

Sciences & éthique

SOMMAIRE >>> DOSSIER : La « patate », arme de souveraineté alimentaire ? P. 13 à 15

>>> L'IMAGE : Une mosaïque paléochrétienne découverte à Marseille P. 15 >>> CHRONIQUE de Fabrice Nicolino P. 16

La pomme de terre peut-elle nourrir le monde ?

« L'humble tubercule » pourrait être une solution pour remédier à la malnutrition dans les pays en voie de développement, et prévenir les problèmes de diététique des Occidentaux

COMMENTAIRE



Michel Kubler

Pomme de concorde

Il doit en avoir gros sur la... patate, ce tubercule à la fois si modeste et si précieux, mais si peu récompensé de ses mérites : le seul sens figuré donné à son appellation populaire désigne, selon le dictionnaire, « une personne niaise, stupide » ! Stupides et niais, d'abord, ceux qui prétendraient encore que la pomme de terre n'a pas grand intérêt sous prétexte que, depuis plus de quatre siècles où nos latitudes l'ont adoptée, elle n'a guère été comblée d'honneurs. Sauf ceux de nos tables, bien sûr, préparée sous les formes les plus variées, mais toujours en second rôle... Seuls les enfants, une fois encore, savent rendre justice à la vérité et saluer à l'heure des frites l'immensité de ses mérites.

Héroïne déjà au temps de Parmentier d'une mondialisation qui ne portait pas encore ce nom – le parcours planétaire de ce féculent légendaire a les contours d'une saga ! –, la pomme de terre bénéficie aujourd'hui d'un regain de reconnaissance en termes, précisément, de globalisation. La communication facilitée des idées et des produits a fait connaître ses vertus en des contrées où la malnutrition fait encore des ravages, et permis de lui découvrir des qualités jusqu'ici insoupçonnées. Le saviez-vous ? Notre chère patate dispose d'un profil diététique quasi irréprouvable (y compris, mais oui, contre le cholestérol !) pour apaiser nos angoisses occidentales. Et surtout, elle laisse espérer pour les pays du Sud un remède fiable et accessible face à la crise alimentaire. De quoi faire, enfin, l'unanimité en sa faveur ?



Sur un marché au Burundi. La pomme de terre ou *Solanum tuberosum* a de réelles vertus, tant agronomiques qu'alimentaires.

« Dans le cochon, tout est bon », disait-on autrefois. Cet adage rural pourrait bien un jour s'appliquer à la pomme de terre. Car de même que dans l'animal on consomme aussi la carcasse, la tête et les pattes, de même dans « l'humble tubercule » le plus apprécié au monde, l'homme mange 85 % de la plante, contre seulement 50 % pour les céréales. C'est là l'un des messages que proclament l'Agence des Nations unies pour l'agriculture et l'alimentation (FAO) et les professionnels en cette Année internationale de la pomme de terre.

La pomme de terre ou *Solanum tuberosum* a donc de réelles vertus. Agronomiques tout d'abord. Elle se contente de peu d'eau : une micro-irrigation lui suffit. Ainsi « en Afrique pendant la saison sèche, à la différence de biens d'autres plantes vivrières comme le sorgho ou le mil, la pomme de terre continue-t-

elle de croître. Mais encore faut-il avoir choisi ou pouvoir disposer de « bonnes ressources génétiques », des espèces ou des variétés adaptées aux conditions agro-pédo-climatiques locales parmi les milliers qui existent », explique Bernard Jouan, directeur de recherche honoraire à l'Inra, qui travaille aujourd'hui pour l'ONG Agro sans frontière (ASF). « D'autant plus qu'au Mali, Niger ou Burkina Faso, les problèmes parasitaires (champignons comme le mildiou, vers comme les nématodes, arthropodes comme les acariens, flétrissement bactérien, virus Y de la frisolée) et de conservation sont bien plus importants qu'en France », poursuit l'ingénieur agronome, fils de petit paysan breton. En France, où la majeure partie de la production est conduite en intensif, on utilise des engrais (azote, phosphore, potasse) et on traite les fléaux au moyen de produits phytosanitaires : jusqu'à 19 traitements, tous produits confondus, alors que les céréales (blé, orge, maïs) se contentent de 3 à 6, selon les enquêtes de pratiques culturales Agreste 2006 du ministère de l'agriculture. En Afrique, pour limiter les maladies, l'ONG

fait venir des variétés françaises de haute qualité sanitaire qu'elle sélectionne sur place, de façon à ce que le semencier ou le paysan ne garde que celles qui s'adaptent le mieux aux difficiles conditions du milieu. Elle les cultive ensuite selon un système durable, voire biologique, en utilisant le moins possible d'intrants artificiels importés d'Occident (engrais, produits phytosanitaires) mais

La pomme de terre se contente de peu d'eau : une micro-irrigation lui suffit.

en fertilisant les sols au moyen de phosphates locaux naturels et de matière organique issue de compostage. « Dans les pays du Sud, on est assez proche des conditions du biologique », précise Bernard Jouan.

