

AURÉLIEN BERNIER

Nouvelles transgéniales

Transgénial !
Attac, éd. Mille
et une nuits,
150 p., 10 €.



Sébastien Laval

Littérature d'anticipation, drame rural, polar politique ? Ecrites à quatre mains, les nouvelles réunies sous le titre *Transgénial !* et publiées par l'association Attac aux éditions Mille et une Nuits nous projettent dans un monde tout OGM et ultra-sécuritaire, dominé par un ou deux Big Brothers de l'agroalimentaire. On y croise une galerie de monstres transgéniques – poules sans plumes, chat mutant, cochons carnivores, céréales tueuses... –, des paysages devenus déserts stériles ou jungles inextricables, des cliniques de thérapie génique, des brigades de répression de la culture potagère. «Certes,

c'est de l'anticipation, mais nous nous situons dans un futur très proche, presque aux frontières de notre réalité, explique Aurélien Bernier, coauteur de l'ouvrage. Nous avons tenté d'imaginer ce qui pourrait advenir si l'on poussait un peu plus loin la logique actuelle du développement économique. Comme fil rouge de ces nouvelles, nous avons choisi l'exemple des manipulations génétiques. Au-delà, c'est plus globalement les dangers du système néo-libéral que nous dénonçons, qui utilise ces techniques à des fins d'hégémonie économique et de rendement financier.» Aurélien Bernier connaît bien son sujet. En parallèle à ces nouvelles, il vient de terminer l'écriture pour Attac, dans un registre plus «académique», d'un livre manifeste, *Les OGM en guerre contre la société* (Mille et une Nuits).

Installé depuis dix ans en Poitou-Charentes, il a acquis sur le terrain une large connaissance des problématiques agricoles et environnementales. Il anime aujourd'hui la commission OGM d'Attac au niveau national.

«Cela nous a paru intéressant, par ces récits, de rompre avec le discours militant classique. La fiction autorise la fan-

taisie, l'humour, l'émotion, et permet de toucher un plus large public.» Le point de départ du livre, c'est une nouvelle écrite en 2002 par Aurélien Bernier, qu'il soumet au jugement de son ami Michel Gicquel, lequel par retour de courrier lui envoie une deuxième histoire. Au fil d'échanges réguliers, le projet a pris corps.

«La sortie de ce recueil s'inscrit dans la réflexion plus globale engagée par Attac sur le rôle de la culture dans l'éducation populaire – vocation première du mouvement. Dans ce sens, nous organisons depuis deux ans des rencontres d'été, les Chemins de découverte, au cours desquelles le public peut s'informer, mais aussi participer à divers ateliers – musique, théâtre, écriture – autour des thèmes développés par l'association. Les liens nouveaux tissés avec les artistes, notamment à l'occasion du mouvement des intermittents, et la création des Chemins de découverte traduisent bien cette volonté d'Attac de promouvoir l'éducation populaire par le vecteur de la culture, et d'inventer collectivement de nouvelles formes d'expression et de création militantes.»

Mireille Tabare

La Charente cultive ses noix AOC

Franquette, Corne, Grandjean, Marbot... Ces variétés de noix cultivées dans une vingtaine de communes du sud-Charente bénéficient de la jeune AOC Noix du Périgord, créée en 2002. L'appellation d'origine contrôlée, emblématique d'un terroir, d'un savoir-faire, d'une typicité, s'applique aux productions sœurs de Dordogne, de Corrèze et du Lot. «Le sud-Charente est le prolongement naturel de la région du Ribéracois», explique Philippe Bousseau, nuciculteur à Salles-Lavalette et producteur laitier. Pour obtenir l'AOC, les agriculteurs charentais ont œuvré, au début des années 1990, avec les départements voisins. En Charente, la longue tradition nucicole a été réactivée il y a près de trente ans.

«Ensuite, devant la nécessité de trouver des productions nouvelles, il y a eu une vraie reprise d'intérêt pour cette culture.» Les noyaies se développent aujourd'hui sur plus de 400 ha, constituées à plus de 85 % de Franquette. Une variété polyvalente de bon rendement qui donne de beaux calibres et des cerneaux de qualité. Selon les exploitants, qui vendent essentiellement aux coopératives, le marché international de la noix est ouvert et porteur. La nouvelle AOC devrait y jouer son rôle distinctif et rémunérateur. Cela d'autant plus que la noix, mise au goût du jour dans de nombreuses recettes, utilisée industriellement dans la pâtisserie ou la chocolaterie, est dotée d'un fort potentiel. «C'est un beau fruit, rustique, qui

correspond bien au climat, intéressant pour ses oméga 3, fait pour des consommateurs à la recherche de produits authentiques...»

Pierre Bousseau, fils de Philippe, va reprendre l'exploitation familiale après un DESS Aménagement du territoire et une expérience au sein de l'AOC piment d'Espelette. «La culture de la noix a une dimension structurante pour le territoire», estime le futur nuciculteur, certain de la viabilité d'une agriculture à taille humaine créatrice «de valeur ajoutée».

Astrid Deroost

LEÇON CULINAIRE

Les gastronomes d'Angoulême rassemblent des chefs, des exposants, des critiques, proposent des débats, des joutes et des expériences culinaires, du 24 au 26 novembre.