

Messieurs les Sénateurs,  
Cher Jean Claude Anglars,  
Monsieur le Directeur de Cabinet du président du Sénat  
Madame la Préfète Jourdan,  
Mesdames et Messieurs

Quel honneur pour moi, d'ouvrir aujourd'hui, la cérémonie solennelle de l'Académie de la Viande dans ce lieu emblématique, du Sénat, vivante expression des territoires de notre pays.

Encore un grand merci, Monsieur le Sénateur Anglars d'avoir rendu possible cette rencontre et de nous avoir ouvert les portes du Salon des Chartreux pour cet événement.

L'Académie de la Viande est une institution née il y aura 40 ans l'année prochaine. Elle a été créée par la conviction d'hommes et de femmes qui se nourrissaient de l'histoire de nos filières, de leurs acteurs et de leurs expériences respectives. Parmi ces précurseurs, je citerai deux de mes prédécesseurs Georges Chaudieu et François Landrieu.

Beaucoup d'académiciens, présents aujourd'hui, ont eu le grand privilège de connaître et de fréquenter le président fondateur de notre Académie. Écrivain et boucher, Georges Chaudieu depuis ses souvenirs d'apprenti boucher jusqu'à la création de "l'Ecole des Hautes Etudes Artisanales" n'a eu de cesse de partager sa passion pour la langue ainsi que son désir de transmettre.

Un mot aussi, pour François Landrieu, cet éminent journaliste qui durant 15 ans a conduit notre assemblée avec une remarquable efficacité et qui m'a gratifié de cette grande marque de confiance en me demandant de lui succéder. Je sais qu'il aurait eu beaucoup de plaisir à être parmi nous aujourd'hui. Il m'a chargé de vous dire que, en dépit de ses problèmes de santé qui l'immobilisent chez lui, ses pensées nous accompagnent et que son amitié pour tous et pour chacun reste entière.

Tous ces anciens nous ont confié pour mission d'étudier la totalité des sujets qui intéressent le monde de l'élevage et celui de la production de viande.

Lorsque en 2007, j'ai intégré cette noble maison, j'ai été impressionné par la diversité des profils des académiciens. Ce sont des chercheurs, des scientifiques, des hommes de lettres, des hauts fonctionnaires ou encore des praticiens de nos filières...

Depuis les quelques semaines où ils m'ont confié la responsabilité de conduire leurs travaux, je mesure la chance de pouvoir compter sur tous ces sachants, sur la richesse, sur la sagesse de leurs points de vue dont les échanges nourrissent la réflexion académique. Le champ d'investigation est des plus vastes, puisqu'il couvre toutes les viandes de boucherie, les charcuteries, les volailles ainsi que le gibier !

Pour cela nous devons sans cesse nous renouveler, et aujourd'hui encore, après avoir étoffé en début d'année, notre effectif de 3 académiciens supplémentaires : un boucher, un restaurateur et un spécialiste du commerce international, nous introniserez, tout à l'heure, quatre nouveaux membres, dont trois femmes. Avec leurs expériences diversifiées, nul doute que nos débats s'en trouveront amplifiés et déboucheront sur des synthèses cohérentes, mesurées, précises et vérifiées que notre Académie a la charge de produire.

Il nous appartient ensuite d'organiser la diffusion des acquis de cette connaissance nécessaire à l'amélioration de la qualité des viandes, de ses méthodes de production encore plus vertueuses.

Il nous incombera, aussi, de développer une argumentation technique et scientifique pour contribuer à relégitimer les produits carnés afin que, dans un contexte de plus en plus hostile, nous puissions faire contrepoids aux critiques souvent infondées dont la viande fait l'objet.

De par son ADN, notre Académie a la charge de la sauvegarde de la langue spécifique au secteur de la viande. Dans ce sens, le dictionnaire que nous publions et mettons à jour régulièrement, riche de ses 1000 mots, constitue une référence essentielle.

Au moment où la terminologie liée à la viande est dévoyée pour qualifier, de manière fallacieuse, des aliments à base de protéines végétales, nous devons renforcer notre vigilance et faire porter la voix de nos filières qui sont malheureusement, touchées par la baisse régulière de la consommation de viande que nous constatons.

J'aurai grand plaisir à tout à l'heure, Cher Monsieur le Sénateur Anglars, à vous remettre, au nom de tous mes collègues, un exemplaire de la dernière édition de notre dictionnaire

En ces murs qui témoignent de la vigueur des territoires, notre Académie se veut être, aussi, l'ambassadrice de ces terroirs en témoignant de l'excellence de leurs viandes ainsi que des métiers qui la produisent :

- l'Excellence de nos élevages à travers la diversité des races, de pratiques rigoureuses et vertueuses, d'un patrimoine génétique soigneusement entretenu par des éleveurs passionnés. Ils sont les gardiens de l'entretien de nos espaces ruraux ainsi que protecteur À part entière de notre environnement,

- l'Excellence et la diversité des produits qui font l'incroyable richesse de nos régions. A nous de mettre en en valeur tous ces grands professionnels au sein des entreprises de transformation, de distribution ou encore de restauration. Ils contribuent tous et de façon décisive à la construction du patrimoine gastronomique et culinaire français. Ils sont les moteurs de la vitalité économique et sociale de nos territoires.

C'est donc nôtre rôle de mettre en lumière ces femmes et ces hommes qui font de la France une terre aussi riche de traditions et de diversités, cette France qui peut se montrer fière d'avoir su maintenir un paysage rural exemplaire.

C'est pour cela que, dans un instant, nous remettrons nos prix 2022 afin de témoigner la reconnaissance de nos filières à ceux qui contribuent à la promotion du patrimoine culturel, scientifique et gastronomique de notre secteur.

Aussi, sans plus attendre, je déclare ouverte cette cérémonie solennelle de l'Académie de la Viande et je donne la parole au parrain de notre cérémonie Monsieur le Sénateur Jean-Claude Anglars.