

LES INTERVIEWS

Swiss Food Academy

La vidéo de l'interview

<https://www.youtube.com/watch?v=AoyYN7QWLIE>

René Longet, Expert en développement durable et parrain de Swiss Food Academy

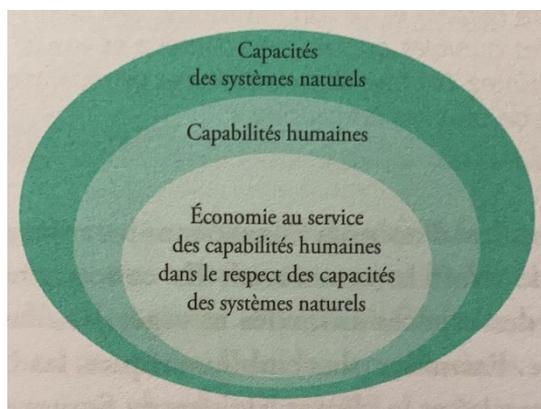
SFA : Pouvez-vous nous parler de vos activités et de vos engagements actuels ?

RL: Mon champ d'engagement va de la coopération au développement durable dans le Sud, à la défense des droits des peuples autochtones, la promotion de la biodiversité, la transition vers la durabilité, l'économie durable, la politique énergétique. Je le fais tant dans des structures officielles comme le conseil d'administration de SIG dont je suis le vice-président ou la commission consultative de la diversité biologique (CCDB) dont je suis le président, qu'à travers des structures de la société civile (mais partenaires des collectivités publiques) comme la fondation du DOCIP (Centre de documentation, de recherche et d'information des peuples indigènes), la Fédération genevoise de coopération dont je suis président ou aussi à la coprésidence de la section romande de la Société d'amitié Suisse-tibétaine. Et n'oublions pas le secteur agro-alimentaire où je suis vice-président de l'Association genevoise pour la promotion du goût (AGPG), antenne genevoise de la Fondation suisse pour la promotion du goût, l'organisatrice de la Semaine du Goût. Je garde aussi de bons liens avec l'enseignement et la recherche. J'écris beaucoup, rencontre beaucoup de monde, encourage, mets en lien avec d'autres et avec des idées, des documents, des sources inspirantes.



SFA : Si vous aviez une priorité, quelle serait-elle ?

RL : ***Pour moi le fil conducteur est la notion de durabilité, car elle souligne qu'on ne peut pas détacher l'économie de ce qui la fait vivre - le fonctionnement des équilibres naturels, et de sa finalité, l'équilibre social. C'est une idée directrice très juste et elle nous incite à repenser complètement nos façons de produire et de consommer, qui sont aujourd'hui autant irresponsables que insatisfaisantes tant pour les producteurs que les consommateurs. C'est l'humanisme de notre temps.***



Pour répondre aux enjeux de la durabilité, l'économie doit se mettre au service des capacités humaines et s'insérer dans les capacités productives des systèmes naturels. Cette représentation des interactions souhaitées entre les sphères économique, écologique et sociale représente mieux la signification de la durabilité que l'image souvent présentée de leur superposition.

(Source : Un Plan de Survie de l'Humanité, page 27. René Longet)

SFA : Pour vous qu'est-ce que l'alimentation durable ?

RL : C'est une alimentation qui est basée sur la responsabilité vis-à-vis des ressources naturelles et la dimension humaine. Nous sommes faits de ce que nous mangeons et avons passé assez rapidement de la « malbouffe de la pénurie » à la « malbouffe de l'abondance », ne savons plus qui a produit quoi et comment. Il a fallu moderniser l'agriculture, alléger la peine séculaire du paysan mais on a été beaucoup trop loin dans le nivellement, et les premières victimes de l'obsession quantitative sont les paysans eux-mêmes. En 50 ans la moitié des exploitations ont disparu en Suisse, et sont venues arrondir celles qui ont subsisté et dont les surfaces ont doublé.



« Une alimentation durable passe par le respect de cinq critères: la santé, la proximité, la diversité gustative et génétique, le juste prix pour le producteur (commerce équitable), des modes de production assurant qualité du produit et qualité de l'environnement. Même la FAO reconnaît aujourd'hui que seule l'agroécologie (une culture bio à dimension sociale, pour simplifier) peut nourrir le monde sans détruire sa base productive, à commencer par les sols ».

SFA : Pourquoi choisir de vous engager sur ce sujet ?



