



Germain Éric, Bordeaux, le 23 Septembre 1998

E.G. — Je suis né en Algérie, en Janvier 1938. J'ai 61 ans et j'envisage de quitter l'INRA dans deux ans. Mon père possédait une exploitation agricole importante dans la région de Bône, dans le département de Constantine, avec comme productions principales la vigne et les agrumes. Après le Bac, j'ai décidé de faire des études d'agronomie et suis entré finalement à l'École nationale d'agriculture de Grignon.

D.P. — **Était-ce vos attaches familiales qui vous ont poussé dans cette direction ?**

E.G. — Oui. Dès mes études secondaires, j'ai été intéressé par la biologie. Cependant, j'ai longtemps hésité entre la médecine et l'agronomie. En fait, en 1956, j'ai opté finalement pour une profession dans l'agriculture, d'abord parce qu'issu d'un milieu agricole, je comptais bien alors reprendre l'exploitation familiale. A 18 ans, je suis donc parti en France suivre, à Sainte-Geneviève de Versailles, l'enseignement d'une classe préparatoire à l'Agro.

D.P. — **En quelle année êtes-vous entré à Grignon ?**

E.G. — En 1958. J'en suis sorti trois ans plus tard, en 1961. J'ai effectué ensuite en Algérie mon service militaire, qui a pris fin au début de l'année 63. C'était la période des nationalisations en Algérie et j'ai compris que je ne pourrais pas faire ma vie dans mon pays natal. Une autre raison m'a décidé à rejoindre la France : mon père possédait une autre propriété dans le Sud-Ouest.

D.P. — **Il s'était rapatrié ?**

E.G. — Ma famille possédait, depuis la fin de la deuxième guerre mondiale, deux propriétés en France. Quand il est rentré d'Algérie, mon père est venu s'occuper de la propriété assez vaste qu'il avait dans le Gers. A cette époque, je me suis dit que je reprendrais peut-être plus tard cette exploitation agricole et qu'il fallait que je cherche en attendant une situation, si possible dans l'arboriculture fruitière, domaine dans lequel j'envisageais plus tard de me spécialiser. C'était alors une période faste pour l'emploi : j'avais reçu une dizaine de propositions, étant sorti major de ma promotion. J'avais donc de larges possibilités de choix. En réalité, mon entrée à l'INRA s'est faite alors de façon assez fortuite : mon père, qui était encore en Algérie, était venu à Bordeaux étudier des problèmes de calibreuses de pommes. Je l'avais accompagné et en passant non loin du Centre de la Grande-Ferrade, je lui avais proposé de s'arrêter pour voir s'il n'y aurait pas éventuellement à l'INRA de situation pour moi. J'étais déjà presque engagé par Pechiney-Progil pour travailler dans un service de recherche. A cette époque, le directeur du Centre et de la station d'arboriculture fruitière était M. Jacques Souty. J'ai demandé à la secrétaire que je connaissais, Madame Jacqueline Sarger, s'il pouvait me recevoir. Effectivement il m'a reçu et m'a fait savoir au bout de dix minutes qu'il avait un poste qui pourrait me convenir : "*notre directeur de domaine arboricole part au CTIFL (Centre Technique Interprofessionnel des Fruits et Légumes). Si son poste vous intéresse, j'accepte de vous prendre à l'essai*". Mais il m'a dit qu'il aimerait bien avoir une réponse immédiate. Je lui ai répondu que je venais de me marier et que je lui demandais simplement de prendre l'avis de ma jeune épouse avant de lui donner une réponse définitive. La réponse a dû lui plaire, parce qu'il était un peu "*vieille France*" : le soir, je suis rentré dans le Gers. Après discussion avec ma femme, j'ai téléphoné à M. Souty pour lui donner mon accord à la proposition qu'il m'avait faite. C'était un vendredi soir. Il m'a dit que je prendrai mes fonctions le lundi suivant : "*Arrivez dimanche soir à la Rouquette*", a-t-il alors ajouté, "*Il y a une chambre de stagiaires*

qu'on appelle "la chambre nuptiale", dans laquelle vous trouverez un double lit. Je vous attends votre femme et vous, dimanche prochain et vous conduirai à cette chambre !"

Le lundi, à 7 h du matin (on travaillait alors plus tôt qu'aujourd'hui), nous nous sommes retrouvés. Il avait convoqué les deux chefs d'équipe des domaines de la station et a fait les présentations. Puis il m'a dit : *"C'est à vous maintenant de jouer !"*. Je n'étais pas trop paniqué parce que j'avais l'habitude du travail dans des fermes et que j'étais intéressé par *"l'agriculture de terrain"*. Les choses se sont du coup plutôt bien passées. Comme je comptais reprendre plus tard une propriété, j'estimais que la direction d'un domaine expérimental pourrait m'apprendre beaucoup de choses et me mettrait en contact avec des chercheurs, ce qui pourrait plus tard se révéler utile quand je m'établirai. Mon idée, en entrant à l'INRA, était de n'y rester que 3 ou 4 ans, tout au plus. Mais, au bout de trois ans, c'est-à-dire en 1967, J. Souty est parti à la retraite. René Bernhard, qui lui a succédé, m'a expliqué alors : *"Je suis nommé directeur, mais il y a des choses liées à cette fonction que je n'aime pas faire. Je vous propose de devenir mon adjoint et de vous occuper de la gestion de la station et des relations entre les laboratoires et les domaines expérimentaux. Édouard Chennevière s'occupera des trois domaines dont vous étiez responsable (1). Vous superviserez l'ensemble de nos unités expérimentales, y compris le domaine de la Tour de Rance (dirigé par Yves Mesnier) dans le Lot-et-Garonne et le domaine de Manduel dans le Sud-Est (dirigé par Henri Gall)" (2)*. R. Bernhard a ajouté : *"Comme vous avez une bonne formation et que vous aimez bien à l'évidence les relations humaines, quand il y aura des visiteurs que je ne pourrais pas recevoir, il vous reviendra de vous en occuper !"*

Je ne comptais toujours pas rester très longtemps à l'INRA. Mais il me semblait qu'une initiation à la gestion administrative pourrait m'apprendre des choses fort utiles et que mes nouvelles fonctions me permettraient de nouer des relations plus étroites avec les laboratoires, de me familiariser avec d'autres façons de raisonner, de me donner l'occasion de rencontrer des gens, ce qui est toujours une chose instructive et agréable ! Aussi ai-je accepté sa proposition, assurant de 1967 à 1970 la fonction d'adjoint au directeur qui m'avait été confiée.

D.P. — Quel statut aviez-vous alors ?

E.G. — Quand je suis rentré, il n'y avait pas de poste disponible. Aussi suis-je resté pendant deux mois en main d'œuvre occasionnelle, avant d'être recruté sur un poste 3A qui a été ouvert, à cette époque. En tant qu'ingénieur de Grignon, je pouvais prétendre à un poste 2A. M. Souty a fait des pieds et des mains pour obtenir l'ouverture de ce poste 2A. Dès l'année 1965, je suis donc passé dans cette catégorie. En 1970, un élément nouveau s'est produit au niveau familial : mon père, qui avait 60 ans et qui s'intéressait surtout à la viticulture, s'est résolu à vendre sa propriété arboricole et viticole du Gers (250 ha) (3) pour en racheter une autre plus petite (30 ha) et y installer un beau vignoble. La cohabitation dans une même ferme de plus petite dimension était difficilement envisageable, surtout pour deux personnes au caractère assez affirmé. S'est posée une autre difficulté : j'avais deux frères, médecin et ingénieur, mais qui ne s'intéressaient pas à l'agriculture. Créer avec eux un GFA, mettre en commun des terres étaient en conséquence une solution difficilement envisageable. Autre obstacle : ma femme d'origine citadine manifestait peu d'attrance pour la vie à la campagne ! Quant à mes trois enfants, ils étaient déjà bien intégrés à l'école maternelle de Gradignan, commune dans laquelle je m'étais établi. J'avais envisagé reprendre une exploitation pour faire ce que j'appelais de *"l'agriculture militante"*. Mieux valait renoncer à cette idée et voir s'il y avait possibilité de faire durablement carrière à l'INRA, au lieu de vivre un peu au jour le jour, comme je l'avais fait jusque-là, n'ayant pas peur de changer tous les trois ans pour améliorer ma formation.

Une opportunité favorable s'est alors présentée : l'INRA a décidé, en 1970, de fermer sa station de Malmort-sur-Corrèze, qui était à côté de Brive et dont le directeur était Gilbert Solignat. Cette station était spécialisée sur l'amélioration génétique du châtaignier et du noyer. La Direction générale de l'INRA considérait alors qu'il fallait renouveler le programme pour le noyer. Solignat est venu donc à Bordeaux et a gardé le programme châtaignier jusqu'à sa retraite. André Cauderon, qui était inspecteur général, et R. Bernhard, mon directeur de station, ont discuté ensemble et ont convenu que je pourrais reprendre un nouveau programme sur le noyer. C'était l'époque où démarrait aussi la culture du noisetier en France. Il importait donc de développer aussi un programme sur cette espèce. C'est ainsi que j'ai été convoqué à Paris par A. Cauderon, qui m'a proposé de prendre en charge le programme d'amélioration génétique du noyer et du noisetier.

Comme j'avais décidé cette fois de rester à l'INRA, j'ai sauté tout de suite sur l'occasion qui m'était donnée et ai donné mon accord, à condition d'avoir trois techniciens avec moi ! A ma grande surprise, ceux-ci m'ont été accordés. J'ai pu grâce à cela démarrer les programmes qui m'étaient confiés avec une équipe solide et importante.

D.P. — Les recherches effectuées jusque-là à la station de Malmort portaient-elles sur le noyer à fruit ou le noyer à bois ?

E.G. — Il s'agissait de noyers pour la production de noix. L'INRA ne s'intéressait pas, à l'époque, au noyer en vue de la production de bois. Voilà comment je suis arrivé, en 1970, à reprendre un programme de recherche avec les moyens que j'avais demandés.

D.P. — Vous a-t-il fallu, au début, vous installer à Malmort ?