Au Sahel, il n'y a pas de mildiou, mais dans les pays d'Afrique humides où sévit le champignon, les paysans font appel au sucrate de cuivre, la bouillie bordelaise, autorisée par l'agriculture biologique.

En revanche, ils pratiquent la lutte biologique face aux chenilles défoliatrices, aux termites, aux criquets en ayant recours au margousier ou neem, l'« arbre qui guérit tous les maux ». Il s'agit d'un arbre, originaire d'Inde et introduit en Afrique de l'Ouest, dont les feuilles et les graines produisent une substance naturelle volatile – l'azadirachtine, appartenant à la famille des terpènes – qui repousse les « pestes ». On utilise ses services en le plantant en bordure des champs cultivés car il a tendance à épuiser le sol, ou bien en épandant des tourteaux (restes de graines dont on a extrait l'huile) de neem sur les pieds de pommes de terre. Contre les virus, on ne peut qu'agir indirectement en pulvérisant le feuillage des plants avec des huiles minérales (extraites du pétrole), ce qui a pour effet de nettoyer les stylets des pucerons piqueurs et donc... de diminuer la transmission virale ! « En combinant toutes ces pratiques et techniques, on peut atteindre des rendements de 30 à 40 tonnes par hectare, y compris aux confins du désert, ce qui permet aux familles de cultivateurs de vivre », affirme Bernard Jouan. >>>

(Lire suite p. 14)

La pomme de terre peut-elle nourrir le monde ?

«En Jamaïque, au Rwanda et, bien évidemment, dans les Andes, la région dont elle est native, on continue aussi à sélectionner de nouvelles variétés de pommes de terre», explique Ruth Egger. Là-bas, on trouve des champs de pommes de terre jusqu'à 4500 m d'altitude, elle consomme moins d'eau que la canne à sucre», poursuit la présidente du conseil d'administration du Centre international de la pomme de terre. Pour faciliter l'amélioration génétique de la pomme de terre, ce dernier a d'ailleurs créé une banque qui, à ce jour, rassemble 4000 à 5000 variétés dites natives ainsi que 200 espèces sauvages. «L'accès à ces ressources génétiques à des fins de recherche et de développement est ouvert à tout le monde», insiste Ruth Egger. Ainsi, par exemple, existe-t-il une variété de pomme de terre chevelue qui a l'avantage de repousser les attaques d'insectes nuisibles. Ou bien une autre, mexicaine, qui a un rendement de 25 tonnes par hectare!

Dans les pays du Sud comme dans ceux du Nord, la pomme de terre a également un rôle à jouer dans l'alimentation des hommes. Aliment complémentaire, elle contribue à rétablir une ration de base équilibrée. Au Sahel en effet, le repas quotidien est plutôt à base de mil, de sorgho ou de manioc. «Il est indispensable que ces populations améliorent leur régime alimentaire en le diversifiant. Au Burkina, les gens se régalaient du



Culture in vitro de plants de pomme de terre. Ceux-ci contiennent un gène de résistance au nématode, un ver parasite.

«tô», une sorte de bouillie à base de pomme de terre, mais c'est un produit plus cher que le mil», témoigne Bernard Jouan. De plus, il faut savoir que «la pomme de terre ne fait pas grossir», insiste Ruth Egger. Du point de vue nutritif en effet, «la patate est riche en glucides (amidon), recèle la plus haute teneur en protéines (2 % en poids frais) de toute

la famille des racines et tubercules et, de surcroît, est riche en vitamine C, potassium, fer, et, grâce à ses fibres, donne une impression de satiété», résume Patrick-Pierre Sabatier, médecin nutritionniste au service de physiologie sportive de la Pitié-Salpêtrière. Avec le docteur Gilbert Pérès, ce chercheur a d'ailleurs démontré que l'ingestion de pomme

de terre trois heures avant une compétition améliore la contraction musculaire, évite l'hypoglycémie et facilite la récupération après l'effort. Autre avantage diététique, démontré par les nutritionnistes de l'Inra de Clermont-Ferrand cette fois : chez le rat, animal dont le métabolisme ressemble beaucoup à celui de l'homme, la pomme de terre

joue un rôle bénéfique sur le métabolisme lipidique. Grâce à ses fibres, à ses éléments anti-oxydants (caroténoïdes, polyphénols) et sa vitamine C, sa consommation diminue les risques de formation de caillots dans les vaisseaux constitués par le dépôt de «mau-

