



**Amicale des  
anciens du  
Cirad**

# La Lettre de l'Adac

**N° 23 – juin 2013**

## Editorial

Si les vacances d'été ne sont plus pour la plupart des anciens du Cirad un moment de rupture avec le quotidien de la vie professionnelle, elles représentent un nouvel espace temporel de rencontres et de partages avec vos enfants, petits-enfants et amis, notamment avec ceux en souffrance de santé pour qui le terme vacances est absent de leur vocabulaire. Pour d'autres, c'est souvent un moment de migration motivé par une soif de découvertes, notamment les anciens tropicalistes davantage attirés par les paysages et sociétés nordiques. Pour tous enfin, cette période estivale devrait être propice à l'excitation de votre curiosité en consultant le site internet de l'Adac et le faire connaître à des anciens encore hésitants à adhérer à notre amicale. La mise en parenthèse de vos habitudes devrait vous laisser un peu de temps pour écrire vos mémoires, trier vos photos et films pour en partager les plus révélateurs sur les supports de communication de l'amicale. A tous, profitez au mieux de ces instants !

Le président  
Jean-Pierre Gaillard

## Visite de la Banque alimentaire de l'Hérault

Le 24 mai, une quinzaine d'adhérents se sont retrouvés pour visiter la Banque alimentaire de l'Hérault, au Crès. Avec notre collègue et ami Claude Daniel, Alain Béréziat, président, et Jean-Louis Granger, responsable de la communication, nous ont guidés dans la visite de cette association.



Le président nous a présenté la philosophie des banques alimentaires, leurs activités et leur mode de fonctionnement.

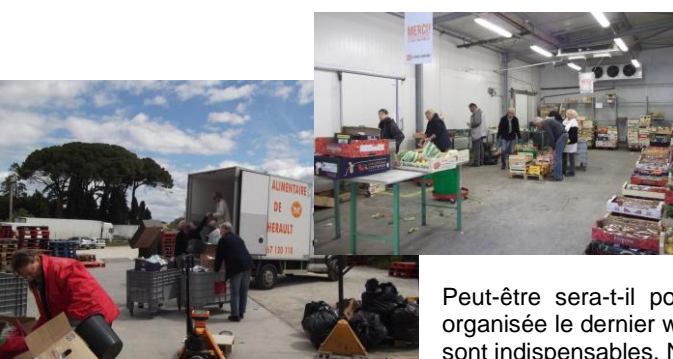
Quelques chiffres pour l'Hérault en 2012 : 2 173 tonnes de denrées alimentaires redistribuées au profit de 8 500 bénéficiaires par l'intermédiaire de 70 communes et 53 associations, soit l'équivalent de 4,4 millions de repas d'une valeur marchande de 7,4 millions d'euros.

Pour aller chercher, trier et préparer les commandes 212 bénévoles permanents se mobilisent. Claude veille particulièrement au respect de l'équilibre alimentaire et, sur l'initiative de la Fédération française des banques alimentaires, a lancé un programme d'ateliers de cuisine itinérants, en septembre 2007. En 2012, 694 personnes ont participé à 114 de ces ateliers qui leur ont permis d'apprendre à préparer des repas équilibrés à faible coût.

Après l'exposé nous avons visité l'entrepôt, rencontré les bénévoles qui s'activaient sans cesse, allant des cageots au camion en passant par l'ordinateur, sans oublier de vérifier les dates de péremption des produits frais et de respecter la chaîne du froid. Nous avons ainsi constaté que la devise des banques alimentaires « Ensemble, aidons l'homme à se restaurer » a tout son sens.

Cette visite, à laquelle de nombreux adhérents n'ont pas pu participer car indisponibles à cette date, a été suivie d'un chaleureux repas où nous avons continué à nous informer auprès de nos hôtes.

Peut-être sera-t-il possible d'organiser une collecte au Cirad ? Pour la collecte annuelle organisée le dernier week end de novembre à la sortie des grandes surfaces, 2 500 bénévoles sont indispensables. Nous pouvons tous proposer notre aide.



Pour de plus amples informations : <http://ba34.banquealimentaire.org/>

## Nouvelles du site internet de l'Adac

Depuis la présentation du site dans la newsletter n°1, le 21 mars dernier, le site a évolué dans son fonctionnement et son contenu. Le formulaire d'adhésion à l'Adac peut être rempli en ligne, permettant ainsi à l'internaute d'adhérer à l'Adac pour être autorisé à accéder aux chapitres du site en accès restreint. Pour cela il faut aussi créer un compte sur le site. Un bandeau défilant (en cours d'amélioration technique) donne les infos sur l'actualité du moment. Au niveau de son contenu, le site présente de nouveaux articles, photos et diaporamas, et bien entendu les annonces des activités de l'Adac.

