



HAL
open science

Jean Froc : témoignage

Jean Froc, Denise Grail, Bernard Desbrosses

► **To cite this version:**

Jean Froc, Denise Grail, Bernard Desbrosses. Jean Froc : témoignage. Archorales : les métiers de la recherche, témoignages, 12, Editions INRA, 170 p., 2007, Archorales, 2-7380-1220-5. hal-02823851

HAL Id: hal-02823851

<https://hal.inrae.fr/hal-02823851v1>

Submitted on 6 Jun 2020

HAL is a multi-disciplinary open access archive for the deposit and dissemination of scientific research documents, whether they are published or not. The documents may come from teaching and research institutions in France or abroad, or from public or private research centers.

L'archive ouverte pluridisciplinaire **HAL**, est destinée au dépôt et à la diffusion de documents scientifiques de niveau recherche, publiés ou non, émanant des établissements d'enseignement et de recherche français ou étrangers, des laboratoires publics ou privés.



Distributed under a Creative Commons Attribution - NonCommercial - NoDerivatives 4.0 International License

Jean Froc

Parisien d'origine, je suis né au pied du Moulin de la Galette et, très tôt, j'ai connu les vignes de la rue Saint-Vincent. Est-ce que cela m'a donné envie d'aller voir plus loin et d'en faire un métier ? Je ne saurais répondre. Mes parents étaient des gens simples, des prolétaires parisiens. Mon père, cheminot, a été en atelier dans sa jeunesse, puis, jusqu'à sa retraite, dans les bureaux en tant que syndicaliste. Il fut peu sur les voies ferrées pour faire rouler les trains. Cet engagement paternel m'a donné une base de culture sociale et politique, grâce aux grands leaders de l'après-guerre. J'en ai connu de nombreux, j'ai mangé à leur table parce que mon père avait des responsabilités dans le syndicalisme ferroviaire. Ma mère était fille d'ouvriers aussi, couturière chez Paquin¹ dans sa jeunesse, puis mère de famille avec quatre enfants à la maison. Elle était plus réservée et très bonne cuisinière. Voilà, pour faire court.

Quelle est votre date de naissance ?

Je suis né le 13 mai 1941, à Paris dans le 18^e. En 1949, nous quittons cet arrondissement pour nous installer dans une maison au Pecq dans les Yvelines, en dessous de Saint-Germain-en-Laye et proche des pelouses du Vésinet, où je pouvais observer dans les petites rivières et les grands bassins, la reproduction des épinoches et pratiquer la pêche aux grenouilles ; ce qui a ajouté de l'intérêt aux sciences naturelles. Je faisais ce que je pouvais. Je ne les mangeais pas mais je les pêchais. En plus, nous étions entourés de ce qui restait dans les années 50, de la ceinture maraîchère de l'ouest parisien. J'ai rencontré les asperges d'Argenteuil, les carottes de Croissy et les grosses blondes paresseuses que sont les laitues, à Montesson. J'ai aussi découvert les champignonnières dans les sous-sols de Montesson et de Carrières-sur-Seine où je retournerai plus tard dans le cadre de mon travail. Tout cela m'a-t-il donné envie de "tripoter" un peu la nature à travers une activité professionnelle ? Peut-être. J'ai même un souvenir très précis ; à 10 ans j'avais déjà un mètre carré de jardin à moi. J'avais aussi un élevage de souris blanches. Je m'en souviens très bien. Je ne suis pas sûr que je pensais déjà à la recherche agronomique. Je cultivais des laitues et des radis. Tous les jours, je comptais les feuilles et je mesurais leur épanouissement. J'étais déjà un peu fada, de l'avis général de la famille.

Au point de vue scolaire, cela ne s'est pas passé de façon linéaire et pas toujours très bien. Comme j'étais attiré par les plantes et les bêtes, mes parents ayant évidemment une vision très technicienne d'une noble profession pour moi, me destinaient à l'horlogerie ; pour une raison simple, j'avais un handicap manuel lié à une malformation, il me manque trois doigts. Mon père avait trouvé que je serais très bien pour ce travail minutieux. Comme cela les a obsédés un bon moment, mon refus ayant tenu tout aussi longtemps, j'ai dû me faire "virer" plusieurs fois de mon lycée qui s'appelait à l'époque lycée technique et moderne, ou moderne et technique, pour qu'enfin on m'écoute. J'ai alors pu entrer à l'École d'Horticulture de Montreuil, qui faisait les petits jardiniers de l'horticulture parisienne. Il y en avait une autre, pas très loin et concurrente, l'école du Breuil, dont beaucoup d'agents de l'INRA sont sortis à l'époque. Mais, moi, ça ne me suffisait pas. Donc, sortant premier de ma promo, j'ai eu à ce titre une place à l'école d'horticulture de Versailles, avec une formation en alternance. Je faisais des études une partie du



En 1997, à Centendre, près de Budapest, devant une maison traditionnelle hongroise.

temps et je travaillais en arboriculture fruitière, travail pour lequel j'étais rémunéré. Je vais toucher ma retraite agricole grâce à cela. Le directeur était M. Lenfant. À cette époque, le "patron" de l'arboriculture était André Louis, un monsieur important, imposant, une sorte de bibliothèque ambulante. J'y ai appris beaucoup de choses. Là, j'ai rencontré deux personnages extraordinaires de l'INRA, la première s'appelait mademoiselle Salvat, l'assistante de monsieur Fléckinger. C'est ainsi que je me suis rapproché de l'INRA, année après année. Il se trouve que M. Fléckinger était le "pape" de l'arboriculture fruitière française et mondiale. Il a travaillé sur toutes les variétés de fruits à pépins et les pommiers à cidre, fait la description du développement du bourgeon jusqu'au fruit. Comme j'étais à l'ENSH chez André Louis, j'avais tous les arbres fruitiers à ma disposition, je suis donc allé le voir, timidement car il ressemblait assez au "professeur Tournesol", c'est-à-dire qu'on le regardait de loin. Quand il déambulait dans les allées, on avait un peu peur ; en même temps, on était attiré par je ne sais pas quoi, une espèce de mystère. Moi, quand je suis attiré par les mystères, j'y vais. Je suis devenu, entre guillemets, son correspondant pour lui fournir des greffons, des machins, des trucs. C'est comme ça que j'ai visité son labo à l'INRA, route de Saint-Cyr, où j'ai rencontré des gens. Quand j'ai eu fini mon temps en arboriculture fruitière, vers 18 ans, j'ai tapé à la porte de son labo, mais il n'avait pas de poste. Il m'a conseillé d'aller voir des collègues. Je l'ai fait en laissant une trace par un court CV. C'est un peu plus tard que je retrouverai l'INRA, car je restais toujours passionné de végétaux notamment, j'étais le "fou" des fougères, celles rustiques de nos climats, des fougères tropicales et



Flore médicale, F.P. Chaumeton, Chamberet et Poirer, peinte par Mme E. Pankoucke et par P.J.F. Turpin, 1816, tome 3, p.167.

¹ Grand couturier avant la guerre de 40.

des fougères comestibles, au point d'écrire un livre (presque complet) que je n'ai jamais terminé.

Vous aviez pu observer des fougères ?

J'avais fait le tour des villes françaises et frontalières qui possédaient des jardins botaniques. J'avais constitué un herbier que j'ai toujours, et je connaissais les fougères de partout sur le bout des doigts. En même temps, je me suis aussi "branché" sur les cactées et les plantes grasses dont je suis devenu dingue et dont je connaissais des centaines d'espèces. Ainsi, en attendant que l'INRA "m'appelle" éventuellement, entre mon arboriculture fruitière et mes ptéridophytes, je me suis lancé dans les cactées chez le premier producteur de France, à l'époque la Maison Thiébault, au Vésinet. Son responsable, Alain Thiébault, avait un frère qui possédait le magasin de plantes et fleurs, place de la Madeleine, près de chez Fauchon. Les cactées, c'était une affaire familiale.

Quel âge aviez-vous à cette époque ?

C'était à la sortie de Versailles, donc je devais avoir 18 ans.

Et votre livre était...

Le bouquin n'était pas publié parce que j'avais un peu laissé traîner les choses et j'avais déjà "avalé" pas mal de cactées, si je puis dire. Alain Thiébault issu d'une riche famille du Vésinet, produisait, importait et vendait de très nombreuses, très belles et rares cactées. Pour m'embaucher, je me souviens, il était venu me chercher chez mes parents, un dimanche matin, la veille du jour où je devais commencer chez un autre horticulteur, qui faisait des hortensias à Croissy-sur-Seine. Quelle époque, les employeurs venaient vous chercher, le rêve ! Je touchais 147 fr de l'heure, les francs de 59-60. Ce travail m'a permis des rencontres et de faire le tour de ces plantes. J'ai appris à en distinguer quelque 1 100 espèces et variétés différentes ; je les connaissais par cœur. Je "jonglais" avec leur nom, et j'ai été, grâce au chef de culture, le regretté Jean Le Guillou, l'un des premiers à faire des greffes de cactées. J'avais 20 ans et j'étais le correspondant de M. Rose, le spécialiste du Muséum, à qui je fournissais des espèces rares quand on les trouvait sur le marché. Via la Hollande et quelques "Papous" qui circulaient, Alain Thiébault tentait de récupérer des espèces rares, intéressantes sur le plan commercial pour les mettre en culture, les greffer, les bouturer. On apprenait.

Quand vous dites "avalé", cela veut dire que...

C'est-à-dire que je me les mettais dans la tête. Il n'y avait pas d'études, c'était de l'épicerie au premier degré. On mettait en culture, on développait, on empotait, on rempotait, on reproduisait et on vendait. Enfin, pas moi, mais la maison.

Vous faisiez des fiches ?

J'avais des fiches, et puis surtout j'ai une bonne mémoire. Donc je retenais les noms, les formes... J'en connais encore beaucoup bien que je ne les aies pas vues depuis quarante ans. Cela m'a servi à entretenir la mémoire. Je continue. Je ne note pas, par exemple, je n'ai pas de carnet d'adresses, ni de numéros de téléphone. On met, comme je dis, un "franc dans la fente" et puis le numéro sort. C'est un jeu et une habitude, c'est une mécanique.

Pour revenir à mes cactées, il y avait un mur entier d'étiquettes, puisque toutes les plantes étaient marquées. C'était comme un joueur de piano, sans regarder les touches, on prélevait le bon nom. Toutes les plantes étaient étiquetées, classées... Il n'y avait pas de bureau d'observation et d'analyse mais un chef de culture fantastique, qui connaissait évidemment la musique, et qui me disait : "Ça, c'est incompatible". Il y a des mots qu'on emploie aujourd'hui qu'on n'employait pas à l'époque. En gros : "On ne va pas greffer ça sur ça, cela ne va pas marcher". Il expliquait pourquoi. Lui avait aussi observé les choses. J'ai fait cela jusqu'en 1961. Là, j'en ai eu marre, au bout de deux ans et demi ou trois ans, je me suis dit : "bon, on ne va quand même pas rester dans les piquants toute la vie".

Je suis retourné à l'INRA de Versailles, toujours à mes adresses du début. Cela n'a marché, ni côté génétique ni côté arboriculture mais du côté phytopharmacie. Là, j'ai rencontré un homme pour lequel je garde une grande admiration. Mon regret est de n'avoir pas pu le revoir avant qu'il ne décède, c'était Guy Viel, le "patron" de la phytopharmacie, digne successeur de M. Raucourt, l'inventeur de la phytopharmacie : le soin aux plantes. Cette discipline ne concerne pas la connaissance des pathologies, mais les remèdes, la chimie et la toxicité des matières utilisées. C'était un chimiste de l'École de Chimie de Paris et un toxicologue formé à la faculté de Pharmacie de Paris, chez le professeur Truhau. Ils étaient tous les deux de grands experts en toxiques. C'est Guy Viel qui a "sauvé" Marie Besnard de l'échafaud. C'est lui qui a prouvé qu'il y avait naturellement de l'arsenic dans les cheveux et les poils des humains. Grâce à cela, elle fut sauvée avec l'aide des travaux d'un spécialiste de l'arsenic, M. Bastiste. Il travaillait dans les Sciences du Sol, à Versailles. Au passage je vous donne les noms, ce sont des gens qui ont marqué leur époque et qui ont fait cette grande Institution, l'INRA. Guy Viel cherchait un jeune fada, sans le dire, suffisamment baroudeur, avec une bonne connaissance en botanique, ce que j'avais. Je n'ai pas dit qu'à Montreuil ensuite à Versailles, en parallèle au Muséum, puis à Jussieu, j'ai fait jour après jour des études de botanique pendant quinze ans. Donc j'avais une assez bonne connaissance des plantes. J'ai continué après, à l'INRA.

