



Lettre ouverte contre l'invasion de l'agrochimie dans nos assiettes



©Atabula

Le rachat du groupe américain Monsanto par l'allemand Bayer, en septembre 2016, ne peut pas laisser les professionnels de la restauration indifférents. Avec cette acquisition, ce nouveau mastodonte des semences et des pesticides a une ambition : contrôler toute la chaîne alimentaire, de la terre où pousse la semence jusqu'à l'assiette du consommateur. Une telle entreprise n'a qu'une ambition : accroître ses activités, donc ses bénéfices, sur tous les continents, au mépris de la biodiversité et de la santé des populations. Si l'Union européenne s'est montrée inquiète suite à ce rapprochement, les citoyens ne peuvent se contenter de regarder la chimie remplir leurs assiettes. 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. 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 et culturelle n'existeront plus. La nature vivante ne sera plus qu'un produit marketé, transformé, muté au service d'un Léviathan. Il est nécessaire que les chefs et tous les acteurs de la restauration prennent la parole et expriment publiquement leurs inquiétudes : sans un produit sain et de qualité, sans diversité des cultures, le cuisinier ne peut plus exprimer son talent créatif. Il n'est plus en mesure de faire son métier comme il l'aime et de le transmettre avec passion. Quant au paysan et à l'agriculteur, ils se transforment en simples exécutants d'un grand tout agrochimique qui les dépasse : des ouvriers à la solde d'une entreprise apatride, hors sol. Cette Lettre ouverte contre l'invasion de l'agrochimie dans nos assiettes est un appel à la responsabilité et à la prise de conscience collective. 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. <http://www.atabula.com/lettre-ouverte-agrochimie-bayer-monsanto/>

Signez la Lettre ouverte

www.paperblog.fr

Pays : France

Dynamisme : 0



[Visualiser l'article](#)

Les premiers signataires

Olivier Roellinger, chef de cuisine Michel Bras, chef de cuisine (Maison Bras, Laguiole) Sébastien Bras, chef de cuisine (Maison Bras, Laguiole) Yannick Alléno, chef de cuisine (Pavillon Ledoyen, Paris) Thierry Marx, chef de cuisine Michel Guérard, chef de cuisine (Les Prés d'Eugénie, Eugénie-les-Bains) Guillaume Gomez, président d'Eurotoques, président des Cuisiniers de la République Française Christophe Michalak, pâtissier Arnaud Donckele, chef de cuisine (La Voile d'Or, Saint-Tropez) Mauro Colagreco, chef de cuisine (Mirazur, Menton) Eric Guérin, chef de cuisine (La Mare aux Oiseaux, Saint-Joachim) Cyril Lignac, chef de cuisine (Paris) Arnaud Faye, chef de cuisine (La Chèvre d'Or, Eze) Bertrand Grébaut, chef de cuisine (Septime, Paris) Claire Heitzler, chef de la création chez Ladurée Philippe Mille, chef de cuisine (Les Crayères, Reims) Akrame Benallal, chef de cuisine (Akrame, Paris) Yves Camdeborde, chef de cuisine (Paris) Jacqueline Mercorelli -

Mercotte -, chroniqueuse culinaire Yoann Conte, chef de cuisine (Restaurant Yoann Conte, Veyrier-du-Lac) Alexandre Couillon, chef de cuisine (La Marine, Noirmoutier) Patrick Bertron, chef de cuisine (Relais Bernard Loiseau, Saulieu) Florent Ladeyn, chef de cuisine (Auberge du Vert Mont, Boeschepe) Glenn Viel, chef de cuisine (Ousteau de Baumanière, Baux-de-Provence) Stéphane Jégo, chef de cuisine (L'Ami Jean, Paris) Olivier Nasti, chef de cuisine (Le Chambard, Kaysersberg) Lionel Levy, chef de cuisine (Alcyone, Marseille) Alain Llorca, chef de cuisine (Hôtel-Restaurant Alain Llorca, La Colle-sur-Loup) Nicolas Stamm, chef de cuisine (La Fourchette des Ducs, Obernai) Amandine Chaignot, chef de cuisine (Rosewood, Londres) Yannick Delpech, chef de cuisine (L'Amphitryon, Colomiers) Antoine Pétrus, sommelier (Clarence, Paris) Matthieu Dupuis-Baumal, chef de cuisine (Domaine de Manville, Baux-de-Provence) Christophe Bacquié, chef de cuisine (Restaurant Christophe Bacquié, Le Castellet) Yann Couvreur, pâtissier Ronan Kervarrec, chef de cuisine (Hostellerie de Plaisance, Saint-Emilion)

Olivier Roellinger : "Faudra-t-il bientôt être hors la loi pour pouvoir bien manger ?"



