

Jacques Gautier, Directeur Général Gautier Semences

Qu'est-ce qui vous plaît le plus dans votre métier ?

Créer quelque chose de nouveau, et travailler sur le vivant. Voir l'hérédité, comprendre comment les caractères se transmettent.

Arriver à donner un coup de pouce à la nature et faire évoluer les plantes pour répondre à de nouveaux besoins.

Quand on touche aux sciences du vivant, on se rend compte qu'il y a des limites. On est obligé de passer par des étapes, les résultats ne sont pas rapides, c'est un travail de long terme.

Nous essayons d'obtenir le progrès génétique le plus important dans une unité de temps la plus courte possible avec nos moyens. Il faut gérer les antagonismes entre caractères : quand on tire la couverture d'un côté on découvre l'autre côté, c'est exactement cela en amélioration des plantes !

Pour bâtir vos programmes de sélection, comment identifiez-vous les besoins des consommateurs ?

Nous les décelons par nos contacts permanents avec nos interlocuteurs, qui sont :

- les agriculteurs-multiplicateurs ou producteurs de plants pour les caractères agronomiques des variétés : ils ont besoin de productivité, de précocité, de résistances aux maladies,...
- les opérateurs de la mise en marché du produit fini : circuits courts (vente directe du producteur au consommateur), ou circuits longs (passant par la distribution), en frais ou en prêt à consommer. Les fruits et légumes doivent être sains, frais... Nous ne nous considérons pas comme des semenciers mais comme une partie d'une chaîne, comme des producteurs de produits alimentaires. Ces produits doivent avoir des aptitudes pour le transport, le calibrage, le conditionnement, la conservation,
- le consommateur qui veut du goût, de la facilité de préparation, des qualités nutritionnelles.

Nous ne travaillons pas les débouchés industriels non-alimentaires.

Auriez-vous quelques exemples de critères de sélection ?

Le producteur a besoin de variétés productives et résistantes aux maladies, ce qui lui permet de limiter les traitements et de respecter l'environnement. Il recherche des précocités différentes pour étaler sa récolte dans le temps. Nous travaillons d'autres critères tels que la facilité d'entretien ou la facilité de récolte.

Pour la mise en marché nous cherchons à améliorer l'aptitude à la conservation, l'apparence et l'uniformité des produits, en prenant en compte les demandes des consommateurs vers plus de diversité dans les couleurs, les formes.

Pour le consommateur nous avons réussi à créer des melons plus sucrés ; en tomate nous recherchons l'équilibre sucre-acidité, la tenue en bouche, l'équilibre nutritionnel, la richesse en vitamine C, la diversité : à farcir, pour l'apéritif,...; la facilité de préparation en laitue avec plus de feuilles dans le cœur ; l'aptitude à une première transformation : l'aptitude des melons à être coupés en dés,....

Nous devons concilier des caractères antagonistes, par exemple en tomate l'aptitude à la conservation et le fondant en bouche. La première est obtenue grâce à des gènes d'inhibition de la maturité qui la gardent un peu plus ferme après quelques jours, mais qui la rendent moins goûteuse avec une texture plus solide, d'où un fondant en bouche diminué.

On ne peut satisfaire ces critères qu'en accumulant les progrès les uns après les autres à travers plusieurs cycles de sélection – dans la mesure où la nature le permet. Quand le progrès génétique sur un premier caractère est acquis on passe au suivant. On en arrive à des sélections sur 20 à 30 ans !

Les sélectionneurs jouent-ils un rôle dans la préservation de la biodiversité ?

On fustige l'uniformisation des produits, souvent à tort. Le consommateur et les modes de vie standardisés y ont leur part de responsabilité. Qui apprécierait aujourd'hui des endives aussi amères que celles d'origine ? Ne perdons pas de vue l'essentiel : le consommateur a maintenant largement le choix de ses produits.

Il est important de préserver la biodiversité pour les besoins nouveaux de demain, que cette préservation soit publique ou privée.

La gestion des ressources génétiques - l'accès, la maintenance et la conservation - fait donc partie du rôle du sélectionneur qui l'assure dans le respect des réglementations. Une entreprise de sélection doit être innovante ; elle ne peut pas tout faire et doit se donner des priorités pour répondre aux besoins du marché. Sa problématique est d'essayer de sauvegarder des ressources exploitables, utilisables, accessibles pour l'avenir.

En France, nous faisons partie des réseaux de collecte et conservation des ressources génétiques en solanées, cucurbitacées, brassicacées et chicorées en partenariat entre sélectionneurs privés et l'INRA, sous l'égide du Bureau des Ressources Génétiques. Nous contribuons à la régénération régulière des graines en les reproduisant selon un protocole défini pour qu'elles restent bien vivantes. Ces réseaux sont reliés avec d'autres en particulier aux niveaux européen et mondial.

Et la Propriété intellectuelle ?

En Europe les nouvelles variétés sont protégées par le Certificat d'Obtention Végétale pendant 25 ans.

Contrairement au brevet, le COV autorise l'utilisation de la variété dans les schémas de sélection sans rien devoir à son créateur, l'obtenteur. **Ce système préserve et encourage l'enrichissement de la biodiversité. s**