Adresse du site : <http://www.amicaledesanciensducirad.fr/>

**Adac, Cirad, avenue Agropolis, TA 213/01, 34398 Montpellier Cedex 5**

[adac0710@yahoo.fr](mailto:adac0710@yahoo.fr)

Association enregistrée sous le n° w3433005465

## Conférence *Palmier à huile. Faits, controverses et enjeux de développement*



Le 3 juin 2013, Alain Rival, correspondant de la filière palmier à huile du Cirad, a présenté une conférence intitulée *Palmier à huile : faits, controverses et enjeux de développement* qui a rassemblé quelque 80 auditeurs dans l'amphithéâtre du Cirad à Montpellier.

Après avoir situé l'huile de palme dans le marché des huiles végétales, Alain Rival a apporté un éclairage sur les impacts écologiques, économiques et sociaux de la culture du palmier à huile et leurs conséquences sur les enjeux de la délicate problématique du développement agricole des pays du Sud. Il a répondu aux questions posées un peu partout : la culture du palmier à huile est-elle directement impliquée dans la déforestation ? Quels sont les enjeux mais aussi les risques associés au développement de cette culture ? Et, dans ce contexte, quels sont les chantiers prioritaires de la recherche ?

Tout montre que la demande en huile de palme est croissante, en particulier dans les pays émergents et que la culture du palmier à huile est un outil de développement durable et participe à la lutte contre la pauvreté.

Les questions liées à la chimie de l'huile de palme et à la nutrition ont également été abordées.

*Pour en savoir plus* : voir le diaporama présenté lors de la conférence sur le site internet de l'Adac.

## Nouveaux retraités

**Sont partis en retraite le 30 avril 2013**

**Brigitte Durand**, cadre à la Dg-Dcaf, Nogent-sur-Marne

**Pierre Pruvost**, technicien à l'Umr Qualisud (Persyst), Montpellier

## Comité d'histoire Inra-Cirad

L'Adac ayant été cooptée membre du Comité d'histoire, Marie-Gabrielle Bodart a été invitée à la réunion du 14 mai, rue Scheffer à Paris. Hervé Bichat y participait aussi.

Informations à retenir pour l'Adac :

- L'extension d'Archorales au Cirad : Yann Combot est chargé d'élaborer un projet de budget avec argumentaire sur l'intérêt du projet pour le Cirad.
- La valorisation d'Archorales sur les recherches forestières en y associant le Cirad.
- La revue « Histoire contemporaine de la recherche » : Hervé Bichat et Serge Volper rédigent un article sur l'histoire de la recherche agronomique tropicale, couvrant la période du XIX<sup>e</sup> siècle à 1984, soit 10 pages d'un panorama général.
- Une réunion du comité est prévue à Montpellier le 20 juin 2013 pour mettre en place Archorales au Cirad. Jean-Pierre Gaillard et Marie-Gabrielle Bodart y participeront.

## Quoi de neuf au Cirad ?

### Bienvenue dans l'arche de Noé végétale

Depuis les années 50, l'activité humaine et la modernisation de l'agriculture ont entraîné une très forte diminution de la diversité génétique. Aussi, préserver, conserver les ressources biologiques – graines, semences, plantes, gènes, etc. – constitue un enjeu majeur.

Le Cirad s'y attache depuis plus de 20 ans. Il dispose de plusieurs centres de ressources biologiques en métropole et dans le monde entier. Celui de Montpellier, dirigé par Najate Maghnaoui, est à ce jour le seul centre de ressources biologiques végétales, en France, certifié selon la norme qualité NF S 96-900. Véritable arche de Noé végétale, il rassemble une collection de ressources génétiques remarquable qui regroupe plus de 30 000 variétés de riz, de sorgho, de fonio et d'autres espèces cultivées ou sauvages. En outre, son système d'information novateur, développé par Roland Cottin, permet de répondre à la complexité des réglementations.

*Pour en savoir plus* : voir le clip-vidéo de 10 minutes du CRB-T sur le site intranet du Cirad.

### Anne-Lucie Wack bientôt à la tête de Montpellier SupAgro

Le conseil d'administration de Montpellier SupAgro s'est prononcé, le 11 juin, en faveur d'Anne-Lucie Wack pour succéder à Etienne Landais, directeur général de Montpellier SupAgro. Cinq candidats s'étaient officiellement déclarés et avaient présenté leur projet aux enseignants, aux personnels administratifs et aux étudiants lors des assemblées générales.

Ses compétences scientifiques, managériales et financières ont emporté l'adhésion du conseil d'administration. Née en 1964, Anne-Lucie Wack a exercé d'importantes responsabilités dès le début de sa carrière. D'abord au Cirad, elle a successivement été chef de programme et d'unités de recherche, et chef du projet stratégique « Cirad à 10 ans : 2001-2010 ». A Agropolis International, elle a été chargée d'élaborer le projet de réorganisation de ce pôle de recherche et d'enseignement supérieur agronomique de visibilité mondiale (2 300 cadres scientifiques, 25 établissements) et d'assurer la coordination des demandes des établissements de ce pôle pour le contrat du projet Etat-Région (2007-2013).

