



Alice Bosio  
@alicebosio

**D**ans *Pour une révolution délicate*, manifeste paru en septembre chez Fayard, le grand chef breton en appelle à un soulèvement alimentaire pacifiste et joyeux.

**LE FIGARO.** - À qui s'adresse votre livre ?  
**Olivier ROELLINGER.** - Tout d'abord aux enfants. Lorsque j'ai commencé à l'écrire, je venais d'apprendre que j'allais être grand-père de mon premier petit-fils, Ulysse. À chaque mot, chaque chapitre, il était présent dans mon esprit. Je ne prétends pas avoir toutes les solutions. Mais j'ai voulu laisser une adresse, un témoignage. En tant que cuisinier, je vis depuis plus de quarante ans avec les pêcheurs, les cultivateurs, les éleveurs... Et je me suis rendu compte d'une casse effroyable.

**Quels sont les facteurs qui vous ont amené à tirer la sonnette d'alarme ?**

En France, 300 agriculteurs se suicident par an, parce qu'ils sont devenus, depuis plus de trente ans, la variable d'ajustement face aux profits de l'industrie agroalimentaire, des banques et des centrales d'achat. 30 % des terres arables sont asphyxiées, les eaux de surface comme souterraines sont extrêmement polluées, la biodiversité est en péril. On nous parle de changer nos chaudières, d'isoler nos habitations, de choisir des voitures électriques... Mais personne n'évoque l'agriculture et l'alimentation, qui représentent plus de 30 % des émissions de gaz à effet de serre. Il y a aussi la pollution - notamment en Bretagne avec nos fameuses algues vertes - et le pillage des océans. Et l'apparition « d'usines à protéines » dont les viandes bourrées d'antibiotiques nous fragilisent face aux bactéries multirésistantes, sans même parler du scandale de la maltraitance animale.

**La qualité des produits s'en ressent-elle ?**

La valeur nutritionnelle des fruits et des légumes s'est effondrée. De ceux qu'il reste, car il n'y a plus que 25 % des variétés cultivées il y a cinquante ans ! Sans compter la quantité de pesticides et de perturbateurs endocriniens que l'on y trouve. Tout cela touche en fin de course les mangeurs que nous sommes. Aujourd'hui, presque un Français sur deux est en surpoids, 16 % sont obèses. Pas parce qu'ils mangent trop mais parce qu'ils mangent mal. Cela favorise aussi de nombreuses maladies : diabète, maladies cardio-vasculaires, intolérances, dépressions, maladies auto-immunes, cancers. Ces artifices nous ont fait oublier l'immense plaisir que nous devrions avoir à manger.

# Olivier Roellinger : « L'éveil des consciences alimentaires est planétaire »



JEAN-CLAUDE MOSCONETTI/REA

**RENCONTRE** Cuisiner pour sa famille ou sa communauté est, au sens aristotélicien, le premier acte d'amour. Cela permet de retrouver sa souveraineté alimentaire et c'est le moyen le plus économique de se nourrir.

L'ancien grand chef trois-étoiles de Cancale estime qu'on devrait apprendre aux enfants à manger comme on leur apprend à lire, écrire et compter.

**Quelles solutions concrètes suggérez-vous ?**  
D'abord, boycottons les sodas et les plats ultrapréparés en grande surface. En dehors de certaines personnes comme les femmes qui élèvent seules leurs enfants, la très grande majorité des Français a le temps de cuisiner. Cuisiner pour sa famille ou sa communauté est, au sens aristotélicien, le premier acte d'amour. Cela permet de retrouver sa souveraineté alimentaire et c'est le moyen le plus économique de se nourrir. Couper une carotte, peler un oignon est bien plus bénéfique que le yoga ou la méditation ! Il faut se reconnecter à la nature et revaloriser le monde paysan.

**Comment faire lorsque l'on est coincé en ville ?**

Concrètement, il faut privilégier les marchés, les AMAP, les circuits courts... Et faire ses courses l'après-midi, pas le matin ; quand on a faim, on achète plein de cochonneries ! Même en ville l'offre se développe de façon joyeuse et recrée un tissu social. Certains maires investissent dans les cantines et les Ehpad, et travaillent avec des acteurs locaux, privilégiant les produits bio et de saison.

