

GRAINES DE STAR

Elles sont les oubliées de l'assiette. Et pourtant les semences sont à la source du goût. Entre mainmise industrielle et résistance paysanne, décryptage pour séparer le bon grain de l'ivraie

GASTRONOMIE

On n'y pense pas lorsqu'on mange. Souvent, elles gênent, on les crache et on les jette. Ce sont les oubliées de l'assiette, les négligées des recettes, à l'exception de quelques germes, tournesol ou lin grillé... Les graines, ou plutôt les semences, la plus infime unité de vie du légume, sont pourtant essentielles – enjeu fondamental pour l'agriculture, l'alimentation, la gastronomie, mais aussi l'économie mondiale et la survie des hommes. Sans elles, pas de plantes, pas de nourriture, pas de vie. Les semences sont à la source de ce que nous mangeons, sources du goût, clés de la biodiversité et de la santé de tous et, de fait, objets de toutes sortes de convoitises, réglementations, guerres de pouvoir et d'argent que, souvent, le grand public ignore.

C'est le sujet du dernier ouvrage de Catherine Flohic, auteure, journaliste et éditrice, qui y a consacré des mois d'enquête et a rassemblé une quarantaine d'entretiens au long cours : *Les Semences en questions, de la terre à l'assiette* (Les Ateliers d'Argol, 360 pages, 25 euros). Fascinée par « le silence fragile d'une graine en dormance et le miracle de sa germination », Catherine Flohic tente de mettre en lumière toutes les problématiques liées aux semences : leur multiplication, conservation, préservation ; les types de cultures et maraîchages ; la distribution, les circuits courts et longs ; le goût et la mise en valeur culinaire ; les questions de biodiversité et de modernité...

Vaste programme donc, avec la volonté de donner la parole à tous les acteurs de la filière, aussi anta-

goniques soient-ils : des défenseurs des semences paysannes, des sols vivants, des pratiques éthiques et agroécologiques et de la cuisine saine et responsable, jusqu'aux représentants de multinationales agrochimiques et semencières comme le Groupement national interprofessionnel des semences et des plants ou la firme Bayer, en passe de fusionner avec Monsanto.

Cette effrayante union du leader américain des pesticides et semences OGM avec le géant allemand de la chimie avait, dès son annonce en 2016, fait violemment réagir le milieu de la gastronomie française, qui publia une « lettre ouverte contre l'invasion de l'agrochimie dans nos assiettes », recueillant près de 26 000 signatures : « Ce rapprochement agrochimique constitue un danger pour nos assiettes, mais il est également une source d'inquiétude pour les agriculteurs qui voient se limiter leur liberté de planter et cultiver telle ou telle semence. » Une indignation collective sans grand effet, puisque la mégafusion Bayer-Monsanto est aujourd'hui actée.

Sous dépendance

La mainmise de l'agro-industrie sur notre nourriture commence avec les graines, et leur privatisation. Alors que, de tout temps, les paysans ont collecté, replanté et échangé leurs semences librement, l'Europe s'est inventé, au XX^e siècle, un « catalogue officiel des espèces et variétés végétales » – essentiellement des hybrides F1 créées (et brevetées) par les grands semenciers. Ces « super-graines » s'appauvrissent dès la deuxième génération, et doivent donc être rachetées chaque année. Une manière efficace de mettre les agriculteurs sous dépendance.

Tout paysan cultivant et commercialisant des variétés non inscrites au catalogue était, jusqu'ici, considéré hors-la-loi. Fin avril, après presque quarante ans d'interdiction, le Parlement européen a voté en faveur d'une nouvelle réglementation en agriculture bio, autorisant le commerce de semences (bio) non homologuées au catalogue. Une avancée positive certes, que Guy Kastler, agriculteur et membre de la Confédération paysanne, chargé de la commission OGM-semences, tempère : « Le nouveau règlement bio ouvre certes une autre voie d'accès au marché des semences, mais il n'autorise pas pour autant les paysans à commercialiser les semences issues de leurs récoltes, à moins de devenir semenciers en se conformant à toutes sortes d'obligations réglementaires coûteuses. » Ce que la majorité des agriculteurs ne peuvent ni ne souhaitent faire.

Du côté des semences génétiquement modifiées, la situation est plus complexe encore. A ceux qui pensent que les OGM pour-

raient nourrir (voire sauver) le monde, les chercheurs interviewés par Catherine Flohic assènent le contraire. Or, bien que la culture des OGM soit interdite en France, les organismes génétiquement modifiés sont déjà partout dans nos assiettes, dans les viandes et les laitages que nous ingérons (car il n'est pas interdit, sauf en bio, de nourrir les animaux d'élevage avec du soja ou du maïs OGM importés) ou encore les légumes génétiquement trafiqués en laboratoire, sans pour autant être nommés « OGM ». Ce qu'on appelle les « OGM cachés ».