E.G. — Non, j'étais basé à la Station d'Arboriculture de la Grande-Ferrade que je n'ai jamais quittée. La station de Malmort possédait alors un domaine annexe à Terrasson, près de Brive dans lequel étaient réalisées dans les années soixante-dix, les expérimentations sur le noyer. J'avais deux techniciens sur place, Jean Jalinat et Michel Marchou pour effectuer les observations. J'y passais au moins une journée par semaine en partant parfois à 5 heures du matin pour rentrer tard dans la soirée. Il m'arrivait aussi de partir la veille et de dormir sur place pour pouvoir commencer à travailler plus tôt. J'ai ainsi fait le va et vient pendant 8 ans. Pour le noisetier, le programme était mené à la Grande-Ferrade, avec l'aide de deux techniciens dont Pierre Légglise avec qui j'ai travaillé pendant plus de vingt ans.

Jacques Huet, qui était alors chef de département, m'a fait part, en 1972, du désir de la Direction générale de fermer le domaine de Terrasson (4) et celui de Baigts de Béarn que l'INRA possédait dans la vallée de l'Adour et qui étaient tous deux isolés et à plus de 150 km de Bordeaux. Il m'a demandé d'organiser en 5 ans le rapatriement sur Bordeaux du matériel végétal et la mise en place des nouvelles expérimentations. En fait, les choses se sont faites un peu en biseau, les expérimentations devenant moins nombreuses, à partir de 1970, au domaine de Terrasson pour se concentrer progressivement, d'abord sur le domaine de l'Ile d'Arçins, puis sur celui des Jarres que l'INRA avait acheté en 1976, à Toulonne, non loin de Langon.

Heureusement, les problèmes qui se posaient au personnel ont pu être réglés de façon à peu près satisfaisante. Il restait 5 personnes en rade : j'ai pu retrouver du travail sur place à deux d'entre-elles, deux autres ont préféré partir en préretraite. La dernière, J. Jalinat, ayant rejoint le domaine des Jarres comme directeur de cette unité expérimentale.

D.P. — Avant de passer en revue les programmes de recherche qui ont retenu votre attention, pourriez-vous rappeler sommairement la situation des producteurs de noisettes en France. Quels étaient les problèmes auxquels ils étaient confrontés lorsque vous avez commencé à vous occuper de cette production ?

E.G. — Il n'existait pratiquement, dans les années soixante-dix, aucune culture de noisettes en France, hormis en Corse et dans les Pyrénées-Orientales où existaient quelques vergers extensifs. Dans le Sud-Ouest, il existait toutefois deux agriculteurs dynamiques, qui avaient été en Oregon pour voir des vergers modernes sur la côte Est des États-Unis et qui en étaient revenus avec quelques idées sur la culture. Dès 1963, J. Souty avait créé une petite collection variétale qui était loin d'être complète et avait chargé P. Légglise de s'en occuper à mi-temps. Ce travail préliminaire avait permis de se faire une idée des variétés les plus productives. Si bien que, quand en 1971, la profession a commencé à s'intéresser aux noisetiers, l'INRA s'est trouvé en mesure de recommander les deux ou trois variétés qui étaient les plus susceptibles de servir de base à cette production naissante. Il s'agissait des variétés Fertile de Coutard et Ségorbe et de leur pollinisateur Merveille de Boleviller.

D.P. — On ne savait guère alors conduire de vergers !

E.G. — On le savait dans la mesure où des vergers très intensifs avaient été mis en place en Oregon, dans une région qui présentait des conditions climatiques assez analogues à la nôtre. Il existait des bases techniques qui permettaient à des professionnels de démarrer sans prendre de trop grands risques. Je me suis beaucoup investi à cette époque pour aider ceux-ci à mettre en place ces nouveaux vergers. Nous avons travaillé notamment au niveau de l'amélioration variétale pour sortir de nouvelles variétés à gros fruits, plus productives (en 1980 ENNIS, puis en 1987, la variété INRA CORABEL, qui occupe encore une place importante dans les nouvelles plantations).

Je suis devenu l'interlocuteur de l'INRA vis-à-vis de la profession pour créer et développer des programmes de recherches pluridisciplinaires avec des agronomes et des physiologistes de la station INRA de Clermont-Ferrand. J'ai associé, par ailleurs, Remi Coutin (de la station INRA de Versailles) à l'étude de certains problèmes d'entomologie, Louis Gardan de l'INRA d'Angers à l'étude d'une bactériose. Nous avons pu aussi signer, pendant une dizaine d'années, des contrats avec les producteurs de noisettes, regroupés au sein de l'Association Nationale des Producteurs de Noisettes. Le résultat a été à la hauteur de nos attentes : depuis 25 ans, 2000 hectares de noisetiers, cultivés intensivement, ont été plantés, en vergers, dont certains figurent aujourd'hui parmi les meilleurs au monde.

D.P. — **Dans quelle région ont-ils été surtout installés ?**

E.G. — Dans la région du Sud-Ouest. Le premier département producteur est le Lot-et-Garonne avec 700 ha environ. Ensuite viennent le Gers, la Dordogne et le Tarn-et-Garonne. Le Lot-et-Garonne est le siège d'une coopérative qui est très bien gérée : elle regroupe la quasi-totalité de la production française et vend plus de la moitié de sa production sur les marchés d'exportation. La production de noisettes est une culture de diversification qui fait vivre près de 300 agriculteurs. Elle se développe au rythme de ses débouchés commerciaux. Il n'y a pas de crise de surproduction dans ce secteur car les circuits de vente sont bien organisés et donnent satisfaction. Comme je l'ai dit, l'INRA a joué un rôle important dans le développement de cette culture, en France. Actuellement, du fait de l'évolution des programmes de recherches du département de génétique et d'amélioration des plantes (Génoplante) et du développement de nouvelles thématiques, Maurice Derieux et Guy Riba ont été amenés à réduire le nombre des espèces étudiées. C'est ainsi qu'après discussion, il a été décidé, il y a 6 ans, que l'étude du noisetier ne serait plus poursuivie, après mon départ à la retraite. J'ai donc arrêté les programmes de création variétale par hybridation et ai expliqué aux professionnels les raisons de ce choix. Dès 1975, les professionnels ont compris la nécessité, grâce aux bonnes relations que j'avais avec eux, de recruter un ingénieur basé dans la station, près de mon bureau, et qui fasse "l'extension service" américain. Cet ingénieur est chargé d'avertir rapidement le monde de la recherche des problèmes qui se posent à la profession et de fournir à cette dernière les résultats des expérimentations, dès qu'ils ont été obtenus.

D.P. — **Quel est cet ingénieur qui a été chargé d'effectuer l'interface entre les préoccupations des professionnels et des agents de la recherche ?**

E.G. — Il s'agit de Jean-Paul Sarraquigne qui est toujours en activité à Bordeaux. 7 ou 8 années de travail semblent encore nécessaires pour achever le programme actuel de sélection variétale, qui a été entrepris avec des hybrides INRA présélectionnés. Après mon départ à la retraite, Jean-Paul Sarraquigne poursuivra la sélection de la noisette (d'autant que les vergers d'évaluation sont implantés pour la plupart chez les producteurs) pour essayer de sortir trois ou quatre nouvelles variétés. Je ne me fais pas trop de souci, en conséquence, sur l'aboutissement de mon travail. La conservation de la variabilité génétique est aussi assurée dans la mesure où le matériel intéressant qui a été collecté ou créé au cours de ces trente dernières années a été transmis au Conservatoire d'Aquitaine des espèces fruitières qui travaille en relation avec le Bureau des ressources génétiques. Ayant conservé le matériel de base, il sera toujours possible, en effet, de reprendre sans perdre de temps un éventuel programme nouveau d'amélioration génétique.

Je considère qu'au niveau du noisetier, nous avons effectué notre travail : nous avons sélectionné des variétés performantes, apporté des réponses au niveau de la physiologie, de l'agronomie et de l'entomologie, sauvegardé la variabilité génétique. Honnêtement avec le matériel végétal qui existe de nos

jours, on peut envisager de souffler pendant quelques années avant de reprendre éventuellement plus tard un nouveau programme.

Pour le noyer, lorsque nous avons commencé à travailler sur cette espèce, nous nous trouvions au début de la période de transition qui se mettait en place entre la culture du noyer menée de manière extensive et le verger intensif.

D.P. — Quelles étaient à cette époque les grandes régions productrices de noix ?

E.G. — C'étaient à peu près les mêmes qu'aujourd'hui : la région de Grenoble mais aussi le Périgord, avec les vallées de la Dordogne, de la Vézère, de la Corrèze et du Lot. Il y avait aussi de nouvelles plantations dans la vallée de la Garonne et les Charentes. Dans les années 70, les producteurs étaient tous convaincus de posséder les meilleures variétés. La noix de Grenoble n'avait-elle pas une saveur incomparable ? La profession, contente souvent d'elle-même, était peu portée à l'innovation.

Le premier travail, que j'ai entrepris sur le noyer, a été de rassembler du matériel végétal qui venait d'un peu partout, de par le monde, et de comparer ses performances à celui qui existait en France. En 5 ou 6 ans, quand on commence à connaître l'espèce, on est en mesure d'apprécier la qualité du matériel. Sans entrer dans les détails, je me suis vite aperçu que celui qui était sélectionné à l'étranger était assez mal adapté au climat français. Cependant, parmi les variétés californiennes, il en existait de nouvelles créées par l'Université de Davis, qui au lieu de produire des fruits à l'extrémité des rameaux avait un type de fructification latérale qui permettait de produire des noix tout le long des branches. La période improductive était diminuée, en conséquence, d'à peu près par deux et le potentiel de rendement doublé. Mais ces variétés étaient mal adaptées au climat français parce que trop précoces au démarrage de la végétation et donc très sensibles aux gelées de printemps. Sélectionnées sous des climats secs, elles étaient aussi sensibles à la bactériose qui provoquait sous nos climats humides des chutes importantes de fruits, provoquant des baisses significatives de rendement. Comme il était impossible d'utiliser directement ces variétés, j'avais pensé que si on voulait développer dans les années à venir la culture du noyer, il ne fallait pas se complaire dans nos variétés traditionnelles, mais essayer d'en créer d'autres plus performantes et adaptées à nos conditions climatiques pour diminuer les coûts de production et devenir compétitifs sur les marchés mondiaux avec les Américains qui disposaient de variétés hautement productives.

