

Charlie Entretien

OLIVIER RÖELLINGER « Il faut absolument sortir des griffes de l'agrobusiness cette immense responsabilité de nourrir les hommes »



Le Collectif Les Pieds dans le plat¹ est né en 2014, avec un objectif : élaborer et offrir à tous une restauration collective de qualité, bio, locale, de saison, faite maison, et surtout pas plus chère. Voire moins. Aujourd'hui, à travers la SCIC Nourrir l'avenir, ses équipes forment des cuisiniers et des cuisinières, dans les crèches, les établissements scolaires, les Ehpad, à la demande des collectivités locales. L'école Maryse-Bastie, à Romainville, en Seine-Saint-Denis, est la première d'Île-de-France à offrir à ses élèves une cantine 100% faite sur place, bio et locale. Rencontre avec le parrain de ce collectif nourricier, Olivier Röellinger, le chef-chasseur d'épices de Cancalle (Ille-et-Vilaine) - qui a désormais passé le relais à son fils, Hugo, en cuisine et à sa fille, Mathilde, à l'entrepôt d'épices² -, lui aussi bien décidé à « nourrir l'avenir ».

CHARLIE HEBDO : Pourquoi ce parrainage ?

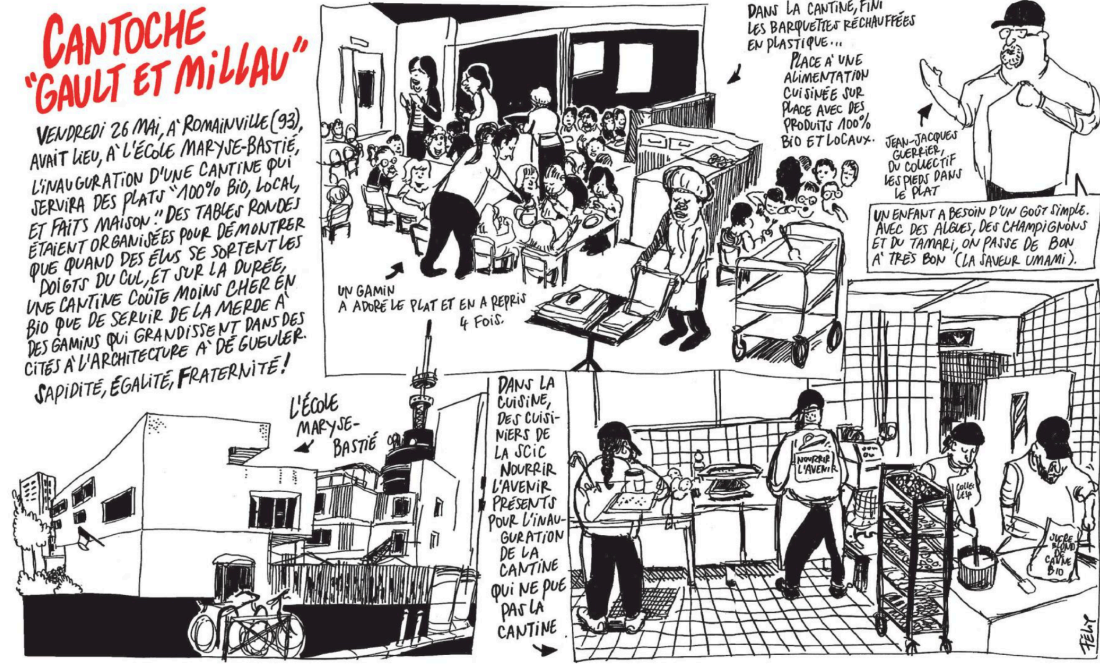
Olivier Röellinger : À la sortie de mon livre *Pour une révolution délicate* (éd. Fayard, ndr), j'ai été très étonné de l'impact qu'il a eu. Je l'ai écrit juste avant le Covid, je venais d'avoir mon premier petit-fils et je voulais faire un constat. Ça faisait quarante ans que je m'intéressais à l'alimentation, mais j'étais un peu perché, parce que cuisinier étoilé, Relais & Châteaux, etc. Sauf qu'avec tous les petits producteurs d'épices avec lesquels je travaille... à 2000 à travers le monde - je me suis bien rendu compte que la prise de conscience alimentaire était planétaire. Et ça à travers l'alimentation on pouvait trouver un nouveau but collectif, porteur de sens, de vie, de joie, que l'ensemble de la planète mange bien, voilà un programme. On est au carrefour des enjeux de notre société : des enjeux culturels, sociaux, économiques, environnementaux, de santé publique. On est au cœur de la politique.

