



La Leading European Newspaper Alliance a donné son nom à LÉNA. Il s'agit d'un partenariat unique entre huit journaux européens dont *Le Soir* est membre fondateur.

EL PAÍS

Fondé en 1976, c'est le plus grand quotidien espagnol. Son site internet est le plus important site d'information en espagnol du monde.

DIE WELT

Le journal berlinois, réputé pour son sérieux et sa ligne conservatrice, est l'un des plus anciens d'Allemagne. C'est le porte-étendard du groupe Axel Springer.

la Repubblica

Fondé en 1976 par une sommité du journalisme italien, Eugenio Scalfari, le journal romain s'affiche comme progressiste. Longtemps géré par la famille de Carlo De Benedetti, il fait désormais partie du groupe Agnelli.

LE FIGARO

Il s'agit du plus vieux quotidien français (1826) encore publié. Sa ligne éditoriale est de droite libérale.

GAZETA wyborcza

Le journal polonais est le dernier arrivé dans Léna. Fondé en 1989 par Adam Michnik, il est profondément démocrate et pro-européen.

Tribune de Genève

Grand titre de la place genevoise, la *Tribune de Genève* a été fondée en 1879 pour la Suisse francophone.

Tages-Anzeiger

Le *Tages-Anzeiger* est un journal suisse germanophone de la région de Zurich, qui a longtemps été le quotidien le plus tiré du pays.

LE SOIR

Quotidien belge francophone, il a été fondé en 1887 et porte depuis une longue tradition d'indépendance.

Les articles non francophones de *Léna* ont été traduits par EuroMinds Linguistics.

Autrefois, les **pommes** étaient



Le revers de la médaille du bon goût : la pomme est le parfait exemple des modifications importantes que des millénaires de culture ont fait subir aux fruits. Des constituants précieux ont ainsi été perdus et doivent désormais être restaurés, mais sans recourir au génie génétique.

DIE WELT

HOLGER KREITLING

Les citoyens qui consomment des fruits sont rarement aussi unanimes que lorsqu'ils plébiscitent les qualités incomparables des « variétés anciennes ». La nouveauté n'est que peu appréciée, tout du moins en ce qui concerne la pomme. Les variétés anciennes sont bénéfiques pour la santé et conviennent également aux personnes souffrant d'allergies. Elles soutiennent en outre l'idée d'un bien-être durable et global. L'ancien, c'est bien. La plupart du temps, la notion d'« ancien » demeure floue. De nombreuses variétés de vergers datent approximativement de la fin du XIX^e siècle. En culture fruitière, considère-t-on que 120 ou 140 ans, c'est ancien ?

Pendant des millénaires, les fruits ont été cultivés et modifiés par l'homme. Les variétés sélectives ont permis d'obtenir des propriétés bénéfiques. Le goût des fruits a changé et la culture fruitière est devenue plus facile pour les propriétaires de jardins et les commerçants. Mais certains constituants ont en revanche été perdus, souvent involontairement. Depuis que les nutriments bénéfiques contenus dans les fruits sont connus, on essaie de compenser les pertes antérieures par de nouvelles méthodes.

Les caractéristiques distinctives des variétés anciennes de pommes ont fait l'objet d'études par des chercheurs canadiens. Sur la base de dix caractéristiques, ils ont comparé les pommes actuelles avec la pomme sauvage d'Asie (*Malus Sieversii*), censée être la pomme originelle. Celle-ci poussait loin de tout commerce de détail ou marché hebdomadaire, probablement au départ dans l'actuel Kazakhstan. Ses graines ont sans doute été propagées dans un premier temps par des oiseaux, puis par des ours et des chevaux. Les pommes auraient emprunté la route de la soie pour parvenir en Europe. C'est en tout cas de là que provient la pomme des bois européenne (*Malus Sylvestris*), qui a donné naissance par la suite aux variétés les plus répandues de nos jours.

