

Ces légumes qui font de la résistance

ALIMENTATION Avons-nous réellement le choix des produits que nous mangeons? Ce n'est peut-être qu'une illusion. L'histoire d'une tomate illustre comment la grande production et la politique font la sélection pour nous, façonnant nos habitudes alimentaires

OLGA YURKINA
@YurkinaOlga

Il était une fois une tomate charnue et sucrée, à la peau foncée et au nom romanesque. Né en Sibérie, Prince noir est arrivé en Europe et a séduit nombre de maraîchers et de gourmets. Mais cette tomate aromatique n'a pas toujours été du goût de la loi, complice de la production industrielle. Après maintes aventures, elle a trouvé refuge dans les jardins privés. Ses péripéties montrent en quoi le choix de ce que nous mangeons ne nous appartient pas entièrement.

Depuis les années 1970, la sélection industrielle mise sur les variétés hybrides – homogènes, rentables et présentables. D'autres se retrouvent en marge et tombent dans l'oubli. Environ 75% de la diversité génétique des plantes a disparu au cours du XXe siècle, selon les estimations de l'Organisation des Nations unies pour l'alimentation et l'agriculture (FAO). L'un des coupables: la course à la productivité. Pour survivre dans ce monde, les plantes ont intérêt à ne pas sortir du cadre commun et à mûrir en masse uniforme pour assurer un bon rendement. Un progrès alimentaire qui reste parfois en travers de la gorge. Et dont la rançon est une perte de saveurs.

Explications de l'Institut Vavilov russe, l'une des plus importantes banques de semences du monde, qui abrite près de 8000 sortes de tomates, dont Prince noir. «Rien à voir avec les tomates commercialisées, ces «balles de tennis» identiques sans goût particulier, ironise le directeur de l'institut, Nikolai Dzyubenko. Malheureusement, avec certaines nouvelles variétés, on nous habitue à une palette gustative très restreinte.»

Notre goût est-il façonné par les grandes entreprises agroalimentaires? Pourtant, celles-ci auraient à disposition un formidable choix de nuances gustatives, elles qui puisent régulièrement dans les ressources génétiques des banques de semences pour développer leurs nouvelles variétés. Mais la priorité est ailleurs. «La productivité, la résistance aux maladies et

Environ 75% de la diversité génétique des plantes a disparu au cours du XXe siècle

l'aspect extérieur sont les qualités que la sélection moderne recherche avant tout. Le goût l'intéresse moins: une tomate doit garder le plus longtemps possible sa beauté. Or, si elle est bonne pour nous les humains, elle est aussi bonne pour les micro-organismes qui vont l'invier», explique Anna Artemyeva, responsable des ressources génétiques des cultures maraîchères à l'institut.

Goût négligé au profit du délai de conservation, standards de beauté et de rendement imposés: la production de masse dicte aussi les lois du marché. Les accords commerciaux, comme la législation européenne, consacrent le système des catalogues officiels, soit des registres de semences autorisées à la vente. Leurs critères sont conçus sur mesure pour les variétés industrielles et éliminent presque d'emblée celles



Dans les grands circuits commerciaux, la diversité alimentaire diminue et s'affaïdit, y compris dans nos supermarchés et assiettes. (PRO SPECIE RARA)

qui ne répondent pas aux standards.

Prince noir s'est retrouvé d'abord hors catalogue et un peu hors la loi. Soyons honnêtes: personne ne pensait expulser la tomate à la pulpe grenat. Mais comme ses graines sont mises à l'écart des grands circuits commerciaux, elle est de moins en moins cultivée. Et puisque d'autres variétés partagent son sort, la diversité alimentaire se rétrécit et s'affaïdit, y compris dans nos supermarchés et assiettes. Pour la conserver – ne serait-ce que parce que la Convention sur la diversité biologique a un certain poids moral – les catégories «de conservation» et «d'amateurs» ont été ajoutées dans les catalogues pour les variétés rares et anciennes. Mais l'espace laissé aux espèces qui n'intéressent pas la grande production est une enclave: on assigne les variétés traditionnelles et locales à leur région d'origine et les démarches bureaucratiques sont dissuasives.

Pas de liberté totale

Prince noir l'a échappé belle: depuis 2012, il fait partie des variétés «sans valeur intrinsèque» dont «le produit de la récolte est principalement destiné à l'autoconsommation». Traduction: ses semences peuvent être vendues en petites quantités. Pas une liberté totale, mais toujours mieux que rien. Le pire pour une variété reste de n'être enregistrée nulle part: dans ce cas, certains pays vont jusqu'à interdire la vente de semences, voire l'échange. Principe attentatoire aux fondements de l'agriculture depuis la nuit des temps...

«Les législations nationales dans l'Union européenne varient entre la plus et la moins favorable»,

explique Iga Niznik, consultante juridique de l'association Arche Noah pour la sauvegarde de la biodiversité. Le Danemark est à l'avant-garde avec sa nouvelle loi qui autorise la circulation de toutes les semences pour un usage non professionnel. En Autriche, les variétés non inscrites jouissent de la même liberté si la quantité ne dépasse pas un certain seuil. Les agriculteurs ou jardiniers amateurs allemands ont quant à eux le droit d'échanger mais pas de vendre les semences hors catalogue.