D.P. — Pourriez-vous faire un rapide historique des travaux de recherches qui ont été entrepris sur cette espèce ?

E.G. — J'ai commencé à travailler sur le noyer, en 1970. En 1976, je suis allé voir Max Rives qui était alors chef du département. Je lui ai expliqué que si on voulait entamer un travail sérieux sur le noyer, il fallait se lancer dans un programme de création variétale par hybridation. Après m'avoir écouté, Max Rives a été très clair : "*Écoute*", m'a-t-il déclaré, "*je te donne 15 000 fr., tu pars aux États-Unis pendant un mois, plus si tu le veux ! va voir comment les améliorateurs qui ont travaillé sur cette espèce procèdent !*" Le prenant au mot, je suis parti là-bas, en Août 1976, en essayant de ne pas trop dépenser. C'est ainsi que je suis resté 3 mois à l'Université de Davis à regarder tout ce que les chercheurs avaient fait depuis vingt ans en matière de noyer. Cela m'a servi évidemment beaucoup, parce que nos collègues américains pouvaient se prévaloir d'une expérience beaucoup plus ancienne que la nôtre. En 1977, j'ai commencé un programme d'hybridation important qui, 20 ans plus tard, a débouché sur de nouvelles variétés présentant toutes les caractéristiques demandées : fructification répartie tout le long des branches, floraison tardive, mise à fruits précoce, haut potentiel de production, tolérance à la bactériose et bonne qualité gustative des noix et des cerneaux. Ce programme de recherche a permis de "*sortir*" pour la première fois, il y a 3 ans, des variétés répondant aux critères recherchés (5) par les producteurs. Quand il arrivera à son terme vers 2005, ce programme permettra de compléter utilement la gamme disponible avec 5 ou 6 autres variétés.

Ce programme INRA de création variétale sur le noyer a connu au cours des années une évolution : les Américains, comme nous-mêmes, avons utilisé au début une base génétique assez restreinte. Nous nous sommes aperçus qu'il en résultait des inconvénients (des phénomènes de consanguinité, notam-

ment). Ayant eu la chance d'avoir été très tôt reconnu au plan international, j'ai pu diriger un certain nombre de programmes qui m'ont permis de réunir à Bordeaux une large diversité génétique. J'ai été, en particulier, coordinateur scientifique d'un programme européen sur le noyer qui regroupait l'Espagne, l'Italie, le Portugal et la Grèce et qui avait pour but d'effectuer des prospections dans les populations de semis de noyer de ces pays. Expert de la FAO pour le noyer, j'ai eu aussi l'opportunité de me rendre en Asie Centrale et notamment en Iran. J'ai profité de ces opportunités ces dernières années pour récupérer à l'étranger du matériel intéressant et pour préparer des collaborations nouvelles. J'ai rapporté notamment d'Asie centrale des types ancestraux de noyer qui ont des caractères très intéressants, notamment de mise à fruits extrêmement précoce, ce qui a permis d'introduire au niveau de Bordeaux une variabilité génétique à peu près unique au monde. A partir de ces introductions, nous avons mis sur pied, à partir de 1990, un nouveau programme qui devrait se poursuivre pendant encore une vingtaine d'années et qui prendra le relais du premier programme lancé en 1977 et dont la fin est prévue en 2005. Ce programme "noyer" sera poursuivi, après mon départ, avec un nouvel ingénieur.

D.P. — Comment s'est déroulée votre carrière jusqu'à ce jour ? Pourriez-vous en retracer les principaux épisodes ?

E.G. — En 1970, j'ai pris en charge ce programme noyer-noisetier. J'étais alors 2A. En 1982, je suis passé 1A. J'ai été intégré en 1984 dans la fonction publique en qualité d'ingénieur de recherches de première classe. Il y a 5 ans, j'ai passé avec succès le concours d'ingénieur de recherches hors-classe. Actuellement, je suis directeur adjoint de l'UREFV (Unité de recherche sur les espèces Fruit et Vigne). Cette fonction me donne sans doute en plus un travail supplémentaire. Mais ce n'est jamais cela qui m'a fait peur !

D.P. — Il y a, à Nancy, des collègues forestiers qui travaillent aussi sur le noyer, mais dans sa fonction productrice de bois. Les problèmes de génétique qui se posent à eux sont-ils de même nature que ceux qui se posent à ceux dont l'ambition est d'améliorer la quantité et la qualité des fruits ? Avez-vous eu l'occasion de travailler avec eux ?

E.G. — Il y a bien sûr des analogies, mais les démarches sont différentes. Les améliorateurs de noyer à fruits recherchent avant tout la mise à fruits la plus rapide avec le maximum de production de fruits de qualité. Mais, dans l'espèce noyer, il y a un antagonisme entre la production de fruits et la vigueur : les arbres qui produisent beaucoup de fruits sont des arbres dont le développement végétatif est plus faible. Il faut savoir, par ailleurs, que chaque fois qu'on augmente de 20 centimètres la hauteur du tronc d'un arbre pour obtenir du bois, on perd à peu près un an de mise à fruits. C'est la raison pour laquelle les vergers fruitiers comportent des variétés très productives, moyennement vigoureuses, avec des troncs très bas pour avoir le plus vite possible le maximum de points fructifères après la plantation. Je me suis battu, il y a plus de 20 ans, pour faire comprendre que le noyer à bois était différent du noyer à fruits. La chose est désormais acquise. Les programmes d'amélioration génétique que j'ai élaborés du point de vue variétal ne servent donc pas aux forestiers. Mais le noyer est greffé, sur des porte-greffes qui peuvent être d'autres espèces que le noyer commun. Dans le travail de sélection qu'il a entrepris au niveau fruitier, mon laboratoire recherche depuis longtemps des porte-greffes vigoureux qui permettent à ces variétés très productives à fructification latérale de garder un bon équilibre entre la vigueur et la production. Ces porte-greffes sont des hybrides interspécifiques entre le noyer noir (le *juglans nigra* des États-Unis) et le noyer commun *juglans regia*, largement répandu en Europe. Ces croisements interspécifiques, du fait du phénomène d'hétérosis, permettent d'obtenir des porte-greffe vigoureux et bien adaptés à ce type de variétés. Il se trouve que ces hybrides intéressent aussi les forestiers pour faire des plantations à bois. Ceux-ci ont, en effet, une croissance importante, puisqu'ils sont vigoureux, possèdent une très bonne dominance apicale qui est favorable à la formation de troncs et de fûts. Ils sont, par ailleurs, peu productifs en fruits, ce qui permet à toute l'énergie captée d'être utilisée pour la production de bois. Nous avons sélectionné, il y a 20 ans déjà, des hybrides de ce type.

Je n'ai pas travaillé beaucoup dans le passé avec nos collègues généticiens de Nancy. Je collabore davantage aujourd'hui avec les scientifiques et ingénieurs de ce Centre qui travaillent sur la qualité des bois, dans le cadre d'un contrat européen. Les contacts que j'ai noués avec les forestiers de l'INRA ont été initiés, il y a une vingtaine d'années, par Jean-François Lacaze qui était alors chef du département des recherches forestières et qui réfléchissait à la possibilité de lancer des programmes sur les feuillus précieux, comme le noyer et le merisier. Je lui ai fait savoir, dans les années 1978-79, que je possédais du matériel qui pouvait avoir un intérêt en ce domaine. Le Centre de recherches forestières d'Orléans a commencé, il y a une vingtaine d'années, à s'intéresser au noyer à bois. C'est ainsi que j'ai été conduit à fournir du matériel à Daniel Cornu, à Christian Jay-Allemand qui est un très bon ami, et à Jean Dufour et, depuis, nous travaillons étroitement ensemble.

J'ai noué aussi des relations avec Bruno Fady au domaine du Ruscas, domaine qui se trouve rattaché à la station forestière d'Avignon. J'ai rassemblé, en effet, au niveau des espèces botaniques un juglandetum, c'est-à-dire un conservatoire, qui est certainement un des plus importants d'Europe et qui sert à mes collègues d'Avignon à effectuer des hybridations interspécifiques.

J'ai toujours aimé travailler en équipe avec des collègues de l'INRA. Dès qu'une perspective de collaboration avec d'autres se profile, j'essaie toujours de la concrétiser, même si elle se traduit par du travail supplémentaire. Je me dis, en effet que ce n'est pas en travaillant seul, coupé des autres, que l'on peut avancer. C'est la raison pour laquelle je me suis efforcé d'instaurer et d'entretenir de bonnes relations avec les forestiers. Ceux-ci en retour m'amènent une aide scientifique et financière : ils m'ont associé, par exemple, à la réalisation d'un contrat européen sur les noyers à bois. Je n'aurais jamais pu en bénéficier, sans eux !

Actuellement, les chercheurs-forestiers font beaucoup de biologie moléculaire à Orléans et de marquages divers (à partir entre autres de composés phénoliques) pour la qualité des bois. Ce travail sera intéressant pour celui qui me succédera. Sans doute n'avons-nous pas les mêmes objectifs que les forestiers, mais la recherche de porte-greffe vigoureux, d'un côté, et de génotype à croissance rapide, de l'autre, nous conduit à collaborer beaucoup.

D.P. — Les problèmes de génétique se posent-ils dans les mêmes termes pour les deux espèces dont vous vous êtes occupés ? Les perspectives de débouché ne sont-elles pas, en effet, largement ouvertes, dans le cas de la noisette alors qu'elles sont beaucoup plus exigües, dans le cas de la noix ?

