

*Intervention de S.A.S. le Prince
World Culinary Council
Musée Océanographique de Monaco
Lundi 9 octobre 2023*

Monsieur le Président,

Monsieur le Vice-Président, cher Mauro,

Mesdames et Messieurs,

Je vous remercie chaleureusement de m'avoir invité à prendre part au World Culinary Council, organisé par l'association Relais & Châteaux.

Je me réjouis de constater que la question de la gastronomie durable prend de plus en plus d'ampleur. Cela s'est récemment manifesté lors du Sommet de la Gastronomie Durable, organisé par le Chef Alain Ducasse et ma Fondation, avec le soutien de Moët Hennessy et de la Société des Bains de Mer, lors duquel vous nous avez fait, cher Mauro, le plaisir d'intervenir.

.../...

La gastronomie est le moteur de toute la filière agroalimentaire riche de la diversité de ses acteurs : producteurs, pêcheurs, agriculteurs, éleveurs, restaurateurs, hôteliers, groupes multinationaux mais aussi consommateurs.

Il est donc enthousiasmant de voir de grands noms de la gastronomie et de nombreuses entreprises se pencher sur la question cruciale de la relation entre alimentation, biodiversité, santé de nos sols, santé animale et santé humaine.

Car parler de gastronomie c'est bien entendu soulever la question de la sécurité alimentaire, mais c'est également réfléchir aux enjeux de la déforestation, des pollutions chimique et plastique, ou encore du gaspillage, de la surconsommation des ressources naturelles et des émissions de gaz à effet de serre.

Autant de défis qui doivent nous pousser à réfléchir en termes de bien commun.

Votre démarche engagée me semble par conséquent particulièrement bienvenue.

Elle l'est d'autant plus que nous connaissons tous les difficultés auxquelles nous faisons face pour aborder ces questions : les scientifiques peinent à se faire entendre, les politiques à accélérer la transition.

Il existe heureusement un consensus croissant sur la nécessité d'apprendre à consommer de manière plus respectueuse des ressources naturelles et des animaux, plus respectueuses également des peuples autochtones, bien souvent privés de leurs terres pour satisfaire une industrie agro-alimentaire intensive.

.../...

Toutefois, si nous devons apprendre une forme de sobriété, nous ne devons pas pour autant renoncer à inventer, à innover, à progresser.

C'est là notre seule manière d'entraîner nos contemporains sur le chemin d'une société à la fois plus acceptable et plus durable.

Ce chemin, je le crois, doit aussi prendre la forme de nouveaux récits nous permettant de réapprendre à vivre ensemble, dans un monde nous réconciliant avec la nature. Des récits offrant des perspectives plus positives.

Vous avez le pouvoir et la responsabilité d'agir et de sensibiliser, que ce soit en cuisine ou en salle, mais aussi dans la relation quotidienne que vous entretenez avec vos fournisseurs et clients.

.../...

Cette approche est primordiale afin d'instaurer des pratiques plus durables, dont il nous faut impérativement accélérer la mise en œuvre.

Par la créativité de votre cuisine, vous avez le pouvoir de nous reconnecter aux produits qui sont dans nos assiettes et ainsi réaffirmer le lien qui unit la gastronomie à son terroir, à son climat mais aussi à notre santé.

Nos habitudes de consommation nous éloignent hélas trop souvent de nos aspirations et de nos besoins profonds, nous incitant à consommer des produits alimentaires trop transformés ou contenant des substances nocives.

Il serait vain de penser que la santé humaine pourrait être dissociée de la santé planétaire.

Ensemble, nous devons redéfinir nos références pour produire et consommer dans le respect de la Planète.

L'angle n'est pas de moins se nourrir, mais de mieux se nourrir.

Cela nécessite un effort collectif à long terme, afin de créer le nouveau modèle de société qui s'impose en réponse aux multiples crises pesant sur le climat, l'océan et la biodiversité.

Ce changement commence dans nos assiettes, en réapprenant à manger en conscience et en redécouvrant la convivialité et le partage.

Je vous remercie