

**GILLES-ÉRIC SÉRALINI  
ET  
JÉRÔME DOUZELET**

# **POISONS CACHÉS OU PLAISIRS CUISINÉS**

**DIALOGUE ENTRE UN CHEF ET UN SCIENTIFIQUE**

PRÉFACE DE JEAN-MARIE PELT

*DOMAINE DU POSSIBLE  
ACTES SUD*



*À Marc,  
pour celles et ceux qu'il a fait avancer.*

*À Mia, Lola, Harmonie, Alexandre,  
pour l'avenir du monde.*

**PRÉFACE DE JEAN-MARIE PELT** 12

**INTRODUCTION : POURQUOI UN DIALOGUE ENTRE UN CUISINIER ET UN SCIENTIFIQUE ?** 16

**I. LE CYCLE DE LA VIE ET DES POLLUANTS** 26

1. Le cycle de la vie : notre intimité avec les étoiles 27

*Manger, un acte fondateur. Une recette universelle. La chimie de la vie. Le cycle du carbone naturel : un peu du jardinier dans notre assiette.*

2. Du vin, du fromage et du pain : quand les poisons s'invitent 34

*De l'importance de la typicité des terroirs. Vin : fûts traités et arômes artificiels. Micro-organismes en ampoules ou parfums de fleurs des prés. Une vraie tomme du Jura. Du pain, il ne reste que le nom. Uniformisation du goût et mélanges standardisés.*

*Truite du mont Lozère fumée au Rivet en deux façons, sur coleslaw de pommes et de radis* 40

3. Poisons cachés : portraits de famille 42

*Les carbonnes fossiles contaminent le cycle de la vie. Arômes et hormones, des systèmes de communication qui mènent le monde. Quand le pétrole singe les arômes naturels. Les poisons s'installent dans nos cellules. Comment ils brouillent nos communications cellulaires.*

4. Focus sur un couple infernal : pesticides et OGM 51

*Vous avez dit OGM ? Un empoisonnement organisé. Des produits qui soignent les plantes ? Des OGM qui soignent ? OGM agricoles, des plantes à pesticides. Les principaux OGM cultivés. Des promesses non tenues. Du bricolage scientifique. OGM + pesticide, le kit prêt à l'emploi.*

**II. IN VIVO, POURQUOI UNE ÉTUDE QUI CHANGE TOUT ?** 60

1. Pourquoi une étude sur les OGM et les pesticides ? 61

*De l'importance des cancérogènes environnementaux pour expliquer les cancers du sein. La rencontre avec les commissions d'évaluation. Des dossiers d'évaluation qui n'en sont pas. Dénoncer l'absence de tests corrects. Les premiers tests bâclés.*

2. In vivo, notre santé en danger 67

*Prendre le contre-pied des tests existants. Le protocole. Les tests. Des résultats alarmants. Le scandale.*

3. Et si on recherchait les vrais responsables...? 72  
*La réaction des experts et des commissions d'évaluation aux révélations d'In vivo. La responsabilité des experts. Des connivences et des intérêts farouchement gardés. Comment on manipule la presse et Internet. Comprendre le circuit des dossiers d'évaluation. Des conflits d'intérêts passés sous silence. De la nécessité d'une science indépendante et responsable. La science, une mission de service public. Une réforme urgente.*
4. Mais si le scandale ne s'arrêtait pas là? 99  
*Quelques réactions encourageantes, quand même. Comprendre la violence de l'opposition à In vivo. Et si on allait encore plus loin? Des croquettes contaminées. Peut-on encore parler de tests sanitaires? Des données historiques fausses. Des protocoles de recherche qui masquent la réalité des faits.*
- Côtes-de-Gascogne Colombelle, croquant de banane plantain à sa purée acidulée, effiloché de canard confit, sirop d'hibiscus : la banane rasta 111  
*Chlordécone et cancers de la prostate en Martinique. Malbouffe et OGM au pays de la biodiversité. De la nécessité d'une cuisine diversifiée. La recette.*

