est un des signes officiels de qualité en France - depuis le 1<sup>er</sup> janvier, en France, on dit un des SIQO, un Signe

d'Identification de la Qualité et de l'Origine. Ce Label rouge garantit une qualité organoleptique, une qualité supérieure. Cela sous-entend que les pouvoirs publics ont mis en place un cahier des charges qui régule les modes de production, d'abattage, de distribution de ces volailles, qui garantit au consommateur l'assurance de déguster, à coup sûr, un produit qui se démarque, par sa qualité sensorielle, d'un produit industriel standard.

Reste la dénomination « volaille fermière », reconnue au plan européen. Elle concerne à la fois l'obligation d'élever les volailles avec un accès au plein air et de le faire avec des groupes d'animaux de petites tailles. Donc on peut trouver en France des volailles fermières qui ne sont pas sous SIQO : elles n'ont ni Label rouge, ni AOC, ni Agriculture Biologique. En revanche, la réciproque n'est pas vraie : les volailles françaises qui bénéficient d'un de ces trois labels sont toutes des volailles fermières.

**Je suppose que cela pose des contraintes en termes d'élevage et d'alimentation des animaux.**

**H. Rémignon.** Effectivement. Les contraintes sont multiples. Citons le type d'alimentation à donner aux animaux, mais aussi le choix des souches, l'âge d'abattage, le choix et le qualité du parcours, la durée légale de consommation après abattage qui garantit une certaine fraîcheur du produit.

**B. Pis, avez-vous, au niveau de votre exploitation, des contraintes par rapport à ces normes, pour l'élevage et la production de vos volailles ?**

**B. Pis.** Je suis agriculteur et éleveur traditionnel de volailles. C'est-à-dire que je fais du poulet en plein air qui rentre le soir s'il en a envie, qui peut même avoir une durée de vie supérieure à certains de ses congénères si je ne l'ai pas attrapé pour l'abattre... Les normes nécessaires à la délivrance des labels ne me concernent pas. Si un jour un de mes clients vient me dire que ma viande tombe de l'os, je veux qu'il m'en fasse la démonstration, tout de suite.

## Quel est l'impact des recherches menées à l'Ensat sur l'amélioration de la qualité des viandes ?

**H. Rémignon.** L'équipe<sup>1</sup> dans laquelle je travaille s'intéresse aux facteurs de variation de la qualité des viandes de volaille. Nous prenons donc en compte tous les éléments, tous les facteurs zootechniques, cités précédemment : la génétique, le mode d'élevage, l'activité physique, le type d'alimentation, le mode d'abattage... et nous regardons l'impact qu'ils peuvent avoir sur la qualité de la viande. Nous nous intéressons donc aux qualités diététiques, sensorielles et, de plus en plus, technologiques car, dans la mesure où de plus en plus de viandes sont transformées, il y a une demande de la profession et de la filière pour assurer des conditions d'élevage permettant d'obtenir des transformations optimales. Nous regardons donc l'impact de tous ces facteurs qui intéressent donc le consommateur.

## C'est le cas pour les jambons de dinde, par exemple ?

**H. Rémignon.** Ce type de produit, effectivement, reçoit de plus en plus de faveur de la part d'un public. Mais il se trouve qu'il est moins bien

1) <http://www.avicampus.fr/quis.html>

transformé que d'autres. Nos travaux consistent à déterminer pourquoi. Qu'est-ce qui fait que dans le mode d'élevage ou dans le tissu musculaire, on obtient des produits plus appréciés que d'autres...

## M. Pis, depuis la dernière grippe aviaire<sup>2</sup>, quelles ont été les conséquences sur votre production ?

**B. Pis.** Pour être franc, elles ont été nulles. Car je fournis au consommateur un produit de qualité. J'instaure une confiance. Et il est vrai que je n'ai pas eu de problème au moment de la grippe aviaire.