Nourrir les gens, c'est politique ?

Pour moi, nourrir les gens, c'est une très, très grande responsabilité, parce que c'est prolonger la vie de chacun. Et pour ça, on a besoin de deux garde-manger : la terre et la mer. Alors, on peut tout raisonnablement dans le garde-manger, au point de le détruire et l'insanctifier, ou au contraire bien le gérer, juste préserver dans la nature ce dont on a besoin pour se nourrir, tout en le respectant, en le protégeant et en faisant en sorte qu'elle soit encore plus généreuse. Et donc, mon livre paraît, et là, je reçois des milliers de lettres et de mails me demandant de soutenir une multitude d'initiatives

CANTOCHE "GAULT ET MILLAU"

VENDEDI 26 MAI, À ROMAINVILLE (93), AVAIT LIEU, À L'ÉCOLE MARYSE-BASTIE, L'INAUGURATION D'UNE CANTINE QUI SERVIRA DES PLATS 100% BIO, LOCAL ET FAITS MAISON : DES TABLES RONDES ÉTAIENT ORNÉES POUR DÉMONSTRER QUE QUAND DES ÉLUS SE SORTENT LES DOIGTS DU CUL, ET SUR LA DURÉE, UNE CANTINE COÛTE MOINS CHER EN BIO QUE DE SERVIR DE LA MERDE À DES GAMINS QUI GRANDISSENT DANS DES CITIES À L'ARCHITECTURE À DE GUEULER. SAPIDITÉ, ÉGALITÉ, FRATERNITÉ !



absolument incroyables. Dans les Ehpad, dans des collectifs agricoles, dans des cantines... Et puis il y en a un qui m'a interpellé : le Collectif Les Pieds dans le plat. Ce sont des gens qui, au départ, ont été approchés par des associations d'agriculteurs bio qui avaient du mal à avoir accès aux cantines, un petit fonds leur a été accordé, puis d'un coup, au bout de trois ans, le fonds est coupé. Mais eux, ils n'ont pas voulu arrêter ni se séparer, ils se sont dit : nous, on n'y croit, on est des professionnels, cuisiniers et cuisinières de collectivités, diététiciens et diététiciennes dans le service public, c'est notre mission, notre devoir de faire en sorte que les enfants soient mieux nourris, et que l'on aide parallèlement les producteurs locaux. Bref, qu'on donne du sens au fait de nourrir des enfants. Ils font ça depuis dix ans, ils sont à peu près 300 en France, ils couvrent tout le territoire. Je les ai rencontrés, on a appris à se connaître, et très vite, au bout de six mois, j'ai dit OK, je parraine, et on va mettre le turbo.

Il y a dans la bande un type qui pour moi est le meilleur cuisinier de France, en ce sens qu'il change la donne : Jean-Marc Mouillac. Le président du conseil départemental de Dordogne, Germinal Peiro, a eu la bonne idée de recruter ce garçon comme formateur auprès de cuisiniers et de gérants dans l'ensemble des établissements de son département. Ils sont allés jusqu'à embaucher un boucher : ils choisissent les bêtes sur pied, ils les déossent et ils font leur pâté pour les cantines du département. Avec une société comme Sodexo, ce n'est pas possible de faire ça.

Comment fait-on de la bonne cuisine de cantine ? Première règle, une cuisine sur place, un contact direct avec les enfants. Parce que ces cuisiniers en chef, qui touchent au mieux 1800 euros, avec toutes leurs responsabilités, l'hygiène, la réglementation, l'organisation des équipes, la maîtrise des coûts, ce qui les maintient encore dans ce métier, c'est le sou-

rire d'enfants heureux lorsqu'ils mangent. Si on supprime ces choses-là, si on enferme ces gens dans des espèces d'usines à tambouille centralisées, où ils ne voient plus un enfant, humainement, c'est pas possible. Deuxième règle, il faut travailler évidemment avec des produits de saison, avec un maximum de produits locaux et bio. Et ce n'est surtout pas se dire : tiens, on va prendre du Babybel bio, on va mettre du pain bio, on va arriver juste aux 20% de produits bio qui impose la loi Egalim, et voilà... Non, on change tout le système, on doit aller bien au-delà de la loi Egalim. Si la France est le pays des droits de l'homme et si c'est le pays où la table est un plaisir, alors ça veut dire qu'on doit développer la notion du droit au bien manger. Pour tous, et pas comme un privilège réservé à quelques-uns. Et ce droit au bien manger, il doit d'abord exister pour les enfants, parce qu'on sait très bien que pour un bon nombre d'entre eux, le seul vrai repas équilibré de la journée sera celui de la cantine, le midi. C'est une utopie ? Je ne sais plus qui a écrit cette phrase : « L'utopie est le tout début du refus du renoncement. »