Encore moins de marge de manœuvre en France: «Les échanges sont autorisés pour les agriculteurs dans le cadre de programmes de recherche expérimentale ou, depuis peu, d'entraide agricole», déplore Patrick de Kochko, du Réseau semences paysannes. Quant aux échanges de semences entre amateurs, ils sont soumis aux mêmes normes sanitaires que pour les variétés industrielles. «Le cadre législatif actuel ne permet pas de développer une offre alternative, moins homogène.» En attendant, on s'en-gouffre dans les brèches – en ven-

ant les semences en petits sachets pour une utilisation non commerciale... Et on salue le système helvétique.

Petit eldorado suisse

En Suisse, Prince noir a plus de chance – il n'a même pas besoin d'enregistrement s'il reste chez les amateurs. Quand l'ordonnance fédérale sur les semences et les plants était en cours de révision, dans le cadre des accords bilatéraux, et que le danger des restrictions européennes planait sur les champs suisses, la Fondation ProSpecieRara et d'autres sont intervenues et ont obtenu un aménagement à la loi. Les variétés «de niche» peuvent être cultivées et commercialisées sans inscription au catalogue. Une demande d'autorisation auprès de l'Office fédéral de l'agriculture est cependant nécessaire. La législation suisse permet donc de multiplier et cultiver les variétés rares pour une production assez importante.

L'un des partenaires de ProSpecieRara, le producteur de semences et plants biologiques Sativa, à Rheinau, travaille princi-

«La loi suisse offre une bonne solution pour maintenir la biodiversité et proposer des variétés originales»

AMADEUS ZSCHUNKE,
DIRECTEUR DE SATIVA

palemment avec les variétés de niche et a 40 sortes de tomates. Prince noir fait partie de son assortiment amateur et sa sœur de couleur, la tomate prune Black Plum, enregistrée comme variété de niche, fait la joie des professionnels. «La loi suisse offre une bonne solution pour maintenir la biodiversité et proposer des variétés originales, relève Amadeus Zschunke, directeur de Sativa. Et la démarche pour un enregistrement «de niche» est beaucoup plus simple que dans le système européen. De plus en plus d'agriculteurs s'intéressent à ces variétés.»

Mastodontes semenciers

Pourtant, la «niche» a ses limites. «Il y a certaines restrictions dans les volumes de production», commente Denise Gautier, de ProSpecieRara. La quantité ne doit pas dépasser une certaine proportion par rapport aux variétés «conventionnelles». «Les normes agraires sont étrangement peu favorables à la biodiversité cultivée, mais il existe à l'heure actuelle une marge de tolérance dans leur application, soutient Maximilien Stauber, spé-

cialiste en droit de l'agriculture. Tant qu'on ne concurrence pas la grande production, on est toléré.»

Dans un rapport récent, ProSpecieRara, la Déclaration de Berne et d'autres ONG dénonçaient une concentration insolente sur le marché des semences, dont plus de 50% se trouvent entre les mains des trois mastodontes du secteur – Monsanto, Syngenta et DuPont Pioneer. 95% des légumes sont détenus par les cinq plus grands semenciers. A eux seuls, Monsanto et Syngenta contrôlent 62% des variétés de tomates protégées en Europe. A cette mainmise s'ajoutent les brevets qui permettent aux multinationales de s'approprier des traits de plantes sauvages ou traditionnelles (lire encadré), ce qui menace la sélection conventionnelle.

L'autre grande inquiétude concerne le fait que les variétés hybrides prennent une place de plus en plus importante – 70% des légumes produits dans l'UE – et chassent les espèces locales. Or, moins adaptées aux conditions particulières, ces variétés hybrides se révèlent souvent moins résistantes... et rendent les producteurs dépendants des remèdes chimiques.

«Ce sont les principes d'une production et d'une consommation de masse, plus encore que la législation, qui mènent à cette standardisation», relève Maximilien Stauber. Faible consolation: un changement de mentalité est dans l'air et des semenciers indépendants font de la résistance dans le maquis de la biodiversité. Même les lois semblent suivre timidement... car les intérêts des lobbies pèsent souvent plus lourd dans la balance que les bonnes intentions. ■

BREVET

Tomates sauvages: quel droit?

Les propriétés précieuses des variétés traditionnelles intéressent l'industrie agroalimentaire, qui ne se gêne pas pour les «réinventer» dans ses créations et pour les breveter. Des poivrons jamaïcains extra-résistants, des melons indiens particulièrement robustes... Plusieurs brevets ont fait l'objet d'oppositions car la protection pourrait s'étendre aux plantes naturelles. «On peut breveter une invention, un produit, mais pas la nature», dit Joël Vuagniaux, président de Kokopelli-Suisse. Sous la pression des ONG et du Parlement européen, la Commission devra clarifier les règles de la brevetabilité des créations issues des «procédés essentiellement biologiques». Sa décision changera-t-elle la vision de l'Office européen des brevets? ■ O. Y.