Je me rappelle, quand je suis parti de Montreuil en 1957, j'avais fait un pari avec mes profs, au moment de l'examen final pour la remise du diplôme ; bout de papier sans grande valeur mais psychologiquement, cela comptait. Donc j'ai parié que je serais incollable sur tout ce qui vivait dans l'établissement. Peu important alors le genre d'organisme, de la mousse à l'arbre, du légume à la variété de fruit. Effectivement, ils m'ont pris au jeu et ils ne m'ont pas collé. Cela a dû titiller Guy Viel. En plus, j'avais fait du Russe. Je ne suis pas particulièrement doué pour les langues mais je m'étais vanté. Il m'a un peu "cuisiné" parce que sa femme était Russe. Je suis ainsi bien et mal tombé. Mal tombé parce qu'il connaissait des choses. Bien tombé parce qu'il était sensible à cette culture-là. Guy Viel était un très grand intellectuel, un artiste, un dessinateur, un très grand collectionneur d'art moderne, de peintures, de sculptures ; sa femme était violoniste et compositeur. C'étaient des gens assez particuliers, assez extraordinaires. Ça, c'est la parenthèse. Il m'a dit : "Bien, vous irez dans les Pyrénées, à côté de Lacq, à Lagor, vous aurez une roulotte et une Jeep, la roulotte comme labo, la Jeep ou la 2 CV camionnette comme moyen de circuler. On vous attend le 15 août, le jour de Marie". Je m'en souviens, je suis entré à l'INRA le jour de Marie, en 1961, pour me faire parachuter à la gare d'Orthez où mon prédécesseur qui est en retraite aujourd'hui, Jacques Cantuel, m'attendait avec la camionnette. Il m'a emme-

né au labo, qui était une roulotte. Nous étions les "gitans" de l'INRA. Comme on ne savait pas où nous placer dans le village, on nous a collés entre la mairie et l'église. On était bien. On avait dans le dos les fumées de Lacq et d'un côté, le symbole de la République et de l'autre, le curé et l'église. C'était drôle. J'étais jeune, j'avais 20 ans. La vie était belle. Voilà comment j'ai commencé à l'INRA.

Quelle mission vous était confiée ?

La mission qui nous était confiée, -mon collègue était déjà là depuis 8 ou 12 mois- était de mettre en place des systèmes d'évaluation du niveau de pollution, d'identifier les polluants, y compris en association, et d'observer tous leurs effets sur un même organisme. En dehors de l'aspect "mesure par dosage chimique", nous devions aussi estimer d'après l'observation des taches sur les feuilles, leurs formes et leurs couleurs, les niveaux de contamination en comparant les résultats obtenus à ceux des mêmes espèces sensibles de la flore spontanée mises en culture. Pour étalonner les niveaux, on envoyait du SO₂ ou du fluor dans une chambre à gaz dans laquelle on plaçait des végétaux en faisant varier les doses. Ainsi, le mouron blanc réagissait par des taches blanches, à telle dose alors que le glaïeul avait d'autres taches à la même dose... En même temps, on faisait des observations sur le terrain en captant les gaz circulants. On faisait un tour hebdomadaire des Pyrénées-Atlantiques, des limites du Gers, à la frontière espagnole jusqu'à la côte. C'était beau, c'est une jolie région, le Pays basque et le Béarn réunis. Ce travail de contrôle de l'atmosphère nous a valu à la fois d'être réquisitionnés par le préfet et de recevoir des "coups de gueule" des paysans locaux qui en avaient marre de la pollution et nous considéraient comme les "suppôts" de ces industriels coupables parmi lesquels la Société Nationale des Pétroles d'Aquitaine (SNPA)... Quarante ans plus tard, puisque la SNPA est devenue ELF, les valeurs humaines de nombre de responsables de cette maison n'ont pas tellement changé. Nous étions en première ligne. Alors, de temps en temps, on se faisait remuer la roulotte. Les vigneron locaux, quand ils ne pouvaient plus récolter pour faire le Madiran ou le Jurançon, eh bien, bonjour, c'étaient nous, les gens de l'INRA, les techniciens, les blouses blanches, qui recevions les "remarques". Ce fut une très bonne période pour moi, je veux dire intéressante.

Dans quel contexte cette étude avait-elle été mise en place ? Y avait-il un commanditaire ?

Le commanditaire était l'État via l'INRA. La DG a saisi le directeur de la Phytopharmacie, donc Guy Viel. Il y avait, en continu dans la presse parisienne -celle qui compte- des photos sur lesquelles on voyait les mômes de Maslacq aller à l'école avec les masques à gaz. On oublie ça. C'est en 1960, 61, 62, 63. Les élus locaux, disons les responsables, et les élites locales, les profs et les instits, les syndicats... faisaient des manifs contre les pollueurs pour régler le problème, plus les paysans évidemment, producteurs de maïs et vigneron.

S'agissait-il des producteurs de Jurançon ?

Le Jurançon, le Madiran et le Rosé de Béarn, donc tout le bassin, y compris le Pays basque. Mais aussi les éleveurs puisque le fluor dégrade, affaiblit le squelette, beaucoup de vaches étaient supposées perdre tantôt une jambe, tantôt une incisive, ce qui n'arrange rien pour la productivité laitière... Là, je rigole, mais



40 ans après, lors de l'inauguration, en novembre 2006, des nouveaux laboratoires, à Lagor, en compagnie de Jacques Cantuel, mon premier collègue, en 1961.

c'était un mai 68 raccourci. Tous ces acteurs et producteurs avaient la "révolte" au bout de la fourche. Tantôt il y avait le feu à un édifice, tantôt c'était à la roulotte qu'on s'en prenait. Le préfet "débarquait tous les quinze jours dans le coin". Il avait chaud, parfois.

La pollution concernait-elle uniquement les installations de Lacq ?

C'était la pollution dont on parlait continuellement. Après l'installation de l'usine à Lacq, la SNPA, d'autres grandes industries ont été implantées pour traiter la bauxite et en faire de l'aluminium. La bauxite venait d'Afrique, elle arrivait par train de Bayonne, amenée à Lacq où il y avait évidemment de l'énergie puisqu'on faisait du pétrole et du gaz. Donc, des centrales thermiques polluantes ont été créées, puis on a installé le plus grand centre de production d'aluminium, Pechiney, qui pollueait, lui aussi, avec le fluor. En même temps, on a amené d'autres industries parce qu'il n'y en avait pas assez. Et puis on a évidemment pollué tout le monde.

Ces industries étaient-elles impliquées d'une façon ou d'une autre dans ces travaux ?

Non. Il n'y avait quasiment pas de relation, ni conflit. Le souvenir que j'ai, si je ne veux pas interpréter, c'est une certaine neutralité...

Malveillante ?

Non, je ne dirais pas malveillante. Je dirais plutôt curieuse, un peu : "Mais qu'est-ce que c'est que ces apprentis sorciers, ces professeurs Tournesol ?". Ce n'était pas dit ainsi mais c'était ressenti. On avait quand même des échanges sur les résultats d'analyses. Nous étions un service public, il ne faut pas l'oublier, donc nous transmettions les résultats d'abord à l'INRA évidemment mais aussi à la puissance publique locale donc ça retombait dans les "petits mots doux" du préfet. Cela a duré quand même, même si nous ne restions pas l'hiver. Après deux périodes d'une douzaine de mois sur deux ans je suis revenu à Versailles et je vais vous expliquer comment ensuite.

Pour finir sur cette première activité, durant quelques années, j'ai fait des allers et retours. La dernière fois, c'était en 66 à l'occasion d'un conflit tripartite avec les producteurs sous serre, revenus d'Algérie. On oublie cela aussi. Plutôt que d'aller à Lille, les Pieds-noirs se sont d'abord installés dans le sud et le sud-ouest. Comme il y avait des consignes politiques, les caisses



À Lagor, près de Lacq, devant une station météo et le laboratoire d'étude de la pollution, juillet 1966.

du Crédit Agricole, les caisses de "tout le monde", étaient grandes ouvertes. Donc, on leur a donné du "fric pas cher". Pour peu qu'ils s'installent et fassent des choses, le reste semblait compter assez peu. C'est ce qu'on appelait l'intégration. Les producteurs, qui n'étaient pas que des pauvres, se sont installés dans le Midi, dans le sud-ouest et puis dans toute la vallée du Gave. Ils ont monté des serres et ont commencé des cultures, dans les années 61-62, avant même les accords d'Évian qui ont mis fin à la guerre d'Algérie. Je m'en souviens parce que j'étais un opposant à cette guerre. C'est un autre sujet. J'avais suivi ce qui se passait politiquement et les responsabilités individuelles, ma conception sur la responsabilité étant qu'elle est d'abord individuelle puis collective. J'avais refusé de faire la guerre d'Algérie. Revenons au propos. Qui dit cultures, dit plantes et qui dit plantes, dit eau ; c'était le gave. Suivez mon regard. Comme la vallée était couverte d'usines et pas des petites, rejetant les polluants de l'époque, les fosses de décantation, d'épuration, n'étaient pas toujours faites dans les règles, et de temps en temps on envoyait des tuyaux carrément dans le gave de Pau, évidemment, sans le faire exprès. Or, en amont des cultures, les polluants se retrouvaient dans les serres. Pas une pollution en sourdine, banale, mais une pollution "plein pot" et à grande échelle. Les concombres et les melons produits sur des hectares de serres se retrouvaient un peu rassis avant l'heure. Mais l'INRA va nous sortir de ce problème, pensaient les producteurs. Via le préfet, le ministère de l'Intérieur, puis le Premier ministre, la question fut posée à l'INRA, donc à la Phytopharmacie où il y avait un labo d'étude de la pollution. Là, personne n'a voulu se lancer dans l'affaire et Guy Viel m'a dit : "Jean Froc, il faut que vous alliez voir ça. Le professeur Kelling de l'Institut agronomique s'est cassé les dents", il ne trouve pas la clé ; il faut absolument une réponse. Mais faites en sorte que ce soit une réponse qui reste dans les rapports scientifiques, techniques, et non pas dans les journaux, au café du coin". Il ne me l'a pas dit comme ça mais je l'ai compris ainsi. Je n'ai pas fait de ramdam, cependant, j'ai trouvé la cause ; ce qui m'a valu de faire ma valise au plus tôt. Cela ne me gêne pas de le dire ici, il faut être clair. Le "responsable" de la SNPA de l'époque s'est senti un peu dépossédé de son pouvoir parce que, grâce à mes relations internes, j'ai réussi à obtenir les coupes géologiques du sol. Avec des prélèvements pratiquement tous les dix mètres sur le gave, et des mesures de débit d'eau, nous avons pu cerner le point où l'usine larguait ses eaux polluées, ainsi que les taux de dilution. On a fait les analyses, testé ces eaux polluées sur des concombres en culture et vu de quel endroit venait l'eau qui faisait crever les plants, alors qu'à d'autres endroits, l'eau prélevée n'avait pas d'effet nocif. C'est le B.A.-BA. Comme j'avais les cartes géologiques, j'ai fait une relation entre l'origine de la source polluante, la structure du sol et la circulation des eaux. Là, on m'a dit que je n'aurais pas dû avoir ces cartes, c'était du vol. C'était vrai mais je répondais à une question posée, le reste n'était pas mon affaire. J'ai été prié de rentrer à Versailles, gentiment, ce que j'ai évidemment fait. Puis les producteurs ont payé la note du Crédit Agricole en se retrouvant au chômage, ils sont partis ailleurs et enfin, fini les concombres.

Et les travaux n'ont pas été diffusés ?

Honnêtement, je n'ai signé aucune publication et je ne pense pas avoir été associé à une quelconque publication. C'était effectivement un dossier politique. J'en ai eu plusieurs dans ma carrière. Cela ne me gêne pas. Cela me plaît bien d'ailleurs.

Le service public doit pouvoir faire ce type de travail ?

Oui, parce que c'est quand même plus neutre. Ensuite, c'est aux responsables des institutions de décider de ce qu'ils en font. À l'époque, j'étais technicien. Il ne faut pas non plus se prendre pour un prix Nobel, à 25 ans. N'empêche que, dans l'esprit d'un "chercheur de quelque chose" qui m'habitait, le fait de trouver est toujours agréable. Moi, j'ai rempli ma mission pour laquelle j'étais payé. Je n'en rougis absolument pas. J'étais missionné pour ça, point. Et on m'a demandé de rentrer, point.

À l'époque vous avez été recruté sur un poste 3B ?

Non, quand je suis arrivé, l'INRA avait 15 ans, il n'y avait pas de cadre B. On était agent technique, puis agent technique principal. Ensuite, il y a eu le statut de 1962 où les catégories A, B, C, D ont été créées, comme un code de portail. J'ai été classé 4B, après 3B, 1B au lendemain de ma thèse, on voit les étapes.

Vous revenez à Versailles ?

Je reviens à Versailles, mais en même temps j'y étais déjà. Au début, je faisais des allers et retours. J'étais déjà en Phytopharmacie quand j'étais à Lacq, l'hiver on rentrait pratiquement quatre mois. On ne repartait qu'aux beaux jours. Non qu'il n'y ait pas de pollution l'hiver, mais il n'y avait pas de vignes à observer.

Pendant la période hivernale, vous vous occupiez comment ?

À l'époque, Marcel Hascoët était un jeune assistant. Dans ces années-là, on n'avait pas besoin d'une thèse pour être responsable scientifique, il fallait faire un travail personnel sérieux pour prétendre passer au grade de chargé de recherche, après quelques années dans la maison.

C'était la grande époque, il y avait des gens en physiologie végétale. Je pense à M. Mossé ou encore M. Baudet qui, ensemble, avaient étudié l'influence des apports d'engrais et de pesticides sur les métabolites circulant dans les végétaux, en particulier les insecticides. Il avait été observé que, au-delà d'un certain seuil de traitement des plantes contre les insectes, en particulier les pucerons, ceux-ci pullulaient au lieu de mourir. L'idée avait été émise par MM Mossé et Baudet que, le métabolisme de l'azote dans la plante changeait sous l'influence des insecticides, notamment les organophosphorés. Il y avait probablement une disponibilité d'acides aminés plus importante pour les insectes suceurs. Marcel Hascoët avait comme sujet principal l'étude de l'azote total (protéines et acides aminés) circulant, l'étude de la stimulation selon les doses de traitement... J'ai demandé à Guy Viel de ne plus être en permanence à Lacq car Marcel Hascoët et sa problématique m'intéressaient. Comme M. Hascoët cherchait quelqu'un, j'ai proposé mes services. Nous nous sommes bien entendus et avons travaillé ensemble jusqu'à ce que je sorte de la maison en 1977 ; j'avais choisi mon patron.

