

ALIMENTATION: QUAND L'HISTOIRE SE DÉVORE

P. 18 SOUS L'INTITULÉ «NOURRIR
LE MONDE», LA 8^e ÉDITION DU FESTIVAL
HISTOIRE ET CITÉ ABORDAIT
LA THÉMATIQUE DE L'ALIMENTATION.
UN SUJET A PRIORI BANAL QUI A
POURTANT LARGEMENT FAÇONNÉ
NOS SOCIÉTÉS, EN PARTICULIER VIA
LE CONTRÔLE DES CÉRÉALES.



L'INVITÉE

TERESA BEJAN
OU L'ÉLOGE
DE LA CIVILITÉ
PAGE 38

EXTRA-MUROS

EXPÉDITION
DANS LA MANGROVE
DE GAMBIE
PAGE 42

TÊTE CHERCHEUSE

L'UKRAINIENNE
QUI VEUT SAUVER
TCHORNOBYL
PAGE 46



UNIVERSITÉ
DE GENÈVE



ET POURQUOI PAS À VÉLO ?



www.unige.ch/velo

#unigevelo



UNIVERSITÉ
DE GENÈVE

ALIMENTATION: QUAND L'HISTOIRE SE DÉVORE

04 ACTUS

RECHERCHE

10 SCIENCES DE
L'ENVIRONNEMENT
LA VOLCANOLOGIE
CRYPTIQUE DES
MANUSCRITS
MÉDIÉVAUX



L'analyse des textes médiévaux mentionnant les éclipses de Lune a permis de dater avec précision certaines des plus grandes éruptions survenues entre 1100 et 1300, juste avant le petit âge glaciaire.

12 BIODIVERSITÉ

LA DISPARITION DES
GLACIERS ENTRAÎNE
CELLE D'UNE FAUNE
MÉCONNUE



Certaines régions alpines, notamment en Suisse, pourraient servir de refuge aux invertébrés vivant dans les eaux froides et troubles issues de la fonte des glaciers. Ces zones ne font toutefois pas partie des stratégies actuelles de protection de la nature.

14 «RIEN N'EST IRRÉVERSIBLE»

La volonté de contrôler les semences et le marché des céréales a largement façonné le monde d'hier et d'aujourd'hui et façonnera aussi celui de demain. C'est ce que démontre Alessandro Stanziani, directeur d'études à l'EHESS de Paris, invité au Festival Histoire et Cité.

22 GÉOPOLITIQUE DE L'INGRÉDIENT

Raconter la mondialisation en retracant l'histoire de produits alimentaires emblématiques de certaines régions ou de certains pays, c'est le pari réussi par les auteurs de «L'Épicerie du monde».

RENDEZ-VOUS



38 L'INVITÉE «IL NE FAUT PAS ABANDONNER LA CIVILITÉ»

Il n'est pas simple de faire cohabiter des désaccords fondamentaux au sein d'une société tolérante. Bien que de nombreuses voix la décrient, la civilité est plus que jamais nécessaire, estime Teresa Bejan.

26 LE PREMIER DES TOQUÉS

Aujourd'hui oublié, Antonin Carême a été la première star de la gastronomie moderne. Un chef doué et inventif dont la cuisine a réjoui les papilles de tous les grands d'Europe au début du XIX^e siècle.

27 ET STALINE AFFAMA L'UKRAINE

De l'été 1931 à l'été 1933, 7 millions de Soviétiques meurent de faim à la suite de la politique de collectivisation forcée des campagnes. Chapitre tabou de l'histoire russe, ce terrible épisode fut aussi un moyen de mater la résistance des Ukrainiens face au pouvoir stalinien.



42 EXTRA-MUROS DANS LA MANGROVE DE GAMBIE

Une expédition a remonté le cours du fleuve Gambie en voilier afin d'étudier l'état de santé de la mangrove. Cet écosystème, d'une grande biodiversité, est menacé par les changements climatiques.



30 LE «BŒUF ÉCORCHÉ», UNE ŒUVRE QUI SE SAVOURE

Aujourd'hui conservé au Louvre, le célèbre tableau de Rembrandt représentant une carcasse de bœuf a fait l'objet de multiples interprétations. Grand spécialiste des XVII^e et XVIII^e siècles, Jan Blanc livre la sienne.

34 ALLAITER, UN GESTE SIMPLE, UNE HISTOIRE COMPLEXE

Un ouvrage très complet, fruit d'un projet éditorial qui a duré cinq ans, revient sur l'histoire et les pratiques de l'allaitement en Europe, de l'Antiquité à nos jours. Une histoire bien plus complexe que le simple geste de donner le sein peut le laisser penser.

Photo de couverture: iStock



46 TÊTE CHERCHEUSE TCHORNOBYL, PATRIMOINE DE L'HUMANITÉ?

Chercheuse ukrainienne accueillie à l'UNIGE, Vira Orlovska travaille sur la conservation de la zone d'exclusion autour de la centrale nucléaire qui a explosé en 1986. Portrait.

50 À LIRE



**SUPITCHAYA PHILIPPOZ
REÇOIT LE PRIX ALBRECHT
VON HALLER YOUNG
INVESTIGATOR**



La Fondation suisse de cardiologie a distingué Supitchaya Philippoz, étudiante en 6^e année à la Faculté de médecine, en lui remettant le Albrecht von Haller Young Investigator Award pour sa thèse sur la dissection aortique de type A. Ce prix est décerné chaque année à de jeunes chercheuses et chercheurs pour des travaux exceptionnels dans le domaine de la recherche cardio-vasculaire.

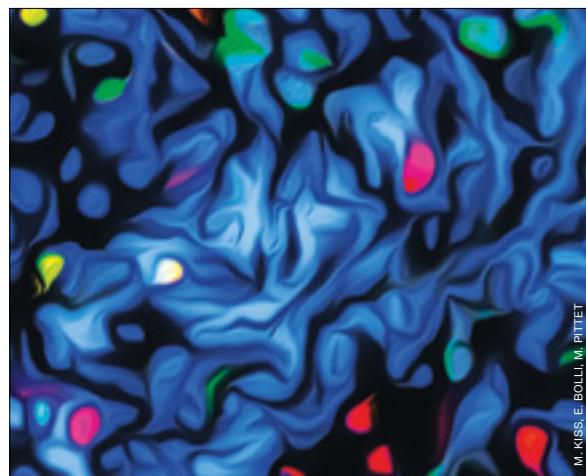
**EVELINA TRUTNEVYTE
NOMMÉE À LA
COMMISSION FÉDÉRALE
POUR LA RECHERCHE
ÉNERGÉTIQUE**



Professeure à l'Institut des sciences de l'environnement (Faculté des sciences) et cheffe du groupe Systèmes d'énergies renouvelables, Evelina Trutnevyte a été désignée comme experte au sein de la Commission fédérale pour la recherche énergétique. Celle-ci est chargée d'élaborer le plan directeur de la recherche énergétique de la Confédération, de contrôler et de suivre les programmes de recherche énergétique en Suisse.

MÉDECINE

Les neutrophiles sont une arme à double tranchant contre le cancer



Vue d'artiste d'une tumeur pulmonaire (en bleu) infiltrée par différents types de neutrophiles (en vert, orange et rouge), dont certains (en rouge) sont augmentés par l'immunothérapie et sont nécessaires à l'élimination de la tumeur.

L'immunothérapie, qui consiste à activer des cellules immunitaires pour qu'elles reconnaissent et détruisent les cellules cancéreuses, fonctionne très bien chez certains malades

mais reste peu efficace dans la majorité des cas. Une partie de l'explication pourrait se trouver chez les neutrophiles, qui sont les cellules immunitaires les plus abondantes dans le sang. Même si elles sont très utiles lors d'infections ou de blessures, leur présence dans le contexte du cancer est une mauvaise nouvelle car elles favorisent la vascularisation et la progression des tumeurs. En analysant le rôle de ces cellules, une équipe dirigée par Mikaël Pittet, professeur au Département de pathologie et immunologie (Faculté de médecine), a découvert qu'il n'existe pas un seul type de neutrophiles mais plusieurs. Comme l'explique un article paru le 11 avril dans *Cell*, ces cellules peuvent, en fonction de certains marqueurs présents à leur surface, soit favoriser la croissance des tumeurs soit les combattre et assurer le succès d'un traitement. En promouvant les facteurs adéquats, il serait donc possible de faire des neutrophiles de formidables agents de l'immunité antitumorale et de renforcer ainsi les effets des traitements immunothérapeutiques actuels.

ARCHÉOLOGIE

Le programme de fouilles solidaires de l'UNIGE met au jour une route antique

Dans le cadre de sa campagne de fouilles 2023, le programme «Archéologie solidaire» a mis au jour, au mois d'avril dernier, les restes d'une route pavée qui menait à la «Casa del Navarca» de la ville antique de Ségeste, un important site archéologique situé à 80 km de Palerme, en Sicile. Fondée par les Élymes, l'un des trois peuples autochtones de l'île avec les Sicanes (Sicile centrale) et les Sicules (Sicile orientale), la cité de Ségeste a été occupée dès le VI^e siècle avant notre ère jusqu'à l'époque médiévale. Zone de passage vers l'intérieur des terres profitant d'un accès direct à la mer, la cité constituait un important centre commercial et stratégique. La découverte de plusieurs dalles de l'ancienne route utilisée

par les habitants et les visiteurs de la ville devrait permettre de réévaluer les dimensions de la cité et son mode de fonctionnement. L'équipe dirigée par Alessia Mistretta, du Département des sciences de l'Antiquité (Faculté des lettres), estime par ailleurs qu'elle pourrait conduire à une agora dont l'emplacement reste à déterminer. Lancé en 2017 par l'Université de Genève en collaboration avec les autorités siciliennes, le programme d'intégration sociale et culturelle «Archéologie solidaire» a permis à près de 80 jeunes migrants et migrantes d'acquérir une formation pratique dans le domaine de l'archéologie tout en bénéficiant d'un contrat légal et de l'accès à des cours d'italien.

ASTRONOMIE

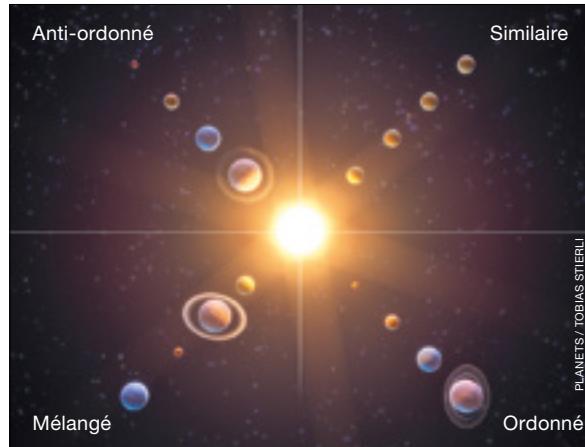
Les systèmes planétaires existent sous quatre formes

Deux articles parus le 14 février dans la revue *Astronomy and Astrophysics* démontrent qu'il existe quatre types de systèmes planétaires, baptisés « ordonné », « anti-ordonné », « similaire » et « mélangé ». Selon ces études, dont le premier auteur est Lokesh Mishra, chercheur au Département d'astronomie (Faculté des sciences) et membre du Pôle de recherche national PlanetS, cette classification permettra d'étudier ces systèmes dans leur ensemble et de les comparer.

Sur la base d'observations réalisées il y a plus d'une décennie avec le télescope spatial Kepler, les astronomes ont d'abord remarqué que la plupart des systèmes découverts ne ressemblent pas au nôtre mais contiennent des planètes avec des masses et des tailles similaires.

En y regardant de plus près et en développant une nomenclature permettant de déterminer les différences et les similarités entre les planètes de mêmes systèmes, Lokesh Mishra a découvert qu'il existe en réalité quatre types d'architecture. Lorsque les masses des planètes sont presque identiques, on parle de système « similaire ». Lorsqu'elles ont tendance à augmenter avec la distance à l'étoile, il s'agit d'un système « ordonné » ou, dans le cas inverse, « anti-ordonné ». Enfin, le type « mélangé » désigne le système où les masses des planètes varient de manière importante.

Cette nomenclature permet d'étudier les systèmes planétaires comme une seule entité et de les comparer les uns aux autres.



Représentation des quatre types d'architecture des systèmes planétaires.

La catégorie « ordonnée », dont fait partie le Système solaire, fait ainsi figure d'exception. Les plus courants sont les « similaires » puisqu'ils regroupent environ huit systèmes sur dix.

Ce sont la masse du disque de gaz et de poussière primordial et l'abondance d'éléments lourds dans les étoiles-hôtes qui jouent probablement un rôle clé dans le devenir des systèmes planétaires. Ceux de type similaire émergent de disques relativement petits et peu massifs. Les ordonnés ou anti-ordonnés naissent, eux, de disques massifs et contenant de nombreux éléments lourds. Quant aux systèmes mélangés, ils sont le fruit de disques de taille intermédiaire.

STÉPHANIE DAGRON
NOMMÉE À LA
COMMISSION NATIONALE
D'ÉTHIQUE



Professeure au Département de droit international public et organisation internationale (Faculté de droit) et professeure associée à la Faculté de médecine, Stéphanie Dagon a été nommée par le Conseil fédéral comme membre de la Commission nationale d'éthique dans le domaine de la médecine humaine. Cette dernière a pour mission d'informer sur l'état de la recherche médicale, d'évaluer les retombées sociales et les enjeux éthiques des biotechnologies dans la médecine humaine tout en menant une réflexion éthique globale.

**LUCA CARICCHI REÇOIT
LE NISHIDA PRIZE 2023**



Professeur au Département des sciences de la Terre et de l'environnement, Luca Caricchi a reçu le Nishida Prize 2023. Cette distinction lui est attribuée pour ses travaux qui ont permis de comprendre les processus physiques régissant le stockage et le transport du magma dans la lithosphère ainsi que la distribution de l'ampleur et de la fréquence des éruptions volcaniques. Le Nishida Prize est remis par la Japan Geoscience Union.

BIOLOGIE CELLULAIRE

Des neurones dormants ont été ramenés à la vie

Certaines zones du cerveau des adultes contiennent des cellules souches neurales quiescentes, c'est-à-dire dormantes, qui peuvent potentiellement être réactivées pour former de nouveaux neurones. La transition de la quiescence vers la prolifération est cependant encore mal comprise. Dans un article paru le 1^{er} mai dans la revue *Science Advances*, l'équipe de Jean-Claude Martinou, professeur honoraire au Département de biologie moléculaire et cellulaire (Faculté des sciences), a découvert que les mitochondries, ces organites qui produisent l'énergie au sein des cellules, sont impliquées dans la régulation

du niveau d'activation de ces cellules souches neurales. Plus précisément, c'est l'activité du transporteur mitochondrial de pyruvate, un complexe protéique découvert il y a onze ans, qui influence les options métaboliques qu'une cellule peut choisir, soit pour devenir dormante, soit pour devenir active. En modifiant leur métabolisme mitochondrial, les biologistes sont parvenus à augmenter le nombre de nouveaux neurones dans le cerveau de souris adultes et même âgées. Ces résultats pourraient avoir des implications dans le traitement de maladies neurodégénératives.

SCIENCES AFFECTIVES

LA FONDATION FRANÇAISE
DU REIN DISTINGUE SOPHIE
DE SEIGNEUX

Sophie de Seigneux, professeure au Département de médecine, (Faculté de médecine) et médecin-chef du service de néphrologie et hypertension des Hôpitaux universitaires de Genève, est lauréate du Prix 2022 de la Fondation française du rein. Première Suisse à être ainsi distinguée, Sophie de Seigneux voit récompensés ses travaux sur la pathophysiologie de la maladie rénale et notamment ses études sur les altérations métaboliques lors de maladies rénales.

ÉRIC HUYSECOM LAURÉAT
DU PRIX OGOBAGNA

Professeur honoraire de la Faculté des sciences, l'anthropologue Éric Huysecom est le lauréat du prix Ogobagna 2023. Cette distinction est décernée à des personnalités ou organisations ayant apporté une contribution exceptionnelle au développement, à la protection, au rayonnement et à la valorisation de la culture malienne. Titulaire d'un doctorat en archéologie pré- et protohistorique à la Goethe-Universität Frankfurt am Main, Éric Huysecom a mené durant toute sa carrière des travaux de recherche en préhistoire et archéologie africaines.

Jouer de la musique gonfle la matière grise et freine le vieillissement cognitif

La pratique musicale freine le déclin cognitif qui accompagne le vieillissement des individus, selon une étude parue dans la revue *NeuroImage: Reports* du 2 juin et menée par Damien Marie, chercheur au Centre d'imagerie biomédicale (Faculté de médecine), au Centre interfacultaire en sciences affectives et à la Haute école de santé – Genève.

Lui et ses collègues ont suivi durant six mois 132 personnes âgées de 62 à 78 ans n'ayant auparavant jamais pratiqué la musique durant plus de six mois. Les participants et les participantes ont été réparties dans deux groupes, le premier devant suivre des cours de piano hebdomadaires et le second des cours d'écoute active axés notamment sur la reconnaissance des instruments et l'analyse de la structure d'œuvres. Après six mois à ce rythme, la neuro-imagerie a révélé, chez tout le monde, une augmentation de la matière grise dans quatre régions du cerveau impliquées dans le fonctionnement cognitif de haut niveau, notamment dans des zones du cervelet mobilisées dans la mémoire de travail. Leurs performances cognitives ont augmenté de 6 %, un résultat directement corrélé à la plasticité du cervelet. Les scientifiques ont constaté que la



ADOBESTOCK

qualité du sommeil, le nombre de cours suivis et l'entraînement quotidien ont un impact sur le degré d'amélioration des performances. En revanche, le volume de matière grise est resté stable dans le cortex auditif primaire droit des pianistes – une région spécialisée dans le traitement des sons – alors qu'il a diminué dans le groupe d'écoute active. Un processus global d'atrophie s'est néanmoins poursuivi chez l'ensemble des volontaires. Les interventions musicales ne peuvent donc pas rajeunir le cerveau mais seulement freiner le vieillissement de certaines de ses régions.

MÉDECINE

Un antibiotique allié à un anticancéreux a réussi à surmonter les résistances

Un consortium international de recherche dont fait partie Kimberly Kline, professeure au Département de microbiologie et médecine moléculaire (Faculté de médecine), a mis au point une stratégie permettant de contourner la résistance des bactéries aux antibiotiques, selon un article paru le 22 février dans la revue *Science Advances*. Visant spécifiquement la bactérie potentiellement mortelle *Enterococcus faecalis*, dont la plupart des souches sont résistantes aux antibiotiques courants, les scientifiques ont associé, dans le même traitement, la vancomycine, qui est le principal antibiotique utilisé dans ce contexte, et la mitoxantrone, un agent anticancéreux. Cette

combinaison a permis de cibler simultanément la bactérie et le système immunitaire humain et de contourner les résistances. Testée sur des souris, elle s'est avérée très efficace pour inhiber la croissance des bactéries résistantes. Elle a aussi montré une capacité à renforcer le système immunitaire de l'hôte et à améliorer la cicatrisation des plaies en recrutant davantage de cellules immunitaires sur les sites d'infection et en rendant ces dernières plus aptes à tuer les bactéries. La résistance aux antibiotiques est l'un des défis sanitaires mondiaux les plus urgents. En 2019, elle a provoqué près de 5 millions de décès.

BIOLOGIE

L'albumen est le thermomètre de la graine et contrôle la germination

La germination est une étape cruciale dans la vie d'une plante. C'est le moment où elle quitte le stade de graine, qui la rend résistante à différentes contraintes environnementales telles que les conditions climatiques ou l'absence d'éléments nutritifs, pour devenir une plantule beaucoup plus vulnérable. La survie de la jeune plante dépend notamment du moment opportun de cette transition. Il est donc essentiel que cette étape soit contrôlée finement. Une équipe suisse, dirigée par Luis Lopez Molina, professeur au Département des sciences végétales (Faculté des sciences), a découvert le thermomètre interne des graines capable de retarder, voire de bloquer la germination en cas de températures trop élevées pour la future plantule. Il en ressort que cette thermo-inhibition n'est pas contrôlée de manière autonome par l'embryon. C'est en réalité l'albumen, le tissu nourricier qui se trouve également dans la graine, qui détecte

la variation de la température défavorable à la germination et déclenche l'inhibition de la germination en agissant sur le phytochrome B, une protéine sensible à la lumière et à la température. Ces travaux, publiés le 7 mars dans la revue *Nature Communications*, pourraient permettre d'optimiser la croissance des plantes dans un contexte de réchauffement climatique global.



Coupe d'une graine d'*Arabidopsis thaliana*, l'Arabette des dames. L'embryon est coloré en violet. La monocouche de cellules vertes entourant l'albumen à la surface duquel est déposée la cuticule, représentée par la mince ligne verte.

SCIENCES DE LA TERRE

Du fond du golfe du Mexique surgit un avertissement climatique



ADOBESTOCK

Il y a 56 millions d'années, la Terre a connu un réchauffement tel que des palmiers ont poussé près du pôle Nord.

Les scientifiques ne peuvent pas prédire avec précision l'évolution du climat dans les siècles à venir. Mais ils peuvent nous renseigner sur des faits du passé et nous avertir de l'inquiétante similitude existant entre les traces laissées par l'un des réchauffements les plus importants et les plus rapides qu'ait connus la Terre et ce qui se déroule aujourd'hui sous nos yeux. Dans un article paru le 9 février dans la revue *Geology*, Sébastien Castelltort, professeur à la Section des sciences de la Terre et de l'environnement (Faculté des sciences), et son équipe ont ainsi étudié les conséquences environnementales du «maximum thermique Paléocène-Éocène» (PETM), survenu il y a 56 millions d'années. Cet épisode est caractérisé par une augmentation massive de la teneur

en gaz carbonique dans l'atmosphère, provoquant une hausse de la température globale de 5 à 8°C en l'espace de 5000 à 10 000 ans et une perturbation climatique qui aurait duré entre 100 000 et 200 000 ans. En se basant sur l'analyse des sédiments du fond du golfe du Mexique, l'étude genevoise a montré que les grandes plaines d'Amérique du Nord ont alors été marquées par une augmentation considérable de l'intensité et de la saisonnalité des pluies. En d'autres termes, la pluie est tombée de manière plus concentrée durant des événements plus extrêmes, ce qui a entraîné de grandes quantités d'argile jusque dans l'océan, rendant ce dernier inhabitable pour certaines espèces vivantes. Ce scénario pourrait, selon les auteurs, se répéter aujourd'hui.

Durant le PETM, des palmiers ont poussé au pôle Nord et certaines espèces de plancton marin normalement restreintes aux eaux tropicales se sont répandues sur toute la surface du globe. Ailleurs, la température des eaux de surface a atteint par endroits presque 36 degrés, un niveau létal pour de nombreux organismes. Des espèces de foraminifères benthiques, vivant au fond des mers et des océans, ont disparu et on a observé un important renouvellement de la faune de mammifères terrestres au cours duquel a émergé un bon nombre des principaux ordres de mammifères actuels, dont celui des primates.

ENVIRONNEMENT

Décarboner l'électricité aura un impact inégal selon les régions européennes

La lutte contre le changement climatique passe par une décarbonation de la production de l'électricité qui est, à l'heure actuelle, l'un des secteurs les plus polluants. Cependant, cette transition risque d'avoir un impact socio-économique négatif sur certaines régions selon leurs vulnérabilités et leurs capacités d'adaptation, alors qu'elle pourrait en favoriser d'autres. Dans un article paru le 18 avril dans *Nature Communications*, l'équipe d'Evelina Trutnevyyte, professeure associée à l'Institut des sciences de l'environnement (Faculté des sciences), a cartographié précisément les conséquences socio-économiques de la décarbonation de l'électricité pour 296 régions

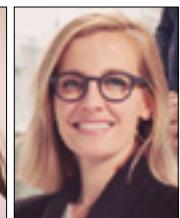
d'Europe d'ici à 2050. Elle révèle que les régions du Sud et du Sud-Est du continent pourraient être les plus fragilisées. Tandis que le Jutland Nord, au Danemark, bénéficierait d'investissements supplémentaires – et donc d'emplois – liés aux installations éoliennes en mer, la Sicile et la Campanie en Italie subiraient une augmentation des prix de l'électricité en raison de leur nature insulaire qui les empêche d'importer librement de l'électricité. Selon cette étude, l'impact de cette transition en Suisse serait pratiquement neutre car le pays n'abrite pas de centrales à combustibles fossiles à fermer et que les autres vulnérabilités et avantages sont équilibrés.