## N'avez-vous pas été contraint d'enfermer vos volailles, au regard de la réglementation ?

**B. Pis.** Je n'ai pas été contraint à enfermer mes volailles, mais tout simplement à disposer des petits morceaux de papiers pour éloigner les oiseaux migrateurs qui auraient tendance à venir au-dessus de mon parc. J'ai eu des contrôles vétérinaires et l'accord des services. La seule contrainte réside en la nécessité de rentrer les abreuvoirs.

## Au niveau de la commercialisation quelle est votre clientèle ?

**B. Pis.** La vente directe à la ferme et deux marchés, un sur Toulouse et un sur Condom.

2) Lire le cahier *Grippe aviaire, la fièvre des pouvoirs publics est-elle justifiée ?*, avec Jean-Luc Angot et Pierre Buffo : [http://www.agrobiosciences.org/article.php3?id\\_article=1822](http://www.agrobiosciences.org/article.php3?id_article=1822)

## À emporter

### Reportage Art et Alimentation

« **A la carte de nos salles obscures** », par Michel Lafarge, journaliste

**V. Péan.** Nous allons quitter la basse-cour, pour rejoindre Michel Lafarge qui est allé au cinéma. Michel a repéré des films où la "bouffe" est à l'honneur et, comme par hasard, ce sont des films français. Faute de moyens, nous ne l'avons pas envoyé à Cannes. Alors il a fait avec les moyens du bord, ici, à Toulouse.

**M. Lafarge.** Si l'on mange très mal parfois et à des prix exorbitants sur la Croisette pendant le Festival de Cannes, on peut s'apercevoir que l'on ripaille à l'envi dans nombre de films et singulièrement dans les productions françaises.

A la carte de nos salles obscures on trouve : *Le déjeuner sur l'herbe*, *L'aile ou la cuisse*, *Delicatessen* ou encore *Les galettes de Pont-Aven*. Et bien d'autres que l'on pourrait citer.

Il y a aussi deux sortes de metteurs en scène. Certains sont partisans du gras, tel Claude

Chabrol, on s'en serait douté, Bertrand Tavernier et aussi Henri Langlois. Et puis il y a aussi les chichiteux du maigre, comme Robert Bresson, Eric Rohmer ou encore Alain Resnais. Mais beaucoup de nos acteurs se sont spécialisés dans l'emploi de bons vivants. Leur corpulence les prédestinait sûrement à ce genre de performance. Par exemple, dans *Alexandre le Bienheureux*, Philippe Noiret passe son temps au lit en dégustant l'andouille et le thon arrosé de vin. Dans *Le gorille vous salue bien*, Lino Ventura se gave de petit salé aux lentilles. Dans *Touchez pas au grisbi*, Jean Gabin attaque le foie gras sur biscottes. Quant à Gérard Depardieu, on s'en serait douté, il est le prototype même incarné du gastronome sur grand écran.

Mais le cinéma a beaucoup de mal à traduire les raffinements d'un repas, tout simplement faute d'odeurs et de saveurs. Aussi mise-t-il sur le choix

du lieu, sur le choix des plats et sur le choix de la dramaturgie, de la prise de commandes. Le site choisi est le plus souvent un restaurant réputé. L'enseigne atteste bien entendu de la bonne chair servie. Quelques exemples : dans *L'aile ou la cuisse*, on voit défiler les devantures du nec plus ultra gastronomique parisien. Mais la région du tournage plaide aussi pour la qualité des produits. *La Grande vadrouille* se situe en Bourgogne et l'action du *Bonheur est dans le pré* se déroule en plein Gers.

Le choix des mets place aussi le spectateur derrière l'écran. Avec le comédien, il préside à l'inventaire du menu. Le metteur en scène l'invite en quelque sorte à sa table. Quant à la commande, elle est l'expression du désir. Elle fait saliver le cinéphile, comme s'il y était. Et comme le qualifierait Jean-Paul Sartre, ce cinéma est un « *cinéma de situation* ». Le repas proprement dit est un prétexte. Prétexte à convivialité familiale chez Claude Sautet, avec les agapes d'une communion solennelle ; mise en valeur d'un dialogue dans les *Tontons flingueurs* ; accalmie avant ou après une tension dramatique comme dans les *Eaux profondes* de Michel Deville.

