

**Annexe 12.2**

**Ludovic Delaloye**

---

**De :** "Jean ZIEGLER" <Jean.Ziegler@unige.ch>  
**Date :** mercredi 28 mars 2012 18:04  
**À :** "Ludovic Delaloye" <ludovic.delaloye@netplus.ch>  
**Objet :** Re : Rencontre du 14 mars à Sion

Cher Monsieur,

MERCI de votre passionnante lettre. Votre combat contre l'alimentation industrielle m'impressionne profondément.

Des hommes courageux, déterminés, lucides comme vous, sont rares.

J'ai été très heureux de vous rencontrer à Sion.

Croyez, je vous prie, à ma solidarité, mon admiration et ma vive amitié,

Jean Ziegler

Le 19-03-12, **Ludovic Delaloye** <ludovic.delaloye@netplus.ch> a écrit :

Monsieur Ziegler,

Suite à notre rencontre à la librairie Payot à Sion, le mercredi 14 mars, lors de la séance de dédicace de votre livre "Destruction massive, géopolitique de la faim", je vous écris pour donner suite à notre conversation, ainsi qu'à votre demande de rester en contact. Je n'ai malheureusement, pour des raisons professionnelles, pas pu participer à la projection du film et au débat organisée par le Rotary Club de Sion au Collège des Creusets. J'ai par contre eu le plaisir de lire le compte rendu publié dans le *Nouvelliste*.

Je m'appelle Ludovic Delaloye, né à Sierre (VS) en 1980, sous-chef de cuisine à l'École d'Agriculture du Valais à Châteauneuf-Sion, expert aux examens CFC de cuisiner(ère)s à Sion et au Brevet fédéral de chef(fe) cuisinier(ère)s à Lausanne et Weggis. Je suis en train de me préparer quotidiennement aux examens du Diplôme fédéral de chef de cuisine (maîtrise fédérale) qui auront lieu en 2013. J'ai en parallèle enseigné les arts martiaux pendant 11 ans dans un petit club sédunois et continue à pratiquer différentes disciplines, qui m'ont permises de découvrir différents pays à travers mes voyages.

En effet, à Sion, je vous ai fait part de mon engagement personnel et professionnel dans mon combat contre la mainmise, ô combien déjà établie, de l'industrie agroalimentaire sur notre profession de cuisinier(ère) et sur la libéralisation du marché des denrées alimentaires. Cet état de fait permet aujourd'hui, et sans réflexion globale, de consommer non seulement des produits industriels riches en additifs, conservateurs, exhausteurs de goûts, graisse de palme (déforestation massive), etc, mais aussi des produits de provenances lointaines, qui engendre une énergie grise incroyable, et qui induit une délocalisation énorme des produits locaux et régionaux. Tout ceci dans le but d'une soi-disante baisse des coûts, qui autorise légalement le déclin de notre profession, alors que nous nous battons en parallèle - au travers nos associations professionnelles - pour améliorer la formation de nos jeunes apprenti(e)s cuisinier(ère)s et favoriser/faciliter l'accès à la formation continue dans le monde de l'hôtellerie et la restauration. Si nous, cuisinier(ère)s, ne prêtons pas une grande attention et méfiance vis-à-vis de ce que nous trouvons sur le marché, nous devenons très facilement les serviteurs fidèles et au bon sens endormi d'une industrie agroalimentaire avide de gains et de profits à courts termes, au détriment de ce que nous appelons volontiers: l'amour du métier et du travail bien fait.

Dans mon cursus professionnel, je me spécialise dans la cuisine collective et l'impact que celle-ci a sur notre économie. Selon Liliane Brugmann, responsable section nutrition et activité physique de l'Office fédéral de la santé publique, dossier "standards de qualité suisses pour une restauration collective promouvant la santé": "selon les estimations, au moins un million de personnes en Suisse prennent, au minimum, un repas quotidien dans un établissement de restauration collective, c'est-à-dire sur le lieu de travail, à l'hôpital, dans un établissement médico-social ou dans les écoles." C'est dire l'impact que cette branche a, non seulement sur la santé publique, mais aussi sur l'origine des denrées alimentaires, sur les conditions d'élevage et de production, bref, sur l'économie d'une région.