CAROLINE SAMER
ÉLUE VICE-PRÉSIDENTE
DE SWISSETHICS



Caroline Samer, professeure associée au Département d'anesthésiologie, pharmacologie, soins intensifs et urgences (Faculté de médecine) et médecin-chef du service de pharmacologie et toxicologie cliniques des Hôpitaux universitaires de Genève, est élue vice-présidente de swissethics, l'organisation faîtière des commissions cantonales d'éthique de la recherche sur l'être humain en Suisse.

DEUX CHERCHEUSES
DE LA FACULTÉ DE
MÉDECINE DISTINGUÉES
PAR LE PRIX LEENAARDS



L'un des trois Prix Leenaards 2023 pour la recherche biomédicale translationnelle a été attribué à Camilla Bellone, professeure associée au Département de neurosciences fondamentales, et Indrit Bègue, chercheuse au Département de psychiatrie, et Jonas Richiardi, de l'Université de Lausanne, pour un projet de stimulation transcrânienne du cervelet visant à lutter contre les symptômes négatifs de la schizophrénie. Le cervelet, qui représente seulement 10 % du volume du cerveau mais contient plus de 50 % de nos neurones, est connecté à des régions cérébrales profondes liées au système de récompense qui sont impossibles à atteindre de manière non invasive.

THÈSES

Toutes les thèses sont consultables dans l'archive ouverte de l'UNIGE:
<https://archive-ouverte.unige.ch>

SCIENCES DE LA SOCIÉTÉ

Le flamenco, outil de légitimation de l'identité andalouse

En 2010, le flamenco était inscrit sur la Liste représentative du patrimoine culturel immatériel de l'Unesco. En partant d'une analyse de cette inscription, cette thèse étudie la manière dont les institutions ont mobilisé le flamenco et ses imaginaires en vue de sa patrimonialisation dans la construction régionale post-franquiste. Elle montre notamment le rôle central que le flamenco a joué dans la construction politique andalouse et que la définition de ce genre musical et danse comme « patrimoine » est avant tout le fruit d'une construction institutionnelle servant la consolidation de l'identité régionale andalouse. L'inscription à l'Unesco aurait permis de légitimer le flamenco comme « patrimoine culturel andalou » et, par extension, l'existence culturelle de la région andalouse. Le travail met aussi en évidence le fait que les acteurs institutionnels ont négocié à plusieurs reprises la candidature du flamenco

avec d'autres niveaux politiques (communautés autonomes d'Espagne, État espagnol, et d'autres États). Ces différentes recompositions politiques ont chacune été accompagnées d'une réadaptation du récit institutionnel du flamenco et de ses imaginaires géographiques.

« **Le flamenco à l'Unesco : récits scalaires et enjeux régionaux andalous** », thèse en sciences de la société, par Cécilia Raziano, dir. Bernard Debarbieux et Ellen Hertz, 2022, archive-ouverte.unige.ch/unige:168029

MÉDECINE

L'installation d'une ligne téléphonique de triage dans les unités psychiatriques s'avère utile

Les soins psychiatriques en milieu hospitalier ne sont pas toujours les plus bénéfiques pour certains patients. Ce, d'autant moins que la surpopulation de ces unités hospitalières est un problème récurrent. Dans ce contexte, le développement de stratégies pour limiter les traitements hospitaliers évitables est le bienvenu. Une des solutions envisagées est l'installation

LETTERS

Les premiers essais du haïku hors du Japon ont eu lieu en France

D'origine japonaise, le haïku est pratiqué en dehors de l'archipel nippon depuis plus d'un siècle. Si ce poème connaît aujourd'hui un succès mondial, cet engouement n'est pas propre au monde contemporain : les premiers essais hors Japon ont eu lieu en France et en langue française en 1905. Alliant approche herméneutique et contextualisation historique, cette thèse explore les premières circulations, appropriations et reconfigurations françaises du haïku. Quatre moments clés s'y succèdent : le haïku pictural (1905-1916), le haïku de guerre (1916-1929), le haïku expérimental (1919-1920) et le

haïku amateur (1923-1927). Loin d'être un phénomène mineur, la pratique du haïku en France au début du XX^e siècle voisine, avec la vogue du japonisme, le choc de la Grande Guerre ou la montée des avant-gardes. En se penchant sur un corpus méconnu, cette thèse dresse l'archéologie d'une pratique toujours vivace et questionne la notion de forme littéraire pour lui préférer celle de formule.

Haïku(s) français. Circulations, appropriations et reconfigurations d'une formule voyageuse (1905-1939), thèse en lettres par Magali Amandine Bossi, dir. Jérôme David et Emmanuel Lozerand, 2023, archive-ouverte.unige.ch/unige:167673

et après la mise en place d'une ligne d'assistance téléphonique de triage. L'auteur du travail a également constaté une tendance à la réduction de la durée moyenne du séjour hospitalier.

« **Impact de la mise en place d'une ligne téléphonique de triage psychiatrique sur la réduction des hospitalisations aigües dans un hôpital tertiaire suisse** », thèse en médecine par Aurelio Restellini, dir. Stefan Kaiser et Omar Kherad, 2023, archive-ouverte.unige.ch/unige:167822

Abonnez-vous à « Campus » !

par e-mail (campus@unige.ch)
ou en envoyant le coupon ci-dessous :

Je souhaite m'abonner gratuitement à « Campus »

Nom

Prénom

Adresse

N° postal/Localité

Tél.

E-mail

Découvrez les recherches genevoises, les dernières avancées scientifiques et des dossiers d'actualité sous un éclairage nouveau.

Des rubriques variées dévoilent l'activité des chercheuses et des chercheurs dans et hors les murs de l'Académie. L'Université de Genève comme vous ne l'avez encore jamais lue !



Université de Genève
Service de communication
24, rue Général-Dufour
1211 Genève 4
campus@unige.ch
www.unige.ch/campus

SCIENCES DE L'ENVIRONNEMENT

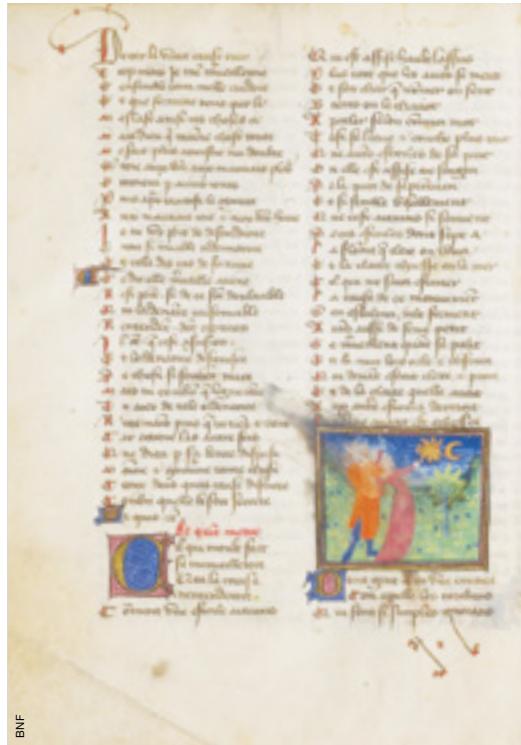
LA VOLCANOLOGIE CRYPTIQUE DES MANUSCRITS MÉDIÉVAUX

L'ANALYSE DES TEXTES MÉDIÉVAUX MENTIONNANT LES ÉCLIPSES DE LUNE

A PERMIS DE DATER AVEC PRÉCISION CERTAINES DES PLUS GRANDES ÉRUPTIONS
SURVENUES ENTRE 1100 ET 1300, JUSTE AVANT LE PETIT ÂGE GLACIAIRE.



La datation des éruptions volcaniques du passé représente une donnée importante dans la reconstruction du climat au cours de l'histoire et de son impact sur les sociétés. Mais elle reste un défi pour les scientifiques. Pour améliorer sa précision, Sébastien Guillet, chercheur à l'Institut des sciences de l'environnement (ISE, Faculté des sciences), et ses collègues présentent, dans un article de la revue *Nature* du 5 avril, une source d'information assez inhabituelle : les moines du Moyen Âge. Ces derniers ont en effet, sans le savoir, consigné dans leurs chroniques des indices permettant aux scientifiques d'aujourd'hui d'affiner l'estimation des dates de ces événements naturels n'ayant laissé aucun témoignage direct. C'est l'observation par les religieux de la couleur de la Lune lors de ses éclipses qui a mis les chercheurs et les chercheuses sur la piste. Lorsqu'elle est rouge foncé, tout est normal. Lorsqu'elle est noire, c'est qu'il flotte dans la stratosphère un voile d'aérosols produits quelques mois plus tôt par une activité explosive d'un volcan quelque part sur le globe. La technique a permis aux scientifiques genevois-es de préciser la date de cinq éruptions majeures survenues entre 1100 et 1300 et qui ont probablement contribué au petit âge glaciaire ayant suivi cette période. Les éclipses lunaires totales se produisent lorsque la Lune passe dans l'ombre de la Terre. Les dates précises de ces obscurcissements ont été calculées à l'aide des lois de la physique et répertoriées dans des catalogues d'éclipses lunaires qui remontent à plusieurs millénaires avant notre ère. En général, le disque de notre satellite reste visible sous la forme d'un globe rougeâtre car il est encore baigné par les



Deux manuscrits médiévaux mentionnant les éclipses de Lune.

Page de gauche:

Représentation d'une éclipse de Lune par Johannes de Sacrobosco, mathématicien, astrologue et astronome du XIII^e siècle.

Ci-contre: Enluminure de la fin du XIV^e ou du début du XV^e siècle représentant deux personnes observant une éclipse de Lune. L'enluminure comporte les mots «La lune avant est éclipsée».

rayons du Soleil déviés par l'atmosphère de la Terre. Une éruption volcanique de très grande ampleur peut cependant envoyer dans la stratosphère une quantité de poussière telle que la Lune éclipsée, devenue noire comme la nuit, disparaît presque totalement à la vue. S'il persiste assez longtemps, ce voile d'aérosols peut aussi avoir des conséquences sur le climat et entraîner des températures très basses, des sécheresses ou des inondations, ruiner les cultures et entraîner des disettes. Des travaux antérieurs ont d'ailleurs montré que les fortes éruptions tropicales peuvent provoquer un refroidissement global de l'ordre d'environ 1°C en quelques années.

L'Apocalypse de Jean Très attentifs aux signes venus du ciel, les moines du Moyen Âge ont scrupuleusement rapporté les éclipses de Lune dans leurs chroniques, aux côtés d'autres événements comme les actes des rois et des papes, les grandes batailles, les catastrophes naturelles et les famines. Ils l'ont fait d'autant plus sérieusement que, selon l'Apocalypse de Jean, l'apparition d'une Lune rouge sang – en même temps que des tremblements de terre et des éclipses solaires – est l'un des signes annonciateurs de la fin des temps.

L'angoisse liée à ce funeste présage explique pourquoi, sur les 64 éclipses de Lune qui ont été visibles en Europe entre 1100 et 1300, les chroniques chrétiennes en ont rapporté 51 (dans 180 textes différents) avec, très souvent, la précision sur la couleur de l'astre. Ce taux remarquable de 80% est comparable à celui obtenu entre 1665 et 1881 (82%), alors que les observations sont nettement plus abondantes. Il témoigne également de

la prolifération du nombre de communautés monastiques et de leur étendue géographique à travers l'Europe, ce qui a permis d'augmenter les chances d'avoir un ciel clair pour réaliser l'observation.

Il existe aussi des textes d'Asie (Chine, Corée et Japon) rapportant des éclipses de Lune durant la même période. Le scribe japonais Fujiwara no Teika écrit ainsi à propos d'une observation du 2 décembre 1229 : «*Les Anciens n'avaient jamais vu cela comme cette fois, l'emplacement du disque de la Lune n'étant pas visible, comme s'il avait disparu pendant l'éclipse... Il y avait vraiment de quoi avoir peur.*»

Si elles ont toutes été traduites et référencées, la plupart des sources asiatiques n'ont toutefois pas été retenues dans la recherche en raison du manque d'indications sur la couleur de la Lune. «*La majorité de ces données constitue en réalité des résumés d'observations originales qui ont été perdues il y a des siècles déjà*, précise Sébastien Guillet. *Nous ne saurons donc jamais si elles contenaient des informations sur la couleur des éclipses de Lune.*»

Les scientifiques connaissent par ailleurs les dates approximatives de nombreuses éruptions grâce aux données extraites des carottes de glace prélevées au Groenland et en Antarctique. Ces dernières, mises en relation avec des modèles climatiques et des reconstructions des températures estivales à partir de la dendrochronologie (l'analyse des anneaux de croissance des arbres), ont permis d'identifier sept éruptions majeures du Haut Moyen Âge ayant possiblement injecté dans la stratosphère d'énormes quantités de poussière et faisant toutes partie du top 16 des plus grandes éruptions de ces derniers 2500 ans.

Petit âge glaciaire Il faut dire que cette période du Haut Moyen Âge est connue pour être l'une des plus actives sur le plan volcanique. L'éruption de 1257 correspond à celle de Samalas en Indonésie, la seule de cette époque dont le volcan a pu être identifié grâce à des manuscrits retrouvés à Java, ainsi que

par des recherches géologiques sur place. Sa puissance est similaire à la célèbre éruption du Tambora de 1815 qui a entraîné «l'année sans été» de 1816 (et subséquemment l'écriture, à Genève, du roman d'épouvante *Frankenstein* par Mary Shelley). L'effet collectif de ces éruptions médiévales sur le climat de la Terre pourrait d'ailleurs avoir conduit au petit âge glaciaire qui a couvert les quelques siècles suivants.

Le problème, c'est que la chronologie des événements tirés des carottes de glace est entachée d'incertitude. L'échelle de temps la plus utilisée pour établir ces chronologies (GICC05) semble générer des erreurs allant jusqu'à quatre ans pour le Haut Moyen Âge. Une échelle de temps plus récente (NS1-2011) semble avoir pu réduire cette marge d'erreur à deux ans.

«*L'objectif de notre étude était de voir laquelle des deux échelles de temps fonctionne le mieux, du moins pour la période qui nous concerne, et, surtout, d'essayer de préciser encore un peu plus l'estimation des dates d'éruption à l'aide de notre approche basée sur les manuscrits médiévaux*, explique Sébastien Guillet. *Une approche assez délicate, cela dit, car elle demande de modéliser la diffusion des aérosols volcaniques dans la stratosphère pour savoir environ combien de mois avant l'observation d'une éclipse de Lune sombre a pu avoir lieu l'éruption.*»

En combinant les différentes méthodes, les scientifiques ont réussi à montrer que l'échelle de temps la plus récente, NS1-2011, est la plus conforme à la réalité et ont pu affiner les dates de cinq des sept plus grandes éruptions du Haut Moyen Âge, atteignant parfois une précision de six mois. Ils ont également déterminé que cinq autres éruptions n'ont pas eu d'impact sur la stratosphère (les aérosols n'ont jamais dépassé la troposphère) et n'ont, de ce fait, eu que des conséquences limitées sur le climat.

Anton Vos

Ci-contre: Le Muttgletscher, en Valais, est perché à environ 2700 mètres d'altitude. Ce petit glacier de 0,36 km² (en 2018) se réduit rapidement. Il alimente la Mutt qui, tout au long de son cours en direction du Rhône, reçoit des affluents non glaciaires provenant de sources ou de fonte de névés.

BIODIVERSITÉ

LA DISPARITION DES GLACIERS ENTRAÎNE CELLE D'UNE FAUNE MÉCONNUE

AU COURS DU SIÈCLE À VENIR, **CERTAINES RÉGIONS, NOTAMMENT EN SUISSE, POURRAIENT SERVIR DE REFUGES À LA FAUNE VIVANT DANS LES EAUX FROIDES DES RÉGIONS ALPINES.** ELLES NE FONT TOUTEFOIS PAS PARTIE DE LA STRATÉGIE ACTUELLE DE PROTECTION DE LA NATURE.



BRIGITTE LODS

Le retrait des glaciers entraîne inéluctablement la disparition non seulement d'un des paysages les plus emblématiques de la Suisse, mais aussi de la petite faune endémique qui lui est associée. Beaucoup moins visibles que les blanches couvertures de glace et généralement inconnus du grand public, les invertébrés aquatiques très spécialisés vivant au plus près des glaciers n'ont aucune échappatoire face à l'inexorable rétrécissement de leur habitat. Et le pire, c'est que les quelques endroits de l'arc alpin qui pourraient encore représenter un refuge pour ces espèces en danger dans le siècle à venir — la Suisse est particulièrement bien dotée en la matière — sont aussi ceux qui font le moins l'objet de programmes de protection de l'environnement. C'est en tout cas ce qui ressort d'une vaste étude parue le 4 mai dans la revue *Nature Ecology & Evolution* et signée par une équipe scientifique internationale dont fait partie Emmanuel Castella, maître d'enseignement et de recherche au Laboratoire d'écologie et de biologie aquatique (Faculté des sciences). «Les espèces qui peuplent les rivières issues de la fonte des glaciers sont peu nombreuses et, surtout, très spécifiques», explique le chercheur genevois. C'est-à-dire qu'on ne les trouve nulle part ailleurs. Leurs niches écologiques, associées à la présence d'un glacier, sont relativement isolées. Des études ont d'ailleurs montré que des populations d'une même espèce pouvaient développer des caractéristiques génétiques qui les différencient entre vallées voisines.» Les invertébrés en question sont essentiellement des insectes du groupe des diptères comme *Diamesa steinboecki*. Ces espèces se sont adaptées pour survivre aux conditions peu

hospitalières de leur habitat. L'eau sortant des glaciers a en effet une température qui n'excède pas les 2 °C et elle contient une grande concentration de farine glaciaire, c'est-à-dire de fines particules produites par l'abrasion de la roche suivant le mouvement du glacier. Cela engendre une turbidité importante, donnant aux torrents une couleur blanchâtre et les rendant peu propices à la vie. Spécialisés malgré tout pour survivre à ces écosystèmes, les invertébrés des cours d'eau glaciaires sont poussés par le réchauffement global à migrer vers de plus hautes altitudes pour tenter de conserver des conditions environnementales sans lesquelles ils ne peuvent subsister. La pression est d'autant plus forte que les Alpes ont aussi la triste particularité de se réchauffer plus vite que la moyenne mondiale. Pour en savoir plus sur le devenir de cette petite faune, les scientifiques ont utilisé et réuni des modèles simulant le retrait des glaciers alpins jusqu'en 2100, l'évolution de la structure du réseau hydrographique et des conditions de vie qui en découlent ainsi que la distribution d'une quinzaine d'espèces d'invertébrés vivant dans de l'eau froide à plus de 2000 mètres d'altitude. L'étude s'est basée sur 656 échantillons biologiques, prélevés sur des sites dispersés entre le sud de la France et le nord de la Slovénie, accompagnés de mesures environnementales telles que l'influence glaciaire, les caractéristiques hydrologiques, hydrauliques et physicochimiques des cours d'eau. Les calculs ont été réalisés pour chacun de la centaine de sous-bassins versants composant l'ensemble de l'arc alpin et alimentant un des quatre grands fleuves européens que sont le Rhône, le Rhin, le Danube et le Pô.

Ci-dessous: La larve d'une «spécialiste» des rivières glaciaires, «*Diamesa latitarsis*».



Il en ressort d'abord, sans surprise, que le réseau hydrologique va, en moyenne, s'étendre vers les plus hautes altitudes d'environ 1% par décennie en raison justement du retrait généralisé des glaciers. L'influence des glaciers sur les rivières, c'est-à-dire leur apport en eau au débit total, va diminuer, changeant radicalement la composition des torrents. Elle sera, à terme, réduite à sa portion congrue.

«Cela signifie qu'en se retirant, le glacier va laisser la place à de nouveaux cours d'eau mais que ceux-ci seront de moins en moins alimentés par l'eau de fonte des glaciers, précise Emmanuel Castella.

Ce sont la fonte des neiges et l'eau souterraine qui contribueront de plus en plus à leur débit, celles-ci ayant des caractéristiques physicochimiques très différentes de l'eau issue des glaciers.»

Dès lors, les invertébrés adaptés aux conditions glaciaires suivront le retrait glaciaire pour survivre lorsque c'est encore possible et disparaîtront avec les derniers restes de glacier de leur vallée. «D'ici à 2100, la plupart des espèces alpines connaîtront un déclin de la superficie de leur habitat disponible à l'échelle européenne», écrivent les scientifiques.

Localement, les choses sont parfois un peu plus nuancées. Si un tiers environ des sous-bassins perdront toute influence glaciaire d'ici à 2100, l'étude a aussi permis d'en identifier certains plus favorables à la survie des espèces alpines en raison d'une exposition et d'une morphologie permettant une persistance plus durable des glaciers dans le siècle à venir. Ces zones «refuges» se situent majoritairement à l'ouest des Alpes et donc en partie en Suisse. «Malheureusement, ce que nos résultats montrent aussi, c'est que ces aires vitales pour le devenir des invertébrés d'eau glaciaire se trouvent très souvent à l'extérieur des espaces actuellement protégés, déplore Emmanuel Castella. Et le problème est que sans cette protection, elles seront soumises à d'autres pressions comme des prélèvements d'eau pour l'irrigation, la production hydroélectrique ou les sports de neige, qui sont amenés à se développer dans les prochaines décennies.»

Selon l'étude, deux bassins suisses ont le privilège ambivalent – ce qui leur confère aussi une grande responsabilité – de combiner une présence de glaciers plus persistants qu'ailleurs,

une richesse élevée en espèces d'invertébrés et une pauvreté de zones protégées. Il s'agit de celui des Saaser et Matter Vispa (région de Zermatt) et de celui de la Lütschine (région de Grindelwald et Lauterbrunnen). L'article en appelle donc non seulement à une multiplication des suivis de la biodiversité alpine afin de modéliser la distribution future d'un plus grand nombre d'espèces, mais aussi, et surtout, à modifier les stratégies de conservation afin de mieux les adapter aux effets de perturbations venant s'ajouter à ceux du changement climatique sur la biodiversité alpine. «Ces populations endémiques du haut des vallées alpines sont certes petites et isolées, mais elles sont uniques et font partie du grand puzzle de la biodiversité à plus grande échelle, plaide Emmanuel Castella. Si certaines d'entre elles disparaissent, c'est autant de pièces du jeu qui seront perdues, participant au déclin de la biodiversité globale.»

Anton Vos



ALIMENTATION:

QUAND L'HIS SE DÉVORE

TOIRE

SOUS L'INTITULÉ « NOURRIR LE MONDE », LA 8^e ÉDITION DU FESTIVAL HISTOIRE ET CITÉ ABORDAIT LA THÉMATIQUE DE L'ALIMENTATION. UN SUJET A PRIORI BANAL QUI A POURTANT LARGEMENT FAÇONNÉ NOS SOCIÉTÉS, EN PARTICULIER VIA LE CONTRÔLE DES CÉRÉALES.

Dossier réalisé par Vincent Monnet et Anton Vos

Boire et manger. Au travers de quelque 600 événements répartis entre Genève, Lausanne et, pour la première fois, Neuchâtel, la 8^e édition du Festival Histoire et Cité s'est penchée sur la vaste thématique de la nourriture qui renvoie tantôt à la joie et au plaisir de consommer, tantôt à l'asservissement, aux difficultés économiques, à la maladie, voire à la famine. Or, pour l'un des orateurs, Alessandro Stanziani, directeur d'études et titulaire de la chaire Histoire globale des régimes économiques (XVII^e-XX^e siècle) à l'École des hautes études en sciences sociales à Paris, c'est justement le rapport de l'humain à la nourriture ou, plus précisément, sa volonté de contrôler les semences et le marché des céréales, qui a non seulement largement façonné le monde d'hier et d'aujourd'hui mais façonnera aussi celui de demain.

Campus : Dans votre dernier livre (« Capital Terre », 2021), vous proposez de relire l'histoire de l'humanité par le biais des céréales. Pourquoi ce choix et quel a été le point de départ de votre réflexion ?