Mais le repas peut aussi revêtir une critique

politique de la société. Dans *Le festin de Babeth*, c'est le puritanisme qui est visé. La dialectique du plaisir gustatif est une contestation de la morale établie. Dans *Le chocolat*, c'est l'idéologie religieuse qui est la cible. Le cinéma devient alors un plaidoyer pour l'efficacité subversive de la tentation, à laquelle on cède comme garantie de la délivrance de ses préjugés. Quant à *La grande bouffe*, on s'en souvient, elle annonce et dénonce prémonitoirement la société de consommation où le corps et l'âme ne sont plus des valeurs humaines mais ont vocation à une très lente dégradation.

Procurer du plaisir gastronomique au cinéma n'est pas, comme on le voit, une affaire gratuite. Promotion, défense et transmission du bon goût, revendication hédoniste, adhésion à une philosophie épicurienne, primat du vécu sur la représentation que l'image peut en donner, cette mise à distance nous prouve que le plaisir authentique se trouve toujours dans l'assiette. Le cinéma se donne pour mission de nous mettre l'eau à la bouche et le feu à l'imagination. Et de nous rappeler aussi que le réel, et c'est d'actualité, vaut toujours mieux que le virtuel. En portant à l'écran ses propres limites, le 7<sup>ème</sup> art nous redonne le goût du bonheur avec ses recettes éprouvées.

## Revue littéraire

### « De la volaille et plus spécialement du poulet », par Jacques Rochefort

Dans sa célèbre chanson *Poulailler song*, Alain Souchon parlait de la volaille qui fait l'opinion. A défaut de faire l'opinion, la volaille agrmente bien des dîners en ville quand elle ne règle pas la circulation sur la voie publique.

« *Poulet : n. m. (1588, poullaict 1556 ; devient poulet par une évolution obscure). A la fin du 18<sup>ème</sup> siècle, Louis Sébastien Mercier rapporte une anecdote pittoresque : « C'étoit autrefois en Italie les vendeurs de poulets qui portoient les billets doux aux femmes : ils glissoient le billet sous l'aile du plus gros, et la dame avertie ne manquoit pas de le prendre. Ce manège ayant été découvert, le premier messenger d'amour qui fut pris, fut puni pas l'estrapade, avec des poulets vivants attachés aux pieds. Depuis ce temps, poulet est synonyme de billet doux.* » (L.S.Mercier, Tableau de Paris).

Plus près de nous, dans *Histoire du Grand Méchant Poulet* (Ed. Milan), Anne Jonas et Emile Jadoul nous racontent que le Grand Méchant Poulet était vraiment « *terrorifiant* » car il possédait de grandes dents. Il ne pensait qu'à manger. C'était au temps où les poules avaient

des dents. Grâce au courage d'un petit lapin, les animaux édentés réussirent à arracher les terribles dents pointues au volatile. Sauf qu'un jour un loup va essayer le dentier ! Et depuis ça continue, les loups ont des dents et les poules n'en ont plus.

En Iran, on n'a pas la même conception du poulet. Marjane Satrapi<sup>1</sup>, auteur de la série de BD *Persépolis* nous le dit dans son album *Poulet aux prunes* (Ed. l'Association). Racontant les huit derniers jours de la vie de son oncle, grand musicien iranien, l'auteur saisit l'occasion d'évoquer l'histoire de son pays et de ses pratiques quotidiennes. Parmi laquelle figure le poulet aux prunes, plat préféré d'Ali Khan, le tonton de Marjane. Un ouvrage surprenant, plein d'émotion sur l'Iran du 20<sup>ème</sup> siècle et la peinture de sa vie quotidienne.

L'on voit par-là que le poulet nous réserve bien des surprises et demeure un révélateur des comportements sociaux et sociétaux.

---

1) Le 27 juin 2007, sortie du film *Persépolis* de M. Satrapi, adapté de la BD (Prix spécial du Jury au Festival de Cannes).