Je me suis lancé, grâce à lui et à ce programme, dans la chimie fine on va dire, le métabolisme azoté des plantes. Là, mon imaginaire a pris le dessus. J'ai réinventé des appareils de dosage automatique, j'en ai créé de toutes pièces. Je me rappelle d'un analyseur automatique de type Moore et Stein, qui coûtait le salaire de trois années de techniciens. C'était bien trop cher, et donc je l'ai fait.

Il faut dire que, grâce à Hascoët, on utilisait les radioéléments dans le labo. J'étais toujours en formation parce que, en plus du

boulot, je suivais les cours du soir au Conservatoire des Arts et Métiers, notamment la radioactivité appliquée à l'agronomie. Grâce à cela, Hascoët m'a envoyé au CEA et là j'ai fait une formation spécifique sur l'utilisation des radioéléments en biochimie végétale. On était un labo agréé par le CEA pour utiliser des marqueurs.

C'est dans ces années 60 que j'ai aussi appris la radio, un minimum d'électronique, des techniques sur les automatismes, le soufflage du verre... J'étais à la fois stimulé par ces besoins, et aussi par un personnage exceptionnel, Denis Sorcina, qui est mort tôt, malheureusement. Denis était le seul technicien, informaticien, mécanicien de l'INRA, à l'époque ; il travaillait dans le laboratoire de Physiologie végétale, chez M. Coïc. Son labo occupait la moitié d'un immeuble. Quand je dis labo, c'était un atelier avec trois personnes, des machines, des engins. Il savait tout sur tout. Au début de l'ère des transistors et des diodes, les circuits imprimés faisaient leur apparition. Denis avait pour mission de fournir aux labos de l'INRA des systèmes mécanisés, réduits, informatisés... Il me "formait", disons en "cours du soir", presque nuit et jour. Nous appartenions tous les deux à un club de modélisme de bateaux et d'avions et nous passions parfois nos dimanches à faire "joujou". On était des cinglés. De fil en aiguille, je me suis intéressé à tout ça. J'ai aussi eu la chance de tomber au moment où l'emploi des pesticides s'est développé. Quand je dis la chance, c'est compte tenu de la carrière et des besoins en connaissances, et non pas pour applaudir le niveau de pollution qui devenait incommensurable. Avec ces problèmes qui se généralisaient, les premières relations internationales ont été mises en place dans l'Europe des Six. La question des méthodes uniformes, validées et contrôlées émergeait. À la fois avec Guy Viel, le "pape de la toxico", et Marcel Hascoët, la vedette montante, la pollution avec un grand P, est devenue une grande priorité à l'époque de Georges Pompidou, Premier ministre puis Président. Nous avons étudié la pollution des blés et des grandes cultures (betteraves et fourrages...). J'ai fait la carte de France de la pollution des sols et j'ai "inventé" le concept de prélèvement statistique. Pour cela, je m'arrêtais tous les trente kilomètres pour prélever ce qu'il y avait derrière la clôture. De temps en temps, c'était la glycine dans le jardin ouvrier ; ailleurs, c'était un champ de betteraves ou un champ de maïs, enfin il m'est arrivé aussi de rencontrer un taureau qui m'a fait passer par-dessus les barbelés.

Vous ne l'aviez pas vu !

Si, mais malgré tout : "Reste tranquille, mon gars", et boum, sans chaussettes, sans culotte, le cul complètement esquinaté par les barbelés, à poil dans les champs et cherchant le moyen de m'en sortir.

Dans quelle région ?

Dans l'Anjou. Je prélevais des maïs. C'était très drôle. Cela a duré plusieurs années, parce qu'il y a eu des à-coups : à la fois des prélèvements systématiques en fonction des saisons, on va dire du printemps à l'automne, mais il y a eu aussi des périodes d'hiver. Par exemple, je me rappelle avoir fait toute la zone sucrière, de l'Auvergne jusqu'au Nord et en Picardie, où je prélevais aussi les betteraves fraîches et la pulpe de betterave. Je me souviens qu'un jour j'ai pris un "coup de pied dans le cul" par les sbires de chez Béghin et consorts, qui me disaient : "Dehors, les espions".

Tous ces travaux d'observation nécessitaient quand même des crédits ?

Cela n'était pas très cher. Il y avait le salaire, assuré intégralement par l'INRA, et quelques compléments comme les déplacements et les analyses, bien sûr.

Il n'y avait pas de contrat ?

C'est venu après, bien plus tard. J'avais une bagnole INRA. J'ai eu des 2CV, des Aronde et une Simca P60. Avec cette dernière, j'ai fait la campagne du lin, en Normandie, à Pâques. J'étudiais la toxicité des herbicides sur le lin qui était la plante à fibres la plus rentable. Beaucoup de sols du nord-ouest étaient couverts de cette culture. Son inconvénient est que le semis se fait au printemps, autour de Pâques et qu'il lui faut 100 degrés/jour (cumul) pour qu'il germe ; dans les conditions normales, il fait froid, 5 degrés le matin. Mais à Pâques, les Parisiens, même dans les années 70, étaient déjà sur la côte à cette époque. Conclusion : pas moyen de se loger. Je couchais alors dans la voiture. À 5 heures du matin dans les champs de lin, on en a assez de mal dormir, quand on se lève on n'est pas très en forme. Je me rappelle qu'un jour, avec M. Hascoët, nous nous sommes partagé une piaule et avons tiré au sort la baignoire et le lit. Il n'y avait que ça. J'ai couché dans la baignoire et lui dans le lit. Malgré tout, j'avais le respect de la hiérarchie. Tout est pour le mieux dans le meilleur des mondes. Je me souviens aussi avec M. Hascoët avoir pris un pot de chambre sur la tête. C'était à côté de Varengeville-sur-Mer, on avait réveillé un hôtelier parce qu'on cherchait une chambre. Le lin m'a marqué. Grâce aux herbicides, j'ai travaillé avec Georges Morel (qui est mort très tôt) sur le désherbage du riz en Camargue. Il avait créé un groupe de molécules qu'il testait (les oxazolidine-diones). J'ai tout fait. Cela m'a plu de tout voir, toutes les cultures et toutes les situations, jusqu'aux années 72-73.

Avez-vous travaillé sur la vigne ?

La vigne en Anjou, un petit peu dans le Languedoc et dans le Bordelais, mais occasionnellement, notamment pour des contrôles d'expertise. Le labo était reconnu comme labo d'expertise ; parfois il y a eu des drames. J'ai rencontré des situations macabres, des gens qui se prenaient un traitement fait par avion dans la plaine, proche de maisons ou parce que le vent avait mal tourné. Je me souviens aussi de la même chose autour d'un asile et d'une maison de retraite.

Il y avait donc déjà des traitements par avion ?

Dans la plaine de France on avait déjà les moyens, même en 70. Quand l'emploi des pesticides se généralise, on met de tout partout. À ce sujet, j'ai été expert dans une affaire. Un importateur avait rempli des péniches de céréales traitées par un dérivé chloré contre les charançons, parce qu'autrement après comptage,



Fleur de lin.

Photo : Christian Stegmüller

les grains trop chargés d'insectes ne passaient pas la frontière. Le traitement a eu lieu évidemment après l'embarquement. Le tout est fermé et vogue la péniche. Les marinières se sont couchés mais ne se sont pas réveillés le lendemain. L'émanation des gaz a tué les charançons mais les hommes aussi. Combien de fois j'ai vu de telles affaires, trop.

C'est le boum des pesticides dont vous parliez ?

Oui. Cela avait commencé dans les années 60 mais va en grandissant. L'INRA a sa responsabilité, notamment à partir de l'exemple de la génétique des betteraves, c'est intéressant. Je me rappelle m'être "pris de bec" avec des gens. J'en avais discuté fermement avec Bertrand Vissac qui avait très bien compris ce que je voulais faire en interne, sur l'analyse de l'évolution du "progrès" technique et scientifique. Comment les pratiques des chercheurs de l'INRA conduisent à des effets qui nécessiteraient une réflexion avant de faire. En ce qui concerne les grandes cultures, j'avais proposé d'analyser l'impact des choix génétiques sur la pollution des sols et les conséquences de celle-ci sur les organismes vivants, dont l'homme. Autre sujet important, la réflexion sur la génétique animale et la surproduction laitière et l'inadaptation du lait par rapport aux besoins alimentaires. Jacques Poly m'avait dit : "Tu ne vas pas réinventer l'INRA". Cela ne s'est jamais fait, évidemment. La critique en interne n'est pas une pratique habituelle, surtout il y a 30 ans, on a déjà du mal à conserver les mémoires, alors... N'empêche, j'ai envie d'en parler quand même.

Jusqu'aux années 60-65, quand on semait des betteraves, la graine cloisonnée donnait naissance à plusieurs plantules. Pour que la betterave se développe, on devait éliminer le surnombre. D'où le nom de "démariage". Là, il faut de la main-d'œuvre, portugaise, espagnole... En même temps, on traitait les herbes néfastes, le chardon... Tout était pour le mieux mais le coût du démariage était-il important ? Je l'ignore. Dans l'équipe de M. Cauderon, qui était le patron de la génétique végétale à Versailles, la clé fut trouvée : faire des monogermes ! génial et ainsi fut faite la graine ne contenant qu'une plantule potentielle. Mais les petites bêtes sont là aussi, dans le sol. Quand elles mangent les plantules qui lèvent, il finit par n'en plus rester. À la place de la plante, il n'y a plus rien deux fois, trois fois, et puis on se retrouvait dans les travées de deux kilomètres de labour avec des trous qui faisaient jusqu'à 30% de la lignée. Catastrophe ! Évidemment, le génie génétique avait fait son office, mais on était dans la génétique mendélienne. On n'avait pas changé de nature mais de degré. La clé : faire des graines enrobées d'insecticides et autres cocktails selon le besoin. Ainsi est née la technique d'enrobage avec des produits résistants, au long mode d'action permettant d'éliminer toutes les antennes et les petites pattes qui viennent rôder autour de la plantule. On retient les insecticides organochlorés. La graine est protégée.

Enrobés de ?

Enrobés de la molécule en question sous forme d'une "chape-lure" contaminée. Et roule ma poule. Cela a très bien marché. Plus de graines mortes. Plus d'insectes non plus. On a fait ça gras-sement et on a pollué tous les sols de France et de Navarre. Comme on utilisait des produits efficaces contre tout avec des rémanences de trente à quarante ans, on en a encore. Comme on n'était pas sûr que cela allait marcher, malgré la rémanence, on a continué d'en mettre. Ce qui nous sauve aujourd'hui, c'est que ces produits ont été interdits depuis les années 1975-80,

grâce aux phytopharmaciens, sous la direction de Marcel Hascoët, et à moi entre autres. Ces molécules-là sont indésirables de nos jours mais le scandale est qu'on en trouve encore en usage domestique qui sort du champ agricole. On peut acheter du Lindane qui est interdit depuis belle lurette, et en mettre en "badigeon" sur le nez d'un nouveau-né survolé par un moustique. On est quand même dans un pays bizarre. C'est vrai aussi qu'il y a des pommades au Lindane, entre parenthèses, qui marchent très bien. Quand on va chez les Amérindiens, sur l'Amazonie et que l'on est infesté par des vers qui vous bouffent la peau ou les ongles des doigts de pied, on est bien content d'en avoir, parce qu'on choisit le moindre des maux. Je ne dis pas qu'il n'y a pas une utilité parfois marginale. On va dire que c'est de la pharmacopée. Ce n'est pas une justification. C'est un domaine, vous le voyez, assez riche, lié à l'évolution de la société, à la conscience des gens, impliqué dans la pollution des aliments, dans la problématique de ce qui va émerger : qu'est-ce que le progrès ? Jusqu'où la science peut-elle aller ? Même s'il y a le pour et le contre depuis toujours, on trouve là les éléments. Mais ce n'est pas fini. Le coup du démariage, c'est 1964-65 et ses effets se font sentir dans les années 68-70. Là, arrive un autre événement. Georges Pompidou était encore Président, et je crois que le ministre de l'Industrie était Yves Guéna. Il était aussi maire de Périgueux. Or, arrive sur le bureau de Guy Viel une grosse affaire. Je me suis dit qu'à ma retraite, je la publierai sous forme de roman. C'est le plus gros truc que j'ai connu. Imaginez, dans le bureau du directeur, via la DG, nous sommes en 1971-72, le téléphone retentit : "Écoutez, monsieur le directeur, il y en a marre, je viens de me faire taper sur les doigts par le ministre, par le Premier ministre, par l'ambassadeur de France à Washington. Les Américains refusent nos produits, ils les coulent. On ne peut plus vendre nos beurres, notre lait, nos fromages..."