« Un OGM est un organisme vivant qu'on a manipulé pour y implanter un gène étranger, explique le biologiste Pierre-Henri Gouyon ; c'est la transgénèse. Mais il y a aujourd'hui d'autres techniques comme la mutagenèse, qui induit volontairement des mutations génétiques dans un organisme. L'industrie prétend que c'est ce que fait la nature, mais ces manipulations n'ont rien de naturel. Cela leur permet surtout de breveter la semence... C'est là, selon moi, le problème majeur des OGM, dissimulés ou non. » Pour lui, il est urgent de remettre de la diversité dans les champs, librement, avec des semences paysannes qui s'adaptent aux conditions variables et aux terroirs différents, et savent mieux résister aux maladies, sans recours à la chimie. « La stratégie de l'homogénéité maximale est contraire à toute agriculture durable, et pourrait même mener à une véritable catastrophe, alerte M. Gouyon. Si tout est pareil dans les champs, un seul pathogène pourrait engendrer une épidémie dévastatrice. »



Collection de blés anciens de Bernard Ronot, cultivateur et fondateur de l'association Graines de Noé. FRANÇOIS FLOHIC

« QUAND ON SAIT D'OÙ VIENT UN LÉGUME, COMMENT ET PAR QUI IL A ÉTÉ CULTIVÉ, CELA ACCROÎT ENCORE SES QUALITÉS GUSTATIVES »

XAVIER HAMON
chef et président
de l'Alliance Slow Food
des cuisiniers

Au fil des pages richement illustrées du recueil de Catherine Flohic, on découvre le travail passionné et acharné de ceux qui pourraient prévenir la catastrophe : paysans explorateurs comme Pascal Poot, qui développe des variétés poussant sans eau, paysans-boulangers qui cultivent des céréales rustiques, agriculteurs convertis au bio, néopaysans explorant les principes de la permaculture, artisans semenciers consciencieux et conscients, mais aussi cuisiniers qui, en bout de chaîne, cherchent le bien et le bon (pour les papilles, la santé et l'environnement). Au cœur de leur démarche : la quête du goût et des qualités nutritionnelles, éléments entièrement négligés par les semenciers industriels dont les critères de sélection se cantonnent à l'homogénéité, la stabilité et la productivité des graines.

L'exemple de la carotte

Quelques scientifiques se penchent aujourd'hui sur cette question du goût. L'ingénieure agronome Kelly Frank se consacre ainsi à l'étude des « facteurs qui influencent la qualité gustative des produits alimentaires, du champ à l'assiette ». Même s'il n'existe pas de véritable littérature scientifique sur le goût des légumes selon le type de semences, ni sur le rapport entre goût et nutriments, elle en est convaincue : « La sélection des semences paysannes, non axée sur la standardisation et la productivité, propose des variétés plus riches en nutriments, en arômes et en molécules sapides [responsables des goûts salé, sucré, amer, acide, umami]. » Selon elle,

le goût original des produits est forcément gage de qualité, comme le prouve l'exemple de la carotte, dont « l'amertume serait liée à la présence de polyphénols, donc de composés bioactifs protecteurs : un bel indicateur gustatif de qualité nutritionnelle ».

Pour le président de l'Alliance Slow Food des cuisiniers, Xavier Hamon, le goût s'ancre aussi dans une géographie et des histoires humaines : « Le goût est lié au terroir, au climat, aux individus qui aident les plantes à surgir de terre. Quand on sait d'où vient un légume, comment et par qui il a été cultivé, cela accroît encore ses qualités gustatives. » Il est essentiel, selon ce chef breton, que les cuisiniers tissent des rapports étroits avec les maraîchers et semenciers de leurs régions, afin de choisir et de valoriser des « légumes qui ont du goût et du sens, aussi bien sur le plan agronomique que culturel ».

Une idée qui sous-tend aussi l'initiative du Conservatoire du goût, lancé en 2017 par le prolifique maraîcher breton Christophe Collini, qui a longtemps fourni Xavier Hamon : des sélections de semences basées sur des critères gustatifs et nutritifs, que les chefs et les producteurs développent ensemble. Mort en début d'année, Christophe Collini a laissé le projet aux mains de sa coéquipière, Rachel Lagière, qui cherche désormais des financements, pour fédérer un maximum de cuisiniers, paysans et chercheurs. Car nombreux sont ceux qui savent qu'il est urgent de remettre les semences paysannes au centre de nos préoccupations... et de nos assiettes. ■

CAMILLE LABRO

LEXIQUE

Semences Graines et autres organes de reproduction (bulbes, tubercules) que l'on met en terre en vue de les cultiver et de les récolter.

Semences paysannes ou anciennes Semences cultivées et multipliées par le cultivateur, dans les champs, entretenant une grande diversité génétique au sein de la même variété. Contrairement aux semences standardisées.

Hybrides F1 Première génération d'un croisement entre deux variétés distinctes d'une même espèce, issues de lignées pures. Leur premier rendement est généralement supérieur à celui des variétés anciennes, mais elles ne sont pas intéressantes à ressemer (dégénérescence rapide). Les légumes hybrides F1 représentent aujourd'hui 80 % de la production en France.