C'est la première fois qu'un établissement d'enseignement supérieur agronomique propose au gouvernement la nomination d'une directrice générale. Seules douze écoles d'ingénieurs, membres de la Conférence des Grandes Écoles, sur 156, sont actuellement dirigées par une femme. Montpellier SupAgro deviendra alors la 13<sup>e</sup>.

La nomination du directeur général de Montpellier SupAgro résulte d'un décret du Président de la République qui devrait être publié dans les prochaines semaines. La prise de fonction d'Anne-Lucie Wack devrait intervenir au 1<sup>er</sup> septembre, pour un mandat de cinq ans, renouvelable une fois.

**Adac, Cirad, avenue Agropolis, TA 213/01, 34398 Montpellier Cedex 5**

[adac0710@yahoo.fr](mailto:adac0710@yahoo.fr)

Association enregistrée sous le n° w3433005465

## Petite annonce : voyage au Maroc

Notre collègue et ami Tahar Rachadi propose d'organiser un voyage au Maroc en octobre 2013, période où les grosses chaleurs sont terminées et il fait toujours assez bon pour se baigner.

Après un atterrissage à Casablanca, il accompagnera pendant une dizaine de jours un groupe de 12 à 14 personnes au cours d'un circuit en minibus suivant l'itinéraire Marrakech, Agadir, Tafraout, Tiznit, Agadir, Marrakech.

Le budget sur place, tout compris, devrait se situer autour de 600 €. Il serait souhaitable que les options soient prises avant la fin du mois de juillet aussi, si vous êtes intéressés et pour les détails, veuillez prendre contact rapidement directement avec lui : [rachaditahar@gmail.com](mailto:rachaditahar@gmail.com)

## Jacques Meunier : Décrocher la palme (suite)

### Les Amazones

L'extrême ouest de la Côte d'Ivoire est une région de forêt primaire pratiquement inhabitée et difficile à pénétrer. Il n'y a pas de route pour aller à Tabou, ma prochaine zone d'exploration, mais j'ai décidé de rejoindre cette ville par les pistes forestières. Les responsables locaux tentent de me décourager dans cette expédition qu'ils considèrent vouée à l'échec. Pourtant, je tiens à visiter cette région pour vérifier certaines informations et descriptions trouvées dans les écrits des premiers explorateurs. De plus Goneu est vraiment opposé à ce projet car il sait que dans les quelques villages qui jalonnent la piste, notamment entre Taï et Zouan-Hounien, il y a beaucoup d'anthropophages. Il ajoute que son grand-père a été bouffé par ces tribus et qu'on ne l'a jamais revu.

Je finis par le convaincre, dans ma jeunesse inconsciente, qu'il ne risque rien tant qu'il est avec moi, car les gens ne bouffent pas les blancs parce qu'ils sont comptés. C'est ce que l'on dit.

Evidemment, c'est en plein milieu de cette région que je me plante. Je suis dans le poto-poto jusqu'au milieu de la portière et un madrier s'est coincé dans le train avant. Tous nos efforts pour dégager la voiture restent vains et la nuit commence à tomber. Des hommes, quelques femmes et enfants sont sortis de la forêt, et une petite foule observe nos manœuvres en silence. Il devient évident que nous ne nous en sortirons pas sans l'aide des forestiers et de leurs engins. La crainte de Goneu s'est propagée à l'équipe et nous tenons conciliabule sur la conduite à adopter. A ce moment un homme s'approche et se met à parler. N'Zié qui semble comprendre, m'explique qu'il nous invite à passer la nuit dans son village, à côté. Je devine la pâleur de Goneu qui refuse tout net cette suggestion. Je lui dis que nous n'avons pas le choix, que moi j'y vais. L'argument qu'il risque plus en restant seul près de la voiture qu'avec moi finit par l'emporter.

Nous sommes accueillis dans une vaste case et des femmes nous apportent à manger. Nous plongeons nos calebasses dans une marmite où quelques morceaux de viande flottent dans une espèce de ragoût sombre. Dans mon écuelle apparaît un morceau qui ressemble à une partie de main avec deux doigts. Singe ou humain ? Difficile de distinguer. En tout cas, je mange doucement, en mastiquant lentement pour ne pas décevoir le chef qui nous accompagne et la dizaine de paires d'yeux agglutinés à la porte et aux fenêtres. Ce n'est pas mauvais, mais je remarque que Goneu a discrètement balancé son plat par terre. Mon sommeil sur la natte est régulièrement coupé par la conversation de l'équipe qui ne ferme pas un œil.

Nous n'avons pas été bouffés et, deux jours plus tard, un grumier nous a sorti de notre borbier, au grand soulagement de mes hommes qui commençaient à ruminer des idées noires sur leur avenir.

