

L'**Éditorial** de Didier Spire traite de la position de la science dans les sociétés contemporaines où elle est soumise à des critiques croissantes. C'est en fait la notion traditionnelle de progrès qui est remise en cause, eu égard à l'ambivalence des utilisations par la société des avancées de la recherche. Repenser les valeurs de la science, sa complexité, ses incertitudes, devrait permettre d'en faire la base d'une nouvelle utopie, toujours nécessaire.

Nous présentons ensuite la première partie d'un **Dossier** sur la sécurité alimentaire vue sous l'angle de la qualité de la nourriture, nécessaire complément à l'accès aux aliments, traité dans le numéro précédent des *Cahiers Agricultures*.

Gérard Pascal ouvre le ban en introduisant le concept de global de « valeur santé » des aliments, qui prend une dimension incontournable, notamment lors de l'introduction de nouvelles technologies dans le secteur agro-alimentaire (que l'on songe par exemple aux aflatoxines et autres mycotoxines). Le même auteur enchaîne en traitant du rôle des réglementations destinées à protéger la sécurité du consommateur et qui reposent depuis toujours sur le double principe du respect de la santé et l'honnêteté des transactions. L'harmonisation des législations, dans le cadre de l'Union européenne et du *Codex alimentarius*, sur base de l'avis d'experts du monde entier, répond aux priorités en fonction des risques majeurs encourus par la santé des consommateurs.

Michel Desmazeaud illustre ensuite cette problématique en traitant de façon exhaustive du rôle des bactéries lactiques dans l'alimentation humaine, de leur emploi et de leur innocuité. Tous les types de produits sont ici concernés, car la fermentation lactique joue un rôle fondamental dans la fabrication des fromages, des beurres, des yaourts, des saucissons, des saucisses, de la choucroute et des sauces à base de poisson. L'intérêt de cette fermentation réside notamment dans l'acidification des produits, dans la production de bactériocines (éliminant les flores microbiennes inadéquates) et dans la formation d'arômes typiques, très appréciés des consommateurs. Les souches concernées, dans leur grande diversité, sont globalement bénéfiques pour la santé humaine, les cas pathogènes n'ayant été signalés que dans de rares cas, comportant un contexte de lésions ou de maladie préalable.

Dans le cadre de la sécurité alimentaire tel que défini ci-dessus, on ne pouvait passer sous silence la maladie des « vaches folles ».

Une **Chronique** la situe comme dernier avatar d'une longue série de découvertes qui émaillent l'histoire des molécules pathogènes transmissibles, depuis que la notion de *contagium vivum fluidum* a vu le jour en 1898. À chaque stade de l'évolution de ce concept, il y a eu confrontation entre les découvertes de nouveaux agents et les théories existantes, devenues incapables d'expliquer les mécanismes des pathologies en cause, avec les conséquences catastrophiques que nous connaissons aujourd'hui.

Une **Synthèse** d'Étienne Branquart, Jean-Louis Hemptinne et Charles Gaspar analyse les problèmes liés à l'adaptation au froid des invertébrés et la cryopréservation des œufs d'insectes. Cette étude se situe dans la perspective de la lutte biologique contre les Aphides (puçerons) à l'aide d'auxiliaires tels que coccinelles, syrphides et chrysopes, dont les larves se nourrissent précisément de puçerons. En pratique, ceci requiert la mise à disposition des agriculteurs et horticulteurs, ou même des amateurs, d'œufs prêts à éclore des espèces concernées. À cet égard, la cryopréservation représente une technique de choix, qui devrait cependant faire l'objet de recherches complémentaires sur les différents paramètres concernés.

Deux **Études originales** étoffent ensuite le sommaire. La première, de à Hela Ben Ahmed, Ezzedine Zid, Mohamed El Gazzah et Claude Grignon, traite de différents aspects de la croissance de *Atriplex halimus* L. en milieu artificiel enrichi en chlorure de sodium. On observe, à cet égard, une grande variation de comportement entre individus issus de graines prélevées sur un même pied d'*A. halimus* croissant en bord de mer. Ce polymorphisme suggère la possibilité d'une sélection de génotypes résistants au sel. Cependant, eu égard à la forte corrélation entre cette résistance et le contenu élevé des plantes en sel, leur utilisation comme fourrage serait très limitée. La seconde de Jean-Michel Centrès, traite de l'agriculture et de l'élevage périurbains dans les zones de Bamako et de Bobo-Dioulasso. Trois catégories d'exploitants ont été identifiées, avec des caractéristiques propres. Leur rôle en matière de production alimentaire, de formation du revenu et d'environnement, est selon l'auteur globalement très favorable et digne d'intérêt de la part des gestionnaires de l'économie.

Le numéro s'achève par une **Note de recherche** d'Abdallah Oihabi et Abdellah Meddich, qui étudient l'effet des mycorhizes à arbuscules sur la croissance et la composition minérale du trèfle *Trifolium alexandricum*.

L'ensemble constitue un numéro diversifié où le lecteur devrait trouver de quoi étoffer ses connaissances, enrichir sa réflexion et éclairer ses perspectives.

Jean Semal
Rédacteur en chef