Alessandro Stanziani : Avec les changements climatiques et la dégradation des terres, nous devons aujourd'hui faire face à une pression environnementale qui se fait de plus en plus contraignante. Or, dans le même temps, nous restons enfermés dans un système alimentaire qui se caractérise, d'une part, par une très forte spéculation sur le prix d'aliments de base tels que le blé, le maïs ou le riz et, d'autre part, par une augmentation galopante du phénomène d'accaparement des terres. Mon intention était de comprendre pourquoi on laisse faire ce genre de choses et comment on est arrivé à une telle situation.

Le maïs est arrivé en Afrique très tôt après la découverte du Nouveau-Monde. Il s'est adapté grâce à la sélection de variétés venues du Brésil ou du monde aztèque, moins gourmandes en eau.

Contrairement à de nombreux théoriciens, vous réfutez l'idée selon laquelle la plupart des difficultés auxquelles nous devons faire face aujourd'hui trouvent leurs racines dans la révolution néolithique et le passage d'une société de chasseurs-cueilleurs à l'adoption de l'agriculture. Pourquoi ?

Ce type de lecture, qu'on retrouve par exemple chez des auteurs comme Jared Diamond ou Yuval Harari (l'auteur du best-seller *Sapiens*, ndlr), présuppose que « l'invention » de l'agriculture marque une rupture radicale. Or, c'est loin d'être le cas. La plupart des archéologues et des archéo-botanistes considèrent en effet aujourd'hui qu'il y a eu une coexistence entre sédentaires et non-sédentaires pendant des millénaires. Ils estiment également que cette évolution a reposé sur des modèles économiques multiples et variés qui n'étaient pas forcément fondés sur l'idée d'optimiser le profit ou l'efficacité. Ce qui me gêne également chez ces auteurs, c'est le déterminisme qui sous-tend leur raisonnement.

C'est-à-dire ?

Si on les suit, on a l'impression que tout était dicté par avance par l'environnement : c'est la qualité des sols dans la région du « Croissant fertile » qui a permis la domestication des céréales par les Occidentaux. À partir de là, ceux-ci ont pu accumuler des richesses, bâtir des cités, nourrir et équiper des armées. Il en résulte que la domination imposée par le monde occidental au reste de la planète ne serait pas le fruit d'une volonté délibérée, mais une simple question d'opportunité et de chance.

Ce qui est loin d'être le cas, selon vous...

Cette vision est certes très politiquement correcte, dans la mesure où elle nous dédouane de la responsabilité de la colonisation, de l'esclavage ou de la destruction des populations qui habitaient le Nouveau-Monde avant notre arrivée, mais elle élude totalement le fait que l'humanité a été confrontée à de très nombreuses bifurcations au cours de son histoire. Dans les faits, on a bel et bien choisi de sélectionner certaines semences plutôt que d'autres, d'exclure une partie de la population plutôt qu'une autre, d'investir les profits réalisés grâce à la culture du blé dans la guerre plutôt que dans autre chose... Toutes ces décisions résultent de choix. Elles ne sont pas des conséquences inévitables de la mise en culture de certaines graines à un moment donné.

Le grand historien de la longue durée qu'était Fernand Braudel estimait de son côté que le devenir des grandes civilisations était intimement lié aux types de céréales qu'elles avaient choisi de cultiver. Êtes-vous davantage en accord avec cette façon de voir les choses ?

Pas vraiment. D'abord parce que cette approche tend à opposer les civilisations les unes aux autres. Ensuite, parce qu'elle repose sur des éléments qui sont en partie inexacts.

Pouvez-vous préciser ?

Braudel distingue trois grands types de civilisations. Celle de l'Europe est caractérisée par la culture du blé. Une céréale relativement rentable en termes de rendement, mais qui épouse rapidement les sols et qui exige donc la présence de bétail pour les régénérer. On se trouve donc face à une société dans laquelle la possibilité d'accumuler des surplus est constamment liée à cette tension entre l'homme et l'animal. Le monde asiatique, c'est la civilisation du riz. Beaucoup plus productive que le blé et ne nécessitant pas la présence d'animaux, cette plante permet de nourrir plus de gens et expliquerait ainsi pourquoi on a une population plus importante en Asie qu'en Europe depuis l'époque ancienne. Mais le prix à payer, c'est qu'il faut un pouvoir fort pour assurer la gestion à grande échelle des systèmes d'irrigation, d'où la tendance de ces pays à générer des États despotiques. Le troisième système est celui du maïs, céréale qui est encore plus productive que le riz et que le blé au moment où commence sa domestication, ce qui expliquerait selon Braudel pourquoi l'Amérique centrale est la seule région – avec la plaine du Nil –, où il est possible de sacrifier une partie de la main-d'œuvre disponible pour fabriquer des choses inutiles comme des pyramides. Enfin, tout au bas de l'échelle, il y aurait l'Afrique, condamnée à la pauvreté par l'absence de cultures céréalières.

ON A BEL ET BIEN CHOISI D'EXCLURE UNE PARTIE DE LA POPULATION PLUTÔT QU'UNE AUTRE, D'INVESTIR LES PROFITS RÉALISÉS GRÂCE À LA CULTURE DU BLÉ DANS LA GUERRE PLUTÔT QUE DANS AUTRE CHOSE.

Où donc se trouve la faille dans ce raisonnement ?

Lorsqu'on prend en compte les données fournies par les archéo-botanistes – qui utilisent la génétique pour



ADOBESTOCK

reconstituer l'histoire des semences – on peut déterminer quels types de semences étaient présents à telle date à tel endroit. On s'aperçoit alors que les conclusions auxquelles est arrivé Braudel ne collent pas avec les faits.

Pourquoi?

Tout d'abord, parce que le riz aquatique sur lequel Braudel appuie son raisonnement n'apparaît pas avant le XIII^e siècle en Chine et que sa diffusion s'est longtemps limitée aux régions côtières. Sur la longue durée, ce qui est prédominant en Asie, c'est le riz sec, qui n'est pas cultivé dans des rizières et que l'on retrouve fréquemment associé à la culture du millet dans l'ensemble de l'Eurasie. Et dès lors que l'on trouve des cultures sèches des deux côtés, l'opposition entre Asie et Europe n'a plus de sens.

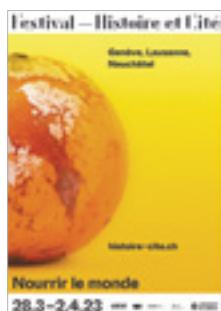
Et qu'en est-il pour l'Afrique?

Bien avant l'époque coloniale, on y trouve également du riz sec – qui voyage à travers toute la planète dès le

VIII^e siècle – ainsi que du maïs, qui arrive sur le continent très tôt après la découverte du Nouveau-Monde et qui parvient à s'adapter grâce à la sélection de variétés issues du monde aztèque ou du Brésil, moins gourmandes en eau. Tout cela démontre que les civilisations ne sont pas cloisonnées et qu'il y a beaucoup de mélanges et d'échanges entre elles depuis très longtemps.

Partant de là, peut-on encore expliquer la domination du monde occidental sur le reste de la planète en se basant sur le choix des céréales?

Oui, parce que celle-ci résulte en grande partie d'un certain nombre de décisions et de choix qui lui ont permis de contrôler très largement le marché mondial des céréales. Cela étant, les choses se passent très différemment selon que l'on considère l'espace atlantique ou l'océan Indien. Dans cette dernière région, les Occidentaux se sont en effet trouvés dans l'incapacité de débarquer et de prendre possession des lieux.



Festival Histoire et Cité

La 8^e édition du Festival Histoire et Cité, qui a réuni plus de 7500 visiteurs, s'est tenue du 28 mars au 2 avril 2023. Sous l'intitulé « Nourrir le monde », elle a proposé près de 600 événements – conférences, tables rondes, expositions, ateliers pédagogiques, performances ou projections de films – sur trois sites : Genève, Lausanne et Neuchâtel.

Retrouvez les temps forts du festival sur histoire-cite.ch

Malgré des siècles d'efforts, ils ne sont jamais réellement parvenus à contrôler ces territoires en dehors de quelques régions côtières et ils ont donc été contraints de négocier constamment. C'est d'ailleurs pour cette raison qu'ils ont inventé les règles du commerce international. Et c'est aussi ce qui explique la puissance actuelle de pays tels que l'Inde, la Chine ou le Japon.

Comment se fait-il que la relation au Nouveau-Monde ait été si différente ?

C'est une fois encore une question liée aux céréales. Pour cultiver du blé, on l'a vu, il faut du bétail. Mais ces animaux sont aussi porteurs de virus capables de se transmettre à l'être humain. Après être tombés comme des mouches pendant des millénaires, les Occidentaux ont fini par s'immuniser progressivement contre ces maladies. Ce qui n'était évidemment pas le cas des populations amérindiennes. Cela étant, après avoir épuisé les ressources en or et en argent, il y a eu un long moment de flottement parce que personne ne savait vraiment quoi faire de ces territoires inhospitaliers sur lesquels personne ne souhaitait s'installer. Ensuite, avec la mise en place de l'esclavage, qui permet de disposer de beaucoup de main-d'œuvre à faible coût, on lance l'exploitation du café et, surtout, du sucre dont la demande connaît une très forte augmentation en Europe à partir du XVII^e siècle avant d'exploser au cours des XVIII^e et XIX^e siècles.

Pourquoi ?

Quand on évoque la Révolution industrielle, on pense à l'invention de la machine à vapeur et à la mécanisation du travail. Mais dans les faits, les machines restent longtemps très rares. Dans le monde industriel, leur usage se développe à grande échelle seulement à partir des années 1920, tandis que dans le monde agricole, on n'en voit pas beaucoup avant la fin de la Deuxième Guerre mondiale. Ce qui signifie que l'énorme effort de travail fourni par l'Europe tout au long du XVIII^e et du XIX^e siècle repose avant tout sur l'énergie humaine et animale. Or, qu'est-ce qui constitue le carburant des travailleurs et des travailleuses, sinon le sucre et bien sûr les céréales – on y revient – dont le contrôle devient dès lors un atout stratégique plus essentiel que jamais.

Rien d'étonnant donc à ce que les deux grandes puissances du XX^e siècle que seront les États-Unis et la Russie investissent de façon massive dans ce secteur...

Non, mais ce qui l'est peut-être plus, c'est que ces deux États procèdent selon des logiques similaires.

À savoir...

Tous deux se débarrassent de populations qui, pour l'occasion, sont présentées comme nomades. Au prétexte qu'ils ne sont pas capables de valoriser les terres sur lesquelles ils vivent, les habitants des steppes d'Ukraine ou d'Asie centrale comme ceux des grandes plaines américaines sont chassés, quand ils ne sont pas tout simplement anéantis. Et dans les deux cas, le motif est le même : s'approprier ces territoires pour y faire pousser du blé ou du maïs.

Cette course effrénée à la production, qui pose les prémisses de la Guerre froide, n'empêche pas le système d'entrer en crise dans les premières décennies du XX^e siècle. Quelles en sont les causes ?

La plupart des terres disponibles sont alors mises en culture mais les semences standardisées qu'on utilise à l'époque perdent progressivement de leur rendement. Leur pouvoir calorique est par ailleurs assez faible et elles épuisent rapidement les sols tout en étant vulnérables aux parasites. Deux types de solutions se dessinent dès lors.

Lesquelles ?

La première consiste à partir à la recherche de variétés anciennes, qu'on suppose capables de mieux s'adapter à l'environnement, dans les parties les plus reculées de la planète. On voit alors apparaître énormément de chasseurs de semences perdues partout dans le monde. Mais leur quête n'apporte pas vraiment les résultats escomptés.

Quelle est la deuxième ?

Elle consiste à imposer aux agriculteurs l'usage de semences hybrides. C'est-à-dire de semences produites en laboratoire grâce à des croisements. C'est un procédé qui était connu depuis la fin du XIX^e siècle mais dont personne ne voulait. Dans le cadre du *New Deal*, le gouvernement américain parviendra toutefois à inverser la tendance.

Comment ?

L'idée est à la fois très simple et assez géniale. L'État commence par investir massivement pour financer des recherches agronomiques à même d'optimiser le processus de croisement et de sélection des semences. Une fois que la technique est au point, il transfère l'activité au secteur privé et éponge les dettes des fermiers consécutives à la

crise de 1929 à condition qu'ils s'engagent à utiliser ces nouvelles graines. Les paysans se trouvent dès lors pieds et poings liés parce que ces semences, qui ont certes un rendement faramineux, doivent être renouvelées tous les deux ans et qu'elles épuisent très rapidement les sols, ce qui nécessite l'utilisation d'une dose plus substantielle de fertilisants chimiques qu'auparavant, produit dont le marché explose également. Le modèle est d'une telle efficacité qu'à la fin de la Deuxième Guerre mondiale, les cultures hybrides se sont répandues sur la quasi-totalité du territoire américain. Et ce n'est là qu'un début.

De quelle manière ces semences vont-elles se répandre sur le reste de la planète ?

Dans le cadre du plan Marshall, les États-Unis accordent d'importants crédits aux pays européens en reconstruction. Mais en échange, ils demandent notamment à ceux-ci de s'approvisionner en semences américaines, ce qui leur permet de pénétrer le marché du Vieux-Continent et de s'y installer durablement. Avec la Guerre du Vietnam, c'est au tour du riz hybride de faire son entrée en Asie, tandis que le Mexique et l'ensemble de l'Amérique centrale sont envahis de maïs hybride américain. En réaction, l'Europe, puis la Russie et la Chine se lancent à leur tour dans la course et développent leurs propres variétés.

Avec quelles conséquences ?

Ces semences ont des rendements bien plus élevés que les variétés utilisées jusque-là, ce qui va permettre de soutenir l'énorme croissance que le monde a connue au cours des Trente Glorieuses. Mais ce sont de véritables bombes à retardement sur le plan écologique parce que ces nouvelles variétés exigeantes en espace et en fertilisants sont très néfastes pour les écosystèmes et les sols. Si bien que dès les années 1970, on voit à nouveau les rendements baisser et le système entrer une nouvelle fois en crise.

Une crise qui va déboucher sur une nouvelle révolution, celle des organismes génétiquement modifiés (OGM)...

Précisément. On se trouve alors à la fin de la décolonisation. Le mot d'ordre des grandes agences internationales est le développement des pays de ce qu'on appelle encore le tiers-monde. Et pour ce faire, il y a deux options possibles. La première, c'est de protéger les agricultures locales en leur offrant un soutien. Mais aucune grande puissance n'est favorable à cette solution car elles n'ont rien à y gagner. La

«CE QU'ON A APPELÉ LA 'RÉVOLUTION VERTE' EST EN FAIT UN HABILE TOUR DE PASSE-PASSE.»

seconde, c'est ce qu'on a appelé la « Révolution verte » et qui est en fait un habile tour de passe-passe.

Pouvez-vous préciser ?

À l'origine, les OGM ont été présentés comme une solution pour éradiquer le problème de la faim dans les pays pauvres. Mais en réalité, ils vont d'abord et surtout être commercialisés sur les marchés occidentaux, à commencer par celui des États-Unis, tandis que dans le même temps on se débarrasse des semences hybrides en les distribuant à tout-va dans les pays en voie de développement. Le tout, avec les mêmes avantages que dans le monde dit développé, à savoir une croissance spectaculaire des rendements, mais aussi avec les mêmes inconvénients : des dégâts environnementaux considérables, qui se manifestent notamment par la déforestation, le retour de maladies telles que la malaria ou encore l'apparition de zoonoses telles qu'Ebola ou le covid.

À ce tableau peu réjouissant, vous ajoutez la montée en puissance, depuis le début du millénaire, de la spéculation sur les matières premières. En quoi celle-ci est-elle contre-productive à vos yeux ?

Depuis le Moyen Âge, les commerçants faisaient des profits en achetant du blé par avance et en pariant sur une augmentation des prix. Mais au XIX^e siècle, on introduit un nouveau type de spéculation qu'on appelle les «*futures*» et qui permet de spéculer non plus sur des récoltes réelles mais sur des promesses de récolte, ce qui veut dire qu'il n'y a plus de produit réel. Cette pratique a été interdite à de nombreuses reprises au cours de l'histoire du XX^e siècle parce qu'elle provoquait systématiquement des crises. Puis elle a de nouveau été autorisée à la faveur du mouvement néolibéral des années 1980. Résultat : on se retrouve aujourd'hui avec d'énormes profits réalisés au travers de la spéculation sur les matières premières alors même que

L'ALIMENTATION MONDIALE EN CHIFFRES

UTILISATION DU SOL

SURFACE TERRESTRE:
51 MILLIARDS D'HECTARES (HA)

SUPERFICIE DES TERRES ÉMERGÉES:
14,9 MILLIARDS D'HA (29 %)

SUPERFICIE DES OCÉANS:
36,1 MILLIARDS D'HA (71 %)

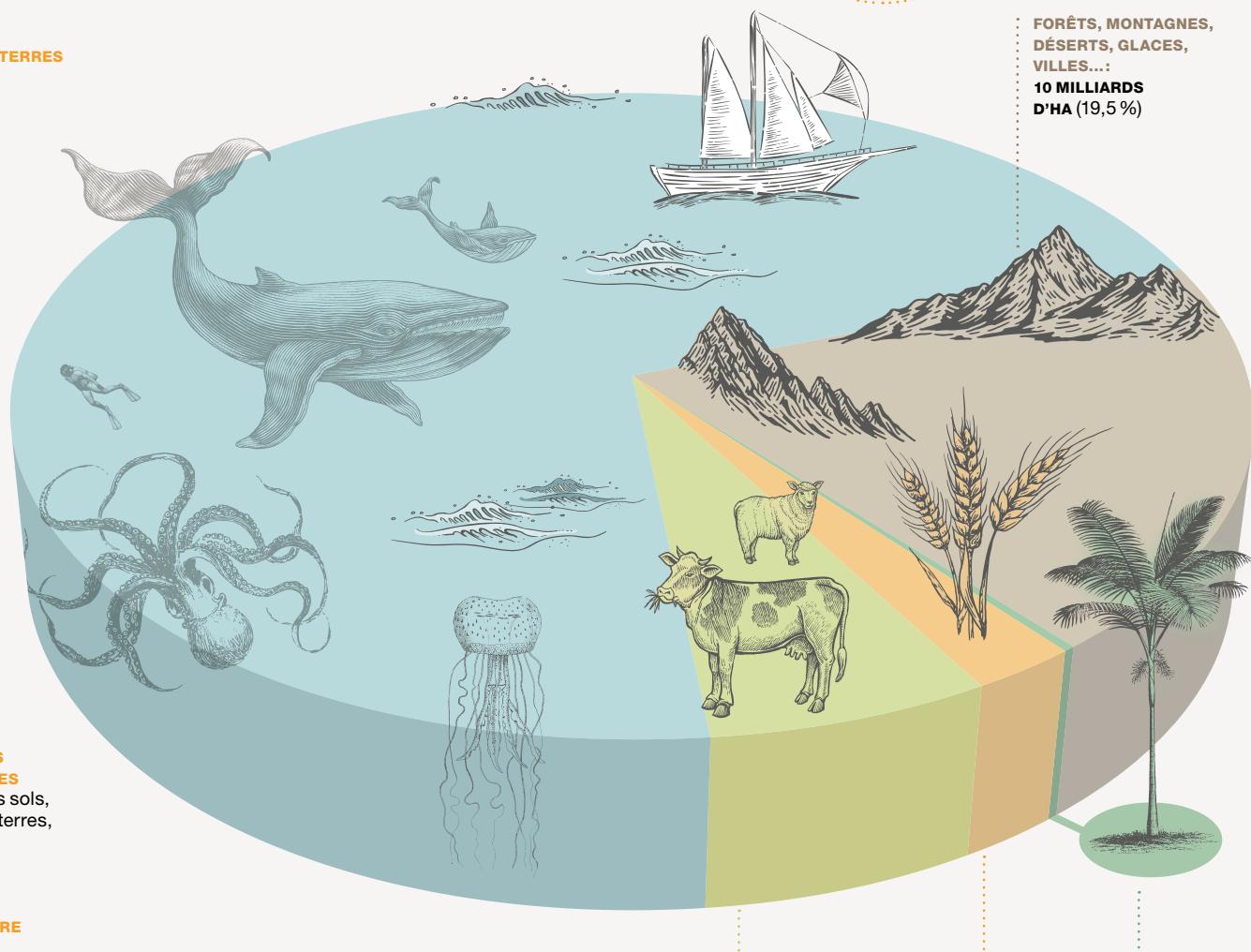
DÉFRICHEMENT:
12-13 MILLIONS D'HA PAR AN

RÉGRESSION DES TERRES CULTIVÉES
(dégradation des sols, salinisation des terres, urbanisation...):
11-12 MILLIONS D'HA PAR AN

HECTARE DE TERRE CULTIVÉE POUR ALIMENTER UNE PERSONNE
EN 1961: 0,45
EN 2021: 0,18

8 milliards d'humains

FORÊTS, MONTAGNES, DÉSERTS, GLACES, VILLES...:
10 MILLIARDS D'HA (19,5 %)



PRODUCTION ALIMENTAIRE

en millions de tonnes (Mt) par an (2022)

2820

Mt céréales

921

Mt produits laitiers

610

Mt oléagineux

173

Mt sucre

177

Mt poisson

135

Mt volaille

114

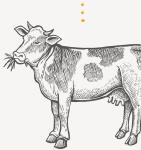
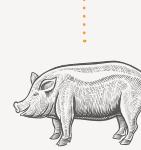
Mt porc

72

Mt bœuf

16

Mt ovins



PRODUCTION DE CÉRÉALES

Le **maïs** est la céréale la plus produite au monde, avec une récolte de près de 1100 millions de tonnes (Mt) en 2018/2019, suivi du **blé** (734 Mt) et du **riz** (495 Mt). Ces trois céréales totalisent environ 90 % de la production céréalière mondiale.

Les pays affichant la plus forte production de céréales au monde sont la **Chine** (612 millions de tonnes), les **États-Unis** (468 Mt), l'**Inde** (318 Mt), l'**Indonésie** (113 Mt) et la **Russie** (110 Mt). La **Suisse** est 107^e avec 882 000 tonnes environ.

2,36 MILLIARDS DE PERSONNES SONT EN SITUATION D'INSÉCURITÉ ALIMENTAIRE

(graphique en pourcentage de la population mondiale).



Cet indicateur fournit la proportion de la population qui rencontre des difficultés en matière d'accès à la nourriture dont la gravité vécue est mesurée à partir d'entretiens directs.

767,9 MILLIONS DE PERSONNES SOUFFRENT DE SOUS-ALIMENTATION

(graphique en pourcentage de la population mondiale)

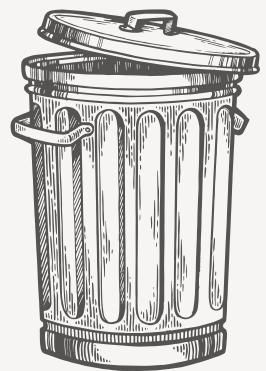


Une personne est sous-alimentée si sa consommation alimentaire habituelle est insuffisante pour fournir l'apport énergétique nécessaire à une vie normale, active et saine.

GASPILLAGE

Dans le monde, 931 millions de tonnes de déchets alimentaires provenant des ménages, des établissements de vente au détail et de l'industrie de la restauration sont produits par an.

Cela correspond à un gaspillage de 17 % de la production alimentaire mondiale totale (11 % dans les ménages, 5 % dans la restauration et 2 % dans le commerce de détail).



En moyenne, chaque habitant de la planète gaspille 74 kg de déchets alimentaires par an, une valeur relativement constante entre les pays pauvres et riches.

98% des échanges réalisés dans les Bourses de commerce portent sur des avoirs virtuels. Cette situation est un non-sens qui profite aujourd’hui avant tout à la Russie de Poutine. Il faut donc en sortir tout comme il faut mettre un terme à l'accaparement des terres massif auquel nous assistons depuis quelques décennies.

De quoi s'agit-il?

Quand l'espace vient à manquer, comme c'est le cas aujourd'hui, le contrôle des terres devient, lui aussi, une source de profit considérable. Les grandes puissances, les fonds de pension, les grandes compagnies occidentales, mais aussi les néocapitalistes chinois, africains ou russes cherchent donc aujourd’hui à acquérir le plus de terres possible en Afrique, en Amérique centrale et en Asie. Grâce à la corruption des gouvernements locaux, ils parviennent parfois à acquérir des surfaces grandes comme la moitié de la France. Et plutôt que de les mettre en culture, ils les conservent en réserve afin de pouvoir spéculer le moment venu et de garder ainsi la main sur le marché. Et à ce petit jeu, il y a effectivement quelques gagnants, mais surtout beaucoup de perdants.

