



À gauche, Carlo Petrini,
à droite Olivier Roellinger.

DEUX IDÉES DE GOURMANDISE DÉMOCRATIQUE

Ils se sont rencontrés sur le chemin du combat pour une alimentation bonne, propre et juste. Carlo Petrini, fondateur et président de Slow Food International, est italien. Il défend depuis plus de trente ans l'agriculture vivrière et une conception de l'alimentation qui respecte les producteurs, l'environnement et la diversité des cultures. Olivier Roellinger, cuisinier à Cancale, grand nom de la gastronomie française, est vice-président à l'international de **Relais & Châteaux**. Il est à l'origine d'un manifeste qui prône un monde meilleur par la table et l'hospitalité. Dialogue entre deux passionnés de gastronomie qui agissent de concert pour mettre le changement au menu.

Par Paule Masson Photographies Jean-Luc Bertini

Cinquante ans après la Révolution verte, la malbouffe est partout et les ressources de la planète s'épuisent. Est-on arrivé à un point de rupture avec la logique productiviste ?

CARLO PETRINI Oui, parce que cette logique n'a d'yeux que pour le business et le profit. Elle nous a fait perdre le rapport à la nature et le fil de la solidarité. L'immense patrimoine que beaucoup d'hommes et de femmes, paysans, pêcheurs, nomades, artisans ont accumulé depuis des siècles est aujourd'hui en grande difficulté. La défense de la biodiversité devient une urgence. Nous ne trouvons plus sur le marché que quelques variétés de fruits, légumes ou animaux, issus des races ou espèces les plus productives. Cette pauvreté alimentaire est à l'œuvre aux quatre coins du monde, pas seulement dans les pays riches.

OLIVIER ROELLINGER Au point qu'aujourd'hui la représentation du café est devenue une capsule d'aluminium! La production industrielle a fabriqué le décrochage entre le produit et l'alimentation. Elle est en train de tuer la grande histoire, celle qui constitue nos savoir-faire et notre héritage commun.

C.P. C'est d'ailleurs pour œuvrer à la préservation de ce patrimoine historique que Slow Food fait vivre l'Arche du goût. Il s'agit d'opposer à l'uniformisation des cultures une grande chaîne de la diversité en réperto-

« L'immense patrimoine que beaucoup d'hommes et de femmes ont accumulé depuis des siècles est aujourd'hui en grande difficulté. »

riant les aliments oubliés ou en danger de disparition.

O.R. Oui, mais à quoi sert-il de sauver cinquante variétés de riz s'il ne reste que trois recettes? Cuisine et produits sont intimement liés. Cette conviction fut à la base de ma rencontre avec Carlo.

Slow Food vient de fêter ses 30 ans. Elle est présente presque partout dans le monde.

Pourquoi la France, pays du bien-manger, est-elle restée relativement fermée à ce mouvement ?

C.P. Parce que l'idée est italienne? Je taquine. Plus sérieusement, la France compte beaucoup de mouve-



ments écologistes liés à l'alimentation, mais la connexion avec la gastronomie ne se fait pas. C'est sans doute lié à un particularisme français qui n'a pas adopté la définition de Jean-Anthelme Brillat-Savarin. Dans son livre *Physiologie du goût*, publié en 1825, celui-ci expliquait que la gastronomie est une science complexe, pluridisciplinaire, holistique. Il défendait l'idée d'un savoir lié à l'économie, à la philosophie, à la politique et à la biologie. Aujourd'hui, il aurait ajouté l'environnement. La France a rejeté cette conception et mis en avant une définition élitiste.

O.R. C'est un peu vrai, mais les choses évoluent. Les premières alertes sont arrivées dans les années 2000. La crise du thon rouge révèle alors la fragilité des ressources marines. Les chefs, qui sont en contact avec le monde agricole, se rendent compte des difficultés des producteurs à tirer un revenu de leur travail. Mais nous étions loin de considérer que le regard posé sur nous pouvait faire évoluer les choses. Je me souviens d'une expérience qui a marqué mon parcours. En 2008, je suis invité à Rennes pour parler de mon livre, *Trois Étoiles de mer*. Même si le Guide Michelin m'avait accordé trois étoiles deux ans plus tôt, je pensais qu'il n'y aurait personne. La salle était comble et les participants n'avaient pas envie d'écouter mes recettes. Ils attendaient que je leur parle du goût du monde, du rapport entre la nourriture et l'environnement, la santé, la culture. Eux voulaient discuter de la cuisine selon Brillat-Savarin. Je me suis dit alors que nous, cuisiniers, pouvions apporter notre pierre à l'édifice d'un monde meilleur.