Que se passe-t-il ? Les Américains faisaient des dosages de pesticides, même s'ils étaient les premiers à ne pas respecter les règles, leur FDA (Food and Drug Administration) fonctionnait et ils avaient déjà des normes de polluants dans les denrées alimentaires. Ils s'en servaient comme barrière douanière dans les importations. Donc ils importaient des fromages, du beurre... de France ; ils faisaient des contrôles à l'arrivée au port. Ils ne donnaient pas dans le détail. Non seulement, ils ne payaient pas la facture, non seulement ils collaient une amende, mais en plus ils mettaient la cargaison à l'eau. Les entreprises Bongrain, Besnier ou Bel et j'en passe -ce qu'on appelle les 3B- se faisaient du souci. Et tout ça arrive sur le bureau de Guy Viel qui répercute dans le labo d'Hascoët, et là, je récupère le "bébé" avec mon collègue Lucien Kerhoas. Les molécules en question étaient des organochlorés, en particulier l'hexachlorobenzène (HCB). Or, l'HCB n'était pas une molécule utilisée en traitement agricole, mais dans l'industrie avec deux grands usages. Le premier comme ignifugeant utilisé par EDF dans les petits transformateurs placés en haut des pylônes afin qu'ils ne brûlent pas l'été en plein soleil. Le second usage est plus général : sur la ficelle à foin pour les ballots, sur les plastiques, dans les emballages, dans les goudrons, dans les pneus pour ne pas qu'ils se crevas-sent. Je vous donne un peu la clé. Il a d'abord fallu trouver le produit responsable de la pollution des produits laitiers et on l'a trouvé, l'HCB. Son inconvénient en particulier est de faire éclater les parois des hématies, à forte dose (à travers un système métabolique complexe conduisant à des produits toxiques) ; ce qui libère l'hémoglobine. J'ai oublié de vous dire que c'était dans le Périgord, le pays du tourisme vert ! Le pays du foie gras, des bons produits de la table, rendus impropres à la consumma-

tion quand ils sont chargés de "saloperies" ; en effet, ces produits gras sont des fixateurs. Or, dans le Périgord, il y avait une accumulation énorme et comme il y en avait partout, cela se retrouvait en bout de chaîne. Il se trouve que le groupe Bongrain avait monté une laiterie à Périgueux avec des centaines d'emplois ; l'usine y fabriquait principalement du Tartare. Or selon le fonctionnement du groupe, basé sur des filiales chargées d'un type de production, c'est à chacun de se débrouiller, c'est la concurrence interne au groupe, c'est stimulant (sic). Et puis, évidemment, le patron de l'usine grimpe en fonction de ses résultats. C'est avant-gardiste, à l'époque.

Le Tartare, c'est-à-dire le fromage frais aux herbes ?

Oui. Donc, à Périgueux, on faisait ce fromage avec un lait pollué, très pollué parfois, selon le jour, les conditions climatiques. En en consommant beaucoup, on pouvait attraper la "jaunisse". Alors, comme il était rituel : au secours l'INRA. En 72, on est sur le terrain et évidemment on a trouvé. On trouve toujours, parce qu'il s'agit souvent de mettre en place un protocole rigoureux avec un peu de méthode et de connaissances sur les pratiques agricoles. Sauf que, encore une fois, pour confirmer tout ça, on a fait des trucs "pas toujours réglementaires". Par exemple, j'ai cherché un médecin et un vétérinaire, ce dernier pour prélever du gras dans un abattoir. Nous récupérons du gras de veau, de mouton, de porc, mais aussi de vache... Avec le médecin, on récupère du lait venant de femmes qui allaitent ; parfois, un peu de gras quand on leur fait une biopsie. Ainsi qu'aux hommes à l'occasion, parce que du tissu adipeux d'homme est plus intéressant car il n'élimine pas les molécules fixées dans le tissu adipeux par son lait. C'est comme ça que je suis passé à l'étude du lait et de la matière grasse pour le reste de ma carrière grâce à la pollution du lait de femme et des lipides corporels. On a trouvé des molécules toxiques quasiment à "l'état pur" : les taux étaient énormes. Évidemment, nous sommes aussi allés faire de la pêche électrique dans la Vézère et dans la Dordogne. Nous nous sommes aussi intéressés aux oies et à leur foie gras... J'ai vu quelques enfants "jaunes" dans des villages, dans des fermes, tellement le niveau de contamination était élevé. C'était à la limite de la situation pathologique, mais irréversible, c'est-à-dire qu'ils pouvaient en mourir. Qu'est-ce qu'il se passait ? Pourquoi dans le Périgord plus qu'ailleurs ? Ailleurs, il y en avait probablement, mais nous ne regardions pas. Où était le mauvais ? Où était le diable ?

On a travaillé avec des méthodes danoises en se basant sur des prélèvements de poussières atmosphériques faits sur des pièges en toile enduits de silicone. On a même discuté avec des pilotes d'avions Mirage, dans les Landes, pour faire des piégeages à haute atmosphère, derrière les tuyères mais cela n'a pas eu lieu. On a fait des choses assez dingues. La cause fut découverte : le problème était dû à la circulation en haute atmosphère des poussières chargées en matières organiques qui s'accumulent à chaque tour de la Terre. Ces poussières ne circulent pas toutes seules, mais sont portées. En fonction de la charge magnétique, elles se concentrent en matières organiques. En raison de la topographie et du climat local : brouillards, orages et pluies, une concentration plus grande qu'ailleurs se retrouve au-dessus du sud-ouest français. À chaque ondée ou brouillard, l'atmosphère décharge quelques tonnes de ces poussières chargées et, cela, toute l'année. On trouvait donc là une concentration qui n'était pas directement liée aux pratiques agricoles locales mais à la pollution globale de l'atmosphère. Je cite cette question étudiée

il y a plus de trente ans car elle donne une idée de ce que ce doit être aujourd'hui. De tout cela, rien n'a été publié, évidemment, je trouve cela assez normal d'ailleurs. C'est resté dans les cartons. La réponse concrète mise en place pour éviter cette pollution permanente fut de conseiller à la firme de transporter de la matière propre d'une région à l'autre afin de diluer les poussières et de faire un lait moyen restant dans les normes légales. Le lait était ramassé, les agriculteurs n'étaient pas directement responsables de cette pollution. "Quelques camions citernes pour mettre du propre dans du sale". On passe ainsi de 100 ou 2 000 ppm à 0,1 ppm. Moyennant quoi ce n'est pas dangereux, nous disent les spécialistes de la médecine. La preuve : on vit quand même de plus en plus vieux.

Plus importante est la surveillance des futures mères. Où en est la contamination des tissus, aujourd'hui ? Depuis 1976, on a interdit beaucoup de molécules, dont celle-ci. Il y en a d'autres pour lesquelles je ne peux rien dire puisque je ne suis pas allé voir. L'HCB est interdit comme l'HCH et le Lindane. Les désherbants comme la Dieldrine, la Simazine et l'Atrazine le sont aussi. Le problème, c'est la rémanence dans les sols qui sont toujours pollués. Le DDT est interdit. Je ne fais pas la liste parce que cela fait quand même trente ans que je ne suis plus ce sujet mais je me souviens et puis j'ai quand même fait ma thèse en deux volumes sur toutes ces molécules. Je vais vous raconter une autre expérience antérieure à cette époque. Une industrie de production de boîtes de conserve et d'emballages métalliques faisait des conserves de pêches et d'abricots. Il se trouve que dans la région de Perpignan, en 1960-65, le "roi" de la conserve était une coopérative régionale. Or, le pêcheur et l'abricotier très fragiles à la moniliose et à d'autres maladies fongiques étaient traités avec du soufre et des dérivés soufrés. Mais, après la mise en boîte, il se créait un champ électrique entre la boîte et le soufre qui reste sur le fruit, en présence d'eau. Ce champ électrique décolle des particules d'étamage de la boîte ; ce qui fait que quand le consommateur ouvre la boîte, il se dit que si elle est rouillée, c'est que le produit n'est pas soigné, il ne l'achète plus. Pourtant, la boîte était propre, neuve. Après quelques mois, un électrolyte se forme. À cette époque, un jeune ingénieur de Lyon arrivait et je lui ai dit : "Hop ! on baroude". En effet, Guy Viel m'avait à nouveau confié cette chose à élucider. Et, comme un de nos "outils" était un marqueur, nous avons commandé du soufre 35 radioactif afin de marquer le soufre utilisé. Nous avons pris nos cliques et nos claques et nous nous sommes rendus sur le terrain. Le champ était acheté par l'INRA ; ce qui nous a permis de traiter les arbres fruitiers avec ces radioéléments. Auparavant nous avons isolé le lieu avec des barbelés, des clôtures, des têtes de mort, tout ce qui pouvait empêcher quiconque de passer dans la parcelle traitée. Avec le soleil, un masque et notre habit intégral à usage unique, imaginez nos difficultés pour faire ce traitement. Ces abricotiers étaient couverts de fruits et nous avons surveillé et attendu quelques jours afin que le soufre soit fixé dans le fruit. Je résume mais c'est ça. Aujourd'hui, on ne peut plus emmener un môme à la piscine sans qu'il ait douze ceintures autour du cou. C'est du vécu. D'abord, nous nous protégeons dans un habit intégral avec trois capuches de plastique, des bottes, tout était soudé ; c'était infernal. On avait tout juste la force. Nous mettons le soufre radioactif et dilué dans la citerne. Nous gonflons les masques à gaz, prenons nos appareils ; et nous voilà partis pour traiter nos arbres fruitiers à 5 heures du matin parce qu'à partir de 7 heures, vu le soleil, c'était intenable là-dedans. Puis, nous avons enfermé les arbres sous des films plastiques.



Photo: Jean Weber

Nous sommes revenus pour la récolte, qu'il s'agissait de ramener à Versailles, dans le labo agréé. Faire 1000 km avec mes abricots dans des conteneurs étanches. Je ne sais plus combien de centaines de kilos d'abricots nous avons mis dans des caisses et chargés dans la 403 de l'époque. On a laissé les têtes de mort. Incroyable ! Il n'y a pas eu d'histoire. Mon

souci c'était l'accident de la route. Imaginez, mes abricots qui roulent et les mômes : "Ah ! maman, des abricots". "Tiens, on va faire des confitures". Je suis rentré un jour de départ en vacances, le premier juillet 1965. Tout cela est vrai. Je me suis demandé comment faire au mieux. J'ai fait Perpignan-Orléans tout seul, mais ensuite, compte tenu du flot de voitures, je ne me suis pas dégonflé, j'ai demandé un accompagnement de CRS en expliquant que j'avais des fruits expérimentaux traités avec des matières dangereuses, sans avouer qu'ils étaient radioactifs ; ils m'ont ouvert la route jusqu'à Versailles. Il faut quand même le faire ! Sans accident, sans encombre. Au labo, dans le sous-sol, j'avais fait une mini-conserverie avec toutes les précautions d'usage. L'eau de rinçage n'a pas été envoyée dans les verres de la cantine (sic). Vous imaginez ? Quant aux mesures générales, elles n'étaient pas "précautionneuses" comme de nos jours, ce qui permettait de faire des essais qui seraient interdits actuellement. Dans cette "conserverie", j'avais une sertisseuse et nous avons mis les fruits en boîte, comme à l'usine. Résultat : l'électrolyte qui se faisait entre la charge en soufre de l'abricot, la polarité du jus sucré et le revêtement métallique de la boîte a été démontré, le fabricant de boîte a changé le procédé et il n'y a plus eu de rouille. Ce n'est pas encore la décennie 1970. C'est une partie de mon parcours dans un domaine extrêmement riche ; parce que chaque fois j'ai rencontré des questions différentes. Chaque fois, j'ai essayé d'acquiescer de nouvelles méthodes, plus pointues. Je suis l'un des "metteurs" au point de l'ionisation de flamme en France, avec mon collègue L. Kerhoas.

De quoi s'agit-il ?

Ce principe, qui voit son application à la fin de la décennie 1960, consiste à faire passer des molécules extraites d'un milieu dans une flamme et à relever la couleur qui indique alors de quels éléments ces extraits sont composés. Dans une colonne de verre remplie d'échangeurs (résine) et chauffée à 150-250°C, le gaz chargé de molécules dissoutes dans un solvant (hexane, acétone...) pousse l'extrait dans la colonne de résine. Quand les molécules arrivent dans la flamme, elles brûlent et passent du rouge au bleu, du jaune à l'orange, du verdâtre... C'est par un amplificateur et évidemment un système électronique qu'un tracé est fait sur papier. En fonction de l'amplitude, de la largeur, du positionnement (la molécule est plus ou moins lourde), on détermine la nature et le degré. On utilisait cette technique outre-Atlantique mais pas encore en France. J'ai eu la chance, dans les années 70 de participer à cette mise au point. J'ai fait le premier brûleur à hydrogène, en phytopharmacie, à partir d'un pain de terre à faïence (30 kilos) que j'avais acheté chez le fournisseur des écoles locales. Grâce à un four à minéraliser, j'ai cuit ma première "coquille" de faïence tournée sur une lour-

de platine à 78 tours. Cela m'a donné la folie de la céramique et de la faïence, je suis devenu un amateur, puis un faiseur de céramiques, de panneaux cuits, de sculptures et d'émaux. Un masque en faïence m'a valu un prix à une Exposition des artistes de Versailles.

Faites-vous encore de la céramique ?

Je n'en fais plus. Ce qui m'intéressait, c'est la maîtrise de techniques, de savoirs et de la matière. J'en ai fait pendant dix ans.

Un mot connaît un certain succès dans notre institution, la pluridisciplinarité. À cette époque, travailliez-vous avec des chercheurs d'autres disciplines ?

C'est une bonne question car cette pratique va faire la rupture entre l'avant et l'après, quant à ma carrière il s'entend. L'avant, c'est le végétal. L'après, c'est l'animal et en même temps la rencontre d'autres disciplines. Quand je suis sorti de Montreuil, je suis allé à Versailles où je n'ai pas fait le cycle de l'École. Je me suis spécialisé dans l'arboriculture fruitière (reproduction, techniques) avec un peu de maraîchage parce que j'avais toujours mon côté botaniste et je continuais à étudier les fougères. J'avais fait le tour des cactées que j'estimais bien connaître et ça suffisait. Je savais bien que je n'avais pas d'avenir dans ce domaine. Ensuite, quand je suis entré à l'INRA, j'ai cherché à compléter ma formation à Paris, au Conservatoire des Arts et Métiers. J'ai fait agriculture générale, biochimie, génétique, chimie minérale, chimie organique, radioactivité appliquée. Je me suis même "payé" la géographie économique parce que cela m'amusaient. Je me rappelle des profs Trémolières, Lavoley et Dufresnois. Cela m'a donné des connaissances dans d'autres domaines.