### III. DE LA NÉCESSITÉ DE RESTAURER LA BIODIVERSITÉ 116

1. Goût et biodiversité 117  
*Des saveurs qui dialoguent avec subtilité. L'art de composer une recette. Les récepteurs sensoriels. Comment se construit le goût. Les méfaits d'une alimentation uniforme. Une alimentation diversifiée grâce au goût. Qui dit alimentation variée dit santé. Le goût, une manière de dialoguer avec notre environnement. Une biodiversité vitale.*
2. Notre diversité culinaire menacée 124  
*La biodiversité dans l'assiette. La diversité chimique prend le pas sur la biodiversité de la vie! Quatre végétaux représentent 60 % de l'alimentation mondiale. La réduction de la biodiversité est subventionnée. Une valeur nutritive qui dégringole.*
3. Les écosystèmes sacrifiés à l'asservissement économique 130  
*Rendements contre diversité. Des plantes transgéniques à la place des espèces qui disparaissent? Les grandes crises d'extinction. La crise d'extinction actuelle. La biodiversité sacrifiée sur l'autel des profits à court terme : l'exemple de l'huile de palme. Le chef cuisinier garant des produits qu'il cuisine.*
- Sushis d'encornets aux saveurs de Camargue et de Cévennes 136  
*Faire ressortir les arômes naturels. Le processus créatif en cuisine.*

## **IV. LE PÉTROLE ET LA GUERRE DANS NOS ASSIETTES** **140**

1. L'alliance entre la chimie et le pétrole 141  
*La grande rencontre. Les pesticides : enfants des guerres du XX<sup>e</sup> siècle. "Bayer, Monsanto : tout est bon dans le poison !"*
  2. Des maladies environnementales 148  
*Comment les polluants agissent dans notre corps. Une action qui varie selon le sexe des individus. De quelles maladies parle-t-on exactement ? L'épidémiologie insuffisante pour expliquer les effets des polluants. La faute aux polluants : sept faisceaux de preuves.*
  3. Agro-industrie et agroalimentaire 152  
*Une concentration des richesses comme au temps des absolutismes. Du rendement, à tout prix ! Recyclons tous les résidus : de la glu rose pour nos enfants. Les dix premiers groupes mondiaux d'agro-industrie contrôlent ce qu'on consomme le plus au quotidien. Le jeu de la grande distribution. L'affaire Findus. Accaparement et pollution de l'eau. Le pétrole partout : parcours d'une carotte industrielle. Les supercheries des produits transformés : vous aimez les glaces ? Un continent de plastique pour nourrir les poissons. 10 calories d'énergie fossile pour 1 calorie de nourriture industrielle !*
  4. De la nécessité d'une hygiène chimique 161  
*Des semences standardisées. Ces polluants qui affaiblissent les plantes. De la nécessité d'une hygiène chimique. Se détourner de l'agro-industrie. Le restaurateur doit donner l'exemple.*
- Dos de taureau de Camargue en croûte de foin et son jus corsé* 166

## **V. ON N'A PAS FINI DE CUISINER !** **168**

1. Une cuisine, une époque 169  
*La sacralité du repas. Cuisine et poisons, de vieilles connaissances. Cuisine de cour vs cuisine populaire. La gastronomie à la française au XX<sup>e</sup> siècle : entre terroir et diversité. Les Trente Glorieuses, le virage vers l'abondance et l'industriel. Toujours plus de nouveauté ! Une cuisine tape-à-l'œil. La cuisine moléculaire. Une cuisine cellulaire aurait-elle de l'avenir ? Des bactéries intestinales dans notre alimentation : E. coli. Oppositions et résistances, ces chefs qui s'engagent.*
2. Chacun sa cuisine : deux mondes qui s'opposent 179  
*Derrière chaque objet, une conception du monde. Organic is orgasmic. Les aliments industriels subventionnés par nos impôts. Les coûts cachés d'une production alimentaire industrielle. Détournement de richesses à grande échelle ! L'université au service de l'agro-industrie ? Des saumons transgéniques, l'emblème d'un système qui ne tourne pas rond.*

