

Après un vigoureux **Éditorial** de Jean Semal qui nous indique le pourquoi et le comment d'une rédaction d'article scientifique nous présentons ensuite la seconde partie d'un **Dossier** sur la qualité des aliments et la santé.

Dans un article court et précis, **Georges Bories** et **Gérard Pascal** nous informent sur les problèmes que posent les résidus présents dans les aliments. L'utilisation des substances chimiques au cours du processus allant de la production de matière vivante (végétale ou animale) à l'aliment, requiert la connaissance des risques pour la santé humaine afin d'en prévenir les effets nocifs. L'évaluation toxicologique de ces substances est un préalable absolu à la mise sur le marché. De bonnes pratiques agricoles contribuent à maîtriser les risques.

Un second article attire notre attention sur le problème des substances allergènes. **Jean-Michel Wal** cherche à répondre à la question : qu'est-ce qui fait d'une protéine un allergène ? Il n'y a pas de réponse simple. Au sein des protéines, des structures discrètes et de petite taille sont responsables de l'allergénicité. Des facteurs de variabilité individuelle rendent difficiles toute stratégie de prédiction et de prévention.

Le troisième article de ce dossier, développé par **Francis Delpuech** et **Bernard Maire** se place sur un autre niveau : celui de la situation nutritionnelle mondiale, qui ne s'est guère améliorée. La réflexion de la communauté internationale évolue cependant considérablement et on comprend mieux aujourd'hui la nature des problèmes à résoudre. De nouvelles perspectives de lutte contre la malnutrition qui prendraient en compte les aspects sociaux (pauvreté, phénomènes d'urbanisation...), au-delà des problèmes économiques, sont à mettre en place.

Une **Étude originale** de Erick Casalta, François Casabianca, et Christine de Sainte-Marie analyse l'appropriation au niveau régional, ici la Corse, de ressources biotechniques issues de la recherche. Comment et pourquoi intégrer dans un processus de fabrication des fromages, des améliorations apportées par des souches de levures contrôlées ? Dans une région à fortes contraintes comme la Corse, la réponse des producteurs n'est pas simple.

Une dernière **Étude originale** de Françoise Clavairolle nous dresse le tableau de la filière « soie » au Viêt-nam. Elle est le reflet des réformes menées dans ce pays qui passe d'un marché excessivement contrôlé à un marché libre de toute contrainte. On y voit les difficultés du monde paysan aux prises avec les nouvelles lois du marché, et toutes les voies ouvertes par le développement ambieux de la production de soie qui devrait contribuer à l'amélioration des conditions de vie.

La **Synthèse** de Jean Pichot analyse les démarches nouvelles et diversifiées que doivent mener les agronomes devant la complexité des systèmes de culture du monde tropical. Il est temps de redécouvrir les savoirs paysans et de coopérer avec des agriculteurs qui veulent innover, sans les risques qu'apporte une recherche trop souvent issue des pays riches. Des outils méthodologiques adaptés doivent donc être choisis. Ils renforceront le concept de durabilité.

Le gel des terres en Europe est analysé par Thierry Doré et Anne Dulout dans une **Option** montrant la grande diversité des situations agronomiques. Pour les jachères, les précédents culturaux, la variabilité des flores adventices, des pathogènes, des niveaux d'azote, etc., produisent des effets différents donc des conduites variées notamment dans le renouvellement de l'approche des successions de culture. Ce texte précise comment ces spécificités soulèvent de nouvelles interrogations scientifiques.

Une **Note de recherche** montre comment une technique de vitroculture associée à une sélection somaclonale permet de contourner les difficultés rencontrées avec l'amélioration génétique classique. Grâce à cette méthode audacieuse, des tomates tolérantes au redoutable flétrissement bactérien ont pu être obtenues.

Enfin, dans une **Chronique des réseaux** très pertinente, Jean-Claude Martin analyse le rôle que peut jouer la recherche dans une filière, ici celle de la vigne et du vin. Les objectifs et les produits y sont si diversifiés que bien évidemment, de nombreuses disciplines doivent s'impliquer pour satisfaire aux évolutions des techniques de production, aux besoins de qualité, aux goûts du consommateur, dans un secteur qui doit garder toute sa beauté culturelle.

Didier Spire
Rédacteur en chef