

Des vignes sans gènes

Quatre vieilles vignes retrouvées en Allemagne ont un patrimoine génétique particulièrement riche.

Les viticulteurs du passé mélangeaient volontiers les cépages au sein de leurs parcelles. La disparition de ces paysans et la réglementation toujours plus sévère des pratiques viticoles ont réduit petit à petit le nombre de cépages du vignoble européen. Sur les quelque 6 000 variétés de vignes de culture répertoriées, nombreuses sont celles qui ne le sont plus que par les textes. Dans ce contexte, Andreas Jung et Erika Dettweiler, de l'Institut de recherche pour l'amélioration de la vigne de Geilweilerhof, viennent de retrouver d'anciennes vignes en Allemagne, qui contribueront à préserver le fond génétique du vignoble allemand.

Les grands pays viticoles tentent de préserver le patrimoine génétique menacé de leurs vignes. Après la destruction d'une grande partie du vignoble européen par le phylloxera à la fin du XIX^e siècle, l'usage de porte-greffes résistants sur lesquels on greffe une variété noble s'est généralisé. Aujourd'hui, les pépiniéristes n'utilisent plus que des greffons résistants aux principales maladies de la vigne, qu'ils obtiennent auprès de conservatoires nationaux. Si cette pratique protège le vignoble, elle appauvrit aussi son patrimoine génétique. Des zones immenses sont plantées d'une variété seulement, leurs parcelles ne comportant souvent qu'un seul et même génotype ! Face à ce problème, l'INRA préconise depuis 20 ans la création, à l'échelon local, de banques de clones, où l'on rassemblerait quelques centaines de types différents d'une même variété. En France, une centaine de variétés sont protégées de cette façon contre l'érosion génétique.

La même politique est appliquée en Allemagne, mais depuis moins longtemps. En outre, les viticulteurs allemands, confrontés depuis toujours à des conditions climatiques difficiles, ont poussé plus loin la sélection de cépages. Ainsi, alors que plus de 133 variétés sont toujours utilisées et autorisées en France, il n'y en a guère qu'une soixantaine en Allemagne dont 12 seulement donnent l'essentiel de la production. Cette situation rend la constitution d'un fond génétique préservé d'autant plus nécessaire. Pour tenter de découvrir un nouveau génotype, A. Jung et E. Dettweiler ont recherché des plantations anciennes sur les coteaux du pays de Bade. Les quatre parcelles qu'ils

repérèrent étaient exploitées depuis 80 ans, certaines depuis 200 ans. Ils ont d'abord identifié à l'œil 50 variétés parmi les 1 500 ceps examinés. Puis, ils ont fait quelques études d'ADN.

L'observation a d'abord révélé de grandes variations morphologiques, signe d'une richesse génétique préservée. Les biologistes ont recueilli pour le conservatoire de Geilweilerhof le plus de pieds sains différents des variétés usuelles. La richesse génétique des vieilles vignes s'explique d'abord par leur âge, mais aussi par les pratiques des exploitants qui les entretiennent. Chaque fois qu'un cep meurt, il est remplacé par une pousse issue du même champ, de sorte que le patrimoine génétique est préservé.

La richesse génétique de ces vieilles vignes se traduit aussi par la présence de nombreux ceps de variétés anciennes quasi disparues en Allemagne, tels l'elbling noir, le putz-scheere ou encore le seidentraube. Les biologistes ont surtout retrouvé trois rangées de gouais blanc. Très répandu au Moyen Âge, le gouais blanc présentait plusieurs avantages : la vigne était productive, robuste et quasi insensible à la pourriture, mais le vin était de qualité médiocre. Après que la nécessité de produire des vins de qualité s'est imposée, le gouais blanc a été abandonné, ne subsistant guère que sous certains climats difficiles, tel le Haut-Valais suisse. Pourtant, son importance passée fut notable, puisque 72 cépages européens en descendent, parmi lesquels l'auxerrois, le gamay ou encore le riesling. L'un d'entre eux, le chardonnay, est devenu le cépage le plus répandu dans le monde, ce qui montre l'intérêt de conserver les vieilles variétés de vigne, même médiocres.

Odeur et grossesse

Pendant la gestation, une hormone, la prolactine, favorise la naissance de neurones olfactifs, qui stimulent les comportements maternels, mais aussi paternels.