3. Après *In vivo*, l'étude qui cuisine les adjuvants 187  
*Pourquoi une nouvelle étude ? Le rôle des adjuvants. Pourquoi les pesticides sont beaucoup plus toxiques encore qu'on ne le croit.*

4. De Monsanto à Tchernobyl, des cuisines du secret? 192  
*Comment on s'efforce de cacher les scandales sanitaires. OGM et gaz de schistes, mêmes logiques de négation. Et les polluants radioactifs ? Youri Bandajevski : des vérités censurées.*

*Dolmas de feuilles de cassis au riz au lait et baies noires, sucre liquide de mélilot jaune* 196

## **VI. VERS UNE AUTRE PHILOSOPHIE DE VIE 198**

*Le local, l'économie de demain. La nature est d'une diversité flamboyante. Retrouver l'échange humain. Ne pas être complice. Retour à la déontologie de sa profession. Avoir confiance en l'homme.*

## **REMERCIEMENTS 208**

## **LIVRES DE GILLES-ÉRIC SÉRALINI 215**

# PRÉFACE



Avec ce nouvel ouvrage, Gilles-Éric Séralini nous convie à partager ses nouvelles découvertes sur les risques que l'alimentation fait courir à notre santé et sur les méfaits de la nourriture chimique. Mais cette fois il renforce ses positions courageuses et si souvent contestées en appelant à ses côtés un chef de grande qualité, Jérôme Douzelet, lequel pratique une cuisine "vivante, nature et bio" au Mas de Rivet, à Barjac dans le Gard.

Avec Jérôme Douzelet à la rescousse, nos deux auteurs, visiblement complices, continuent à enfoncer le clou là où souvent ça fait mal. C'est dire que cet ouvrage très documenté n'est pas anodin lorsque, par exemple, il remet en cause le système actuel et les experts à son service en ce qui concerne ce que l'on pourrait appeler "la gestion de notre nourriture par le monde puissant et puissamment lobbyiste de l'agrochimie et de l'agroalimentaire".

Gilles-Éric Séralini approfondit ici ses critiques sans concession à l'égard de l'alliance improbable, dans nos assiettes, des molécules dérivées du pétrole et de la nourriture offerte par la nature. Il insiste une fois de plus sur les maladies de civilisation sans doute liées peu ou prou à une transformation radicale de nos aliments au cours du dernier siècle. On y retrouve pêle-mêle des traces de métaux lourds, d'herbicides, d'insecticides, de fongicides, sans oublier les OGM et les nombreux additifs chimiques : exhausteurs de goût, conservateurs, colorants, plastifiants, etc. Mais c'est à propos des OGM et des pesticides qui leur sont associés que Gilles-Éric Séralini remet le couvert en leur décochant ses traits les plus acérés, revenant sur sa récente étude où il met en évidence leurs impacts lorsque ceux-ci sont administrés pendant deux ans à des rats. Cette étude a fait polémique mais elle a aussi relancé un débat qui, du coup, se poursuit et qui, il faut bien le dire, tourne à la défaveur des OGM agricoles et du Roundup, le principal herbicide au monde.

La participation de Jérôme Douzelet à cet ouvrage est loin d'être anecdotique. Ce chef réputé et très apprécié de ses convives commente également les plats les plus savoureux qui figurent dans ses menus, invitant le lecteur à se mettre à table. Il explique la richesse des saveurs, le lien de celles-ci avec la biodiversité gâchée par les polluants, et montre que la voie de l'avenir passe

par les mets locaux et naturels, si loin de l'industrie de masse et si près des vrais plaisirs, de l'énergie et de la santé. Il se distingue parmi la nouvelle génération de chefs responsables, soucieux de ne pas empoisonner à petit feu leurs convives, ni l'environnement.