Vous dites que les choses évoluent.

Dans quel sens ? La gastronomie a-t-elle besoin d'être redéfinie aujourd'hui ?

O.R. Il faut surtout la définir autrement. Pas comme un produit de luxe. Si nous vivons dans un pays de gastronome, tout le monde doit pouvoir l'être. L'éducation nationale devrait s'investir dans cette mission, intégrer l'alimentation dans les cours de géographie, d'histoire, de sciences naturelles. Les repas servis à la cantine pourraient devenir des travaux pratiques. Les cuisiniers, surtout les chefs de renom, pourraient apporter leur pierre à ce projet en parrainant des classes.

C.P. Les gastronomes modernes ne peuvent pas seulement penser à leur ego, à leur show télévisé. Le plaisir de la table doit être connecté aux responsabilités sociétales. En 2004, Slow Food a fondé une université avec l'idée de créer une science gastronomique où sont enseignées l'économie politique, l'anthropologie, la chimie, la physique et la biologie. C'est

—■ fondamental. Les étudiants et étudiantes viennent de 85 pays du monde. Beaucoup sont français.

O.R. Comme quoi, les nouvelles générations font bouger les choses en France aussi. Nous sommes devenus des consommateurs. Redevenons des mangeurs. La vision politique de l'alimentation, c'est la concorde, le plaisir d'être ensemble. Elle peut être un levier pour appuyer une autre conception de l'agriculture, de la vie. Je crois qu'elle porte un souffle politique. Beaucoup de gens commencent à comprendre qu'on ne peut pas produire une bonne alimentation avec des pratiques qui maltraitent les travailleurs, tuent la Terre, vident les océans et font disparaître les forêts tropicales.

Le citoyen se trouve de plus en plus dépossédé de ses choix alimentaires... Les multinationales ont-elles définitivement pris le pouvoir ?

C.P. Jamais la situation n'a été aussi compromise. Le pouvoir est concentré en peu de mains. Quelques multinationales produisent à la fois l'alimentation, les pesticides, les organismes génétiquement modifiés et les médicaments. Bayer/Monsanto, Danone ou Nestlé possèdent de puissants lobbies qui s'imposent à la politique.

O.R. Et plus on creuse, plus on s'aperçoit que nous avons des monstres en face de nous. Le monde de la finance est sans durabilité. Dans les écoles de commerce, on apprend à acheter le moins cher possible et à vendre le plus cher possible en racontant n'importe quoi, par exemple que le Coca-Cola est la boisson des sportifs alors que ce breuvage est bourré de sucre et très mauvais pour la santé. Le système est puissant parce qu'il a pris le pouvoir sur la politique.

C.P. Oui, et même la politique qui se prétend de gauche aujourd'hui est sous contrôle. Je regrette d'avoir à le dire, moi qui suis athée, mais le pape tient des propos bien plus intéressants que beaucoup de politiques dans son encyclique sur l'environnement.

O.R. Nous vivons une faillite démocratique, morale et financière. La richesse est accaparée par des multinationales sans visage, des fonds de pension apatrides qui possèdent plus d'argent que les États. Le rapport des forces est pour le moment favorable aux grands groupes, mais je crois qu'on peut tenter de faire dérailler ce processus.

C.P. La situation n'est pas désespérée. La nourriture mondiale reste produite par 500 millions de petites exploitations familiales qui alimentent encore 75 % de l'humanité. Le problème est que ces travailleurs ne sont pas respectés. Ils ne parviennent plus à vivre de leur travail, abandonnent la terre et intensifient l'exode

rural. Cette tendance va s'accroître. En Italie, le kilo de carottes est acheté 7 centimes à un producteur, le litre de lait, 30 centimes. C'est impossible de vivre avec ça. Or, l'avenir, ce n'est pas Internet, c'est la carotte, c'est la nourriture! Quelle que soit l'évolution du monde, se nourrir reste et restera la chose la plus importante pour les hommes et les femmes. Il faut défendre le travail des paysans, expliquer qu'ils sont l'avenir de l'humanité, porter la dignité humaine, soutenir la multitude.