Ces procédés sont peut-être contestables sur le fond, mais ils sont tout à fait légaux. Comment y mettre un terme dans ces conditions?

À mon sens, la solution ne viendra pas de la rue. C'est un chemin dangereux qui a tendance à ouvrir la voie au populisme. Je pense qu'il faut en passer par un processus institutionnel et donc par le vote démocratique. Mais des mesures qui viseraient à interdire de breveter le vivant ou

à spéculer sur les matières premières n'ont aucune chance d'être acceptées tant que les partis politiques seront sous l'influence des lobbys. En revanche, je suis convaincu que les choses seraient très différentes si le seul financement des partis provenait d'un système permettant à chaque citoyen d'allouer un pourcentage de son revenu au parti de son choix. Chaque formation aurait ainsi les mêmes chances de faire entendre son point de vue. Ensuite : que le meilleur gagne.

Est-ce que mettre fin à la spéulation sur les semences et à l'accaparement des terres suffirait à sauver la planète?

Non, il faudrait aussi passer à une agriculture radicalement différente. Ce que l'on peut affirmer avec certitude sur la base des données dont nous disposons actuellement, c'est que nous possédons des capacités techniques qui sont largement supérieures à celles qui sont nécessaires pour nourrir l'ensemble de la population mondiale. On pourrait donc revenir à des rendements moindres sans avoir de problème puisque 10 % de ce que l'on gaspille aujourd’hui suffirait à résoudre le problème de la faim dans le monde. Notre système se mord la queue. Au sein de l'Union européenne par exemple, on subventionne aujourd’hui les producteurs pour qu'ils achètent des machines plus performantes avant de leur redonner de l'argent pour qu'ils détruisent leurs excédents de production afin de préserver les prix. C'est la même chose chaque année ou presque depuis cinquante ans, mais ce n'est pas une fatalité. C'est le résultat d'une série de choix et il se trouve que l'on peut très bien en faire d'autres. Tout peut être questionné. Rien n'est irréversible.

MONDIALISATION

GÉOPOLITIQUE DE L'INGRÉDIENT

RACONTER LA MONDIALISATION EN RETRAÇANT L'HISTOIRE DE PRODUITS ALIMENTAIRES EMBLÉMATIQUES DE CERTAINES RÉGIONS OU DE CERTAINS PAYS, C'EST LE pari de « L'ÉPICERIE DU MONDE », UN OUVRAGE COLLECTIF RÉALISÉ SOUS LA DIRECTION DE PIERRE SINGARAVÉLOU ET DE SYLVAIN VENAYRE. MORCEAUX CHOISIS.

d'exportation diffusé aux quatre coins de l'empire de Sa Gracieuse Majesté et bien au-delà. Importé d'Angleterre, il conquiert ainsi l'archipel nippon au XIX^e siècle, tandis que les Berlinois se prennent de passion pour la « Currywurst ». À peu près au même moment, par un curieux retour de manivelle, il se taille également une place de choix dans les livres de recettes indiens. Même si Bipradas Mukhopadhyay, maître en la matière, affirme en 1889 que ce que les Britanniques appellent le « Calcutta curry powder » – un mélange de café, de graines de coquelicot, de curcuma, de piment, de cumin et de sel – n'a rien d'indien, sa popularité ne cesse de s'élargir. Au point que les Indiens l'emportent désormais partout avec eux au fil de leurs migrations : aux États-Unis, dans les Caraïbes, aux Fidji, en Guyane, aux Maldives, à l'île Maurice, au Suriname, en Afrique du Sud ou à Trinidad. Victime de son succès et sujet à d'innombrables adaptations, le curry a depuis peu été réinvesti d'un fort sentiment national en Inde. À cette différence près qu'aucun Indien respectueux des traditions n'utilise de la poudre de curry industrielle. Un vrai curry, proclament les chefs locaux, est un mélange spécifique, adapté à chaque plat et utilisé selon des méthodes précises. Il n'y aurait donc pas un, mais des milliers de « curries ».

le curry

On trouve aujourd'hui du curry en poudre dans n'importe quel supermarché. Mais qui peut légitimement revendiquer la paternité de ce subtil mélange de saveurs ? Le mot lui-même vient du tamoul *kari* – devenu *currey* ou *curry* en anglais – et renvoie à une origine indienne. Mentionné dès 1490 par les voyageurs portugais qui mettent pied sur le sous-continent, le terme désigne alors tout plat de viande ou de légume accompagné d'une sauce épicee. Sa recette va toutefois se préciser au fil des siècles, d'abord sous l'influence des empereurs moghols, puis avec l'introduction des piments venus d'Amérique du Sud et, enfin, par l'entremise des employés britanniques de la Compagnie des Indes qui l'adaptent à leurs exigences gustatives. Conditionné en poudre, le curry devient dès lors un produit

le Christmas Pudding

Longtemps resté un sommet incontournable du repas de Noël en Grande-Bretagne, ce plat qui met « 24 heures à cuire et une semaine à digérer », selon la formule du chercheur d'or Francis Augustus Hare, est souvent présenté comme le plus *british* des desserts. La promotion du Christmas pudding au rang de plat national n'a pourtant rien d'une évidence. Hormis la farine, la graisse de rognons de bœuf, le lait et les œufs, ses principaux ingrédients proviennent en effet tous de pays lointains : le rhum de Jamaïque, les raisins secs d'Australie, le sucre des Antilles, la cannelle de Ceylan, les clous de girofle de Zanzibar, les épices d'Inde, le brandy de Chypre et les pommes du Canada. Qui plus est, sa recette est l'œuvre d'un Français, le chef Henri Cédard, qui fut à la tête des cuisines de la famille royale d'Angleterre de 1885 à 1935.



le gin



ISTOCK

Spiritueux fabriqué à base de baies de genévrier et utilisé dans la fabrication de nombreux cocktails, dont le fameux Dry Martini cher à James Bond, le gin est aujourd'hui considéré comme une boisson plutôt chic et typiquement britannique. Réputée à l'origine pour ses vertus médicinales, elle aurait été créée au XIII^e siècle par des moines flamands et c'est la distillerie Bols à Amsterdam qui a été la première à en vendre, à partir de 1575. L'alcool distillé étant un produit stable supportant bien les longs voyages, au contraire du vin ou de la bière, le commerce du gin à destination des colonies connaît dès lors un important essor.

Son centre névralgique est alors le port de Schiedam, à côté de Rotterdam qui, fort de ses 400 distilleries, peut exporter jusqu'à un million de litres du précieux liquide par semaine. Les choses changent avec la guerre de Trente Ans (1618-1648). L'embargo à l'encontre du cognac imposé à l'Angleterre par la France conduit en effet la monarchie britannique à abolir le monopole de la guilde des distillateurs de Londres, autorisant chaque citoyen à devenir bouilleur de cru. Peu taxé et non encadré par des licences, le gin a le double avantage d'être facile à produire et peu cher à la vente. Élaboré avec de l'alcool de céréales, il permet en outre aux agriculteurs d'écouler leurs surplus de grains de moindre qualité. Le succès est spectaculaire. Mais le breuvage, souvent de piètre qualité, fait des ravages au sein de la classe ouvrière. Au point qu'il est bientôt montré du doigt par les ligues de tempérance qui y voient une puissance maléfique entraînant crises de démence, suicides et autres infanticides. Pour lutter contre cette « folie du gin », qui sévit dans toute l'Europe du Nord, les pouvoirs publics mettent en place une série de mesures (les « Gin Acts ») s'apparentant à celles prises aujourd'hui contre l'usage de drogues.

Les nouveaux procédés de distillation mis au point au XIX^e siècle permettent toutefois d'augmenter considérablement la qualité du gin. Les soldats de la Compagnie des Indes prennent par ailleurs l'habitude d'y mêler de la quinine pour lutter contre le paludisme. Importée des Andes, celle-ci est diluée à l'eau gazeuse afin d'en atténuer l'amertume. Le gin tonic, dont Winston Churchill dit qu'il « a sauvé davantage de vies et d'esprits britanniques que tous les docteurs de l'Empire réunis », est né. Il fera le bonheur des soirées mondaines de la Belle Époque, tout comme le Dry Martini (une mesure de vermouth pour six de gin, remué ou secoué), dont la première recette est publiée en 1904. Adoubé par la reine Victoria en personne, le gin n'a cessé depuis de se réinventer. Si bien qu'aujourd'hui en Bretagne, il est iodé aux algues, que dans l'Oregon on le parfume à la lavande et à la salsepareille indienne et qu'au Japon il est enrichi d'agrumes tels que le yuzu, le kabosu, l'amanatsu ou le shikuwasa.

le ketchup

Le ketchup est un aliment phare de la culture culinaire américaine. À tel point qu'en 1999, il est inscrit par la Nasa sur la liste des aliments pouvant être consommés dans la Station spatiale internationale. Dans les faits, la sauce à base de tomates n'a pourtant pas grand-chose d'américain. Tout d'abord parce que son inventeur, Henry J. Heinz, qui crée sa première entreprise à Pittsburgh en 1869 et dont la marque écoule aujourd'hui 650 millions de bouteilles de ketchup par an, est un fils d'immigrés allemands. Ensuite, parce que la sauce qu'il a mise au point en aidant sa mère à confectionner des conserves de raifort – auxquelles il a un jour l'idée d'ajouter du sucre – et qu'il commercialise à partir de 1876



ISTOCK

sous l'appellation « catsup », est une variante des très nombreuses sauces adaptées dès la fin du XVII^e siècle par les Britanniques de retour d'Asie du Sud-Est, puis importées dans leurs colonies d'Amérique du Nord. Il est en effet fort probable que ces saumures que l'on nommait ké-tsiaip dans le sud de la Chine et *kicap* ou *kecap* en Malaisie devinrent progressivement le catsup, puis le ketchup anglais, en même temps que le poisson cessait d'en être un ingrédient fondamental pour être remplacé par la tomate.

De plus, ladite tomate est un des fruits les plus symboliques de la rencontre entre le Nouveau et l'Ancien Monde. Originaire de l'Amérique du Sud, elle a été acclimatée en Espagne dès 1520, puis en Italie, une vingtaine d'années plus tard. Et c'est dans ce même pays qu'a été mise au point la technique permettant d'obtenir la purée de tomates en conserve qui est la norme dans la fabrication du ketchup depuis 1970.

Enfin, parce que la tomate industrielle, nécessaire à la production des millions de tonnes de ketchup consommées aujourd'hui de par le monde est, elle, issue d'une variété provenant des îles Galápagos.

les frites

Considérée comme un produit de luxe entre le moment de son invention au XVIII^e siècle et les années 1950, la frite est aujourd’hui devenue un des symboles de la *junk food* au même titre que le hamburger auquel elle sert souvent de compagne.

Victime de son succès – près de 11 milliards de kilos consommés dans le monde en 2011 –, elle a perdu l’essentiel de ses qualités gustatives au cours d’un processus d’uniformisation qui l’a conduite à être produite à la chaîne avant d’être mise en sac et surgelée. Lorsqu’elle est importée d’Amérique centrale au XVI^e siècle, la pomme de terre suscite une certaine méfiance et est d’abord réservée à un usage médicinal. Antoine Parmentier, qui l’a popularisée en France, est d’ailleurs pharmacien de métier. Passé ce premier mouvement de rejet, le tubercule, dont la valeur nutritive est importante,

connaît une

diffusion rapide. La graisse étant chère, seuls les consommateurs aisés peuvent cependant la faire rissoler dans un bain d’huile, procédé qui lui confère une saveur qu’elle n’a pas quand elle est bouillie. Une inégalité contre laquelle entend bien s’élérer Frédéric Krieger. Ce fils de forains, né en Bavière en 1817, a appris à cuisiner la pomme de terre rôtie sous la forme de rondelles lors d’un séjour à Paris avant de poser ses valises en Belgique. C’est là que sous le pseudonyme de Fritz, il commence à proposer dans diverses foires des patates frites qu’il a préalablement découpées en bâtonnets pour plus de commodité. La formule fait des émules dans toutes les grandes villes d’Europe, où le cornet de frites s’impose comme un élément constitutif de la modernité urbaine au même titre que l’omnibus, la publicité et les lampadaires.

Paradoxalement, c’est son entrée dans les foyers qui va provoquer son déclin gustatif. La ménagère moderne est en effet de plus en plus rebutée devant la corvée de l’épluchage et l’odeur tenace de la friture. Ce, d’autant plus que l’opération n’est pas sans danger : le bain d’huile peut en effet causer de méchantes brûlures ou s’enflammer s’il est oublié sur la gazinière. D’où l’intérêt de disposer d’un produit prêt à l’emploi et facile à utiliser qui est aussi devenu un des aliments privilégiés par les classes les plus défavorisées de nos sociétés d’abondance.



L’huître

Prisée pour ses vertus gustatives, diététiques et aphrodisiaques, l’huître est consommée depuis la Préhistoire dans la plupart des régions côtières du monde. Le mollusque reste toutefois un mets relativement luxueux jusqu’au XIX^e siècle, date à laquelle il connaît un boom d’envergure planétaire. À tel point que vers 1850, victimes de l’usage inconsidéré de la drague qui ravage les fonds et de la surpêche, les huîtrières naturelles périclitent partout dans le monde. Provoquant d’innombrables conflits, les mesures conservatoires mises en place pour enrayer ce déclin s’avèrent insuffisantes. C’est dans ce contexte que Victor Coste (1807-1873), professeur d’embryologie au

Collège de France, perfectionne une technique déjà connue ailleurs, comme en Chine, au Japon, au Mexique ou en Italie, consistant à collecter les petites huîtres (le naissain) d’un banc pour les replanter sur un autre. Soutenus par Napoléon III, ces travaux permettent l’émergence en France d’une industrie ostréicole à grande échelle, que des pays tels que la Belgique, la Norvège, le Canada, l’Autriche-Hongrie s’emparent de copier. Très sensible à la qualité des eaux, l’huître n’est pas pour autant tirée d’affaire. En 1920-1921, une épidémie touche en effet subitement l’huître plate endémique d’Europe (*Ostrea edulis*), entraînant la destruction presque totale des bancs naturels nécessaires au captage du naissain. Les ostréiculteurs se tournent alors vers une autre espèce plus résistante, l’huître portugaise (*Crassostrea angulata*). Sans doute originaire du détroit de Taïwan, cette dernière a été introduite par accident dans les eaux du Tage au temps des grandes découvertes et est présente



dans le bassin d’Arcachon depuis les années 1860. Le succès de son acclimatation va lui permettre de se substituer progressivement aux variétés plates jusqu’à ce qu’une nouvelle épidémie conduise à sa disparition brutale dans les années 1970. *Crassostrea angulata* est alors à son tour remplacée par l’huître japonaise (*Crassostrea gigas*), introduite avec succès aux États-Unis et au Canada dans les années 1920 et qui règne depuis, presque sans partage, sur l’ostréiculture mondiale.

le piment

Souvent associé à la cuisine asiatique, le piment est en réalité originaire d'Amérique, où il est consommé depuis 7000 ans et cultivé depuis 3500 ans avant notre ère. Il doit son nom moderne à Christophe Colomb qui, à la fin du XVI^e siècle, signale l'existence de cette plante qu'il désigne sous le nom de *pimiento*, par analogie avec l'épice qu'il recherchait alors : le poivre (*pimienta* en espagnol).

Le nouveau venu est rapidement adopté par les colons espagnols et portugais qui le répandent sur le continent américain avant de l'introduire dans les comptoirs commerciaux qu'ils colonisent en Afrique et en Asie.

En Inde, il remplace bientôt le poivre, plus cher, ce qui lui vaut d'être baptisé le « sauveur des pauvres » par un poète du Sud du pays. Il devient également très populaire en Chine où il revêt à partir du XX^e siècle une symbolique centrale dans l'élaboration de la culture révolutionnaire. Plusieurs chansons et poèmes de la province du Hunan établissent ainsi un lien direct entre la cuisine régionale pimentée, garante de virilité, et les actions révolutionnaires des leaders militaires et politiques qui y sont nés, à l'instar de Mao Zedong.

En Europe, son succès est moins unanime. D'abord utilisé comme plante d'ornement, il intéresse surtout les botanistes avant d'être adopté comme condiment sous ses formes douces dans la péninsule ibérique ainsi qu'en Europe centrale et orientale.

Le paprika, introduit par les Turcs,

devient ainsi emblématique de la cuisine hongroise. Mais le piment est aussi utilisé à d'autres fins : aux États-Unis, les magazines de jardinage des années 1980 regorgent de recettes à base de piment mixé pour protéger les plates-bandes des chats ou des écureuils tandis que des éleveurs enduisent le cou de leurs moutons d'extrait de piment pour éloigner les loups et les coyotes. C'est également le principal composant du spray au poivre utilisé dans la répression des manifestations aux États-Unis, alors qu'à Hong Kong, en Iran, en Islande ou en Belgique, il fait partie de la panoplie usuelle des armes policières.

le spam

Employé aujourd'hui pour désigner un message électronique non sollicité, le «spam» est aussi un plat qui, depuis son lancement au sortir de la Grande Dépression, est parti à la conquête de la planète en marchant dans les traces de l'armée états-unienne. C'est en 1937 que l'industriel américain Jay Hormel lance un nouveau produit rassasiant et bon marché : de la viande de porc en boîte. À défaut d'atteindre des sommets gastronomiques, le spam a l'avantage de se conserver des années tout en n'exigeant aucune préparation. Inclus dans la ration ordinaire des GI's durant la Deuxième

L'histoire de la baguette est plus récente et plus prosaïque que le veulent les nombreuses légendes qui entourent ce pain croustillant, élément constitutif de l'identité française. Si l'on s'en tient à la mythologie, la baguette serait l'incarnation alimentaire de l'idéal révolutionnaire. Un pain démocratique voulu par la Convention nationale au lendemain de la prise de la Bastille pour en finir avec un système de ségrégation qui réservait jusque-là l'usage de la fleur de farine aux riches tandis que les pauvres devaient se contenter de pain de son. Cette origine est toutefois discutée. D'aucuns en attribuent la paternité à Napoléon I^e, qui aurait vu dans la forme allongée du produit un moyen de faciliter son transport dans le pantalon des grognards. D'autres y voient la main de la préfecture de police de Paris qui, sous la III^e République, aurait favorisé la fabrication de miches allongées et donc faciles à rompre avec les mains, afin de bannir les couteaux des poches des ouvriers. Dans la même veine, une troisième variante attribue la démarche à Fulgence Bienvenüe, le constructeur du premier métro parisien, qui aurait été soucieux d'éviter les bagarres entre Bretons et Auvergnats dans les tunnels du chantier par ce même moyen.

En réalité, l'habitude d'acheter son pain chez le boulanger date seulement de la fin du XIX^e siècle et coïncide avec l'urbanisation massive de la société française. Le passage du pain rond cuit à la maison ou acheté pour plusieurs jours à un pain plus petit, allongé et produit quotidiennement, se réalise en effet dans le contexte du développement du petit commerce de proximité. Un mouvement qui est accentué par le fait qu'il devient alors impossible de cuire son pain dans les immeubles des villes ainsi que par la mise en place de réglementations de protection civile destinées à lutter contre le bruit et les incendies nocturnes qui limitent à 4 heures le début de l'activité nocturne des fournils. Contrainte qui motive la plupart des boulangers à se lancer dans la production de pains à cuisson rapide, donc minces et de forme allongée.

Pour autant, il faut attendre 1902 pour voir apparaître dans un brevet d'invention la première mention officielle d'un pain appelé « baguette ». Et ce n'est que depuis 1933 que sa fabrication est encadrée par décret.



les plus populaires d'un plat de petit déjeuner : le *spamsilog*, combinaison de *sinangag* (riz frit à l'ail), de *itlog* (œuf au plat) et d'une tranche de spam frite. À Hawaï, la chaîne McDonald's l'a intégré à son menu en 2002. Et son succès ne semble pas se démentir puisque lors de l'épidémie de coronavirus de 2020, les ventes du petit rectangle de viande rose ont augmenté de 70 %.

la baguette



ANTONIN CARÊME, LE ROI DES TOQUÉS



Son nom est aujourd’hui largement oublié. Antonin Carême a pourtant été la première star de la gastronomie moderne. Un chef doué et inventif, dont la cuisine, à bien des égards en avance sur son temps, a réjoui les papilles de tous les grands d’Europe dans les premières décennies du XIX^e siècle.

Selon sa propre légende, Marie-Antoine Carême, dit Antonin, qui est né le 8 juin 1783 à Paris, a été abandonné à l’âge de 8 ans par des parents démunis ayant déjà la charge de 14 enfants. Considérant que ce fils astucieux était le seul de la famille à avoir une chance de s’élever socialement, son père l’aurait laissé aux portes de la capitale avec un baluchon et quelques pièces en poche. Après quelques jours d’errance, le jeune garçon aurait entamé sa fantastique ascension en trouvant refuge chez un cabaretier qui l’aurait employé comme garçon de cuisine en échange du gîte et du couvert. Selon Marie-Pierre Rey, qui a consacré un récent ouvrage au personnage et qui en a dressé le portrait lors de la conférence d’ouverture du Festival Histoire et Cité, la réalité serait quelque peu différente. Celui que l’on surnommera plus tard « le roi des chefs et le chef des rois » aurait ainsi été placé en apprentissage chez un aubergiste des faubourgs parisiens par son père, avec lequel il a d’ailleurs

gardé contact par la suite, à l’âge de 11 ans. Il travaille ensuite comme mitron chez un boulanger, où il a l’opportunité d’apprendre à lire et à écrire. Il y démontre visiblement de réelles aptitudes pour le métier puisque, en 1801, le célèbre Sylvain Bailly, qui est alors un des plus grands pâtissiers de la capitale, lui propose de rejoindre son établissement.

Chargé de la préparation et de la fabrication des pâtes pour les tartes, les gâteaux et les viennoiseries, domaine dans lequel il excelle, Antonin Carême passe « second tourier » après huit jours et devient « premier tourier » à la fin de son premier mois d’embauche.

Dès l’année suivante, les pièces montées qu’il réalise en s’inspirant des traités d’architecture consultés avec frénésie à la Bibliothèque royale de France, située à deux pas de la maison Bailly, donnent lieu à de savantes constructions – temples grecs, pagodes chinoises, pyramides égyptiennes – qui émerveillent le Tout-Paris tant par leur goût exquis que par leurs formes extravagantes.

Désormais à la tête de sa propre boutique, Carême est bientôt sollicité pour agrémenter la table de Talleyrand, alors à la tête du Ministère des affaires extérieures. Pour tester sa nouvelle recrue, le diplomate la met au défi de composer 365 menus tous différents et tous de saison. Une prouesse dont le jeune cuisinier, qui a entre-temps pris soin d’élargir sa palette, s’acquitte sans coup férir.

Le ministre est conquis. Tout comme le seront le tsar Alexandre I^e, le roi de Naples, Jérôme Bonaparte, l’impératrice Marie-Louise, le futur George IV d’Angleterre ou encore le baron James de Rothschild qui profitent successivement de ses services. Delacroix, Balzac, Berlioz, Rossini, Chopin ou Litz, qui ont la chance d’éprouver ses recettes, chantent également ses louanges.

Riche et adulé par tous ceux qui ont goûté à sa cuisine, Carême, à qui l’on doit notamment l’invention du vol-au-vent et de la toque, est aussi un auteur à succès. Ses ouvrages – *Le Pâtissier pittoresque*, *Le Pâtissier royal* ou *Le Maître d’hôtel français* – sont de véritables best-sellers pour l’époque que l’on s’empresse de traduire aux quatre coins de l’Europe.

Cependant, même poussé au rang d’art, le métier de chef – titre qu’il est par ailleurs le premier à porter – reste à l’époque une activité

très astreignante. Gourmand en temps, il impose de tenir des heures durant dans des cuisines surchauffées où le manque d’aération peine à dissiper les émanations du charbon nécessaire à l’alimentation des fours.