Les dialogues entre nos deux auteurs vont au fond des choses et posent avec beaucoup d'acuité une problématique désormais présente au cœur même de nos sociétés menacées par la puissance et la cupidité des grands lobbys. En fait, c'est toute l'industrie agrochimique et agroalimentaire qui est invitée à se mettre à table et à se remettre en cause. Trop d'incertitudes demeurent quant à l'innocuité de ses apports, alors même que les maladies chroniques consécutives à ses pratiques sont dénoncées.

J'ai beaucoup apprécié cet ouvrage et je ne doute pas qu'il trouvera ses lecteurs et connaîtra le succès qu'il mérite.

JEAN-MARIE PELT  
Président de l'Institut européen d'écologie  
Professeur honoraire de l'université de Metz



# **INTRODUCTION : POURQUOI UN DIALOGUE ENTRE UN CUISINIER ET UN SCIENTIFIQUE ?**

Les sciences s'invitent tellement dans nos assiettes, depuis des décennies, que nous allons maintenant leur demander de se mettre à table.

Les polluants sont presque partout. Il y a des causes, des effets graves sur notre santé et celle de nos parents et de nos enfants, et des responsables identifiés. Il y a des mensonges, des non-dits, des manipulations. C'est ce que cet ouvrage va vous montrer dans des cas précis, en proposant des solutions, et sans oublier le plaisir des bons et vrais produits valorisés dans la cuisine. Au fil d'un repas-plaisir, où des aliments délicieux et naturels vont émoustiller nos papilles, nous vous expliquerons, à travers notre dialogue, pourquoi notre manière de produire la nourriture et de la consommer génère, selon ce qu'on choisit, une société aveugle à l'égard de l'avenir, industrielle et chimique, malade, ou bien l'épanouissement des personnes, par les saveurs, la jouissance de la santé et la richesse d'un environnement préservé.

Le système international de l'agro-industrie a atteint un tel gigantisme, depuis la synthèse des produits chimiques jusqu'à leur épandage dans les champs, en passant par les pratiques d'agriculture ou d'élevage qu'il induit, le transport des denrées, leurs transformation, conditionnement et distribution, qu'il décide de l'orientation et du devenir des peuples et de la planète.

On peut imaginer de se passer d'armements, de moyens de communication sophistiqués, des modes vestimentaires, d'énergies polluantes, mais manger reste le besoin primaire incontournable, trop souvent pris désormais pour une activité anodine. L'alimentation constitue la base des échanges économiques et énergétiques humains. Consommer tel ou tel produit devient dès lors un choix de vie qui amplifie ou non ce système.

C'est toute cette histoire que nous allons vous raconter. Nous y mêlons nos points de vue de cuisinier et de scientifique attachés à la responsabilité sociale de leur métier. Face aux nombreux scandales sanitaires et alimentaires de ce début de siècle, les pratiques et, au-delà, les éthiques de ces professions peuvent être questionnées. Notre expérience commune, au cours de conférences internationales sur l'alimentation auxquelles nous avons participé, nous a fait réaliser à quel point le public réclame

une information scientifique transparente sur l'étendue et les effets de la pollution, et des solutions concrètes, qui se traduiraient directement dans nos assiettes pour peu que l'on change de système agricole, localement ou sur la planète – on pourrait ainsi nourrir chacun de manière plus équitable et plus saine.