Tabou est une bourgade coincée entre l'océan et le Cavally, le fleuve qui descend des monts Nimba. Le port a connu une certaine prospérité à l'époque du commerce des esclaves. Il en reste un morceau de Wharf rouillé et disloqué et aussi, une réputation d'excellents marins pour les Krous de cette région. Encore aujourd'hui, ils sont nombreux à s'engager dans la marine comme cuisinier, aide-mécanicien ou simple matelot. Ils sont connus également pour leur fierté et leur rigueur, voire pour leur violence, en cas de manquement à la coutume et aux règles. J'ai averti l'équipe que je ne voulais pas d'histoires, de femmes en particulier. Je suis tranquille à ce sujet ; ils sont au courant de ce qui les attendrait. J'ai installé notre base dans l'ancien campement hôtel abandonné et délabré dont une partie du toit restée en place nous assure un minimum de protection contre la pluie et les embruns.

Le sous-préfet, un Baoulé fin et cultivé, pas vraiment heureux de son affectation, m'accueille chaleureusement. Il est désolé de ne pouvoir m'offrir un hébergement décent et m'invite à partager les repas du soir. Il a même fait venir, par avion, un sac de pommes de terre d'Abidjan pour dit-il améliorer l'ordinaire.

Il a averti tous les villages et les communautés alentour de mon arrivée et m'assure de son soutien pour quelque difficulté que je pourrais rencontrer. Un seul endroit pose un petit problème : un village de femmes où les hommes n'ont pas le droit de pénétrer. Dans cette tribu, m'explique-t-il, les femmes tuent les enfants mâles à la naissance. Régulièrement, elles partent en chasse à l'homme pour assurer leur descendance. Il a négocié mon arrivée. Je suis autorisé à travailler sur leur territoire mais ne dois pas entrer dans leur village.

Après Boubélé, la route s'arrête et seul un vague sentier serpente dans cet espace de quelques kilomètres de large entre la mer et la forêt ; une savane dégradée avec de nombreux palmiers et, çà et là, des traces de cultures d'igname et de taro, quelques ananas et bananiers.

Notre travail se déroule sans problème particulier. Un seul point me pose question : j'ai pris l'habitude, par principe et systématiquement, de ramener les fruits de notre récolte après leur analyse. Je ne sais trop comment faire dans ce cas. Je décide de maintenir cette pratique et, le deuxième jour, je m'approche du village entouré d'une sorte de fortification de raphia et de terre séchée, à la façon des villages sénoufos du Nord. Je dépose mon sac de fruits de palme devant la porte close et me retire sans attendre.

Cela n'a pas provoqué de réaction et donc, pendant trois semaines, je continue ma livraison quotidienne, jusqu'au jour où, à la place où je dépose mon sac, je trouve une main de bananes et deux ananas. Je suis touché car je sais que ce cadeau représente beaucoup pour elles ; il signifie aussi qu'elles ont apprécié mon geste et que le contact a eu lieu.

**Adac,Cirad, avenue Agropolis, TA 213/01, 34398 Montpellier Cedex 5**

[adac0710@yahoo.fr](mailto:adac0710@yahoo.fr)

Association enregistrée sous le n° w3433005465



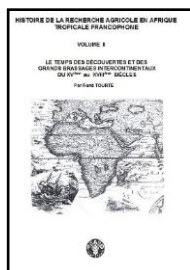
Ce petit rituel se poursuit pendant plus d'une semaine jusqu'au jour où j'aperçois une femme debout devant la porte. J'hésite, mais de loin elle me fait signe d'approcher. Je pose mon sac qu'elle met à son épaule en me faisant signe de la suivre. Au centre du village d'une trentaine de maisons, se dresse une case circulaire bien plus grande que les autres où l'on me fait entrer. L'intérieur est sombre et j'ai du mal à distinguer les lieux et leurs occupants que je devine à quelques frottements discrets. Au centre, un brasier rougeoie entre quatre pierres. Il éclaire le visage tout fripé d'une petite vieille assise sur un petit tabouret bas. Elle a au moins cent ans. Elle bourre avec soin une pipe noire et effilée, saisit une braise délicatement entre le pouce et l'index décharnés et allume sa pipe en tirant dessus à petites bouffées. Puis, elle me fait signe de m'asseoir sur le tabouret en face d'elle et se met à parler. Un discours, un long discours. Je ne comprends strictement rien, mais j'imagine à sa voix douce et calme, qu'elle me souhaite la bienvenue, me demande la nouvelle et me donne celles du village. Mes yeux s'accoutument à l'obscurité. Je peux maintenant distinguer les sortes de cellules qui entourent l'intérieur de la case avec des nattes sur lesquelles reposent des femmes et leurs filles. Il y a au moins quatre générations dans cette case, de mon interlocutrice, visiblement la chef, aux plus jeunes accrochées au sein de leur mère ou dormant. La vieille s'arrête de parler et je suis bien embarrassé. Alors, prenant mon courage à deux mains, je me lance. Je la remercie, lui explique d'où je viens, pourquoi je suis là et ce que je fais. Elle acquiesce par de légers hochements de la tête. Lorsque je me tais, elle reprend la parole et nous bavardons ainsi pendant près d'une heure. Je prends congé, ma guide me raccompagne à travers le village désert jusqu'à la porte. Le lendemain, et tous les jours qui ont suivis, pendant un mois, je suis retourné discuter avec la vieille. Je n'aurais manqué ce rendez-vous pour rien. Je racontais mes journées, mon travail, mes difficultés et mes trouvailles. Je ne sais pas ce qu'elle me racontait ; la même chose probablement, mais elle prenait visiblement plaisir à cette relation, elle aussi.