Quel rôle peuvent jouer les cuisiniers dans ce combat pour imposer une alimentation bonne, propre, juste et accessible au plus grand nombre?

O.R. Avant, le cuisinier était considéré comme un gâte-sauce. Il est devenu une star. Au service de quoi mettent-ils cette aura? Parler de la petite recette, cela ne va pas changer le monde. Cuisiner dans sa tour d'ivoire avec des menus à 400 euros non plus. Le cuisinier a un rôle politique à jouer.

C.P. Si l'on veut parvenir à modifier la situation, des alliances sont nécessaires, avec les cuisiniers aussi, car ils sont écoutés. Nous sommes en train de vivre un moment très intéressant. Avant de rencontrer Olivier Roellinger, je n'avais jamais imaginé un jour bâtir une alliance avec Relais & Châteaux. Je pensais que cette association portait une conception élitiste de la nourriture. Je me suis rendu compte du contraire. Aujourd'hui, de grands chefs du monde entier s'engagent à défendre la biodiversité. Et nous sommes engagés ensemble dans une grande campagne, « Food for change », qui invite les chefs à mettre au menu la lutte contre le réchauffement climatique dont l'alimentation est une grosse contributrice puisqu'elle émet à elle seule 30 % de gaz à effet de serre.

O.R. Nous avons besoin d'une parole commune. Le danger, c'est l'éparpillement. Les querelles de clocher ne mènent nulle part.

« Jamais la situation n'a été aussi compromise. Le pouvoir est concentré en peu de mains. »



Mais peut-on nourrir le monde en se passant de l'industrie agroalimentaire ?

C.P. Nous avons beaucoup à reconstruire, mais le changement arrive. Des millions de personnes y travaillent. Nous ne sommes pas condamnés. Le niveau d'intelligence des nouvelles générations est impressionnant. Elles comprennent très bien qu'il est fondamental de changer de paradigme.

O.R. Les gens sont de plus en plus avertis, même si des problèmes financiers ou des questions de culture pèsent encore sur les comportements. L'évolution du rapport à l'enfant, qui est devenu désiré, contribue à porter l'ambition de bien manger. L'affaire Lactalis accentue les doutes sur le modèle agroalimentaire. Beaucoup de gens sont indignés par l'idée que ce que l'enfant ingère pourrait l'empoisonner. On voit poindre l'aspiration à changer de menu. La cuisine peut devenir un identifiant du plaisir à s'occuper de soi, à s'occuper de son intérieur.

La relocalisation des productions, de la transformation et de la distribution n'est-elle pas un peu utopique dans un monde globalisé ?

C.P. Non, il s'agit au contraire de bon sens. La nourriture fraîche doit venir du territoire. La proximité permet de connaître le maraîcher, le paysan, la ferme. L'économie locale est la seule dans laquelle les citoyens peuvent exercer leur pouvoir. Tout le monde peut devenir interprète de cette économie-là.

O.R. La relocalisation des productions est capitale en effet parce qu'elle est un gage de confiance dans l'accès à une saine alimentation, mais aussi parce qu'elle réconcilie les villes et la campagne, les riches et les pauvres. Mais il faut se parler clair : on ne parviendra pas à changer de modèle sans du courage politique pour investir l'argent public dans les transitions. On sait par exemple que la permaculture est une alternative crédible pour les légumes. En investissant dans la recherche en agro-écologie, il sera possible de vérifier si cela s'applique aussi aux céréales. Les aides financières devraient être dirigées totalement vers les soutiens à l'agriculture biologique. La France, pays des droits de l'homme, doit devenir le pays qui fait du « bien-manger » un droit inaliénable. Elle doit impulser la bascule de l'écologie dans l'alimentation pour que chacun prenne conscience qu'il fait partie de la grande Dame Nature. ■