

alim'agri

MAGAZINE DU MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE, DE LA PÊCHE, DE LA RURALITÉ ET DE L'AMÉNAGEMENT DU TERRITOIRE

6€ - NUMÉRO 1547

JANVIER
FÉVRIER
2011

↓ ALIMENTATION
Apprendre le goût
dès le plus jeune âge

↓ BRUNO LE MAIRE
« Nous devons gagner la bataille
de la compétitivité »



Agriculture, alimentation,
territoires, recherche...

CULTIVONS

L'EXCELLENCE



La France est par excellence une terre agricole : premier secteur de l'économie au XIX^{ème} siècle, l'agriculture joue toujours un rôle de premier plan. Quelques chiffres à retenir : près de 55 % du territoire est consacré à l'agriculture et plus de 20 % aux forêts. Après les États-Unis, la France est l'un des plus grands producteurs de biens agroalimentaire, et elle est le premier pays agricole de l'Union européenne : la France arrive en tête pour la production de céréales, de volailles et de bovins. Et pour le vin, elle vient de reprendre à l'Italie la place de premier producteur au monde.

Dans la balance commerciale française, l'agriculture est un poste excédentaire. En 2010, l'industrie agroalimentaire – avec plus de 22 000 entreprises présentes sur l'ensemble du territoire – a augmenté ses bénéfices de plus de deux milliards.

La force de l'agriculture française, c'est aussi la qualité et la diversité de ses productions.

C'est en France que sont nés les signes de la qualité et de l'origine. En 2010, le Label rouge a fêté ses 50 ans. La première AOC a été créée en 1935.

Aujourd'hui, près d'une exploitation sur deux produit sous signe de qualité – dont beaucoup de viticulteurs.

Cette qualité des produits, c'est aussi un certain art de vivre qui participe au rayonnement de la France à l'étranger et que vient de reconnaître l'Unesco en inscrivant le repas gastronomique des français au patrimoine immatériel de l'humanité.

« Nous avons vocation à être le pays où l'alimentation est la meilleure au monde, je ne dis pas l'une des meilleurs, je dis la meilleure au monde », rappelait tout récemment le ministre Bruno Le Maire, lors des vœux à la presse.

Une vocation qui s'appuie sur de très nombreux savoir-faire, un dispositif de sécurité sanitaire efficace et la prise en compte d'enjeux, comme le respect animal, la protection de l'environnement ou le développement de la bioénergie et des biomatériaux.

L'agriculture est désormais un secteur de pointe où la recherche est un enjeu essentiel pour proposer des produits innovants, utiliser moins de produits phytopharmaceutiques ou améliorer les performances énergétiques des exploitations.

Relever le défi des nouveaux enjeux, c'est réaffirmer pour l'avenir une volonté d'excellence.

Marielle Roux ●

Au-delà du nombre d'entrées —650 000 environ— ou de la couverture médiatique, toujours très importante, c'est l'extraordinaire adhésion du public qui fait du salon de l'agriculture un événement national. La raison de ce succès ? Un imaginaire collectif qui se reconnaît dans un monde agricole porteur de très nombreuses valeurs : le lien avec la nature et les animaux, mais aussi l'alimentation, le goût des bons produits, un certain art de vivre, la diversité de nos paysages, l'envie d'innover, d'entreprendre... Dans ce dossier, portraits des femmes et des hommes qui, dans leur activité quotidienne, contribuent à l'excellence de l'agriculture française.



AU SALON Tapis rouge pour Candy la Vosgienne

IMPOSSIBLE D'Y ÉCHAPPER : DANS LA RUE, DANS LE MÉTRO, SUR INTERNET, DANS LES JOURNAUX... CANDY EST PARTOUT ! CETTE PLANTUREUSE VACHE VOSGIENNE, AU REGARD DE VELOURS, A ÉTÉ CHOISIE COMME TÊTE D'AFFICHE POUR LE SALON DE L'AGRICULTURE 2011. QUELQUES SEMAINES AVANT LE BAIN DE FOULE ET LE CRÉPITEMENT DES FLASHS, SON ÉLEVEUR NOUS PRÉSENTAIT LA STAR IN SITU, DANS SA FERME NATALE EN HAUTE-SAÔNE. **RENCONTRE.**

↓ et aussi

www.agriculture.gouv.fr

Retrouvez aussi Candy en video et diaporama.



Elles n'en laissent rien paraître, mais nul doute que dans l'étable, certaines ruminent leur vengeance ! Car il n'en fallait qu'une, et l'heureuse élue s'appelle Candy. Choisie parmi toutes ses congénères de race Vosgienne pour figurer sur l'affiche du Salon international de l'agriculture 2011, cette vache apporte une notoriété tout à fait inattendue à son éleveur, Marc Spenlé, installé à Anjeux, un petit village de Haute-Saône. « C'est un fin connaisseur de la génétique, et sûrement l'éleveur le plus passionné de la race », assure Claude Schoeffel, président de l'organisme de sélection de la race Vosgienne.

Âgé de 41 ans et « éleveur depuis toujours », comme il aime à le rappeler, Marc Spenlé est habitué à faire concourir ses animaux au salon de l'agriculture. Il n'en a pas moins été surpris d'apprendre que « sa » Candy ferait l'affiche du salon. « C'est beaucoup d'émotion, beaucoup de fierté. Et puis le téléphone qui sonne tout le temps, ça change le quotidien ! », reconnaît-il.

Au-delà du choix de sa vache, Marc Spenlé se réjouit de voir la race Vosgienne revivre. « J'ai aujourd'hui 90 Vosgiennes. C'est une race laitière de petit format, idéale pour la montagne, mais qui s'adapte aussi très bien en plaine. »

Après avoir compté plus de 100 000 têtes au début du xx^e siècle, les effectifs de Vosgiennes ont chuté jusqu'à atteindre seulement 3 000 individus dans les années 70. Dans un contexte de course à la productivité, la Vosgienne avait été mise de côté et même considérée un temps comme disparue. Mais quelques éleveurs ont maintenu la souche qui fut ensuite sauvée avec la mise en place d'un plan de sauvegarde de la race. On compte aujourd'hui

↓ L'excellence de la génétique française

C'est le suivi de 46 races bovines, 57 races ovines, 11 races caprines et 12 races porcines, d'une qualité génétique à un haut niveau, reconnue au niveau international. La France est le deuxième pays mondiale en génétique avicole et le 5^e pays exportateur de semence bovine. Tout a commencé dans les années 60, marquées alors par l'avènement de l'insémination artificielle. Les performances génétiques du cheptel français étaient alors médiocres. Pour y remédier, la loi sur l'élevage de 1966 fut votée. Son objectif était d'améliorer la sélection animale et de rendre l'insémination artificielle accessible à tous. La loi déboucha sur la création des Unités nationales de promotion et de sélection des races (UPRA) et la mise en place d'une base de données génétiques alimentée par tous les opérateurs de la filière. La recherche, l'Inra et les instituts techniques



©Pascal Xicluna/minagri.fr

d'élevage furent également mobilisés. Ce dispositif fit la preuve de son efficacité au cours des décennies qui suivirent. Plus récemment, les UPRA firent place aux Organismes de sélection (OS) regroupés au sein de Races de France. La mise en place du nouveau service universel d'insémination eut pour objectif de garantir un service de qualité pour tout éleveur en tout point du territoire, de maintenir la diversité génétique en préservant les races à faible effectif et de pérenniser l'élevage dans les zones difficiles, en montagne notamment. Une interprofession France génétique élevage regroupe désormais tous les acteurs de la filière. La génétique a permis d'améliorer nettement les performances de l'élevage français.

10 000 animaux sur l'ensemble du massif Vosgien. Quant à Candy, l'ambassadrice de la race pour les prochaines semaines, elle n'en a pas fini des séances photos et des caméras ! Comme les autres bêtes sélectionnées pour le concours général agricole 2011, elle a fait le voyage en camion jusqu'à Paris, accompagnée de son éleveur. Mais en tant que VIP, son agenda est particulièrement chargé : reportages télévisés, présentations au public et tête à tête avec les plus hautes autorités en visite dans les travées du salon... Que d'émotions avant de retrouver les vertes prairies de la Haute-Saône !

Cédric Charpentier ●

Le munster, un fromage de caractère !



Bénéficiant d'une appellation d'origine contrôlée (AOC) depuis plus de 40 ans, le munster est une institution dans le nord-est de la

France et particulièrement en Alsace. C'est aussi l'un des principaux débouchés pour le lait des vaches de race Vosgienne, bien adaptées au terroir de la vallée du Munster et dont le lait se prête bien au processus de

fabrication du fromage. Nature ou accompagné de cumin, sur le plateau de fromages, en fondue ou en tarte, le munster se déguste à toutes les sauces.



©Pascal Xicluna/minagri.fr

↑ Pour voir Candy au salon de l'agriculture, rendez-vous au Hall 1. Elle bénéficie d'un box individuel, près de l'entrée : un privilège réservé à "la" vache vedette du salon !

La génomique au service de la génétique



©Thinkstock

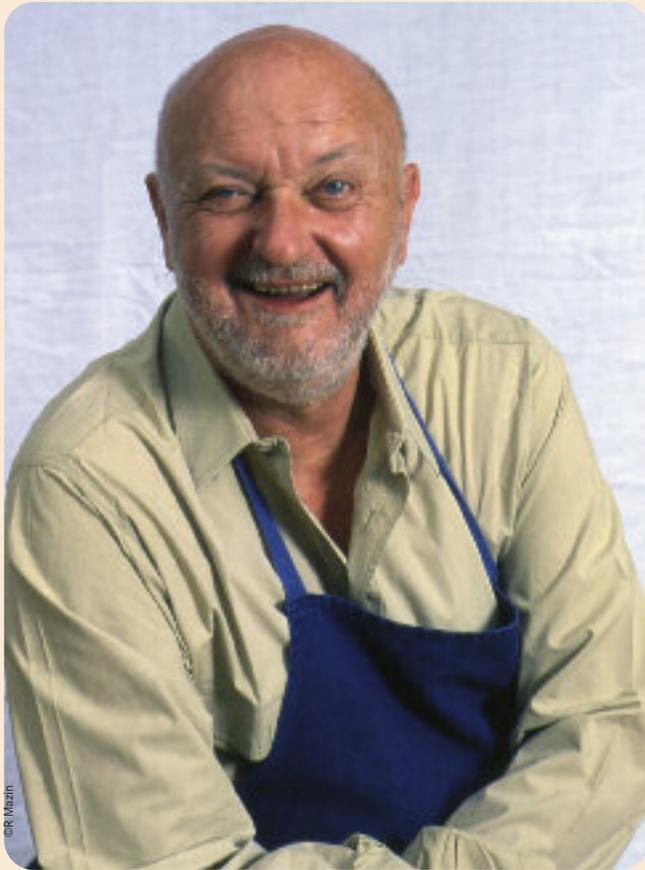
Auparavant, il fallait des années pour observer les performances d'un animal et la qualité de sa descendance. Il suffit désormais d'appliquer à un candidat reproducteur un test utilisant une puce ADN pour prédire son potentiel génétique dès sa naissance et avoir une précision satisfaisante des performances de sa descendance. Cette méthode d'évaluation des vaches de race Prim'Holstein, Normande et Montbéliarde, développée par l'Inra et l'UNCEIA, est opérationnelle depuis 2009. Elle sera progressivement étendue aux autres races bovines et aux autres espèces d'élevage.

DONNÉES EXPRESS

80% des troupeaux laitiers et 30% des troupeaux allaitants (production de viande) sont concernés par l'insémination artificielle.

La **Cryobanque** préserve le patrimoine génétique : semences, ovules, tissus pour le clonage. Elle est placée sous la responsabilité de l'État.

Bien-être animal, meilleure résistance aux maladies, gains environnementaux, c'est tout l'apport de la génétique, en plus de l'aspect économique.



ON NE PRÉSENTE PLUS JEAN-PIERRE COFFE. JOURNALISTE, CRITIQUE, CUISINIER, NAGUÈRE RESTAURATEUR, AUTEUR DE NOMBREUX LIVRES SUR LA CUISINE, LES BONS PRODUITS OU LE JARDINAGE, ENTRE LA NOURRITURE ET LUI, C'EST UNE HISTOIRE D'AMOUR ET D'HUMEUR... POUR LE PLUS GRAND BÉNÉFICE DE TOUS ! **ENTRETIEN.**

3 questions à... Jean-Pierre Coffe

« *La cuisine, c'est toute l'histoire du monde !* »

Qu'est-ce qui vous intéresse tant dans la cuisine ?

Jean-Pierre Coffe : Indiscutablement, les possibilités qu'elle offre à la convivialité, au partage, à la générosité, à la découverte des autres. La cuisine, c'est l'histoire du monde. Prenons un exemple : le pain, l'aliment le plus banal que l'on mange sans y prêter attention. Qu'est-ce que c'est, l'origine du pain ? Le blé ? Certes, mais encore ? Imaginez ces premiers hommes du Paléolithique qui, un jour, ont osé manger cette tige avec des graines.

Un jour, ils sont devenus sédentaires, ils l'ont plantée, ils ont remarqué que lorsqu'on la mâchait, cela faisait une sorte de pâte dans la bouche, puis ils ont mis de l'eau, ils se sont aperçus que c'était meilleur quand on enlevait l'écorce. Ils ont découvert la farine blanche, et ainsi de suite.