La veille de mon départ, je lui ai fait mes adieux et elle m'a serré les mains. Je ne saurai jamais comment elles ont deviné, mais quand je suis sorti de la grande case, les femmes et les filles étaient dehors et m'ont fait des gestes d'adieu. La première fois que je les voyais.

Je sais maintenant que l'on peut très bien se comprendre, même quand on ne parle pas la même langue.

(à suivre)

## Ouvrage en ligne de René Tourte (suite)



### **Histoire de la recherche agricole en Afrique tropicale francophone**

#### **vol. II, Le temps des découvertes et des grands brassages intercontinentaux du XV<sup>e</sup> au XVIII<sup>e</sup> siècle**

René Tourte

FAO, archives de documents (pdf en ligne),

Département du développement durable

2012, 137 p.

Ce volume couvre une période d'environ trois siècles et demi marquée par une soif de découverte, de connaissance de ce continent africain pratiquement ignoré dans son hinterland. Les premiers voyages en seconde moitié du XV<sup>e</sup> siècle des marins portugais, stimulés par leur prince Henri, « le navigateur », et aux exploits couronnés par la circumnavigation réussie de Vasco de Gama en 1497–1498, en ont en effet laissé entrevoir de fabuleuses et alléchantes richesses. Aussi ces mêmes découvreurs portugais, auxquels le fameux traité de Tordesillas de 1494 a attribué « la zone de découvertes et conquêtes à l'est des îles du Cap-Vert », donc l'ensemble de l'Afrique et au-delà..., poursuivent-ils l'exploration systématique des côtes d'Afrique et partiellement de Madagascar. Ils y nouent de premières relations commerciales, voire politiques, avec les royaumes, sociétés, populations des pays littoraux ainsi visités. Certaines de leurs implantations devenues permanentes, les Açores, l'archipel du Cap Vert, les îles Bissagos, São Tomé et Príncipe, Luanda (en Angola), les îles de Pemba, Zanzibar sur les côtes orientales, vont jouer un rôle essentiel dans les échanges intercontinentaux de denrées mais aussi d'espèces animales et végétales.

L'exemple portugais est naturellement suivi aux XVI<sup>e</sup> et XVII<sup>e</sup> siècles par d'autres puissances européennes : la France, les Pays-Bas, la Grande-Bretagne, l'Espagne, le Brandebourg, le Danemark. À l'instar du Portugal, elles établissent tout au long des côtes africaines et dans quelques-unes des basses vallées de grands fleuves, des comptoirs, le cas échéant fortifiés, d'échanges et de commerce. Ces négociants seront malheureusement souillés, de façon indélébile, par le « commerce triangulaire », « l'infâme trafic » dont l'abject fondement va longtemps rester la déportation de quinze à vingt millions d'Africains réduits en esclavage dans les Amériques.

C'est avec l'établissement permanent de Saint-Louis du Sénégal que les Français débute, en 1638–1659, leurs propres implantations durables en Afrique subsaharienne. D'autres vont suivre : Arguin en Mauritanie ; Gorée, Rufisque, Podor, au Sénégal ; Ouidah au Bénin ; Fort Dauphin (actuel Tolañaro) à Madagascar, etc. autour et à partir desquelles s'établissent de véritables réseaux d'échanges et, dans une certaine mesure, de dominations économiques non nécessairement accompagnés de velléités d'hégémonie territoriale.

Ces relations de plus en plus étroites que permettent des liaisons maritimes en constante intensification entre l'Europe et les continents africain, asiatique, américain, bien qu'encore au prix de longs mois de navigation, provoquent un profond bouleversement des systèmes de production agricole des tropiques africains. À leur enrichissement en espèces asiatiques déjà en cours mais ainsi grandement favorisé, s'ajoutent les considérables apports d'espèces américaines, essentiellement végétales, que les populations africaines vont incorporer, parfois avec une rapidité surprenante, dans leurs techniques et systèmes de culture, dans leurs habitudes alimentaires, artisanales, domestiques... Ainsi se répandent maïs, manioc, patate douce, arachide, cotonnier, anacardier, ananas, tabac, etc. en même temps que les grands mouvements commerciaux, jusqu'alors principalement intracontinentaux, transsahariens et levant-ponant, basculent progressivement vers les exutoires littoraux et les voies maritimes.