En 1829, malade, Carême rend donc son tablier pour se consacrer à ce que Marie-Pierre Rey considère comme son œuvre maîtresse : *L’Art de la cuisine française au XIX^e siècle*, un recueil en cinq tomes qui reste inachevé au moment où Carême décède, le 12 janvier 1833, emporté par une infection dentaire mal soignée.

Son héritage est néanmoins considérable. Dans ses différents ouvrages, Carême a en effet retranscrit plus de 2000 recettes dont il a hérité par l’intermédiaire de ses confrères, qu’il a compilées dans des ouvrages anciens avant de les revisiter ou qui sont le fruit de sa créativité.

Chacune est décrite avec rigueur et comporte – ce qui est une innovation majeure à l’époque – les temps de cuisson, les quantités et les étapes précises du déroulé à suivre. Quant à son traité des sauces, il restera en vigueur durant près d’un siècle.

Mais ce sont surtout les principes qui ont guidé ses créations qui font de lui un pionnier. Tournant le dos à l’opulence et à la lourdeur des menus de l’Ancien Régime, Carême défend une cuisine qu’il souhaite aussi belle que bonne. Convaincu qu’une alimentation modérée est un gage de santé, il sert des portions raisonnables, n’abuse pas du gibier et de la viande rouge, évite les préparations trop grasses. Refusant le gaspillage au profit du recyclage des restes, il adopte une cuisine de saison et adapte ses menus à l’évolution du calendrier. Enfin, il en appelle à une gastronomie fondée sur des produits locaux, sa préférence allant aux légumes primeurs pour lesquels il préconise des cuissons aussi courtes que possible afin de préserver texture, fermeté et goût naturel.

Rien d’étonnant par conséquent à ce que la Médaille de l’Académie culinaire de France, fondée en 1883 par un de ses disciples, le Valaisan Joseph Favre, soit ornée de son portrait.

«Le Premier des chefs», par Marie-Pierre Rey, Flammarion, 2021, 388 p.

FAMINICIDE

ET STALINE AFFAMA L'UKRAINE

DE L'ÉTÉ 1931 À L'ÉTÉ 1933, 7 MILLIONS DE SOVIÉTIQUES MEURENT DE FAIM À LA SUITE DE LA POLITIQUE DE COLLECTIVISATION FORCÉE DES CAMPAGNES. CHAPITRE TABOU DE L'HISTOIRE RUSSE, CE TERRIBLE ÉPISODE FUT AUSSI, SELON L'HISTORIEN NICOLAS WERTH, UN MOYEN DE MATER LA RÉSISTANCE DES UKRAINIENS FACE AU POUVOIR STALINIEN.

La guerre est la continuation de la politique par d'autres moyens» affirme Clausewitz dans le traité qui l'a rendu célèbre (*De la guerre*, 1832).

À écouter Nicolas Werth, qui intervenait par visio dans le cadre du Festival Histoire et Cité à l'occasion d'une conférence consacrée aux famines qui ont frappé l'espace soviétique – et en particulier l'Ukraine –, on serait tenté de penser que la faim peut, à son tour, être la continuation de la guerre par d'autres moyens. Explications.

Aux côtés du goulag, de la Grande Terreur de 1937-1938 ou des déportations de masse, les famines qui frappent l'es-

pace soviétique au début des années 1930 constituent sans nul doute un des épisodes les plus sombres de l'histoire de l'Union soviétique. En moins de deux ans – de l'été 1931 à l'été 1933 –, ce sont en effet près de 7 millions de personnes qui meurent de faim ou d'épuisement durant ce qui est la dernière grande famine qu'a connue l'Europe en temps de paix. Les

**CHAQUE AUTOMNE,
LA CAMPAGNE
DE COLLECTE SE
TRANSFORME EN UNE
VÉRITABLE ÉPREUVE
DE FORCE ENTRE
L'ÉTAT ET LE MONDE
RURAL.**

victimes, qui sont dans leur immense majorité des paysans, se concentrent dans les régions agricoles les plus riches de l'URSS : le Kazakhstan (1,5 million de morts), les plaines du Kouban et de la Volga (qui affichent le même bilan) et surtout l'Ukraine, où le bilan s'élève à 4 millions de décès sur les 24 millions de ruraux que compte alors la région.

«*Cette catastrophe n'est pas une famine comme une autre*, précise d'emblée l'historien français. *Elle ne ressemble pas à celles qu'avait connues à intervalles réguliers l'Empire russe ni à celle de 1921-1922 qui marque la fin de huit années de guerre mondiale, puis civile. Elle n'est en effet*

précédée d'aucune catastrophe météorologique telle que la sécheresse ou les inondations. Mais elle marque la fin d'un processus politique d'une rare brutalité, caractérisé par l'affrontement entre l'État et les paysans et qui a été inauguré quasiment dès la prise de pouvoir des bolcheviques.»

Après une relative accalmie durant les années de la Nouvelle politique économique (NEP), la mise au pas de la paysannerie, en grande majorité hostile au pouvoir des Soviets, connaît un tournant décisif avec la politique de collectivisation forcée des campagnes mise en place par Staline à partir de 1929. L'objectif est double. Il s'agit, d'une part, d'extraire de la paysannerie un lourd tribut afin de réaliser l'accumulation de ressources nécessaires à l'industrialisation du pays et, d'autre part, d'imposer un contrôle politique sur les campagnes, restées jusque-là largement en dehors des valeurs du régime.

Mais les résistances sont vives. Et, chaque automne, la campagne de livraison obligatoire aux organismes chargés de la collecte se transforme en une véritable épreuve de force entre l'État et un monde rural qui use de tous les stratagèmes possibles et imaginables pour conserver une part de la récolte et assurer ainsi sa survie.

C'est alors un véritable cercle vicieux qui s'engage. Tandis que la productivité, minée par la désorganisation complète du cycle de production, ne cesse de baisser – moins 20% pour les céréales, moins 30% pour les pommes de terre, moins 40 à 50% pour les produits de l'élevage et la viande par rapport à l'époque de la NEP –, les prélevements sont, eux, multipliés par trois.

Le résultat est quasiment mécanique : en trois ans, le Kazakhstan, qui abrite le plus important cheptel du pays, voit disparaître un tiers de ses éleveurs. Ceux qui ne sont pas décimés par la faim et les épidémies fuient vers la Sibérie ou la Chine, tandis que le nombre de bêtes fond de 90%.

Le tout, dans la plus grande indifférence du pouvoir stalinien qui considère que ces souffrances ne constituent rien d'autre qu'un dommage collatéral à la modernisation de l'Empire soviétique. Il en va tout autrement en Ukraine

Fonctionnaires soviétiques confisquant les céréales d'un ménage paysan en Ukraine lors des famines de 1932-1933.

ainsi que dans la région du Kouban, où la famine est intentionnellement aggravée à partir de l'automne 1932 par la volonté de Staline de briser par l'arme de la faim la résistance particulièrement opiniâtre des paysans à la collectivisation et d'éradiquer un sentiment nationaliste perçu comme une menace pour l'intégrité de l'URSS. Les Ukrainiens, il est vrai, n'ont jamais caché leur mécontentement face à la politique de collectivisation forcée. En 1930, près de la moitié des 14 000 soulèvements qui surviennent dans le pays contre la mise en place de cette mesure éclatent sur leur territoire. Et en 1932, l'organe local du parti refuse tout bonnement de se plier au plan de collecte imposé par Moscou, jugeant ce dernier irréalisable.

Dire non au maître du Kremlin est certes un acte courageux, mais c'est aussi une entreprise périlleuse, ce que les dirigeants ukrainiens (Stanislav Kossior et Stanislas

Redens) ne vont pas tarder à apprendre à leurs dépens.

Le « Petit Père des peuples » annonce la couleur dans une lettre datée du 11 août à Lazare Kaganovitch, un de ses plus proches collaborateurs : « *Le plus important maintenant, c'est l'Ukraine. Les affaires de l'Ukraine vont lamentablement mal. Ça va mal du côté du Parti. On dit que dans deux régions d'Ukraine*

(celle de Kiev et celle de Dniepropetrovsk), environ 50 comités de district se sont exprimés contre le plan de collecte après l'avoir déclaré non réaliste. Dans les autres comités de district, on affirme que les choses ne vont pas mieux. [...] Si nous n'entreprendons pas immédiatement le redressement de la situation en Ukraine, nous pouvons perdre l'Ukraine. Ayez à l'esprit que [Józef] Pilsudski (le chef de l'État polonais, ndlr) ne sommeille pas, son antenne d'espionnage en Ukraine est beaucoup plus forte que ne le pensent Redens et Kossior. Ayez également à l'esprit que dans le Parti communiste ukrainien (500 000 membres, ha, ha !) on ne trouve pas peu (non, pas peu !) d'éléments pourris [...] et enfin des agents directs de Pilsudski. Sitôt que les choses empireront,

ces éléments ne traineront pas pour ouvrir un front à l'intérieur (et hors) du Parti, contre le Parti. Le plus grave, c'est que les dirigeants ukrainiens ne voient pas ces dangers.» La reprise en main sera d'autant plus brutale que, sur le front des collectes, l'automne 1932 est catastrophique. Partout, les blés sont enfouis à peine récoltés, cachés dans des entrepôts clandestins, disséminés à la périphérie des villages, moulus dans des moulins de fabrication artisanale, détournés lors du transport vers les silos. Afin de briser toute résistance, Staline décide, le 22 octobre 1932, d'envoyer sur place deux commissions plénipotentiaires, l'une dirigée par son bras droit, Viatcheslav Molotov, l'autre placée sous le commandement de Kaganovitch.

« Parmi les premières mesures prises par ces deux commissions figure ce qu'on appelle à l'époque l'inscription au tableau noir de centaines et de centaines de kolkhozes et de districts, précise Nicolas Werth. Cette décision entraîne le retrait de tous les produits manufacturés et alimentaires des magasins, l'arrêt total du commerce, le remboursement immédiat de tous les crédits individuels ou collectifs en cours, une imposition exceptionnelle équivalente à 15 fois l'impôt habituel en viande et en pommes de terre, des arrestations massives de tous ceux qu'on appelle les saboteurs des collectes d'État ainsi que la déportation collective de nombreux habitants des villages les plus rebelles. »

Et ce n'est pas tout. Fin décembre, sur ordre conjoint de Staline et de Molotov, les kolkhozes qui n'ont pas rempli le plan de collecte sont tenus de rendre, dans un délai de cinq jours, leurs prétdendus « fonds de semences », soit les dernières réserves permettant d'assurer la prochaine récolte.

Le 22 janvier 1933, Staline en rajoute une couche en rédigeant une directive secrète qui vise à mettre immédiatement fin à l'exode de plus en plus massif des paysans ukrainiens. Le même jour, des patrouilles spéciales chargées d'intercepter les fuyards sont mises en place. Et, dès le lendemain, le dispositif bloquant les villages est aggravé par des mesures suspendant la vente des billets de train aux paysans. Le piège vient de se refermer sur ces villages déjà affamés où les arbres fruitiers sont par ailleurs systématiquement abattus.

Le résultat fait froid dans le dos, puisque entre janvier et juillet 1933, ce sont plus de 15 000 personnes qui meurent de faim et d'épuisement chaque jour. « *Les témoignages dont nous disposons aujourd'hui dépeignent des villages totalement abandonnés à eux-mêmes, la terrible agonie des gens, la progressive déshumanisation des victimes, la multiplication des transgressions et notamment des trois plus grandes d'entre*

LE PIÈGE VIENT DE SE REFERMER SUR CES VILLAGES DÉJÀ AFFAMÉS OÙ LES ARBRES FRUITIERS SONT PAR AILLEURS SYSTÉMATIQUEMENT ABATTUS.



BRIDGEMAN

elles que sont les cadavres laissés sans sépulture, l'anthropophagie et l'abandon des enfants, détaille Nicolas Werth. Mais ils montrent aussi que la famine n'a pas frappé toutes les catégories de la population de façon égale. Les campagnes ukrainiennes ont payé un tribut bien plus lourd que les villes où vivaient une forte minorité de non-ukrainiens. Par ailleurs, les kolkhoziens sans spécialité étaient beaucoup plus vulnérables que les cadres ou les techniciens.»

Peut-on dès lors qualifier ce terrible drame humain de génocide ? C'est l'avis des autorités ukrainiennes actuelles qui, fin 2006, ont officiellement qualifié ainsi l'*«Holodomor»* (qu'on peut traduire par «extermination par la faim»). Une décision reconnue aujourd'hui par une vingtaine d'États, dont les États-Unis, ainsi que par le Parlement européen, mais qui est contestée par le Kazakhstan et la Russie.

«La Convention des Nations unies du 9 décembre 1948 qui définit le crime de génocide insiste sur deux conditions jugées nécessaires et indispensables à l'établissement de cette qualification, explique Nicolas Werth. Premièrement, l'intentionnalité et, deuxièmement, le ciblage d'un groupe national, ethnique, racial ou religieux en tant que tel. Dans le cas de l'Ukraine, l'intentionnalité est clairement établie

puisque les différents ordres donnés par Staline conduisent à une dégradation inévitable de la situation dans les territoires ukrainiens et uniquement dans ceux-ci. Mais sur la question du groupe-cible, les avis divergent. La famine a en effet aussi frappé d'autres citoyens de nationalité soviétique, ainsi que des Polonais et des Allemands et il n'a jamais été procédé à une forme de sélection sur une base nationale ou ethnique. Par ailleurs, durant cette période, de nombreux Ukrainiens ont participé à l'affamement d'autres Ukrainiens en collaborant avec Moscou. Enfin, il me semble que la famine avait pour objectif principal de briser une résistance paysanne plutôt que nationale. On se trouve donc face à un processus très différent de la Shoah, du génocide arménien ou de celui des Tutsis.» Devenu un point de clivage déterminant entre pro et anti-russes dans une Ukraine qui a renoué depuis une quinzaine de mois avec la guerre, ce débat, qui est loin d'être clos, laisse présager des difficultés que pourrait connaître la justice lorsqu'il s'agira de se pencher sur les crimes aujourd'hui reprochés aux armées de Vladimir Poutine sur ce même territoire.



HISTOIRE DE L'ART

LE « BŒUF ÉCORCHÉ », UNE ŒUVRE QUI SE SAVOURE

AUJOURD'HUI CONSERVÉ AU LOUVRE, **LE CÉLÈBRE TABLEAU DE REMBRANDT** REPRÉSENTANT UNE CARCASSE DE BŒUF A FAIT L'OBJET DE MULTIPLES INTERPRÉTATIONS. GRAND SPÉCIALISTE DES XVII^e ET XVIII^e SIÈCLES, JAN BLANC A LIVRÉ LA SIENNE DANS LE CADRE DU FESTIVAL HISTOIRE ET CITÉ.

Par le choix du sujet, sa palette réduite à l'essentiel, sa touche presque brutale et l'impression d'étrangeté qui s'en dégage, le « *Bœuf écorché* » est une des toiles les plus saisissantes peintes par Rembrandt Harmenszoon van Rijn (1606/1607-1669). Mais quelles étaient les intentions du maître néerlandais au moment de peindre ce tableau ? La critique traditionnelle y a vu tour à tour une référence à la vanité de la nature humaine, une allusion au message biblique, une commande destinée à garnir la devanture d'une boucherie et un manifeste pictural.

Professeur d'histoire de l'art à la Faculté des lettres et grand spécialiste du Siècle d'or hollandais, Jan Blanc suggère une autre lecture qui interroge le rapport moral que l'humanité entretient avec la consommation de viande. Une thèse qu'il a présentée dans le cadre du Festival Histoire et Cité, lors d'une conférence donnée au Musée d'art et d'histoire de Neuchâtel. Explications.

Ce tableau « *tue tout le reste* » (« *it kills everything* ») constate le grand peintre et critique d'art britannique Joshua Reynolds lorsqu'il pose pour la première fois les yeux sur le *Bœuf écorché* de Rembrandt, à l'occasion d'un séjour à Amsterdam en 1781. Une manière de jouer avec le sens de ce qui est montré (un animal mort), mais aussi de signifier l'intensité du choc provoqué par la vision de cette œuvre à côté de laquelle la plupart des toiles de l'époque paraissent falotes, voire insignifiantes. D'autant que cette violence visuelle n'a,

selon toute vraisemblance, rien de gratuit, Rembrandt ayant toujours eu à cœur de donner du sens à ses œuvres.

Du cadavre à la carcasse « *On sait que Rembrandt appartient à cette catégorie d'artistes qui avaient une conscience très aiguë de leur activité* », confirme Jan Blanc. *Il y a chez lui une réflexion presque théorique sur la façon dont il travaille. C'est quelqu'un qui se posait de nombreuses questions vis-à-vis de sa propre profession et, a fortiori, de ses propres productions.* À mon sens, la plupart des analyses proposées jusqu'ici concernant le *Bœuf écorché* ont toutefois accordé une trop grande importance aux enjeux symboliques au détriment de ce que laisse réellement voir cette toile, à savoir non pas un cadavre mais une carcasse animale « habillée » par la main de l'homme (selon le terme employé par les bouchers) en vue d'être consommée. » Dans le sillage d'artistes comme Francis Bacon ou Chaïm Soutine qui, au cours du XX^e siècle, ont traité le motif du bœuf écorché comme une figure du pathos, l'interprétation dominante relève en effet d'une lecture anthropocentrique de l'œuvre de Rembrandt. Celle-ci consiste à voir dans la carcasse de l'animal une métaphore de la souffrance et de la mort. En d'autres termes, cette toile nous mettrait face à une tragédie, qu'elle soit humaine ou animale.

« *Certains auteurs ont même fait le lien entre ce tableau et les massacres de Juifs qui sont alors perpétrés en Europe de l'Est et qui ont provoqué la fuite de beaucoup d'entre eux vers Amsterdam, explique Jan Blanc. Notamment parce qu'un texte des années 1650 mentionne le fait que les Juifs se trouvaient dans la même situation que les bœufs que l'on envoie à l'abattoir.* »

Le titre même du tableau, qui assimile le cadavre de l'animal à un corps humain (un « écorché »), tendrait à confirmer cette idée. Sauf qu'il est apocryphe, puisqu'il

**CE TABLEAU
« TUE TOUT LE RESTE »,
CONSTATE LE GRAND
PEINTRE ET CRITIQUE
D'ART BRITANNIQUE
JOSHUA REYNOLDS.**

n'apparaît que dans la seconde moitié du XIX^e siècle, au moment où cette toile entre dans les collections du Louvre. Jusque-là, elle est répertoriée sous l'appellation « bœuf » ou « bœuf abattu » (respectivement « os » et « geslachte os » en néerlandais). Aucun indice susceptible d'étayer ce genre d'association ne figure par ailleurs dans la composition choisie par le peintre. « *Cette dimension doloriste semble, par exemple, plus évidente dans le tableau peint à peu près à la même époque par Jan Victors et actuellement conservé au Musée d'art et d'histoire de Genève*, précise Jan Blanc. *Victors – qui n'a pas été l'apprenti de Rembrandt, comme on l'écrit parfois, mais a suivi les activités du maître – opte en effet pour un rendu plus sanguinolent. Il intègre aussi dans son œuvre un petit enfant tenant dans sa main une vessie gonflée, ce qui est un commentaire comique sur l'allégorie classique de la brièveté et de la fragilité de la vie humaine. Or, Rembrandt, qui les connaît parfaitement, renonce volontairement à ce type de références. Et s'il ne les utilise pas, c'est qu'il y a une bonne raison à cela.* »

Bœuf en croix Une autre manière de comprendre la représentation de cet animal qui semble presque avoir été porté en croix a été d'y déceler un message à dimension religieuse. L'analogie avec la parabole biblique du retour du fils prodigue – dans laquelle un père sacrifie un veau pour célébrer le retour de son fils dans le giron familial – est certes possible mais, là encore, aucun élément matériel ne permet de l'étayer. Et c'est un motif que Rembrandt a par ailleurs peint en 1668 sans y intégrer le moindre animal. Crédible sur le plan visuel, le rapprochement avec la crucifixion du Christ n'est pas non plus très convaincant aux yeux de Jan Blanc. « *Si Rembrandt avait vraiment voulu faire référence à l'histoire du christianisme, il aurait probablement mis en scène un agneau, qui est le symbole sacrifical par excellence de cette religion*, appuie le spécialiste. *Mais dans le cas présent, c'est bel et bien d'un bœuf qu'il s'agit. Et celui-ci est installé tête-bêche sur une croix, qui ressemble plus à celle de saint André, tout simplement parce que c'est comme cela que l'on procérait à l'époque lorsqu'un animal de grande taille était mis à mort à des fins de consommation.* » Selon une autre lecture assez largement répandue, la toile de Rembrandt constituerait un espace que le peintre aurait utilisé pour procéder à une forme de mise en abîme de son art. L'hypothèse selon laquelle on retrouverait dans les

autoportraits du peintre le même traitement des chairs que sur ce tableau et qu'il faudrait donc y voir une façon de raconter la marche du vieillissement et l'approche de la fin n'est toutefois guère crédible. Pour la simple et bonne raison que Rembrandt ne s'est jamais représenté en personnage morbide ou moribond. « *Il vieillissait et il voulait que cela se voie dans ses productions, parce qu'il voulait être un peintre de la vérité*, note l'historien de l'art. *Mais il a toujours choisi de se représenter de manière très positive, ironique ou héroïque – en saint Paul, en sage ou en philosophe –, sans chercher à se rabaisser.* »

L'art du boucher La piste d'une mise en parallèle du travail du boucher et de celui du peintre semble en revanche tout à fait envisageable. La précision portée à la manière dont la carcasse a été travaillée, la restitution extrêmement précise de la structure interne du corps, ainsi que l'intérêt connu de Rembrandt pour l'art de la boucherie, auquel il a consacré trois dessins fort détaillés et même annotés de sa main de l'artiste, semblent en tout cas plaider en ce sens. « *Rembrandt avait probablement perçu que le travail de la boucherie ne se limite pas à un savoir-faire purement technique mais qu'il implique une dimension esthétique*, appuie Jan Blanc. *Comme le peintre, le boucher transforme en effet la nature en image, pour en faire un objet susceptible de provoquer du plaisir, gustatif bien sûr, mais également visuel, notamment quand il expose ses carcasses aux yeux de ses possibles clients. Et comme le peintre, pour y parvenir, il se doit de maîtriser parfaitement les lois de l'anatomie et de la composition. Ce tableau est donc probablement aussi pour Rembrandt une manière de réfléchir au statut de sa profession et de se présenter comme un peintre savant.* »

Du sens de la fête L'essentiel n'est cependant pas là aux yeux du chercheur. Et pour s'en rapprocher, il convient tout d'abord de replacer l'œuvre dans son contexte, de l'arracher à une forme de singularité exceptionnelle pour le rattacher à une tradition qui est déjà presque centenaire au moment de sa réalisation. Qu'il mette en scène des porcs, des veaux ou des bœufs, ce type de tableau apparaît en effet dès le milieu de XVI^e siècle, sous le pinceau d'artistes comme Pieter Aertsen, Joachim Beuckelaer, Martin van Cleve ou les frères Isaac et Adriaen van

« COMME LE PEINTRE, LE BOUCHER TRANSFORME LA NATURE EN IMAGE POUR EN FAIRE UN OBJET SUSCEPTIBLE DE PROVOQUER DU PLAISIR, GUSTATIF BIEN SÛR, MAIS ÉGALEMENT VISUEL. »

Ostade. Rembrandt en a également réalisé plusieurs avant celui qui est aujourd’hui visible au Louvre. Offrant des compositions parfois très proches de celle du *Bœuf écorché* de 1655 – une carcasse dans un espace très sombre avec une ou deux figures humaines pour tout entourage –, ces œuvres se caractérisent par une référence quasi constante à l’abattage de l’animal. Celle-ci peut se concrétiser par la présence de la tête et/ou des boyaux de l’animal dans un plat ou au sol, par la mise en scène du boucher et de ses couteaux ou l’ajout d’une traverse que l’on plaçait autrefois dans la carcasse et qu’on recouvrait d’un linge mouillé afin d’éviter que la viande ne sèche trop vite. Or, rien de tout cela n’apparaît dans le tableau de Rembrandt, si ce n’est la traverse, qui est presque invisible sous les replis de la chair. La seule présence hormis la carcasse est celle d’une figure féminine située à l’arrière-plan qui fixe le spectateur de manière assez énigmatique et qui semble renforcer l’idée que la scène se déroule dans un espace intérieur et donc que cette viande a été préparée pour être mangée immédiatement, conservée ou vendue.