Ensuite, via la phytopharmacie et Saclay, j'ai peaufiné l'utilisation des radioéléments. Puis, à titre personnel, j'ai toujours continué à faire tout ce dont j'avais envie : électronique, radio... cela m'a aidé dans beaucoup de situations parce que je suis passé dans un cursus particulier en même temps que se développait une discipline, la phytopharmacie. C'est dans ce "courant" que j'ai rencontré le futur patron de ma thèse, François Ramade, le premier prof d'écologie à Orsay. Ce courant m'a enrichi évidemment et m'a poussé à travers une multitude de terrains puisqu'il n'y avait personne en écologie.

En même temps, cela conduit à la deuxième question sur la rencontre des disciplines. Évidemment, là, je me suis "tartiné" le monde végétal avec ses agronomes et la science du sol, ses physiciens, ses chimistes, ses généticiens. Jusque-là, on ne s'occupait pas de savoir à quoi sert une plante cultivée, que ce soit la luzerne ou les abricots ; même si de façon incidente, avec l'exemple du Périgord, je suis allé jusqu'aux tissus adipeux d'une femme enceinte. Cela va servir après à déclencher la suite mais en fin de parcours, en 72-73. Donc j'ai rencontré ces gens-là. Mais honnêtement, à part deux ou trois exceptions, je pense à Morel, je vais vous dire le fond de ma pensée, il y a beaucoup de conservateurs dans ces disciplines et ces gens "m'embêtent". Donc ils avaient des idées un peu d'hier et ils refusaient de voir ce qu'on pourrait en tirer ou n'étaient pas suffisamment imaginatifs pour me dire : "Tu devrais aller voir par là". J'en ai eu vite marre et, encore une fois, celui qui m'a donné cette chance c'est Guy Viel. C'est vraiment lui, la rencontre. À un moment je me suis dit : "il y en a marre de faire tout ça, et de rester un petit fonctionnaire, bon ou mauvais, et je vais monter

un labo privé d'analyses". Il m'a dit, c'était en 1972 : "Vous avez tort de partir de l'INRA parce que c'est une bonne maison. Vous devriez rester en Phytopharmacie. Si vous restez au labo, avec votre imagination et votre travail, vous avez la capacité de faire une thèse intéressante, je vous en donnerai les moyens" dans des domaines qui vous intéressent, multidisciplinaires. J'ai dit : "D'accord, je ne pars pas". C'est la deuxième partie de ma carrière, qui va me conduire à plein de choses. J'ai quand même avec l'INRA et la phytopharmacie (qui a été supprimée le 1.1.07) eu la chance de rencontrer de nombreux scientifiques de renom : Rérat, Denamur, Martinet, Flanzy, Renard, Testard. Je les ai côtoyés très souvent. Beaucoup sont devenus des amis. Je suis allé les voir et leur dire : "Voilà, je veux ça".

Vous étiez à Versailles ?

J'étais à Versailles et je suis allé à Jouy. Guy Viel m'avait dit : "OK", Hascoët aussi. Ce n'était pas un contrat "signé en bas de la page", mais un accord et c'est tout. J'ai eu 80 chèvres et brebis à Brouessy, 50 vaches à Bressonvilliers et l'étable de Jouy. J'ai eu tous les grands spécialistes de la physiologie laitière et des lipides pour faire ma thèse. Et roule ma poule. J'ai fait des milliers d'analyses. Là, nous sommes dans l'interdisciplinarité. J'apprends ce qu'est un lipide circulant chez le porc, le débit d'une veine porte, à opérer une veine mammaire chez une brebis. J'ai fait des "premières" avec Jack Martinet. D'ailleurs publiées. Je suis devenu "aide-chirurgien".

Quand avez-vous fait votre thèse ?

C'est de 1972 à 77. Je passe du végétal, c'est-à-dire de l'observation des pollutions dans différents milieux, du sol et de l'eau aux effets sur le monde animal et les utilisateurs directs ? Quand on les consomme, que deviennent ces molécules ? Il y avait des publications mais pas de réponses à l'INRA. J'ai voulu en proposer une. Jacques Flanzy, ce grand patron du labo des lipides à Jouy, à qui j'en parle, me dit : "au lieu de faire comme tout le monde en mettant des marqueurs pour suivre les produits dans les tissus, tu veux utiliser les polluants comme marqueurs ; ils ne sont pas chers et leur dosage est extrêmement fin, tu en maîtrises l'analyse. Fais donc, je reste à ta disposition pour les protocoles".

Aviez-vous des réseaux de relations ?

Quand on est dans une maison comme l'INRA, technicien ou chercheur (je trouve que le distinguo est difficile quand on est chercheur dans l'âme), on a besoin de vérifier ce que l'on pense, donc il faut se confronter aux autres. Chaque propos un peu pensé et percutant nous interroge. J'ai envie d'aller voir derrière. J'ai toujours fonctionné comme ça et je continue ainsi. Mais, évidemment, j'ai des exigences. Je suis un peu sectaire, on me le reproche, y compris ma famille, parce que j'ai le défaut de faire vite, voyant si je peux tirer quelque chose de quelqu'un en trois minutes.

Être représentant syndical (j'ai eu des engagements syndicaux jusqu'au poste de secrétaire général de l'INRA CGT, entre 1972 et 74, après Bernard Dumortier, un personnage d'une intelligence et d'une érudition extraordinaires), permet de rencontrer des gens en rapport avec les fonctions exercées qui peuvent déborder sur le travail, les programmes... Tout dépend de la curiosité de chacun, la mienne est sans limite.

J'ai rencontré des gens avec qui je m'entendais, je pense à Jack Martinet et Jacques Flanzy, sur des questions générales, politiques, sociales et culturelles. Quand je l'ai pu, j'ai travaillé avec eux. D'autres personnes m'ont rendu de grands services sans que je me pose la question de savoir si nous étions du "même bord". Je pense à Alain Rérat, c'était une "main sûre" sur la table d'opération et quand il avait un porc sous le bistouri, quelle rapidité et quelle précision. J'ai appris avec lui et avec mon maître, Jack Martinet, comment intervenir sur une veine porte. Pour clore la question des rencontres, et à titre d'exemple, grâce à mes responsabilités syndicales, j'ai eu le plaisir de croiser Jacques Ruffié qui présidait une commission du Plan, quel homme ! quel souvenir ! j'ai aussi rencontré Louise de Vilmorin, dans son jardin auquel j'avais accès, grâce à un ami avec lequel je faisais mes études au CNAM. Nous travaillions le week-end dans une ancienne école de la maison Vilmorin qui était dans son parc, je partageais le même chemin, les mêmes fleurs qu'elle. J'ai fait des rencontres comme cela, exceptionnelles.

Autres rencontres, celles des amateurs de théâtre de l'INRA grâce à Jean Mamy, ce cher ami qui était amateur de musique et très cultivé. Participant à la troupe de l'Étoile de Choisy j'ai, à l'occasion de la pièce *La peste*, de Camus, rencontré l'un de ses amis, musicien, compositeur et peintre : Georges Ferro La Grée, un artiste authentique. Nous sommes devenus "frères" depuis 30 ans...



De gauche à droite :
Georges Ferro La Grée, Jean Mamy,
Jean Froc et Monique Lavalie.
1975, Versailles. Répétition
de la pièce "État de siège".

Aussi, quand il s'est agi de mobiliser des forces et des moyens pour mettre en place un projet de thèse sur le sujet de la contamination de la chaîne alimentaire par ces organochlorés tant employés, il m'a suffi de voir, de discuter, parfois de convaincre tel responsable que je connaissais déjà, par ailleurs. En fait, ce qui a favorisé la réalisation de cette énorme entreprise qui allait durer 5 ans, c'est qu'il n'y avait pas grand-chose de publié dans cette logique : de la plante vers l'animal qui fait du lait, lequel nourrit un homme, objet final. Une sorte de chaîne à 4 maillons. Il y avait des études partielles, aussi de belles redondances. Beaucoup d'auteurs reprenaient des résultats qui n'avaient jamais été vérifiés. J'ai vérifié. L'Institut, mon laboratoire en particulier, m'en a donné les moyens. J'ai travaillé sur des dizaines de brebis, de chèvres, d'agneaux, de chevreaux, de vaches, de veaux, de lapins, de truites... En parlant de truites, c'est là que j'ai rencontré un autre ami, Billard, le patron de l'hydrobiologie naissante à Jouy, avant que celle-ci n'aille à Saint-Pée-sur-Nivelle, puis à Thonon. J'ai même bénéficié des essais de la machine à traire la lapine dans le labo Martinet mais aussi chez

Jean-Louis Vrillon, dans le bâtiment "lapins" ; pour collecter du lait, pour voir la toxicité de ces molécules consommées par la lapine, sachant que cet animal possède un tissu adipeux riche en acides gras courts, contrairement aux autres animaux étudiés. J'ai pu utiliser toutes ces "bestioles" parce que j'ai rencontré tous ces chercheurs. J'ai pu les convaincre de l'intérêt de vérifier. J'avais les moyens techniques assurés par la phytopharmacie aux méthodes et à l'appareillage éprouvés.

Je tire de cette époque que s'engager c'est se donner tout en restant ouvert aux opportunités qui rendent la vie riche et passionnante. Sans mes nombreuses rencontres dans l'Institut, jamais je n'aurais pu faire ce travail.

Me voilà donc passé vers les animaux grâce à la proposition de Guy Viel. C'est donc sur son incitation que je conçois mon projet à partir d'un vecteur commun : les lipides. Les lipides circulent dans l'organisme et sont stockés dans les tissus ; quand il y a des besoins, notamment pour la lactation, ils sont intégrés aux graisses du lait lors de la synthèse mammaire.

J'ai fait vite. En six mois j'avais bouclé le programme mais aussi la constitution d'un futur jury de thèse dont François Ramade a accepté d'être le directeur. Ensuite j'ai fait le boulot pendant cinq ans, des milliers d'analyses, parfois nuit et jour. Je n'étais pas aux 35 heures. À deux heures du matin, j'étais auprès de mes brebis. Je prélevais du sang, de la lymphe, je les soignais.

J'ai voulu vérifier quelques grands principes exposés depuis des décennies par les grands mandarins de la médecine.

Le premier point concernait un travail fait sur un rat suralimenté en présence de DDT à l'époque, si ma mémoire est bonne, c'était en 1949. Une fois bien engraisé, on l'a fait maigrir et stressé : le rat a relâqué tout ce qu'il avait stocké dans ses tissus gras et évidemment, comme ces molécules sont toxiques vis-à-vis du système nerveux, il en est mort. Depuis 1949, personne ne l'avait refait. J'ai vérifié si, en situation de crise, en période de stress, un animal d'élevage reproduisait cette observation, avec 6 molécules différentes.

Le deuxième point vérifié est le comportement du foie du nouveau-né vis-à-vis de ces molécules. J'ai montré que le lait "empoisonné" de la mère ne fait pas mourir le nouveau-né : il grossit mais ses tissus se polluent. Son foie répond à la demande, aussi il grossit quand l'alimentation est contaminée en continu. C'est un petit résumé parce qu'en réalité ma thèse fait deux tomes, cinq ans de travail.

Quand, de nos jours, j'entends parler de "pollution à la dioxine", de poulets aux hormones, ceci ou cela, alors à quoi servent tous nos travaux ! Trente ans après, ces connaissances ne sont pas intégrées par la population qui ne sait pas. Quel gâchis. Et l'on va recommencer avec les OGM ?

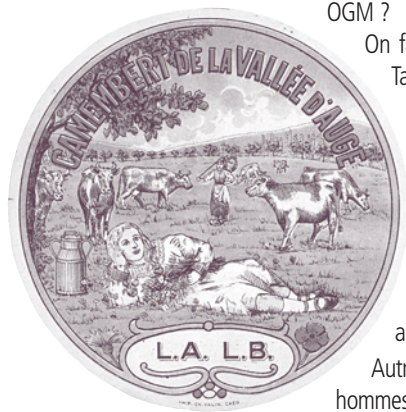
On fait des manchettes de journaux, de beaux discours. Tant que l'économie décidera de tout, rien ne changera. Il me semble que, dans ce domaine, les scientifiques ont leur responsabilité. Ils ne dénoncent pas assez. Il faut au moins étudier et dénoncer. Quand je pense aux discours sur la pollution de l'eau en Bretagne. Il y a trente ans, on savait déjà que les terres à maïs du Béarn, de l'Anjou... étaient sur-contaminées, pourtant cela continue. Or les études ont été publiées, il y a des années. Qui les a lues ?

Autres rencontres qui ont influencé mon parcours, les hommes du lait et du fromage, puisque j'étudiais et passais

aussi dans les laiteries. J'ai vu les fabriques de camembert en Normandie et en Bretagne. Dans ces ateliers, l'utilisation d'un insecticide comme la Dieldrine avait été interdite. Une méthode de mon "cru" assurait la détection d'un picogramme dans le sang (un milliardième de gramme). Comme ces produits sont très rémanents, c'est pratique. On comprend le problème quand, dans les hâloirs, il y a 100 000 camemberts et ces moules se mettent à pondre. Certains niveaux de contamination n'étant pas tolérables dans un aliment, ces molécules insecticides ont été interdites. C'est ainsi que, déjà amateur de fromages, je me suis intéressé à ce sujet. Comme j'en avais assez d'être conseiller, j'ai choisi de franchir le pas et de démissionner de l'INRA, en 77. Je n'ai pas demandé qu'on m'accorde des loisirs. J'ai acheté du terrain, des matériaux, monté une ferme, créé un élevage de chèvres sur 13 hectares, là où il n'y en avait jamais eu dans le pays d'Auge ornaïs. Les chèvres n'aiment pas l'humidité, il suffit de les isoler. Je connaissais bien les techniques d'élevage. J'ai conçu une laiterie. C'est tout juste si je n'ai pas passé le concours d'architecte. Évidemment, je ne voulais pas faire un bâtiment ordinaire. En plus, ayant une connaissance déjà à l'époque assez correcte de ce domaine, j'ai "réinventé" des fromages de chèvre disparus et me suis spécialisé dans leur fabrication.

