

[Retour à l'accueil de la rubrique M le mag](#)
édition abonné

Les semences, à la source du goût

Elles sont les oubliées de l'assiette ! Et pourtant elles sont essentielles. Entre mainmise industrielle et résistance paysanne, décryptage pour séparer le bon grain de l'ivraie.

LE MONDE | 07.06.2018 à 14h03 | Par Camille Labro

Abonnez vous à partir de 1 € [Réagir](#) [Ajouter](#)
Partager (227) [Tweeter](#)



On n'y pense pas lorsqu'on mange. Souvent, elles gênent, on les crache et on les jette. Ce sont les oubliées de l'assiette, les négligées des recettes, à l'exception de quelques germes, tournesol ou lin grillé... Les graines, ou plutôt les semences, la plus infime unité de vie du légume, sont pourtant essentielles – enjeu fondamental pour l'agriculture, l'alimentation, la gastronomie, mais aussi l'économie mondiale et la survie des hommes. Sans elles, pas de plantes, pas de nourriture, pas de vie. Les semences sont à la source de ce que nous mangeons, sources du goût, clés de la biodiversité et de la santé de tous et, de fait, objets de toutes sortes de convoitises, réglementations, guerres de pouvoir et d'argent que, souvent, le grand public ignore.

« Quand on sait d'où vient un légume, comment et par qui il a été cultivé, cela accroît encore ses qualités gustatives. » Xavier Hamon, chef et président de l'Alliance Slow Food des cuisiniers

C'est le sujet du dernier ouvrage de Catherine Flohic, auteure, journaliste et éditrice, qui y a consacré des mois d'enquête et a rassemblé une quarantaine d'entretiens au long cours : *Les Semences en questions, de la terre à l'assiette* (Les Ateliers d'Argol, 360 pages, 25 euros). Fascinée par « *le silence fragile d'une graine en dormance et le miracle de sa germination* », Catherine Flohic tente de mettre en lumière toutes les problématiques liées

aux semences : leur multiplication, conservation, préservation ; les types de cultures et maraîchages ; la distribution, les circuits courts et longs ; le goût et la mise en valeur culinaire ; les questions de biodiversité et de modernité...

Vaste programme donc, avec la volonté de donner la parole à tous les acteurs de la filière, aussi antagoniques soient-ils : des défenseurs des semences paysannes, des sols vivants, des pratiques éthiques et agroécologiques et de la cuisine saine et responsable, jusqu'aux représentants de multinationales agrochimiques...

L'accès à la totalité de l'article est protégé Déjà abonné ? [Identifiez-vous](#)

J'ai trié du caviar rue Lénine, à Ivry...
Recette : les palourdes farcies de Muriel Tallandier
Article réservé à nos abonnés



Trapizzino, le cornet de voyage
Restaurant : les saveurs simples du Café Lai'Tcha
Recette : le chou kimchi de Perrine Hervé-Gruyer
Restaurant : le joyeux franc-parler des Enfants du Marché



J'ai croqué dans la pomme (gastro) de Blanche-Neige à Disneyland
Recette : les langoustines à l'estragon de Pierre Ardit
Restaurant : Jacopo laisse sur sa faim

Article réservé à nos abonnés



Riz au lait, un grain de nostalgie
Dans les coulisses de l'avant-Primeurs
Bordeaux 2017 : le boire plutôt que spéculer
Article réservé à nos abonnés



A Paris, le Refettorio, restaurant fin pour migrants, n'affiche pas complet
Les trois vins coups de cœur de Leigh Barkley,
chef sommelier
Sur la Garonne, ça bouge côté fourneaux
Vos réactions (7) Réagir



Nyctalope il y a 1 semaines

« Quand on sait d'où vient un légume, comment et par qui il a été cultivé, cela accroît encore ses qualités gustatives. » Que répondre à cet argument massue?



Expérimentée il y a 2 jours



1/ un argument scientifique : la perception est une représentation(Manuel Gimenez,1997)
2/Que des enfants de banlieue en début de colo préféreraient les tomates F1 "brillantes" puis en fin les Paysannes "qui ont du goût"(témoignage anonyme) 3/ Qd j'ai fait un 1° gâteau avec des variétés de blé Touzelles, une copine m'a demandé quels épices j'avais mis (aucun ajout, c'était le goût du blé) 4/ mes plantes issues SP sont + robustes 5/ tous les maraîchers croient le contraire sauf ceux qui en font

[Lire la suite des réactions \(7\)](#)

Réagissez

D'accord,

pas d'accord ?

Pour réagir, devenez abonné au Monde.fr à **partir de 1 €**

Abonnez-vous

Déjà abonné ?

[S'identifier](#)

[Retour à l'accueil de M le magazine du Monde](#)

Services

EXPRESSION ÉCRITE avec Frantastique



**ORTHOGRAPHE -
CONJUGAISON - GRAMMAIRE**

Progresssez avec nos cours personnalisés

Testez gratuitement