Chez les animaux, des insectes aux êtres humains, l'odorat est un sens particulièrement sollicité dans les relations entre, d'une part, les mâles et les femelles, par exemple dans le choix du partenaire, et, d'autre part, entre une mère et ses petits : une mère reconnaît ou repère ses petits grâce à leur odeur. Aussi, tout au long de la vie, des neurones sont créés dans le système olfactif. Cependant, les origines biologiques de cette neurogenèse sont longtemps restées inconnues. L'équipe de Tetsuro Shingo, de l'École médicale de l'Université de Okayama, au Japon, a montré que chez les souris, elle dépend d'une hormone, la prolactine.

L'importance de la mémoire olfactive dans le comportement maternel a guidé les biologistes vers l'étude de la neurogenèse pendant la grossesse. Cette période est-elle propice à ce phénomène ? Pour y répondre, ils ont injecté à des souris fécondées et à d'autres non fécondées un constituant de l'ADN marqué qui indique les zones de prolifération cellulaire. Au septième jour de gestation, le nombre de cellules marquées augmente de 65 pour cent dans une zone particulière du cerveau, tandis qu'il n'augmente pas chez les souris non fécondées. Puis, la concentration redevient normale au quatorzième jour pour augmenter à nouveau sept jours après l'accouchement.

La plupart des nouvelles cellules nées dans cette zone migrent vers le bulbe olfactif, où elles deviennent des interneurons (des neurones au rayon d'action limité) qui participent à la mémoire olfactive. Ainsi, la gestation et la période postparturiale sont



Andreas Jung et Erika Dettweiler

Pied de gouais blanc.

propices à la prolifération neuronale et à l'augmentation du nombre de neurones olfactifs favorisant la mémoire olfactive.

Dans une deuxième étape, l'équipe de T. Shingo a tenté de distinguer le rôle des hormones maternelles de celui d'autres signaux émis lors de l'implantation des embryons. Pour ce faire, ils ont examiné des souris vierges qui se sont accouplées avec des mâles stériles. Là encore, le cerveau des femelles est le siège d'une neurogenèse notable. L'implantation d'embryons n'est donc pas nécessaire : des hormones seraient à l'origine de la neurogenèse. Des expériences ont écarté les œstrogènes et la progestérone. Restait la prolactine. Cette hormone est présente dans les tissus nerveux de tous les animaux. Chez les mammifères, la quantité de prolactine est maximale pendant la première partie de la gestation, puis diminue jusqu'au terme pour augmenter de nouveau pour la lactation. Ce profil correspond à celui de la neurogenèse olfactive et faisait de cette hormone un bon candidat pour entraîner la prolifération neuronale. L'injection de pro-

lactine à des souris dépourvues d'ovaires a entraîné des effets similaires à ceux observés chez les souris gravides à la fois en ce qui concerne la prolifération des cellules progénitrices de neurones et l'augmentation du nombre de neurones dans le bulbe olfactif. La prolactine est bien l'hormone responsable des modifications neurologiques observées pendant la gestation.

Cependant, la prolactine et ses récepteurs sont aussi présents chez les mâles, chez qui l'injection de prolactine a les mêmes effets neurologiques. De plus, la neurogenèse olfactive augmente chez les souris qui s'accouplent sans être fécondées. Par ailleurs, les concentrations plasmatiques de prolactine augmentent notablement après l'orgasme chez l'homme et chez la femme. Selon une hypothèse compatible avec ces observations, la prolactine favoriserait chez le mâle une mémoire olfactive propice à le retenir près de la femelle. Au final, la neurogenèse olfactive stimulée par la prolactine favorise les comportements maternels, mais aussi paternels.

Chimie verte

Plus propres et plus efficaces, les liquides ioniques vont-ils remplacer les solvants organiques ?

Benzène, toluène... Les solvants organiques sont sur la liste des produits les plus polluants. Pourtant, de nombreuses réactions chimiques industrielles ont lieu en phase liquide, dans de tels solvants organiques, qui sont souvent volatils, inflammables et cancérogènes. On pourrait les remplacer par des liquides ioniques, moins polluants et moins volatils. Les premiers liquides ioniques « prêts à l'emploi » viennent d'être commercialisés.