Il faut savoir que « la pomme de terre ne fait pas grossir ».

vais cholestérol». Enfin le fruit chéri de Parmentier prévient l'ostéoporose et stimule l'excrétion rénale, évitant ainsi la formation de calculs rénaux. Bref, «nutritionnellement parlant, la pomme de terre n'a pratiquement que des avantages, même par rapport aux céréales et aux légumineuses, assure Patrick-Pierre Sabatier. Et le risque diététique associé aux chips et aux frites tient essentiellement à l'excès de consommation et à l'ajout de graisses et de sel», poursuit le nutritionniste.

Avec un tel bilan énergétique et nutritionnel, la pomme de terre devrait être plus diffusée dans les pays du Sud, et plus consommée en prévention dans les pays riches. En tout cas, «pour les pays en voie de développement, la pomme de terre est une bonne réponse à la crise alimentaire», affirme Jean-Louis Duval, ancien dirigeant d'entreprise semencière et actuellement consultant en Afghanistan.

DENIS SERGENT

REPÈRES

Un trésor enfoui

Appartenant à la même famille que la tomate ou l'aubergine, Solanum tuberosum est une plante herbacée aux fleurs blanches ou pourpres.

Le tubercule figure, par sa richesse en amidon, au 4^e rang des cultures vivrières (après maïs, blé et riz). Elle comprend plus de 1000 espèces.

Parfaitement adaptée aux sites où les terres sont limitées mais où la main-d'œuvre abonde, elle produit davantage de nourriture nutritive sur moins de surface et dans des climats plus rudes que toute autre grande culture. Si sa consommation a baissé en Europe (93 kg/an et par habitant), elle a augmenté dans les pays en développement (de moins de 10 kg en 1963 à 21,5 kg en 2003). En Europe, les variétés Annabelle (raclette), Charlotte (vapeur), Mélodie (frites), Roseval ou Bintje coûtent environ 1,50 €/kg.

À lire : Marc de Ferrière, *La Saga de la pomme de terre*, Éd. Cercle d'Art, 2008 ; Sophie Doré, *La Pomme de terre*, Éd. Plon, 2008.

De la table des pauvres aux cuisines des trois étoiles

Les Portugais l'appellent *batata*, les Espagnols et les Italiens *patata*, les Anglais *potato*, les Allemands *Kartoffel*, les Russes *kartofel*... C'est la *quechua papa* des Andins, la pomme de terre des Français. En à peine quatre siècles, ce modeste tubercule a réussi le tour de force de s'imposer sur toute la planète, quatrième production de culture vivrière au plan mondial.

Son histoire est bien plus ancienne, pourtant. Si certains archéologues n'hésitent pas à la faire remonter au Néolithique, sa culture débute réellement il y a quelque 10000 ans, quelque part dans la cordillère des Andes, à plus de 4000 mètres d'altitude. Sauvage d'abord, elle est domestiquée par les Incas. Elle est alors très amère. Pour la consommer, une méthode originale est mise au point : les pommes de terre sont plongées dans l'eau. Le froid les gèle. Elles sont alors retirées et exposées à l'air sec jusqu'à complète déshydratation.

Rien n'affirme que les conquistadors l'apprécieront ainsi. Ce qui est sûr, c'est qu'ils y voient aussitôt une plante nourrissante, facile à transporter et à conserver sur les bateaux. Ils la rapportent en Europe. La première pomme de terre du Vieux Continent est

donc espagnole, plantée vers les années 1570. Elle se répand en Italie, en Belgique, ainsi qu'en Angleterre et en Irlande – grâce, dit-on, à sir Francis Drake et à sir Walter Raleigh qui s'en sont emparés sur les bateaux pris aux Espagnols. L'Allemagne et l'Europe du Nord suivent.