Résultat : ce simple morceau avec lequel vous sautez le beurre dans lequel vous avez fait cuire votre entrecôte, c'est l'histoire de l'humanité !

Le produit et le respect du produit, c'est essentiel ?

Jean-Pierre Coffe : Oui. Ma philosophie, si tant est que j'en ai une, c'est quand même le respect du produit. Il n'est pas fait pour être déshonoré, transformé, abîmé, mais pour être présenté au mieux dans ses goûts et sa forme. C'est pourquoi le travail des agriculteurs, des éleveurs qui s'engagent pour offrir des produits de qualité est essentiel, il doit être reconnu et salué.

Et comprendre la naissance d'un produit, son pays d'origine, son évolution, son acclimatation, sa transformation, les raisons et les modes de sa consommation, ses effets sur notre santé, remettre en cause les idées fausses et les idées reçues, c'est passionnant !

De bons produits pour tous, c'est possible ?

Jean-Pierre Coffe : Sincèrement, je le crois, et c'est le sens de

mon travail aujourd'hui que de rendre accessible au plus grand nombre des aliments de qualité. Depuis deux ans, mon engagement et mon travail auprès de Leader Price m'a permis de tenir le pari que je m'étais fixé. Je continue aujourd'hui à me rendre dans les usines pour retravailler avec les artisans, les producteurs et les industriels de l'agroalimentaire toute une gamme de plats et de produits, des confitures aux fromages en passant par le foie gras ou la poêlée de pointes d'asperges ! Je continue aussi à travailler avec les chefs les recettes existantes et à en créer de nouvelles. Avec non seulement une exigence de qualité, mais d'accessibilité quant aux prix. Le "bien-manger" ne doit pas rester une question d'argent !



Retrouvez les produits, leur histoire et leurs meilleures recettes avec la collection dirigée par Jean-Pierre Coffe, « *Ce que nous devons savoir sur...* »
Dernier titre paru en février 2011 : les poissons, coquillages et crustacés, 190 pages, Éditions Plon, 12 euros.

www.jeanpierrecoffe.com



↑
Noix de Saint-Jacques
en cachotterie et carrelet
ou plie au four.



Rendez-vous sur le stand du ministère



Sur son stand situé hall 3, le ministère de l'agriculture, de l'alimentation, de la pêche, de la ruralité et de l'aménagement du territoire s'adresse aux familles. Les enfants pourront découvrir un parcours de 360 m² qui décline des animations et des jeux autour de trois thèmes principaux : l'alimentation, l'Europe, la diversité des territoires et la lutte contre le gaspillage alimentaire. Le parcours se termine dans un panier de fruits géant, dans lequel les enfants pourront se dépenser à loisir !

Le Salon est également l'occasion pour tous de découvrir l'enseignement agricole 100 % nature, mais aussi les missions des vétérinaires, avec Vet2011, l'année mondiale vétérinaire. Enfin, un espace d'information sera consacré au bois et aux forêts dans le cadre de l'Année internationale des Forêts.

À travers toutes ces animations, le ministère souhaite rappeler le rôle indispensable de l'agriculture, dont la finalité première est de produire pour nourrir les hommes... aussi, les visiteurs sont invités à venir déguster une sélection de produits proposés par l'Inao et les lycées agricoles.

Hall 3

↓ et aussi

www.agriculture.gouv.fr
www.alimentation.gouv.fr

En direct du Salon sur Internet



Les Outre-mer en images



2011 est l'année internationale des Outre-mer. L'Odeadom invite à découvrir six projets innovants, reconnaissance du professionnalisme des producteurs et transformateurs ultramarins. Et pour se laisser emporter loin de la métropole, une exposition photographique est organisée avec 44 tirages grands formats sur la passerelle Renan, **entre les Hall 1 et 2.**

Le Concours général agricole



Vins, fromages, volailles... Médaille d'or, d'argent ou de bronze ? Les meilleurs produits du terroir, c'est le Concours général agricole (CGA), qui les repère et les prime chaque année au Salon. Pour sa 120^{ème} édition, le Concours est plus que jamais la vitrine de l'excellence de l'agriculture française.

Et dès ce printemps, on pourra acheter les produits médaillés sur Internet. En attendant, durant le Salon, rendez-vous à la boutique du Concours général agricole ! **Pavillon 7-2**

→
Le jury des "Maroilles".





Pas besoin d'être spécialiste pour comprendre que la bête est exceptionnelle. Avec ses 1 200 kilos et sa morphologie parfaite, "As" fait la fierté de son éleveur, Jean-claude Pichon, installé dans la campagne mayennaise entre Angers et Laval. L'imposant taureau, sacré champion au concours national 2008, doit cependant passer par les sélections pour espérer réitérer l'exploit en 2011... et il n'est pas seul à briguer cet hon-

neur. loin du berceau de la race, et même à l'étranger. On compte aujourd'hui quelques 50 000 bovins dont 10 000 participent au plan de sélection. Outre sa robe bicolore facilement reconnaissable, la Rouge des prés se caractérise par sa grande taille et sa forte ossature. Les mâles dépassent régulièrement les 1 500 kilos et la race détient même le record mondial de poids : le taureau "Jaffre" présenté au salon de l'agriculture en 1988, pesait plus d'1,9 tonne !

DANS L'ASSIETTE, L'AOC MAINE ANJOU

Midi, c'est la pause déjeuner. Les éleveurs venus présenter leurs bêtes se retrouvent autour d'un bœuf "à l'angevine". L'occasion pour tous de déguster la viande AOC Maine Anjou. À table, les spécialistes sont formels : goûteuse, tendre, persillée, c'est une viande typique et de toute première qualité. Lors de l'obtention de la précieuse appellation d'origine contrôlée, en 2004, un subtil changement de nom s'est opéré. La race –qui se nommait Maine Anjou– a dû être rebaptisée Rouge des prés tandis que l'AOC conserve le nom d'origine, déjà bien connu du grand public. Pour Albéric Valais, directeur de l'organisme de sélection, cette AOC est un vrai "plus" pour la race et les éleveurs : « Elle nous apporte de la notoriété, et la confiance des consomma-

CONCOURS GÉNÉRAL AGRICOLE Gagner son billet pour Paris

À L'OCCASION DU CONCOURS GÉNÉRAL AGRICOLE, LES PLUS BEAUX SPÉCIMENS DE L'ÉLEVAGE FRANÇAIS SE RETROUVENT CHAQUE ANNÉE AU SALON DE L'AGRICULTURE À PARIS. MAIS POUR EN ÊTRE, LA COMPÉTITION EST RUDE ! EN DÉCEMBRE 2010, LA RACE BOVINE ROUGE DES PRÉS ORGANISAIT UNE SÉLECTION NATIONALE DANS LE MAINE-ET-LOIRE. NOUS Y ÉTIIONS.

neur. En cette froide matinée de décembre, 15 éleveurs venus de toute la région ont fait le déplacement au Domaine des Rues, près de Changé (49). En tout, ce sont 25 animaux qui briguent la sélection dans quatre catégories : jeune vache, vache adulte, jeune taureau et taureau adulte. À la clé, un billet pour le salon de Paris, et la possibilité de se distinguer au sommet de la race Rouge des prés.



LES RACINES DE LA ROUGE

Créée dans le Maine-et-Loire au début du XIX^e siècle, cette race fut longtemps mixte (production de viande et de lait). On l'élève aujourd'hui exclusivement pour sa viande, de grande qualité. La plupart des 600 élevages de Rouge des prés se situent dans la région Pays-de-la-Loire, même si certains se sont installés



teurs. Depuis 2008, les volumes commercialisés croissent de 20 % par an. Cette année, l'AOC Maine Anjou représente 2 000 bêtes abattues ».

UN PÔLE D'EXCELLENCE RURALE

Ancienne ferme modèle où fut fondée la race Maine Anjou, le Domaine des Rues a été racheté en 2008 par l'organisme de sélection de la race et accueille aujourd'hui la maison des éleveurs. Au terme d'importants travaux, le domaine a retrouvé tout son lustre. Il abrite des locaux administratifs, mais aussi une station de test des jeunes taureaux Rouge des prés, un pôle de formation et de promotion de la race et une salle d'analyse sensorielle du produit AOC. Des salles de réception peuvent aussi être louées pour des séminaires ou des manifestations familiales, et un dé-



veloppement touristique plus large est envisagé. L'originalité de la démarche et l'utilité du projet pour le développement local ont permis à l'opération d'intégrer le pôle d'excellence rurale du Haut Anjou Segréen.



16 PLACES, PAS UNE DE PLUS

À 13 heures, c'est le début des choses sérieuses ! Les bêtes sont soigneusement brossées avant de passer devant le jury qui va départager les meilleures en vue du concours général agricole de Paris. « *Il n'y a que 16 places pour Paris. On recherche la meilleure morphologie, la taille, la finesse des os... Mais nous essayons aussi de sélectionner un lot homogène* », explique Patrick Ferment, l'un des trois juges qui est aussi éleveur en Seine-Maritime. Tandis que les animaux défilent, chacun commente à voix basse les chances des candidat(e)s... « *Le choix sera difficile* », prédit un connaisseur. Les éleveurs présents sont spécialisés dans la sélection : ils produisent des animaux destinés à améliorer la race. Disposition du muscle, vitesse de croissance, facilité de naissance des veaux... Tous ces critères ont leur importance. En fin de présentation, les juges font part de leur choix pour chaque section. Sur les neuf taureaux en compétition, cinq sont sélectionnés et deux sont retenus comme suppléants. "As" fait partie des lauréats et foulera donc une nouvelle fois les travées de la porte de Versailles, à Paris.

EN VOITURE, MARGUERITE !

Mais avant les flashes et les paillettes, direction l'étable. Un à un, les champions du jour sont chargés à bord des camions-bétaillères. D'ici le départ pour Paris, les animaux sélectionnés vont être bichonnés par leurs éleveurs. Pour parfaire les rondeurs et le brillant du poil, on enrichit la ration habituelle de luzerne et de lin. Le toilettage a aussi son importance : les animaux sont régulièrement lavés, brossés et même tondus par endroits, pour mieux les mettre en valeur. Il faut enfin accentuer l'entraînement pour que, le jour venu, chaque vache et chaque



taureau se montre docile pendant la présentation, malgré le bruit, la foule, les lumières, la voix du commentateur... Pour l'éleveur, c'est une vraie course contre la montre qui s'engage. « *On est né là-dedans, c'est une passion* », s'enthousiasme Claude Niel, venu de Loire Atlantique, avec sa vache "Soise". L'enjeu est de taille. Outre la reconnaissance de ses pairs, une victoire au concours général agricole peut apporter de substantielles retombées économiques. Les semences et embryons de certains champions se vendent régulièrement au Brésil, en Russie ou encore Australie, où la génétique bovine française bénéficie d'une grande renommée.

Cédric Charpentier ●





DONNÉES EXPRESS

7,5 kg

de pâtes par an, c'est la consommation moyenne de chaque Français.

La France est le 2^e producteur de blé dur de l'Union européenne, après l'Italie.

2,1 millions de tonnes

de blé dur cultivées en France en 2009.

Les semouleries françaises utilisent 714 000 tonnes de blé dur.

Le reste de la production, soit les 2/3, est exporté.

L'Union européenne et le Maghreb sont les deux principaux acheteurs.

Et les pâtes aux œufs ?



En France, la législation de 1934 est stricte : on ne peut fabriquer des pâtes qu'à partir de semoules de blé dur. Auparavant, les régions du nord et de l'est de la France qui ne produisaient pas de blé dur avaient recours, dans les fabrications artisanales et familiales, à un mélange de farine de blé tendre et d'œufs, qui faisait office de liant et de colorant mais donnait aussi une saveur particulière à ces préparations. De nos jours, toutes les pâtes disponibles sur le marché sont confectionnées à partir de semoules de blé dur. La dénomination "pâte alimentaires aux œufs" nécessite un minimum de 140 g d'œufs entiers ou de jaunes par kg de semoule. C'est une question de goût et non de qualité.

ALIMENTATION

Le secret des bonnes pâtes



ET OUI ! 96% DES FRANÇAIS CONSOMMENT RÉGULIÈREMENT DES PÂTES. SAVENT-ILS POUR AUTANT QUE LA QUALITÉ DE CE PRODUIT REPOSE SUR L'EXCELLENCE DE LA RECHERCHE VARIÉTALE FRANÇAISE ? REPORTAGE À MARSEILLE OÙ EST INSTALLÉE LA SOCIÉTÉ PANZANI.

« Les pâtes que nous lançons sur le marché doivent répondre aux nouvelles attentes des consommateurs, explique Jean-François Mas, responsable des achats de Panzani, le leader en France sur le marché des pâtes. Autrefois, simple support pour accompagner d'autres mets plus élaborés ou plus nobles, elles sont devenues un plat unique et festif.

Nous sommes loin des "nouilles" de nos grands-parents. » La résistance à la cuisson, leur belle couleur jaune, l'élasticité de cette nouvelle génération de pâtes, autant de qualités qu'apprécie une clientèle de plus en plus exigeante.

Autre constat, le marché des pâtes s'est segmenté. Ainsi, Panzani commercialise tout une gamme de pâtes sèches et fraîches mais aussi des plats préparés à base de pâtes. Comment alors répondre à cette diversité et aux nouvelles attentes des consommateurs ?

