

20h40 - Arte

Soirée thématique : "Main basse sur la nature".  
Documentaire : "Les Pirates du vivant".

# Les pirates des terres

Flours, feuilles, graines, insectes, tout peut être breveté aux Etats-Unis. Résultat : la planète entière devient une pompe à dollars.

Il ne craint pas de l'avouer devant la caméra : voici une vingtaine d'années, au cours d'un voyage au Mexique, Larry Proctor, pépiniériste dans le Colorado, avait acheté « un sac de haricots mélangés ». Au retour, en professionnel des semences, il examina le contenu du sac. Il y avait des haricots rouges, blancs, noirs, etc. Et aussi des haricots jaunes – banals au Mexique, mais Proctor n'en avait jamais vus. Alors, il les sema, les multiplia, identifia – prétend-il – une sous-variété qu'il baptisa « Enola », du nom de son épouse – qui aurait peut-être préféré donner son prénom à une rose, mais allez savoir, dans le Colorado... Larry Proctor dit : « C'est sûr, je n'ai pas eu grand-chose à faire, la mère nature s'est chargée de tout... » Le plus fatigant fut de courir à Washington, à l'Office américain des Brevets, pour obtenir... un brevet consacrant sa propriété exclusive sur le haricot jaune, son « invention », dont il se déclare « fier qu'elle soit américaine », tout comme les royalties que cela implique : désormais, s'ils veulent exporter leurs haricots jaunes aux Etats-Unis sans se voir accuser de contrefaçon d'une invention américaine, les producteurs mexicains doivent payer. Aucun auteur de polar n'aurait osé imaginer une pareille histoire, et pourtant, non seulement elle est vraie, mais elle n'est pas unique. Au point que le « biopiratage » – terme qu'il va falloir ajouter d'urgence au dictionnaire – est en passe de devenir une nouvelle forme de colonialisme particulièrement pervers, une façon sournoise de siphonner les ressources du tiers-monde. Des tentatives ont été faites de s'attribuer l'exclusivité des molécules aromatiques du curcuma, ou le génome du riz basmati. Déjà, un géant américain de l'industrie chimique, Grace, a obtenu un brevet sur les vertus fongicides du margousier, ou acajou de Ceylan – un arbre qui figure depuis des millénaires dans la pharmacopée traditionnelle indienne, et dont les décoctions sont depuis toujours utilisées par les paysans comme pesticide naturel.

C'est qu'aux Etats-Unis, pour décrocher un brevet – y compris sur une plante ou une espèce vivante quelconque –, il suffit à peu près de démontrer qu'il s'agit de quelque chose de « nouveau ». Or, pour l'Américain de base – comme par exemple un employé à l'Office des Brevets qui n'a jamais lu une revue technique étrangère ou ce plouc du



Fermier dans le Colorado, Larry Proctor a obtenu un brevet sur le haricot jaune mexicain connu depuis des siècles. Une « invention » dont il se déclare fier.

Colorado qui n'avait jamais vu de haricots jaunes –, rien de plus facile que d'apercevoir des choses « nouvelles » sitôt qu'on sort de son trou... Les multinationales en profitent, et envoient discrètement des bioprospecteurs dans tous les pays pauvres, mais riches en biodiversité, comme ceux d'Asie, d'Afrique, d'Amérique du Sud. Sous l'air d'innocents touristes amoureux de la nature, ces personnages herborisent pour le compte de l'industrie chimique, cosmétique ou pharmaceutique, à la recherche de principes actifs et lucra-

tifs. Fleurs, feuilles, graines, insectes, œufs d'araignées, petites bêtes dont le venin renferme des molécules très élaborées, etc., tout est bon. Une fois obtenu, un brevet américain a la même valeur juridique qu'une loi, et il est extrêmement long, difficile – et coûteux – de le faire annuler. Le Mexique s'y essaie depuis 1999 à propos de son haricot jaune. Il a déjà dilapidé des fortunes (disparues entre les mains d'avocats... américains), et jusqu'ici toujours en vain. Même si une étude génétique, commandée à l'université Davis, a démontré la parfaite identité de l'ADN des haricots jaunes traditionnels avec celui de la prétendue « variété Enola ». Alors, faute de pouvoir guérir, il vaut mieux essayer de prévenir. L'Inde et le Brésil, notamment, tentent de s'organiser, de mettre sur pied des banques de graines, des inventaires informatisés de leurs ressources biologiques, et des contrôles de bagages adéquats aux aéroports. Il faut également sensibiliser les populations rurales, les inciter à surveiller leurs richesses naturelles. Mais, dit un fonctionnaire brésilien, « il est très difficile de faire comprendre à un Indien d'Amazonie ce qu'est un brevet, tant il ne conçoit pas qu'on puisse s'approprier la nature »...

■ Fabien Gruhier

Réalisation : Marie-Monique Robin. Production : Arte France, Galaxie Production.

## Tuer le blé pour "faire du blé"

Le second documentaire de la soirée (« le Blé : chronique d'une mort annoncée », à 21h40) nous raconte l'histoire passionnante de la céréale la plus consommée à travers le monde, et qui occupe 20% des terres cultivées sur les cinq continents : le blé. Depuis sa domestication, il y a des dizaines de milliers d'années dans les steppes du Moyen-Orient, jusqu'à sa diffusion sous tous les climats, il s'est diversifié par adaptations et patients croisements successifs. Au point de compter jusqu'à 200 000 variétés. Or cette diversité biologique est aujourd'hui sérieusement menacée. L'agriculture industrielle, et l'intérêt supérieur des grandes firmes semencières, poussent en effet



L'histoire passionnante de la céréale la plus consommée à travers le monde.

à l'uniformisation : au cours du dernier demi-siècle, plusieurs milliers de variétés de blé auraient déjà disparu.

■ F. G.