Parce qu'il maîtrise toute la chaîne agricole de la semence aux pesticides, le nouveau groupe Bayer-Monsanto est une menace pour la biodiversité. Olivier Roellinger lance, avec d'autres chefs étoilés, un cri d'alarme. « Contre l'invasion de l'agrochimie dans nos assiettes ». C'est le cri d'alarme lancé par une pléiade de cuisiniers étoilés au lendemain du rachat de l'Américain Monsanto par l'Allemand Bayer. Face à la naissance de ce nouveau mastodonte des semences et pesticides, des chefs aussi respectés que Michel et Sébastien Bras, Yannick Alléno, Maro Collagrec, Eric Guerin, Alexandre Couillon ou Florent Layden et des dizaines de professionnels de la gastronomie ont déjà signé la lettre ouverte publiée mardi par le site d'information gastronomique Atabula, pour rappeler leur attachement à des valeurs fondamentales que sont « la défense de la biodiversité, le respect de l'environnement et la santé des consommateurs ». « Ce rapprochement constitue un danger pour nos assiettes mais également une source d'inquiétude pour les paysans et agriculteurs qui voient se limiter leur liberté de planter et de cultiver telle ou telle semence », alerte le manifeste. Le premier à y apporter son paraphe a été le cuisinier breton Olivier Roellinger, dont on connaît déjà l'engagement en faveur de la préservation de l'écosystème marin et des ressources halieutiques. Il nous explique ce qui a motivé sa réaction. Qu'est ce qui vous a amené à signer ce texte ? Aujourd'hui, les cuisiniers doivent être un véritable contre-pouvoir face à ceux qui voudraient s'approprier l'alimentation du monde. Avec le rapprochement de ces deux sociétés, 24 % des pesticides vont être produits par le groupe

[Visualiser l'article](#)

Bayer-Monsanto qui aura aussi la mainmise sur 30 % des semences à l'échelle mondiale. On voit apparaître un énorme monstre qui maîtrise toute la chaîne agricole, de la semence à l'engrais et aux pesticides. Et qui va jouer avec des moyens financiers colossaux et un pouvoir de lobbying énorme à Bruxelles ou auprès de l'Organisation du commerce. Vous évoquez une menace sur la biodiversité...En contrôlant les semences, ces sociétés veulent s'approprier le vivant, tracer l'ensemble du végétal, le standardiser. Chaque graine sera marquée comme avec un poinçon. Mais aucun groupe n'a le droit de s'approprier le garde-manger de l'humanité. Depuis la nuit des temps, chaque graine, chaque variété de riz s'est adaptée à tel territoire, à tel sol, à tel climat. Aujourd'hui le catalogue, qui regroupe les variétés de semences de légumes et de fruits se réduit comme peau de chagrin. Si une variété n'est pas sur le catalogue, vous n'avez plus le droit de la produire, de la vendre. Vous avez déjà des maraîchers qui sont hors la loi parce qu'ils cultivent des variétés hors catalogue. Faudra-t-il bientôt être hors-la-loi pour pouvoir bien manger ? En quoi les cuisiniers ont-ils un rôle à jouer face à cette menace ? Si les cuisiniers du monde ne se mobilisent pas, qui va le faire ? Les consommateurs subissent. Les grandes surfaces, tout leur va, à partir du moment où elles peuvent acheter moins cher. L'alimentation est aujourd'hui au cœur des préoccupations de la société, des enjeux économiques, écologiques, de santé, de fraternité aussi. Il faut que les cuisiniers jouent leur rôle à plein pour que les gens qui n'ont pas les moyens d'aller dans des grands restaurants puissent au moins manger une nourriture de qualité. Parlons de la nourriture pour nous et pour tous les autres. A nous d'être vigilants pour que l'ensemble des petits producteurs puissent continuer à présenter cette diversité et que tous les étals des marchés ne se ressemblent pas. On évoque souvent la quête d'excellence des chefs. Mais il faut d'abord avoir une excellence dans sa conduite, dans sa manière d'aborder les problèmes de société. [http://www.telarama.fr/monde/olivier-roellinger-faudra-t-il-bientot-etre-hors-la-loi-pour-pouvoir-bien-manger%2C147718.php?](http://www.telarama.fr/monde/olivier-roellinger-faudra-t-il-bientot-etre-hors-la-loi-pour-pouvoir-bien-manger%2C147718.php?utm_campaign=Echobox&utm_medium=Social&utm_source=Facebook#link_time=1474462185)

utm_campaign=Echobox&utm_medium=Social&utm_source=Facebook#link_time=1474462185