Aujourd'hui, comme il y a cinquante ans, les ingrédients de base nécessaires à la fabrication des pâtes n'ont guère varié : de l'eau et des semoules de blé dur ! C'est donc la qualité du blé dur qui va faire l'essentiel de la différence entre bonnes et "mauvaises" pâtes. Et c'est en améliorant sans cesse, par la recherche variétale, les performances des semences qu'on obtiendra les meilleurs blés.

La société Panzani dispose de son propre centre de recherche dans les environs de Marseille, le Crecepal. Des indicateurs de qualité y ont été définis. Ils servent à mesurer les critères qualitatifs –les indices de jaune, le degré d'élasticité, la résistance à





©Photographies Panzani

la cuisson— que l'on va exiger des futures variétés de blé dur.

« Il est primordial, pour nous, de travailler en amont avec les semouleries comme Panzani souligne Franck Lacoudre, sélectionneur de blé dur à Eurodur. La demande des semouleries oriente nos recherches. Si une nouvelle variété, en cours de création, a des rendements satisfaisants, affiche une bonne résistance aux maladies mais ne répond pas aux indicateurs de qualité et aux attentes précises des semouliers, nous l'abandonnons et elle ne sortira pas de nos laboratoires, car elle n'aurait aucun avenir commercial. »

« 90 % de la production de blé dur de Sud Céréales est destinée à Panzani avec qui nous travaillons sous contrat, confirme Jean-Louis Hubsch, responsable activité semences de cette coopérative céréalière provençale. Le blé dur a une destination 100 % humaine. Cela implique une traçabilité absolue et une qualité rigoureuse constante du champ à la semoulerie. C'est pour cela que nous avons recours à des semences certifiées (lire encadré). Leur surcoût n'est qu'apparent car beaucoup de lots issus de semences de ferme ne seraient pas admis par les semouleries et cela se traduirait au final par un manque à gagner pour les agriculteurs membres de notre coopérative. »

En France, la recherche variétale des céréales à paille est financée à 85 % (100 % pour le blé dur) par l'achat des semences certifiées. « La semence certifiée, c'est en quelque sorte le trait d'union entre le chercheur et l'agriculteur », constatent les acteurs de la filière blé dur.

Laurent Fritsch ●

Les semences certifiées, c'est quoi ?



Les semences de ferme sont des grains que l'agriculteur prélève sur sa récolte et qu'il utilise directement, après un triage et différents traitements, pour ensemercer la prochaine récolte. Les semences certifiées sont créées par des entreprises spécialisées dans la sélection variétale. Elles sont produites ensuite par des agriculteurs-multiplicateurs qui les livrent à des stations de semences où elle sont triées, calibrées, traitées, conditionnées et commercialisées avec un certificat officiel garantissant leur qualité. Il faut environ 10 ans pour obtenir une nouvelle variété. Depuis 50 ans deux grands axes ont marqué la génétique céréalière : l'augmentation des rendements et l'amélioration des critères technologiques (taux et qualité des protéines, etc.). Les programmes actuels visent à obtenir des variétés plus résistantes aux ravageurs et aux maladies et nécessitant moins de traitements phytosanitaires. En outre, la recherche s'attache à ce que ces résistances soient durables c'est-à-dire qu'elles ne soient pas facilement contournées par les parasites en développant les semences de blé dur durables.



©Thinkstock

En France, près d'un agriculteur sur deux est engagé dans un signe officiel d'identification de la qualité et de l'origine. En 2009, ces signes représentent un chiffre d'affaires d'un milliard d'euros.

3 QUESTIONS À JEAN-LOUIS BÜER, DIRECTEUR DE L'INSTITUT NATIONAL DE L'ORIGINE ET DE LA QUALITÉ (INAO)



©Pascal Xicluna/min.agri.fr

Les signes de qualité, un outil au service de l'agriculture française mais aussi des territoires ?

Jean-Louis Büer : Les signes officiels garantissent une origine géographique (AOC/AOP, IGP), une qualité supérieure (Label rouge) ou un mode de production favorable à l'environnement. L'Inao veille au respect des promesses faites aux consommateurs au travers des produits qui en bénéficient. De plus en plus d'agriculteurs s'engagent dans ces démarches qui permettent souvent une meilleure valorisation des produits. En 2009, ils dégagèrent un chiffre d'affaires de près de 1,9 milliards d'euros.

Parce que ces productions ne sont pas délocalisables, elles permettent aussi de fixer des emplois et ainsi maintenir un tissu rural et économique dans des zones parfois difficiles.

Quel dispositif a mis en place l'Inao pour éviter les contrefaçons ?

Jean-Louis Büer : Il faut distinguer plusieurs cas : l'usurpation quand le nom des AOC ou des IGP est utilisé par un produit similaire (exemple : Bordeaux pour des vins), et le détournement de notoriété quand l'utilisation du nom concerne des produits différents (exemple : Champagne pour des produits agroalimentaires).

Grâce à un réseau de veille, nous surveillons notamment les dépôts de marques pour détecter les produits utilisant le nom d'une AOC ou d'une IGP, mais également dans le domaine du Label rouge ou de l'agriculture biologique. En France, près de 800 courriers d'observation ont été envoyés à l'Inpi en 2008-2009. Notre réseau d'avocat à travers le monde permet également d'exercer cette vigilance. Nous avons actuellement 400 dossiers en cours à l'étranger dont 100 ont été ouverts en 2010.

Est-ce que ce dispositif de signes de qualité existe à l'étranger, hors Union européenne ?

Jean-Louis Büer : Dans les années 1990, l'Union européenne s'est dotée d'un système d'enregistrement des produits d'origine avec les AOP et les IGP. Dans les autres pays, des systèmes permettant la gestion et le développement des indications géographiques (AOC/AOP et IGP) peuvent également exister. Plusieurs produits sont d'ores et déjà enregistrés et font l'objet d'une reconnaissance par l'Union européenne. Citons par exemple l'huile d'Argane, la Clémentine de Berkane au Maroc, le poivre de Kampot au Cambodge pour lequel l'Inao a prêté son appui technique, ou le thé Darjeeling en Inde...

Si le fait d'avoir un établissement public entièrement dédié aux signes officiels est une originalité française, de plus en plus d'États prennent conscience de l'importance de valoriser leur patrimoine alimentaire et de fixer leurs activités sur leur territoire. L'Inao les appuie chaque fois qu'il est sollicité et met à profit son expérience juridique et technique pour les aider à mettre en place leur propre législation.

Propos recueillis par Marielle Roux ●

www.inao.gov.fr
www.agencebio.org
www.alimentation.gov.fr



CONSOMMATION

On demande des produits de qualité !

LES SIGNES DE QUALITÉ ET D'ORIGINE : UN DISPOSITIF DOUBLEMENT GAGNANT ! POUR LES PRODUCTEURS, QUI TROUVENT LÀ UNE RECONNAISSANCE DE LEUR SAVOIR-FAIRE ET DE LEUR EXIGENCE, ET POUR LES CONSOMMATEURS, CERTAINS D'ACHETER UN PRODUIT DE QUALITÉ, RÉPONDANT À DES CONDITIONS PRÉCISES, ET RÉGULIÈREMENT CONTRÔLÉES. LES POUVOIRS PUBLICS ET L'UNION EUROPÉENNE S'ENGAGENT, ET C'EST L'INAO LE GARANT DE CET ENSEMBLE.

On distingue deux grandes "familles" de labels : ceux qui attestent d'une origine géographique, d'un terroir, ce sont les AOC, IGP, STG, et ceux qui, comme le Label rouge, ou la certification agriculture biologique, sont davantage liés à un mode de production. Leur point commun ? L'engagement de tous leurs producteurs !

Petit mémo pour consommateurs avisés

Garantie de l'origine

AOC et AOP

L'appellation d'origine contrôlée désigne un produit dont toutes les étapes de fabrication (la production, la transformation et l'élaboration) sont réalisées selon un savoir-faire reconnu dans une même zone géographique, qui donne ses caractéristiques au produit.

L'appellation d'origine protégée est réservée aux produits de l'UE. Elle protège le nom d'un produit dans tous les pays de l'Union européenne.

EXEMPLES DE PRODUITS
Charbon, Farine de France, Fromage, Cerveau, Boire de France, Poivre de Madagascar, Poivre de France...

IGP

Indication géographique protégée désigne un produit dont les caractéristiques sont liées à la géographie dans lequel se déroule au moins sa production ou sa transformation selon des conditions bien déterminées. C'est un signe européen qui protège le nom du produit dans toute l'Union européenne.

EXEMPLES DE PRODUITS
Avec le Pêcheur et le Canard, on peut être sûr de la qualité de la Saumon de France et du Saumon de France.

Garantie de la qualité supérieure

Label rouge

Le **label rouge** est un signe français qui désigne des produits qui, par leurs conditions de production ou de fabrication, ont un niveau de qualité supérieure par rapport aux autres produits similaires.

EXEMPLES DE PRODUITS
Des produits agricoles et agroalimentaires : saumon, Kaki, poulet, fromage, porc...

Garantie d'une recette traditionnelle

STG

La spécialité traditionnelle garantie protège une recette traditionnelle.

EXEMPLES DE PRODUITS
Des produits agricoles et agroalimentaires : jambon, fromage, viande, etc.

Garantie du respect de l'environnement

EXEMPLES DE PRODUITS
Ce signe se concerne que les produits agricoles et agroalimentaires : fruits et légumes, viande, lait et produits laitiers, œufs, etc.

Agriculture biologique

L'**agriculture biologique** garantit que le mode de production est respectueux de l'environnement et du bien-être animal. Les règles qui encadrent le mode de production biologique sont les mêmes dans toute l'Europe, et les produits importés sont soumis aux mêmes exigences. De façon simplifiée, voir l'annexe de la loi n° 2010-178 du 13 février 2010.

EXEMPLES DE PRODUITS
Des produits agricoles et agroalimentaires : légumes, viande, lait et produits laitiers, œufs, etc.



Le repas gastronomique des Français inscrit au patrimoine immatériel de l'Humanité

C'est chose faite : le "bien manger" français, qui concerne autant le contenu de l'assiette que le plaisir du moment partagé, est désormais reconnu par l'Unesco. Et c'est la première fois qu'une pratique autour de l'alimentation et de la cuisine est ainsi distinguée.

Quelle est donc la particularité de ce fameux repas "à la française" ? « *Il s'agit d'une pratique sociale coutumière, destinée à célébrer les moments les plus importants de la vie des individus et des groupes (naissances, mariages, anniversaires, succès, retrouvailles...)* », soulignait le dossier français de candidature, qui ajoutait « *c'est une pratique sociale qui s'attache à une représentation commune du bien manger plutôt qu'à des mets particuliers* ». Pas de plat "emblématique" ni de spécialité régionale mise à l'honneur, mais bien ce repas traditionnel, qui commence avec l'apéritif et se termine par un digestif, dans sa succession de quatre plats : entrée, plat principal, fromages et dessert. Une pratique, soulignait le dossier, « *qui répond à un sens et un rituel bien précis, de la recherche de bons produits à l'esthétisme de la table et au plaisir des conversations* ». Plaisir des yeux, des sens et de l'esprit, en quelque sorte...

Une habitude perçue comme une ouverture « *à la connaissance de l'autre, au dialogue interculturel et à l'amitié entre les peuples* ». Car ce n'est une découverte pour personne : du premier dîner en amoureux au banquet d'Astérix, il se passe à table tant d'autres choses que la simple consommation des aliments !

Des Américains Marché, cuisine

ILS ARRIVENT D'HAWAÏ, DE SAN FRANCISCO, DE LOS ANGELES OU DE NEW YORK POUR PARTICIPER À L'ATELIER CULINAIRE DE PAULE CAILLAT. ELLE LES REÇOIT CHEZ ELLE À PARIS POUR LES INITIER AUX MYSTÈRES DU RÔTI EN COCOTTE ET LEUR DÉVOILER LES ARCANES D'UNE TARTE AUX POMMES HOME MADE PARFAITEMENT RÉUSSIE.

REGARDS SUR UNE JOURNÉE BIEN REMPLIE : LES COURSES RUE MONTORGUEIL, CUISINE AT HOME, ET À TABLE ! ENSUITE, SÉANCE DE GOURMET WALK POUR CES APPRENTIS D'UN JOUR, QUI SUIVENT LEUR MENTOR À LA DÉCOUVERTE DE QUELQUES-UNES DE SES BONNES ADRESSES DANS LA CAPITALE. SO NICE !



© Photographies - Cheick Saïdou/min.agri.fr



↑

La journée commence par le marché avec une première escale chez le poissonnier. Deux heures plus tard, la leçon de cuisine est suivie avec une grande attention. Paule dévoile ses petites astuces de cordon bleu !

à Paris et... bon appétit !

www.promenadesgourmandes.com



9h. C'est l'heure du rendez vous matinal devant la magnifique pâtisserie Stohrer de la rue Montorgueil (1^{er} ardt). Après les présentations, Pat, Stéphanie, Penny, Kristy et Michael sont invités à s'éblouir un instant devant les galettes des rois et les somptueuses brioches aux fruits confits, puis Paule Caillat, secondée par Ashley, son assistante, étudiante en master "cultures alimentaires" à la Sorbonne, les entraîne de l'autre côté de la rue.