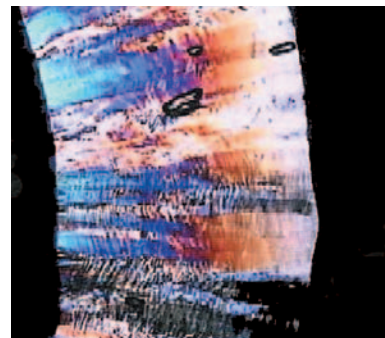
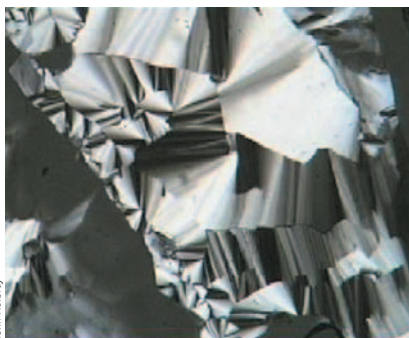
Les liquides ioniques sont des sels fondus, composés d'anions et de cations. Le plus souvent, à température ambiante, les ions existent sous forme cristalline. Dans le sel de table, par exemple, les ions chlorure (Cl^-) et sodium (Na^+) sont arrangés dans un réseau cubique. Un tel empilement est stable et ne fond qu'à 800 °C. Les premiers sels fondus, décrits au début du XX^e siècle, étaient composés d'ions inorganiques simples. Leur température de fusion étant souvent supérieure à 400 °C, ils sont inutilisables dans des réactions mettant en jeu des molécules organiques, qui se décomposent à des températures bien inférieures. Certains composés ioniques ont des températures de fusion inférieures, mais ils nécessitent souvent des atmosphères contrôlées contraignantes et sont finalement peu exploités dans l'industrie chimique hormis quelques cas rares.

Dans les années 1990, les premiers sels fondus, liquides à température ambiante, ont été synthétisés : on les nomme liquides ioniques. Les chimistes ont conservé les anions et remplacé les cations inorganiques simples des sels qui existaient déjà par des chaînes organiques (des composés aromatiques portant des chaînes plus ou moins longues). Les cations étant beaucoup plus volumineux que les anions, les ions s'empilent mal : l'édifice cristallin qu'ils forment est moins stable que celui des sels composés d'ions de taille similaire ; c'est pourquoi ces liquides ioniques ont une température de fusion inférieure à celle des sels fondus classiques.

Ces liquides ioniques dissolvent de nombreuses substances chimiques, tant ioniques que moléculaires du fait de leur structure particulière, à la fois organique et inorganique, et de leur polarité. Ils ont une faible tension de vapeur, de sorte qu'ils s'évaporent peu et ne sont pas inflammables ; ils sont faciles à stocker (sous forme de poudre) et à transporter. On peut y

effectuer un grand nombre de réactions classiques de synthèse organique. Le rendement de nombreuses réactions est même supérieur, et les réactions sont souvent plus rapides. De surcroît, ils ne se décomposent qu'à haute température et certains restent liquides et stables sur des gammes de températures comprises entre -100 °C et 400 °C. À ce jour, aucune toxicité n'a été constatée. Les effets de solvation mis en œuvre dans les liquides ioniques diffèrent de ceux mis en jeu dans l'eau ou dans les solvants organiques. On ignore encore les mécanismes intimes, mais on sait que les liquides ioniques stabilisent des composés intermédiaires et des degrés d'oxydation que l'on n'obtient pas dans les réactions chimiques connues. Toutefois, les chimistes ont déjà montré l'importance des cations organiques pour abaisser un point de fusion, alors que les anions semblent responsables de la majorité des autres propriétés, tels la conductivité, la viscosité et les effets de solvation... Ainsi, en jouant sur la nature de l'anion et sur la longueur de la chaîne organique, on ajuste les propriétés des liquides ioniques. Des milliers de tels solvants peuvent être synthétisés en fonction des propriétés physico-chimiques recherchées.

Aujourd'hui, les liquides ioniques commencent à quitter le stade expérimental. Dix nouveaux liquides ioniques apparaissent chaque mois. D'importants groupes industriels mettent au point des liquides ioniques qu'ils substitueront aux solvants classiques... dès que les taxes sur les déchets organiques et sur les émissions de gaz à effet de serre les y contraindront et justifieront le coût des transformations visant à adapter les procédés industriels aux liquides ioniques.



Les liquides ioniques (ici, un chlorure 1-hexadécyl-3-méthylimidazolium), cristallisent (à gauche) à des températures inférieures à celles où cristallisent les cristaux ioniques « classiques », tel le sel de table. Ils présentent parfois une phase cristal liquide (à droite) (images obtenues en lumière polarisée ; le grossissement est environ égal à 100).