

6 Berne
216-02



Histoire de goût

Qui a tué la tomate?

Venue des Andes, elle était devenue la reine du jardin. Mais, à force de manipuler les semences, la filière agricole lui a fait perdre sa saveur. Aujourd'hui, une poignée de cultivateurs tente de ressusciter les variétés paysannes. La bataille sera rude

✍ ÉRIC AESCHIMANN 📷 HUGO RIBES / COLLECTIF ITEM



ILLUSTRATION: LUCAS FINE, NOUN PROJECT

A un détail près, c'eût été l'histoire d'une mondialisation exemplaire. Jugez plutôt. Venue de ses Andes natales, domestiquée par les Aztèques, acclimatée au Mexique, transportée en Europe, la tomate (de l'aztèque *xitomalt*) est devenue l'ornement familier de nos assiettes occidentales. Gorgée de jus, facile à préparer, elle nous enivre hiver comme été de ses arômes puissants. Sa robe rougeoyante a toujours excité les désirs, on l'a crue empoisonnée,

mais elle fut aussi « pomme d'or » en Italie et « pomme d'amour » en Provence, dotée de pouvoirs aphrodisiaques. En 1792, les Fédérés de Marseille l'imposent à la capitale en même temps que « la Marseillaise ». Plus tard, c'est à l'Institut Vavilov de Saint-Petersbourg qu'a été constitué le plus grand conservatoire, avec des centaines de variétés. Quel destin! Mais aujourd'hui, rien ne va plus. Elle était piquante, suave, charnue; la voici aqueuse et farineuse... Le goût de la tomate s'est volatilisé. Une disparition aux allures de gag, mais qui est une affaire sérieuse. Car, en toile de fond, s'y joue notre rapport au vivant.

Eric Marchand, 44 ans, grand gaillard au visage poupin, a sa petite idée sur l'énigme. Depuis des années, il se bat pour fournir aux agriculteurs des graines capables de donner de bonnes tomates. « *Aujourd'hui, toute la filière fonctionne avec des hybrides. Ça ne marche pas, mais ce qu'on nous propose, c'est de continuer!* » Ce matin-là, il installe l'arrosage sur des rangées de plants. S'il cultive des fruits et légumes, ça n'est pas pour les vendre, mais pour en tirer des graines dites « paysannes » ou « artisanales ». « Semencier artisanal », tel est son métier, qu'il aimerait voir reconnu un jour par un label d'Etat. « *Notre postulat est d'être humble, explique-t-il. La plante est un être vivant, Quand une semence ne fonctionne pas, au lieu de l'accuser, on doit se demander si on a choisi l'environnement adéquat.* »

Sis au nord de Valence, Jardin'envie, la Scop qu'il a montée avec son associée, Valérie Peyret, fait travailler une dizaine de personnes au plus fort de l'été. Dans ses enveloppes à graines, il dénombre une centaine de variétés de tomates différentes, dont il a observé le comportement dans ses champs avant de les expédier à ses clients par la poste ou de les vendre dans sa boutique. « *Les industriels testent leurs semences hybrides dans des conditions idéales puis les envoient aux quatre coins de l'Europe où l'environnement n'est pas le même. Et si la semence ne réagit pas bien, ils en fabriquent une autre. Nous, on ne veut pas faire contre le vivant, mais avec.* » Ceux qui « font contre le vivant », ce sont les grands acteurs de la filière de la tomate, semenciers industriels, coopératives, instituts de recherche, ➤



Les tomates issues de semences paysannes se reconnaissent par leurs formes irrégulières. A la différence des hybrides industriels, qui, eux, donnent des fruits parfaitement homogènes.

➤ organismes interprofessionnels. Un système mis en place après la Seconde Guerre mondiale et qui, à force d'adapter les tomates aux impératifs économiques, a fait perdre toute saveur aux variétés réapparues ces dernières années, de la cœur-de-boeuf à la corne, en passant par la tomate-ananas ou la green zebra.

Pour comprendre le phénomène, il faut reprendre la route et descendre plus au sud, jusqu'à Montfavet, près d'Avignon. Installé dans un ancien domaine agricole, l'unité Génétique et Amélioration des Fruits et Légumes est un département de l'Inra. C'est ici qu'après la guerre ses ingénieurs ont importé en France la technique développée aux Etats-Unis depuis les années 1930 : la « sélection d'hybrides F1 ». L'urgence était de nourrir la population, le plan Marshall finançait les serres. « *La Montfavet 63-5, c'était notre star* », explique Mathilde Causse, chercheuse et Madame Tomate de l'Inra depuis vingt ans. « Montfavet » à cause du lieu, « 63 » renvoyant à la date de création. Ici,

on fabrique des hybrides et on le revendique. Au pied de l'escalier des bureaux, une cagette contient la récolte du jour où les salariés viennent se servir.