Première escale chez Soguisa, pour un cours accéléré de poissonnerie. Paule présente les coquilles St Jacques, les palourdes, les dos de cabillaud, jette un œil critique sur les pangas et autres perches du Nil ; les stagiaires s'émerveillent des bars de ligne et homards bretons. Quelques mètres plus loin, c'est la leçon de boucherie qui débute. Le temps de faire connaissance avec le Label rouge, les poulardes de Bresse, le plat de côte, la joue de bœuf et les rognons, et c'est le Palais du fruit qui voit entrer une troupe attentive et motivée. Il s'agit là de distinguer la laitue de la frisée, de découvrir le topinambour et le rutabaga, d'analyser la composition d'un bouquet garni, tout en dédaignant haricots verts du Kenya et cerises du Chili, si peu écologiques. « *C'est important de manger de saison, chaque période de l'année apporte ses plaisirs et ses saveurs* », martèle Paule à ses disciples.

Passage obligé, bien sûr, à "la Fermette" le fromager, pour le choix d'un assortiment d'anthologie et découverte émue du... fil à couper le beurre !

Fin du parcours à la boulangerie Kayser et son inénarrable baguette à l'ancienne, avant de rentrer s'attaquer à l'épluchage des pommes et des carottes, car il ne faudrait pas croire qu'un déjeuner tout prêt attend les stagiaires, tout de même !

11h00. Au travail ! Dans la vaste cuisine équipée de façon très professionnelle, chacun s'installe à son poste de travail face à son couteau et sa planche à découper. C'est Paule qui cuisine, en expliquant chaque étape, chaque geste et en présentant les produits. Beurre d'Echiré, oignons roses de Roscoff...

Les stagiaires prennent des notes, photographient les produits, assistent le chef en éminçant un oignon ou une carotte selon les instructions données, ils cassent les œufs, fabriquent un bouquet garni, détaillent quelques champignons de Paris, beurrent les moules individuels à soufflé, émincent les pommes en tranches presque transparentes pour le dessert.



←
Une journée avec Paule, où l'on découvre le french art de vivre : se régaler de bons petits plats, passer du temps à table, discuter, savourer, échanger des recettes et de bonnes adresses.

Cuisine familiale au programme. « *Il est important qu'ils puissent se réapproprier ces recettes, je ne fais pas de la cuisine de chef* », commente l'hôtesse. Petits soufflés à la crème de champignons, rôti de porc en cocotte et carottes confites au miel et vinaigre, tarte aux pommes maison, recette familiale homologuée.

Pendant que dore la tarte et que mijotent rôti et carottes, Paule propose une dégustation de fromages. Coulommiers, Camembert, Fourme d'Ambert, Pouligny Notre-Dame, accompagnés d'un jeune Sauvignon blanc. Succès garanti ! Stéphanie, l'avocate hawaïenne, Pat, commerciale à San Francisco, et Penny, cuisinière professionnelle –private chief– à Los Angeles, Kristy, webmestre du site culinaire new yorkais food52.com vivent là une journée d'exception, so french, et so friendly !

13h30. À table ! Assiettes blanc cassé sur nappe en lin vert pâle et de jolies serviettes blanches brodées d'une libellule... Ashley, l'assistante de Paule, verse l'eau dans les verres et pose les bouteilles sur la table, un Côtes du Rhône 2009, cuisine familiale oblige !

Service à l'assiette pour les soufflés individuels, surmontés de quelques brins de ciboulette ciselée. La tablée se congratule, le résultat est à la hauteur des efforts de chacun. Anxieuse sur les délais de cuisson, Paule peut se détendre.

Deuxième service : la maîtresse de maison apporte le rôti découpé sur un plat de service, accompagné des carottes. Le plat circule, la viande est moelleuse

–vertu de la cuisson en cocotte–, les carottes restent certes un peu fermes, mais il s'agit de cuisine familiale après tout !

Arrive enfin l'heure de la tarte aux pommes. Verdict : la pâte est croustillante, légèrement sucrée, et les pommes, agrémentées d'une crème à la vanille, fondantes à souhait. La conversation tourne autour du french art de vivre, et de ce fameux repas français, désormais inscrit par l'Unesco au patrimoine immatériel de l'Humanité. Pat se fait expliquer la tradition de la galette de l'Épiphanie, Penny détaille les attentes de ses clients de Los Angeles, si différentes de nôtres, et une lueur de regret passe dans ses yeux...

15h30. Coup de sonnette. Trois australiens, un couple et une amie, se présentent à l'appartement, ils se sont inscrits pour la dernière partie de la journée seulement : trois heures de gourmet walk à travers Paris, soit une balade alternant les aspects touristiques, historiques, et les visites de bonnes adresses : cavistes, chocolatiers, fromagers...

Nos australiens rejoignent les "cuisiniers" autour d'un café et c'est déjà l'heure de signer le livre d'Or. Exclamations, échanges de mails, embrassades. La journée de Paule n'est pas finie, mais qui a dit que l'exaltante tâche d'ambassadeur de la cuisine française était de tout repos ?

Gaëlle Josse-Alaterre ●



LAVANDE, ROSE, JASMIN... L'or des parfums de Provence

**SUR LES TERRES
ARIDES DE LA
HAUTE-PROVENCE,
QUAND VIENT
L'ÉTÉ,
ACCOMPAGNÉ
DU CHANT
DES CIGALES,
LES PAYSAGES
PRENNENT LA
COULEUR DU CIEL,
SE COUVRANT
D'OR BLEU
—LA LAVANDE,
EMBLÈME DE
LA PROVENCE.**

; Au cœur de cette région, l'histoire de la petite ville de Grasse (Alpes-Maritimes) est indissociable de celle des parfums. Son micro-climat permet de faire pousser des plantes à parfum de grande renommée : la rose centifolia, le jasmin, la jonquille, l'œillet, la fleur d'oranger... Et si l'apparition des matières premières synthétiques, l'émergence de nouveaux pays producteurs d'odeurs, et les besoins industriels à moindre prix (lessive, produits ménagers) ont fait évoluer les choses, Grasse a su conserver son statut de capitale mondiale de la parfumerie. Avec 45 000 habitants, 3 000 personnes travaillant dans ce secteur dans une soixantaine d'entreprises, Grasse réalise 50 % du chiffre d'affaires national du secteur –8 % au niveau mondial. Les "nez" des plus grands parfumeurs viennent s'y former. Ses créations sont envoyées dans le monde entier, et des matières premières y sont acheminées de partout pour y être traitées. Le temps du remplacement des matières premières naturelles par du synthétique est loin d'être advenu. Guerlain affirme utiliser 80 % d'essences naturelles dans la composition de ses parfums. Chez Diptyque, enseigne connue pour ses bougies, toutes les matières premières sont naturelles. Et côté produits cosmétiques et produits pour la maison, l'Occitane en Provence excelle

en termes d'utilisation des matières premières d'une région –la Provence. Une réussite mondiale, puisqu'on dénombre aujourd'hui environ 1 500 boutiques dans le monde, de Tel Aviv à Tokyo en passant par New-York et Delhi. 86 % de sa production est exportée, mais son unique site de fabrication est à Manosque (Alpes-de-Haute-Provence), et emploie 500 personnes. Chez Fragonard aussi, la production est restée localisée en Provence : depuis 1926, l'usine historique de la célèbre parfumerie, située au centre de Grasse, produit parfums, cosmétiques et savons. Et la seule autre usine de production du groupe se situe à quelques kilomètres de là, à Éze.

La France a ainsi su rester le leader mondial du travail de produits naturels pour la parfumerie, avec 3 000 producteurs de plantes à parfum, et 6 000 personnes travaillant dans l'industrie de la parfumerie ou des arômes alimentaires. Un atout économique, touristique et culturel, mais aussi d'aménagement du territoire car la culture de plantes à parfum permet de maintenir une activité agricole et économique dans des zones de production où il n'existe pas d'alternative de culture agricole, ni même de développement industriel.

Alice Billouet ●

Dame Nature aux mille parfums

Lorsqu'on évoque les matières premières naturelles entrant dans la composition des parfums, on pense tout de suite aux fleurs : lavande, jasmin, rose, mimosa, fleur d'oranger, ylang-ylang, etc. Mais de nombreuses autres matières premières végétales peuvent être utilisées : herbes aromatiques, comme la menthe ou le romarin, fruits (orange, vanille), racines (gingembre), feuilles (violette, geranium), et même du bois (santal, cèdre) ! Et saviez-vous que le musc –aujourd'hui produit en quasi-totalité de manière synthétique– est tiré d'une sécrétion glandulaire de certains mammifères ?





©Photographies : France Agrimer



Connaissez-vous les techniques de parfumerie ?



Il existe plusieurs techniques, mises au point par les parfumeurs au fil des siècles, pour extraire les odeurs des fleurs, des végétaux et autres matières premières naturelles.

La distillation : elle consiste à extraire le parfum grâce à de la vapeur d'eau, dans un alambic, afin d'obtenir des huiles essentielles.

L'enfleurage : pratiquée à chaud ou à froid, cette technique repose sur le pouvoir des matières grasses, huiles ou graisses, à absorber naturellement les odeurs.

L'extraction : elle consiste à faire infuser les matières premières végétales dans un mélange de solvant et d'eau. Après décantation et filtrage, le solvant est évaporé pour obtenir une sorte de pâte odorante, appelée concrète (pour les fleurs).

↓ La lavande, emblème de la Provence et de la parfumerie française

Cette plante sauvage a été cueillie dans la nature pendant plusieurs siècles sur les terres de Provence, favorisée par le pâturage extensif des moutons. Au début du xx^e siècle se produit un changement d'ampleur : la lavande devient cultivée, et non plus seulement cueillie dans la nature. Mais après l'essor du milieu du xx^e siècle, l'emblème de la Provence subit des revers importants, dus, entre autres, à l'émergence de nouveaux pays producteurs (Chine, Europe centrale), et à l'apparition des produits de synthèse. Elle a alors bien failli disparaître de ses terres de prédilection, menaçant les paysages de Haute-Provence de devenir des friches, propices aux incendies. Mais la tendance a pu être inversée grâce à l'organisation des producteurs, soutenus par un plan de relance mis en place en 1995 par l'État et l'Union européenne. L'obtention en 1981 de l'Appellation d'origine contrôlée "Huile essentielle de lavande de Haute-Provence", seule AOC française sur un produit non alimentaire, a permis de la revaloriser face à la concurrence des essences étrangères, notamment d'Europe centrale.

Le cahier des charges de l'AOC est très restrictif et permet d'identifier une production de très haute qualité, issue de plantations situées à 800 mètres d'altitude minimum. Les huiles essentielles bénéficiant de l'AOC ne peuvent faire l'objet d'aucune addition ou mélange avec d'autres produits ou substances lorsqu'elles sont vendues en tant que telles.



DONNÉES EXPRESS

20 000 hectares, c'est la surface cultivée en France en plantes à parfum, pour l'essentiel de la Lavande et du Lavandin cultivés dans les Alpes-de-Haute-Provence, le Vaucluse et la Drôme ; les roses de mai, le jasmin, la feuille de violette et la fleur d'oranger Bigaradier dans la région de Grasse.

Lavande / lavandin, quelle différence ? La qualité ! La lavande est une espèce originelle, qui peut pousser à l'état sauvage, tandis que le lavandin est un hybride issu du croisement entre la lavande et l'aspic, utilisé surtout pour des besoins industriels.



©Photographies Cheick Saidou/min.agri.fr

COGNAC LHÉRAUD La terre, le temps, le goût... et le monde entier !

SES PLUS GRANDS AMATEURS VIVENT À VLADIMIR, KIEV, BEIJING OU OSAKA : C'EST LÀ TOUT LE PARADOXE DU COGNAC, INDISSOCIABLE DU TERROIR CHARENTAIS, DE SON HISTOIRE ET D'UN ART DE RECEVOIR RAFFINÉ. REPORTAGE À ANGEAC, DANS LES CHAIS DE L'EXIGEANTE MAISON LHÉRAUD.

Une immense icône rouge et or dans la salle de réception, une isba en bois de Biélorussie avec son samovar à l'entrée de la propriété. Et sous les rubans de satin du grand livre d'hôtes, des pages entières en caractères cyrilliques ou en... idéogrammes. Des indices qui en disent long sur les tropismes de la maison Lhéraud, qui exporte 85 % de sa production dans 77 pays.

« Nous travaillons avec la Russie, notre principal importateur depuis une dizaine d'années, explique Alexandre Massin, directeur export de la Maison Lhéraud. Cela a réellement dynamisé nos ventes, car la demande est très forte là-bas. Tout est né d'une rencontre de M. Lhéraud à la foire de Paris, en 1998, avec un russe amateur de cognac. Une relation amicale s'est installée, et quelques années plus tard, cet amateur créait sa propre société d'importation, reprise par son fils aujourd'hui. Beaucoup d'affaires ont démarré ainsi, car la qualité des rendements joue un rôle considérable chez les Lhéraud. »

Aujourd'hui, l'entreprise exporte largement en Ukraine, se montre très présente en Europe du nord, mais aussi en Italie, à Hong-Kong, Taïwan, au Vietnam, en Roumanie, en Pologne ou

au Liban. Et avec le Japon, l'un des meilleurs clients, c'est une histoire vieille de déjà trente ans ! Quant à la Chine (voir encadré), il s'agit d'un marché très prometteur prospecté depuis un peu plus d'un an.

