



## styles

### « Nous devons proclamer le droit au bien-manger »

**GRAND DÉFENSEUR** de la biodiversité culinaire, humaniste féru d'épices, le chef cancalais Olivier Roellinger est l'un des 26 membres de l'Alliance Slow Food France. Il a récemment lancé une « lettre ouverte contre l'invasion de l'agrochimie dans nos assiettes », et ne compte pas s'arrêter là.

#### Pourquoi est-il urgent que les chefs s'engagent ?

Aujourd'hui, un chef ne peut plus être enfermé dans sa cuisine-tour d'ivoire, taisant ses recettes et ses sources, choyant ses riches clients et attendant que les étoiles pleuvent. Beaucoup de jeunes chefs sont conscients qu'ils ont des responsabilités plus vastes, en tant qu'employeurs, cuisiniers nourriciers et acteurs de la biodiversité.

Les chefs doivent participer à l'éducation gustative des enfants comme des adultes, s'engager pour une bonne alimentation, pas seulement pour leur clientèle. Plus le chef est renommé et regardé comme modèle, plus il peut avoir un rôle pédagogique et un impact fort auprès du grand public. Fini les recettes bling-bling, il faut qu'on parle des petits poissons pas chers et durables, qu'on mette en avant les légumes aux variétés méconnues, les céréales anciennes, les semences paysannes... Le chef peut jouer un rôle-clé dans la cité.

#### Vous parlez de droit au bien-manger...

Il y a une véritable fracture alimentaire dans nos sociétés modernes : d'un côté, un groupe privilégié qui a accès au bon goût et aux bonnes choses, de l'autre, une population qui subit ce que la grande distribution lui impose. Cette fracture n'est pas forcément liée au pouvoir d'achat, elle est aussi socioculturelle.

Nous vivons également une terrible fracture entre les consommateurs et le monde agricole, entre la ville et la campagne. Aujourd'hui, une majorité d'agriculteurs ne peuvent plus vivre de ce qu'ils produisent, et ont perdu toute

reconnaissance de leur travail.

Devant ce constat, il me semble que la France a son mot à dire. Nous sommes censés être le royaume du bien-manger, des bons vins, des bons fromages... Nous avons eu l'audace de proclamer les droits de l'homme et le droit de chacun à disposer de sa liberté. Nous devons avoir l'audace de proclamer le droit au bien-manger, pour tous, comme le droit à respirer de l'air pur et à boire une eau propre. Le bien-manger devrait être inscrit dans la Constitution comme un bien commun de l'humanité.

#### Que proposez-vous comme solutions concrètes pour instaurer cette conscience du bien-manger ?

Comme cela a été fait pour l'éducation physique, il faut rendre obligatoire l'éducation alimentaire, de 6 à 16 ans, dans les écoles publiques, afin d'enseigner aux enfants ce qu'est le vivant, une racine, un légume, l'histoire et la géographie des produits, l'hygiène alimentaire, etc.

Il faut aider, soutenir et développer l'agriculture paysanne bio ; libérer les semences de la mainmise des industriels ; défendre les ressources halieutiques ; manger local et de saison, moins de viande mais de meilleure qualité, par l'intermédiaire des circuits les plus courts possibles ; il faut valoriser les petits commerçants de proximité, qui sont un maillon indispensable entre producteurs et consommateurs ; enfin, il faut apprendre à moins gaspiller, acheter en vrac, recycler les restes...

Bien manger, c'est une manière de faire de la politique qui ne divise pas. On se rassemble autour d'une table, on partage, on échange. Je veux lancer cet appel aux candidats à l'élection présidentielle. En instaurant le droit à une alimentation saine, durable et délicate, nous pouvons réconcilier villes et campagnes, riches et pauvres, jeunes et vieux. Nous pouvons fédérer autour de cette cuisine qui a toujours fait notre identité, généreuse, perméable, belle, plurielle. ■

PROPOS RECUEILLIS PAR  
C. LA