J'avais cinquante chèvres. J'achetais du lait de vache à mes voisins et je faisais aussi quelques fromages de vache, notamment des camemberts. J'ai gagné le SMIC, certes, pendant sept ans, mais cela m'a permis de faire ce dont j'avais envie. Parallèlement j'ai réglé mon problème de logement parce que se loger décemment dans la région parisienne est cher, or nous ne voulions pas que la moitié de notre revenu passe dans un logement. Donc, j'ai fait une maison de A à Z, de 200 m² et 2 000 mètres cubes de bâtiment d'élevage. Et puis j'ai fait mon jardin, mon parc en même temps que j'élevais mes chèvres. Au bout de quatre ou cinq ans, je suis revenu dans la Maison chercher des critiques, des conseils. Là, j'ai encore rencontré des gens. Je suis passé par les mêmes filières puisque je ne les avais pas abandonnées, que ce soit Jack Martinet, Jacques Flanzy, Bernard Dumortier... avec lesquels j'étais resté en relation ; j'essayais aussi de me confronter à d'autres. C'est là que j'ai rencontré Bertrand Vissac, qui m'a pris pour un doux dingue intéressant. Il ne me l'a pas dit comme ça, mais je l'ai compris. Je connaissais Jean-Pierre Deffontaines, Pierre-Louis Osty, Jean Rebuschung. De fil en aiguille, je me suis mis à cogiter à tel point que, au bout d'un moment, je ne pouvais plus à la fois m'occuper de mon élevage et vérifier mes cogitations : comment se fait un bon ou un mauvais fromage ? Pourquoi des petits formats en Touraine et de gros dans les Alpes ? pourquoi des bleus en Auvergne et des rouges dans le Nord ou en Normandie ? Des carrés, des sphériques, des longs et des courts. Je me suis dit qu'il faudrait creuser, récolter et conserver ces savoirs pour l'avenir. J'en ai parlé aux gens de l'INRA, et en particulier à B. Vissac, qui était un homme pensant, sachant analyser. À partir de ces discussions, m'est venue l'idée de créer un conservatoire de techniques. Ce fameux "Louvre du saucisson" que je revendique, arrive par ce biais-là. C'est l'art de l'éphémère, puisque tout produit consommé disparaît.

Cette idée de Conservatoire n'était pas à la mode. Aussi, j'ai tenté de convaincre tout le monde, du patron de la Chambre d'Agriculture au président du Conseil régional, du ministre au député, du technicien au sous-directeur de je ne sais quoi. J'étais toujours dans mes chèvres jusqu'au jour où le préfet et le sous-préfet se concurrençaient en m'offrant à peu près n'importe



te quoi. Je n'ai eu qu'à choisir, à piocher dans le stock des lieux disponibles. Là, j'ai fait une erreur. J'ai choisi un lieu très porteur, une abbaye, mais avec, j'ai "pris" aussi des élus assez nuls quant à leur capacité d'encadrer un grand projet. Ils étaient incohérents, ce qui fait qu'ils n'ont jamais inscrit aucune ligne au budget municipal, par exemple. Je ne l'ai su qu'après. J'ai obtenu des moyens pour réhabiliter cette abbaye. J'ai passé les épreuves nécessaires pour devenir conservateur agréé par le ministère de la Culture. Je suis devenu conservateur et directeur, puis collectionneur de documents... Cela a fonctionné, on s'est retrouvé à douze ; c'était la première structure autour d'un produit alimentaire. Toute cette énergie investie m'a valu de recevoir le prix "Chef-d'œuvre en péril" et de multiples distinctions. Seul centre culturel autour du fromage, nous avons reçu des sous de la "Culture", le ministère considérait que c'était prioritaire dans la convention État-Région de l'époque.

Quel était le statut des personnes que vous avez recrutées ?

Salariées dans une association de droit privé 1901, avec un conseil d'administration dont on peut regretter qu'il était plus respectueux des aspects légaux qu'engagé dans le projet. Le maire, président, s'en moquait un peu. Tantôt le sous-préfet, qui représentait l'État, tantôt tel autre personnage, ne savaient même pas ce qu'était un fromage. Mais il y fallait respecter la forme. Quand j'ai arrêté mes chèvres pour penser à cette structure, en demandant à l'INRA, via B. Vissac, de réfléchir à cette question, j'avais contacté Jacques Poly. Nous nous connaissions depuis l'époque de mes responsabilités syndicales. Il m'avait dit "Tes idées m'intéressent, il faudrait qu'on en reparle". En parallèle, le labo sur les bactéries lactiques de la Fac de Caen, chez Georges Novel, m'avait proposé de faire un cours sur la structure des caséines et la qualité du lait en rapport avec la transformation fromagère. Le syndicat de la race Normande, avec l'UPRA, m'avait demandé de diriger un programme sur les qualités technologiques des laits, pour lequel j'avais sollicité l'INRA. Je pense à Mme Kujdal-Savoie qui s'occupait des lipides à Jouy. C'est là que J. Poly m'a dit "Reviens si tu veux". Je lui ai demandé si je pouvais rester en Normandie en continuant mes projets ? Il m'a répondu oui, à la condition de ne pas réinventer l'INRA. Ce qui voulait dire "Tu arrêtes d'écrire dans les journaux, spécialisés ou non, de donner ton avis sur la politique laitière parce que tu la juges ceci ou cela, de donner des leçons au ministre ou au directeur de l'INRA". C'est ce que cela voulait dire, car à l'occasion, je dénonçais la génétique de l'INRA sur le développement des Holstein, alors qu'il y avait des races de bas-sins formidables.

"J'avais cinquante chèvres".



Photo : Michel Meuret

Et vous avez pu vous y tenir ?

Je m'y suis tenu, c'est-à-dire que j'ai continué à penser, mais en petit comité et non plus à l'écrire dans *Ouest-France* ou dans *le Figaro agricole*, par exemple. Je suis tout de même allé chez Michel Rocard, je m'en souviens, le ministre de l'Agriculture, parce que j'avais proposé une méthode de paiement du lait pouvant éviter les quotas laitiers. J'étais un spécialiste des questions laitières à l'époque, sans boutade. Cette méthode a été publiée dans une revue professionnelle. Je rigole quand on sait ce que c'est devenu. Le problème était de distribuer des subventions aux plus gros et non de régler la question du paiement du lait à la qualité.

Vous revenez à l'INRA sur quel statut ?

Statut de fonctionnaire stagiaire, un an comme ingénieur en 84 et je suis titularisé en 85. Je suis recruté en 1B, puis je passe ingénieur d'études. J'étais INRA, mis à disposition au Conservatoire, ce qui créait quelques difficultés avec les responsables scientifiques, notamment Jacques Adda qui dirigeait les Industries agro-alimentaires à l'INRA. J'étais en conflit avec lui. Il me dit, un jour "Si on te laisse faire, tu vas tuer tous les touristes qui viennent en France bouffer du fromage". Il trouvait que les points de vue que je prônais et que j'enseignais sur la déviation moderne de "l'hygiénisme" allaient conduire à "la mort" de tous. Je m'opposais aux pratiques des "spécialistes" qui badigeonnent tout avec des détergents ; je m'opposais aux "salles blanches". Je suis un défenseur des acquis de l'histoire basés sur le maintien d'une flore bactérienne naturelle spécifique du lieu et qui s'oppose à la contamination par un germe tiers. Je suis un "anti-propreté" au sens où les germes qui font le vin, le pain, la bière, le fromage... assurent les saveurs et les qualités de ces produits. Apprenons à gérer et non à substituer. J'ai ainsi conçu un "pôle" autour du Conservatoire, avec le lycée agricole du Robillard, l'équipe de G. Novel, à Caen, l'équipe du SAD créée par Michel Vivier qui vient de Rouen et qui installe une antenne INRA à Saint-Pierre-sur-Dives associant le Robillard et le Conservatoire avec l'accord de B. Vissac et de J. Poly.

Vous étiez rattaché à un département ?

Au SAD. Il n'y avait que là où je pouvais être. Nous sommes en 1985-90. Le Conservatoire se fait, l'abbaye est en restauration sur des crédits multiples, les études démarrent. En octobre 1989, pour fêter le Bicentenaire de la Révolution, on inaugure le Conservatoire dans l'abbaye avec les "huiles". À Noël, c'est la catastrophe. Les maires, les élus qui devaient m'avoir un peu



Ouverture avant l'inauguration de l'abbaye de St-Pierre-sur-Dives, après restauration, sous la direction de J. Froc (création du Conservatoire des techniques fromagères). Octobre 1989.

dans le nez, y compris les industriels locaux, avec la bénédiction du préfet - trouvaient que je devenais un "élément perturbateur" avec toutes nos actions autour du patrimoine fromager qui se trouvaient être en opposition quasi permanente avec l'évolution de ladite industrie. Donc plus rien, plus d'argent, à commencer par les charges de l'abbaye qui appartenait à la commune, qui ne voulait plus en assurer le coût. On me dit alors "M. Froc, vous allez payer". La commune n'a jamais voulu payer la prime d'assurance et la facture d'EDF. Le Conseil général n'a jamais voulu financer. La région n'a jamais voulu prendre en compte tel type de budget. L'État ne s'est pas mouillé, le ministère de la Culture, le préfet, personne, ni les députés de gauche et de droite évidemment, et enfin à l'INRA, personne n'a bronché. Ils m'ont tous laissé tomber, pas à titre personnel mais au titre de la structure. On a viré tout le monde. Ce qui, compte tenu de mes antécédents syndicaux, en a fait rire quelques-uns. D'autant qu'à l'INRA, il y avait aussi eu des critiques, du genre "Tu vas trop vite, tu vas trop loin, tu te casseras le nez".

Cela a duré combien de temps ?

Sept années pleines, avec des ramifications. On a fait des petits dans toute la France, en Europe. On a mis en place des aides au développement. Cela aussi a fait jaser certaines personnes. On développait en même temps des transferts de techno dans le tiers-monde. Moi je ne vendais rien, sauf du savoir. Je me rappelle m'être engueulé avec Daniel Vermeire que je connaissais bien puisque c'était un ancien syndicaliste, sur sa conception de la valorisation et du transfert. Moi, j'allais dans la cordillère des Andes, les mains dans les poches, et je faisais du fromage de type cantal avec les Andins qui n'avaient rien autre que le lait évidemment. C'était en 1987. Avec le Conservatoire, nous sommes allés au Tchad, en Mauritanie, au Mali, en Asie... Le concept était que tout produit issu d'un milieu difficile et isolé pouvait être mis à disposition de tiers. C'était une forme d'humanisme technique. Transposée du massif du Cézalier, en Auvergne, où l'on fait du Cantal dans un buron, après quelques adaptations, cette pratique peut rendre de nombreux services dans le monde. C'est un savoir universel.

Vous aviez gardé le troupeau de chèvres ?

Non, c'était fini. J'étais occupé tout le temps. Quand je suis revenu à l'INRA, en 84, j'avais vendu mes chèvres, j'ai gardé mes cours à Caen et à Amiens. Après, j'en ai créé un à l'ISEMA d'Avignon sur le thème de "l'Histoire des techniques laitières et fromagères et de leur influence sur les goûts et les textures". Il y a eu un moment difficile à passer en 1990. J'ai "récupéré" grâce à Claude Béranger qui a bien compris et connaissait la situation et de quelques autres. Il était directeur scientifique de la DS Développement agricole de l'INRA. Il m'a dit "Si tu veux, je te prends pendant six mois et tu me fais une note ou un rapport sur ce que tu estimes nécessaire, tu me donnes ton analyse des techniques fromagères françaises" ... Un rapport l'a convaincu de mettre en place un programme scientifique. Il m'a confié, entre autres études, celle des filières fromagères, des fondements historiques des appellations... C'est reparti ainsi en valorisant mes savoirs sur ces questions-là. En même temps je ne trouvais pas mon compte, j'avais plein d'idées restées sur le tapis. J'avais aussi des collections qui avaient été kidnappées. En passant, les nouveaux maires, les petits chefs locaux, les secrétaires généraux ont organisé des ventes aux enchères, des col-

lections, d'objets, d'étiquettes, d'affiches. Certains documents ont été sauvés sur l'intervention de la DRAC de Caen, d'autres ont disparu du Conservatoire.

J'ai fait des donations énormes que j'avais consignées. Ils m'ont piqué le cahier. Je n'ai plus de preuves de rien. Des petits voleurs locaux, il y en a plein. Mais heureusement la DRAC de Caen a interdit une vente publique des objets du XVIII^e, XIX^e appartenant au Conservatoire. Les journalistes locaux, enfin certains d'entre eux qui croient tout avoir dans le capuchon du stylo, ont écrit "Froc, le directeur, est parti avec la caisse" dans *Ouest-France*, dans le *Pays d'Auge*. Quand tu habites là, que tu vas chercher ton pain et que tu vois le canard afficher cela, c'est sympa ! y compris pour les tiens. J'attendais le coup de pouce et personne n'a bougé. J'en veux à un certain nombre de collègues.

Vous n'avez pas été défendu ?