« Alors qu'en France, le cognac souffre d'une image vieillissante et parvient difficilement à toucher une cible jeune, qui préfère le whisky, le gin ou la vodka, ce n'est pas du tout le cas à l'étranger, où c'est une boisson appréciée en tant que telle, associée à un certain prestige, à un art de vivre français à la fois luxueux et raffiné », poursuit Alexandre Massin.

Guy Lhéraud, 68 ans, passe deux cents jours par an en représentation à l'étranger. Mais on le croit volontiers quand il affirme n'être mieux nulle part ailleurs que chez lui en Charente, dans ses chais, à la distillerie ou au "Paradis", le lieu sacré des exploitations cognaçaises, le Saint des Saints où sont conservés les plus anciens et les plus précieux millésimes. Ce qui ne l'empêche pas de travailler depuis plusieurs années, entre autres projets, à la création d'une cuvée spéciale pour le Café Pouchkine, le prestigieux établissement moscovite. Là encore, une histoire de rencontre. Mais Guy Lhéraud en a tellement à raconter !

En attendant, il se prépare à quelques déplacements en 2011 : Prodexpo, le grand salon de l'agroalimentaire à Moscou en février, la Roumanie, la Chine, probablement le Japon, mais aussi... l'Azerbaïdjan et... le Kazakhstan. « C'est maintenant qu'il faut y être », affirme-t-il. Parole d'orfèvre !

Gaëlle Josse-Alaterre ●



Liu, ambassadrice de l'Empire du Milieu

« Je suis originaire de Tianjin, à 150 kilomètres de Pékin. Il y a deux ans, je suis arrivée en France avec un diplôme de commerce international et j'ai suivi les cours de l'université internationale de l'eau-de-vie et des boissons spiritueuses de Ségonzac (Charente). Je suis ici comme assistante commerciale, et j'avoue avoir été accueillie par M. et Mme Lhéraud avec une très grande gentillesse. Je suis en confiance, un peu comme en famille. Je travaille en ce moment à la traduction du site internet et de la documentation, je suis chargée de l'accueil des clients chinois, du suivi des commandes, transport, factures, douanes, et bien sûr j'accompagne tous les voyages des Lhéraud en Chine, où je suis leur interprète. Par ailleurs, je réfléchis à de nouvelles idées marketing et au développement d'une stratégie. Le cognac est très demandé en Chine aujourd'hui, sa consommation est devenue, grâce à la publicité, de plus en plus courante, c'est un cadeau particulièrement prestigieux, pour lequel le packaging joue un très grand rôle ! Ce qui fait sa valeur, c'est qu'il s'agit d'un produit unique, fabriqué en un seul endroit au monde, en France, précisément en Charente. Mes compatriotes y sont extrêmement sensibles. »



Une boisson estampillée "luxe", un produit évocateur d'un french art de vivre... et une production totale française exportée à 96% !

La Maison Lhéraud famille, excellence et discrétion

Une histoire de terre, de tradition, de passion et de travail, tournée vers l'avenir. Ils sont trois générations à travailler ensemble aujourd'hui : Guy Lhéraud, le patriarche, velours côtelé et chemise à carreaux, son épouse Andrée, discrète artiste, créatrice d'irrésistibles coffrets et étiquettes, Laurent le fils, le gestionnaire, Anne-Sophie et Jean-Charles, les petits-enfants. Et c'est ainsi, sept jours sur sept, depuis de nombreuses générations. Un patrimoine que Guy a su faire fructifier, au cœur d'une élégante propriété en pierre de Charente aux reflets ocres, entourée de quatre-vingt hectares de vignes. La réussite économique est là. La Maison Lhéraud emploie à l'année quinze personnes, quelques unes de plus avant les fêtes, et quatre pour travailler la vigne. La production : 600 000 bouteilles par an, dont 85% partent à l'export, entre cognac, armagnac et pineaux, soit une cinquantaine de produits en présentation, et une soixantaine de millésimes. Ce qui est vendu en France se trouve chez Hédiard, chez Lafayette Gourmet, au Crillon, au Georges V, au Piazza, aux tables de Guy Savoy, Pierre Gagnaire ou à la Tour d'Argent. L'une de leurs spécialités mérite d'être signalée, car seules quatre "maisons de cognac" la proposent, et les Lhéraud sont les seconds sur ce marché : les cognacs millésimés, alors que le cognac résulte traditionnellement d'un subtil assemblage. Le plus ancien date de... 1802. Mais ne demandez pas le prix ! *« Dans ce cas, commente Guy, c'est de l'histoire que recherche l'acquéreur, et non un simple cognac. »* www.cognac-lheraud.com

DONNÉES EXPRESS

78 000 hectares, c'est la superficie du vignoble de Cognac, soit plus du double de celui de la Champagne.

5 000 viticulteurs fournissent 274 maisons de négoce sur l'aire de l'appellation d'origine contrôlée, qui couvre la Charente-Maritime et en partie les départements de la Charente, de la Dordogne et des Deux-Sèvres.

150 millions de bouteilles vendues en 2010 à travers le monde pour un chiffre d'affaires d'1,7 milliard d'euros. Le cognac est le spiritueux français qui arrive en tête des exportations.

Le cognac, c'est aussi **4** bouteilles consommées chaque seconde dans le monde !

7,5 millions de touristes, dont un tiers d'étrangers visitent la région de production chaque année.



© SEMMARIS

DEPUIS LONGTEMPS RUNGIS EST BEAUCOUP PLUS QUE LE "VENTRE DE PARIS". GRÂCE À SON ORGANISATION TRÈS ÉLABORÉE DE MISE EN RELATION DES ACHETEURS ET DES FOURNISSEURS, ET SON ACTIVITÉ D'IMPORT-EXPORT, C'EST AUSSI UN MODÈLE DE MARCHÉ TRÈS DEMANDÉ À L'ÉTRANGER QUE DÉVELOPPE "RUNGIS CONSULTANTS", L'UNE DES BRANCHES D'ACTIVITÉ DE LA SEMMARIS, SOCIÉTÉ GESTIONNAIRE DU MARCHÉ INTERNATIONAL DE RUNGIS. MAIS EN QUOI CONSISTE CE FAMEUX SAVOIR-FAIRE ?

**ENTRETIEN
AVEC MARC SPIELREIN,
PRÉSIDENT
DE LA SEMMARIS.**

RUNGIS Un savoir-faire qui s'exporte



© SEMMARIS

Pourquoi des pays étrangers se tournent vers Rungis ?

Marc Spielrein : Il faut tout d'abord rappeler que Rungis, c'est 40 ans de succès ! C'est une organisation de marché très différente des autres en ce qu'elle rassemble toutes les filières de produits frais, des viandes aux fleurs, des poissons aux fromages... C'est donc une conception, une ap-

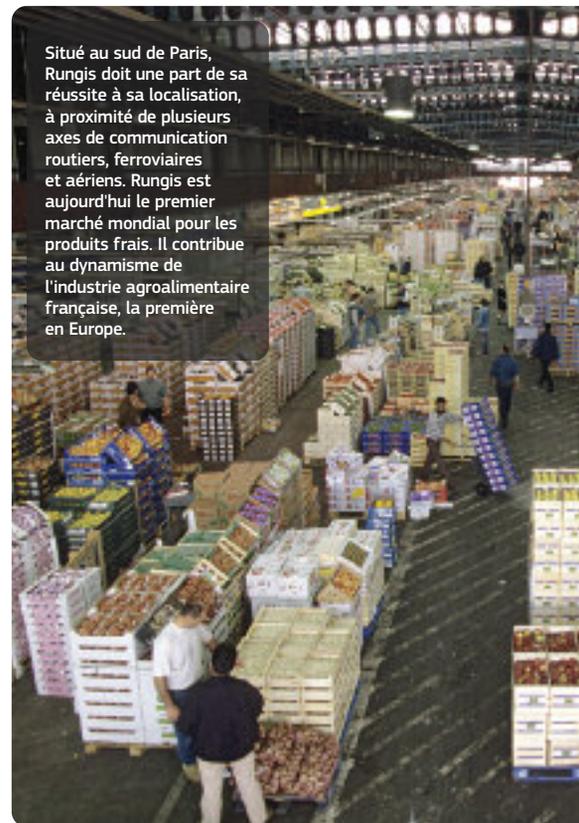
proche très originale et surtout très complète. Ensuite, nous avons une expérience croisée à la fois comme investisseur et comme exploitant, avec 30 à 40 millions d'euros investis chaque année, c'est une compétence interne avérée, et mise à jour. Enfin, c'est un modèle économique original, différent des marchés de gros classiques car, bien au-delà de l'approvisionnement de Paris et de la région parisienne, nous constituons aussi une plate-forme internationale pour les produits frais, que ce soit à l'import ou à l'export. Nos clients étrangers recherchent un modèle de ce type.

Choix du terrain, approvisionnement... Sur quoi portent les demandes ?

Marc Spielrein : Nos clients partent du constat que leur modèle fonctionne mal, mais ils ne savent pas exactement pourquoi, ni ce qu'il faudrait faire. Nous analysons alors leur système de distribution, leur logistique, leurs contraintes, leurs types de produits, leurs modes d'approvisionnement, etc.

À partir de cette analyse de flux, nous étudions avec eux le choix du terrain, qui est fondamental, avec sa desserte, son accessibilité, sa forme, la pente du terrain, la proximité des nappes phréatiques car, si elles sont très proches on ne pourra pas installer de sous-sol. Par ailleurs, nous travaillons sur la rentabilité économique, le modèle d'exploitation. En somme c'est une étude autour des flux,

Situé au sud de Paris, Rungis doit une part de sa réussite à sa localisation, à proximité de plusieurs axes de communication routiers, ferroviaires et aériens. Rungis est aujourd'hui le premier marché mondial pour les produits frais. Il contribue au dynamisme de l'industrie agroalimentaire française, la première en Europe.



DONNÉES EXPRESS

26 000 véhicules entrent chaque jour sur le marché, dont 3000 gros porteurs.

1,6 million de tonnes de produits alimentaires par an.

34 millions de bottes de fleurs coupées et **20 millions** plantes en pot transitent chaque année sur le marché.

80 000 tonnes de déchets traités par an.

↓ et aussi

Le saviez-vous ?

Le célèbre grand magasin de Londres, Harrods, reçoit des fruits et légumes de Rungis, trois fois par semaine. Rungis est une référence pour les plus grandes enseignes du monde entier.



Du ventre de Paris au MIN de Rungis Le déménagement du siècle !

Passer du carreau des Halles à Paris, avec sa surface de douze hectares, au marché d'intérêt national de Rungis, établi sur 600 hectares de terrain, dont 200 de bâtiments, à proximité de la nationale 7, des autoroutes A6 et A86, de l'aéroport d'Orly et du réseau ferroviaire, on imagine bien que l'opération était complexe. Et au terme de neuf années de travaux, le déménagement s'est effectué en... une nuit historique, celle du 2 au 3 mars 1969.

Depuis, Rungis, le "marché des marchés" ne cesse de s'adapter, de s'agrandir, de se moderniser pour répondre aux normes sanitaires toujours plus exigeantes, aux attentes de ses clients et aux évolutions du marché.

Ainsi, c'est aujourd'hui moins de carcasses entières et davantage de caisses ou de cartons, du fait de la forte demande en produits transformés. Ce qui n'est pas sans impact sur la nature et le traitement des déchets, ni sur leur recyclage et leur valorisation, ou le traitement des eaux usées...

Chaque jour, Rungis alimente 18 millions de consommateurs, dont 12 millions dans un rayon de 150 km autour de Paris. À lui seul, il assure 50% de

l'approvisionnement de la région parisienne en produits de la mer, 45% en fruits et légumes, 35% en produits carnés et 50% en fleurs coupées.

À savoir : une à deux tonnes de marchandises sont récupérées chaque jour à destination du circuit caritatif, Banque alimentaire Île-de-France ou épiceries solidaires.

Par ailleurs, on trouve 17 marchés d'intérêt national sur le territoire métropolitain : d'Angers à Bordeaux, de Cavillon à Strasbourg, de Rouen à Montauban... Une organisation qui marche !

de la technique et de l'économie.

Au terme de cet audit, nous proposons des contrats phasés de faisabilité. Nous n'intervenons pas dans la maîtrise d'œuvre, mais plutôt sous forme d'assistance à la maîtrise d'ouvrage en assurant le suivi. Et nous participons directement à l'exploitation de certains marchés, comme par exemple en Chine, grâce à une société franco-chinoise créée en avril 2010.

www.rungisinternational.com



Quelques exemples d'interventions ?

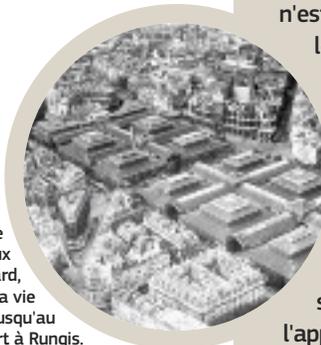
Marc Spielrein : Rungis Consultants, qui est un secteur d'activité de la Semmaris, travaille beaucoup en Chine, par exemple sur le marché de Nanning qui fonctionne aujourd'hui ou encore à Tianjin, le port de Pékin, mais aussi en Inde, à Ganaur, à soixante kilomètres de Delhi.

Nous avons des études en cours à Kiev en Ukraine et, pour remonter un peu plus dans le temps, je citerais le nouveau marché de Lisbonne, qui a ouvert en 2003.