Bien qu'invisible, la chimie du pétrole appliquée à l'agroalimentaire et héritée des grandes guerres est déjà omniprésente, *via* les engrais et les pesticides, dans la chaîne alimentaire dont nous sommes le dernier maillon. Ce cycle de la vie, mystérieux et merveilleux, nous a bâtis charnellement de multiples matières, de bribes d'eau pure qui était gelée sur les comètes voilà des milliards d'années... mais aussi d'un fifrelin de carbone venant du respir d'un dinosaure, d'un papillon, ou de celui du jardinier – nous comprendrons comment –, par les fruits et la viande que des générations ont dévorés. Il y a dans nos muscles le sang de nos ancêtres, et beaucoup d'autres choses : nous allons le découvrir. Or, depuis peu, dans l'intimité du cycle de la vie, sont venus se piéger, de la même manière, des produits chimiques qui sont aussi faits de carbone ; mais eux ensablent gravement la santé de nos très proches, celle de l'environnement, et la nôtre. Saisir pourquoi et comment des résidus de gaz de camion, par exemple, se sont collés dans notre chair, qu'ils parasitent, ou de quelle manière des déchets industriels de plastiques sont attachés sur nos gènes, à cause de notre alimentation, devient essentiel afin de pouvoir établir les priorités dans nos décisions sociales et politiques pour nous en sortir, car c'est possible, de même que bel et bien manger.

La chimie entre donc dans nos corps et s'y accumule chaque jour. Les manipulations génétiques et la physique des nanoparticules lui emboîtent désormais le pas. Il est temps que les cuisiniers prennent conscience que la qualité ne se mesure pas seulement au goût, à l'apparence ou à l'équilibre nutritionnel, mais que la chimie artificielle des aliments peut devenir notre poison quotidien, notre prison physique quotidienne, dont les effets se manifestent en quelques années ou décennies. Et ces effets se transmettent, on le documente depuis peu, sur des générations...

De plus, à poisons cachés correspondent experts cachés. Car ce sont bien des experts qui permettent de commercialiser par milliards de tonnes tous ces produits, qui sont passés par des comités peu connus pour être autorisés avant d'être vendus.

Gilles-Éric Séralini. – En tant que chercheur, nommé par le gouvernement comme expert, j'ai pénétré les arcanes des systèmes d'autorisation et d'application des découvertes, où j'ai pu constater le rôle crucial de ces instances sur le commerce, bien plus étendu qu'on ne le pense. Si les dégâts environnementaux sont à présent identifiés, les maladies chroniques galopantes sont trop souvent vécues comme des fatalités, du fait de nos ignorances médicales entretenues.

Le citoyen-lecteur sera le témoin de ce dîner et son premier convive.

Jérôme Douzelet. – Nous lui offrirons les saveurs, les parfums et les couleurs des produits les plus authentiques. Ce partage sera l'occasion d'une fête où le bon vin permettra d'éclairer les choix et de célébrer les solutions, puis d'alléger la recherche et la découverte des responsables, comme dans une enquête policière où les criminels en col blanc sont bien réels.

Nous allons donc d'abord chercher à comprendre le cycle de la vie et du carbone de l'univers, un des quatre principaux atomes à l'origine de toutes les substances vivantes, avec l'oxygène, l'hydrogène et l'azote, puis la perturbation de ce cycle, grave et très récente, par l'avancée aveugle de l'industrialisation. Nous verrons où et comment, à l'intérieur de ce cycle de la vie, dans la biodiversité de la terre ou des océans, se tapissent les poisons méconnus, ceux dont on ne soupçonne pas la présence parce que l'alimentation n'est pas leur destination initiale : les dioxines (résidus de combustion cancérigènes), les métaux lourds et les isolants électriques (polychlorobiphényles, plus connus sous le nom de PCB)... mais aussi ceux dont l'autorisation bâclée, pour ne pas ralentir la recherche des profits, cache leur toxicité aux utilisateurs sous

un couvert de haute science : OGM, pesticides, additifs tel l'oxyde de titane et ses nanoparticules, exhausteurs de goût tels l'aspartame ou le glutamate, ou encore plastifiants appelés bisphénol A et phtalates...

