

# Alimentation. Dans le bouillon de la cuisine inclusive

**H** [humanite.fr/alimentation-dans-le-bouillon-de-la-cuisine-inclusive-645826](http://humanite.fr/alimentation-dans-le-bouillon-de-la-cuisine-inclusive-645826)

21/11/2017



C'est une cantine pas comme les autres, une cambuse participative installée dans un local réputé être un des lieux alternatifs de Marseille. Au petit matin, les bénévoles s'activent à la pluche, à la coupe, à la mise en feu des casseroles pour confectionner de quoi nourrir la population du quartier. Le midi, la Casa Consolat fait table commune. Deux, quatre, cinq euros... le prix du repas varie en fonction des moyens de chacun. Les habitants les plus en difficulté paient un plat au prix coûtant. Ceux dont le porte-monnaie est plus fourni donnent davantage, par solidarité. Dans cette ville réputée être une des plus pauvres de France, l'association Aglio Olio & Peperino prépare chaque jour des repas imaginés à partir de produits de saison, locaux, issus d'une agriculture qui respecte l'environnement. « Nous pratiquons les prix bas pour montrer que bien manger n'est pas un luxe réservé à certaines catégories de la population mais une nécessité qui doit rester accessible à toutes et tous », raconte Emmanuel Schiavoni, fondateur de l'association.

Michel Basaldella et Christian Qui, deux cuisiniers réputés de Marseille, s'affairent dans la cuisine, ce dimanche-là, aux côtés des bénévoles. La bouillabaisse mijote, avec en son cœur les poissons ramenés au port par les pêcheurs locaux. Les têtes de baudroies (lotte), données car invendables, parfument à souhait le pot-au-feu de la mer. La salle est pleine à craquer. Et au milieu des fumets marins, assis à table le temps d'une journée, une petite foule de combattants d'une alimentation bonne, propre et juste.

## « Se mettre au service d'une chaîne alimentaire »

Cuisiniers, paysans, militants associatifs discutent avec entrain de la formalisation de l'Alliance des cuisiniers slow food, du nom de l'association internationale née il y a trente ans en réaction au développement de la malbouffe. Travailler à la ré-inclusion du cuisinier dans le circuit alimentaire ouvre un vaste chantier qui amène à « pratiquer un autre métier

que celui que l'on nous apprend dans les écoles hôtelières », développe Xavier Hamon, chef de cuisine à Quimper, en Bretagne, élu président de l'Alliance. L'assemblée s'y attelle donc, en s'appuyant, pour commencer, sur le réseau de restaurateurs déjà convaincus qu'un chef de cuisine doit savoir « remettre des bottes pour parcourir les champs, monter sur les bateaux, se mettre au service d'une chaîne alimentaire, recréer du lien social autour de la table et transmettre les bonnes pratiques », insiste Xavier Hamon. Dans ses statuts, l'Alliance se donne pour mission de stimuler « les rapports directs entre les cuisiniers et les producteurs », de « diffuser la connaissance » sur les réalités agricoles et d'œuvrer pour la sauvegarde de la biodiversité alimentaire.

Ce dernier point n'est pas le moins anodin. Posté en bout de chaîne, le cuisinier occupe un poste privilégié pour observer le garde-manger du monde se vider de sa substance. « On doit lutter dans l'assiette pour préserver la diversité des choix alimentaires et retrouver la liberté de cuisiner des végétaux issus de semences paysannes », argumente Patrice Gelbart, qui officie derrière les fourneaux de la Cave de Prague, à Paris, et tente de mettre en place dans la capitale un réseau de distribution de légumes locaux et variés avec une association d'artisans semenciers.

L'urgence, en fait, est déjà là. Un rapport de Biodiversity International publié le mois dernier montre que 90 % des espèces cultivées ont disparu depuis un siècle, détruites par les pollutions et les maladies, victimes du réchauffement climatique ou abandonnées au profit d'une culture standardisée. Aujourd'hui, 75 % de nos apports alimentaires proviennent de 12 espèces végétales et 5 espèces animales, une pauvreté qui met en péril la souveraineté alimentaire sur la planète. De passage à Paris en septembre dernier dans le cadre d'une première initiative de l'Alliance des cuisiniers, Carlo Petrini, fondateur du mouvement Slow Food International, alertait : « Nous sommes dans une situation désastreuse. 80 % des semences sont aujourd'hui la propriété exclusive des multinationales. »

Depuis, lors de son 7<sup>e</sup> congrès, qui s'est achevé en Chine fin octobre, le mouvement a décidé de lancer une campagne internationale sur le climat et l'alimentation, « Le changement au menu ». Le slogan parle aux cuisiniers réunis à Marseille. L'alimentation, grosse contributrice au réchauffement climatique puisqu'elle émet à elle seule 30 % des gaz à effet de serre, peut aussi se révéler être un creuset de réponses pour réduire l'empreinte carbone des assiettes. Mais il faut pour cela s'engager à soutenir une agriculture sans chimie, à payer les producteurs au juste prix, à respecter la saisonnalité des produits, à acheter le plus possible local, à réduire la portion de viande, à augmenter celle des végétaux et des légumineuses, à éviter le gaspillage... Autant de pratiques que beaucoup de cuisiniers développent aujourd'hui de manière autodidacte. Les « sentinelles » réunies à Marseille se disent convaincues qu'un mouvement est en train de prendre corps, même lent, même encore confidentiel, pour contribuer à développer le réseau des cuisiniers inclusifs.