

«Il ne faut ni humaniser l'animal ni nier notre part d'animalité»

INTERVIEW Le chef, animateur de l'émission «Bille en tête» sur la RTS et responsable des ateliers culinaires de l'Alimentarium de Vevey était à la Ferme-Asile ce week-end pour donner sa vision de l'alimentation.

PAR JEAN-FRANCOIS.ALBELDA@LENOUVELLISTE.CH

SON PARCOURS

→ Chef de cuisine, Philippe Ligron est aussi un enseignant-né qui souhaite transmettre sa passion. Après sa formation professionnelle en Allemagne, en France et en Suisse, il a obtenu un diplôme fédéral d'aptitude pédagogique, complété par un CAS et s'est engagé dans des recherches dans le cadre de l'Institut fédéral des hautes études en formation professionnelle. Conférencier, il est aussi chroniqueur et consultant culinaire pour la Radio suisse romande. Depuis 2016, il est à la tête du département des animations culinaires à l'Alimentarium.

D'emblée, il prévient: «Je suis un viandard», quitte à désarçonner un brin les auditeurs de cette discussion intitulée «Vegan et cochonnailles». Philippe Ligron n'a pas la langue dans sa poche et les papilles qui la tapissent n'ont aucun souci à déguster les protéines animales. Pour autant – et c'est toute la réflexion que propose l'exposition «Des animaux à la ferme» actuellement visible à la Ferme-Asile – il prône une consommation responsable et consciente. Interview d'un chef engagé.

Philippe Ligron, il y a dans cette exposition une vidéo où l'on voit une vache se faire abattre dans les règles de l'art. Elle est pourtant dure à regarder. Comment vous situez-vous par rapport à cette réalité?

Pour moi, respecter un animal ce n'est pas ne plus en consommer. J'ai des animaux à la



Philippe Ligron bat en brèche de nombreux lieux communs liés à notre alimentation. A la Ferme-Asile, ses mots ont fait mouche. SABINE PAPILOU

maison, des poules, j'ai eu des lapins, donc je parle en conscience. Respecter un animal, c'est consommer tout l'animal. C'est la divergence que j'ai parfois avec les tenants du véganisme. Je ne veux pas créer de clivage, mais juste livrer ma pensée, mon analyse et mon interprétation de notre consommation de viande. Il ne faut pas se voiler la face. Une viande, c'est un animal. Il ne faut ni humaniser l'animal ni nier notre part d'animalité.

Mais il faut offrir à l'animal une vie correcte qui correspond à ses besoins, avec de la nature autour, assez d'espace.

Le cœur de votre combat, c'est la problématique de l'industrialisation?

Oui, et tout passe par l'éducation. Mais la grande distribution n'est pas fautive. Elle ne cherche que le profit. Et elle n'en fait que parce qu'elle sait répondre au besoin de la clientèle. En l'occurrence le besoin c'est limiter au maximum les achats alimentaires pour maximiser le pouvoir d'achat, pour les vacances, pour une télé à écran plat, pour un 4x4 qui permet de faire de jolis tours. Ce sont des caricatures mais le consommateur est responsable de la situation. L'autre grand problème, c'est le temps. On va en grande surface pour en gagner. Mais des solutions existent à l'échelle des coopératives locales, avec la possibilité de commander en ligne son panier et d'aller le chercher après le travail. Pour moi, c'est ça l'avenir.

On sait aussi que, écologiquement, la consommation de

viande à cette échelle n'est pas viable. Quel est le futur en matière selon vous?

On parle de «cochonaille» aujourd'hui... Pour l'avenir, je le répète, c'est consommer tout l'animal et donc manger des abats. On ne trouve, restaurants compris, presque que des côtes et des entrecôtes, l'ailou de l'animal donc. Ça représente entre 12 et 17% du poids de l'animal. Que fait-on du reste? La Suisse est le pays qui gaspille le plus d'aliments en Europe, soit le 40% de notre alimentation. En consommant tout l'animal, on tuera simplement moins d'animaux et c'est une tout autre dynamique qui se mettra en place.

Du point de vue écologique aussi?

Il faut 12 000 litres d'eau pour faire un kilo de bœuf. C'est clair, dans cinquante ans, même avant, le bœuf ne sera plus une viande commune. Elle ne l'était pas dans le passé, d'ailleurs. Le bœuf c'était le tracteur. On ne mangeait pas son tracteur. En en faisant l'élevage, on a vécu au-dessus de nos moyens, c'est clair.

Que prônez-vous donc?

De même que je mange de la viande, je n'ai rien contre le végétarisme ou le véganisme. L'important, pour moi, c'est le plaisir. Arrêtons de stigmatiser. Quand vous avez du plaisir, vous avez de l'appétit. Quand vous avez de l'appétit, vous salivez. Quand vous salivez, vous avez une meilleure digestion. On est donc moins malade, on va moins chez le médecin et ça a un impact sur les coûts de la santé.

Les affaires de mauvais traitements dans les abattoirs ne cessent de sortir au grand jour. La souffrance animale, comment la percevez-vous?

Elle est inadmissible. Entasser dix animaux dans cinq mètres carrés, c'est intolérable. Mais il ne faut pas clouer toute une profession, tout un artisanat au pilori pour des exceptions. Pour le foie gras, par exemple, on a pris le problème à l'envers. Il ne faut pas interdire la production, mais plutôt l'importation et travailler avec des gens qui connaissent ce travail, localement, en réglementant. Les oies, les canards se gavent naturellement avant la migration. Mais pas comme on le fait maintenant, ça c'est dégueulasse. Un canard qui se gavage naturellement, son foie fera 150 grammes. Là, on arrive à des foies de 400 grammes.

Vous parlez de santé. Mais qu'en est-il des intolérances, lactose, gluten... qui se multiplient?

Le pain qu'on mange maintenant n'est pas du pain. C'est un produit chimique et industriel. Il est fait à partir de mélanges de farines industrielles, faites avec du gluten synthétisé. Ce gluten n'est pas assimilable par notre organisme. Donnons aux gens du bon gluten, petit épeautre ou autre, ça résoudra une bonne partie du problème.

Votre vision est-elle bien perçue, reçue aujourd'hui?

Vous savez, si on se dit les choses gentiment et poliment, le débat peut avoir lieu. Pour moi, les véganes ont des choses intéressantes à dire. Par contre, des actions comme balancer du faux sang sur une pauvre employée de wagon-restaurant, ça ne fait pas avancer leur cause. Et c'est dommage.

La nature et la culture réconciliées

La distinction entre nature et culture est l'un des fondements de la civilisation occidentale. Une dualité que l'actuelle exposition de la Ferme-Asile explore et interroge. Durant tout le week-end, conférence, tables rondes, contes ateliers pour les familles, ont permis au public de sonder son rapport intime, inné ou acquis à l'animalité. Le loup, notamment, s'est taillé la part du lion dans les thématiques développées. Car s'il est bien un animal qui incarne la nature dans ce qu'elle a de plus indomptable, c'est bien lui. Avec ce moment assez génial où, alors que les adultes assistaient à une discussion scientifique sur les prédateurs, leurs enfants se confectionnaient des costumes de loup pour venir ainsi clore les débats de manière impromptue et à grand renfort de hurlements. Culture et nature, art et science, une bien belle réconciliation conceptuelle... JFA

«La Suisse est le pays qui gaspille le plus d'aliments en Europe.»