

# FORUM **Libération**

VENREDI 9 NOVEMBRE 2018

Comment bien manger avec des ingrédients produits localement? Une journée de débats et d'échanges ce vendredi en région Occitanie.

## ALIMENTATION À TABLE CITOYENS!

### VIVRE ENSEMBLE

Comme disait le grand chef Alain Chapel, «la cuisine, c'est beaucoup plus que des recettes». En reportage, il y a quelques jours en Occitanie, j'ai découvert un potage de fanes de navets de la haute vallée de l'Aude qui pourrait être le plat de résistance du grand débat public organisé vendredi soir à Toulouse par *Libération* à l'occasion de la consultation citoyenne sur l'alimentation organisée par la région. Car cet humble potage dit tout de nos préoccupations sur le boire et le manger : confectionné à partir de légumes locaux, de saison, et cultivés sans saloperies chimiques qui pourraient empoisonner les feuilles et les tiges. Il est aussi un bel exemple de lutte contre le gaspillage puisqu'il utilise les fanes de navets. Parce que se nourrir est l'un des premiers et des derniers actes de la vie, la quête du bien-manger est d'abord individuelle. Elle suppose des gestes simples, elle encourage à aller à la rencontre des producteurs, de nouveaux fruits et légumes mais aussi des variétés anciennes et à payer le juste prix aux agriculteurs. La cuisine étant un formidable fil pour dérouler la vie des humains et l'histoire du monde, une fenêtre sur les cultures et les modes de vie...

Plus que jamais, la cuisine est un enjeu majeur, car elle allie des thématiques cruciales pour notre avenir comme la production agricole face au réchauffement. La question de l'alimentation doit être au centre de la table à l'école, à l'hôpital, dans les restaurants d'entreprise, dans toutes les formes collectives du boire et du manger, car elle permet d'échanger, d'enseigner, de transmettre. Et donc de vivre ensemble.

JACKY DURAND

