

12. CONCLUSION

En guise de conclusion, l'auteur tient à souligner qu'il apprécie s'appuyer sur des éléments existants pour soutenir ses affirmations. En effet, durant la période des cours préparatoires du diplôme fédéral, l'auteur a passablement fait de recherches sur la situation des cuisines collectives subventionnées directement ou indirectement par l'Etat. Il tient ici à faire partager deux documents qui lui tiennent à cœur, et profite de ce travail de diplôme pour faire passer un message clair.

Le premier concerne un rapport de la Cour des Comptes de l'Etat de Vaud, qui dresse un bilan de ses cuisines collectives. Seul le résumé de ce rapport de 126 pages est joint. L'auteur estime que le tableau dressé ressemble fortement à celui du Valais. Peut-être pourra-t-il donner une piste intéressante à travers ce milieu très opaque ([annexe 12.1](#)) pour – enfin – définir des politiques d'achats autre que le « moindre coût » et le « moindre de production » ?

Le deuxième document concerne un échange personnel que l'auteur a eu avec Monsieur Jean Ziegler, lors de son passage à Sion pour la dédicace de son dernier livre : « Destruction massive, géopolitique de la faim ». Nous, cuisiniers en collectivités, et particulièrement celles et ceux qui porte le titre de chef de cuisine, souvent accompagnés de revenus et confort agréables, avons toutes et tous une part de responsabilité anonyme dans la complexité de l'approvisionnement alimentaire. Oui, toutes et tous, car les quantités de denrées alimentaires achetées – importées ou non – en une année et sur l'ensemble de la Romandie, est particulièrement astronomique. Une petite idée à l'échelle mondiale, et chacune et chacun se rendra aisément compte de l'impact directe que notre profession a sur les marchés alimentaires mondiaux ([annexe 12.2](#)).

Enfin, l'auteur estime qu'un détenteur du diplôme fédéral de Chef de cuisine se doit d'avoir suffisamment de hauteur pour comprendre les enjeux économiques, écologiques et sociaux de notre profession. Au cas contraire, ce détenteur ne se résume qu'à ce qu'il en est : juste porteur d'un simple titre. Et aussi beau puisse-t-il paraître, ce titre ne suffira jamais à donner les lettres de noblesse que notre profession mérite, surtout à l'ère des enjeux alimentaires cruciaux et mondiaux : le XXI^{ème} siècle.

« J'ai appris une chose et je sais en mourant
Qu'elle vaut pour chacun :
Vos bons sentiments, que signifient-ils
Si rien n'en paraît en dehors ?
Et votre savoir, qu'en est-il
S'il reste sans conséquences ?
[...]
Je vous le dis :
Souciez-vous, en quittant ce monde,
Non d'avoir été bon, cela ne suffit pas,
Mais de quitter un monde bon ! »

« Ce n'est pas assez d'avoir l'esprit bon,
mais le principal est de l'appliquer bien. »

Bertolt Brecht
Sainte Jeanne des abattoirs

René Descartes
Mathématicien, physicien et philosophe, 1596 - 1650