Rungis Consultants réalise chaque année un chiffre d'affaires d'environ 500 000 euros. Ce qui est passionnant, c'est que chaque contexte est différent, et à chaque fois, il y a des choses à apprendre, voire des idées à réinvestir. C'est ce que j'appelle la fertilisation croisée !

Propos recueillis par
Gaëlle Josse-Alaterre ●

Quand les Halles étaient au cœur de Paris. Vue aérienne sur les fameux pavillons Baltard, haut lieu de la vie parisienne jusqu'au transfert à Rungis.



Rungis, c'est aussi un savoir-faire en matière de conception et d'aménagement de marchés de gros.





SANTÉ ANIMALE

LA SCIENCE VÉTÉRINAIRE, UNE EXCELLENCE FRANÇAISE

2011, C'EST L'ANNÉE MONDIALE VÉTÉRINAIRE. UNE CÉLÉBRATION QUI MET LA FRANCE À L'HONNEUR, CAR C'EST DANS NOTRE PAYS QUE CETTE PROFESSION EST NÉE, EN 1761, POUR « GUÉRIR LES MALADIES À BESTIAUX » ET LUTTER CONTRE LA PESTE BOVINE. QUELS SONT AUJOURD'HUI LES MÉTIERS DES VÉTÉRINAIRES ? **EXPLICATIONS AVEC JEAN-LUC ANGOT, DIRECTEUR GÉNÉRAL ADJOINT DE L'ALIMENTATION AU MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE, ET À CE TITRE CHEF DES SERVICES VÉTÉRINAIRES.**



©Photographies : Camille Mazoyer/min.agri.fr

Pourquoi choisir le métier de vétérinaire ?

Jean-Luc Angot : Ce métier offre une grande diversité de débouchés, praticien rural et canin bien sûr, mais aussi des fonctions dans les industries agroalimentaires et pharmaceutiques, la recherche, l'enseignement, et l'administration ! Les sciences vétérinaires sont passionnantes, fondées notamment sur le développement de l'analyse comparative et la démarche diagnostique. « *La médecine de l'homme est utile à celle du cheval et réciproquement* », expliquait déjà Claude Bourgelat, écuyer et

avocat du roi Louis XV, et créateur en 1761 de la profession de vétérinaire. Les Écorchés de Fragonard (*voir encadré*) symbolisent bien ce concept du continuum entre la médecine vétérinaire et la médecine humaine : au niveau anatomique, ils permettent de voir qu'un cheval et un homme, c'est pareil !

Quel est le lien entre santé des animaux et santé des hommes ?

J.L. Angot : Né pour soigner les animaux, le vétérinaire s'est peu à peu intéressé aux maladies transmissibles à l'homme (zoonoses), puis à celles transmissibles par le biais de l'alimentation. La notion de sécurité sanitaire de l'alimentation est née au XIX^e siècle. Aujourd'hui 60 % des maladies de l'homme sont d'origine animale, c'est dire l'actualité de la conception française originelle du lien santé animale/santé humaine ! Les vétérinaires jouent un rôle de préservation de la santé des hommes au travers de celle des animaux, en somme de santé publique. Les services vétérinaires sont reconnus par la Banque Mondiale comme un bien public international depuis 2001 et doivent, à ce titre, constituer une priorité en termes d'investissements publics. Les pays en développement sont aidés pour développer, voire mettre en place leurs services vétérinaires, sur la base de normes de gouvernance et de qualité fixées par l'Organisation mondiale de la santé animale (OIE).

En quoi la France est-elle un modèle en matière de santé publique vétérinaire ?

J.L. Angot : La France est reconnue pour la qualité de sa formation et pour l'excellence de son dispositif sanitaire dans lequel les vétérinaires jouent un rôle primordial. Notre approche est globale : des contrôles sont effectués par les services vétérinaires sur l'ensemble de la chaîne alimentaire. Dans d'autres pays, agriculture et alimentation-santé sont cloisonnées, alors que la vision globale

DONNÉES EXPRESS

17 000
vétérinaires en France

80 %
de praticiens canins
(qui soignent les animaux domestiques)

3 000
praticiens ruraux,

2 200
dans l'administration,
dont 900 inspecteurs
de la santé publique vétérinaire.

↓ bio express

Jean-Luc Angot

1982 Diplômé de l'école nationale vétérinaire de Toulouse, puis de l'école nationale des services vétérinaires pour devenir inspecteur général de la santé publique vétérinaire.

2006 Directeur général adjoint de l'OIE.

2009 Directeur général adjoint de l'alimentation au ministère de l'agriculture, et à ce titre chef des services vétérinaires (CVO).

2010 Élu à l'Académie vétérinaire de France : nommé comme "vétérinaire de l'année".

2011 Vice-président de la Société vétérinaire pratique de France.

est importante ! Il est utile, lorsqu'on inspecte des viandes dans un abattoir, de savoir ce qui s'est passé au sein de l'élevage et durant le transport.

Comment s'organise la surveillance sanitaire ?

J.L. Angot: Grâce aux "sentinelles" que sont les vétérinaires et les éleveurs, notre organisation repose sur un réseau de surveillance très performant qui permet de détecter précocement les foyers de maladie et de réagir très rapidement. Sans oublier que lorsqu'on dépense 1 euro en prévention, il en faudrait 5 une fois la crise déclarée. Et cette culture vétérinaire française s'exporte : elle est reprise en partie au niveau communautaire ainsi que dans la politique de l'OIE, créée à Paris en 1924, et dont le directeur général, Bernard Vallat, est français.

Quels sont les enjeux de ce début de siècle ?

J.L. Angot: Les changements climatiques et la mondialisation des échanges font apparaître de nouvelles maladies. Notre dispositif est performant, mais il doit s'adapter à ces nouveaux défis. C'est tout l'enjeu des États généraux du sanitaire qui se sont tenus en 2010 et ont découlé sur un plan en 40 actions, dont la création d'une plateforme d'épidémiosurveillance pour renforcer encore le dispositif de prévention, la rénovation du mandat sanitaire des vétérinaires, le mode de gouvernance et la reconnaissance de la pratique de quelques actes vétérinaires par les éleveurs, en tant qu'infirmiers de leurs élevages (certaines vaccinations par exemple). Au niveau international enfin, les normes de qualité doivent être appliquées, dans la formation et la pratique, car n'oublions pas que dans certains pays un mauvais vétérinaire peut être un danger public...

Propos recueillis par Alice Billouet ●

↓ et aussi

Au salon international de l'agriculture

Suivez le parcours de découverte des métiers du vétérinaire, animé sur 6 stands par des étudiants des écoles vétérinaires. Des quizz et des lots à gagner !

À découvrir !



Au musée de l'école vétérinaire de Maisons-Alfort (Seine-et-Marne) sont exposées d'incroyables curiosités, comme les 21 derniers Ecorchés d'Europe, ces corps humains et d'animaux conservés depuis près de 250 ans grâce aux techniques mises au point par l'anatomiste Honoré Fragonard pour mieux les étudier. « Il vernissait les corps avec de la résine de mélèze. Le même vernis qu'utilisait son cousin Jean-Honoré pour protéger ses tableaux ! », s'émerveille Christophe Degueurce, conservateur du musée. Le musée regorge aussi d'autres bizarreries animales, des "monstres" rappelant que les créatures imaginaires des contes et légendes existent à l'état naturel : un veau à deux têtes (une naissance sur 10 000), un mouton à cinq pattes, un cyclope, une sirène... Un lieu passionnant, à découvrir d'urgence de 7 à 77 ans ! <http://musee.vet-alfort.fr>



↑ Le Centre hospitalier universitaire vétérinaire d'Alfort (CHUVA) forme les futurs vétérinaires. Près de 35 000 actes y sont réalisés chaque année : chirurgie, urgences, soins intensifs...

www.vet2011.org
www.portea.fr





ENTREPRISES

Innover avec 71 pôles de compétitivité

POUR INNOVER ET RESTER COMPÉTITIVE, UNE ENTREPRISE NE PEUT PLUS S'ENGAGER SEULE DANS UN TRAVAIL DE RECHERCHE. AFIN DE FAVORISER LES PARTENARIATS ET PERMETTRE AUX ENTREPRISES ET CENTRES DE RECHERCHE OU DE FORMATION, SITUÉS SUR UN MÊME TERRITOIRE, DE BÂTIR DES PROJETS INNOVANTS, LA FRANCE S'EST ENGAGÉE DANS UNE NOUVELLE POLITIQUE INDUSTRIELLE : SUITE À DES APPELS À CANDIDATURES, 71 PÔLES DE COMPÉTITIVITÉ ONT ÉTÉ LABELLISÉS DEPUIS 2005.

R Agroalimentaire, bioressources, santé, biotechnologies, microélectronique, logiciels, aéronautique et spatial, transports, travaux publics, écotechnologies... les pôles de compétitivité interviennent dans de nombreux secteurs d'activité. Chaque pôle s'est construit autour d'un projet économique, issu des entreprises, avec une stratégie collective de conquête des marchés. La vocation d'un pôle est d'ancrer sur son territoire un tissu économique dynamique qui permettra de développer les entreprises existantes et d'en attirer de nouvelles. Le pôle constitue en cela un élément essentiel d'attractivité pour le territoire où il est implanté. Il renforce la structuration des filières économiques locales, offre une image de marque au niveau national et international. « *Les pôles ont généré une image locale complètement différente auprès des acteurs locaux. Beaucoup de territoires ont pris conscience de leurs richesses et de leur potentiel de développement* », constate un rapport de 2008 du Conseil économique et social.

Les pôles comptent 100 à 200 membres, mais un pôle mondial comme Aerospace Valley dépasse les 500. Si de nombreux pôles reposent sur de grands groupes industriels, ils totalisent 85 % de PME. L'intégration des PME à la dynamique des pôles est un enjeu majeur. Certains pôles ont mis en place des appels à projets réservés aux PME. D'après une analyse réalisée en 2007 par le Sessi, 10 % de l'emploi industriel travaille au sein d'un pôle de compétitivité. Mais au sein d'une région donnée, la part des salariés du secteur industriel peut atteindre plus de 25 % comme en Alsace ou en Franche-Comté avec le pôle "Véhicules du futur" ou en Midi-Pyrénées avec "Aerospace Valley".

↓ repères

50 %

La moitié des projets de R&D réalisés par les pôles de compétitivité ont permis d'introduire un nouveau produit sur le marché ou de mettre en place un nouveau procédé de fabrication.

Depuis 2005, 886 projets de R&D ont bénéficié d'un financement public à travers les appels à projets des pôles de compétitivité. Ces projets impliquent plus de 15 000 chercheurs et représentent près de 4,6 milliards d'euros de dépenses en R&D. Après une évaluation positive de la première phase de la politique des pôles, l'État a décidé d'affecter 1,5 milliard d'euros au financement d'une seconde phase 2009-2011.

En 2010, six nouveaux pôles dédiés aux écotechnologies ont été labellisés dans les domaines de l'eau, de la gestion des déchets, de la construction et de l'énergie. Une nouvelle évaluation de la politique des pôles sera effectuée en 2012.

Marielle Roux ●



La clé du succès d'un pôle



- ✓ la mise en œuvre d'une stratégie commune de développement économique cohérente avec la stratégie globale du territoire,
- ✓ la concentration sur des technologies destinées à des marchés à haut potentiel de croissance,
- ✓ une masse critique suffisante pour acquérir et développer une visibilité internationale.



EXCELLENCE SCIENTIFIQUE

Paris-Saclay, le campus de 2020

L'OBJECTIF EST CLAIR : ÊTRE, D'ICI 2020, L'UN DES 10 MEILLEURS CAMPUS D'ENSEIGNEMENT, DE RECHERCHE ET D'INNOVATION AU MONDE. 850 MILLIONS D'EUROS, UN PROJET GLOBAL D'AMÉNAGEMENT DU TERRITOIRE, DE MULTIPLES PARTENARIAT, UNE LARGE PLACE FAITE À LA RECHERCHE AGRONOMIQUE ET AUX SCIENCES DU VIVANT... UN RENDEZ-VOUS MAJEUR POUR LA COMPÉTITIVITÉ DE NOTRE ÉCONOMIE.



Le campus du plateau de Saclay, situé dans le département de l'Essonne, c'est aussi l'une des facettes du "Grand Paris". C'est également l'un des chantiers présidentiels qui bénéficie d'un milliard d'euros dans le cadre des investissements d'avenir, en plus de la dotation de 850 millions d'euros initialement prévue pour le plan Campus. Dès 2015, le campus accueillera 34 000 étudiants, quelque 12 000 chercheurs et enseignants-chercheurs. 2 100 doctorats seront délivrés chaque année. À terme, près de 20% des effectifs de la recherche en France travailleront là.

Un tel dispositif ne fonctionne pas seul : la région Île-de-France, les départements de l'Essonne et des Yvelines, la communauté d'agglomération du plateau de Saclay s'intéressent de près au projet, porteur de développement local. Par ailleurs, ce projet

respecte le territoire où il s'inscrit, en intégrant les dimensions agricoles et forestières par exemple ; le dialogue est engagé avec les collectivités.

