

Je his





Photos Pauline DANIEL



Abandonnés peu après la Seconde Guerre mondiale au profit d'une agriculture intensive, associés à des périodes de malheur ou de disette, les légumes dits « oubliés » ont le vent en poupe. Il y a urgence, on estime que 75 % des légumes cultivés il y a un siècle ont disparu.



Légumes

retour d'avant gagnant



Réfléchissez bien : sur les quatre dernières semaines qui se sont écoulées, combien de fois avez-vous mangé des rutabaga, du cerfeuil tubéreux, des scorsonères ou du chinedétrape ? Toutes ces variétés de légumes ne sont plus guère vendues sur les marchés et ont carrément déserté les rayons des supermarchés : la diversité alimentaire est en danger. La faute à « l'industrie agricole » qui vise l'uniformisation arguant du sacro-saint principe de rentabilité. Alors que l'agriculture conventionnelle sélectionne des variétés de fruits, légumes et céréales pour leur rendement, l'agriculture bio, elle, cherche la qualité gustative et donc une plus grande variété de goûts pour le consommateur. « Une bonne nutrition, c'est d'abord une bonne agromonie, un sol riche et vivant. On ne peut avoir l'un sans l'autre », affirme Henri de Pazzis, le fondateur de l'entreprise Pronatura (lire encadré ci-après). Pour ce Parisien de naissance converti à l'agriculture bio au début des années 1980, « tout a commencé en 2000 avec les tomates. Partout où j'allais, les tomates n'étaient pas bonnes. L'explication de ce problème était simple : on cultivait des tomates sélectionnées non pas pour leur goût mais pour leur résistance aux maladies, aux pesticides et qui présentaient un bon rendement. Quant aux agriculteurs bio, eux, ils cultivaient ces mêmes variétés de tomates sélectionnées par l'agriculture conventionnelle ». Henri de Pazzis s'est donc lancé à la recherche de variétés de tomates anciennes, savoureuses et qui pourraient être cultivées selon les principes de l'agriculture biologique. Pour ce chef d'entre-

« Tout ce qui a été entrepris au XXe siècle a visé la réduction du besoin d'uniformisation »

prise, le constat est sans appel : « Le moteur, c'est le plaisir. Si c'est bon, s'il y a du parfum et de la fraîcheur, c'est gagné. Quand on a goûté à ces produits-là, on ne revient plus aux autres ». La qualité gustative passe par l'élargissement de l'assiette du consommateur : savez-vous par exemple que l'on recense plus de 300 variétés de tomates inscrites au catalogue officiel en France et qu'il en existe plusieurs dizaines de milliers dans le monde ? Pourtant nous n'en consommons rarement ! Pourrait nous n'en consommons rarement ? Pourtant nous n'en consommons rarement ! « Il s'agit d'une logique globale, d'un cercle vertueux que nous cherchons à rétablir », dit de Pazzis.

La disparition de la balsamite ou du topinambour

« Si certains légumes ou fruits ont été oubliés c'est parce qu'ils n'étaient pas bons » s'écrieront

certains. « Faux ! s'étrangle Henri de Pazzis. Si certains végétaux ont disparu de nos marchés c'est pour une raison culturelle : au sortir de la Seconde Guerre mondiale, le topinambour a été abandonné car exagérément consommé pendant les années de disette. Associé à la misère et à la faim, il est tombé en disgrâce. Mais c'est aussi pour des raisons économiques : sommé de produire intensivement, le monde agricole a délaissé les variétés les moins intéressantes et les moins rentables ». Au XIIIe siècle, on consommait en France quelque 800 végétaux différents. A ce jour, ce chiffre est tombé à 40 tout au plus. Entre ces deux périodes, il y a eu l'industrialisation de l'agriculture. « Je le dis haut et fort : il faut diversifier nos cultures dans un cadre qui soit viable sur le plan social et environnemental » affirme Henri de Pazzis. Quant à l'industrie agro-alimentaire, elle porte une grande part de responsabilité dans ce phénomène d'uniformisation des goûts.



Les multinationales de l'alimentaire ont créé des goûts qui se substituent aux goûts naturels et déforment le goût original : comment peut-on expliquer que des yaourts au goût de fraise ne soient pas fabriqués avec des fraises ? Est-il normal que les yaourts industriels à la fraise soient roses alors que ceux que vous fabriquez à la maison ne sont pas roses ?

« On crée une apparence de nourriture qui permet le développement économique au détriment de la santé des consommateurs et de l'environnement » argue le patron de Pronatura. Et notre santé commence à pâtir gravement de tous ces dysfonctionnements : « La sélection dans une espèce des souches plus productives est dictée par le rendement, pas par le goût » dit Henri de Pazzis. « Nous avons sélectionné certains blés au détriment d'autres variétés, du petit épeautre notamment. On a préféré des blés avec un rendement de 100 quintaux à l'hectare au détriment d'autres variétés à 50 quintaux à l'hectare, forcément moins rentables. De cette sélection découle une dégénérescence de nos systèmes immunitaires, les cas d'intolérance au gluten se multiplient et je vois là une des explications à la vague d'obésité qui frappe nos sociétés occidentales » explique le chef d'entreprise en citant une étude américaine sur la question.

Rien n'est perdu

Ici et là, les initiatives se multiplient, comme un début de prise de conscience du nécessaire retour à une alimentation variée. La gamme de fruits et légumes distribués par Pronatura dépasse les 150 espèces : « L'accueil du public pour les panais, le navet boule d'or ou les carottes jaunes est enthousiaste mais tout ceci exige un accompagnement, prévient Henri de Pazzis. Il ne suffit pas de mettre du cerfeuil tubéreux sur un étal pour que tout le monde en achète. Il faut aussi expliquer aux revendeurs comment on le cuisine car ce sont eux les passeurs de relais ; ce sont eux qui donneront envie au client d'acheter tel légume ou tel fruit et de le consommer ». Une pizza industrielle et surgelée n'apporte rien au mental, en revanche une vraie pizza, de bonnes frites, un milk-shake avec de la crème ou du lait entier et de vrais fruits, ça fait naître du sens. Manger un bon plat réunit une famille, met en joie des amis. La nourriture saine renoue des liens. Il suffit de faire le premier pas.

Pronatura, l'aventure 100% bio

Fondée en 1987, cette entreprise basée à Cavillon participe au développement d'une agriculture bio de qualité. « Nous accompagnons des producteurs techniquement et économiquement. Nous conseillons les paysans à établir une politique agronomique efficace et nous nous occupons de la commercialisation de leur production » explique Henri de Pazzis, le président fondateur. Depuis 2 ou 3 ans, Pronatura s'est engagée dans une démarche de conseil auprès des commerçants : « Nous expliquons aux revendeurs comment conserver au mieux des fruits et légumes, comment élaborer une gamme qui va attirer le consommateur, les techniques pour avoir un beau rayon et à quels prix vendre les fruits et légumes » poursuit de Pazzis, un ancien agriculteur bio reconnu de l'importance de la reconquête des hommes et femmes du monde moderne avec la terre. « Il ne suffit pas de produire du cerfeuil tubéreux pour le vendre, nous devons expliquer au commerçant comment on le cuisine, on l'assaisonne et avec quoi pour qu'ensuite il donne envie au consommateur d'acheter le cerfeuil tubéreux ».

Je lis



Photos Pauline DANIEL



Une activité pour "A Table"
A la demande du magazine "A Table", la photographe Pauline Daniel signe les photos de ce dossier en pages 16, 17, 18, 19, 20, et 21. Rendez-vous en page 26 pour découvrir cette artiste avignonnaise pleine de talent.

67