E.G. — Contrairement à ce que vous pouvez penser, le marché de la noisette est beaucoup plus étroit que le marché de la noix. La production mondiale de noisette dépend à 70 % environ de la production turque. Dans ce pays du Moyen-Orient, le marché est soutenu par le gouvernement dans la mesure où, en dehors d'une dizaine de gros négociants, opère une "coopérative" dont les dirigeants sont nommés directement par le Ministère de l'Agriculture et qui se conforme au prix de la noisette, achetée aux producteurs, fixé en Conseil des Ministres. Cette "coopérative" est, en réalité, un organisme régulateur d'État qui permet aux cours de ne pas trop s'effondrer, en cas de hausse accidentelle de la production. C'est important pour les producteurs dans la mesure où il y a 4 millions de gens qui, sur de très petites surfaces en bordure de la mer Noire, arrivent à vivre uniquement de la noisette et qui seraient condamnés à partir à Ankara ou à Istanbul si les prix qu'ils tirent de sa vente venaient à s'écrouler. Les prix de la noisette, fixés par le gouvernement, tiennent compte à la fois du désir de décourager l'arrivée de nouveaux migrants dans les villes déjà surpeuplées et des coûts de la main-d'œuvre. Compte tenu de l'importance de sa production, c'est la Turquie qui fait le marché. Comme les superficies plantées en noisetiers sont très importantes, les producteurs doivent faire face à des fluctuations considérables et passer par exemple d'une récolte de 400 000 tonnes, une année, à 600 000 tonnes, l'année suivante. Ces variations dans les tonnages de noisettes apportés sur le marché sont, de plus, amplifiées par le fait que la noisette a tendance à alterner après une forte récolte. Habituellement, la production mondiale dépasse la consommation mondiale. La France compte parmi les importateurs les plus importants. Elle n'importe que 1 500 tonnes de noisettes en coque pour la table, mais elle importe, par contre, sous forme d'amandons, l'équivalent de 40 000 tonnes de noisettes non décortiquées pour la chocolaterie, la biscuiterie, etc. Il existe donc un déficit de production important en France. Les Turcs ne produisent que de la petite noisette d'industrie et pas de grosse noisette de table. C'est la raison pour laquelle, quand la production a démarré en France, les profession-

nels se sont orientés tout naturellement sur des variétés à gros fruits pour faire de la noisette de table, ce type de produit n'ayant d'équivalent (à l'exception de l'Oregon aux États-Unis) ni en Turquie, ni dans aucun des autres pays producteurs que sont l'Espagne et l'Italie.

Les arboriculteurs français ont donc planté, entre 1972 et 1990, près de 1 500 hectares d'arbres destinés à produire des noisettes de table. Actuellement, la production atteint 4 000 tonnes de noisettes de gros calibre, ce qui représente près de 40 % du marché européen. Ce marché a bénéficié généralement de prix intéressants. Au bout de quelques années, toutefois, les Américains se sont rendu compte que les producteurs français grignotaient leurs parts de marché et ont tenté de réagir par une politique de dumping. Les prix ont alors diminué, mais comme les vergers étaient des unités de production performantes, les producteurs ont pu résister, sans être contraints d'arracher. Les Américains ont pris conscience à la longue que cette politique n'avait guère d'intérêt pour eux. Les prix ont remonté. La noisette de table ne se heurte pas à des limitations au niveau de ses débouchés dans la mesure où il y a, en France, une structure économique et une coopérative très dynamique, avec de bons vendeurs en Allemagne. La noisette d'industrie rencontre, en revanche, plus de difficultés à trouver des débouchés. Quand un agent économique de la taille de Nestlé demande 15 tonnes d'amandons tous les jours, de tel calibre et de telle variété, les producteurs isolés sont bien en peine de lui donner satisfaction. Ils n'arriveront, en effet, à vendre que quelques noisettes aux pâtisseries de la région, les quantités ainsi commercialisées ne représentant jamais des tonnages très importants. Seule une offre importante par un opérateur reconnu constitue une solution valable pour ce marché de l'amandon.

Les responsables des producteurs français considèrent aujourd'hui que la superficie en vergers de noisettes de table est suffisante et que ceux qui souhaitent développer la culture du noisetier en France doivent se tourner désormais vers la noisette d'industrie. La production de noisettes de table est de l'ordre de 4 000 tonnes, dont 400 ou 500 tonnes de petit calibre, dont les amandons peuvent déjà être vendus à des industriels. Actuellement, les producteurs français sont en train de planter une variété typiquement d'industrie pour produire des amandons de très bonne qualité se démarquant assez bien des amandons étrangers. J'ai pu l'introduire, il y a vingt ans, et l'étudier grâce aux bonnes relations que j'avais établies avec des laboratoires espagnols. C'est une variété d'industrie relativement nouvelle, donnant de très bons résultats en France et qui s'appelle Puaudet. Il manque encore cependant au niveau de la production française deux ou trois variétés de noisettes de ce type pour répartir les risques. Je pense que nous les trouverons dans les hybrides INRA dont la sélection doit être achevée par Jean-Paul Sarraquigne.

D.P. — Dans quelle région de France envisage-t-on d'installer ces nouvelles plantations ?

E.G. — Toujours dans le Sud-Ouest, parce que le noisetier demande une hygrométrie élevée, une température pas trop basse l'hiver, des températures supérieures à 22° au mois de juin au moment de la fécondation. Ces conditions climatiques favorables à la culture du noisetier sont réunies dans le grand Sud-Ouest. Dès que la culture remonte plus au Nord, les producteurs se plaignent d'être confrontés, au moment des récoltes, à de fortes proportions de noisettes vides, du fait d'un avortement des jeunes embryons après la fécondation, dû à des températures trop basses. Dans le Sud-est, le Mistral est un obstacle à une bonne pollinisation et occasionne des phénomènes d'évaporation du feuillage trop important (phénomène de foletage). S'il est possible d'envisager de nouvelles plantations dans cette niche écologique que constitue le Grand Sud-Ouest, ce n'est guère toutefois qu'à des rythmes ne dépassant pas une centaine d'hectares par an, de façon à pouvoir toujours maîtriser l'offre. Cette spéculation peut constituer une opportunité pour un certain nombre d'agriculteurs en quête de productions alternatives.

D.P. — La production des noix offre-t-elle aux agriculteurs français les mêmes possibilités ?

E.G. — Le marché de la noix est tout à fait différent de celui de la noisette. La production mondiale est d'environ 850 000 tonnes, mais en réalité, il n'y a guère que 400 000 ou 450 000 tonnes qui soient vraiment commercialisées. Le reste de la production sert à approvisionner des marchés locaux ou part à l'autoconsommation. C'est le cas notamment de la Turquie qui produit 80 000 tonnes mais ne met

sur le marché que 10 000 tonnes. Évidemment, les économistes ne prennent en considération que la production commercialisée. La production de la Californie représente près de la moitié de cette production mondiale, soit 200 000 tonnes environ. Les échanges internationaux, qui étaient contrôlés dans le cas de la noisette par la Turquie, le sont pour la noix, par la Californie.

Dans le cadre du développement d'une culture, il faut toujours regarder du côté du principal concurrent, qui reste la Californie. Cet État exporte près de 100 000 tonnes qui représentent 60 % des échanges internationaux. La production de la France qui provient surtout de deux régions, le Périgord et le Dauphiné, s'élève à près de 30 000 tonnes chaque année. 25 000 tonnes sont commercialisées, dont 10 000 tonnes sur les marchés d'exportation. La France se trouve être le troisième pays exportateur de noix au monde, mais avec des quantités très inférieures à celles des Américains. La situation, en France, est plutôt favorable parce que l'Europe importe, en majorité des USA, près de 80 000 tonnes de noix, c'est-à-dire deux fois et demi la production française. Il y a, en conséquence, pour les producteurs français un large marché encore à conquérir !

D.P. — Sous quelles formes et à quelles fins ces noix sont-elles consommées ?

E.G. — Elles sont consommées à peu près à 50 %, sous forme de noix en coques (les États-Unis exportent principalement des noix en coques), mais aussi sous forme de cerneaux décortiqués (pour la pâtisserie, les pains aux noix, le fromage aux noix, etc.).

D.P. — Les noix françaises peuvent-elles servir aussi à produire de l'huile ?

E.G. — L'huile de noix n'est pas un produit susceptible de se développer, car elle est trop chère et, même si elle est fabriquée à partir de produits de bas de gamme, résiste mal à la concurrence des autres huiles, notamment celle d'olive. Les seuls débouchés qui existent vraiment sont la noix en coque pour la table et le cerneau décortiqué pour les usages industriels ou la pâtisserie. La tendance est aujourd'hui à l'augmentation du marché du cerneau par rapport à la noix de table. Actuellement, la part des deux secteurs est de l'ordre de 50 % : sur les 80 000 tonnes importées par l'Europe, 40 000 tonnes le sont sous forme de cerneaux et 40 000 tonnes sous forme de noix en coques. Les noix en coques viennent des États-Unis, les noix en cerneaux viennent surtout de l'Inde, de l'Iran, de l'Europe de l'Est et de la Chine où il n'y a que des noyers de semis qu'on peut difficilement normaliser pour produire des noix en coques. Par contre, en les cassant et en les triant, on peut obtenir des cerneaux dont la qualité est acceptable pour les marchés d'exportation.

D.P. — Quels sont les atouts et les handicaps des producteurs de noix américains pour tirer parti des possibilités offertes par le marché européen ?

E.G. — Tout d'abord ils disposent de leur climat ensoleillé, peu sujet aux gelées printanières et au développement des maladies, mais aussi dans les variétés performantes qu'ils ont créées. Les vergers américains souffrent toutefois d'un climat très chaud et très sec, au moment des récoltes (dans la vallée centrale des États-Unis, la température en septembre peut dépasser les 40 degrés à l'ombre, avec des hygrométries très basses). Les brousses qui s'ouvrent naturellement pour laisser tomber les noix à terre ont tendance alors à sécher et à se racornir, empêchant les noix de chuter naturellement. Celles-ci, bien que mûres, restent quelques jours supplémentaires sur l'arbre jusqu'au secouage de la récolte et, sous l'effet des températures très élevées, les acides gras insaturés contenus dans les cerneaux commencent à s'oxyder. Ainsi, avant même la récolte, se produit un début de sénescence qui altère la qualité du fruit. Autre facteur qui joue dans le même sens : les Américains possèdent des silos énormes (les 200 000 tonnes produites sont regroupées dans des points de collecte traitant chacun 10 000 tonnes ou plus). Pour éviter tout point d'humidité dans les silos et arrêter les processus d'oxydation, ils sont conduits à sursécher leurs noix jusqu'à ce que les cerneaux atteignent 4 % d'humidité. Mais à ce bas niveau d'humidité, le cerneau perd une grande partie de ses qualités gustatives. C'est la raison pour laquelle les noix d'origine américaine, qui arrivent sur le marché européen, sont de belle présentation et de bons calibres, mais n'ont souvent aucun goût.