« Ces différents éléments laissent penser qu’au fond, pour Rembrandt, il ne s’agit pas uniquement d’insister sur le travail du boucher mais de souligner ce qu’on pourrait appeler le “sens de la fête”, note Jan Blanc. Cette pièce de viande, qui est d’ailleurs beaucoup moins sanguinolente que celles de la plupart des autres tableaux du même genre, n’évoque sans doute pas pour le spectateur néerlandais du XVII^e siècle quelque chose de morbide mais bel et bien une promesse de bonheur : celle d’une bonne soirée qui se prépare ou d’une bonne saison qui s’annonce. »

Faut-il dès lors voir dans cette profusion de chaire rouge et brillante une forme d’hommage aux plaisirs de la table, au luxe et à l’opulence ? C’est en tout cas aussi ce que semble penser Vincent Van Gogh qui découvre cette œuvre près de deux siècles après sa création et qui confie dans sa correspondance, à Émile Bernard, qu’à son avis personne – Charles Baudelaire compris – n’a rien entendu à cette forme d’expérimentation picturale dont le propos renvoie davantage à la vie qu’à la mort.

Un sacrifice moral À l’heure où les débats sur le statut de l’animal et les souffrances qui lui sont infligées dans le cadre de l’industrie agroalimentaire occupent une place toujours plus importante au sein de l’espace public, un

tel propos peut apparaître choquant, voire déplacé sur le plan moral. Mais il ne l’était sans doute pas à l’époque où Rembrandt a peint son tableau et dans l’esprit qui était le sien au moment de le concevoir.

« Rembrandt, comme d’autres théoriciens de son époque, a pleinement conscience du fait que l’alimentation carnée implique la souffrance de l’animal, développe Jan Blanc. Son sacrifice, dès lors que, comme le bœuf, cet animal fait partie de ceux que l’on pense destinés par Dieu à être mangés par les hommes, appartient néanmoins à un ordre naturel des choses. Et une manière de lui donner du sens est de glorifier l’animal, de le remercier par l’image, en rendant hommage à sa beauté et au goût de sa viande. En faisant donc de la présentation de son corps un don que la nature fait aux hommes. Cette dimension, attestée dès l’Antiquité gréco-romaine, où le bœuf est l’animal sacrificiel par excellence, et que l’on retrouve dans de nombreuses civilisations extra-européennes, me paraît tout à fait centrale dans cette œuvre. D’autant que c’est une idée consubstantielle à la foi chrétienne – sans qu’une nouvelle fois, il faille identifier ce bœuf à l’Agneau de Dieu. Le Christ a en effet donné sa vie pour sauver les hommes du péché originel, tandis que l’histoire du sacrifice d’Isaac, qui est in extremis remplacé par un bœuf, nous enseigne que le sacrifice animal est une manière d’éviter le sacrifice humain tout en témoignant son amour pour Dieu. Notons toutefois que le point de vue des Néerlandais du XVII^e siècle diffère suivant les animaux. Nombreux sont ceux qui, comme Rembrandt ou certains de ses poètes compatriotes, expriment une grande tendresse pour leurs animaux de compagnie. Ils cherchent leurs chats comme leurs proches et pleurent la mort de leurs chiens, mais non pas de leurs bœufs... »

Sur cette «Vierge à l'écran d'osier» (Robert Campin, vers 1440), le sein maternel est dirigé non pas vers l'enfant mais vers le spectateur. Mère nourricière de Jésus, la Vierge devient la mère de l'humanité tout entière, partageant son lait entre son fils et les hommes.

SEIN NOURRICIER

ALLAITER, UN GESTE SIMPLE, UNE HISTOIRE COMPLEXE

UN OUVRAGE TRÈS COMPLET, **FRUIT D'UN PROJET ÉDITORIAL QUI A DURÉ CINQ ANS**, REVIENT SUR L'HISTOIRE ET LES PRATIQUES DE L'ALLAITEMENT EN EUROPE, DE L'ANTIQUITÉ À NOS JOURS. UNE THÉMATIQUE BIEN PLUS COMPLEXE QUE LE SIMPLE GESTE DE DONNER LE SEIN POURRAIT LAISSER PENSER.

Le premier repas d'un nouveau-né humain est, le plus souvent, une gorgée de liquide qu'il tête instinctivement d'un sein nourricier. La lactation est apparue au cours de l'évolution et permet d'assurer la survie et d'achever le développement des petits mammifères. Cependant, pour l'être humain, l'allaitement, qui peut durer plusieurs mois voire plusieurs années, représente bien plus que le geste élémentaire d'une mère nourrissant un enfant. Depuis l'Antiquité au moins, cette pratique fait en effet l'objet d'une multitude de constructions culturelles et sociales. Elle est chargée de symboles forts et son histoire est traversée par des tensions religieuses, sociales, politiques et économiques. Pour la reconstituer, une équipe de chercheuses, dirigée par Yasmina Foehr-Janssens, professeure au Département de langues et littératures médiévales, et Daniela Solfaroli Camillocci, professeure associée et directrice de l'Institut d'histoire de la Réformation, a rassemblé plus de 70 contributions originales dans un ouvrage de près de 1000 pages qui vient de sortir: *Allaiter de l'Antiquité à nos jours : histoire et pratiques d'une culture en Europe*. Fruit d'un projet Sinergia financé par le Fonds national suisse durant cinq ans (2013-2017) à hauteur de 1,5 million de francs, ce livre a également fait l'objet d'une table ronde durant le dernier Festival Histoire et Cité qui s'est déroulé à l'Université de Genève au printemps. Tour d'horizon non exhaustif en compagnie des deux responsables du projet et de deux autres membres du comité éditorial: Francesca Arena, historienne et maître-assistante à l'Institut Éthique Histoire Humanités (Faculté de médecine), et Véronique Dasen, professeure au Département d'histoire de l'art et d'archéologie de l'Université de Fribourg.

Campus: La question de savoir s'il faut allaiter son enfant ou pas se pose à chaque fois qu'une mère accouche. Et la réponse n'est pas toujours si simple. Comment le nourrissage au sein est-il perçu aujourd'hui dans le débat féministe? Comme une assignation des

femmes à un rôle reproducteur et nourricier ou comme un symbole de la puissance biologique de la procréation?

Yasmina Foehr-Janssens (YFJ): Ce débat est aussi vieux que le féminisme lui-même. Et la question est en réalité bien plus complexe que cela. Les deux positions que vous citez sont elles-mêmes ambiguës. La vision selon laquelle la femme pourrait s'arroger un pouvoir social, culturel ou politique en maîtrisant l'allaitement (*l'empowerment* dirait-on en anglais) souligne d'emblée l'asymétrie qui existe entre les hommes et les femmes dans les possibilités d'accéder au pouvoir, une asymétrie qui est justement construite sur le rôle reproducteur des femmes. Quant à l'injonction incitant les femmes à rester à la maison pour s'occuper de leurs enfants en bas âge, elle est certes souvent dénoncée mais elle est aussi utilisée pour exiger que les tâches reproductives dévolues aux femmes soient considérées à leur juste valeur et qu'elles obtiennent enfin la place qu'elles méritent dans la réflexion politique et économique de la société. Car si l'allaitement est une affaire privée, «le privé est politique», selon le fameux slogan du Mouvement de libération de la femme (MLF) dès les années 1960.

Daniela Solfaroli Camillocci (DSC): Il y a dix ans, lorsque nous avons ouvert le chantier de ce travail de recherche, nous sommes parties du constat que lorsqu'il s'agit de nourrir les bébés, les mères ont toujours été tirailées entre des attentes contradictoires. Selon les contextes de lieu, de culture et d'époque, voire même dans une même société et en même temps, soit elles allaient trop, soit elles n'allaitent pas assez. Cette polarisation dans le discours est elle-même une construction articulée autour du corps des femmes et de son rôle reproductif.

Francesca Arena (FA): L'objectif de notre travail était de montrer comment le débat autour de l'allaitement trouve une généalogie plus ancienne dans l'histoire. Nous avions envie de complexifier la situation actuelle dans laquelle la responsabilité du choix de nourrir ou pas son enfant au



sein repose entièrement sur la mère biologique, soumise à une pression sociale, médicale et culturelle importante. L'allaitement exclusif (qui signifie que l'enfant ne reçoit que du lait et seulement de sa mère) est aujourd'hui le modèle推崇. Mais il est lui-même le résultat d'une construction contemporaine et largement mythifiée. En réalité, le nourrissage des bébés a toujours représenté une opération plus vaste dans laquelle entrent d'autres ingrédients que le lait et qui implique bien plus de monde que la mère biologique.

Les nourrices, par exemple, jouent un rôle important dans l'histoire de l'allaitement. Elles semblent toutefois avoir disparu aujourd'hui. Qu'en est-il?

YFJ: Nous vivons en effet à l'ère de l'allaitement exclusif et nous avons les moyens, si la mère ne peut pas donner le sein, de faire survivre son enfant sans recourir à l'allaitement collectif. Mais cela n'a pas toujours été le cas et la réflexion autour des nourrices soulève de nombreuses questions qui trouvent encore un écho aujourd'hui.

Véronique Dasen (VD): Le nourrissage est un sujet dont on parle dans l'Antiquité avec des points de vue assez différents. Il existe alors le concept de la parenté nourricière qui traduit l'idée que le lait produit par un sein fécondé poursuit la formation de l'enfant après l'accouchement. Le fait de partager la nourriture crée des liens, une famille ou, du moins, une para-famille. À tel point que Caton l'Ancien, l'exemple type du Romain austère et républicain, conseille à sa femme de nourrir les enfants de leurs esclaves dans le but de créer une telle *familia*. Soranos d'Éphèse, qui a rédigé au début du II^e siècle de notre ère un manuel d'obstétrique, de pédiatrie et de gynécologie, exprime de la compréhension pour la fatigue que cause l'allaitement à une femme de l'élite romaine. Elle peut donc déléguer cette tâche à d'autres mères. D'autres voix affirment au contraire qu'une femme qui refuse d'allaiter rejette son enfant. L'idéal, selon elles, serait que la mère donne le sein à son bébé tout en ayant près d'elle une nourrice qui peut prendre le relais le cas échéant.

Est-ce que le choix des nourrices est important à cette époque?

VD: Oui, et elles sont choisies avec beaucoup de précaution car elles transmettent non seulement du lait et de la parenté mais aussi de la culture. Soranos d'Éphèse, dont les préceptes sont repris durant tout le Moyen Âge, estime d'ailleurs qu'il faut choisir non pas une, mais plusieurs nourrices, probablement afin de brouiller les pistes en multipliant les femmes susceptibles de contribuer au développement du petit. Selon d'autres sources, une nourrice suffit mais il faut qu'elle ressemble le plus possible à la

mère. Elle doit avoir une bonne moralité, il faut qu'elle soit calme (pour éviter de malmener le bébé) et, ce qui est caractéristique du monde romain, qu'elle soit, si possible, bilingue. L'élite de cette époque parle en effet latin et grec. L'idéal est donc une nourrice grecque qui transmettra directement sa langue au bébé. Cependant, celle-là doit faire attention à ce qu'elle consomme car tout passe par le lait. Ainsi, s'il faut soigner un bébé constipé, c'est la pauvre nourrice qui doit prendre un laxatif. De la même manière, elle doit éviter de boire de l'alcool. Non seulement parce que la substance est transmise par le lait mais aussi parce que si la nourrice dort alors qu'elle est éméchée, elle risque d'étouffer le bébé sans le savoir en se retournant – ce qui nous apprend en passant que c'est elle qui dort avec le petit.

Les nourrices ont-elles toujours existé?

DSC: Nous savons qu'il y a toujours eu un partage du travail reproductif entre les femmes. La femme a toujours travaillé, que ce soit en tant que responsable des stratégies familiales dans l'élite, en tant qu'artisan dans un atelier familial ou la boutique du mari, comme paysanne dans les champs ou encore comme ménagère dans le foyer. Si l'on ajoute à cela les morts en couche, les maladies ou encore des traditions culturelles, l'allaitement se révèle souvent une entreprise compliquée et le recours à une nourrice une alternative envisageable.

FA: Au XVIII^e siècle, la médecine s'empare du sujet de l'allaitement clairement pour le réguler et pour contrôler le corps de la femme. On organise des lieux où un médecin peut expertiser les nourrices, examiner leur corps et leur moralité et décider laquelle peut nourrir quel enfant. Cela n'empêche pas les femmes de mettre en place des pratiques de résistance et des transgressions. Il y a une différence notable entre les normes que la médecine édicte et les pratiques sociales. Les femmes s'organisent, surtout dans les classes populaires, entre celles qui se chargent du travail reproductif et celles qui s'occupent du travail productif.

DSC: Le geste de l'allaitement a toujours été chargé d'une forte composante symbolique qui a peu à voir avec le nourrissage et bien plus avec la transmission et

**EN RÉALITÉ, LE
NOURRISSAGE DES
BÉBÉS A TOUJOURS
REPRÉSENTÉ UNE
OPÉRATION PLUS
VASTE DANS LAQUELLE
ENTRENT D'AUTRES
INGRÉDIENTS QUE LE
LAIT ET QUI IMPLIQUE
BIEN PLUS DE
MONDE QUE LA MÈRE
BIOLOGIQUE.**

la filiation. Les enjeux sont importants et permettent de comprendre la force des injonctions actuelles sur l'allaitement. Au XIX^e siècle, par exemple, le concept de nation est souvent représenté par une mère qui allait. La mère patrie nourrit ses citoyens et forme ainsi une communauté qui partage le lait symbolique de la nation. On représente alors aussi la France ou d'autres puissances coloniales comme une mère donnant un sein à un enfant blanc et à un enfant noir, comme une sorte de tentative de « blanchissement », ou de civilisation des populations colonisées à travers la maternité.

YFJ: L'image de la mère patrie nourrissant ses citoyens crée certes l'idée d'une nation (dont l'étymologie est d'ailleurs la même que celle de naissance) en théorie égalitaire, mais on voit émerger en même temps un mouvement inverse de renforcement du pouvoir des classes sociales aisées par la pratique individuelle de l'allaitement.

FA: Ces mouvements politiques visant à imposer un allaitement par la seule mère biologique concernent surtout les bébés des classes aisées. On estime alors que si ceux-ci sont nourris par des femmes ayant un statut inférieur, ils recevront une éducation qui ne sera pas digne de leur rang social et qui ne sera pas à la hauteur de la construction du nouveau citoyen. On voit alors émerger l'idée d'une endogamie de l'allaitement pour préserver et renforcer les élites au pouvoir.

DSC: Un médecin du XVIII^e siècle écrit toutefois un traité à contre-courant qui s'oppose au fait que les femmes de l'élite allaitent leur propre bébé car il estime qu'elles sont dépravées et que l'aristocratie est dégénérée. Pour éviter de transmettre leurs « maladies », il vaut mieux selon lui nourrir les petits avec du lait de vache ou de chèvre.

On apprend aussi dans votre livre que l'allaitement a également beaucoup inspiré les religions...

VD: La symbolique du lait entre par exemple dans la cosmogonie des Grecs anciens. Le nom de la Voie lactée (et le mot galaxie lui-même, d'ailleurs, tiré du mot grec pour laiteux) vient de l'histoire du bébé Héraclès, né des amours illégitimes de Zeus et d'Alcmène et confié à Héra pour le nourrir (les déesses ont du lait à volonté, c'est bien pratique). Cet allaitement offre une légitimité à l'enfant en tant que fils de Zeus et lui donne accès à l'Olympe. On dit que du surplus de lait produit par Héra serait née la Voie lactée.

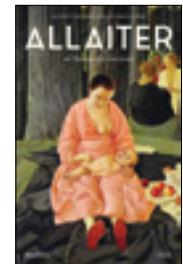
YFJ: Dès le XII^e siècle, dans la société chrétienne, les représentations de la Vierge Marie allaitant son enfant

s'installent durablement. En le nourrissant de son lait, la mère affirme l'incarnation d'un Dieu fait homme, elle donne à Jésus son humanité. Et par ce geste, elle nourrit non seulement son fils mais aussi, à travers lui, tous les êtres humains. D'autres représentations montrent des scènes plus surprenantes, comme celles où Marie donne son lait à saint Bernard de Clairvaux. C'est une image très fréquente au Moyen Âge qui représente un acte mystique au cours duquel ce puissant abbé du XII^e siècle reçoit l'expérience de la foi. Dans un autre registre, certaines représentations mythologiques ou religieuses montrent des animaux allaitant des enfants. Le cas le plus connu est sans doute celui de Romulus et Rémus, nourris par une louve, dont les qualités qui lui sont attribuées (dynamisme, esprit de conquête, énergie vitale...) seront transmises au peuple de Rome. Au Moyen Âge, le bestiaire de l'allaitement animal se concentre essentiellement sur deux espèces, très fortement marquées par l'imaginaire aristocratique et chrétien : le lion et la biche. On voit des images d'enfants tétant des biches et des lionnes mais aussi des lions d'un genre un peu spécial. Le fluide nourricier, dans ce dernier cas, est la salive du félin, et le bébé tête la langue. On remarque là un empiètement de figures masculines sur cette force incroyable que l'allaitement donne aux femmes.

À ce propos, est-ce que la figure paternelle est évoquée dans votre ouvrage ?

VD: Oui à plusieurs reprises. Durant l'Antiquité, la puissance du *pater familias* est indéniable. C'est lui qui orchestre tout et on construit des discours pour le réintégrer dans le processus pourtant très féminin de l'allaitement. On considère ainsi que le lait est fabriqué par le sang matricel fécondé par un homme. Par conséquent, dans les contrats de nourrice de l'Égypte romaine, il est demandé à la femme louée comme nourrice de ne pas avoir de rapports sexuels durant un an ou deux, entre autres à cause de la crainte qu'elle puisse concevoir de nouveau et donc transmettre une autre identité masculine au bébé. Soranos d'Éphèse rapporte même que certains évitent de faire allaiter une fille par une nourrice ayant accouché d'un enfant mâle pour éviter de la masculiniser (et inversement pour les garçons).

DSC: De manière générale, le discours sur l'allaitement a longtemps été masculin. Quand on lit l'histoire de l'allaitement à travers les documents personnels, on remarque que les contrats de nourrices se signent entre hommes, c'est-à-dire entre le père de l'enfant et le mari de la nourrice.



Allaiter de l'Antiquité à nos jours

Histoire et pratiques d'une culture en Europe

Par Yasmina Foehr-Janssens, Daniela Solfaroli Camillocci, Francesca Arena, Véronique Dasen et Irene Maffi, Éd. Brepols Publishers, 2023, 989 p.

En libre accès sur le site de l'éditeur : <https://shorturl.at/ioFU3>



« NOUS NE DEVONS PAS ABANDONNER LA CIVILITÉ »

IL N'EST PAS SI SIMPLE DE FAIRE COHABITER DES DÉSACCORDS FONDAMENTAUX AU SEIN D'UNE SOCIÉTÉ QUI SE DIT TOLÉRANTE. **LA CIVILITÉ A LONGTEMPS SERVI DE LUBRIFIANT**, BIEN QUE CERTAINS AUJOURD'HUI LA DÉCRIENT. LA PROFESSEURE TERESA BEJAN ESTIME TOUTEFOIS QUE NOUS EN AVONS PLUS QUE JAMAIS BESOIN.

La liberté d'expression et la civilité ont essayé dernièrement quelques escarmouches au sein de l'Université de Genève. Au printemps 2022, des militants de la cause trans ont en effet physiquement interrompu et empêché la tenue de deux conférences qu'ils jugeaient – à tort – « transphobes ». En décembre, un autre groupe de personnes a essayé – sans succès – d'enterrer la conseillère nationale genevoise UDC Céline Amaudruz, alors qu'elle était invitée pour un débat sur la neutralité suisse dans les locaux de l'UNIGE. Dans ce contexte, la venue en février dernier de Teresa Bejan, professeure de théorie politique et membre de l'Oriel College de l'Université d'Oxford, a apporté au sein de l' alma mater une réflexion rafraîchissante. Invitée par l'Institut Éthique Histoire Humanités (Faculté de médecine), elle a consacré sa conférence à la liberté d'expression et à la civilité au sein des sociétés tolérantes, c'est-à-dire celles qui, comme la Suisse, acceptent et mettent en valeur la diversité d'opinions et encouragent leurs membres à s'exprimer librement sur leurs désaccords, même les plus fondamentaux.

« Il se trouve qu'aujourd'hui, dans les sociétés tolérantes, la liberté d'expression est au centre de nombreuses controverses autour des discours de haine et du blasphème mais aussi autour de questions plus contemporaines telles que celles des micro-agressions et de la politique du langage, notamment à propos des pronoms, pose la chercheuse. Dans toutes ces controverses, qui sont amplifiées aujourd'hui par les réseaux sociaux, de nombreuses personnes ont l'impression que la liberté d'expression n'est plus utilisée pour défendre la liberté de conscience – dont elle est le prolongement – mais comme un permis d'offenser. Certains la voient même comme un moyen de véhiculer l'intolérance. Elle provoque donc une certaine suspicion et un questionnement quant à sa place dans une société tolérante. »

D'ailleurs, est-ce qu'une société tolérante peut tout tolérer ? Pas vraiment, si l'on en croit le philosophe britannique Karl Raimund Popper (1902-1994) : *« Si nous étendons la tolérance illimitée même à ceux qui sont intolérants, alors le tolérant sera détruit, et la tolérance avec lui. Nous devrions donc revendiquer, au nom de la tolérance, le droit de ne pas tolérer l'intolérant. »* Ce paradoxe dit de la tolérance est généralement évoqué pour barrer la route aux partisans de régimes politiques extrêmes, comme le fascisme ou la théocratie. Il est cependant désormais également appliqué au domaine de l'expression. Il est notamment utilisé pour soutenir l'argument selon lequel les gens qui, par leurs paroles, se révèlent intolérants n'auraient pas leur place dans une société tolérante.

Lieux de désaccords Ce genre de problème préoccupe depuis quelques années de nombreuses universités dans le monde, et pas seulement celle de Genève. On ne compte plus, surtout dans les pays anglo-saxons, les dénonciations publiques, les appels au boycott, voire les harcèlements d'orateurs s'exprimant au sein des académies et qui sont accusés d'offenser par leurs propos certaines minorités (ethnique, sexuelle...) de la population ou de propager des idées jugées intolérantes.

« Ces conflits naissent du fait que certaines personnes aimerait que l'université ressemble à la société dans laquelle elles souhaitent vivre, c'est-à-dire tolérante, inclusive et socialement juste », estime Teresa Bejan dans une interview dans la Tribune de Genève. *« Je pense que dans le cas particulier de l'université, celle-ci doit se concentrer sur sa mission première, à savoir la recherche de la vérité et la création de connaissances. Ça ne veut pas dire qu'elle ne doit pas être accueillante et tolérante vis-à-vis des opinions et des identités de ses membres. Elle doit l'être absolument. Mais les universités sont des lieux où les désaccords sont essentiels. »*

La civilité Il n'en reste pas moins, poursuit Teresa Bejan, que les limites de l'expression dans une société tolérante ont durant des siècles été fixées par une vertu conversationnelle assez ancienne qui s'appelle la civilité. Le problème, c'est que personne n'a précisément défini ce qu'est la civilité. Pour beaucoup, c'est un synonyme de politesse, de courtoisie ou de bonnes manières. «*Si elle n'était que cela, je pense qu'elle ne représenterait qu'une branche assez fine pour y accrocher nos espoirs*», commente Teresa Bejan. *Si l'on veut être plus précis, on peut la définir comme une vertu conversationnelle comparable à la courtoisie, à la politesse et au respect, mais qui s'en distingue par trois aspects importants.*»

Le premier, c'est que cette vertu conversationnelle, contrairement aux autres, s'applique à un type de conversation particulier, à savoir le désaccord, en particulier le désaccord fondamental qui a trait à la vision du monde, à la philosophie de vie ou à l'identité des gens. Comme le fait remarquer le philosophe anglais Thomas Hobbes (1588-1679), «*ne pas être d'accord avec quelqu'un sur une question, c'est tacitement l'accuser d'erreur [...] tout comme être en désaccord avec lui sur un grand nombre de points équivaut à le traiter d'imbécile.*» La civilité aide donc à gérer de manière constructive ce côté désagréable et insultant du désaccord.