RL : L'agrobusiness et le fast-food sont deux faces de la même dérive. Nous mangeons trop, trop gras (et des graisses saturées), trop de glucides (rapides et raffinés), trop de produits carnés. Manger moins de viande est une des clés du rééquilibrage. La forêt tropicale est détruite principalement pour l'élevage, directement (pâturages) et indirectement (cultures de soja exportées pour nourrir le bétail et promouvoir l'élevage industriel et la surproduction laitière). Il en va de même pour les cultures de palmier à huile, végétal le plus productif en huile, ce qui en fait un des ingrédients majeurs du fast-food.

Cesser de manger de ces produits a un impact direct sur les équilibres globaux, de plus c'est bien meilleur pour la santé. Ce changement est directement dans nos mains tous les jours, car c'est à nous de décider ce qui vient sur nos assiettes.

« Malgré tout ce qu'on peut penser, dans notre modèle économique, le producteur est tributaire des achats des consommateurs. Or ce dernier pense souvent que son acte n'a pas d'effet. C'est aussi faux que de ne pas aller voter, sous prétexte que son vote n'est qu'un sur des millions, or chacun sait que chaque voix compte. C'est la même chose pour la consommation, là où il y a un consommateur il y aura toujours un producteur. Et là on vote tous les jours... »

**MANGER
EST UN ACTE
CITOYEN**

SFA : Quel est le challenge par rapport à la transition alimentaire, à l'alimentation durable ?

RL : Le challenge, c'est de vraiment faire comprendre que le consommateur a ce levier fondamental en mains, c'est de diffuser le savoir et le savoir-faire pour une alimentation durable, de propager d'autres manières de se nourrir, de diffuser des recettes, d'organiser des cours de cuisine, de retrouver le temps de s'y plonger. Montrer aussi que les critères de choix sont faciles à comprendre.

Alimentation : les bons choix

René Longet



Questions de société

Journal
Suisse

Manger en cohérence

« Santé, proximité, diversité, juste prix, modes de production : comme les 5 doigts de la main, facile de s'en rappeler ».

Nous avons trop délégué la nourriture à d'autres qui ont placé la quantité avant la qualité. La dimension sociale ne doit pas être oubliée, car le fast-food est bon marché, précisément parce qu'il ne paie pas ses dégâts sur la santé de la planète et sur notre santé. C'est une vaste escroquerie que le consommateur final cautionne. Il y a toutefois un pourcentage de la population qui n'a pas assez de moyens pour se payer du bio ou du local, par exemple. Il faut adresser ce questionnement, par diverses entrées : en réduisant la part des produits carnés, qui sont le plus grand facteur de coût, au profit des légumes, céréales et légumineuses ; en réduisant les autres facteurs de malbouffe comme les boissons sucrées ; par les circuits courts ; mais aussi par une orientation différente des subsides sociaux (bons pour alimentation saine par exemple) et de la restauration collective.

« Le droit à l'alimentation, c'est le droit à une alimentation saine, juste et bonne ! »

SFA : En tant qu'ancien maire d'Onex, ville du goût pour la première fois en 2010, avez-vous joué un rôle dans le choix de la ville pour cet évènement ?

RL : Nous avons déjà bien thématiqué les enjeux de la durabilité à travers un Agenda 21 communal dès 2003-2004, dont l'alimentation durable était un axe fort, au vu de sa dimension fédératrice. La Fondation suisse pour la promotion du goût était informée de ces priorités et il était important pour elle de souligner que la promotion du goût et des valeurs de la Semaine du Goût n'étaient pas réservées aux adeptes de la gastronomie mais concernaient tout le monde, en l'occurrence une ville représentative de la banlieue populaire. En 2010 il y a eu en fait deux villes du goût : Lucerne, comme symbole du rayonnement touristique de la Suisse, et représentant la Suisse alémanique, et Onex, comme commune d'une agglomération, réalité de vie d'une bonne partie de la population suisse. Nous avons d'ailleurs eu de très intéressants échanges entre nos deux villes. C'était un programme sur toute l'année, avec mobilisation des cafés-restaurants, des écoles et des cuisines scolaires, du centre commercial, des producteurs de proximité, des aînés, etc. Cela a laissé une marque durable et montré concrètement les avantages de faire autrement. Nous avons par exemple distribué des anciennes sortes de pommes dans les écoles durant plusieurs mois (la pomme du lundi) et après les enfants cherchaient ces pommes au supermarché où elles n'existaient pas... Ce sont ces expériences pratiques qui changent les choses.



SFA : Quels sont pour vous les défis que la Ville de Genève doit relever en tant que ville du goût 2021 ?