Les entreprises se mobilisent de leur côté, la création d'un Cercle des entreprises partenaires fait son chemin, ce qui permettra à nombre d'entre elles de créer de la valeur à partir des résultats scientifiques. Dès maintenant, certaines ont formulé des souhaits de collaboration : chaires de réputation internationale, soutien aux doctorants, programmes post-doctoraux. Enfin, le campus de Saclay, c'est aussi un projet "à vivre", ouvert sur son environnement. L'ambition est de faire du plateau un lieu où vivre, travailler, habiter, faire du sport, se distraire, se déplacer, en contact avec la vie locale. Lorsque l'excellence scientifique se conjugue avec les agréments du lieu... ●

12 domaines scientifiques

Sciences et ingénierie du vivant pour l'agriculture, l'alimentation et l'environnement, biologie santé, chimie, économie finances gestion, énergie à bas carbone, mathématiques, nanosciences et Nano-Innov, sciences humaines et sociales, sciences de l'ingénierie, sciences physiques, climat et environnement, sciences et technologies de l'information et de la communication (STIC).



Comment présenter ce grand projet ?

Ce projet intègre des aspects universitaires, pédagogiques, scientifiques, économiques, mais aussi des dimensions d'aménagement du territoire, d'urbanismes, des transports, d'activités culturelles et sportives, etc. Avec deux acteurs, la fondation et l'établissement public Paris-Saclay, qui fédère 20 établissements, de grands organismes de recherche, des universités, des grandes écoles et un pôle de compétitivité.



© Fond. Campus Paris Saclay

Quelle est la place réservée aux sciences du vivant, et à la recherche agronomique ?

Les équipes des deux grands pôles constitués par AgroParitech et par l'Inra vont bénéficier de ce rapprochement. Elles vont créer une vraie communauté scientifique. De plus, elles travailleront au contact des autres domaines scientifiques. Or, on sait bien que les grandes avancées, aujourd'hui, se font aux interfaces entre disciplines. De cette dynamique nouvelle vont naître des échanges, des rapprochements de savoirs, des collaborations. C'est une chance inestimable !

www.campus-paris-saclay.fr

↓ infos+

34 000 étudiants dès 2015, dont 7 000 doctorants, 12 000 chercheurs et enseignants-chercheurs.

Le Campus du plateau de Saclay concerne :

Gif-sur-Yvette (CNRS) ;
Jouy-en-Josas (HEC et Inra) ;
Moulon (Supélec, ENS Cachan, ECP, Université Paris-Sud 11) ;
Orme/Saclay (CEA, CNRS, INRIA, UVSQ)
Palaiseau (Ensaë, ParisTech, Mines ParisTech, Ensta, ParisTech, École Polytechnique, IOGS, AgroParisTech, Institut Télécom (Télécom ParisTech, Télécom SudParis), Onera.

À cela s'ajoute un autre ensemble, l'université de Versailles-Saint-Quentin dans le département des Yvelines.

↓ Interview Paul Vialle, président de la Fondation de coopération scientifique du campus du plateau de Saclay

Quel est le rôle de la fondation ?

La fondation réalise un travail d'ensemble à la fois sur la pertinence des grands projets scientifiques et pédagogiques qui sous-tendent les projets immobiliers, et sur les conditions de déplacement et d'installation des différents pôles. Par exemple, le rapprochement de deux laboratoires spécialisés dans les nanotechnologies, qui vont ainsi devenir la première plate-forme nanotechnologique d'Europe.

Une fois les projets validés, il s'agit de réaliser un plan de financement et de définir les grandes lignes du projet. Ensuite, nous passons la main à l'établissement public Paris-Saclay, qui intervient en tant qu'aménageur et constructeur.

Une seconde mission est confiée à la fondation : réaliser des projets intellectuels d'envergure. Nous répondons à des appels d'offre. Les enjeux sont de l'ordre de plusieurs milliards d'euros !

C'est 3 % de la recherche mondiale en mathématiques qui va se trouver sur place ou plus de 30 % de la meilleure recherche française en mathématiques, physique, chimie, ingénierie et STIC !

Qu'attendez-vous de ce grand projet de Paris-Saclay ?

Avant tout, il s'agit là d'un projet collectif des différents acteurs, et non d'un projet imposé. Cette appropriation est indispensable pour l'objectif que nous poursuivons : nous situer dans les dix premiers campus scientifiques mondiaux, offrir les meilleures formations, les ressources humaines les plus riches, des conditions de travail et de vie attractives, et les partenariats les plus efficaces avec les entreprises. En tant que fondation, nous intervenons en animation, impulsion, coordination, avec une équipe très réduite. Nous sommes un catalyseur d'énergies, mais les énergies, elles-mêmes, ce sont les acteurs du projet !

Propos recueillis par Gaëlle Josse-Alaterre ●

Les 23 acteurs du projet



2 universités université Paris-Sud 11 et l'université de Versailles-Saint-Quentin-en-Yvelines ;

1 école normale supérieure ENS Cachan ;

10 écoles d'ingénieurs et de management dont HEC, École Polytechnique, Supélec et AgroParisTech ;

6 organismes et instituts de recherche : INRA, CNRS, CEA, IHES, INRIA ;

1 pôle de compétitivité : System@Tic Paris Région ;

1 Fondation de coopération scientifique ;

2 PRES ParisTech et UniverSud Paris sont associés au projet.



FORÊT-BOIS

De beaux arbres pour de grands crus



©Photomobilities - BVDZ/Muzard LP

D'UN GLAND PLANTÉ PAR UN FORESTIER AU XVII^E SIÈCLE, AUX CRUS PRESTIGIEUX ÉLEVÉS DANS DES FÛTS DE CHÊNES HAUT-DE-GAMME EN CE DÉBUT DE XXI^E SIÈCLE, C'EST TOUTE UNE CHAÎNE D'EXCELLENCE FRANÇAISE QUI ALLIE TRADITION ET DYNAMISME.



↑
Les troncs (ou grumes) sont débités en planches, les merrains, qui sont laissés à l'air libre pendant de nombreux mois pour être débarrassés de leur amertume et des tanins lourds. Ces merrains sont taillés en douelles et disposés à l'intérieur d'un cercle métallique pour former une "rose". Cette coque sera alors bombée. Vient enfin la délicate alchimie de la "chauffe". Un brasero de bois de chêne colore les parois internes du fût. Ce "boisé" joue aussi un rôle dans la transmission des arômes au vin. Le choix du degré de "chauffe" appartient généralement au futur acquéreur du fût.

En 2009, la vente aux enchères de dix barriques bordelaises de 225 litres, décorées par des artistes plasticiens, rapporta 39 000 euros à l'association caritative la Voix de l'enfant ! Un record ! Ces fûts étaient pourtant vides, mais ils avaient été fabriqués avec le bois du Morat, un chêne de légende, vieux de 350 ans.

En effet, en 1670, Jean-Baptiste Colbert, ministre de Louis XIV, entreprit la rénovation de la forêt de Tronçais, situé dans l'Allier. L'objectif était alors d'assurer la puissance de la flotte royale sur les mers pour les années à venir. Colbert voulait produire des bois de marine sur un cycle de 200 ans et il initia avant la lettre la gestion durable de cette forêt.

Aujourd'hui, avec ses hautes futaies, Tronçais est l'une des plus belles forêts d'Europe. Elle recèle 40 arbres exceptionnels par leur âge, leur taille et la qualité de leurs bois. Il n'est pas dans la politique de l'Office national des forêts (ONF) de mettre en vente ces arbres exceptionnels. Toutefois, ils ne sont pas éternels et le Morat était condamné. Il avait mal supporté la canicule de 2003, et son écorce était la proie des capricornes (variété de coléoptères). Aussi, ce grand chêne sessile, une variété de chêne particulièrement recherchée par les ébénistes et la tonnellerie, fut mis en vente au enchère sur pied le 18 octobre 2005. Luc Sylvain, tonnelier et viticulteur de Libourne acquit le Morat pour la somme de 7 790 euros. Près de 39 mètres de haut, 1,30 m de diamètre à la base du tronc, 19 m³ d'un bois d'exception. Débité en merrains puis façonné en fûts, notre tricentenaire commença alors une autre vie au service de l'élevage de vins d'exception.

LE BOIS, L'EXPÉRIENCE DES VITICULTEURS

« Dans les années 70, alors que j'étais un jeune viticulteur à Mercurey, l'élevage des vins en fût de chêne semblait compromis, se souvient Michel Juillot. Moins chères, les cuves en inox ou en ciment avaient la cote. Toutefois, les jeunes professionnels se demandaient si l'élevage en fût de chêne n'était pas déterminant pour la typicité et la qualité de leurs vins. »

Une expérimentation fut menée de 1978 à 1986, avec la collaboration de l'Institut technique des vins de Beaune. Du vin d'un même lot fut élevé dans plusieurs types de fûts. Le vin élevé dans le fût de chêne neuf traditionnel développait des arômes plus subtils et présentait une plus grande stabilité dans la couleur.

Lors d'une deuxième expérimentation (de 1990 à 1993), on confia à l'ONF le soin de sélectionner les arbres. Des chênes sessiles, mais aussi pédonculés, furent prélevés de quatre forêts domaniales, Tronçais, Bertranges, Darmay et Citeaux. Il en ressortit qu'un même vin, s'il était élevé en fût de chêne sessile ou en fût de chêne pédonculé, ne développait pas les mêmes arômes. Et il fut établi que chaque arbre transmettait sa personnalité au fût puis au vin.

À partir de 1996, une troisième expérimentation, avec beaucoup plus d'arbres confirma l'importance de l'espèce de chêne utilisé pour la confection des fûts, mais souligna aussi les différences liées à l'origine géographique des arbres.

Laurent Fritsch ●



La forêt française n'est pas un espace sauvage où la nature règne, en seule maîtresse. S'il en était ainsi, le promeneur s'y heurterait à des taillis inextricables. Nos forêts, notamment les forêts domaniales, ont été heureusement cultivées par des générations de sylviculteurs. Ainsi, des 50 000 petits chênes ensemencés sur un hectare, les forestiers ne conserveront au bout de 200 ans que 100 ou 150 arbres sur ce même hectare !

↓ et aussi

www.agriculture.gouv.fr

2011, année internationale des forêts.

↓ Les trois vies d'un arbre... et la lutte contre l'effet de serre

Quand un arbre quitte la forêt, qu'il doit être prélevé, il continue d'être présent et de participer à la lutte contre l'effet de serre.

Tout d'abord, il faut savoir que les forestiers prêtent une grande attention à la gestion durable des forêts. Ils réalisent des éclaircies sélectives qui permettent aux jeunes arbres d'avoir une croissance plus rapide. Chaque nouveau m³ de bois sur pied produit par ces arbres aura la capacité d'emmagasiner une tonne de CO₂ et de participer à la lutte contre l'effet de serre.

Dans une seconde vie, l'arbre, une fois abattu produira du bois d'œuvre. Poutres, panneaux d'aggloméré, charpentes et meubles en bois vont stocker pendant des décennies, voire des siècles, le CO₂ piégé lorsque l'arbre était encore sur pied.

Enfin, dans une troisième vie, ces meubles et matériaux de construction finiront dans une chaufferie comme bois d'énergie. Certes, en se consumant ils dégageront des gaz à effet de serre. Mais entre-temps, dans la parcelle forestière, de jeunes arbres auront pris la relève et piégeront à leur tour le CO₂.

C'est tout ce cycle de l'arbre que les pouvoirs publics souhaitent valoriser avec la biomasse forestière. L'Union européenne s'est engagée à produire 20 % d'énergies renouvelables en 2020. Dans ce cadre, la France s'est donnée un objectif de 23 % de production d'énergies renouvelables, l'Allemagne (18 %) ou le Royaume-Uni (15 %). Cet engagement français a été porté par le président de la République lors de la présidence française de l'Union européenne en 2009.

DONNÉES EXPRESS

2 % de la production mondiale de vin est élevée en fûts de chêne.

Le prix moyen d'un fût de chêne s'élève à 550 € HT.

En France, environ 50 tonnelleries fabriquent 550 000 fûts par an pour un chiffre d'affaires supérieur à 300 millions d'euros.

65 % de la production est destinée à l'exportation.



ANNÉE INTERNATIONALE
DES FORÊTS 2011

Des forêts pour les hommes



LITTORAL

Et si la mer nous était contée

« HOMME LIBRE, TOUJOURS TU CHÉRIRAS LA MER », CETTE PROSE BAUDELAIRIENNE EST SANS AUCUN DOUTE ENCORE PLUS ACTUELLE À L'HEURE OÙ LA FRANCE EST ENTRÉE DANS L'ANNÉE DES OUTRE-MER ET OÙ ELLE AFFIRME SON ATTACHEMENT AUX VALEURS ET AUX ATOUTS QUI DÉCOULENT DE SA POSITION.



Tanguy Caradec, vit à Paris, passe ses vacances à La Trinité-sur-mer (Morbihan)

« Avec un père navigateur (ndlr, le navigateur Loïc Caradec, disparu en mer lors de la Route de Rhum en 1986), une enfance partagée entre la Trinité-sur-mer et Paris, une famille passionnée de voile, je ne pouvais que tomber amoureux de la Bretagne, de ses marées et de ses bateaux ! Outre mon nom, qui est assez évocateur, comme tout bon parisien, je me sens Breton ! Je laisse les contraintes à Paris et je pars respirer le bon air. Nous avons un vieux bateau en bois, acheté avant la guerre par mon arrière grand-père, que nous retapons depuis des années. Le principe : qui travaille dessus part naviguer. Cette mer-là est un fort vecteur de retrouvailles entre cousins, un moment de répit et de loisir, partagé en famille. Depuis une dizaine d'années, je fais aussi de la compétition : une occasion de retourner en Bretagne plus souvent pour les entraînements d'hiver organisés un week-end sur deux : à cette saison, il n'existe pas de meilleurs endroits pour naviguer. ... ! »

DONNÉES EXPRESS

380 000 tonnes de poissons acheminés à Boulogne-sur-mer, 1er port de pêche français.

