



07B

**la bio, c'est alimentation La fondation Ekibio organisait hier "La bio dans les étoiles" au théâtre d'Annonay**

## La bio, c'est l'affaire de tous

C'est à 14 heures, soit après l'heure du déjeuner, que les grands chefs se sont mis à table. Sur la scène du théâtre d'Annonay, d'un côté, Régis Marcon, l'étoilé de Saint-Bonnet-le-Froid; de l'autre, Marc Veyrat, l'étoilé haut-savoyard au chapeau noir. Pour eux, la bio est une évidence, presque dans le sang. «Quand on a grandi dans le cul des vaches, c'est forcé d'être bio», assurait Marc Veyrat, qui dit «avoir connu la bio avant la bio» avec ses grands-parents.

«La plus belle jeunesse qu'on peut avoir, c'est une adolescence aromatique» a dit le passionné d'herbes et plantes en tous genres. Régis Marcon qui utilise la bio «quand c'est possible» a indiqué que le sel était toujours bio chez lui. Le piment aussi: «L'agriculture raisonnée, c'est une foutaise. Il faut aller voir sur place et si l'agriculteur est raisonnable, là seulement l'agriculture est raisonnée.»



Des élus de tous les échelons territoriaux étaient représentés. José Bové, en tant qu'invité exceptionnel, représentait l'Europe.

«L'agriculture raisonnée, c'est une foutaise»



La nourriture, pour les deux chefs est du domaine du social, de l'humain. Elle nourrit autant le cerveau que le gosier. Ils aimeraient transmettre leur passion au plus grand nombre.

«Le prix du bio? Pour s'acheter des tablettes ou des écrans plats, il n'y a pas de problème»

«Quand les gens travaillaient 50 heures, ils n'avaient pas le temps, quand ils bossent 35, non plus, envoie valser Marc Veyrat. La question à se poser, c'est est-ce que je veux prendre du temps pour cuisiner?»

Et la question du prix? La bio, c'est toujours un peu cher, non? Là aussi, Marc Veyrat renvoie les récalcitrants dans les cordes: «On dépense aujourd'hui 10 % de moins dans l'alimentaire qu'auparavant. Pour s'acheter des tablettes ou des écrans plats, là, il n'y a pas de problème »

La bio par tous et pour tous ne serait donc pas qu'utopie à entendre nos grands chefs. Prêts à relever le défi?



Pays : France  
Périodicité : Quotidien  
OJD : 223785  
Edition : Annonay et Tournon



Régis Marcon à gauche et Marc Veyrat à droite ont raconté leur culture de l'alimentation.

Cette nécessité éducative est le cheval de bataille de Régis Marcon: «Il est inadmissible que dans des écoles de cuisine, on apprenne la cuisine sans les produits, il faut réapprendre l'alimentation à la base!»

Et quand bien même, tout un chacun réapprendrait à cuisiner comme avant, est-ce possible quand le temps nous manque?

«On mange des produits emballés plus que bruts!»



«Il faut sortir du cliché, "la bio, cela n'a pas de goût", explique Marc Veyrat. Aujourd'hui, on remplit le caddie et on remplit le frigo. On mange des produits emballés plus que bruts!» Eduquer à une alimentation saine et équilibrée est une lourde tâche. Pour preuve, une anecdote de Marc Veyrat: «Un jour, j'ai fait des œufs à la coque à des enfants en visite chez moi, en leur montrant le nid de la poule. Un des enfants m'a dit: "Comment vous faites pour enlever la DLC (date limite de consommation) sur l'œuf? Là, je me suis senti utile!»

Pays : France  
Périodicité : Quotidien  
OJD : 223785  
Edition : Annonay et Tournon



### Un engagement humaniste

L'association Terre et Humanisme tenait un stand à côté du coin restauration, cour des Cordeliers. Une organisation créée par Pierre Rabhi. L'occasion de rappeler son message «pour une agro-écologie plus humaine». À Lablachère, en Sud-Ardèche, l'association possède des jardins et organise des formations agricoles. Info: 0475366401.

### De la nourriture

Trois structures régionales "Au pré d'ici" (Annonay) "Côté marmite" (Vienne) et "Cuisine itinérante" (Lyon) ont uni leurs efforts pour offrir des mets bio et locaux aux participants à la journée. Une assiette de saison était notamment concoctée. Une jauge de 315 réservations était prévue à midi, 470 le soir.

### Une réflexion culturelle

Dans les escaliers du théâtre, et dans les différents étages, une exposition de photos, dessins, peintures était installée. Pour que la bio s'affiche aussi sur les murs et pas seulement dans les assiettes. Faire passer l'information est un combat quotidien pour ses ardents défenseurs. Parmi les œuvres, une drôle représentation de "Cul-cubirtacées" conçue par l'artiste Emilie Robin.

### Mais aussi du théâtre

Fabien Rodhain proposait un spectacle vivant, très imagé, en fin de matinée. "Des semences et des hommes" a permis de mêler fiction et réalité dans une pièce à la fois documentée et décontractée. La culture bio s'acquiert aussi

par le théâtre!

La fondation Ekibio, fondée par Didier Perréol, organisatrice de la Bio dans les étoiles a eu son moment officiel à 14 heures, au théâtre. L'ensemble du corps politique présent s'est inscrit dans la promotion du bio. José Bové, eurodéputé, a été le plus virulent dénonçant «la fausse bio qui fait du mal à la vraie» et plus largement les «manipulations sur le vivant». Sans oublier sa verve pour «lutter contre les OGM cachés, soit 120000 hectares de colza et tournesol en France». Tour d'horizon en bref des autres interventions.

DenisSauze, pour AnnonayAgglo: «Il faut remettre l'agriculture au sein des politiques territoriales [] À l'agglo, cela passe par la préservation du foncier et une aide à l'installation ainsi que dans la restauration collective.»

Stéphanie Barbato, conseillère départementale: «Il faut promouvoir nos agriculteurs et le patrimoine culinaire [] Le Département prévoit une aide à l'installation pour 500 agriculteurs.»

Olivier Dussopt, député: «Il faut faire entrer un maximum de bio dans les cantines, les écoles, les collègesLa question de l'autosuffisance alimentaire doit être posée ainsi que la protection des m2précieux.»

Valérie Malavieille, conseillère régionale: «En juin, une convention pour le Développement du bio a été renouvelée. Soit plus de 2 millions d'euros pour l'aide stratégique aux filières et exploitations.»

**Etienne GENTIL**