Un autre handicap existe pour les producteurs californiens : la noix est vendue classiquement en Europe, du début du mois de novembre jusqu'à la fin de décembre. Or, la production américaine, desservie par l'éloignement, arrive sur les marchés européens en grande partie après la production française. L'avantage commercial dont profite celle-ci risque toutefois d'être remis en cause par des pays d'Amérique du Sud, comme le Chili, qui commence à développer la production de noix à contre-saison, gardées pendant 5 mois en frigo pour arriver sur le marché en début de campagne. Ces problèmes de précocité restent mineurs toutefois à côté des problèmes de qualité. Les Américains, s'ils ne peuvent produire des noix de qualité, ont en revanche, du fait de leurs variétés très performantes, des coûts de production très bas.

En dehors de la France, quatre autres pays de l'Union européenne pourraient envisager de développer aussi leur production de noix : l'Espagne, le Portugal, la Grèce et l'Italie. Mais en Italie, s'est produite une désaffection à l'égard du noyer dans les zones de production comme la Campanie : les habitants ont coupé les arbres pour récupérer l'argent du bois, sans songer à créer de nouvelles plantations. Au Portugal, les structures d'exploitation sont petites : il y a bien des zones favorables, mais pour pouvoir ramasser mécaniquement, amortir des ramasseuses, des andaineurs, des installations de séchage, il faudrait pouvoir disposer de surfaces importantes qui font défaut, hormis dans le Sud du pays. Comme cette dernière région du Portugal se prête mal à une production de qualité, je ne vois guère de grandes plantations s'y faire à l'avenir. L'Espagne est importatrice de 15 000 tonnes. Elle manifeste un intérêt pour la production de noix, principalement en Catalogne. Mais d'ici qu'elle en produise assez pour suppléer à la totalité de ses besoins, il lui faudra du temps. Quant à la Grèce, qui dispose de la plaine de Larissa, où le noyer viendrait bien, les agriculteurs préfèrent se tourner vers la tomate et le coton, d'un rapport plus avantageux.

D.P. — La France dispose-t-elle sur son territoire de conditions plus favorables ?

E.G. — Le premier atout de notre pays réside dans son climat qui est favorable à une production de qualité. Nous commençons à ramasser les noix au début du mois d'octobre, mais au lieu d'avoir des températures dépassant 40°, on n'a guère alors que 20 à 25°, avec une hygrométrie qui, au lieu d'être à 10 %, se trouve à 80 %. Les brous s'ouvrent, en conséquence, très facilement et les noix tombent à maturité. Le facteur limitant au niveau climatique était jusqu'à ces dernières années le problème du séchage. Mais de gros progrès ont été réalisés au niveau technique et actuellement tous les producteurs de noix, même les plus petits, se sont équipés avec des séchoirs à air pulsé, fonctionnant au gaz ou au fuel. Comme on connaît parfaitement les températures de séchage, on peut arriver désormais à bien stabiliser les noix. Récoltées mécaniquement, celles-ci restent à présent moins longtemps au sol, où elles s'abîmaient. Séchées immédiatement (6), elles peuvent dès lors garder toutes leurs qualités, à la différence des noix américaines.

Une parenthèse sur la qualité. On dit parfois que les gens du Nord de l'Europe ne sont guère regardants sur la qualité. L'Allemagne qui importait, il y a vingt ans, 25 000 tonnes de noix, dont 13 000 tonnes de France et 12 000 tonnes d'Italie. Le marché américain n'était pas encore très agressif, à cette époque. Vingt ans plus tard, les importations allemandes de noix sont passées, en gros, de 25 000 tonnes à 40 000 tonnes. Sur ces 40 000 tonnes, il y a environ 30 000 tonnes américaines et 10 000 tonnes françaises. Les importations venues de l'Italie ont entre-temps disparu. Pourquoi cette évolution ? C'est parce que les Italiens avec leurs noix de Campanie exportaient des noix de qualité très moyenne, alors que la France s'efforçait de conserver la réputation de la noix de Grenoble. L'attachement de la France à la qualité a fait qu'elle a pu résister à la concurrence américaine et conserver à peu près ses parts de marché, alors que les Italiens, qui avaient une qualité moins bonne, ont été rapidement éliminés. Si les noix qui leur sont vendues sont de meilleure qualité, les Allemands, les Danois ou les Suédois savent parfaitement les reconnaître. C'est la raison pour laquelle, dans les critères de sélection que j'utilise pour créer de nouvelles variétés, je suis si attentif à la qualité des fruits.

La France a donc les conditions climatiques requises pour produire des noix de bonne qualité. Mais avantage supplémentaire : elle est la seule en Europe à avoir des pépiniéristes spécialisés qui, sachant greffer les noyers (7), sont en mesure de produire du matériel de très bonne qualité, avec un système de certification SPV-CTIFL qui garantit l'authenticité variétale, l'état sanitaire et la qualité des plants.

Les professionnels ont beaucoup évolué en France, ces trente dernières années, avec l'arrivée de jeunes de 35 à 40 ans, qui sont à la fois dynamiques et très compétents et ne se considèrent plus automatiquement comme les meilleurs. Grâce aux aides du FORMA (Fonds d'orientation et de Régularisation des Marchés Agricoles), de l'ONIFLHOR (Office national interprofessionnel des fruits, des légumes et de l'horticulture) et des instances européennes, des regroupements se sont opérés au niveau des coopératives, faisant évoluer les structures de commercialisation des producteurs dans le bon sens. Les négociants traditionnels qui existaient sont entrés en concurrence avec les O.P. (organisations de producteurs) et ont évolué, les meilleurs étant les seuls à rester en activité. Avec des producteurs plus dynamiques, se sont mises en place des structures commerciales plus efficaces. L'INRA et le CTIFL (Centre technique interprofessionnel des fruits et légumes) ont contribué de leur côté à faire évoluer les techniques culturales. Des progrès sensibles sont apparus au niveau de la culture du noyer, les producteurs passant progressivement d'une économie de cueillette à la mise en place de vergers intensifs. La station de Bordeaux a contribué à la résorption du dernier goulet d'étranglement en s'impliquant dans la création de nouvelles variétés, à débourrement tardif, peu sensibles aux maladies et de bonne qualité qui sont aussi productives que les variétés américaines et qui permettent ainsi de réduire sensiblement les coûts de production. Parmi les variétés INRA, il en existe une, Fernor, qui a été lancée, il y a quatre ans, et qui a connu depuis un développement très rapide.

Si l'on se résume, la France est le seul pays européen à avoir une filière bien organisée pour développer rapidement sa production de noix. Possédant un matériel végétal aussi performant aujourd'hui que le matériel américain, elle est en mesure de travailler sinon à des coûts de production inférieurs à ceux des Américains, du moins avec une meilleure qualité. C'est pourquoi je ne vois pas pourquoi nous ne pourrions pas reprendre 10 000 ou 15 000 tonnes aux Américains sur le marché européen, par notre qualité. Les producteurs français ne doivent pas croire pour autant qu'ils vendront leur production de noix au double du prix des Américains. Ils devront apprendre à gérer leur verger de façon à produire à des coûts plus compétitifs. Je sens bien cette nécessité en discutant avec les professionnels de la noix avec lesquels je suis en contact et dont le moral aujourd'hui me semble plutôt bon !

D.P. — Les évolutions de la noyeraie sont-elles différentes entre le Périgord et l'Isère ? Les producteurs mettent-ils en œuvre des politiques semblables dans ces deux régions ? Ont-ils les mêmes attentes vis-à-vis de la recherche ?

E.G. — Les producteurs de noix sont aujourd'hui de plus en plus spécialisés. Actuellement, il y a en France près de 14 500 hectares de noyers avec 3 500 producteurs pour lesquels la noix représente le premier produit rapporté au chiffre d'affaires. Les arbres isolés tendent à disparaître. De plus en plus, on observe (et c'est le cas notamment dans le Périgord) de nouvelles plantations (dont la taille oscille souvent entre un demi-hectare et un hectare) qui sont réalisées sitôt que les nuciculteurs ont gagné un peu d'argent avec la récolte précédente. L'évolution est à peu près la même dans toutes les régions, même si l'Isère est peut-être un peu plus traditionaliste, en raison de l'AOC déjà ancienne de la "noix de Grenoble". Les producteurs du Périgord sont en train de mettre aussi en place une AOC "noix du Périgord" pour valoriser leur production. Le bureau de l'INAO (Institut National des Appellations d'Origine) a déjà approuvé le cahier des charges et maintenant il ne reste plus qu'à terminer les enquêtes qui ont été faites en vue de délimiter plus précisément la zone concernée.

En dehors du Périgord et du Dauphiné, une nouvelle zone de production tend aujourd'hui à se développer : il s'agit de la vallée de la Garonne où ont été installés des vergers extrêmement intensifs employant de nouvelles variétés très productives. Cette zone qui ne représente guère, pour l'instant, que 1 500 tonnes est appelée à augmenter rapidement sa production dans les années à venir. Les arboriculteurs de cette région étant souvent producteurs de noix et de noisettes à la fois.

D.P. — Cette option a-t-elle été motivée par le désir de réduire les aléas liés aux conditions climatiques et aux cours du marché souvent erratiques ? Les arboriculteurs de la vallée de la Garonne qui produisent de la noix et de la noisette commencent-ils par produire des noix en vue de passer plus tard à la noisette ou ont-ils tendance à prendre plutôt l'itinéraire technique inverse ?