750 348 € dépensés en produits de pêche frais en France.

46 519 tonnes de moules achetées en 2009, première espèce consommée en France, juste avant les huîtres et le saumon.

Didier Gireau, directeur de l'hôtel Thalasso Atalante à l'île de Ré (Loire-Atlantique)



« La mer et le milieu marin sont le cœur de mon activité. La situation sur une île permet de profiter de tous les avantages qu'offre la mer. D'abord pour ses bienfaits reconnus sur l'organisme. Sels minéraux, oligo-éléments... les vertus de l'eau de la mer seraient proches de celles du plasma sanguin ! Dans notre restaurant, la carte est majoritairement faite de poissons. Je valorise les productions locales comme ce producteur d'oursins, unique sur l'île, qui vient régulièrement rencontrer nos clients. On tient à préserver le bon goût iodé des aliments, par une cuisson vapeur ou encore sans noyer le poisson dans la sauce. Les citadins viennent pour redécouvrir les plaisirs simples, se ressourcer en ions négatifs, prendre une bouffée d'embruns. Le climat iodé, les paysages qui changent au gré des marées, les saisons très différentes les unes des autres... Ici, on vient recharger les batteries ! »

9 L'océan Atlantique, la mer Méditerranée, la Manche et la mer du Nord, auxquels s'ajoutent les mers et océans des départements et régions ultramarins : quel pays bénéficie de façades maritimes aussi diverses ?

Avec plus de 5 500 km de côtes, la France métropolitaine est le deuxième domaine maritime mondial, après les États-Unis. Un espace qui attire toujours plus de monde : plus de 6 millions de personnes résident dans les communes littorales, connues pour leur qualité de vie, mais aussi pour leurs activités économiques, souvent liées au port et à la pêche. Car l'espace maritime français, c'est avant tout une manne économique créatrice d'emplois. Boulogne-sur-mer (Pas-de-Calais), Le Guilvinec (Finistère), Lorient (Morbihan) ou encore Sète (Hérault), nombreux sont les ports français devenus des halles à marée réputées.

Le littoral français, c'est aussi une grande richesse pour l'économie touristique. Nos côtes sont devenues en quelques décennies un rendez-vous incontournables pour les citadins en mal d'espace et d'affranchissement. La mer rimerait donc avec liberté ? Sans doute est-elle synonyme de détente, loisir et bien-être. Utilisée pour ses bienfaits en thalasso, choyée pour ses trésors marins, appréciée pour ses voiles ou tout simplement admirée pour sa beauté... La mer a décidément de nombreux atouts que chacun d'entre nous reconnaît aisément.

Cyrielle Boutaud ●

Younick Vallegant, ostréiculteur à Saint-Philibert (Morbihan)

« Je suis tombé amoureux de la mer dès le plus jeune âge. Petit, j'habitais près de Carantec, dans le Finistère. Tous les matins, je regardais avec envie les bateaux de pêche amarrés devant chez moi. Sans m'en rendre compte, je suis tombé « dedans ». Depuis, j'ai une relation fusionnelle avec la mer, c'est une façon de vivre, un esprit de liberté. Même si c'est plus visible chez la jeune génération, les travailleurs de la mer ont majoritairement un profond respect pour cette « mer » nourricière. Sans être de fervents écolo, on comprend ce qu'elle nous apporte au quotidien, on la respecte. Même quand elle amène la peur. À chaque tempête, elle risque d'abîmer la production ou de détruire du matériel. Sa couleur peut être aussi une source d'inquiétude : le rouge et le vert annoncent un trop plein de planctons, mauvais signe pour la survie des productions. Au contraire, la plupart du temps, la mer est apaisante. Le meilleur moment ? Tôt le matin, quand le vent ne s'est pas encore levé, que tout est calme : c'est un véritable instant de bonheur qui vaut tout l'or du monde. »



© Photographies Philippe Plisson



www.nausicaa.fr



Devenir citoyen de la mer avec Nausicaa



© Photographies A. Rosenfeld - Nausicaa

Beaucoup plus qu'un simple aquarium géant ! Nausicaa, centre de la mer situé à Boulogne-sur-mer (Pas-de-Calais), explique de façon ludique et pédagogique la vie des océans et l'enjeu des ressources marines. Mieux comprendre la mer de l'intérieur, appréhender son fonctionnement et son rôle pour la terre et les hommes, pour apprendre à la respecter et pour profiter de ses richesses encore longtemps. Car chaque année en France, 2 millions de tonnes de produits de la mer sont consommées. Au travers d'expositions - « Histoires d'Iles » à partir d'avril 2011 - Nausicaa donne les clés pour consommer durable et responsable, et pour devenir des citoyens de la mer.



©Chetick - Salsibuy/mip-agri.fr

DONNÉES EXPRESS

36 % : c'est la part du tourisme rural dans l'ensemble des recettes du tourisme

3 % d'agriculteurs investis dans l'agritourisme

6 020 agriculteurs labellisés "Bienvenue à la ferme", dont **218** fermes équestres, **544** fermes découvertes, **366** fermes pédagogiques, **402** auberges...

UN WEEK-END À LA CAMPAGNE ?
UN DÉJEUNER À LA FERME ?
UNE RANDONNÉE EN FORÊT ?
L'AGRITOURISME PROPOSE NOMBRE DE FORMULES, POUR TOUS PUBLICS ET TOUS BUDGETS.

IL EST DEvenu UNE FILIÈRE INCONTOURNABLE DE L'OFFRE TOURISTIQUE FRANÇAISE, ET C'EST UN FAIT : L'AUTHEMATICITÉ DE CE TYPE D'ACCUEIL FAIT DE PLUS EN PLUS D'ADEPTES. **EXPLORATION D'UNE NOUVELLE TENDANCE.**

TOURISME À LA FERME Tendance, et tellement nature !

9 Le tourisme rural, avantage(s) partout ? On le dirait bien : alors qu'en France la fréquentation hôtelière a subi en 2009 une baisse de 2,9%, les gîtes et chambres d'hôtes affichent quant à eux une augmentation de 3% !

Quelques bonnes raisons à cela : outre des prix généralement attractifs, « c'est l'occasion pour deux mondes qui ne se connaissent pas, de se rencontrer », comme le rappelle Bernard Artigue, président du très dynamique réseau Bienvenue à la ferme. « L'important, c'est la rencontre avec l'autre. Découvrir une exploitation, un mode de vie différent, faire le lien entre agriculture et alimentation, se ressourcer dans un autre univers, c'est tout cela qui est recherché, et pour les agriculteurs, c'est à la fois une ouverture et un complément de revenus non négligeable, entre l'hébergement et la vente directe de produits du terroir », précise-t-il.

Autre atout en plein essor : l'œnotourisme. Pour un touriste sur trois en France, le vin et la gastronomie sont déterminants

dans le choix d'un séjour. Un enjeu économique important, si l'on considère qu'en sept ans, les visites de caves ont doublé et les visiteurs recensés en 2009 ont dépensé en moyenne 200 euros, dont la moitié en vin. Un prix national de l'œnotourisme a été lancé depuis deux ans par le Conseil supérieur de l'œnotourisme. Et pour Paul Dubrulle, son président, « la France ne doit pas se reposer sur ses lauriers, mais doit apprendre à structurer son offre, car les vignobles chinois et américains se sont déjà installés sur le marché. »

C'est un signe révélateur de l'importance de cette activité pour le dynamisme des terroirs ruraux : les modes d'hébergements et les activités se multiplient : camping à la ferme, étonnante tente-roulotte, cabane perchée dans les arbres, table d'hôte, maison de charme ou gîte classique, balade en forêt ou randonnée équestre, ferme pédagogique... Désormais, à chacun une ferme selon son cœur !

www.bienvenue-a-la-ferme.com
www.accueil-paysan.com
www.prix-œnotourisme.com



Gaëlle Josse-Alaterre ●

CULTURE

Quand le vin français, devient héros de manga

ENTIÈREMENT CONSACRÉ AU VIN, UN MANGA JAPONAIS, *LES GOUTTES DE DIEU*, CONNAIT UN TEL SUCCÈS EN ASIE ET EN EUROPE QUE CERTAINS DES VITICULTEURS QUI Y SONT CITÉS –DONT BEAUCOUP DE FRANÇAIS–ONT VU LEURS VENTES BONDIR. MAIS AU-DELÀ DE CES RETOMBÉES COMMERCIALES INATTENDUES, CETTE SAGA, DÉJÀ RICHE DE 17 TOMES DANS LA VERSION FRANÇAISE, PERMET À SES NOMBREUX LECTEURS À TRAVERS LE MONDE DE S'INITIER AUX SUBTILITÉS DU MONDE DU VIN, SON VOCABULAIRE, SES TRADITIONS... UN VÉRITABLE HOMMAGE À LA CULTURE VITICOLE FRANÇAISE !

9 Tout commence en 2004 au Japon. Tadashi Agi et Shu Okimoto, deux auteurs de mangas passionnés d'œnologie publient le premier tome de *Gouttes de Dieu* dans un magazine spécialisé. L'histoire raconte les aventures du jeune Shizuku, fils d'un œnologue mondialement reconnu, récemment décédé et propriétaire d'une cave très convoitée. Dans son testament, il décrit douze grands vins, ainsi qu'un treizième mystérieux vin idéal nommé "les Gouttes de Dieu". Pour prendre possession de son héritage, Shizuku devra s'initier à l'œnologie et identifier les 13 vins prestigieux face à son rival, un jeune œnologue talentueux adopté par son père une semaine avant sa mort.

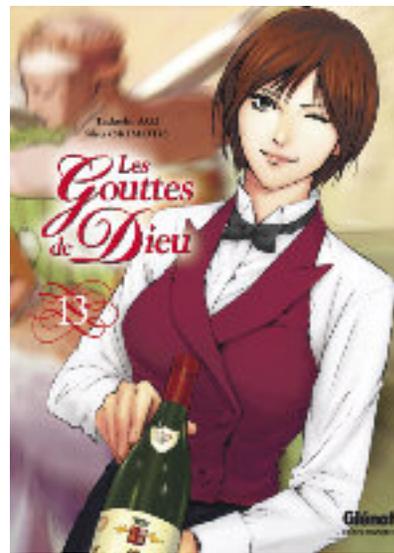
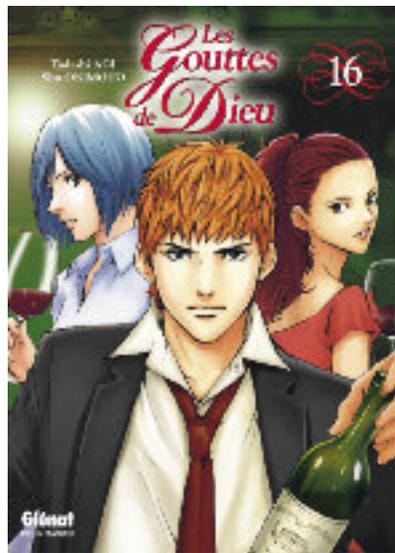
« LE MEILLEUR VIN DU MONDE, DÉVOILÉ »

Dès la sortie des premiers tomes, le succès est immédiat. Plus de six millions d'exemplaires se sont déjà vendus au Japon, trois millions en Corée du sud et déjà plus de 400 000 en France. En quelques années, la saga *Les Gouttes de dieu*, s'est fait une place à part dans l'univers du vin. À mi-chemin entre la chasse au trésor et le thriller policier, la série permet au lecteur novice d'entrer dans l'intimité des plus grands vignobles français et mondiaux, que les auteurs ont pour la plupart eux-mêmes visités. Comment sont vinifiés les plus grands crus bordelais ? Quels

parfums exhale en bouche le sublime Romanée Conti, produit dans le village bourguignon de Vosne-Romanée ? Autant d'énigmes dévoilées, en parcourant la bande dessinée de gauche à droite, dans la grande tradition du manga japonais.

Au gré des pages, on découvre aussi quelques appellations moins connues. Pour ces producteurs, pas toujours habitués aux paillettes, l'apparition de leur bouteille dans *Les Gouttes de Dieu* est une divine surprise. Cette soudaine notoriété a d'ailleurs entraîné de fortes augmentations des ventes en Asie, ce que confirment les heureux propriétaires du château Poupille (Côte de Castillon) et du château Mont-Pérat, dans l'Entre-deux-Mers. On a même appris en 2009 l'identité de la treizième et dernière bouteille, qualifiée de "meilleur vin du Monde". Il s'agit du millésime 2003 du château Le Puy, un domaine du bordelais conduit en Agriculture Biologique. Cette nouvelle a offert au viticulteur une publicité immense et tout à fait inattendue. Mais malgré l'avalanche de commandes et les multiples sollicitations, le maître vigneron, Jean-Pierre Amoreau, garde la tête froide et a même arrêté la commercialisation du millésime en question tout en bloquant son prix, pour continuer à satisfaire au compte goutte ses clients fidèles.

Cédric Charpentier ●



Le manga est une forme de bande dessinée très populaire au Japon. La série *Les Gouttes de Dieu*, est publiée par les éditions Glénat. Le 17^e tome vient de paraître en février 2011.