Dans les mêmes temps, se développe en Europe une curiosité certaine pour les choses exotiques qui s'exprime déjà par la création de jardins et parcs zoologiques à la diligence des États ou de riches amateurs, mais surtout, cause ou conséquence, par la multiplication des missions scientifiques, techniques, commerciales dans des pays de plus en plus lointains. Ces missions justifient la fondation d'organisations *ad hoc* et la mobilisation d'hommes de science et d'art de plus en plus nombreux, à l'initiative le plus souvent des grandes puissances du moment.

**Adac,Cirad, avenue Agropolis, TA 213/01, 34398 Montpellier Cedex 5**

[adac0710@yahoo.fr](mailto:adac0710@yahoo.fr)

Association enregistrée sous le n° w3433005465

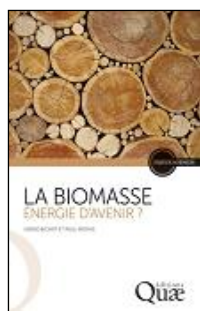
Ainsi naissent le Jardin royal de Paris en 1635, qui enfantera le Muséum national d'Histoire naturelle en 1793 ; les Jardins royaux de Kew, près de Londres, en 1730, etc.. Ces établissements s'engagent rapidement dans une approche systématique, scientifique de connaissance des mondes naturels ainsi progressivement « découverts ». Voyages, missions, expéditions se multiplient, en même temps que s'enrichissent considérablement les collections végétales et animales rassemblées par ces institutions qui s'appliquent à les identifier, décrire, classer, dénommer...

Ce volume II cite quelques-unes des nombreuses contributions à la connaissance nouvelle qu'apportent dans cette période les voyages commerciaux, les missions religieuses, les expéditions militaires, etc.. Certains de leurs membres, par curiosité naturelle ou par formation scientifique, fournissent les bases d'une véritable recherche tropicale aux multiples facettes : botanique, zoologique, minérale, anthropologique, et même, au travers d'observations des coutumes et pratiques, constituent les premiers éléments d'une découverte souvent étonnée des paysages et systèmes agraires de ces pays.

Deux de ces contributions sont particulièrement utilisées dans l'ouvrage : celle de Étienne de Flacourt, « gouverneur des Français » à Madagascar de 1648 à 1655, dont l'incontestable attrait pour les gens et choses de la terre fait bénéficier ses contemporains et bien des générations ultérieures d'une description déjà approfondie et bien sûr inédite des sociétés et campagnes malgaches du XVII<sup>e</sup> siècle ; celle de Michel Adanson, sans doute le premier savant naturaliste à effectuer un aussi long séjour sous les tropiques, de 1749 à 1753 au Sénégal, et à fournir de ce pays, au moins dans sa façade occidentale, une remarquable information écologique dont la dimension humaine est loin d'être absente.

Tous ces apports et tributs à la connaissance délivrent une image déjà fort documentée sur les plantes cultivées, les animaux élevés, les techniques et outils utilisés par les populations de ces différentes régions. Révélant ainsi des potentialités insoupçonnées, ils vont orienter les interventions et actions politiques et scientifiques, mais surtout les entreprises agricoles et commerciales parfois d'ampleur qui vont émailler le XIX<sup>e</sup> siècle.

## Présentation d'ouvrage par Robert Schilling



***La biomasse, énergie d'avenir ?***

**Hervé Bichat et Paul Mathis**

**Editions Quæ, collection Enjeux sciences  
Février 2013, 232 pages**

La biomasse, d'après la loi de programme 2005-781 fixant les orientations de la politique énergétique, est « la fraction biodégradable des produits, déchets et résidus provenant de l'agriculture, y compris les substances végétales et animales issues de la terre et de la mer, de la sylviculture et des industries connexes, ainsi que de la fraction biodégradable des déchets industriels et ménagers ». Il s'agit donc de produits carbonés, renouvelables, fruits de la photosynthèse et dérivés de l'activité humaine. La biomasse est une source actuelle ou potentielle d'énergie, parmi d'autres sources d'énergie renouvelable peu ou mal valorisées alors que les réserves de charbon, de pétrole et de gaz se raréfient et que leur combustion, source principale d'énergie de nos sociétés industrielles, émet de grandes quantités de GES (gaz à effet de serre). Se posent alors les problèmes du réchauffement climatique, dont les auteurs admettent l'origine anthropique, et de la satisfaction durable des besoins en énergie d'une humanité en fort accroissement démographique. Aujourd'hui, 82 % des besoins énergétiques sont satisfaits par l'utilisation de carburants fossiles. D'après les modèles d'évolution du climat, l'extrapolation des tendances actuelles – que les auteurs ne discutent pas – fait craindre une élévation de température de 4 à 6 degrés d'ici l'an 2100, d'où la nécessité d'amorcer une transition énergétique en sortant rapidement de notre dépendance à ces carburants et notamment au pétrole. Les pays de l'Union européenne se sont engagés à réduire cette consommation de manière importante et rapide. Comment ? Cet ouvrage fournit quelques éléments d'appréciation, concernant plus particulièrement la biomasse.