La France, elle, demeure sur la réserve. Au XVIII^e siècle, Parmentier, après d'autres, tente de la populariser. Malgré ses efforts pour exciter la curiosité (il fait garder son champ par une troupe armée!) et le soutien du roi qui s'en fait servir à sa table en 1785, la pomme de terre souffre d'une image désastreuse : elle n'est qu'une racine que l'on déterre, un produit pour miséreux, une immondice, «dont on nourrissait alors les pourceaux et les forçats», comme l'écrit Hugo dans *L'Homme qui rit*... dont l'action se déroule au début des années 1700. Son seul intérêt est de se révéler un produit de substitution parfait en cas de disette. La Révolution l'a bien compris qui transforme le jardin des Tuileries en champ de pommes de terre. Mais de là à en faire son ordinaire! On raconte que Parmentier se présentant à une élection municipale, une femme s'écria : «Ah non! Il nous ferait manger des patates tous les jours.» Aujourd'hui, l'anecdote fait sou-

rire. La pomme de terre appartient à l'ordinaire des repas. Mieux, sous l'impulsion d'émérites gastronomes du XIX^e siècle, elle a gagné sa place dans la grande cuisine française : dès 1808, dans le *Manuel des Amphitryons*, Grimod de la Reynière invite les maîtres de maison à mettre les pommes de terre à l'italienne à leur menu. Alors qu'Alexandre Dumas en propose 15 recettes dans son *Grand Dictionnaire de cuisine*, en 1873, Joseph Favre, de réputation internationale, en pré-

En 1785, elle souffre encore d'une image désastreuse : elle n'est qu'une racine que l'on déterre, un produit pour miséreux.

sente une cinquantaine dans son *Dictionnaire universel de cuisine pratique*, douze ans plus tard : pommes de terre négresse, en jabot, en vermicelle, au cidre, au vin blanc, frites tire-bouchon... Mais c'est à l'orée du XXI^e siècle que la pomme de terre acquiert définitivement ses lettres de noblesse, choyée par les chefs triplement étoilés : Ducasse, Passard ou Robuchon à la fameuse purée!

De là à se muer en produit de mode, sinon de luxe, il y a un pas qui fut vite franchi, amplifié par l'action des producteurs et industriels, multipliant les variétés. Dans *Géopolitique de l'alimentation* (1), Gilles Fumey, enseignant à Paris IV-Sorbonne, relève que le prix moyen du kilo de pomme de terre a augmenté de 1780 % en France entre 2001 et 2007, sans qu'on enregistre une baisse de sa consommation!

Mais aux côtés des nouvelles variétés, ratte du Touquet, Chérie bretonne ou Amandine de l'île de Ré arborant des allures aristocratiques, la pomme de terre n'en a pas pour autant répudié son caractère populaire, synonyme de soupe, de chips ou de frites pour fêtes foraines. C'est sans doute là son miracle. Comme l'écrivait déjà en 1835 Henri-Paul Pellaprat, éminent professeur à la célèbre école du Cordon-bleu, dans son *Art culinaire moderne* publié en 1936 : «Voilà, de tous les légumes, celui qui peut recevoir le plus d'accommodements divers. C'est le légume ménager par excellence, et si démocratique qu'il soit, il a accès sur les tables les plus somptueuses.»

DIDIER MÉREUZE

(1) Éd. Sciences humaines, 128 p., 10 €.

DÉBAT

La pomme de terre peut-elle assurer la souveraineté alimentaire ?

« Il y a d'autres urgences à régler »

Bernard Ndjonga

Président de l'Association citoyenne de défense des intérêts collectifs (Acdic) au Cameroun et du réseau d'associations Dynamiques africaines

« Au Cameroun et dans les pays d'Afrique centrale, la pomme de terre reste un aliment de luxe, comparé aux céréales et autres féculents tels le manioc ou le plantain. On pourrait développer sa culture et en faire un aliment populaire. Il faudrait au préalable mener des recherches sur des semences adaptées à nos environnements. Mais il est vrai que nous avons bien d'autres urgences à régler auparavant. Ainsi demain nous publions un livre blanc sur le maïs. Car l'on voit pointer la crise du maïs à l'horizon. Les importations s'élèvent cette année à 60 000 tonnes pour le Cameroun. Elles doubleront l'an prochain, si rien n'est fait pour soutenir la production nationale. Or le maïs est stratégique pour la sécurité et la souveraineté alimentaire du pays et pour lutter contre la pauvreté. C'est en effet la première céréale en termes de production et de consommation. Elle est cultivée par une multitude de paysans : 98 % des producteurs la cultivent sur moins d'un hectare et assurent 90 % de la production nationale, soit un million de tonnes dédiées, à 85 %, à l'autoconsommation.