Caractère minimaliste La civilité se distingue également de la courtoisie ou de la politesse par son caractère minimaliste, voire par sa connotation négative. Le fait d'être simplement civil – rien de plus – signifie qu'on accepte à contrecœur quelqu'un que l'on peut, en réalité, à peine supporter. Cette vertu conversationnelle est fréquente dans les relations difficiles entre ex-conjoints, entre voisins ou entre membres de deux partis ou deux sectes religieuses. «*C'est pourquoi j'appelle cette vertu la civilité élémentaire*», précise Teresa Bejan.

La troisième particularité de la civilité se cache dans son étymologie. Elle vient du mot latin *civitas*, signifiant à la fois le corps des

citoyens et l'État. Elle renvoie au fait que l'on est des citoyens placés, sans qu'on l'ait choisi, dans la même société que d'autres individus aux opinions parfois fondamentalement différentes. Lorsqu'on dit de quelqu'un qu'il est incivil, ce n'est pas la même chose que de le traiter d'impoli ou de grossier. Une personne incivile peut être perçue comme menaçante. Le qualificatif suggère qu'elle a peut-être dépassé la limite du socialement admissible,

«LA CIVILITÉ REPRÉSENTE UNE PROMESSE QUE L'ON NE RECOURRA PAS À LA VIOLENCE DANS LA POURSUITE DE NOS DÉSACCORDS.»

qu'elle est passée de l'autre côté de la barrière. «*Je crois que dans une société tolérante, la civilité représente une sorte de promesse que l'on ne recourra pas à la violence dans la poursuite de nos désaccords*», analyse Teresa Bejan. *Ceux-ci peuvent être difficiles, lourds et fondamentaux mais la civilité offre l'espoir qu'ils seront gérés avec des mots plutôt qu'avec l'épée.*»

Première crise mondiale Cependant, malgré sa valeur et l'espoir de paix mis en elle, la civilité a toujours été controversée. La rébellion contre ce concept a en effet commencé en même temps qu'il a été invoqué pour la première fois sérieusement afin de calmer la controverse religieuse à l'époque de la Réforme. Les dissidents protestants ont rapidement prétendu que la répression

de l'incivilité n'était qu'une autre forme de persécution. D'ailleurs n'est-il pas insensé, se demande la chercheuse, de penser que le fait de discuter des choses qui nous divisent le plus profondément, même avec le maximum de civilité imaginable, pourrait nous rapprocher? Ne vaudrait-il pas mieux tomber d'accord sur nos désaccords et passer à autre chose? Et si nos différends étaient trop fondamentaux pour les ignorer? Ne faudrait-il pas accepter que la civilité ne soit pas la panacée et que l'on apprenne à vivre avec plus d'incivilité?

Longue et complexe, l'histoire de la civilité est elle-même traversée par cette ambivalence. Pour Teresa Bejan, la première grande crise mondiale de la civilité est provoquée par Martin Luther quand il utilise une innovation récente, l'imprimerie, pour traiter le pape d'antéchrist. En cela, il serait aujourd'hui considéré comme un troll virtuose actif sur Twitter. Quoi qu'il en soit, le pape lui rend coup pour coup en déclarant 41 de ses 95 thèses hérétiques. Ce à quoi Luther répond: «*Je ne puis plus prier sans maudire. Si je dis, Que ton nom soit sanctifié, il faut que j'ajoute: Maudit soit le nom des papistes et de tous ceux qui te blasphèment!*» L'auteur de ces paroles se fait évidemment excommunier – c'est-à-dire effacer – et à l'insulte de papiste répondent les injures d'hérétiques, de schismatiques et de luthériens. De manière assez partisane, Érasme accuse Luther de rabaisser le niveau de la conversation et de violer les règles de la civilité. Mais Luther rétorque que la vérité sera toujours offensante aux oreilles de ceux qui sont privilégiés par le statu quo. Ce conseil sera suivi par nombre de chrétiens évangéliques autoproclamés qui émergent dans son sillage. Les premiers quakers de l'Angleterre du XVII^e siècle, par exemple, participent à des actions d'évangélisation délibérément offensantes, comme enlever

QUAND LA CIVILITÉ EST REMISÉE AU PLACARD

Slogan vu à Rennes, en octobre 2022, lors d'une manifestation des militants antifascistes et LGBTQI contre les violences homophobes et transphobes, et l'extrême droite.

TERF est l'acronyme pour « Trans exclusionary radical feminist ». Il a été forgé par les transactivistes pour désigner les féministes qui, selon eux, « excluent les femmes trans des luttes féministes ».



leurs vêtements en public (signe de leur pureté spirituelle), perturber des services religieux en tapant sur des casseroles ou insulter les adeptes des autres confessions.

« Ces quakers et autres sectaires enthousiastes s'apparentent à ce que j'appelle le fondamentalisme de la liberté d'expression avec une critique de principe de la civilité, décrypte Teresa Bejan. Comme Luther et ses héritiers, les quakers estiment qu'un véritable chrétien évangélique a le devoir de protester et d'offenser les sensibilités de la société corrompue dans laquelle ils vivent. La droiture spirituelle demande l'incivilité et la perturbation. Dans cette vision, la civilité, en tant que vertu conversationnelle, n'est qu'une couverture cachant l'hypocrisie. »

Au XXI^e siècle, ce conflit aurait une solution évidente sous la forme de davantage de tolérance. Après tout, il est possible aujourd'hui de faire cohabiter des religions différentes. Mais à l'époque de la Réforme, accepter des discours dissidents sur la religion est aussi périlleux que de tolérer aujourd'hui la prolifération des discours de haine sur Internet. Thomas Hobbes estime notamment que la tolérance religieuse est un carburant pour

l'incivilité et, partant, pour la guerre civile. Pour lui, une société tolérante ne peut pas être civile. Si l'on se préoccupe de civilité, on ne peut pas être tolérant. Et si on se préoccupe de liberté religieuse, alors on doit être incivil.

Vice ou vertu ? Cette suspicion vis-à-vis de la civilité est partagée aujourd'hui par la jeune génération. Elle la suspecte de ne pas être la solution mais une excuse aux problèmes de la société et une invitation à tolérer l'intolérance. Face à la haine ou à l'injustice, argumente-t-elle, les bonnes manières seraient l'équivalent d'une forme de complacéité. Elles représenteraient non plus une vertu mais un vice, permettant de conserver un statu quo injuste, de délégitimer les tentatives de le renverser et de marginaliser celles et ceux qui sont déjà marginaux. Si l'on suivait ce point de vue – « qui n'est pas le mien », tient à préciser Teresa Bejan –, il ne faudrait pas plus de civilité dans une société tolérante mais moins. En même temps, il faudrait aussi une position plus claire que jamais sur la question de savoir ce que l'on peut et ce que l'on ne peut pas tolérer. De nombreux militants, experts

et même membres du Congrès américain, ont d'ailleurs déclaré que le temps du désaccord civil serait passé. Que celui de l'indignation légitime, de l'humiliation publique et même du harcèlement à l'égard de ses opposants aurait commencé.

« Je crois pour ma part que la civilité élémentaire nous aide à reconnaître que le désaccord est certes désagréable et peut friser l'insulte mais qu'il n'est pas intrinsèquement irrespectueux, conclut Teresa Bejan. Elle nous permet de nous parler malgré nos différences et de continuer à le faire durant nos désaccords sur les choses les plus importantes. Elle nous encourage à résister à la tentation, comme le rappelle le paradoxe de Karl Popper, d'exclure ceux que nous jugeons sincèrement, par leurs paroles, hors des limites admissibles de notre société. Nous ne devons donc pas abandonner la civilité. Une société tolérante en a besoin. Elle nous manquerait si elle devait disparaître. Et j'ai l'espoir – peut-être déraisonnable – que nous sommes en train de tourner la page de cette crise de la civilité en lien avec les désaccords fondamentaux et la liberté d'expression. »

Anton Vos



À L'OMBRE DES PALÉTUVIERS DE GAMBIE

UNE EXPÉDITION
SCIENTIFIQUE A REMONTÉ
LE COURS DU FLEUVE
GAMBIE À BORD DU
VOILIER « MAURITIUS »
AFIN D'ÉTUDIER
L'ÉTAT DE SANTÉ DE
LA MANGROVE. CET
ÉCOSYSTÈME, QUI RENFERME
UNE BIODIVERSITÉ TRÈS
IMPORTANTE, EST MENACÉ
PAR LES CHANGEMENTS
CLIMATIQUES.

« **J**e suis un chercheur de terrain qui en a été privé depuis presque trois ans à cause de la pandémie de Covid-19. C'est dire si j'étais heureux de salir de nouveau mes chaussures dans la boue gluante de la mangrove du fleuve Gambie. » Un retour aux affaires qui n'a d'ailleurs pas manqué de panache puisque c'est à bord du *Mauritius*, une goélette de 30 mètres en acier, que Daniel McGinnis, professeur associé à l'Institut F.-A. Forel des sciences de l'environnement et de l'eau (Faculté des sciences), et ses coéquipiers ont quitté le port de Banjul, la capitale de la Gambie, pour remonter le majestueux cours d'eau qui traverse le pays. Durant une semaine, poussé par le vent – et parfois par le moteur –, le deux-mâts appartenant à la Fondation Pacifique a convoyé entre les forêts de palétuviers ce groupe d'une vingtaine de personnes pour étudier un des écosystèmes les plus riches en biodiversité qui se trouve aujourd'hui menacé par les changements climatiques et les activités humaines. « *On sait très peu de choses sur l'état de santé de la mangrove de Gambie qui borde les rives du fleuve*, expose Daniel McGinnis. *Il n'y a quasiment jamais eu d'études ni de programmes de protection concernant cet environnement qui joue*

pourtant un rôle crucial pour l'écologie autant que pour l'économie et la culture locales. C'est pourquoi l'objectif de notre première expédition – et de celles qui vont suivre – consiste à construire une base de données scientifiques sur cette mangrove qui permettra la réalisation d'analyses et d'études indispensables à sa protection. »

La mangrove de la Gambie a colonisé les rives du fleuve jusqu'à 200 kilomètres en amont, où la marée se fait encore sentir et apporte de l'eau saumâtre. Elle renferme une faune et une flore d'une grande diversité et est caractérisée par des forêts de palétuviers, de grands arbres capables de vivre dans un environnement salé. Leurs racines enchevêtrées forment des barrières infranchissables et plongent dans une vase peu engageante.

Pascal Baumgartner, responsable médias à la Fondation Pacifique, en sait d'ailleurs quelque chose. Le troisième jour de l'expédition, alors qu'il est chargé de réaliser des prises de vues de la mission à l'aide d'un drone, il fait malencontreusement voler son appareil au beau milieu des arbres, 500 mètres plus loin. Guidé par un dispositif sonore, il réussit à le localiser. Pour le récupérer, il doit toutefois débarquer du zodiac, se mettre à l'eau et pénétrer dans la mangrove. Enfoncé jusqu'à la taille dans une



PASCAL BAUMGARTNER

La goélette «Mauritius», de la Fondation Pacifique, mouillant au milieu du fleuve Gambie.

vase visqueuse, il patauge difficilement entre des racines géantes. Il retrouve heureusement le drone intact et retourne laborieusement vers le zodiac. Alors qu'il se croit au bout de ses peines, Pascal Baumgartner saisit une main secourable que lui tend le professeur Kam Tang, expert en zooplancton de l'Université de Swansea au Royaume-Uni. Mais au lieu de remonter le pilote de drone à bord, l'opération «main tendue» se solde par la chute des deux dans l'eau brunâtre et boueuse.

Recherche et éducation Il se trouve que l'infortuné et désormais boueux Kam Tang est l'un des instigateurs de l'expédition. Il en a eu l'idée avec son ancienne étudiante, Maiyai Hocheimy, une Américaine d'origine gambienne. Cette dernière, spécialiste en écologie marine, a fondé près de Banjul dans les années 2010 le Great Institute, dédié à la recherche et à l'éducation sur les écosystèmes marins, d'eau douce et côtiers de Gambie. Les deux scientifiques collaborent depuis des années et c'est dans le but de concrétiser leur plan qu'ils font appel à Daniel McGinnis. À trois, ils montent un projet d'expédition le long de la Gambie alliant recherche et éducation. Le départ est prévu pour l'été 2020, mais la pandémie de Covid-19 en décide autrement. Les choses se dénouent finalement quand Daniel McGinnis apprend que le *Mauritius*, l'un des deux bateaux de la Fondation Pacifique, doit passer par Dakar, c'est-à-dire

à deux encablures de la Gambie, au cours du mois de janvier 2023. Le chercheur genevois, qui a déjà travaillé à plusieurs reprises avec cette fondation (lire aussi *Campus* n° 134), parvient à convaincre ses responsables d'envoyer la goélette en mission sur le fleuve Gambie.

Le projet de recherche est adapté à la hâte et c'est ainsi que Daniel McGinnis, Kam Tang et Maiyai Hocheimy, embarquent à la mi-janvier sur le *Mauritius* depuis le port de Banjul. Le trio est accompagné d'Asma Chafter, une étudiante en master de l'Université de Genève, d'une conseillère humanitaire, chargée de faciliter les relations avec les populations locales, et d'une demi-douzaine d'étudiant-es, venu-es de différentes parties de la Gambie et même du Sénégal.

«*La semaine avant de mettre les voiles, nous avons formé une vingtaine d'étudiant-es de l'Université de Gambie*, précise Daniel McGinnis. *Nous leur avons donné des cours sur certains thèmes des sciences de l'environnement, comme le cycle global du carbone, l'écologie des mangroves, etc. J'ai été frappé par leur enthousiasme. Malgré les conditions difficiles de leur vie quotidienne, les Gambiens et les Gambiennes sont d'un optimisme remarquable. Et ils l'assument: ils qualifient leur propre pays de Smiling Coast, la côte Souriante. Malheureusement, à la fin de la semaine, ne pouvant pas tous les embarquer, nous avons dû en sélectionner sept pour nous accompagner sur le bateau.*»



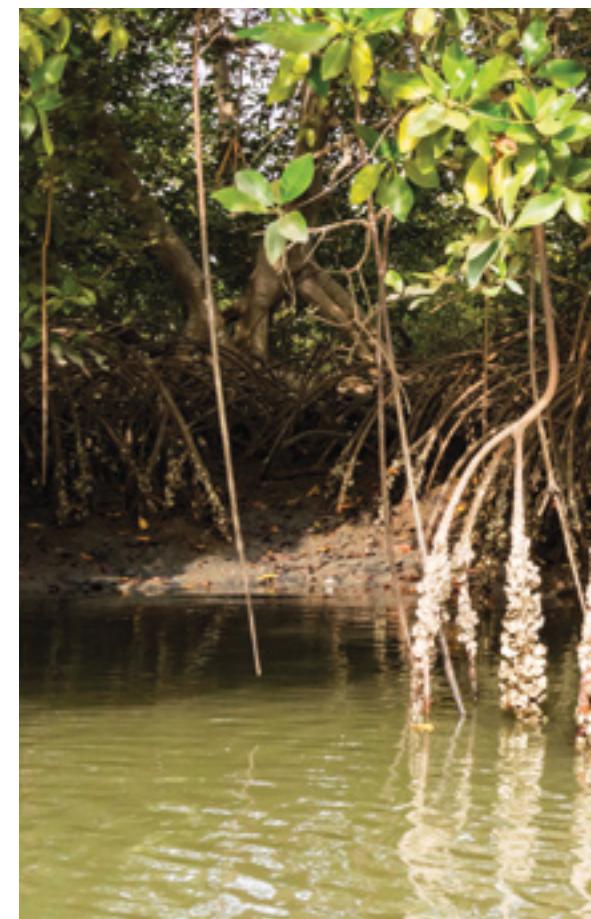
Gambie

Indépendante de la Grande-Bretagne depuis 1965, la Gambie devient officiellement une république en 1970. Devenu président en 1994 à la suite d'un coup d'État, Yahya Jammeh instaure un régime autoritaire jusqu'en 2017. Depuis, le pays est gouverné par Adama Barrow.

Superficie: 11 300 km²

Population:
2,17 millions d'habitants

Langue: Anglais



Labyrinthe vert Une fois les amarres larguées, le pont du bateau se transforme en plateforme d'enseignement et de recherche. Les étudiant-es sont initié-es aux méthodes de mesure de la qualité de l'eau (taux d'oxygène, température, salinité) et des gaz à effet de serre (essentiellement le CO₂ et le méthane), aux prélèvements d'échantillons d'eau et de sédiments et à leur analyse au microscope pour identifier les espèces d'algues et de zooplancton. Le zodiac du *Mauritius* et un petit bateau prêté par le Great Institute remorqué à la traîne permettent de s'approcher de la rive et de remonter les affluents dont les méandres forment par endroits un véritable labyrinthe à travers la mangrove.

«Les palétuviers intéressent beaucoup les climatologues parce que leurs racines sont particulièrement efficaces dans la capture du gaz carbonique de l'atmosphère, explique Daniel McGinnis. Ces arbres préviennent aussi l'érosion et protègent contre la hausse des niveaux des mers ainsi que les vagues et les tempêtes qui lui sont associées. Le problème, c'est que la mangrove a tendance à disparaître. On suspecte qu'une des causes de ce recul, en plus de la pollution générée par l'industrie et l'agriculture, est l'augmentation de la salinité de l'eau, elle-même une conséquence des changements climatiques.»

À ce bouleversement global s'ajoute la menace, plus régionale, de la construction d'une nouvelle centrale hydroélectrique à Sambangalou, au

Sénégal, à plusieurs centaines de kilomètres en amont du fleuve près de la frontière avec la Guinée. L'impact de ce futur barrage sur l'équilibre écologique de la mangrove reste une inconnue. Les trois scientifiques, qui prévoient de répéter leurs mesures deux fois par an, comptent néanmoins suivre de près l'évolution de la qualité de l'eau.

La vie à bord du *Mauritius* s'organise et comme la goélette ne dispose que de 11 couchettes, Daniel McGinnis, Kam Tang et les étudiant-es doivent se rendre tous les soirs dans un lodge sur la terre ferme.

«Je n'avais pas prévu la vitesse à laquelle le soleil se couche sous ces latitudes, plaide le chercheur genevois. L'astre tombe derrière l'horizon littéralement comme une pierre. Malheureusement, le premier transfert en zodiac a eu lieu un peu tard dans l'après-midi. J'avais entré la localisation GPS du lodge sur mon téléphone mais il y avait tout de même 7 kilomètres à parcourir dans le crépuscule naissant et je ne voulais vraiment pas me retrouver à naviguer en pleine nuit, sans visibilité, dans le dédale des voies d'eau de la mangrove et avec des étudiants à bord. J'ai donc mis les gaz.»

À pleine vitesse Ce que Daniel McGinnis n'apprendra que plus tard, c'est que le groupe d'étudiants qu'il conduit n'a aucune expérience en bateau. Pendant la demi-heure que dure le trajet, ils restent silencieux. Malgré les

gilets de sauvetage, ils sont terrifiés, tandis que le pilote prend un plaisir innocent à lancer le zodiac à pleine vitesse et à le faire rebondir sur les rares petites vagues.

L'équipe arrive au lodge avant la nuit mais les choses se gâtent le lendemain, sur le chemin du retour. Tant qu'il navigue à l'intérieur de la mangrove, le zodiac évolue sur un plan d'eau plat comme un miroir et dans un air vibrant du chant de milliers d'oiseaux. Mais lorsqu'il sort du dernier méandre et entre dans le fleuve proprement dit, le zodiac se trouve soudain face à un mur de vagues blanches, soulevées par un vent de face qui souffle à 15-20 nœuds. Voyant que les choses se compliquent, Daniel McGinnis pousse le moteur à plein régime. Le zodiac tape violemment sur l'eau. Des gerbes d'eau aspergent les occupants qui n'en mènent pas large. Dans un déchaînement de bruit, d'écume et de jurons, l'esquif progresse. Le *Mauritius* n'est plus qu'à 400 mètres, puis 200 mètres, quand, soudain, le moteur s'arrête net.

«J'étais consterné, se rappelle Daniel McGinnis. L'équipage de la goélette ne pouvait pas venir nous chercher car l'autre bateau d'appoint était en panne et l'eau où nous étions était trop peu profonde pour y engager le voilier. J'ai donc sorti les rames et demandé à certains étudiants de souquer ferme. Mais je voyais bien que leurs efforts étaient vains. Nous reculions, inexorablement, vers la mangrove.»



Photo de gauche: les trois scientifiques responsables de l'expédition sur la Gambie, à bord du «Mauritius»: Daniel McGinnis, Maiyai Hocheimy et Kam Tang.

Photo de droite: racines de mangrove couvertes d'huîtres. Les populations locales cueillent ces coquillages.

À cet instant, un des étudiants se déplace à l'intérieur du zodiac et, faisant cela, soulève son pied qui pinçait accidentellement le tuyau d'arrivée d'essence, ce que le chercheur remarque du coin de l'œil. Il tente alors de redémarrer le moteur, qui gronde aussitôt. Trempé de sueur, à cause de la température autant que du stress, Daniel McGinnis finit par mener l'embarcation au *Mauritius*.

Le lendemain matin, les conditions sont encore pires, avec un vent ayant forci à 25 nœuds et des creux de presque un mètre.

Le second voyage est toutefois effectué avec le bateau du Great Institute, enfin réparé, qui est plus stable et plus adapté à ce genre d'exercice. Malgré les secousses et les manœuvres incessantes du pilote pour négocier les vagues, tout le monde arrive à bon port, mouillé mais indemne. «*Lorsque, plus tard, nous leur avons demandé ce qu'ils avaient aimé ou pas durant le voyage, les étudiant-es étaient unanimes, note Daniel McGinnis. Ils et elles avaient tous détesté les trajets en bateau.*»

Dauphins et pêcheurs Mis à part ces deux épisodes, la croisière scientifique sur le fleuve à bord du *Mauritius* se déroule sans heurt. Elle est ponctuée par la visite régulière de dauphins

LE LENDEMAIN MATIN, LES CONDITIONS SONT ENCORE PIRES, AVEC UN VENT AYANT FORCI À 25 NŒUDS ET DES CREUX DE PRESQUE UN MÈTRE.

et de pêcheurs – souvent des enfants partis au large dès 4 heures du matin – auxquels les scientifiques achètent directement des poissons et des crevettes pour le déjeuner.

À une ou deux occasions, les étudiants et des étudiantes sont envoyés au contact de la population des villages côtiers pour l'interroger sur sa perception des changements affectant son environnement durant la dernière décennie et des défis qu'elle imagine pour le futur concernant ses activités. Les témoignages récoltés évoquent entre autres des modifications dans les populations piscicoles, une augmentation du taux de salinité de l'eau ou encore le recul de la mangrove. Cette dernière est une ressource importante pour les communautés locales. Certaines

femmes des villages alentour viennent notamment vers le fleuve pour cueillir les huîtres qui se développent sur les racines des palétuviers – selon ceux qui les ont goûtées, leur chair est excellente. Les ostréicultrices se plaignent toutefois d'éruptions cutanées apparaissant depuis quelques années sur leurs mains. Une sorte d'allergie dont la cause est inconnue pour l'instant – l'analyse des sédiments pourrait apporter des éléments de réponse en cas de détection d'un polluant dans les couches les plus récentes.

L'autre problème que rencontrent ces femmes, c'est que si la mangrove leur fournit leur gagne-pain, leur technique traditionnelle de pêche contribue à la détruire puisqu'elles coupent les racines des palétuviers avec des machettes pour récolter les huîtres. Depuis quelques années, sensibilisées sur la question, elles commencent à adopter des méthodes alternatives telles que l'utilisation de structures en bambou immergées près des racines sur lesquelles elles élèvent les huîtres.

Après six jours de navigation fluviale, le *Mauritius* se retrouve à Banjul, débarquant l'équipage sur les quais de la capitale. Mais rendez-vous est déjà pris l'année prochaine, même endroit, même mission, mais à bord de l'autre voilier de la Fondation Pacifique, *Fleur de passion*, dont le pont, plus grand, est mieux adapté à ce genre d'entreprise.