E.G. — Les exploitants agricoles qui se sont tournés vers ces productions se sont lancés d'abord dans celle de la noisette, au début des années soixante-dix. Ils étaient le plus souvent à la tête de fermes de 50 hectares environ qui faisaient traditionnellement de la polyculture : maïs, sorgho, céréales. Comparés aux producteurs de la Beauce pour les céréales ou aux producteurs du Bassin de l'Adour pour le maïs, ils étaient moins performants. Quand les cours ont commencé à baisser dans le cadre de la PAC (politique agricole commune), ils se sont retrouvés avec des marges nettes tout juste suffisantes pour arriver à faire vivre leur famille. Mais il s'agissait de cultivateurs ouverts et dynamiques (beaucoup d'entre eux avaient au moins un niveau de brevet de technicien, certains ayant reçu même une formation d'ingénieur agronome). Soucieux d'accroître leur chiffre d'affaires et leurs bénéfices, ils se sont tournés vers la production de noisettes. Le noisetier est une espèce dont la récolte est entièrement mécanisable. Si l'on se trouve à la tête de superficies suffisantes, il est possible de conduire un verger de noisetiers et de mener à bien la récolte, avec 50 heures de travail à l'hectare. Avec un verger de 20 hectares à 50 heures/ha, il faut compter 1 000 heures dans l'année pour entretenir les plantations de noisetiers et récolter mécaniquement les fruits qu'elles ont produits.

D.P. — **Ces heures de travail sont-elles réparties de façon à peu près régulière au cours de l'année ?**

E.G. — Il suffit d'une personne pour effectuer les travaux d'entretien et de conduite d'un verger de 20 hectares. Mais, au moment de la récolte, il faut compter deux personnes de plus pendant un mois. Grosso modo, un homme, avec une propriété de 50 hectares, peut s'occuper de 20 hectares de noisetiers, ce qui lui prend environ 1 000 heures, et continuer à travailler aux grandes cultures sur les 30 ha restants, durant les 600 heures qui lui restent. Mais évidemment, cela implique qu'il ne soit pas manchot ! Beaucoup de plantations de 10 à 20 hectares de noisetiers ont été ainsi réalisées par des agriculteurs qui ne pratiquaient autrefois que de la polyculture annuelle. A cette première catégorie d'agriculteurs intéressés par la production de noisette est venue s'adjoindre, dans le Sud-Ouest (le Lot-et-Garonne, principalement) des producteurs de prunes qui voulaient diversifier leur production avec une autre espèce fruitière. Pourquoi ? Parce que les producteurs de prunes ont pris conscience, depuis des années, que le marché de la prune d'Ente n'arrivait encore à tenir bon que grâce aux subventions européennes qui étaient accordées à ses producteurs pour les aider à résister à la concurrence du pruneau californien. La fin des aides pouvant conduire à un effondrement des cours, beaucoup de producteurs de prunes se sont mis en quête d'une seconde espèce pour s'assurer contre les risques qui pesaient sur la première. C'est alors qu'ils ont découvert les avantages que pouvaient leur offrir les vergers de noisetiers. Pourquoi le noisetier ? Parce qu'avec 50 heures de travail à l'hectare, sa culture peut constituer une alternative économiquement intéressante. Les arboriculteurs peuvent, par ailleurs, utiliser pour le séchage des noisettes les fours servant déjà au séchage des prunes.

D.P. — **La récolte des deux fruits a l'avantage aussi d'être différée dans le temps. Comment la récolte de la prune se situe-t-elle par rapport à celle de la noisette ?**

E.G. — La récolte commence, en effet, par les prunes. Ce n'est qu'après que les producteurs s'attaquent à la noisette. Ce décalage dans le calendrier des récoltes permet d'utiliser de la main-d'oeuvre occasionnelle pendant plus longtemps. Depuis quelques années, les producteurs de noisettes de la vallée de la Garonne se sont dit qu'ils pourraient diversifier davantage encore leur système de production en plantant du noyer. Les producteurs de prunes emploient des secoueurs qui peuvent être utilisés aussi sur des noyers, à défaut du noisetier. Certains d'entre eux réussissent ainsi à récolter dans la foulée, leurs prunes, leurs noisettes, puis enfin leurs noix.

Cette évolution a été favorisée par le fait que la coopérative Unicoque a absorbé, il y a quelques années, une autre importante structure de mise en marché, France-noix. Celle-ci s'est lancée avec succès dans la vente de noix sur les marchés d'exportation, comme elle l'avait fait avec les noisettes. Les producteurs, qui étaient affiliés à cette coopérative, ont donc été encouragés à se tourner aussi vers le noyer en vue de diversifier leur système de production. Certains d'entre eux ont maintenant le noisetier et le noyer comme culture principale. Une des difficultés qu'ils rencontrent réside dans le coût élevé des plantations. Chez les arbres fruitiers, les coûts de plantation et de culture jusqu'au moment

où l'on récolte les premiers fruits varient, selon les espèces, entre 60 000 et 100 000 fr. l'hectare. Les arboriculteurs qui souhaitent créer des vergers intensifs de noyers, atteignent vite la limite maximale de cette fourchette de prix, dans la mesure où ils ont recours à de fortes densités de plants (350 arbres à l'hectare) pour réaliser des haies fruitières et exploiter au maximum les potentialités des variétés nouvelles, très productives, qui ont été mises au point. Comme le noyer n'est pas facile à greffer, les plants sont forcément coûteux à l'achat, variant entre 70 et 100 fr. l'unité. L'importance des frais à supporter au niveau de la plantation (100 000 fr. l'hectare) freine évidemment beaucoup la progression des vergers de noyer. Elle joue moins sur la progression des vergers de noisetier, dont la création n'est que de l'ordre de 60 000 fr. l'hectare. Beaucoup préfèrent, en effet, planter un ou deux hectares de plus de noisetiers que de noyer, n'ayant pas les capitaux suffisants ou se refusant à recourir à de trop lourds emprunts.

D.P. — Dans quelle mesure les connaissances que vous avez acquises ont-elles été nourries par les recherches diverses auxquelles vous avez participé ?

E.G. — J'ai essayé, au cours de ma carrière, de rester toujours à la pointe des connaissances scientifiques, tout au moins dans les thématiques de recherche que j'ai été chargé de développer. Je crois, en effet, que l'animateur d'un programme de recherche doit avoir une large connaissance des acquis scientifiques pour pouvoir donner des impulsions à bon escient. Mais est-ce un effet de l'âge ? J'ai peur que l'INRA ne se détache de plus en plus, dans les années à venir, du monde agricole pour devenir une sorte de CNRS bis. L'évolution actuelle des effectifs dans ma station renforce cette crainte : 8 personnes, dont 5 ingénieurs, c'est-à-dire la moitié du cadre chercheurs, vont partir à la retraite dans les 3 ans à venir. L'INRA risque de manquer cruellement de généralistes, capables de saisir de façon rapide et synthétique la réalité des situations. Je ne me prends nullement pour un grand chercheur, mais je revendique avec force mon statut de généraliste. J'ai travaillé durant ma vie professionnelle sur des programmes finalisés en parfaite adéquation avec la profession et ceux-ci ont débouché sur de réels progrès au niveau de l'agriculture. Je pense qu'il est nécessaire de revenir aujourd'hui à un plus sage équilibre : il faut, sans doute, recruter et former des gens très spécialisés parce que la science avance et fait appel à des savoirs de plus en plus pointus, mais il serait regrettable qu'il n'existe plus que ce type de chercheur à l'INRA !

Cette remarque me conduit à une réflexion sur le cadre ingénieur : depuis dix ans, je participe souvent aux concours de recrutement d'ingénieurs d'études ou d'ingénieurs de recherche. Quand je vois les profils de recrutement qui sont actuellement proposés, je constate avec effarement les compétences étroites qui sont demandées. Les jeunes recrutés sont, sans doute, très valables, mais ils sont tous hautement spécialisés. Je vois le jour où il n'y aura plus dans les laboratoires que des ingénieurs de ce type et plus personne pour transférer les connaissances qui auront été acquises. A moins, bien sûr, qu'on s'oriente vers des intégrations plus poussées avec des personnels des instituts techniques travaillant dans les mêmes locaux que les chercheurs d'amont de l'INRA. Mais je ne vois guère encore se profiler cette orientation !

Les scientifiques ont, sans doute, vocation à faire des recherches d'amont. Mais ce ne devrait pas être le cas pour la majorité des ingénieurs. J'ai eu la chance de pouvoir à la fois mener des activités relativement finalisées et d'aborder des problèmes plus d'amont, mais je déplore que l'INRA, faute de moyens ou de postes, embauche de plus en plus des ingénieurs qui soient des faux scientifiques. Je considère, en effet, que les ingénieurs doivent avoir un rôle de passerelle et de synthèse au sein des équipes INRA. Cela dit, je pense que beaucoup d'ingénieurs sont très heureux de faire un travail scientifique. Personnellement, ce type de travail, qui constitue une part de mes activités, m'a beaucoup plu et permis de voyager dans le monde entier ! Mais je suis de ceux qui pensent que l'INRA aurait tout intérêt à réfléchir davantage au rôle et aux missions des ingénieurs en son sein.

D.P. — La mise en œuvre d'approches plus transversales peut-elle se faire par une formation spéciale donnée à certains agents, parvenus à certains stades de leur carrière ou implique-t-elle de leur part un esprit plus généraliste et des qualités de synthèse dès le recrutement ?

E.G. — Il est difficile de répondre à cette question. Cela dépend des individus, du degré de leur spécialisation, de la formation qu'ils ont reçue au départ. On recrutait beaucoup, il y a 30 ans, parmi les ingénieurs agronomes. Je ne veux pas faire ici le procès de l'Université, mais, après les trois années passées rue Claude Bernard, à Grignon, à Montpellier ou à Rennes, les rudiments de l'agriculture étaient acquis, par ceux notamment qui, comme moi, avaient vécu leur enfance dans une ferme. L'étudiant à la Fac peut, à l'inverse, ne jamais avoir vu une plante ou un animal. Je ne dis pas que les docteurs-ès-sciences qui en sortent ne soient pas performants. Il est nécessaire qu'il y en ait dans le cadre d'opérations comme Génoplante qu'on crée actuellement, mais il faut veiller à ne pas recruter tous les gens sur des profils pointus, sous peine de ne pouvoir revenir en arrière. Aimant l'INRA je n'aimerais pas qu'on perde le mot agronomique dans sa désignation. C'est un point qui me tient à cœur.

Si je ne suis pas regardant sur mes horaires, ce n'est pas parce que j'y suis obligé, mais parce que mon travail me plaît. Je n'aspire pas du tout aux 35 heures parce que je "*prends mon pied*" dans tout ce que je fais. Je gère mon laboratoire d'amélioration génétique du noyer et du noisetier (au sein de l'UREFV, comme si c'était mon entreprise personnelle).