Il faut que les pouvoirs publics encouragent cette culture : le maïs pousse partout et tout le monde peut le cultiver à partir de semences paysannes. On pourrait aisément augmenter la production en améliorant la qualité des semences et en utilisant la fumure organique (notamment les fientes de poules). D'autant que les besoins augmentent, notamment avec le développement de la filière avicole. Ne pas soutenir le maïs, c'est mettre en péril l'élevage de poulets. Or le sauvetage et le développement de cet élevage sont l'une de nos victoires. Les importations massives de poulet congelé, exonérées de TVA, décimaient nos élevages locaux depuis le milieu des années 1990. Leur limitation, par la restauration de la TVA et la création de taxes, puis leur interdiction en 2006, a permis à la filière avicole nationale de décoller. Aujourd'hui le Cameroun est autosuffisant en poulets. Son combat pionnier contre le poulet congelé a fait école. Le Sénégal et la Côte d'Ivoire ont aussi pris des mesures pour continger ces importations.

Il nous reste encore beaucoup d'autres combats à mener. Après le maïs viendra le tour du riz dont la culture a été abandonnée : on importe aujourd'hui 90 % du riz consommé. »

RECUEILLI PAR
MARIE VERDIER

« Il faut que chaque pays soit maître de ses cultures vivrières »

Bernard Jouan

Directeur de recherche honoraire à l'INRA, membre de l'ONG Agro sans frontières (1)

« La pomme de terre a joué un rôle considérable dans les pays du Nord depuis son introduction par Parmentier en 1785, et il n'y a plus eu de famine en France depuis son développement. Aujourd'hui, elle est en forte progression dans les pays du Sud, en Chine – premier producteur mondial –, tandis que l'Afrique a pris du retard, à la fois dans la production et dans la consommation. La pomme de terre est une production à double fin comme disent les économistes : autoconsommation et vente, et c'est souvent la culture la plus rentable. Elle ne vient pas en concurrence avec les cultures vivrières traditionnelles et fournit une occupation, à la fois du sol et pour les hommes, pendant la saison sèche. Enfin, il n'y a pas de réticence de la population pour sa consommation. Seules limites : son coût et sa disponibilité limitée sur l'année. Cette analyse peut être transposée à d'autres régions connaissant ou risquant de connaître des déficits alimentaires. Dans les montagnes du Kirghizstan, on considère qu'avec deux récoltes par an et un rendement de

20 t/ha, la culture d'un demi-hectare suffit à nourrir une famille de 5-6 personnes, la moitié de la production étant vendue, l'autre consommée. Enfin, la pomme de terre est considérée comme un produit familial, et non pas mondial. Et à ce titre n'est pas coté au marché de Chicago comme le blé ou le maïs. Une chance pour les petits paysans ! Il faut que chaque pays devienne maître de ses cultures vivrières. Un objectif qui ne s'accorde pas vraiment avec une tendance à laquelle on assiste de plus en plus dans le monde : la location, par bail de 99 ans, des terres agricoles des pays en développement. Ainsi, un pays riche comme Dubaï a-t-il loué près de 10 000 hectares de terres au Pakistan afin de fournir sa propre population en pommes de terre. Une sorte de "néocolonialisme agraire ou agricole" qui, si ce système s'étend, risque d'aboutir à la production de pommes de terre pour les riches d'un côté et la culture de pommes de terre pour les pauvres de l'autre. »

RECUEILLI PAR
DENIS SERGENT

(1) Jusqu'au 13 décembre, l'association organise près de Rennes, à Pacé, une série d'animations sur la pomme de terre.
RENS. : 02.99.60.14.72.

L'IMAGE



DENIS GLIKSMAN/INRAP

Une splendide mosaïque du V^e siècle exhumée à Marseille

L'archéologie préventive a permis de mettre au jour une mosaïque paléochrétienne faisant partie de l'ancien palais épiscopal

MARSEILLE (Bouches-du-Rhône)
De notre envoyé spécial

« Cette nouvelle découverte montre que Marseille abritait l'une des premières et plus importantes communautés chrétiennes des Gaules », s'enthousiasme Jean Guyon, historien au CNRS d'Aix-Marseille, spécialiste de l'Antiquité tardive et de l'époque paléochrétienne. Situé à environ 80 cm sous le trottoir qu'ont emprunté des millions de personnes depuis près de vingt siècles, cet ensemble de bases de murs, de pièces et de canalisations a été mis au jour par les fouilleurs de l'Institut national de recherches archéologiques préventives (Inrap) alors qu'ils étaient occupés à déblayer une zone destinée à un jardin d'agrément.