Dans ce domaine, nous disséquons, pour la rendre plus simple, l'étude nommée *In vivo* (Séralini *et al.*), publiée en septembre 2012 et republiée dans un autre journal scientifique, revue et augmentée, en juin 2014, après une immense polémique fomentée par les lobbys pro-OGM. Cette étude, qui a été l'une des plus consultées au monde, montrait la présence de grosses tumeurs chez des rats qui avaient consommé un OGM alimentaire courant, et d'autre part le principal herbicide du monde à des doses très faibles. Non seulement elle a révélé la toxicité réelle, et ses mécanismes, de cet OGM et de ce pesticide le plus répandu, mais elle a aussi fait bouger indéniablement les lignes de l'évaluation de ces produits aux niveaux national et international. Toute l'histoire des compromissions, de sa parution (au moment de la sortie du livre et du film *Tous cobayes*) à aujourd'hui, va être retracée. Elle est sidérante par les intérêts privés destructeurs qui s'y sont manifestés, provenant de la société Monsanto qui s'est enflammée car nous avons osé contre-expertiser deux de ses produits-phares, déjà consommés sans le vouloir par des milliards de gens. Nos résultats ont semé le trouble chez les industriels et les réseaux qui ont la charge d'influencer fortement le monde politique, le milieu scientifique et les agences sanitaires – ce qui explique la virulence de leurs réactions. Qu'il s'agisse des arguments les plus grossiers rabâchés aux médias en guise de critiques ou de l'infiltration des revues scientifiques pour faire retirer l'étude, nous dévoilerons les stratégies mises en place pour mettre sous l'éteignoir tout questionnement relatif à ce qu'il faut bien appeler leur business. Ces pratiques frauduleuses ont éclairé deux autres aspects des évaluations mensongères de leurs produits : comment

1. Gilles-Éric Séralini, *Tous cobayes!*, Flammarion, 2012; coll. "Champs", 2013. Les raisons de l'étude, la mise en place et le financement de cette grande expérience, ainsi que ses résultats, y ont été retracés. En reprenant brièvement ces différents points, le présent ouvrage va plus loin et met à nu la mafia des lobbys, qui s'efforce d'empêcher la diffusion claire des conséquences de ces découvertes, de brouiller les pistes, et de favoriser ainsi l'absence de décision politique au détriment de la santé publique.



est organisée la sous-estimation systématique des effets secondaires, d'une part, des pesticides, puis, d'autre part, de tous les produits chimiques et médicaments du monde moderne. Nous relaterons les expériences encore toutes nouvelles, uniques et originales, qui ont permis d'arriver à ces conclusions, mais auxquelles personne n'avait pensé car ce sont les réactions outrancières des industriels et de leurs réseaux qui nous ont ouvert d'autres axes de recherche sur leurs méthodes. Cet ouvrage mettra tout cela en lumière : les failles d'un système certes bien huilé et puissant mais pas inébranlable, les résultats et les conséquences imprévues, en proposant des solutions pour se défaire de compromissions d'une ampleur inavouée jusque-là, et ainsi, progressivement, venir à bout des maladies chroniques dont souffrent nos familles.

On comprendra alors combien manger est un acte politique et choisir ses produits, un acte idéologique, une forme puissante de bulletin de vote et de médicament qui pourrait permettre de développer la santé et l'énergie, à condition de développer aussi la conscience des processus qui mènent l'industrie de la malbouffe et le monde.

✱

*Toutes les expériences relatées dans ce livre ont été menées par l'équipe de Gilles-Éric Séralini, professeur d'université de biologie moléculaire en France. C'est par une thèse en cancérogenèse (en fait, une étude des polluants de l'alimentation qui provoquent des pathologies dépendant des hormones sexuelles) qu'il a débuté sa carrière dans les universités de Nice et Montpellier. À la suite d'un séjour de quatre ans dans les meilleurs laboratoires d'Amérique du Nord dédiés à ce sujet, et à son retour en Europe, à Caen, il a travaillé d'abord quinze années pour mettre au point des médicaments inédits contre le cancer du sein, puis pour comprendre ses origines – notamment le rôle des polluants présents dans les poitrines des femmes. Il a été de la première génération de chercheurs, et parmi les plus jeunes professeurs, à utiliser couramment les manipulations génétiques et l'étude de l'ADN afin d'appréhender le rôle et la localisation de gènes humains impliqués dans le transport des hormones sexuelles et la reproduction.*

