

LE TEMPS

scanner Mercredi 13 février 2013

P'tit lait

Par Denis Duboule*

Des scientifiques anglais ont découvert que du fromage était déjà fabriqué en Europe du Nord il y a 6000 ans avant J.-C. De quoi bousculer un des mythes fondateurs de la culture française!

Si nous savons que la terre est ronde, c'est grâce à la lunette de Galilée. Souvent, en effet, les grandes découvertes, celles qui changent le monde, dépendent d'avancées technologiques et d'instruments complexes. Richard Evershed et ses collègues de Bristol en donne une fois de plus l'illustration dans le magazine Nature du 24 janvier. En utilisant la chromatographie en phase gazeuse combinée à la spectrométrie de masse, ils concluent que le fromage existait déjà au néolithique, 6000 ans avant J.-C.!

Ces chercheurs ont analysé les résidus organiques laissés sur des morceaux de poteries provenant de fouilles archéologiques, et les résultats sont irréfutables: nos ancêtres pratiquaient la séparation entre le caillé et le petit-lait, comme dans la fabrication de tout fromage qui se respecte. A première vue, certes, cela peut sembler anecdotique, mais à l'époque, ce fut un progrès spectaculaire car le développement de l'élevage fit du lait un aliment essentiel. Or la production de fromage permit de consommer des produits laitiers, non seulement en toutes saisons, mais de façon simple et commode; imaginez les chasseurs partant à l'aube un camembert en poche plutôt qu'une chèvre sur le dos.

Nous savons par des analyses génétiques que ces populations de fermiers avaient un faible taux de lactase, l'enzyme nécessaire à la digestion du lactose. Le lactose se trouvant surtout dans le petit-lait, la production de fromage conduisit également à rendre les produits laitiers plus digestes, ce qui en dit long sur l'intelligence et la vie sociale de ces peuplades sédentarisées. Malheureusement, cette étude ne nous dit pas si ces fromages ancestraux ressemblaient à un gruyère d'alpage ou à un Brillat-

Savarin, puisque toute trace d'odeur a disparu et que l'écriture ne fut inventée que 3000 ans plus tard.

Cette découverte va sérieusement ébranler un des mythes fondateurs de la culture française, car ces poteries proviennent d'Europe du Nord, de Pologne en particulier. Il y a dix ans, les génomes de la vigne avaient révélé que l'ancêtre des grands vins de Bordeaux était un modeste cépage, une piquette provenant de l'ouest de l'Allemagne. Maintenant, on apprend que le fromage serait polonais? Et cela même de la bouche de la perfide Albion, une nation qui, hormis le Stilton, ne brille pas par sa production fromagère. Il serait temps que nos voisins se réveillent avant que les Russes ne trouvent des fossiles d'andouillette dans une mine de charbon.

A propos d'andouillettes, dans une étude américaine récente (mBio, janvier 2013), le docteur Fang démontre que 88% des fraudes scientifiques sont commises par des hommes, alors que ceux-ci ne représentent que 70% des chercheurs. En science comme en cyclisme, hélas, les femmes sont scandaleusement discriminées. Des injections de testostérone à ces malheureuses devraient rétablir l'équilibre.

* Directeur du Pôle de recherche national «Frontiers in Genetics»