On est aux pieds de la cathédrale, la Nouvelle Major, construite en 1852, de l'église primitive (la Vieille Major) et du baptistère paléochrétien du V^e siècle après J.-C., des subassements de la chapelle des Pénitents blancs (XVI^e s.) et du Grand Séminaire (XIX^e s.), juste en face d'un lieu que les Marseillais appellent depuis la nuit des temps « L'Évêché » et qui est en fait... la préfecture de police.

« L'ensemble appartient à l'ancien palais épiscopal, installé sur un tissu urbain grec datant du V^e-IV^e siècle avant Jésus-Christ, qu'on n'avait pas encore clairement localisé jusqu'à présent », indique Françoise Paone, archéologue, responsable scientifique des opérations. Des locaux en terre battue – dont un, avec sa couche de terre rougeâtre, indique la présence d'un foyer – voisinent avec d'autres pièces : l'une est équipée d'un système de canalisations d'eau chaude souterraine (hypocauste), une autre abrite la fameuse mosaïque, le joyau de cette découverte.

Œuvre de 3 mètres sur 5, la mosaïque est constituée de milliers de tesselles, petits cubes de verres artificiels, ou de minéraux naturels de couleur noire, blanche, ocre, jaune, rouge, bleu ciel ou vert cuivre. Le tout appuyé sur un « béton romain » constitué de briques pilées liées par un mortier à la chaux. « Au centre du tapis mosaïqué, on observe des vases d'où s'échappent des

bouquets d'acanthé et deux paires de paons au plumage multicolore se faisant face et séparés par une tige de rose, typiques de l'iconographie paléochrétienne du V^e siècle, précise Françoise Paone. Ce dessin est encadré de tresses polychromes et de roues formant des compositions géométriques symétriques. »

D'après l'étude stylistique, cette mosaïque est analogue à celle découverte par les archéologues de l'Inrap en 1994 dans l'église primitive (la Vieille Major). Ce qui signifie que les deux œuvres datent très probablement de la même époque et ont été réalisées par le même atelier. « Cette découverte est très importante, insiste Jean Guyon, car il est rare que l'on fouille les abords des cathédrales. Toutefois, on peut dire que l'ensemble des bâtiments religieux de Marseille ressemble à celui de Genève et à celui de Trèves (Trier, en Allemagne). L'esplanade de la Major montre l'exceptionnelle richesse de Marseille au V^e siècle, le boom économique de l'époque ayant été propice à l'explosion de monuments religieux. »

Au cours de ces fouilles, les spécialistes ont également trouvé, au-dessus de la couche paléochrétienne, un cimetière médiéval (XII^e-XIII^e s.) bien conservé, regroupant pour l'essentiel des tombes en pleine terre orientées est-ouest, mais également des cercueils en bois. Ils sont aussi tombés sur une énorme fosse commune renfermant une centaine de squelettes empilés dans la précipitation au XVIII^e siècle. Il s'agit d'une sépulture dite « de catastrophe », probablement due à la grande épidémie de peste bubonique (transmise par la puce du rat) qui toucha Marseille en 1720. Propagée à partir du Grand-Saint-Antoine, navire marchand chargé de soieries et théoriquement obligé de respecter une quarantaine au large de Marseille, cette épidémie fit 40 000 victimes, soit près du tiers de la population citadine.

Que va-t-il advenir de tous ces vestiges archéologiques ? « En 2 600 ans d'histoire, il y a deux points forts à Marseille : les VI^e-V^e s. avant J.-C., avec l'arrivée des colons, et les V-VI^e s. après J.-C., avec les Phocéens et les premiers chrétiens. De l'époque grecque, on a retrouvé et fait restaurer de beaux navires qui sont, pour le moment, malheureusement invisibles au grand public et, aujourd'hui, vient d'être mise au jour cette mosaïque paléochrétienne. Je plaide pour que tous ces trésors historiques soient exposés dans un musée qui pourrait être inauguré en 2013 par exemple, année où Marseille sera capitale mondiale de la culture », insiste Jean Guyon.

D. S.