Non. Il y en a comme Cl. Béranger, qui m'ont accueilli mais personne n'a pris position publique par rapport à tout ce pouvoir local. Depuis, j'ai promis de ne plus travailler avec un seul élu, et je le fais. Ça m'a donné une leçon. J'ai quand même rebondi grâce à ce travail sur le fromage et à la mise en place d'une réflexion au niveau de l'INRA sur la question de la qualité. À la même époque, est créé le Conseil national des arts culinaires (CNAC). L'Institut via Béranger, propose que je le représente. Dans ce Conseil, on reprend, sans le savoir, le "programme Froc". Alors que j'étais en pleine crise à propos du Conservatoire, quelques responsables des ministères de l'Artisanat, de l'Industrie, de la Culture, de l'Agriculture et du Commerce m'avaient demandé si je voulais bien cogiter sur un programme de conservation générale des pratiques, des techniques, des produits, pour éviter que les savoirs ne se perdent. En 89, allait naître sans que je le sache, une suite au Conservatoire. En 91, le ministre de l'Agriculture, via le DGAL, M. Guthman, co-signa avec son homologue de la Culture, une directive confiant au CNAC la mise en place de l'Inventaire des produits alimentaires traditionnels des régions, la création d'une formation du goût dans les écoles... L'État dégagerait 50% du coût, les régions impliquées dans ce programme apportant l'autre moitié pour mettre en place cet inventaire systématique des aliments traditionnels. Cl. Béranger et J. Adda me demandent de participer au projet et de représenter l'INRA. Je conduis l'inventaire avec mes collègues historiens. Puis, lors de la discussion des règlements communautaires sur la reconnaissance des AOC de la future Europe des Quinze, en 1992 et 93, sous la responsabilité de Henri Nallet, ministre de l'Agriculture du moment, le CNAC "vend" son travail d'inventaire à l'UE. Dès lors, je gèrerai les programmes d'inventaire de tous les pays de l'Union de l'époque, financés par Bruxelles jusqu'à leur achèvement en 1998. Avec l'aide d'experts de chaque pays, nous mettons en place des équipes. J'assurerai aussi la formation dans tous ces pays. Ensuite, parallèlement à cet inventaire en France, j'ai travaillé cinq ans à Budapest comme responsable des produits traditionnels de la Hongrie. Tous les deux mois, durant 8 jours, je dirigeais une équipe que j'avais montée avec un collègue français qui était chargé des financements. Encore une expérience extraordinaire.

Durant ce temps, j'ai gardé mes cours, mais j'avais toujours la responsabilité des Inventaires français et de leur édition chez Albin Michel (23 tomes à ce jour) puis j'ai commencé à écrire pour Scala, puis pour Gallimard, et enfin pour Larousse, la *Cuisine des terroirs* en 2000.



En 1994, dans les salons du Ministère de la Culture, lors de la création des Sites du Goût par le CNAC, j'y étais expert.



En 1999, au nord-est du Paraguay, visite d'une "ferme" de l'UNOG (Union nord-ouest génétique) de production de bovins croisés zébu/normand.

Enfin, j'ai tenté de valoriser les informations contenues dans ma banque européenne de données riche de 7000 fiches "Produit". Ainsi, sait-on qu'en France, il y a "deux" pays, celui des pâtés et celui des saucisses ? De même "La France des charcuteries urbaines" est dominante comparée aux charcuteries de campagne.

Vous dites : "quand on fait des saucisses, on ne fait pas de pâtés" ?

Dans la charcuterie à base de sous-produits des carcasses d'intérêt secondaire, on emploie deux techniques pour le moulage des mêlées. Soit elle est embossée dans un boyau, généralement celui d'un animal, soit on utilise un contenant : une terrine, un bocal ou une mise en croûte. Une mêlée cuite dans un contenant s'appelle un pâté ou une terrine. Quand on embosse la mêlée dans un boyau, cela s'appelle une saucisse ou un saucisson. En projetant les 450 charcuteries traditionnelles françaises sur une carte, celle-ci montre nettement deux zones distinctes. La France des saucisses et celle des pâtés ne se chevauchent pas pour l'essentiel. C'est une diagonale. Dans le sud, il y a plus de pâtés et dans le nord, plus de saucisses... En réalité, c'est plus compliqué parce que les gros et les petits gibiers du nord permettent des "œuvres" qui ne sont pas faites dans le sud : les gros gibiers de Picardie, comme les bécasses et les canards de Rouen sont employés pour des pâtés en croûte. Cette évocation pour illustrer le fait que je compte bien en faire une synthèse, un jour ! Je travaille avec beaucoup de gens, mais je suis seul. C'est un handicap, ce qui n'empêche pas d'étudier, par exemple, la forme des objets alimentaires en fonction des techniques et du milieu de production, que je traduis par : l'homme technique est-il un homme libre ? Ma réponse est non. Mais la réponse, c'est toute l'analyse.

Comment procédez-vous pour retrouver tous ces savoirs ? Vous travaillez sur la littérature, vous faites des enquêtes ?

Il y a les deux. En préalable, il y a la biblio personnelle mais aussi celle des partenaires et des chercheurs avec lesquels je travaille. Je prends l'exemple d'Hubert Chiron de Nantes. Je l'ai sollicité pour l'analyse critique des produits à base de farine. Sur le plan des confiseries, du sucre mais aussi de la pâtisserie, il y a des historiens américains qui vivent à Paris depuis vingt-cinq ans. Ils savent tout sur les pâtisseries et les confiseries françaises, et plus encore. Ils possèdent probablement la plus grande bibliothèque privée sur les produits traditionnels régionaux. Il y a aussi l'équipe de Marchenay du CNRS à Bourg-en-Bresse, ... Pour les fromages, c'est moi qui possède l'information. Je sais comment la trouver dans une région quelconque. Ensuite, il y a les enquêtes sur les produits "vivants", encore fabriqués, indépendamment de leur volume. "Vivant" ne veut pas dire grosse quantité. Que le produit soit bon sur le plan gustatif, on ne s'en occupe pas. Si les gens aiment l'amertume... Il y en a des centaines dans toutes les régions, par exemple, à Paray-le-Monial, vous achetez à la saison, un flan qui porte le nom de cacou, fait avec une cerise de variété Marmotte. Notre travail a relancé ce produit et diffusé cette variété. Autre exemple, le réveil matin guyanais ! Il s'agit d'un mélange de lianes, de chenilles vivantes, de serpents, de bois bandé, de rhum et tout ça macère durant un bon moment avant d'être avalé, à 5 heures du matin. Quand tu bois cette liqueur, avant d'aller en forêt, tu as l'impression d'être transpercé par une lame de samourai. L'inventaire, ce long travail commencé depuis 15 ans et qui se termine, avec mon départ à la

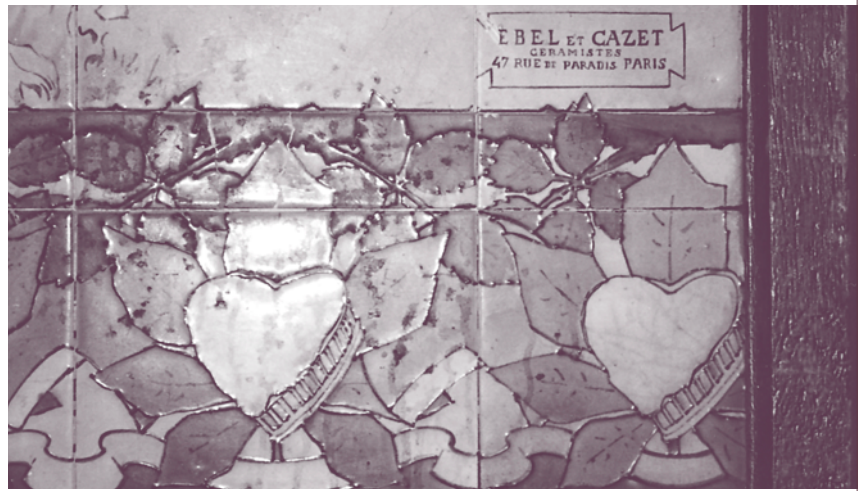


Photo : Eric Faivre

Crêmerie, Paris, rue St Martin.

retraite, résulte de l'observation des pratiques spécifiques à chacune des régions, qu'il s'agisse de fromage ou d'autres produits. Heureusement que cet inventaire a été mis en place car personne ne s'intéressait à ce sujet. À l'INRA, c'est comme ailleurs, il y a des priorités et des programmes plus "modernes", en tout cas qui sont porteurs. Si la DDA faisait son boulot, on n'aurait pas besoin de Chambre d'Agriculture. On peut aussi penser que la DDA ne sert à rien. Ils sont tout juste capables de vous citer trois produits locaux. Ils ne connaissent que les champs de colza ou la transformation de trucs ou la problématique de l'épuration de l'eau. Bien sûr, c'est très bien. Et alors ? À côté de ça, il y a un pâté de poire qu'on fait depuis trois siècles à Dieppe tous les ans au mois de novembre. C'est une sommité culinaire, avec une poire spéciale. Elle est tellement spéciale, tellement locale que personne ne sait écrire son nom. Il faut quand même le faire ! J'ai proposé à des collègues d'adapter la Reinette Clochard en basse tige, pour éviter qu'elle ne disparaisse parce qu'on ne veut plus la cueillir en haute tige -elle ne pousse qu'en plein vent- il ne s'est rien passé. Par contre la Clochard a servi à faire la Chanteclerc avec un croisement de Golden, c'est un bon fruit. La mission de l'INRA est peut-être dans cette démarche-là, cela rapporte aussi quelques brevets, alors que moi...

Dans le cadre du Conseil national des arts culinaires, vous côtoyez un certain nombre de grands cuisiniers ?

Oui. Il était présidé par Alain Sanderens, le patron du Lucas Carton, seul restaurant classé, place de la Madeleine. Nous nous voyons toujours et je goûte, de temps en temps sa cuisine. J'en connais beaucoup d'autres. C'est le bon côté de ce travail, je fais, observe, discute des produits, mais aussi je passe à table.

Vous n'avez pas parlé de Germain Mocquot ?

On s'est évidemment croisés. Je l'ai connu à l'époque où j'étais à Jouy, quand je suis revenu, après mes chèvres. On a fait une grande tournée ensemble et là, j'ai regardé comment il opérait. J'ai observé à la fois la complexité et le décalage qu'il y avait entre l'homme qui connaissait le lait et qui pensait le lait et l'homme qui savait observer les gestes et qui faisait les gestes, c'est-à-dire à la fois ce côté archaïque de la reproduction des gestes et l'homme moderne, rationnel, qui analyse l'effet de ces gestes pour éventuellement les corriger. Nous l'avons fait dans le Jura et dans le Beaufortain*, avec en plus, une critique du système du mélange du ramassage des laits. Il faut l'évoquer mais, en même temps, il y en a beaucoup d'autres que je n'ai pas oubliés. Lui fait partie des gens avec lesquels j'ai fait deux ou trois choses et que j'ai aimé écouter et regarder mais nous n'avons pas travaillé ensemble.

* Voir dans "Les fromages de tradition. Recherches" INRA mensuel n°117 dossier juin 2003 : les témoignages de Jean Froc et de Gérard Grosclaude sur l'utilisation des nouvelles technologies et le maintien de la qualité des produits de tradition.

Pouvez-vous développer ?

Il s'agissait de questions autour de la qualité des laits, des effets des races de vaches, des techniques fromagères et de conservation, du traitement du lait, des technologies modernes, du tank à lait chez tous comparé à l'époque de la livraison par la "boule" à partir de la ferme... et enfin l'organisation sociale que cela implique. Évidemment, les gens du Jura avec leur boule derrière leur voiture à chaque traite, c'est quand même autre chose que les producteurs de l'Ouest qui se contentent de produire un lait plus riche en "eau" souvent impropre à la transformation laitière, même si les choses s'améliorent en ce début de 2^e millénaire.

Je voudrais rebondir sur les effets des races sur la qualité des fromages.

Quel est l'état des connaissances à l'heure actuelle ?

Je crois que c'est acquis maintenant. On le sait, ce qui ne veut pas dire qu'on en parle. Je suis l'un des premiers, et j'en suis fier, à avoir étudié la conséquence de la composition des laits des races laitières sur leur rendement économique dans des ateliers industriels. Pour rendre à César ce qui lui appartient, il y a eu l'école Poly et Grosclaude qui ont développé la génétique quantitative bovine puis, à mon époque il y a eu Journet. Je me souviens que ce dernier a fait des essais au Pin-au-Haras, après moi, en reprenant en partie la même thématique. D'autres aujourd'hui étudient ces questions des variants génétiques, la composition des laits en fonction des races. C'est tout, je ne dis pas que ce n'est rien. Mais personne n'avait étudié dans un schéma industriel l'incidence de la nature des protéines, en particulier du rapport protéines et azote total d'une part, caséine et ses variants, d'autre part, sur le rendement fromager final. J'ai regardé sur six produits et six races. J'ai mobilisé des moyens de l'Europe, des Conseils généraux, des Conseils régionaux, du ministère... des gens qui savaient. On a regardé, y compris dans les troupeaux mixtes par exemple, où il y a 50% de Holstein et 50% de Normande. J'ai regardé l'incidence du lait d'une race mélangée à celui d'une autre race, toujours en termes de rendement fromager, de comportements des caillés... J'ai fait un cours là-dessus pendant dix ans. Je n'en parle plus parce que plus grand monde ne s'y intéresse. Le Parisien qui "sauve" la vache Normande. En Normandie, on me demande encore, de temps en temps, mon avis.



Atelage de traineau portant
2 bidons de quarante litres
utilisé pour le transport du lait.

Photo : Jean-Froc



Photo : Jean Wehber

sentent toujours pas le besoin, d'autres techniques permettent de gérer les difficultés, s'il le faut.

Et l'AOC ?