Epurées génétiquement

La « sélection d'hybrides F1 » est un procédé qui consiste à choisir deux variétés naturelles (appelons-les « A » et « B ») possédant chacune des caractéristiques recherchées, comme la taille des fruits, leur couleur, leur pulpe, leur résistance aux maladies ou au transport, leur maturation, tardive ou non... L'objectif est de cumuler ces qualités en une seule variété hybride (que l'on appellera « C »). Mais, au lieu de croiser simplement A et B, on commence par les « épurer » génétiquement en les faisant s'autoreproduire sur plusieurs générations, ce qui fait ressortir leurs traits saillants. Puis on les plante côte à côte pour obtenir par pollinisation des tomates C. Que se passe-t-il alors à l'intérieur de C ? Après avoir été épurés, les gènes d'A et B sont exposés d'un coup à la diversité génétique, ce qui leur redonne un brusque regain de vigueur (effet hétérosis). Et à la génération suivante, les graines de C donnent des fruits très homogènes et à rendement élevé – comme une armée de clones survitaminés et standardisés. Pour les agriculteurs, c'est l'assurance d'une semence qui répond à leur attente. Pour les semenciers, c'est un marché juteux, puisque chez les hybrides, seule la première génération est utilisable de façon sûre, d'où le nom de « F1 ». Ce qui incite les agriculteurs à racheter des graines chaque année.

En soi, le procédé n'a pas d'impact direct sur le goût. D'autres fruits hybridés, comme la fraise ou le melon, ne sont pas aussi mauvais. Et des tomates F1, cultivées dans de bonnes conditions, auront le temps de développer leurs saveurs. Le problème est que, par sa puissance même, la sélection industrielle est une invitation à faire n'importe quoi. L'hybridation la plus fameuse remonte aux années 1980, avec l'introduction du gène rin, qui retarde la maturation jusqu'à trois semaines après la récolte. En adoptant ces variétés *long life*, en y ajoutant serres chauffées et camions frigorifiques, les producteurs espagnols et marocains ont débarqué sur le marché français. Et voilà comment, désormais disponible toute l'année, la tomate est devenue le fruit le plus consommé par les Français en tonnage.

Sauf que, dans cette chaîne, tout conspire contre le goût. Le manque de soleil réduit le sucre, la récolte précoce interrompt la formation des saveurs, le stockage à froid casse le peu qu'il en reste. Dans un texte éclairant, François Delmond, producteur de semences paysannes de Maine-et-Loire, compare les hybrides F1 à des athlètes de haut niveau : « *Leur vitesse de croissance est telle qu'il faut les arroser plus que les autres, au détriment des matières nutritives qu'une tomate plus lente à pousser aura le temps d'aller chercher dans le sol : le résultat, ce sont des tomates gonflées d'eau, mais n'ayant ni sucre ni acidité* » (1). Pris d'une véritable fièvre, les sélectionneurs inventent des hybrides à la chaîne : des tomates qui se passent de soleil, qui poussent encore plus vite, qui ont telle couleur, à cultiver hors sol, à récolter à la machine...



Pour bien faire son marché

Pour malgré tout manger de bonnes tomates, il faut d'abord respecter le rythme des saisons : une tomate qui a poussé sous serre en février et parcouru 2 000 kilomètres n'a aucune chance d'avoir du goût. En revanche, certains hybrides cultivés au soleil, récoltés à maturation et vendus en circuit court auront le temps de développer leurs arômes. Quelques-uns sont vraiment goûteux, comme la noire de Crimée. A noter que le label « bio » ne garantit rien, puisque les tomates bio sont en général des hybrides. Ensuite, il est conseillé de les conserver hors du frigo ou de les sortir vingt-quatre heures avant de les consommer, pour qu'elles retrouvent leurs saveurs. Sur le marché, il faut se méfier des tomates trop calibrées : ce sont forcément des hybrides F1 cultivés de façon industrielle. L'idéal est de déguster des producteurs qui utilisent des semences paysannes (s'il est interdit d'en vendre aux maraîchers, ceux-ci ont le droit d'en planter) ou d'en cultiver soi-même. Pour se renseigner, voir notamment le site du Réseau Semences Paysannes : semencespaysannes.org. É. A.