Ses recherches sur les effets des OGM et des polluants sur la santé l'ont amené à être nommé dès 1998 expert sur le sujet par les ministères français de l'Agriculture et de l'Environnement, dans un premier temps et durant neuf ans, puis par la Commission européenne, le Canada et l'Italie, et enfin par des cours de justice en Inde ou aux Philippines, lors de jugements de conflits sociaux. Ses interventions ont contribué à la non-commercialisation de l'aubergine transgénique insecticide dans ces deux derniers pays. Il a été consulté par des politiques et des instances du monde entier, par exemple par l'Agence spatiale européenne sur les risques chimiques. Son équipe à l'université de Caen, avec la contribution de nombreux chercheurs de divers horizons, est l'une de celles qui comptent le plus grand nombre de travaux publiés sur les effets sur la santé des OGM et des pesticides qu'ils contiennent, dans des revues scientifiques internationales à comité de lecture, donc évalués par d'autres chercheurs. Ces mêmes travaux sont les plus consultés et cités dans le monde de la biologie. Il est aussi coresponsable du "Pôle Risques, Qualité et Environnement durable" à la Maison de recherches en sciences humaines, associée au CNRS, de l'université de Caen, comprenant des chercheurs de multiples disciplines. C'est la pluralité de ses compétences et des recherches qu'il a dirigées, ou auxquelles il a collaboré, qui fait de lui l'un des meilleurs spécialistes au monde, même si les implications commerciales et les montants faramineux investis dans les produits qu'il dénonce en font aussi l'un des plus critiqués.

Les lacunes et la pauvreté scientifique des dossiers présentés à l'évaluation par les industriels l'ont amené à se concentrer sur ce sujet de santé publique et à éditer des contre-expertises depuis 2007. De cette date à 2012, il a mis en place puis mené l'étude la plus longue, la plus détaillée et la plus chère en la matière afin de pallier les manquements des connaissances. C'est d'elle et de tout ce qui en découle, y compris de ses toutes nouvelles recherches explosives, qu'il sera aussi question ici.

Gilles-Éric Séralini a cofondé le CRIIGEN (Comité de recherche et d'information indépendantes sur le génie génétique) en 1999, avec, notamment, l'ancienne ministre de l'Environnement et juriste Corinne Lepage et le professeur de pharmacie et de botanique Jean-Marie Pelt, en réponse à la nécessité d'aborder ces questions de

manière pluridisciplinaire. Il en préside le conseil scientifique. Cette association est aujourd'hui présidée par le Dr Joël Spiroux de Vendômois. Ce dernier est entouré d'un conseil d'administration où différentes professions de l'alimentation et de la société civile sont représentées.

C'est là que l'a rejoint Jérôme Douzelet en tant que restaurateur. Défendre les valeurs auxquelles il croit et développer sa cuisine, qu'il qualifie de "vivante, nature et bio", lui ont fait parcourir le monde aux côtés de Gilles-Éric Séralini pour donner des conférences sur ce sujet. Il a commencé sa carrière de cuisinier dans les monts jurassiens, dans le village des Fourgs, aux riches pâturages gras et fleuris qui ont contribué à le sensibiliser à l'importance du terroir dans la cuisine, et à la biodiversité qu'il faisait découvrir à ses convives en les guidant dans la montagne.