Anton Vos

«TCHORNOBYL FAIT PARTIE DU PATRIMOINE DE L'HUMANITÉ»

SPÉIALISTE UKRAINIENNE DES ÉTUDES SUR LE PATRIMOINE MONDIAL, **VIRA ORLOVSKA** EST ACCUEILLIE À L'UNIGE DANS LE CADRE DU PROGRAMME «SCHOLARS AT RISK». SON TRAVAIL PORTE SUR LA CONSERVATION DE LA ZONE D'EXCLUSION AUTOUR DE LA CENTRALE NUCLÉAIRE QUI A EXPLOSÉ EN 1986. PORTRAIT.

Les émotions se mêlent dans le regard de Vira Orlovska. On y lit tout à la fois l'apaisement de s'être éloignée de la guerre qui ravage son pays, l'Ukraine, et la tristesse d'avoir dû se séparer des siens. Sa voix, douce lorsqu'elle décrit son travail à Genève, s'aiguise singulièrement quand il s'agit de défendre et de revendiquer l'identité ukrainienne face à un agresseur russe qui nie son existence. La jeune femme, spécialiste des études sur le patrimoine mondial, entend d'ailleurs bien contribuer à la lutte d'influence culturelle qui accompagne la guerre territoriale en cours.

Vira Orlovska est accueillie depuis juin 2022 par l'Université de Genève dans le cadre du programme «Scholars at Risk» qui permet à des scientifiques en exil de rester en contact avec le monde académique. Rattachée à l'Institut des sciences de l'environnement (ISE), elle mène, sous la supervision de Peter Larsen, chargé de cours au Département de sociologie (Faculté des sciences de la société), une étude sur une région caractéristique de son pays, Tchernobyl. «La graphie Tchernobyl vient de la nomenclature soviétique et correspond à la prononciation russe du nom du lieu, tient à préciser la chercheuse. En ukrainien, on dit Tchornobyl.» Son travail «la zone d'exclusion de Tchernobyl: un patrimoine en péril?», consiste à analyser les défis concrets que crée la préservation de ce site où se superposent des éléments technologiques, naturels et culturels dignes d'intérêt, et ce, dans un contexte compliqué par l'actualité. Des troupes russes ont en effet occupé la zone du 24 février au 31 mars 2022, causant nombre de destructions et de

perturbations. Cet événement pourrait d'ailleurs contribuer au processus de l'inscription du site de Tchernobyl sur la Liste de l'Unesco (Organisation des Nations unies pour l'éducation, la science et la culture).

«*La zone d'exclusion de Tchernobyl fait partie du patrimoine de l'humanité à plusieurs titres*, estime Vira Orlovska. *Elle est bien sûr un lieu de mémoire et d'apprentissage à propos des dangers*

«ON Y A RETROUVÉ DES SITES ARCHÉOLOGIQUES RELIÉS AUX TRIBUS SLAVES REMONTANT AU X^e SIÈCLE.»

des technologies nucléaires et de la mauvaise gestion gouvernementale. Elle est également devenue une zone naturelle digne d'être conservée depuis que l'isolement total du site a entraîné une régénération impressionnante de la faune et de la flore. Mais elle est aussi un lieu de culture puisqu'on y a retrouvé des sites archéologiques reliés aux tribus slaves remontant à l'époque de la Rus' de Kiev, ou État de Kiev, qui a existé du milieu du IX^e au milieu du XIII^e siècle – alors que Moscou n'était qu'une obscure bourgade provinciale. Enfin, la zone d'exclusion de Tchernobyl fait partie d'une région géographique et historique plus étendue, la Polésie, où vivent des populations possédant leurs propres dialecte et traditions.»

Très marécageuse, boisée et traversée par de nombreuses rivières, la Polésie est aussi le lieu où, en 1986, vit la famille de Vira Orlovska. Ses parents sont tous deux enseignants au lycée. Le père, professeur de musique, la mère, professeure de travaux manuels, et leur fille de 5 ans (la sœur aînée de Vira) sont installés à Doubrovitsia, une petite ville située à 250 km à l'est de la centrale nucléaire de Tchernobyl. C'est-à-dire pile sur le trajet qu'emprunte le nuage radioactif issu de la plus grande catastrophe nucléaire civile de l'histoire qui survient le 26 avril de cette même année.

Les parents de Vira Orlovska lui raconteront plus tard que, cinq jours après l'accident, les habitants de la ville, ignorant tout des événements, sont sortis comme d'habitude pour défilé et écouter l'hymne national à l'occasion

de la sacro-sainte journée internationale des travailleurs du 1^{er} mai. Signe que les choses ne tournent pas rond cette fois-ci, certains enfants commencent à s'évanouir ou à saigner du nez sous l'effet des radiations, invisibles. L'information de l'explosion finit par filtrer et les parents de Vira Orlovska demandent à être relogés dans une région moins exposée. Ils ne recevront un nouveau logement que plusieurs années plus tard, après que les autorités soviétiques auront déclaré la région «zone de réinstallation volontaire garantie». Vira a le temps de naître en février 1989 et de fêter ses 4 ans avant que la famille ne déménage à Loutsk, une



Bio express

1989: Naissance à Doubrovtsia, dans le nord-est de l'Ukraine.

2010: Obtention d'une maîtrise universitaire en langues anglaise et allemande à l'Université de Lviv.

2020: Obtention d'une seconde Maîtrise universitaire à l'Université technique du Brandebourg à Cottbus (Allemagne) en études sur le patrimoine mondial

2018: Stagiaire, puis consultante pour la Coopération allemande au développement.

2022: Consultante en Ukraine pour la Fondation Aliph, l'Alliance internationale pour la protection du patrimoine dans les zones de conflit.

2022: Arrivée à l'Université de Genève dans le cadre du programme « Scholars at Risk ».



AFP / MAXIM MARUSENKO

capitale régionale située à une centaine de kilomètres au sud-ouest de Doubrovitsia. Durant son enfance, tout le monde autour d'elle, aussi bien dans la famille qu'à l'école, parle l'ukrainien. Cependant, la langue russe s'immisce dans le quotidien par le biais de livres ou de films qui sont encore souvent écrits ou doublés seulement dans cette langue. Vira Orlovska est donc contrainte d'apprendre le russe si elle veut y avoir accès.

«Mes parents et le reste de mon entourage ont toujours eu le sentiment d'être Ukrainiens, précise-t-elle. Il ne faut pas oublier que l'ouest du pays, d'où je viens, a toujours été plus indépendant et authentique que l'est. Les influences russes ne nous parviennent qu'après avoir passé d'abord par le tamis de toute la partie orientale et centrale de l'Ukraine.»

À l'école, Vira Orlovska est bonne élève. Elle passe les années avec aisance. Au lycée, grâce à son bon niveau d'anglais, elle réussit à participer à FLEX (*Future Leaders Exchange Program*), un programme financé par les États-Unis et ouvert aux étudiants des pays post-soviétiques. Elle se retrouve ainsi, à 15 ans, dans une famille d'accueil près de Saint-Louis, au Missouri. Dès le premier jour, elle a l'impression d'entrer dans un film hollywoodien. Tous les clichés y passent: les

bus scolaires jaunes, les bals de promo, les filles dans leurs robes impressionnantes, les cookies... Afin de pouvoir communiquer régulièrement avec ses parents, elle initie à distance sa mère aux ordinateurs et aux courriers électroniques. La maison familiale n'étant pas équipée de tels appareils, celle-ci découvre en même temps les cafés Internet de Loutsk.

En novembre 2004, Vira Orlovska apprend depuis l'autre côté de l'Atlantique le déclenchement de la révolution orange dans son pays à la suite de la proclamation du résultat du deuxième tour de l'élection présidentielle que de nombreux Ukrainiens perçoivent comme truqué par un gouvernement pro-russe. La tête un peu ailleurs, elle suit les événements. De loin.

Lorsqu'elle revient en Ukraine en 2005, les choses se sont momentanément calmées. Elle obtient son bac avec la médaille d'or, une récompense décernée aux élèves ayant obtenu la plus haute note dans toutes les branches.

Lviv, la ville de sa vie Ayant soif de liberté et d'autonomie, la jeune diplômée décide de quitter la ville de ses parents et de s'inscrire à la Faculté des lettres de l'Université de Lviv où elle se lance dans des études en langues

anglaise et allemande. Elle tombe directement amoureuse de Lviv qui deviendra sa ville d'adoption. Au bout de cinq ans, elle décroche sa première maîtrise universitaire et commence à enchaîner les emplois: professeure d'anglais, traductrice puis assistante au consul de Lettonie à Lviv.

Elle occupe ce dernier poste lorsque la série de manifestations connue sous le nom d'EuroMaidan débute en novembre 2013 à la suite de la décision du gouvernement de ne pas signer l'accord d'association entre l'Ukraine et l'Union européenne.

L'essentiel des manifestations se déroule à Kiev. Les événements culminent en février 2014 avec la révolution de la dignité qui se solde par la destitution du président élu.

«Beaucoup de mes proches y sont allés, se rappelle Vira Orlovska. Les forces de l'ordre ont tiré sur les manifestants, tuant des dizaines d'entre eux. Des amis ont été assassinés. C'était une période très dure. Je ne le savais pas encore, mais ce n'était pour moi que le début de ce genre d'émotions. Comme pour de nombreux autres Ukrainiens.»

Se sentant tout à coup ridicule devant son ordinateur du consulat de Lituanie alors que son pays vit des instants dramatiques (la révolution est suivie par le déclenchement de la guerre du Donbass et l'annexion de la Crimée

Dans les ruines de Pripiat en décembre 2019, la ville fantôme proche de la centrale de Tchernobyl, la nature reprend ses droits depuis que la population a dû quitter les lieux rendus invivables à cause des radiations.

par la Russie), Vira Orlovska démissionne et, histoire d'élargir ses horizons, s'engage pour un Service volontaire européen au sein d'un centre éducatif pour enfants à Potsdam en Allemagne. Poursuivant sa quête de sens, elle se lance ensuite dans une seconde maîtrise universitaire à l'Université technique du Brandebourg à Cottbus en études sur le patrimoine mondial. Les cours interdisciplinaires de cette filière gravitent autour de la Liste du patrimoine mondial de l'Unesco, la conservation des sites, l'architecture, l'écologie ou encore le management. Elle consacre pas mal de travaux à des sites ukrainiens déjà inscrits sur la liste ou candidats.

Durant la même période, elle est engagée comme stagiaire puis consultante au sein de la Coopération allemande au développement, ce qui lui permet de travailler sur le management d'un site naturel transfrontalier entre le Vietnam et le Laos. Elle y fait la connaissance de Peter Larsen qui travaille alors sur le même sujet. La survenue de la pandémie de covid en 2020 l'oblige à rentrer en urgence en Ukraine avec le dernier vol disponible avant le confinement. Après avoir terminé et défendu à distance sa maîtrise depuis Lviv, elle trouve – encore – un nouvel emploi dans une entreprise organisant des voyages éducatifs pour enfants dans des pays germanophones.

Une catastrophe par décennie L'invasion russe à grande échelle, déclenchée le 24 février 2022, la prend alors par surprise. «*Mon pays subit un bouleversement majeur toutes les décennies*», constate Vira Orlovska. *La catastrophe de Tchernobyl en 1986, l'indépendance de l'Ukraine en 1991, la révolution orange en 2004, la révolution de Maïdan en 2014 suivie de l'annexion partielle des territoires ukrainiens et de la guerre au Donbass, puis l'invasion à grande échelle par la Russie en 2022. Mais j'étais de ceux qui ne croyaient pas – ne voulaient pas croire – que cette dernière catastrophe allait arriver.*»

Le jour fatidique, elle est réveillée à 4h30 du matin par son compagnon alors que le téléphone se met à sonner. La guerre vient de frapper, les bombes tombent sur les villes, les premiers morts sont rapportés. Vira Orlovska

se branche au fil de l'information et n'en décolle plus durant les semaines qui suivent. Ce premier jour, la jeune femme tente de transformer son angoisse en énergie utile et se rend à la gare de Lviv tout près. Elle ne peut même pas s'en approcher tant la foule est immense. Des dizaines de milliers de personnes s'y amassent, fuyant les grandes villes plus à l'est et au sud. Certaines sont encore en pyjama dans le froid mordant. D'autres n'ont ni papiers ni argent. «*Très rapidement, on a commencé à faire des sandwiches, à récolter des habits chauds et à voir qui avait de la place pour héberger des réfugiés*», raconte-t-elle. *Des amis à travers le monde nous ont contactés pour nous envoyer de l'argent. Je sais maintenant exactement combien de matériel on peut ranger au maximum dans un Mitsubishi Lancer 2006, qui était la voiture de mon compagnon. Certains réfugiés avaient emporté leur chien ou leur chat mais ne pouvaient plus les garder et les laissaient aux associations de volontaires. J'ai hérité d'une chienne de cette façon. Je l'ai toujours.*»

Après plusieurs jours de chaos absolu, Vira Orlovska retourne au travail. Sa société a prévu un voyage à Vienne le 10 mars avec une douzaine d'enfants entre 14 et 16 ans. Elle et son chef décident de l'annuler. À leur grande surprise, quelques parents ne sont pas d'accord. Il s'agit de personnes actives dans l'administration ou la santé dans les régions centrales et orientales du pays et qui n'ont pas la possibilité ou le droit de quitter leur ville. Ce voyage est une occasion unique pour sortir leur enfant de la zone de guerre, voire du pays.

«*Nous avons donc traversé la frontière de l'Ukraine en guerre avec 12 enfants qui n'étaient pas les nôtres*», s'étonne encore Vira Orlovska. *Certains sont restés à Vienne où ils ont pu poursuivre leur cursus et entrer à l'université. D'autres sont revenus et se sont installés à Lviv.*»

Alice au pays des merveilles Dès les premiers jours de l'agression russe, Peter Larsen prend contact avec Vira Orlovska. Il lui parle du programme de Scholars at Risk de l'UNIGE qui lui permettrait de mener un programme de recherche à Genève en tant que scientifique ressortissante d'un pays en guerre.

Après avoir hésité quelques semaines, elle finit par accepter. Elle ne parvient pas à convaincre ses parents de la suivre. Elle laisse aussi son compagnon au pays, puisqu'il a l'interdiction de le quitter et peut être mobilisé. C'est donc accompagnée de sa seule chienne qu'elle arrive le 11 juin dans la ville du bout du lac. Genève est un lieu idéal pour ses recherches. Vira Orlovska se retrouve notamment à proximité du PNUE (Programme des Nations unies pour l'environnement) qui a contribué au management de Tchernobyl.

«*Vira Orlovska est une chercheuse brillante, évalue Peter Larsen. Elle est particulièrement compétente en tant que médiateuse entre la science et la société.*» En plus de son étude sur la zone d'exclusion, qu'elle espère prolonger d'une année en tant que participante au tout nouveau Geneva Heritage Lab, elle prépare d'ailleurs en collaboration avec l'Université de Fribourg une exposition sur le Musée de Louhansk, dans le Donbass, qui a dû fuir la guerre avec ses collections à deux reprises, en 2014 et en 2022. L'exposition est également attendue à Genève en novembre.

«*Je suis très heureuse d'être à Genève, lâche-t-elle. Je me sens comme Alice au pays des merveilles. Je vais parfois à des meetings en soutien à l'Ukraine à la place des Nations. Mais mon pays me manque. Je me suis déjà sentie éloignée de l'Ukraine par le passé. Mais jamais autant qu'aujourd'hui.*»

Elle rentre d'ailleurs à Loutsk pour Noël afin d'assister à toutes les activités traditionnelles qui accompagnent cette fête et de s'assurer que tout le monde va bien. Elle constate à cette occasion que certaines habitudes ont changé. Quand les sirènes retentissent, les gens ferment simplement les rideaux devant les fenêtres et retournent normalement à leurs activités.

Vira Orlovska continue à donner de l'argent à des associations de volontaires en Ukraine qui soutiennent l'armée et achètent, entre autres, des médicaments dont le manque est chronique. «*Il y a eu beaucoup de pertes cette année, déplore-t-elle. C'est épouvantable. Mon fil d'actu sur Facebook n'est pas drôle du tout. Mais, pour l'instant, il y a mieux à faire que de pleurer sur notre sort.*»

Anton Vos

À LIRE

LES SYRPHES, INSECTES MÉCONNUS MAIS SI PRÉCIEUX

C'est la première fois en Suisse qu'un livre est entièrement consacré aux syrphes. Aux syrphes de Genève, qui plus est. Cette famille d'insectes – de diptères pour être précis qui comprend les mouches, moucherons et autres moustiques – est mal connue du grand public, voire mal aimée. Pourtant, elle possède au moins trois caractéristiques qui en font des auxiliaires précieux de l'humain. Certaines larves, d'abord, sont carnivores et se délectent, entre autres, des pucerons et autres pestes des jardins et des cultures. Ensuite, se nourrissant du pollen et du nectar des fleurs, les individus adultes sont des polliniseurs. Et, enfin, ce sont des marqueurs biologiques dont la présence permet d'évaluer la «qualité» ou l'«état de santé» d'un écosystème. À cela, on peut ajouter le fait que ces petites bêtes ne piquent pas. En revanche, elles imitent souvent avec talent d'autres espèces d'insectes telles que les abeilles, les guêpes ou encore les frelons qui, elles, sont munies d'un dard.

Genève sous la loupe: les syrphes du canton (Diptera, Syrphidae), par Gaël Pétremand, Marie Bessat, Emmanuel Castella et Martin C.D. Speight, Éd. Faune Genève, 306 p.



228 espèces qui ont colonisé littéralement tous les habitats du canton du bout du lac. Ce dernier est d'ailleurs particulièrement riche en syrphes. Il compte en effet plus de la moitié des espèces suisses alors qu'il n'occupe que 1% de la surface du pays. De plus, quelques espèces citées dans ce livre, qui reprend d'ailleurs les résultats des travaux de maîtrise universitaire en sciences de l'environnement de deux des auteurs (Gaël Pétremand et Marie Bessat), ne sont connues en Suisse que sur le territoire genevois, ce qui confère aux autorités du canton une responsabilité à l'égard du maintien de leur habitat.

«*Genève sous la loupe: les syrphes du canton (Diptera, Syrphidae)*», par Gaël Pétremand, Marie Bessat, Emmanuel Castella et Martin C.D. Speight, Éd. Faune Genève, 306 p.

NOUVEAU REGARD SUR LA POLITIQUE SUISSE

Souvent perçu comme immuable, le système politique suisse a pourtant connu de profondes transformations au cours des dernières décennies. Près de vingt-cinq ans après la publication du dernier ouvrage de synthèse en français consacré au sujet – *Le Système politique suisse*, signé par Hanspeter Kriesi en 1998 et qui faisait jusqu'ici office de référence absolue – Pascal Sciarini, professeur à la Faculté des sciences de la société, se propose d'en rendre compte dans cet ouvrage appelé à devenir incontournable. La première partie du livre porte sur les trois institutions fondamentales du système politique suisse : le fédéralisme, la neutralité et la démocratie directe. La deuxième partie se penche sur les principaux animateurs du jeu politique : le gouvernement, le Parlement, les partis politiques et les groupes d'intérêt. La troisième partie s'intéresse aux interactions entre acteurs sous l'angle des processus législatifs, d'une part, et de la configuration du pouvoir, de l'autre. S'y ajoute une présentation de la politique extérieure et de la politique européenne de la Suisse, ainsi qu'une perspective comparatiste permettant, d'une part, de mettre en regard le cas de la Suisse et celui des autres démocraties occidentales et, d'autre part, d'identifier les similitudes et les différences qui existent entre cantons. L'ensemble permet de jeter un regard neuf sur des thématiques aussi variées que la montée en puissance de l'Union démocratique du centre (UDC), la fin de la formule magique régissant la composition du Conseil fédéral, la réforme de la péréquation financière, l'adhésion à l'ONU ou encore les accords bilatéraux avec l'Union européenne.

«*Politique suisse, institutions, acteurs, processus*», par Pascal Sciarini, Éd. EPFL Press, 636 p. (disponible en open access)

Politique suisse

Institutions, acteurs, processus
Pascal Sciarini

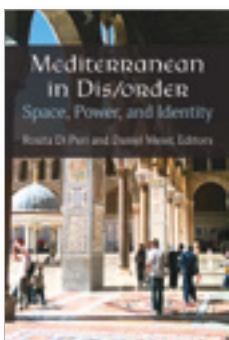


UN UNIVERS QUE L'ON CONNAÎT SI PEU

De quoi est fait l'Univers ? On n'en a (presque) aucune idée. Bien sûr, les astronomes n'ignorent pas que le Cosmos renferme de la matière ordinaire et de la lumière et que celles-ci composent les galaxies, les nuages de gaz, les étoiles ou encore les planètes. Mais cela ne représente que 5 % du véritable contenu de l'Univers. Les 95 % qui restent leur sont parfaitement inconnus, comme le rappelle André Maeder, professeur honoraire

au Département d'astronomie (Faculté des sciences) dans son dernier ouvrage *La Plus Grande Énigme de l'astronomie*. Un mystère que l'on peut décomposer en 26 % de «matière noire», invisible mais dont la masse est indispensable pour expliquer les mouvements de certaines étoiles et galaxies, et en 69 % d'«énergie noire», qui permettrait d'expliquer le fait que l'Univers est actuellement en expansion accélérée. Le livre en profite pour retracer l'histoire des modèles d'Univers depuis Isaac Newton, découvreur de la force de gravitation universelle, à Albert Einstein, auteur de la relativité générale. Il rappelle aussi la question lancinante posée par le Dr Richard Bentley à Newton en 1692 mais qui a traversé les siècles sans perdre sa pertinence : pourquoi toute la matière de l'Univers ne s'est-elle pas rassemblée en une seule masse ? Cette question a notamment poussé Einstein à inventer une force répulsive soutenant l'Univers face à la gravitation. Il a ensuite rejeté cette idée. Il a pourtant fallu la faire revenir en 1998 lorsqu'il est apparu que «quelque chose» pousse l'Univers à croître de plus en plus vite malgré la force de la gravitation. Un quelque chose qui est aujourd'hui désigné comme des composants noirs dont on ne sait pas s'ils existent vraiment.

«La Plus Grande Énigme de l'astronomie. De Newton et Einstein à l'énergie et matière noires», par André Maeder, EDP sciences, 189 p.



LES PLACES DE LA LIBERTÉ

De la place Tahrir, au Caire, à la place des Martyrs, à Beyrouth, les espaces publics urbains ont joué un rôle clé lors des printemps arabes des années 2010. Mobilisant une quinzaine de contributeurs-trices, cet ouvrage collectif repense les relations entre territoires et politique dans le monde méditerranéen.

«Mediterranean in Dis/order», par Rosita Di Peri et Daniel Meier (éds), University of Michigan Press, 313 p. (disponible en open access).



GUIDE DES ÉMOTIONS CHEZ L'ENFANT

Mieux comprendre les émotions et leur développement au cours de l'enfance, tout en proposant aux parents des pistes pour accompagner l'évolution de leur progéniture : tel est le double objectif de ce guide pratique. Un ouvrage concis et accessible qui propose un tour d'horizon des connaissances actuelles sur le sujet.

«Comment les émotions viennent aux enfants», par Édouard Gentaz, Éd. Nathan, 128 p.



CROTONE À L'HEURE ROMAINE

Bien étudiée durant l'Antiquité grecque, la cité de Crotone, en Calabre, sort des radars de l'histoire à l'époque romaine. Une lacune corrigée par cet ouvrage issu d'une thèse de doctorat et alimenté par la récente redécouverte du site par les archéologues.

«In Agro Crotoneiensi - Archéologie et histoire de Crotone durant la période romaine», par Marc Duret, Éd. Peter Lang, 282 p. (disponible en open access)



RASTAPOPOULOS FACE À SES JUGES

Ennemi juré de Tintin, le bandit Roberto Rastapopoulos avait jusqu'ici échappé au glaive de la justice. Un impaire désormais réparé, puisque le malandrin a été condamné par contumace devant la Cour d'assises de Poitiers en septembre 2021 par une joyeuse bande de tintinophiles.

«Le Procès de Roberto Rastapopoulos», par Frédéric Chauvaud et Michel Porret (dir.), Éd. Georg, 126 p.

Les plis au travers du temps

EXPOSITION

Salle d'exposition de l'UNIGE
66 bd Carl-Vogt

15 mai – 26 juillet 2023

Regards pionniers
sur la naissance des Alpes

HORAIRES

Lundi – vendredi: 7h30 à 19h
Dimanche: 13h à 17h

#unigexpo
unige.ch/-/geologie-alpine

