

PROVENCE

Mercredi 1^{er} juin 2016 - n°21785

Le bonheur du bio est dans le pré

Développement durable

Les rencontres «La bio est dans le pré» se tiennent samedi 4 et dimanche 5 juin au Château Mentone à Saint-Antonin.

De la cantine bio et locale jusqu'à la campagne OGM transparence.

DRACÉNIÉ

La 5^e édition des rencontres «La bio est dans le pré» se tiendront les samedi 4 et dimanche 5 juin au Château Mentone à Saint-Antonin du Var. Organisée par l'association Bio Consom'Acteurs Paca France présidée par Bernard Astruc, cette manifestation est l'occasion de promouvoir l'agriculture biologique tout en sensibilisant l'opinion sur l'enjeu de société que constitue une filière alimentaire aussi transparente que soucieuse d'écologie. Mais l'événement n'en aura pas moins un aspect festif avec des concerts programmés en soirée.

Le millésime 2016 de «La bio est dans le pré» sera d'abord marqué par la présence de la députée européenne Europe Écologie-Les Verts, Michèle Rivasi. Elle interviendra samedi à partir de 19h00 pour présenter son dernier ouvrage «Le racket des laboratoires pharmaceutiques et comment en sortir», aux Éditions Les petits matins. La parlementaire abordera aussi la question des OGM en France et fera le point sur la campagne «OGM transparence».

Le collectif citoyen «Consommateurs pas cobayes!» a en effet initié en juin 2015, une pétition réclamant que «soit rendu obligatoire l'éti-

quetage de tous les produits alimentaires issus d'animaux nourris aux OGM». Cette pétition a été doublée en mars 2016 d'une «plainte recours», déposée auprès de l'État français et de la Commission de l'Union européenne. Avec cette procédure, le collectif réclame l'étiquetage obligatoire «Nourri aux OGM» ou «Issu d'animaux nourris aux OGM» sur «les viandes et poissons d'élevage et sur tous les produits alimentaires issus d'animaux nourris avec des Organismes génétiquement modifiés d'importation, soit 9 animaux d'élevage sur 10 en France, alors que la culture OGM y est interdite depuis juillet 2014».

Bouge ta cantine

L'enjeu de la réappropriation par les consommateurs de tout ce qui touche à la proximité et à la qualité de leur alimentation est essentiel pour Bernard Astruc. Un sujet qui sera aussi au cœur de la journée de dimanche avec notamment une table ronde sur la restauration collective en présence de Gilles Pérole, maire adjoint de Mouans-Sartoux. Une commune de 10450 habitants où tous les enfants des écoles et des crèches ainsi que le personnel communal mangent 100% bio depuis le 1^{er} janvier 2012... et avec pas moins de 80% des légumes consommés produits en régie sur le sol municipal. «Et ce n'est pas plus cher grâce à la lutte contre les gaspillages», ajoute Bernard Astruc, pour qui la restauration collective est un puissant levier à actionner pour développer une offre en agriculture biologique synonyme d'amélioration sociale et environnementale à coûts maîtrisés. C'est pourquoi, il explique avoir invité de nombreux élus du territoire à participer à la table ronde sur la restauration collective.

D.P.



Les dessins des enfants de l'école de Saint-Antonin-du-Var seront présentés dans le cadre des rencontres La bio est dans le pré. DR



Faisons le bon choix, c'est vital