RL: Je me garderai bien de m'immiscer dans ses priorités, mais être ville du goût implique toujours de développer un programme de sensibilisation large, en fait c'est une année du goût. Etant donné la fonction centrale de la Ville de Genève sur le territoire, j'en attends un effet dynamisant sur les autres communes du canton. Beaucoup va dépendre de ce que vont mettre sur pied les partenaires. La Semaine suisse du goût a fédéré en 2020 près 64 organisations partenaires, j'imagine que leurs antennes genevoises peuvent prendre leur part dans cette vaste entreprise de sensibilisation. En me référant à ce qui avait été fait à Onex voici dix ans, l'essentiel est qu'un maximum d'acteurs du secteur agro-alimentaire, et les publics les plus larges puissent faire l'expérience des divers aspects

d'une alimentation durable. Car c'est là une belle opportunité pour semer des graines... durables ! L'Association genevoise pour la promotion du goût est également partenaire de la Ville de Genève.

SFA : Est-ce que vous avez joué un rôle dans le choix de la ville de Genève pour cette représentation ?

RL : Non ce choix est strictement réservé à la Fondation suisse pour la promotion du goût. Mais je m'en réjouis grandement ! La Ville de Genève mène depuis des années une action cohérente pour une meilleure alimentation et c'est ici à la fois une nouvelle étape de cet engagement et une reconnaissance bien méritée.

SFA : Vous êtes toujours hyperactif, à bientôt 70 ans, qu'est-ce qui vous booste comme ça, c'est quoi votre secret ?

RL: Je pense qu'il n'y a pas d'âge pour s'engager. L'âge en revanche donne du recul et il y a une vraie urgence sur cette Planète - mais aussi des solutions à proposer. Quand on a la chance comme moi de bien connaître ces enjeux, d'avoir un parcours à la fois dans les ONG, l'institutionnel et l'économique aussi (sociétés produisant et vendant de l'électricité), et allant du local au global en passant par le niveau national, il y a aussi un devoir de peser au mieux sur les décisions, tant des consommateurs, des producteurs que des prescripteurs.



« Je suis très soucieux de l'efficacité des actions menées, de leur justesse, de leur capacité à toucher les non-convaincus, de fédérer largement, car c'est la seule manière de progresser : on n'a jamais raison tout seul ! Aller au contact de ceux qui n'y croient pas est la clé, mais ça oblige à sortir de sa zone de confort ».

Plus personnellement, nous avons eu durant le premier confinement en avril un petit-fils, un autre lien très direct et très concret vers le futur et une raison de plus de lui assurer ce qui est promis à chaque être humain : une vie digne sur cette Terre.

SFA : Sur quels projets planchez-vous en ce moment ?

René Longet

UN PLAN DE SURVIE DE L'HUMANITÉ



RL : Je travaille sur des projets de communication, pour mieux toucher le public. Je viens de publier un livre didactique sur les objectifs de développement durable (ODD). « Un plan de survie de l'humanité » paru en septembre 2020 chez Jouvence, cadre d'action mondial mais aussi local, je fais souvent des conférences, participe à des tables-rondes, écris dans divers médias.

Il y aura encore des livres. Le prochain : « L'humanité à la croisée des chemins ». C'est pour ce printemps, chez Jouvence aussi, maison dont je salue l'engagement constant impulsé par son fondateur Jacques Maire.

SFA : Avez-vous eu ou avez-vous un mentor, un chef en particulier qui vous inspire ?

jouvence
EDITIONS
QUESTIONS DE SOCIÉTÉ

RL : Mes références sont des personnalités humanistes comme Gandhi, le Dalaï-Lama, Martin Luther King, Albert Schweitzer, des écrivains comme Jean Giono ou Albert Camus ou des penseurs comme Robert Hainard, Edgar Morin ou Emmanuel Mounier. J'aime aussi beaucoup l'approche associant réalisme terrien et valeurs spirituelles de Pierre Rabhi. Ce sont tous des humanistes et ni des prédicateurs du catastrophisme (ce qui démoralise tout le monde), ni des gens qui ont réponse à tout et qui demandent qu'on les suive, mais des inspirateurs, qui font appel aux qualités positives des humains. Malheureusement dans le monde il y a aussi le contraire, les leaders du mal, qui attisent les mauvais instincts. L'ancien président américain est ici un excellent exemple, et, au lieu d'apporter justice et dignité il a valorisé le mensonge et le ressentiment. On ne fait jamais rien de bon en mobilisant et légitimant les mauvais côtés des humains. « Soyez le changement que vous voulez pour le monde », disait Gandhi.

SFA : Avez-vous une passion ou un talent insoupçonné ?

