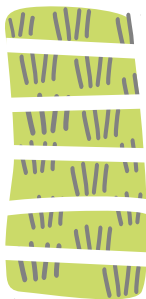


# LA BIO DANS LES ÉTOILES

ORGANISÉ PAR LA **2023** FONDATION EKIBIO



JEU **4 Mai 2023**

au théâtre d'Annonay

**L'alimentation à la rescousse  
des territoires !**

avec **Stéphane Linou & Régis Marcon**

renseignements & inscriptions sur :  
[www.labiodanslesetoiles.com](http://www.labiodanslesetoiles.com)

fondation  
d'entreprise  
**ekibio**  
mieux au sein de notre dimension

Un  
Plus  
BIO

# Au théâtre des Cordeliers Annonay

**9h/9h30** Ouverture de la journée  
par les élus locaux et la fondation Ekibio

## La relance économique des territoires par l'alimentation

Table  
ronde

Table ronde animée par Stéphane Veyrat, directeur d'Un Plus Bio

A l'heure où les défis s'accroissent pour préserver la santé et l'environnement, les collectivités cherchent à changer d'échelle en matière de transition. Fortes de leurs réussites dans les cantines scolaires, les intervenants exposeront trois itinéraires pour changer nos façons de manger en collectif : celui d'une grande ville parmi les plus attractives de France qui doit combiner entre urbanisation croissante et changement de modèles alimentaires, et de deux villages « gaulois » (ré)animés par l'envie de nourrir autrement.



### Marie Massart

Adjointe au maire déléguée à l'alimentation de la ville de Montpellier. À travers son projet de Cité de l'alimentation, Montpellier imagine de nouvelles solutions pour nourrir la ville.



### Régis Marcon

chef étoilé propriétaire des Maisons Marcon à Saint-Bonnet le-Froid. Au-delà d'un restaurant gastronomique, c'est tout un écosystème qui s'est formé autour de l'alimentation sur cette petite commune de Haute-Loire.



### Nicolas Meliet

Maire de Lagraulet-du-Gers, commune pionnière de la transition alimentaire dans ce département rural et agricole, avec sa cantine bio, sa régie agricole municipale et ses nombreux projets agroécologiques.

**11h**

**Stéphane Linou**

## « Agir sur la souveraineté alimentaire de nos territoires ? »

Ancien conseiller départemental de l'Aude et pionnier du mouvement « locavore » en France, Stéphane Linou est connu pour ses travaux sur la gestion des risques en lien avec nos systèmes alimentaires. Il est aujourd'hui expert associé au Laboratoire « Sécurité Défense » du CNAM (Conservatoire national des arts et métiers).

**12h-13h** apéritif bio et végétal,  
offert par la **Fondation Ekibio**

Plusieurs stands d'associations vous attendent pour parler outils et leviers du changement alimentaire.

**14h30/16h30**

**Ateliers** **au choix :**

## **1. Justice alimentaire : quand l'alimentation met tout le monde à table !**

Avec deux associations qui nous éclaireront sur les épiceries sociales et solidaires, mais aussi sur les expériences qui se multiplient pour imaginer d'autres formes d'aides à l'alimentation :

**le GESRA** (Groupement d'épiceries sociales et solidaires Rhône-Alpes Auvergne), représenté par Pia Sauterel, chargée de développement.

**l'UGESS** (Union nationale des groupements des épiceries sociales et solidaires), représentée par Maxime Fritzen, Chargé de plaidoyer.

## **2. Itinéraires : comment viser une sécurité alimentaire sur son territoire ?**

**Stéphane Linou** Consultant et auteur du livre « Résilience alimentaire et sécurité nationale ».

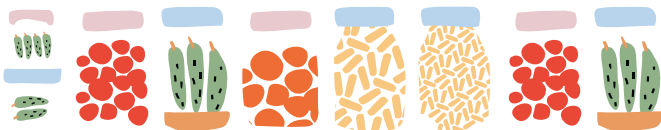
**Céline Basset** Présidente de la ferme Blue Soil et spécialiste du microbiote du sol.

À partir de leurs expériences sur les territoires, ils nous présenteront leurs outils et leur méthodologie pour accélérer la transition vers une alimentation bio et locale.

## **3. Coopérations : les synergies gagnantes pour notre alimentation**

**Lycée agricole Le Valentin** de Bourg-Les-Valence (26) qui produit yaourts et compotes bio pour les cantines et les commerces locaux, représenté par Guillaume Fichepoil, directeur d'exploitation.

**L'entreprise De la terre à l'assiette** un acteur de l'économie sociale et solidaire qui répond aux attentes des territoires en proposant un service de restauration collective bio et locale, représentée par Émilie Pépin et Christine Seguin-Py.



# 16h30/18h

**buffet-dégustation accompagné par le Collectif**

## Les cuisines nourricières



Le Mouvement des Cuisines Nourricières est un réseau engagé d'acteurs de la transition alimentaire qui propose accompagnements et formations dans ce domaine. Un atelier d'échange de pratiques est organisé dans l'après-midi, durant lequel une

douzaine de cuisiniers et autres professionnels de notre territoire vous prépareront ce gouter-dégustation bio, végétal et de saison, pour (re)découvrir le « bien manger », une alimentation simple et respectueuse de la santé des humains et de la planète.



# 18h

**Projection en  
avant-première  
du documentaire**

## Graines de vies

**de Pablo Ruiz**

Le documentaire «Graines de vies» suit de près Damien et Céline Meyrand, sa compagne, dans leur activité de paysans boulangers qu'ils pratiquent à Saint-Cyr, en nord Ardèche.

Ils ont fait chacun à leur tour un véritable choix de vie. Et, à travers leurs paroles et leurs gestes, le film nous révèle peu à peu un autre modèle d'agriculture : paysanne, bio, responsable et respectueuse du vivant dont ils font eux-mêmes partie.

Céline et Damien donnent du sens et de l'âme à ce qu'ils font. Ils sèment les graines pour faire le bon pain pour des citoyens-consommateurs de leur territoire, mais peut-être aussi les bonnes idées qui ne demandent qu'à germer autour d'eux...

À leur façon, ne nous livrent-ils pas une autre vision du monde et un point de vue singulier sur les enjeux actuels pour une alimentation saine, naturelle et locale ?

# restauration & librairie

Profitez de l'offre de restauration locale et de saison, majoritairement bio et des options végétales, à moins de 10min à pied du théâtre.

**Pensez à réserver à l'avance !**



**Juste à côté**

Bistrot local food

**de 7 à 20€ | 04.27.51.97.44**

55 avenue de la République, 07100 Annonay



**le Lieu**

Restaurant bar à vin,  
salon de thé

**de 15 à 24€ | 09.84.51.94.92**

26 rue Sadi Carnot, 07100 Annonay



**Radicelles**

Cuisine enracinée

**de 27 à 31€ | 09.54.79.12.41**

21 rue Montgolfier, 07100 Annonay

**Le coin  
des livres**



Comme chaque année, la librairie le coin des livres sera présente avec son choix de livres spécialisés en alimentation, jardinage, écologie...



## Ils nous soutiennent



**Renseignements et inscriptions sur**  
**WWW.LABIODANSLESETOILES.COM**  
**ou sur le  de la fondation ekibio**

Contact : 04.75.32.43.60 ou Ségolène Ohl : segolene.ohl@ekibio.fr