Est-ce parce que j'ai la même formation que tous ceux qui sont arrivés au grade de directeur de recherche ? Ce que j'ai aimé à l'INRA, c'est de n'avoir jamais senti de différences marquées entre les scientifiques et les ingénieurs (sauf peut-être pour ceux issus du rang). Peut-être n'en est-il pas de même dans tous les Centres, mais au cours de ma carrière, personne ne s'est soucié de savoir si j'étais ingénieur ou directeur de recherche, lorsque j'ai animé des groupes de travail au niveau international.

D.P. — **Quels sont les moments de votre carrière, dont vous gardez le meilleur souvenir ?**

E.G. — La période dont je garde le meilleur souvenir remonte à une vingtaine d'années : c'est celle, située entre 1978 et 1988, où mon programme de recherches se développait et était en train d'aboutir. Ce qui me manque aujourd'hui et ce qui va me faire partir à la retraite à 63 ans au lieu de 65 ans, (et pourtant, j'aime mon boulot, je vous l'assure !), c'est de ne plus pouvoir m'adonner autant que je le désirerais à mon travail de recherche et d'expérimentation. J'ai accepté beaucoup de responsabilités transversales, au niveau de l'INRA et à l'extérieur (ce qui n'est pas désagréable quand cela se traduit par des voyages à l'étranger !). De ce fait, je n'ai plus que 25 % de mon temps pour continuer à faire de la recherche, le reste étant pris par des tâches de coordination, de gestion ou d'animation. Je sais bien que c'est la même chose pour beaucoup de monde. En fin de carrière, on est de plus en plus sollicité et on finit par "*se faire complètement bouffer*". Je crois pourtant que je travaille vite, mais je ne suis pas satisfait en mon for intérieur, ayant toujours le sentiment de faire de l'acrobatie et d'être obligé de prendre des décisions dans l'urgence.

D.P. — **La très grande liberté de manœuvre dont vous avez disposé a-t-elle constitué, à vos yeux, un des attraits principaux du métier qui a été le vôtre ?**

E.G. — J'ai disposé, en effet, d'une très grande liberté dans mon travail. Mais cela ne m'aurait pas déplu de travailler dans des équipes plus importantes. J'ai ainsi bien apprécié de travailler au niveau européen dans des programmes pluridisciplinaires.

Je n'ai pas peur de dire ce que je pense et d'aller exposer mon point de vue s'il le faut en montant à notre siège social à Paris. Comme j'ai été honnête vis-à-vis de ce qu'on me demandait, j'ai pu être exigeant en retour vis-à-vis de mes supérieurs hiérarchiques. Je ne suis pas du genre de ceux qui se disent : évitons de faire trop de vagues pour rester tranquilles. J'ai eu la chance toutefois d'avoir été souvent écouté et d'avoir eu affaire à des gens qui avaient confiance en moi. J'ai essayé de mettre à profit la liberté qui m'avait été accordée pour faire partager mes idées à ma hiérarchie et lui montrer que j'avais obtenu des résultats. Analyser ce qui avait été fait et suggérer de nouvelles pistes de recherche ont été les deux axes qui ont guidé mon action quand j'ai été au Conseil Scientifique du département. Pendant de longues années, mon rôle de délégué du personnel pour le corps des ingénieurs de recherche, au sein des CAPN m'a aussi vivement intéressé au plan humain.

J'ai donc eu la chance de bénéficier d'une très grande liberté. La deuxième chance que j'ai eue a été d'avoir des supérieurs hiérarchiques avec lesquels je me suis toujours bien entendu. M. Jacques Souty

a laissé sur place un souvenir parfois mitigé, mais je peux dire qu'avec moi il a toujours joué parfaitement le jeu. J'ai beaucoup apprécié aussi M. René Bernhard, qui a été pendant 15 ans mon directeur et quelqu'un de formidable sur le plan humain. Je garde enfin un très bon souvenir de Françoise Dosba qui est une camarade qui a le même âge que moi. Directrice de la station pendant 10 ans et chargée aujourd'hui à Montpellier de la coordination des recherches fruitières à l'INRA, elle m'a toujours soutenu et fait preuve toujours d'un grand dynamisme. Aujourd'hui, je n'ai plus de patron puisque je suis le directeur adjoint de Georges Salesses, qui est un ami de longue date et avec lequel je m'entends bien. Donc, si vous voulez, au niveau de la hiérarchie, je n'ai jamais eu de problèmes. Au niveau des chefs de département, A. Cauderon a été quelqu'un que j'ai toujours beaucoup apprécié. Il en a été de même de Max Rives, malgré son caractère parfois difficile, de Jacques Huet, de Bertrand Schweisguth et de Maurice Derieux, que je connais aussi depuis fort longtemps.

D.P. — Qui travaille avec vous aujourd'hui dans votre laboratoire ?

E.G. — Maintenant, nous sommes trois. Avec moi, il y a un assistant ingénieur et un adjoint technique. Nous avons été quatre, il y a quelques années, lorsque beaucoup de problèmes étaient à résoudre de façon urgente du fait de l'évolution très rapide de la culture du noyer et du noisetier. Aujourd'hui, en abandonnant progressivement le programme noisetier, nous arrivons à trois à nous en sortir. C'est un peu juste dans la mesure où je participe moins au programme de recherches et n'apporte plus d'aide au niveau des observations, alors qu'avant c'était un aspect de terrain qui m'intéressait beaucoup.

D.P. — Vos rapports avec les professionnels sont-ils allés en s'intensifiant ? Ont-ils changé de nature ?

E.G. — Au début de ma carrière, j'ai surtout eu des rapports avec ceux qui s'occupaient de noisetiers. La production de noisettes ne relevait à cette époque d'aucune organisation professionnelle. Quelques individus ont commencé toutefois à monter progressivement une association des producteurs de noisettes. J'ai participé à sa création et ai suivi toute son évolution. Mes contacts se sont approfondis et élargis à mesure que l'équipe grossissait. C'est ce qui a permis récemment de mieux faire passer la pilule du désengagement de l'INRA des recherches sur le noisetier. Personne au-dessus de moi n'ayant voulu annoncer cette bonne nouvelle aux producteurs de noisettes, j'ai mal apprécié d'avoir à expliquer à M. Jean-Pierre Bissières, le président des producteurs de noisettes, que l'INRA allait arrêter toute recherche en ce domaine, même si je crois que les raisons invoquées par l'INRA étaient parfaitement justifiées. Du fait que, depuis 4 ou 5 ans, je travaille moins sur le noisetier et que le programme de recherches sur cette espèce va s'arrêter, j'ai moins de contacts aujourd'hui avec les professionnels de cette filière.

D.P. — Et avec les professionnels qui s'occupaient de la noix ? N'y a-t-il pas eu, parmi eux, beaucoup de notables qu'il vous a fallu ménager ?

E.G. — En 1970, les responsables professionnels étaient souvent des hommes politiques : Charles Ceyrac, Sylvain Floirat, Jacques Detiveau dans le Périgord, Robert Mazin en Isère. Ils étaient assez conservateurs et prétendaient souvent que la culture du noyer ne devait pas sortir des zones traditionnelles de culture. Ils étaient convaincus que les variétés françaises étaient les meilleures au monde et qu'il n'y avait pas lieu, en conséquence, de mettre en place des programmes de création variétale. J'étais convaincu, pour ma part, que la noyeraie française devait évoluer vers des concepts plus modernes d'arboriculture, sous peine de périliter et de n'être plus en mesure de résister à la concurrence nord-américaine.

D.P. — Certains de vos interlocuteurs ont-ils été des alliés précieux qui ont soutenu vos points de vue ?

E.G. — J'en ai trouvé dans les générations nouvelles qui montaient. Mais les représentants de la génération précédente, qui se servaient du noyer comme d'un tremplin politique, n'avaient de l'espèce que des

connaissances médiocres. S'il m'est arrivé d'avoir des discussions avec eux, elles n'ont jamais été très positives. Par contre, à partir de 1975-1976, quand j'ai commencé mon programme de création variétale, j'ai pu instaurer des rapports de travail sérieux et approfondis avec des partenaires professionnels de mon âge, plus cependant en Périgord qu'en Isère, en raison de la proximité géographique. Beaucoup me demandent comment je vois l'avenir, après mon départ (j'ai annoncé, en effet, mon intention de partir dans deux ou trois ans à la retraite). Je leur dis de ne pas s'inquiéter, l'INRA ayant décidé de continuer un programme d'amélioration génétique sur cette espèce et ayant prévu déjà une personne pour me remplacer.

D.P. — Vous avez commencé à travailler alors que le Centre technique des fruits et légumes (CTIFL) n'existait pas encore. En quoi la création de cet Institut a-t-elle modifié vos objectifs et votre façon de travailler ?

E.G. — A cette époque, mon interlocuteur était l'INVUFLEC, l'Institut national de vulgarisation des fruits et légumes qui a fusionné plus tard avec le CTIFL. Celui-ci ne s'est jamais intéressé ou très peu au noisetier. Les contacts que j'ai eus avec lui, à propos de cette espèce sont restés en conséquence très minimes. Par contre, le CTIFL s'est beaucoup occupé du noyer. En 1970, quand j'ai repris ce programme, s'est créée sous les auspices du Ministère une association qui s'appelait Association de la Rénovation de la Noyeraie (ARN) qui était présidée par M. Souty, le directeur de la station de la Grande Ferrade. Quand j'ai repris un programme de recherches sur le noyer, M. Souty m'a demandé de faire partie du conseil d'administration de cette association. L'ARN avait recruté deux techniciens, niveau ingénieur, François Bergougnoux pour le Périgord et Pierre GrosPierre (aujourd'hui à la retraite) pour l'Isère. A la disparition de l'ARN, l'INVUFLEC a repris le programme noyer pour tout ce qui concernait les techniques culturales et recruté Bergougnoux et GrosPierre, comme ingénieurs. Quand l'INRA a quitté la station de Malmort-sur-Corrèze, celle-ci a été récupérée par le CTIFL comme station expérimentale sur le noyer. Mais trois ans plus tard, cet institut technique a abandonné Malmort pour acquérir un autre domaine dans la région de Brive et s'occuper à la fois de la noix et de la châtaigne. C'est Bergougnoux qui en a pris la direction.