Au Mas de Rivet, à Barjac dans le Gard, avec son équipe familiale, il cultive maintenant son jardin écologique et des réseaux de proximité de fournisseurs de grande qualité. L'endroit est magique : la vieille bâtisse de pierres est entourée de blacas (les chênes blancs), de quelques chênes verts aussi, de mûriers blancs, de cadès, de lavandes. On peut y admirer le vol des loriots, symbole de l'établissement, l'aigle de Bonelli et la huppe fasciée coiffée à l'iroquoise. Le lieu s'ouvre, au sud, vers le mont Bouquet qui surplombe Nîmes, avec, derrière, les sangliers et les biches à flanc de colline. Barjac est le village aux confins du Gard, au piémont des Cévennes, à quelques pas des gorges de l'Ardèche, qui s'est illustré dans le monde par le film de Jean-Paul Jaud *Nos enfants nous accuseront*, pour avoir mis sur pied une des premières cantines biologiques.

Autodidacte, Jérôme Douzelet a eu la chance de côtoyer Régis Marcon, un chef triplement étoilé et "Bocuse d'Or", spécialiste des champignons sous toutes leurs formes et grand promoteur de son terroir, qui l'a fortement inspiré. Il est connu de ses convives pour changer quotidiennement son menu avec une grande créativité, déclinant ses meilleurs produits sous toutes leurs textures, saveurs et couleurs. Il associe les improbables en respectant les cultures traditionnelles, dans une présentation jamais répétée. Il nous livrera ici le processus de création et l'esprit de recettes originales, comme la truite en deux façons sur coleslaw de pommes et de radis, les sushis d'encornets aux parfums de Camargue et des Cévennes, la banane rasta au

*canard confit ou le dos de taureau en croûte de foin... avec les arômes et saveurs reconnaissables de produits non pollués.*

*Ce que partagent les vrais et grands cuisiniers, c'est un développement physiologique atypique des papilles, doublé d'une culture sans cesse renouvelée des produits et des techniques. Jérôme Douzelet nous parlera de son sens du goût et de la biodiversité qu'il aime autant dans ses produits que dans son milieu de vie. Il nous dira comment tout cela peut être affecté par les pollutions chimiques et les associations dénaturantes, ou comment les contraintes de l'hygiène bactérienne auxquelles sont soumis les restaurateurs prennent peu en considération la qualité chimique des produits (depuis le plus industriel jusqu'au plus fin et au plus luxueux) qui, si l'on n'y prend garde, peuvent être pollués et contenir des OGM et des pesticides. C'est un blocage culturel jusqu'ici infranchissable, mais dont ces pages montreront la désuétude et, pour le bien de tous, la nécessité de le surmonter.*

*Ainsi, le chef nous donnera sa vision personnelle et synthétique de l'évolution de la cuisine, de ses valeurs, de ses écueils et de ses dérives. Ses expériences de rugbyman et d'éducateur spécialisé auprès de délinquants et de handicapés ont renforcé ses valeurs humaines, le sens du contact et le souci de la collectivité, qui, dans ce dialogue, l'orienteront naturellement vers le bien commun. Sa pédagogie d'éducateur averti lui permettra néanmoins de jouer parfois au naïf afin de rendre le sujet de cet ouvrage accessible à tous les lecteurs.*

*Derrière chaque produit que nous consommons est promu un concept économique qui ne dit pas son nom, et son achat influence grandement, parfois inconsciemment, le devenir de nos sociétés. En mettant à nu ces deux philosophies de vie (l'une, consummatrice et l'autre, au contraire, durable), les auteurs éclaireront d'un jour nouveau les choix qui s'offrent au citoyen. Les déséquilibres alimentaires entre les hémisphères de notre planète, provoquant la faim et les épidémies d'obésité, ne sont pas inéluctables. Toutes les solutions existent pour sortir d'un système alimentaire subventionné et basé sur l'économie du pétrole, générateur de souffrances et de maladies, et les ressources sont encore suffisantes, ou régénérables, pour nourrir les populations d'une manière plus équitable et saine. Ce livre nous redonne des raisons d'espérer.*