La biomasse est la source d'environ 10 % de l'énergie primaire produite dans le monde, utilisée principalement dans les pays du Sud. Elle reste, de loin, la plus importante des énergies renouvelables. La combustion directe du bois, source de pollutions diverses, y tient la plus grande part. Les transports sont grands consommateurs d'énergie, fournie à 93 % par les produits pétroliers. Au niveau mondial, il est prévu que les transports de personnes puissent doubler, et les transports de marchandises tripler d'ici 2050. Les biocarburants liquides susceptibles de se substituer directement à l'essence et au gazole, dits de première génération, sont préparés à partir de biomasses qui pourraient également satisfaire des besoins alimentaires (canne à sucre, maïs et oléagineux divers). Leur contribution reste minime : La production mondiale de pétrole est de 2 000 Mtep (milliards de tonnes d'équivalent pétrole) alors que celle des biocarburants est de 50 Mtep. Sur la planète, les biocarburants proviennent de 27 Mha, soit 1,6 % des terres arables. Si l'on voulait satisfaire 20 % de cette demande, il faudrait y consacrer 20 % de notre surface agricole utile, ou procéder à des déboisements massifs. La chimie, la construction, la production d'électricité, sont d'autres utilisateurs importants dont les particularités sont analysées. La production de gaz à partir de produits ligneux pose des problèmes difficiles. La situation de l'économie forestière française semble paradoxale, puisque les produits ligneux ou issus du bois constituent le deuxième poste déficitaire de notre commerce extérieur alors que la forêt couvre un tiers de notre territoire. L'exploitation des forêts tropicales donne lieu à des débats à forte composante idéologique, mettant en cause notamment le palmier à huile, alors que l'implantation de complexes agro-industriels à base de palmier à huile (sud-est asiatique) ou de canne à sucre (Brésil) se réalise, non pas au détriment de la forêt primaire, mais sur les mauvais recrûs laissés par les forestiers, les charbonniers, les éleveurs extensifs et les agriculteurs itinérants. La culture du palmier à huile n'occupe qu'une faible partie des déboisements conduits par ces intervenants peu et mal contrôlés.

Le développement des biocarburants se fera-t-il au détriment du bilan alimentaire des pays les plus pauvres, si les pays industrialisés réduisent leurs exportations d'excédents agricoles à bas prix pour se consacrer aux cultures industrielles ? En fait, ces exportations n'ont pas que des effets bénéfiques : elles suscitent la consommation de biens importés (le « bon pain blanc » qui se substitue aux céréales locales en Afrique) et nourrissent les populations urbaines du Sud au détriment des producteurs agricoles locaux, moins bien

**Adac, Cirad, avenue Agropolis, TA 213/01, 34398 Montpellier Cedex 5**

[adac0710@yahoo.fr](mailto:adac0710@yahoo.fr)

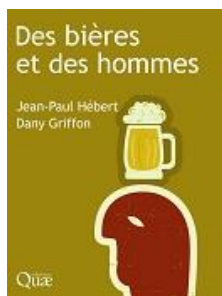
Association enregistrée sous le n° w3433005465

représentés politiquement, incapables de moderniser leur exploitation car leurs coûts de production sont désormais supérieurs aux prix des denrées importées. Deux options s'affrontent : la recherche de l'autonomie énergétique au niveau national quel qu'en soit le prix (c'est le choix des Etats-Unis), ou le choix par chaque pays des cultures où il excelle. C'est en principe l'option européenne. La France, par exemple, devrait continuer de produire en masse du blé et importer de l'éthanol brésilien en cas de pénurie durable de pétrole. L'autosuffisance alimentaire devient alors un objectif stratégique qui doit mobiliser les politiques nationales et bénéficier de systèmes de régulation appropriés au niveau mondial. Dans cette perspective, la valorisation énergétique de la production alimentaire française ne devrait connaître qu'un développement limité et la valorisation énergétique des biomasses non alimentaires (pailles, forêts, déchets) devrait bénéficier de l'attention des pouvoirs publics, bien que cette biomasse ne puisse suppléer significativement à l'utilisation de combustibles fossiles. Que deviendrait alors notre agriculture en cas de rupture d'approvisionnement en carburant ?

La gestion des déchets biodégradables représente un secteur économique important (en France, 13 milliards de chiffre d'affaires annuel et 30 000 emplois pour la valorisation en 2010). Le bilan de cette valorisation énergétique, dans les incinérateurs et méthaniseurs, reste modeste, correspondant à 1,3 Mtep par an pour la production de chaleur et d'électricité, le potentiel annuel étant estimé à une quinzaine de Mtep, soit à peine 6 % de la consommation d'énergie primaire. Le traitement des déchets, en fait, vise surtout à réduire les coûts de collecte et de traitement, l'impact environnemental constituant le critère majeur. La production de biogaz « à la ferme » à partir de déchets de culture, comme cela se pratique à grande échelle en Allemagne, n'est pas concevable sans de fortes subventions. Là encore, il s'agit surtout de se débarrasser de déchets encombrants, le lisier notamment. D'ici 2050, les besoins alimentaires, et donc les besoins en énergie, devront doubler pour satisfaire la demande de 9 milliards d'habitants (les auteurs ne se hasardent pas au-delà de cette échéance calendaire...). Seule une faible part de ces besoins énergétiques pourra être satisfaite à partir de la biomasse, lorsque les autres utilisations possibles (chimie, alimentation, matériaux) auront été pourvues. La biomasse devrait pouvoir conserver sa place actuelle (10 %) dans les bouquets énergétiques du futur. Nous sommes loin du « pétrole vert » annoncé par certains ! Les cultures énergétiques ne sont envisageables que dans les pays disposant de suffisamment de sols et d'eau pour ne pas mettre en péril leur autonomie alimentaire, au détriment éventuellement de leurs exportations. Il n'est plus possible de se pencher sur la valorisation énergétique de la biomasse sans aborder la valorisation optimale et durable des ressources naturelles renouvelables.

