



Fusion Bayer/Monsanto : un danger pour nos assiettes selon de grands chefs

Par Culturebox (avec AFP) @Culturebox



Recherches OGM en laboratoire (image prétexte).

© GIPhotoStock / Cultura Creative / AFP

Le rachat du groupe américain Monsanto par l'allemand Bayer, qui crée un mastodonte à la fois des pesticides et des semences, ne laisse pas les défenseurs du bien manger indifférents. Dans une lettre ouverte publiée mardi sur le site Atabula, une centaine de chefs et de pâtisseries, dont Roellinger, Bras, Alléno, Guérin ou Colagreco, dénoncent "un danger pour nos assiettes".

Un cri d'alarme en faveur d'une "prise de conscience collective"

L'objectif de ce nouveau géant de l'agrochimie est de "contrôler toute la chaîne alimentaire, de la terre où pousse la semence jusqu'à l'assiette du consommateur", soulignent les chefs dans cette lettre ouverte. L'ambition du groupe Bayer-Monsanto, dénoncent ces "ardents défenseurs du bien manger", est de faire plus de profit "sur tous les continents, au mépris de la biodiversité et de la santé des populations."

"Sans un produit sain et de qualité, sans diversité des cultures, le cuisinier ne peut plus exprimer son talent créatif", affirme aussi ce cri d'alarme publié sur le site d'actualité gastronomique Atabula. "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 (du sol, NDLR) et culturelle n'existeront plus", s'alarment les signataires, qui appellent "à la responsabilité et à la prise de conscience collective".

La lettre sera traduite en anglais pour renforcer son impact



A l'origine de cette lettre ouverte contre l'invasion de l'agrochimie dans nos assiettes, le fondateur et rédacteur en chef d'Atabula, Franck Pinay-Rabaroust, s'est réjoui de la réponse rapide des chefs qu'il a sollicités. "Aujourd'hui ils ont une visibilité médiatique, un poids, un discours à tenir", a souligné le journaliste, ancien rédacteur pour le guide Michelin.

Le site, qui se veut un "média d'information mais aussi d'opinion, qui aime s'engager", compte traduire la lettre en anglais, "pour élargir le débat le plus possible".

Parmi les 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), Christophe Michalak, pâtissier, Mauro Colagreco, chef de cuisine (Mirazur, Menton), Eric Guérin, chef de cuisine (La Mare aux Oiseaux, Saint-Joachim), Alexandre Couillon, chef de cuisine (La Marine, Noirmoutier), **Patrick Bertron**, chef de cuisine (Relais Bernard Loiseau, Saulieu), **Stéphane Jégo**, chef de cuisine (L'Ami Jean, Paris), **Lionel Levy**, chef de cuisine (Alcyone, Marseille), **Nadia Sammut**, chef de cuisine (La Feniere, Cadenet) et **Véronique Attard**, vigneronne.