RL : Ce qui m'intéresse fondamentalement c'est de comprendre comment fonctionne l'être humain, cela m'étonne toujours, c'est aussi pourquoi j'adhère à une vision holistique et systémique qui est depuis les origines celle de l'histoire ou de la géographie. Plus personnellement, j'adore les plantes et comme j'ai la main verte, j'en suis un peu envahi. Je suis plus chat que chien, j'aime bien ce côté non entièrement domestiqué et secret de cet animal avec qui dialoguer demande un certain effort – mais avec de belles récompenses. J'aime bien découvrir d'autres cultures, malheureusement la mondialisation les a bien nivelées. Voici une trentaine d'années, une amie m'a expliqué comment fonctionne l'astrologie, aussi une belle façon de réaliser l'unité entre le microcosme et le macrocosme, sagesse venue de la nuit des temps.

SFA : Avez-vous un scoop pour les personnes qui suivent Swiss Food Academy ?

RL : Dans le plan biodiversité du canton de Genève <https://www.ge.ch/document/7302/annexe/1> que le parlement cantonal a validé le 27 novembre dernier et qui est le pendant du plan climat cantonal, il y a un chapitre agricole fort intéressant (pages 32-33, 132-147.). Il vaut la peine de le parcourir, car pour consolider les options pour une agriculture durable, il faut que le consommateur suive.

SFA : Qu'attendez-vous de cette interview, avez-vous un message à faire passer pour conclure cet échange ?

RL : Si l'on ne veut garder qu'une phrase de ce que j'ai dit ici ce serait :

« Ce qui est bon pour notre santé est aussi bon pour la santé de la Terre, et vice-versa ! Ce n'est pas plus compliqué que cela. Et que ce qui est sain peut aussi être bon – comme Swiss Food Academy le démontre si bien ! »



Un grand merci à Antoine Remor pour son accueil et son soutien en nous ouvrant exceptionnellement les portes du [Café Remor](#)

Suivez les actualités de René Longet

[René Longet | LinkedIn](#)

Ses Blogs :

[La Suisse et le monde – Le blog de René Longet \(letemps.ch\)](#)

[Le blog de René Longet \(tdg.ch\)](#)

[René Longet \(domainepublic.ch\)](#)

Bibliographie : [rené longet livres - Recherche Google](#)

Prochaine publication au printemps 2021 : *L'humanité à la croisée des chemins*, aux Editions Jouvence

Si vous aussi, vous voulez participer à la série d'interviews sur les acteurs locaux de l'alimentation durable, contactez Maria Retamales, fondatrice et directrice de l'Association Swiss Food Academy.

maria@swissfoodacademy.ch

076 675 09 77

ENSEMBLE,

Redonnons du sens à notre alimentation!

Swiss FOOD
Academy

Réalisation :

Concept capsules interview/vidéo : Swiss Food Academy www.swissfoodacademy.ch

Interview : Catherine Bollard, Journaliste et rédactrice indépendante www.H2H2W.com

Vidéo : Lorine Barro, Photographe et réalisatrice de vidéos indépendante



@low_moody lorine.barro@gmail.com

Pour aller plus loin :

[Homepage - Particuliers | SIG \(sig-ge.ch\)](http://sig-ge.ch)

[Rapports d'activité COF: commission consultative de la diversité biologique | ge.ch
strategie-biodiversite-geneve-2030-en-bref-etat-geneve.pdf](http://ge.ch/strategie-biodiversite-geneve-2030-en-bref-etat-geneve.pdf)

[Organisation - DOCIP](#)

[Fédération genevoise de coopération | FEDERESO](#)

[Section Suisse romande - Société d'amitié Suisse-Tibétaine \(GSTF\)](#)

[APRÈS | Le réseau de l'économie sociale et solidaire \(apres-ge.ch\)](http://apres-ge.ch)

[Genève sera Ville suisse du Goût en 2021 | Ville de Genève - Site officiel \(geneve.ch\)](http://geneve.ch)

[Accueil | Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture \(fao.org\)](http://fao.org)

[Manger est un acte citoyen \(editionslesliensquilibrent.fr\)](http://editionslesliensquilibrent.fr)

[MANIFESTE \(20.03.17\) V3 SC \(manger-est-un-acte-citoyen.org\)](http://manger-est-un-acte-citoyen.org)

[- Editions Jouvence - L'éditeur du bien-être \(editions-jouvence.com\)](http://editions-jouvence.com)

[17 objectifs de développement durable \(admin.ch\)](http://admin.ch)

[Synthèses-Biodiversite-2020 2023 Juin.indd \(ge.ch\)](#)