

M6  
89 avenue du Général de Gaulle  
92575 NEUILLY-SUR-SEINE Cedex

Paris, le 19 mai 2022

À l'attention de Monsieur Nicolas de Tavernost, Président du Directoire de M6

Copie : **Monsieur Pierre-Guillaume Ledan, Directeur Général Adjoint des Programmes.**  
**Monsieur William Lebugle, Directeur Adjoint des productions externes de flux.**  
**Monsieur Romuald Graveleau, Directeur de Programme Top Chef.**

Objet : Émission Top Chef du 11 mai 2022

Monsieur,

Je m'adresse à vous au nom de l'ensemble de la filière porcine française suite à la diffusion de l'émission Top Chef du 11 mai 2022. Lors de cette émission de divertissement grand public, les professionnels du porc français ont eu la surprise d'entendre un candidat et un animateur relayer des éléments de désinformation traditionnellement véhiculés par les militants végans.

En effet, les professionnels ont été profondément choqués des propos entendus de la bouche du candidat Mickaël Braure, appuyés par le Chef Philippe Etchebest, affirmant sans autres arguments que « Le cochon est assimilé aux antibiotiques, aux maladies », « Dans le message tu mettrais pas un truc médicament, poison, qui peut rappeler l'utilisation de tous ces produits ? » ou encore « Je vais mettre une seringue, car c'est comme ça qu'on gave les bêtes, qu'on leur injecte l'antibiotique » et « La seringue clarifie le message ».

Ces affirmations gratuites sont en totale contradiction avec les méthodes de production en France. Elles ont profondément heurté les femmes et les hommes de notre filière, et particulièrement les éleveurs qui ne comprennent pas qu'une émission de divertissement culinaire véhicule de tels clichés.

La biosécurité est un élément clé dans les élevages français dans le but de prévenir les maladies. Les éleveurs de porcs en France et leurs vétérinaires travaillent depuis plus de 15 ans à la diminution de l'usage des antibiotiques. Les derniers chiffres officiels de l'ANSES prouvent l'engagement des éleveurs avec une baisse de l'exposition des porcs aux antibiotiques de -55,5% entre 2011 et 2020. Lorsqu'un vétérinaire doit prescrire un antibiotique pour soigner un animal, le respect des délais d'attente garantit l'absence de résidus dans la viande, ce qui est d'ailleurs contrôlé par les pouvoirs publics dans leurs plans de surveillance. La filière porcine peut être fière de l'engagement de ses éleveurs qui permet d'offrir aux consommateurs français de la viande et des charcuteries de qualité Made In France.

Les propos du candidat et du Chef Etchebest à une heure de grande écoute mettent à mal en quelques secondes les efforts de toute une filière engagée dans une démarche de progrès. Au moment où les éleveurs de porcs traversent une crise économique sans précédent, de tels propos sonnent comme une absence totale de reconnaissance de leur professionnalisme.

**INTERPROFESSION NATIONALE PORCINE**

5 rue Lespagnol ■ 75020 PARIS ■ France

Tél. +33 1 44 93 60 00 ■ Fax. +33 1 44 93 60 01 ■ [inaporc@inaporc.asso.fr](mailto:inaporc@inaporc.asso.fr) ■ [www.leporc.com](http://www.leporc.com)

L'émission Top Chef est une référence pour de nombreux amateurs de cuisine et de bons produits, dont font partie les professionnels de la filière porcine française. À ce titre nous, nous espérons que ce programme aura plus à cœur de valoriser les produits cuisinés par vos candidats plutôt que de véhiculer des idées reçues qui dévalorisent l'engagement de nos agriculteurs.

Nous nous tenons à votre disposition afin de vous rencontrer et de vous présenter en détail les modes d'élevage et de production de notre filière dans le cadre d'une rencontre et même d'une visite d'élevage si vous le souhaitez.

Je vous prie d'agréer, Monsieur, mes sincères salutations.

Thierry MEYER

Président d'Inaporc