## La bière lubrifiant social universel, c'est aussi de l'amitié liquide

Grande nouvelle, l'e-book enrichi *Des bières et des hommes* est paru.



Dans la continuité de *Toutes les bières moussent elles ?*, après de longs mois de fermentation et de maturation Jean-Paul Hébert et Dany Griffon ont le grand plaisir de vous dire : ça y est ! La campagne de promotion pour notre dernière production est lancée. L'éditeur Quæ propose en page d'accueil un bandeau :

Quæ lance son premier e-book enrichi : <http://www.quae.com/fr/index.html>

Cet ouvrage dématérialisé de 700 pages comporte, outre le texte et les illustrations classiques d'un livre papier, des schémas animés, des vidéos, des montages originaux ainsi que 2 500 hyperliens pour naviguer dans le corps du texte mais aussi pour accéder en direct à des sites internet dûment sélectionnés. Ce livre électronique (e-pub) est l'un des tout premiers sur le marché français avec celui de Paul Veyne. La bande annonce sous forme de vidéo <http://www.editions-quae.com/epub-bieres> vous explique sa maniabilité. Elle est aussi reprise par you tube, vimeo, daily motion.

Pour les tablettes et smartphones via apple store ou google play le résultat est très bon. La version Android est aussi disponible pour les ordinateurs pc après téléchargement de Radium via google chrome et directement pour Mac. En attendant la tablette d'Amazon (kindle fire) on peut lire les texte et figures sur la liseuse kindle, il en est de même sur la liseuse Kobo de la Fnac.

Comme démonstration Google play propose 72 pages extraites des 702 pages de l'ouvrage dématérialisé *Des bières et des hommes*, les vidéos des pages 26 et 29 donnent un aperçu des enrichissements proposés.

<https://play.google.com/books/reader?id=dhBwikyWkDIC&printsec=frontcover&output=reader&authuser=0&hl=fr&pg=GBS.PP1>

## NOUS COLLEGUES ET AMI(E)S DISPARU(E)S

**André Berkaloff** – 2 juin 2013

André Berkaloff vient de nous quitter. Spécialiste de renommée internationale en biologie et physiologie cellulaire, virologue et professeur de biologie végétale à l'université Paris XI - Orsay, animateur de l'Institut de microbiologie d'Orsay, André Berkaloff a joué, depuis le début des années 1970, un rôle crucial dans l'évolution de la recherche en Sciences de la vie dans notre pays.

Directeur des sciences de la vie au Cnrs entre 1975 et 1980, André Berkaloff a eu par la suite une influence déterminante et continue en faveur du développement des biotechnologies et de la biologie moléculaire végétale. Jacques Poly, acteur de la révolution des biotechnologies et de leurs applications à l'agriculture, alors directeur général de l'Inra, lui confia la présidence de la première commission de biotechnologie de l'Inra en 1983. André Berkaloff deviendra président du Conseil scientifique de l'Inra après 1990.

Il sera nommé simultanément président du Conseil scientifique du Cirad où il exercera plusieurs mandats successifs. Dans cette fonction de conseil, rigoureux et exigeant, de la direction de l'établissement, il a puissamment contribué, à sa manière, à faire évoluer le Cirad dans sa pleine dimension d'établissement de recherche.

Homme de caractère et de convictions, qu'il savait défendre âprement, ne répugnant pas de donner libre cours à son impétuosité lorsqu'il estimait que l'intérêt supérieur de la science ou ceux des institutions auxquelles il collaborait le nécessitaient, André Berkaloff savait aussi mettre au service de ses convictions sa rationalité, la diversité de son expérience et ses hautes compétences scientifiques. Au moment où disparaît cette haute conscience scientifique, le Cirad et notamment ceux d'entre nous qui ont eu le privilège de travailler sous son impulsion, témoignent de leur reconnaissance et de la fidélité de leur souvenir.

**Adac, Cirad, avenue Agropolis, TA 213/01, 34398 Montpellier Cedex 5**

[adac0710@yahoo.fr](mailto:adac0710@yahoo.fr)

Association enregistrée sous le n° w3433005465