Ce n'est pas trop compliqué de faire bouger l'éducation nationale ? C'est vrai... J'entends parfois dire : « On est là pour enseigner, pas pour faire à manger. » Mais si ce n'est pas bon, les enfants ne mangeront pas. Et comment voulez-vous enseigner à des enfants qui ont le ventre vide ? Ma grand-mère me disait : « Un sac vide ne tient pas debout. » Dans les nouvelles écoles, qui viennent d'être construites, non seulement il n'y a pas de cuisine, mais il n'y a même pas l'espace pour en faire une, si on le souhaite plus tard. Dans les écoles, il faut une cuisine. Il faut arrêter avec ces espèces de gros bazars de cuisines centrales qui nourrissent des milliers de gamins. D'autant que c'est une fausse bonne idée : ils sont persuadés de faire des économies, et de blinder les questions de sécurité et de chaîne du froid, alors qu'au contraire on démultiplie les possibilités de contamination, avec des risques de baisse de la température

lors du transport, puis de remontée de la température lors du stockage. Sans compter toutes les manipulations. Les risques sont beaucoup plus importants que de prendre un produit brut, de le cuire et de le servir. C'est du simple bon sens : moins de matériel, moins de transport, moins de stockage. Et c'est moins cher. Avec ce 100% fait maison, avec des cuisiniers, avec ce rapport direct aux agriculteurs, on arrive à des coûts extrêmement maîtrisés et surtout à un gaspillage quasiment divisé par trois. Les cartons rigides de l'agro-industrie sont déjà prêts dans des conditionnements énormes, quand vous ouvrez un paquet parce qu'il vous manque 10 parts et qu'il en contient 50, ça sont 40 parts que vous foutez en l'air... Quand on dit que du fait maison, bio, local, ça coûte plus cher, c'est absolument faux. Là, on en apporte la preuve, dans l'ensemble de ces collèges. C'est ce que je salue et que j'admire dans ce collectif : ils apportent la preuve, c'est factuel, et il y a des gestionnaires qui le constatent.

C'est quoi, le vrai bio ? Aujourd'hui, le bio est malmené. Le lien des Françaises et des Français avec ces agriculteurs du bio s'est tissé sans un sou d'argent public. Ils l'ont établi petit à petit, en direct. Et puis un jour, la grande distribution, les toutes grandes centrales d'achat ont considéré que là il y avait un véritable marché, et surtout une possibilité d'exploiter une valeur ajoutée, parce qu'il y avait un label, qui avait été bâti avec des gens extrêmement courageux au départ. Je peux vous assurer que dans les années 1990, quand je faisais le marché des Lices, à Rennes, on les voyait, c'étaient deux ou trois babas avec le pétard au coin des lèvres, un peu défoncés, des bons gauchos qui savaient tout sauf faire de l'agriculture. Et ils avaient tellement raison : parce qu'ils avaient la notion du vivant. Parait pour ceux qui ont cherché leurs produits. Aujourd'hui, ça a un peu dérivé, c'est devenu individualiste, trop de gens regardent le bio à travers le prisme « il n'y a pas de pesticides, donc mon enfant ne va pas

choper un cancer dans les années à venir ». Mais ce n'est pas ça, le bio. Le bio, c'est respecter le vivant, ce fameux garde-manger. Aujourd'hui, quand on voit Leclerc bio, ça veut dire que demain on va voir Monsanto bio. Quand l'ex-président de la FNSEA nous dit que l'avenir de l'agriculture française, c'est le bio : danger ! Ils ont déjà essayé de nous enflammer avec la fameuse « agriculture raisonnée » et le label « haute valeur environnementale ».