**Les paniers bio, les petits producteurs, n'est-ce pas une affaire de bobos ?**

Absolument pas ! L'éveil des consciences alimentaires est planétaire. Je le vois de l'Inde au Sri Lanka, où j'achète les plus belles épices du monde. Il touche aussi les Français les plus pauvres. Il est transsocial et

transgénérationnel. Même l'agrobusiness a compris que son système était à bout de souffle. Ses représentants ont inventé en cellule de crise la « grénologie » pour « répondre aux nouvelles attentes sociétales ». Des sociétés comme Unilever, Nestlé, Danone vont tout d'un coup nous raconter qu'elles vont faire du bien à la nature. Parallèlement, les grandes surfaces font des marges encore plus importantes sur le bio, asphyxiant les petits producteurs.

**Quel rôle l'État doit-il jouer dans la transition écologique alimentaire ?**

Il faut aider l'ensemble des agriculteurs en reconversion. On pourrait supprimer la TVA sur le bio produit directement par les producteurs. Et diminuer les aides à l'agriculture conventionnelle. L'éducation nationale a aussi un rôle primordial. On devrait apprendre aux enfants à manger comme on leur apprend à lire, à écrire et à compter. Avec, dans chaque cour d'école, un potager pour expliquer ce qu'est le vivant, le cycle de la nature... Raconter l'histoire et la géographie des produits. Il devrait aussi y avoir des cours de cuisine obligatoires : faire un gratin de légumes, un potage...

**Le Michelin et les guides devraient-ils prendre davantage en compte les démarches écoresponsables ?**  
Dans l'association Relais & Châteaux que je préside, la très grande majorité des chefs est engagée dans cette voie. C'est à nous aujourd'hui d'être les plus vertueux. Il faudra, bien sûr, toujours du talent, il y a une cuisine totalement nouvelle à écrire. Mais les jeunes grands chefs du monde entier le font déjà : Alex Atala, René Redzepi, Sébastien Bras... Je trouve extrêmement intéressant le travail sur les protéines végétales, les oléagineux, les céréales, les poissons non « nobles » ou les algues.

**Faut-il consommer moins de viande ?**  
Il est évident qu'il faut privilégier les protéines végétales à l'impact énergétique inférieur. Mais les protéines animales ne doivent pas pour autant disparaître. Il faut mieux valoriser ceux qui produisent de la viande de qualité. Quant à la cleam meat (viande cultivée en laboratoire, NDLR), c'est un nouveau business poussé par les mêmes qui régnaient autrefois sur l'élevage intensif et les grands abattoirs américains, et qui tentent désormais d'instrumentaliser les végans.

**L'apologie du local ne comporte-t-elle pas un risque de renfermement sur soi ?**  
Je me méfie des postures extrémistes comme le localisme ou le véganisme. Toutes les cuisines du monde se sont enrichies des identités culinaires étrangères. Notre cassoulet n'existerait pas sans le haricot d'Amérique du Sud. Sans parler des carences de certaines zones. Le recroquevillement sur soi finit toujours par avoir un goût de rance.

**Que répondez-vous à ceux qui opposent à vos épices de qualité leur empreinte carbone ?**  
Tout arrive par bateau, avec un transport lent. Mais j'ai un rêve : utiliser d'anciens voiliers de course pour les transporter. Nous y travaillons, mais c'est encore un peu compliqué. Nul n'est parfait, chacun fait les choses à son rythme, l'important c'est d'être dans le mouvement.

**Pourquoi ne pas vous engager en politique ?**  
Beaucoup de gens m'en parlent. Mais en écrivant ce livre ou en vous parlant, je fais déjà de la politique. Chaque citoyen en fait lorsqu'il remplit son frigo. Tout doit partir du bas. Je ne voudrais pas que les politiques retombent dans les travers des mouvements écologistes. Il faut aller au-delà des ego, ne pas se battre pour une virgule, fédérer un véritable mouvement. ■

**Couper une carotte, peler un oignon est bien plus bénéfique que le yoga ou la méditation ! Il faut se reconnecter à la nature et revaloriser le monde paysan**

OLIVIER ROELLINGER