Il y a beaucoup à dire au sujet des AOC. Dès que je ne serai plus fonctionnaire, je vais tenter de faire le point en montrant les aspects les plus étonnants que je juge anticonstitutionnels. L'exemple-type est celui d'une industrie qui, par concentration, devient "propriétaire" des AOC grâce aux unités de production acquises, sans limitation. Sachons que de nos jours, près de 75% des AOC fromagères appartiennent à un même groupe, est-ce concevable pour des produits de nature patrimoniale ? Il ne s'agit pas de marques, mais de produits. Imaginons 75% des vins dans les mains d'un même négociant. Ce qui fait la spécificité du fromage, quand on compare son économie à celle du vin, c'est que pour le vin l'AOC appartient souvent à des dizaines, voire des centaines de producteurs dans un bassin. Le nombre d'acteurs est la meilleure garantie du respect des modes de production. Dans le fromage, la majorité d'une AOC peut appartenir à un même industriel, quand ce n'est pas la totalité. Dans ces conditions, où sont les "contre-pouvoirs" limitant l'intervention du propriétaire dans le cahier des charges, dans le règlement intérieur... Les votes se faisant à la majorité des acteurs, cette industrie fait alors ce qu'elle souhaite en rapport avec sa politique de production. Sous prétexte de placement financier, la collectivité se trouve dépossédée d'un produit issu de 2 ou 3 siècles d'histoire, qui appartient culturellement aux paysans et aux consommateurs locaux, c'est une vraie question. N'oublions pas que l'attribution d'une AOC confisque l'usage du nom au seul profit des producteurs en place, où est alors la "concurrence" ? C'est une véritable situation de monopole. Qui en parle ? Dans ce domaine, que fait l'INAO ?

Dans un certain nombre de conditions, il faut étudier la genèse, l'historique. Dans ces processus d'attribution, les bonnes intentions peuvent être détournées par le "phénomène d'escalier". À partir d'une loi générale sur les AOC, on délègue au comité national la mise en place du fonctionnement d'un cahier des charges, puis le national délègue à un comité local la responsabilité du règlement intérieur spécifique au produit x ou y. De sorte qu'il y a autant d'AOC que de produits. On me répond que la Normandie ce n'est pas la Savoie. Certes, mais ce n'est pas le sujet, tout individu étant, en droit, égal à l'autre, on voit ici qu'en

Sur la Normandie, y-a-t-il des retombées actuellement ?

En Normandie, il n'y a plus de retombées parce que maintenant le choix de la race du troupeau actuel et futur est fait. Quant au paiement du lait à sa teneur en matière protéique, cela aussi est entré dans les faits. La question est d'ordre global. Une vache c'est aussi un système vivant qui modèle le paysage, valorise l'herbe, produit un veau annuel, donne une viande d'un type gustatif... Nous savons que la Charolaise, pour la viande et la Prim Holstein, pour le lait, sont les seules qui verront un développement dans l'Ouest. À côté, quelques races exogènes à la région arrivent, la Limousine comme la Salers pour la viande. Mais la Normande, la meilleure des races françaises (lait et viande) avec sa grande adaptabilité, ne semble pas intéresser la majorité des éleveurs, même si certains transformateurs veulent communiquer sur des fromages 100% à base de lait de Normandie, d'ici la fin de la décennie. Quant à savoir si l'on va payer le lait en rapport avec sa qualité intrinsèque, les industriels n'en

Normandie il faut 2 critères pour obtenir une AOC, alors qu'il en faut 5 ou 8 dans le Jura ou le Beaufortain. Qui décide ? Le représentant des producteurs qui préside le comité local avec voix prépondérante ? Quant aux consommateurs, ils sont absents. Alors, comment défendre ensuite, à l'extérieur, sinon le bien-fondé de l'AOC, au moins le résultat d'une réelle pratique collective loyale ?

Vous parlez du comité de l'INAO ?

Je parle du fonctionnement, notamment pour les produits laitiers. Tout en appartenant au même groupe, il y a des filiales, donc des entreprises et des directeurs, donc des droits de vote équivalents. On se met autour de la table, puis on vote. Que dit la loi ? Que la puissance publique doit être minoritaire dans les décisions. La majorité appartient aux professionnels. Le représentant de la puissance publique vaut pour tous les consommateurs. Donc, le préfet représente le public à travers un délégué qui peut ne s'intéresser qu'aux "microbes". La firme, à travers ce système, est majoritaire et préside. Ce n'est pas pour autant dramatique pour le devenir d'un produit. Mais, quand il s'agit de changer les contraintes de production pour cause évidente de dérive, de laxisme... si la firme "propriétaire" refuse, votre AOC glisse vers un produit "générique" sans caractère particulier et à terme, il est condamné.

Sans parler des techniques nouvelles dont on ne mesure pas les impacts, je pense à une période où pour faire un lait écrémé "cru" on écrémait le lait, on pasteurisait la crème et on l'introduisait à nouveau. On faisait ainsi un "faux lait cru". Que de pratiques, quand on sait que l'AOC est basée, notamment sur des "usages loyaux et constants" ! Il est maintenant interdit de pratiquer ainsi, c'est une des raisons qui fait que 2 gros producteurs de camembert de Normandie se retirent de l'AOC en ce début 2007.

Avez-vous écrit cela ?

Oui, mais de nos jours, produire, bien vendre et se développer, conquérir des marchés à l'extérieur, c'est tout ce qui compte. Enfin, je rappelle que les produits ne sont pas tout autant "mauvais" à la consommation. Ce qui est discutable c'est la duperie, d'une part, l'appauvrissement culturel, d'autre part. Qui s'en préoccupe ? Honnêtement, le Français moyen se prend pour un spécialiste du fromage, comme il se prend pour un dégustateur de vin, mais ce Français moyen n'y connaît rien. Que peut-il faire dans ces conditions ? Pour parer à cette "acculturation", il serait utile que tout chercheur de l'INRA possède une culture technique et scientifique dans tous les domaines de l'alimentation, ce qui est loin d'être le cas. Mais, nous discutons plus des limites d'un système que de mon parcours professionnel, revenons-y.

Dans le dossier "fromages" d'INRA mensuel **, vous évoquiez justement Germain Mocquot qui dénonçait dans les années 80 les dérives de certaines appellations contrôlées, dont le cahier des charges contenait très peu de contraintes techniques et sociales : races, alimentation, technologie, lait cru ou non...

G. Mocquot a été le premier, puis personne derrière n'a pris le relais. De mon côté, quand je fais un cours, j'ai 30-40 étudiants mais pas des millions.

Mais les associations de consommateurs...

Elles n'ont pas voix au chapitre, elles ne sont pas dans les commissions locales. Je sais très bien que même si les gens ne sont pas des imbéciles ils ne s'intéressent pas assez à ce qu'ils mangent. Ils n'achètent pas une Reinette du Canada, par exemple, ils achètent un kilo de pommes ou un litre de vin. Moi, j'achète un Coteaux du Jura ou une Cox Orange en guise de pomme. Avoir accepté que l'on fasse un Livarot grand modèle et un Pont-l'Évêque de même type pour pouvoir les vendre à la coupe, mieux adaptée à la distribution dans les grandes et moyennes surfaces, c'est scandaleux (on fait d'ailleurs de même pour le camembert qui se trouve vendu partout en restauration). Il en est de même avec la question des normes sanitaires, qui sont souvent détournées à des fins de concurrence déloyale. Ainsi, tout doit être blanc, lisse, passé au détergent... Pourtant, il est possible de faire différemment. J'ai conseillé la construction d'une fromagerie sans pasteurisateur et sans murs "blancs et lisses". Au contraire ils sont faits de briques crues sans revêtement. Pourtant, nous avons failli ne pas ouvrir, les services vétérinaires qui ne savent pas ce que produire un fromage veut dire voulaient appliquer les textes qui obligent à des "parois lisses...". C'est une erreur de penser que l'inox, la céramique, le plastique... considérés comme "lisses", le sont vus au microscope : ils sont pleins de trous comme toutes les matières. J'ai quand même imposé mon système qui existe dans d'autres pays d'Europe moins frileux face aux phobies sanitaires. Il y a déjà plusieurs années que cela tourne et sans histoire d'hygiène des produits.

Quelle est la marque de ce fromage ?

C'est Saint-Hippolyte. C'est au lait cru produit sur place. C'est une boîte qui fonctionne.

Dans certaines grandes races à viande bovine on veut mettre en place des AOC. Vous êtes-vous intéressé à cette question ?

Je m'y suis intéressé et m'y intéresse toujours pour plusieurs raisons. La première, entre autres, est en rapport avec le lait puisque la majorité du lait est d'origine bovine et que, parmi les bovins, il y a des races qui sont soit laitières, soit bouchères. La Normande, comme par hasard, a à la fois le meilleur lait et produit aussi une très bonne viande. À ce sujet, j'ai oublié de citer Bernard Louis Dumont. Je l'avais aussi comme formateur quand j'ai réalisé ma thèse. Il m'a appris les muscles, les type de carcasse, les os, les nerfs, les tissus conjonctifs. J'ai sorti muscle par muscle, os par os, nerf par nerf des dizaines de carcasses, à + 4

** Voir dans "Les fromages de tradition. Recherches" INRA mensuel n°117 dossier juin 2003. "À propos de l'évolution de la fromagerie traditionnelle", témoignage de Jean Froc, pages 66-67.



Photo : Jean Froc

Ferme Normande.



Brie de Meaux "blanc".
Lithographie de E. Vernier,
fin du XIX^e siècle.

degrés, en canadienne, dans son labo frigo. Je suis un cinglé. Ce n'est pas d'hier matin.

Il disait qu'une viande persillée est la meilleure. Encore une fois, c'est la matière grasse qui est le vecteur de l'arôme. Il y a quand même beaucoup de viandes "papier carton" qui sont tendres mais pas intéressantes. Par contre, les laitières sont souvent bonnes. Évidemment les Normande... je suis chauvin ? franchement non.

Il y a aussi la Salers et la Limousine ?

Je suis désolé, la Limousine n'est pas mauvaise, mais la Salers ne possède que peu de goût car sa viande est maigre. Elle est tendre. J'ai eu en charge durant 2 ans, un jeune ingénieur, Nicolas Trift, qui a fait son diplôme d'ingénieur avec moi et qui vient de passer sa thèse sur les viandes à potentiel AOC, je suis un peu ce sujet.

Avez-vous mis toutes ces connaissances sur le papier ?

Oui, j'ai mis du temps à en faire un livre. Pourtant B. Vissac me l'avait demandé il y a déjà des années, cependant je n'ai pas manqué de travail. Quand j'y pense, en 10 ans, j'ai terminé la direction opérationnelle et scientifique de l'inventaire alimentaire français, soit 23 tomes ; dirigé l'inventaire hongrois en 2 tomes ; corrigé (quand je n'ai pas écrit moi-même nombre de pages) les inventaires européens ; dirigé *La cuisine des terroirs* et *Les cuisines régionales* chez Larousse ; écrit de nombreux articles dans diverses revues ; fait mes cours à Avignon et participé à divers jurys ; été le "patron" de thèse de N. Trift ; réalisé une fromagerie "révolutionnaire" et fonctionnelle sur des concepts personnels sans emploi de matériaux lisses et inertes, mais en utilisant des briques crues qui améliorent l'ambiance interne ; et enfin fait un livre personnel.

Sur quel sujet ?

Il vient de paraître aux Éditions Quæ (INRA) et concerne la fromagerie traditionnelle française. J'y présente mes réflexions et mes résultats de recherche sur l'origine des produits, leur histoire, mais aussi sur cette diversité de fabrications, de formes, de tailles et d'aspects. Pourquoi de gros fromages en montagne et de petits en plaine, pourquoi des croûtes fleuries et des pâtes persillées ; pourquoi encore des techniques si différentes entre les pâtes fraîches, pressées, cuites ou non ? Enfin, ce qui me satisfait c'est d'apporter quelques réponses et des propositions

quant au classement des types techniques ; à la filiation des produits ; aux causes qui ont prévalu à l'existence de tel fromage, par exemple le rôle de la création du chemin de fer, en Normandie, dans la mise en place du camembert... Au total c'est 200 fromages qui sont étudiés et plus de 300 évoqués.

Avec la retraite, pensez-vous tout arrêter ?

Non, je suis sollicité pour aller de nouveau au Japon faire un atelier de pâte fraîche aromatisée aux plantes à partir d'un troupeau de vaches important et peut-être même avec du lait de Normandie. On me demande aussi de monter un jury national de fromages à Bogota en Colombie, pays où le troupeau laitier bovin possède le plus de vaches Normande au monde. On me propose enfin de faire encore quelques livres, peut-être l'Histoire des races de vaches laitières françaises et européennes...

Mais je n'oublie pas mon intérêt pour le jardin, les fruits, les fleurs et les légumes ; mes parties de pêche sur la Charente et les amis. Alors vive la vie, tant que l'on peut, il faut l'embellir et profiter des plaisirs sans cesse renouvelés. ■

De haut en bas : ►
En compagnie de mon interprète, Toshiaki Akiyama, dégustation de saké chauffé au restaurant.
Avec le technicien laitier, dans un restaurant traditionnel de nouilles.



ITEMS
Pollution • Lacq • Phytopharmacie
• Guy Viel • Marcel Hascoët
• Pesticides • Pollution des sols
• Pollution des végétaux • Graines
enrobées • Lait • Organochlorés
• Lipides • Fromage/chèvre/vache
• Conservatoire • Pluridisciplinarité
• Syndicalisme • Sécurité alimentaire
• Conservation des aliments
• Bertrand Vissac • Claude Béranger
• CNAC • Inventaire des produits
alimentaires • Europe • AOC
• Germain Mocquot • Races de vache
• Normande • Holstein • Enseignement
• Camembert