C'est quoi, l'escoquerie ? Vous replantez 40 m de haies pour que, peut-être, des petits oiseaux reviennent un jour, vous allez utiliser un petit peu moins d'eau, diminuer un petit peu vos pesticides et votre glyphosate, et puis vous allez avoir votre label. C'est de la poudre aux yeux, ça n'a aucun sens. Mais ça permet de dire : « Vous voyez, nous, les représentants de l'agriculture française, on fait avancer les choses. » Beaucoup d'agriculteurs qui étaient en conventionnel, quand ils ont vu que même Leclerc pouvait être bio, sont rentrés dans le cahier des charges bio, mais on était extrêmement limités, en profitant de toutes les brèches qu'il contient. Et ils ont commencé à faire du bio intensif. En utilisant effectivement des produits naturels, mais à une telle dose qu'ils deviennent eux aussi nocifs. Il y a des tas de poisons, dans la nature. Essayez de consommer de la muscade à haute dose, par exemple... Quand on veut faire du bio intensif, ça donne des choses abrutantes. Ils ont tenté de nous faire croire qu'on pouvait manger des tomates bio toute l'année, produites en Bretagne. Mais le producteur de vraies tomates, en Bretagne, il ne va pas sortir sa première récolte avant le 8 juillet ! On a réussi à peu près à limiter les dégâts, mais pas assez...

Le premier chapitre de votre livre s'appelle « Reprenons notre liberté ». C'est quoi, reprendre sa liberté alimentaire, dans le monde, aujourd'hui ? C'est abandonner son Caddie de supermarché, retourner au marché local ou chez les producteurs lorsque l'on en a la possibilité, se rapprocher des Amap, se reconnecter à la nature, à nos hommes et à ces femmes qui façonnent cette nature, et surtout cuisiner.

Beaucoup vont vous répondre que commander des sushis à un esclave à vélo sur Uber Eats, c'est plus pratique que de se préparer une salade ou de se faire cuire un œuf. Ce rôle vital de prendre dans la nature des produits bruts, de les transformer pour que nous puissions nous nourrir, on l'a laissé à l'industrie. Quand quelqu'un fait la cuisine pour vous à la maison ou chez des amis, que veut faire cette personne ? Elle veut vous faire plaisir. Comment voulez-vous que l'on demande à l'industrie de nous faire plaisir ? On ne peut pas lui en vouloir : l'industrie, sa finalité, c'est de faire des profits. Il faut que les hommes se réapproprient cet acte majeur qui est de se nourrir, de cuisiner. Il faut absolument sortir des griffes de l'agrobusiness cette immense responsabilité de nourrir les hommes. Vous connaissez les Diners collectifs ?



Non... Il y a là tout le gotha breton, Bolloré, les patrons d'Ouest-France, Poitiers d'Arvor à Hépoux, les gens du Crédit agricole... Ils m'avaient invité, pour me faire rentrer dans leur griron. Je leur avais dit : « Je vous bien venir, mais d'abord vous allez m'écouter pendant quarante-cinq minutes avant de dîner, et puis, après, vous verrez si je me réveille. » Et donc, pendant quarante-cinq minutes, j'ai expliqué que notre Bretagne est malade. Le littoral, réservé aux gens qui ont réussi, à beaucoup de retraités, c'est la façade. Le reste, l'intérieur, c'est là où on va entasser tous les dérivés de porc et faire beaucoup, beaucoup de lait. La Bretagne consomme 7% de ce qu'elle produit, le reste part à l'export. Et dans tout ce business, il y a deux variables et trois constantes. Les deux variables, c'est, d'un côté, l'agriculteur, qui ne sait pas combien il va être rémunéré à la fin de l'année, et, de l'autre côté, au bout de la chaîne, le consommateur, que je préfère appeler le mangeur. Pour les constantes, la première, ce sont les résultats financiers de l'agrobusiness - je n'ai jamais vu une boîte d'agrobusiness se casser la gueule, éventuellement, elle est rachetée, mais elle ne fait pas faillite. La deuxième constante, ce sont les résultats financiers des distributeurs, en particulier du Crédit agricole et du Crédit mutuel. Et la troisième, ce sont les résultats financiers des quatre centrales d'achat de la grande distribution. Et ce sont des constantes de progression, parfois à deux chiffres. Vous vous êtes bien gaves. Et entre-temps, bah, vous avez empoisonné nos nappes phréatiques, vous avez empoisonné la terre, vous avez empoisonné l'air avec un taux d'ammoniacque absolument dingue sur toute la Bretagne, et, évidemment, vous avez empoisonné tout le littoral, avec le scandale des algues vertes, contre lesquelles les collectivités ont investi des millions et des millions, en vain. Je n'ai pas été réactivé. (Rires)

Propos recueillis par Gérard Blot

Retrouvez la version longue de l'entretien sur charliehebo.fr
1. collectiflespiedsdansleplat.fr
2. maisons-de-bricourt.com/fr