



20/09/2016 16:29:00

Bayer/Monsanto: de grands chefs dénoncent "un danger pour nos assiettes"

PARIS, 20 sept 2016 (AFP) - De grands chefs parmi lesquels Michel et Sébastien Bras, Yannick Alléno, Olivier Roellinger et Mauro Colagreco ont dénoncé dans une lettre ouverte la fusion annoncée entre Bayer et Monsanto, qui représente selon eux un "danger pour nos assiettes".

Publiée mardi par le site d'actualité gastronomique Atabula, cette "lettre ouverte contre l'invasion de l'agrochimie dans nos assiettes" a déjà été signée par une centaine de chefs de cuisine et pâtisseries en France, quelques jours après le rachat par le chimiste allemand Bayer du fabricant américain controversé de pesticides et semences OGM Monsanto.

"Des enjeux majeurs pour notre alimentation se jouent actuellement. Non, la nature, la diversité et la qualité de notre alimentation ne doivent pas passer sous le rouleau compresseur liberticide du groupe Bayer-Monsanto", fustige la lettre.

"Ardents défenseurs du bien manger, engagés quotidiennement dans la valorisation du bon produit et des petits producteurs, les professionnels de la restauration veulent rappeler leur attachement à quelques valeurs fondamentales: le soutien à la biodiversité, le respect de l'environnement et la santé des consommateurs".

"Sans un produit sain et de qualité, sans diversité des cultures, le cuisinier ne peut plus exprimer son talent créatif", souligne aussi le texte. "Ce rapprochement agrochimique constitue un danger pour nos assiettes, mais il est également une source d'inquiétude pour les paysans et les agriculteurs qui voient se limiter leur liberté de planter et cultiver telle ou telle semence".

"Demain, à cause des OGM, du Roundup et des différents produits chimiques sortis des usines, les diversités culturelle (du sol, NDLR) et culturelle n'existeront plus", s'alarme la lettre, qui appelle "à la responsabilité et à la prise de conscience collective".

A l'origine de cette lettre ouverte, le fondateur et rédacteur en chef d'Atabula, Franck Pinay-Rabaroust, s'est réjoui de la réponse rapide des chefs qu'il a sollicités.

"Aujourd'hui ils ont une visibilité médiatique, un poids, un discours à tenir", a souligné le journaliste, ancien rédacteur pour le guide Michelin.

Le site, qui se veut un "média d'information mais aussi d'opinion, qui aime s'engager", compte traduire la lettre en anglais, "pour élargir le débat le plus possible".

alm/ial/gib