La pomme sauvage d'Asie était tout à fait différente. Les jeunes arbres mettaient plus de temps avant de donner des fruits et ils fleurissaient plus tôt dans l'année. Les pommes très précoces



Pendant des millénaires, les fruits ont été cultivés et modifiés par l'homme. Leur goût a changé et la culture est devenue plus facile pour les propriétaires de jardins et les commerçants. Mais certains constituants ont en revanche été perdus. © PHOTO NEWS.

étaient beaucoup plus petites que les pommes domestiques : en moyenne, les pommes actuelles sont 3,6 fois plus lourdes. Une différence importante réside dans l'acidité. Selon l'étude, les pommes cultivées sont 43 % moins acides que les pommes sauvages. Les variétés sélectives réalisées depuis près de 200 ans auraient par ailleurs rendu les fruits plus fermes et leur auraient permis de se conserver plus longtemps.

Une question de polyphénols

La caractéristique la plus marquante n'est perceptible immédiatement ni à l'œil ni au goût. La teneur en polyphénols a nettement évolué. Ces composés font partie des substances végétales secondaires responsables des effets bénéfiques de la pomme sur la santé, par exemple au niveau de la protection contre les maladies chroniques. Ainsi, les chercheurs ont trouvé en moyenne 68 % de phénols en moins dans les pommes cultivées que dans les pommes sauvages qu'ils ont étudiées. Ces constituants précieux ne sont plus présents que dans une bien moindre mesure alors que les pommes sont beaucoup plus grosses et que les consommateurs sont très sensibles aux questions de santé.

L'explication de cette baisse est simple. Plus la pomme contient de phénols, plus les parties croquées et entamées brunissent rapidement. « L'aspect visuel nous a amenés à davantage sélectionner les variétés qui ne brunissent pas », explique Peter Braun, directeur de l'institut de culture fruitière de l'université de Geisenheim. La teneur en phénols a ainsi été réduite.

Les amateurs de pommes soucieux des questions de santé devraient par conséquent être à la recherche d'une pomme qui ne brunit pas et qui présente une teneur élevée en phénols. Des cultivateurs américains y sont parve-

nus : ils ont bloqué génétiquement la phénoloxylase, qui empêche le brunissement indésirable. Ces pommes sont ainsi vendues aux Etats-Unis et au Canada sous des noms qui évoquent le froid, comme Arctic Golden et Arctic Granny. Ces pommes transgéniques « ne pourraient pour autant pas être obtenues en Allemagne sur le plan sociopolitique », souligne Peter Braun.

Pendant de nombreux siècles, l'aspect de la santé n'a joué que peu, voire pas de rôle dans la culture fruitière, explique Bernd Brunner. Cet écrivain et essayiste vient d'écrire un ouvrage passionnant consacré à l'histoire culturelle du verger, intitulé *Von der Kunst, die Früchte zu zähmen* (De l'art d'approprier les fruits). « Il ne faut pas sous-estimer la fadeur des denrées alimentaires proposées. Les fruits ont été un enrichissement bienvenu. » Peut-être que les consommateurs auraient ressenti intuitivement combien les fruits avaient un effet bénéfique. Le goût peu sucré peut néanmoins avoir impressionné. La nourriture n'avait sinon aucun sucre.

La culture des figues il y a 11.000 ans

Les scientifiques datent les plus anciennes découvertes de fruits à environ 300.000 ans. Dans le nord de la vallée du Jourdain, en Israël, des traces de pistaches, d'amandes, de châtaignes et de glands de Palestine ont été découvertes près d'une colonie humaine. Dans la basse vallée du Jourdain, les archéobotanistes supposent que des figues étaient cultivées il y a plus de 11.000 ans, autrement dit avant même la culture céréalière. La date et le lieu exacts du début de cette culture demeurent néanmoins obscurs.

Les vergers sont d'abord apparus en dehors des colonies humaines, puis dans les propriétés seigneuriales. Voilà

Il ne faut pas sous-estimer la fadeur des denrées alimentaires proposées. Les fruits ont été un enrichissement bienvenu

Bernd Brunner
Ecrivain et essayiste