Or, il s'avère qu'une majorité des denrées alimentaires sont importées à grande échelle de l'étranger sur le marché suisse, pour une raison de coût, alors que nous en produisons sur notre territoire. Voici un extrait d'un e-mail que j'ai envoyé à des responsables du Service cantonale de l'agriculture du Valais, service dans lequel je fais partie. Mon « coup de gueule » résultait d'un constat des achats effectués dans grand nombre de collectivités publiques.

-----  
En parallèle, et durant la haute saison actuelle, sont achetés et consommés: des asperges vertes et divers légumes surgelés de Chine, des fruits en boîtes de Thaïlande, des fraises et des cerises de France, etc. De plus, au printemps, du raisin de table d'Afrique du Sud est importé à tour de bras, et les fraises suivent en automne... Les tomates proviennent exclusivement du Maroc, accompagnées de leurs consœurs courgettes, framboises, mûres, et j'en passe. Où est le réel soutien à l'agriculture valaisanne ? D'autres points sont encore à soulever: du lapin (que la Suisse ne produit pas, mais la France) de Chine est consommé, des pommes de Nouvelle-Zélande, etc. En plus d'une majorité de produits en poudre (crèmes desserts, diverses sauces, etc.) et surgelés prêts à réchauffer, tous les déchets ne sont - et de loin - ni triés, ni recyclés.

Pour ne parler que de la Chine, non seulement l'énergie grise et à son apogée, mais les conditions sanitaires de fabrication ne correspondent pas à celle de l'UE et encore moins à celles de la CH. Et n'oublions pas le travail des enfants dans les champs... et le marché spéculatif sur ces denrées alimentaires...

Les raisins de la colère... La couleur rouge sang des tomates du Rhône... Mémoire courte, mais l'Histoire continue...

D'un côté, l'Etat finance un grand projet, et de l'autre, il achète toutes ces denrées via les subventions, budgets, projets alloués aux établissements publics. Il est fort à parier qu'aucun élu n'est réellement conscient de cela...

Il est scandaleux d'informer aux petits consommateurs l'importance des produits de saison – non seulement pour leur santé, mais aussi pour l'économie du pays – alors qu'en même temps, une grande partie des collectivités publiques se fournissent de tels produits. Admettons que les 330'000 résidents en Valais consomment de façon durable, en me basant sur le rapport de gestion 2010 du RSV p. 11, il reste toujours 388'000 patients (38'000 stationnaires et 350'000 ambulatoires, sans compter la partie self-service) - uniquement pour le RSV donc - qui consomment les denrées précitées. Je te laisse imaginer l'importance du volume de consommation en réunissant l'entier des collectivités... et l'argent qui sort de notre cycle.

A mon avis, les politiques d'achats dans les collectivités sont complètement négligées, comme il fût le cas auparavant avec l'isolation des bâtiments. Depuis lors, les normes de constructions et de rénovations ont été ajustées, qu'en est-il alors du soutien réel à notre agriculture VS et CH ?

Comme quoi, ce n'est pas tout de la faute des entreprises privées...

-----  
Ce message a trouvé un écho très positif. Je constate que ce domaine est véritablement inconnu de la plupart des responsables et décideurs. Les gens croient connaître sans vraiment connaître. La question aujourd'hui est: comment corriger et mettre concrètement en application une telle politique ? Comment faire passer le message à un niveau supérieur ? Comment faire prendre conscience d'une telle situation ? Ce sont des questions qu'il faut souvent reposer, afin d'éviter qu'elles ne tombent dans un oubli, qui fait le beurre d'une industrie aux mœurs très absentes.

La lecture de vos livres durant mon adolescence, et particulièrement "Les nouveaux maîtres du monde, et ceux qui leur résistent", m'ont particulièrement aidés à comprendre les enjeux actuels. C'est donc avec une grande admiration et un immense plaisir que je vous ai fait part de ces quelques lignes.

Au plaisir de vous rencontrer et... de vous lire !

Bien à vous et meilleures salutations.

Ludovic Delaloye

-----  
Sous-chef de cuisine avec brevet fédéral  
-----

Rue de la Chujale 4  
CH - 1974 Arbaz VS  
+41 78 743 09 59

--

\*\*

Jean Ziegler  
Vice-President of the Advisory Committee  
of the UN Human Rights Council  
P.O. Box 136  
1211 Geneva 21  
Switzerland  
Tel.: + 41 22 754 00 14  
Fax: + 41 22 908 62 62  
\*\*\*

New publication:  
in French *Destruction massive, géopolitique de la faim* (Éd. du Seuil)