

l'Alliance Slow Food des Cuisiniers France soutient l'appel des « Nous voulons des coquelicots »

 minga.net/lalliance-slow-food-des-cuisiniers-france-soutient-lappel-des-coquelicots

minga

19 novembre 2018

Militants du vivant, les cuisiniers adhérents

de l'Alliance Slow Food des cuisiniers

observent, subissent depuis plus de 50 ans la disparition de ce vivant de notre environnement professionnel. A grand renfort de normes, de codifications, de lois liberticides, nous, les cuisiniers, nous sommes devenus dans l'immense majorité des exécutants des grandes puissances agro-alimentaires qui dictent nos comportements, nos règles professionnelles, nos habitudes et enfin notre asservissement avec toujours le même prétexte : « la qualité et la sécurité alimentaire ». Tout ceci avec l'assentiment de la profession, de ses représentants syndicaux et de certains grands noms de la gastronomie, fierté nationale, parfois complices pour certains d'entre eux de cette industrie basée sur la chimie et la disparition de la vie dans nos sols, nos plantes et notre environnement. Les paroles, les grands discours ne résistent pas longtemps à l'épreuve des rayons de grandes surfaces ou des bars de TGV où les photos de « chefs » sont devenues des têtes de gondoles.

Résister pour mettre le vivant dans nos assiettes, créer des passerelles, des filières vertueuses est un chemin difficile et semé d'embûches pour des cuisiniers qui s'adressent aussi bien au gastronome fortuné qu'à la famille en banlieue de métropole, aussi bien au restaurant gastronomique qu'à la cantine sociale et solidaire. Pour preuve : Il y a quelques mois encore, dans un restaurant finistérien, la Chambre Régionale d'Agriculture de Bretagne faisait l'apologie de la chimie pour garantir la santé humaine et comparait les alternatives aux pesticides au servage du 19ème siècle.

Les pratiques alternatives, vertueuses, résistantes existent en cuisine aussi, elles sont mises en œuvre par des femmes et des hommes qui repensent leur métier avec la lucidité des enjeux environnementaux, climatiques et sociaux. Comme des maraîchers, des vignerons, des pêcheurs, des ostréiculteurs l'ont fait aussi depuis les années 1960, cette réflexion amène à rentrer en résistance contre ce qui nous est imposé, en résistance contre les lois économiques qui imposent aux plus vertueux une précarité insupportable. Cette précarité n'est pas prise au sérieux quand on fait à manger, quand on s'occupe de la table, du ventre, des plaisirs du palais, des distractions du monde. Oui, nous aimons les plaisirs de la table, oui nous aimons nourrir les citoyens et oui nous pouvons y prendre du plaisir et partager ce plaisir. Il ne manquerait plus qu'on nous impose un masque de tristesse. Mais c'est le vivant de nos assiettes qui nous réjouit, c'est le bonheur de recuisiner qui nous exalte, c'est le bonheur de ne pas empoisonner nos invités qui nous réjouit, c'est le plaisir de participer à un mouvement de résistance à la mort qui nous réjouit.

Cet appel « nous voulons des coquelicots » nous permet d'espérer plus de dignité et de fierté pour toutes celles et ceux qui se lèvent chaque matin pour nous nourrir, au champ, à la vigne ou en cuisine en travaillant le vivant, rien que le vivant. L'espoir qu'enfin la charge s'inverse, que les pollueurs, que les vendeurs de poisons soient contraints de cesser leurs activités, de cesser de prétendre à des aides qui faussent la concurrence et condamnent les citoyens à la peine multiple (impôts pour la PAC, coûts liés aux dépollutions, coûts liés aux atteintes à la santé). L'espoir que les plus vertueux soient enfin récompensés des efforts faits dans l'intérêt général mais qu'ils paient, seuls, au prix fort.

Trop de complaisances depuis tant d'années de la part d'organisations environnementales ont laissé le doute s'installer dans l'opinion en faisant croire que les pratiques agricoles changeaient pendant que, dans leur dos, les multinationales emploient les grands moyens (pressions sur les parlementaires, intimidations). Trop de naïveté, trop de couleuvres avalées. Un nouveau droit doit s'imposer, nous devons reprendre le pouvoir de dire non, le pouvoir de décider pour nous et nos enfants. Nous devons réapprendre à décider pour nous-même en changeant la loi, cette loi qui ne doit plus être dictée par les puissants mais par les citoyens et commencer par le symbole des désastres écologiques que sont les pesticides nous parait le meilleur des débuts.

Militer pour le vivant ne se résume pas à une abolition des pesticides mais n'en fait qu'un préalable. Les nouvelles pratiques agricoles sur les sols vivants sont en route et vont se généraliser, des sols vivants, exempts de pesticides ne supprimera pas la main-mise de l'agro-industrie et la concentration des terres, des outils de production et de distribution dans quelques mains seulement même reverdies par un label bio industrialisé.

Pour toutes ces raisons, l'Alliance Slow Food des cuisiniers en France soutient l'initiative « nous voulons des coquelicots » et encourage tous ses adhérents à porter le coquelicot au revers de leur veste de cuisine dès aujourd'hui.

Le conseil d'administration de l'Alliance Slow Food des Cuisiniers France.

Le 14 novembre 2018

Alliance des Cuisiniers Slow Food France, Association loi 1901
Espace Associatif, 53 impasse de l'Odet, 29000 QUIMPER
contact[arobase]alliancedescuisiniers.fr