Comment en est-on arrivé là? « *Il y a tellement de monde sur la chaîne de production que chacun peut faire une petite dégradation sans avoir à en porter la responsabilité* », remarque Mathilde Causse. Le calvaire subi par la pauvre cœur-de-bœuf en est l'illustration, qui vaut d'être narré en détail. La *cuor di bue* est une variété courante en Italie et en Provence. François Delmond rapporte que son arrière-grand-père, jardinier à Lyon dans les années 1950, en récoltait des pièces d'un demi-kilo. Côtelée, fondante, charnue, la cœur-de-bœuf déboule sur les étals au début des années 2000 et conquiert la clientèle. C'est alors que les industriels flairent le filon. « *Les cœurs-de-bœuf et les autres variétés naturelles tenaient trois à cinq jours avant de pourrir*, reprend Mathilde Causse. *Les sélectionneurs les ont croisées avec des variétés plus adaptées aux serres et à la conservation de moyenne durée. Ils n'ont pas vu qu'ils perdaient la texture et les arômes. Ils ont été trop vite.* » Saisi par la CLCV (association de défense des consommateurs reconnue par l'Etat), le ministère de la

Consommation a publié un tableau poétiquement appelé « Référentiel sur la segmentation de la tomate » qui préconise de parler de « tomates côtelées » ou de « tomates allongées » plutôt que de cœurs-de-bœuf.

Mais le système qui a permis ce dévoiement, lui, reste en place. Un système qui, certes, se distingue des OGM parce que les modifications génétiques ne se font pas en laboratoire (par

transfert d'un gène), mais dans les champs. Néanmoins, la philosophie est la même : asservir le vivant aux caprices de l'homme. Achievé en 2012, le décryptage du génome de la tomate fournit un outil supplémentaire aux sélectionneurs et ceux-ci peuvent désormais déterminer exactement le rôle de chaque gène. « *Il faut sortir du tout-génétique, s'alarme Eric Marchand. Il faut écouter le champ et la plante. Un gène se comporte différemment en fonction de l'environnement, de la façon dont on le cultive, du moment où on le récolte.* » Récemment, sur une parcelle attaquée par la fusariose, il a refusé d'aseptiser le sol et choisi de laisser faire la nature. Les plants qui avaient survécu à la

maladie ont donné des graines plus résistantes. « *La modification s'est transmise à la descendance. Cela s'appelle l'épigénétique.* » Une nouvelle approche de la génétique, à laquelle la recherche officielle commence tout juste à s'intéresser.

Plus de 300 variétés

Plus étonnant encore : non contents de manipuler les saveurs, les industriels de la semence en ont verrouillé l'accès. Vous n'aimez pas les hybrides F1? Eh bien, vous en mangerez quand même! Le « Catalogue officiel français des espèces et variétés végétales » est l'outil de cette mise au pas. « *Ne peuvent être mis sur le marché en France sous les termes "semences" ou "plants" les produits qui [n'appartiennent pas] à l'une des variétés inscrites sur une liste du catalogue officiel des plantes cultivées* », stipule un décret du 18 mai 1981. Créé en 1932, cet inventaire est géré par un groupement interprofessionnel par délégation de l'Etat. Pour y inscrire une variété, il faut prouver qu'elle est « *distincte, homogène et stable* ». Ces trois critères favorisent les hybrides. « *Distincte* »? La candidate doit avoir une caractéristique nouvelle; or, par définition, une variété traditionnelle n'a rien de nouveau. « *Homogène* »? « *Stable* »? Dans les tomates paysannes comme chez toutes les espèces naturelles (à commencer par l'homme), il y a des individus grands et d'autres petits, des maladifs et des résistants... Rien de tel chez les hybrides F1, conçus précisément pour que chaque plant ressemble à son voisin. Au potager, pas une tête ne doit dépasser!

En 2002, sur les 301 variétés de tomates reconnues officiellement, 222 étaient des hybrides F1. Bannies du catalogue, la plupart des semences paysannes sont donc interdites de vente. Et la Direction de la Répression des Fraudes veille au grain (si l'on ose dire). Les franc-tireurs comme Eric Marchand sont régulièrement contrôlés et, en septembre dernier, Germinance, l'entreprise fondée par François Delmond, a reçu la visite des inspecteurs qui lui ont réclamé 450 euros pour chacune des 25 variétés « hors la loi ». Amende ramenée plus tard à un montant total... de 100 euros. L'administration se serait-elle rendu compte du ridicule de la situation, alors que le Parlement vient d'adopter un texte sur la biodiversité? Après réflexion, Germinance a décidé de ne pas payer. En cas de procès, ce sera l'occasion de porter le débat sur la place publique. □

(1) « *Les variétés hybrides : progrès génétique ou arnaque* », sur www.germinance.com.



Valérie Peyret, semencière artisanale, dans la pièce de stockage des graines de la Scop Jardin'envie, à Bourg-lès-Valence (Drôme).



laetitia gayet
le 6/9 du week-end

Retrouvez tous les samedis à 8h43 «la Tribune des critiques» avec un journaliste de

L'OB