De l'autre côté du Rhône, il existait la station de la noix de Grenoble dans laquelle GrosPierre avait été repris aussi comme ingénieur INVUFLEC. J'ai eu l'occasion de travailler aussi beaucoup avec lui. Parti aujourd'hui à la retraite, il a été remplacé par Gérard Charlot, un autre ingénieur avec lequel je me suis aussi toujours bien entendu. Celui-ci a été affecté, il y a cinq ans, au programme cerise du CTIFL, basé à Balandran. Il a été remplacé par Alain Garcin, un nouvel ingénieur. Il y a une dizaine d'années, Bergougnoux est venu à la Grande-Ferrade où le CTIFL s'était installé pour tout ce qui concernait "l'amélioration des fruits". Il est devenu l'adjoint de Madame Françoise Rastoin, le directeur du CTIFL pour toutes ces questions. J'ai travaillé longtemps avec lui. Devenu chef du département "fruits et technologie", il est monté à Paris, mais on continue à se voir avec le CTIFL. J'ai donc eu la chance de travailler avec des gens que j'ai connus très jeunes et avec lesquels je n'ai jamais eu de problèmes.

Je crois que le CTIFL est un peu comme tous les partenaires : il faut être en position de force avec lui, sinon il essaie toujours de vous déborder! Nous serions au CTIFL, nous ferions probablement la même chose pour justifier notre existence. Mais quand l'INRA fait preuve de fermeté à son égard, il arrive très bien à travailler avec lui.

J'ai eu la chance, vis-à-vis du CTIFL, que les seuls programmes importants de recherche en matière d'amélioration variétale du noyer aient été lancés par l'INRA et l'Université de Davis, en Californie. L'Université de Davis ayant des rapports privilégiés avec l'INRA de Bordeaux, tout le matériel végétal américain sélectionné passe par mon laboratoire. Le CTIFL ne peut pas se procurer directement ces hybrides intéressants. Par ailleurs, 80 % du matériel nouveau expérimenté en France provient de mon programme de recherche. Je pourrais donc, du jour au lendemain, déclarer au CTIFL : "il n'y a plus rien, pour vous, à expérimenter !" Ce qui n'aurait évidemment aucun sens puisque nous travaillons tous deux, en dernière instance, pour les producteurs. Le capital végétal que je détiens me permet ainsi d'éviter toute pression de la part de ce Centre technique.

D.P. — Le rôle du CTIFL se borne-t-il à expérimenter les variétés qui sont mises sur le marché ?

E.G. — Non mais c'est une mission importante du CTIFL. Depuis deux ans, il y a une charte nouvelle, signée par Guy Riba et par le directeur du CTIFL, qui a fixé les règles suivantes :

- Pour les arbres fruitiers, le matériel végétal venu de l'étranger est exclusivement introduit par l'INRA. L'INRA est chargé d'effectuer la caractérisation de ce matériel végétal pour répondre aux demandes de protection d'obtention ou d'inscription au Catalogue CTPS. Cela le conduit à faire des études DHS (Distinction, Homogénéité, Stabilité), pour constitution de dossiers qui sont gérés par le GEVES (Groupe d'Étude et de Contrôle des Variétés et des Semences).
- Le CTIFL est chargé ensuite de prendre le relais et de procéder sur le terrain aux études de comportement. A deux niveaux différents : un premier, en verger relativement restreint, un second avec des vergers de plus grande étendue pour prendre aussi en considération les qualités technologiques et commerciales des fruits. Dans le cadre de cette deuxième mission confiée au CTIFL, l'INRA s'est réservé le droit de garder une liberté d'action en ce qui concerne ses propres obtentions : il peut rentrer dans les circuits de la charte, mais il peut aussi expérimenter ce matériel végétal en dehors du CTIFL, chez des arboriculteurs qu'il connaît.

D.P. — **Est-ce dur pour un chercheur qui a mis au point de nouvelles variétés de voir un intermédiaire s'insinuer entre lui et les producteurs ?**

E.G. — Cela serait dur si on attribuait au CTIFL les mérites de la sélection. C'est bien entré, à présent, dans les mœurs : le nom de l'INRA est toujours associé aux nouvelles variétés que notre institut a créées. Quand le CTIFL parle d'une variété mise au point dans un de nos labos, il signale s'il s'agit d'une nouvelle variété INRA. Ce sont des règles déontologiques élémentaires auxquelles il a compris de lui-même qu'il valait mieux se conformer.

Comme j'ai des bons contacts avec les professionnels, ceux-ci savent aussi très bien ce que je fais au niveau de la création variétale. Je ne les reçois pas individuellement, mais s'ils s'organisent, à plusieurs, j'accède volontiers à leur demande de visite. Ils peuvent ainsi juger de l'intérêt de nos nouvelles variétés plantées sur notre unité expérimentale de Toulonne. Je ne suis pas pour autant voyageur de commerce et n'entends pas me substituer à Agri-obtentions pour la promotion de nos sélections !

D.P. — **Avez-vous fait partie ou faites-vous encore partie du CTPS (Centre Technique Permanent de la Sélection Végétale) ?**

E.G. — Le CTPS a différentes sections. Je siège dans sa Commission technique "arbres fruitiers". Je suis animateur en même temps de la Commission noix-noisettes pour inscrire les variétés. J'ai des relations suivies avec le CTPS, mais aussi avec le GEVES puisque l'étude des variétés et leur inscription au catalogue sont confiées à cet organisme qui délègue à l'INRA les travaux de caractérisation.

D.P. — **Compte tenu de votre expérience, auriez-vous des recommandations ou des conseils à donner à des jeunes ingénieurs entrant aujourd'hui à l'INRA ? Vous avez fait toute votre carrière dans la même station. Est-ce pour vous une erreur à ne pas renouveler ou au contraire quelque chose à plutôt encourager ?**

E.G. — Il est difficile de répondre à cette question : l'INRA n'est pas une mauvaise boîte ! On y est relativement libre et les pressions hiérarchiques n'y sont pas trop pesantes ! Je pense que si l'on est sérieux et honnête vis-à-vis de soi-même et vis-à-vis de l'INRA, on peut y faire une carrière intéressante. La mobilité géographique ne me semble aucunement indispensable. Je dis cela peut-être parce que j'ai travaillé sur des espèces fruitières dont les cycles d'amélioration sont au bas mot d'une vingtaine d'années. Ma position serait peut-être différente si j'avais travaillé, par exemple, en pathologie ou en physiologie. Mais dans les espèces pérennes, pour se sentir bien dans un programme de recherches, acquérir une bonne connaissance des espèces végétales et de la variabilité de leurs caractères, il faut au minimum 6 ou 7 ans. Un programme d'amélioration performant demandera 15 ou 20 ans de plus pour obtenir les résultats. On arrive déjà à 25 ans. Comment changer plusieurs fois, quand les car-

rières ne durent que 37 ans et demi ? Personnellement je ne regrette rien. Il faut une vingtaine d'années pour créer une variété, ce qui veut dire beaucoup de patience et de persévérance pour y arriver. Mais je crois que c'est tous les jours qu'on apprend quelque chose de nouveau en matière de génétique, ou de physiologie. Aussi le temps passe-t-il souvent trop vite.

Rien n'empêche, par ailleurs, d'entreprendre parallèlement des investigations à échéances plus courtes. Par exemple, dans mon laboratoire, on a travaillé longtemps sur la biologie florale du noyer ou du noisetier. Ce n'est pas parce qu'on est dans l'amélioration des arbres fruitiers ou forestiers qu'on travaille forcément à long terme ! Il y a des thématiques qui peuvent être étudiées simultanément et déboucher sur des résultats beaucoup plus rapides pour faire des publications, etc. Je considère que la mobilité est un droit et non une obligation. Quand on me demande, en tant que responsable de service, une mobilité, j'y suis a priori favorable parce que je pense que les personnes qui demandent une mobilité y ont mûrement réfléchi, vu l'importance des changements qu'elle implique à tous niveaux. Personnellement, je n'en ai pas ressenti le besoin, mais je pense ce n'est pas une mauvaise chose.

Je crois toutefois qu'il y a une période de 7 ou 8 ans durant laquelle les chercheurs se forment et durant laquelle les mobilités thématiques sont plutôt à déconseiller dans la mesure où il leur faut rédiger des publications pour passer le concours de Chargé de Recherches. Par contre, ensuite, il serait bon d'encourager les jeunes gens de 30 à 35 ans, à voir autre chose que le sujet sur lequel on a fait sa thèse.

Se pose enfin le problème de la mobilité fonctionnelle des agents qui ont plus de 50 ans et à qui sont confiées des tâches d'intérêt collectif qui se surajoutent souvent à leur travail et sont souvent lourdes et peu gratifiantes. Faut-il, comme certains le réclament, accorder aux directeurs d'unité une prime pour les dédommager en contrepartie ? Il serait peut-être plus judicieux de considérer leurs fonctions comme un investissement à plein temps, ce qui supposerait qu'ils soient déchargés de leur programme de recherches, s'ils en expriment le désir.

Notes

- (1) Les domaines de la Grande-Ferrade et de l'île d'Arçons, en Gironde, et de Baigts de Béarn, dans la région de l'Adour.
- (2) Il n'était pas encore rattaché à la station d'Avignon.
- (3) On pouvait y travailler à deux.
- (4) Il n'a été définitivement fermé qu'en 1978.
- (5) Il s'agit des cultivars Fernor, Fernette et Ferjean.
- (6) La noix est séchée, en France, à 12% d'humidité. Le cerneau, qui est à 8 % d'humidité, garde alors son goût particulier.
- (7) La France a été, semble-t-il, le premier pays à avoir su greffer le noyer, il y a 150 ans..

Curriculum vitae sommaire

Carrière administrative :

- 1963 : recruté par l'INRA à la station d'amélioration des plantes de Bordeaux en 3A.
- 1965 : reclassé en 2A, au titre des diplômés.
- 1982 : avancement en 1A.
- 1984 : titularisé ingénieur de recherches de 1ère classe.
- 1991 : promu ingénieur de recherches hors-classe.

Fonctions :

- 1996 : Directeur adjoint de l'UREFV.