

« OASIS RÉUNION »

Soutien de Marc VEYRAT

Grand chef cuisinier

3 fois 3 étoiles au Guide Michelin, 2 fois 20/20 au Guide Gault et Millau

La Nature est notre vraie richesse

Les produits alimentaires ne sont pas des produits comme les autres, ceux qui sont produits à la chaîne par l'homme industriel moderne.

Ils ne peuvent et ne doivent impérativement être que les produits de cette généreuse Nature qui nous offre au fil des saisons une biodiversité d'une infinie variété de couleurs, de textures, de senteurs et de saveurs dont l'**agrochimie** nous prive aussi regrettablement que dangereusement.

A contrario, l'**agrobiologie** éthique est une forme d'agriculture qui se veut la moins interventionniste possible, faisant de l'agriculteur bien plus un jardinier accompagnateur qu'un apprenti sorcier non respectueux des cycles naturels et de la diversité des paysages ruraux.

Le vrai paysan sait qu'un équilibre subtil et constant doit être maintenu entre la faune et la flore, dans le respect de l'abeille comme de la coccinelle et du ver de terre, travailleurs infatigables dont le monde végétal ne peut se passer durablement, sauf à utiliser, de façon désastreuse et à très court terme, les poisons de la chimie.

Le bilan de l'utilisation pendant plus d'un demi-siècle de ces produits mortifères est catastrophique : les fertilisants, et les traitements chimiques qui vont de pair, polluent l'eau, l'air, détruisent la vie des sols, la biodiversité, et empoisonnent l'humanité à petit feu.

Dès lors, sans chercher à accabler les agriculteurs de ce système dominant actuel car ils en sont les premières victimes, il est grand temps de changer complètement de modèle ! Pourquoi attendre alors que, comme le prouvent des dizaines de milliers d'agriculteurs sur des centaines de milliers d'hectares, les alternatives au système « conventionnel » sont là, dans toutes les filières agricoles, un peu partout devant nos yeux ?

Alors, oui : « **Qu'est-ce qu'on attend ?** » comme le dit si bien la réalisatrice Marie-Monique Robin dans son film tourné à Ungersheim en Alsace, juste avant de dénoncer, (après « Le monde selon Monsanto » comme après le professeur Gilles-Eric Séralini) les gravissimes méfaits du Roundup dans son dernier film (et livre éponyme) « **Le Roundup face à ses juges** » (*) à voir et à lire absolument.

Je me dois, en tant que chef étoilé dans « **La Maison des Bois** » en Haute-Savoie (**), de soutenir par ma cuisine proche du sauvage ces **lanceurs d'alerte** qui sont aussi de précieux **lanceurs d'avenir**, d'une manière viable et durable pour l'homme et sa descendance.

J'ai coutume de dire : « **Pour mieux cuisiner, il faut aimer les autres, aimer faire plaisir et transmettre à nos enfants les bienfaits d'une alimentation saine et naturelle, en respectant notre terre.** »

Comment ne pas soutenir aussi toutes les associations qui œuvrent pour le **respect du Vivant**, telles que le rassemblement de citoyens « **Consommateurs pas cobayes !** » qui prône l'arrêt du nourrissage du bétail français avec des aliments OGM (de surcroît en provenance de l'autre bout de la planète avec une empreinte écologique devenue insupportable) ?

Et aussi le mouvement « **Oasis Réunion** » qui tend à faire de cette si belle île de La Réunion le premier département de France à adopter le « **Zéro phyto 100% bio** » avec une bio locale, éthique, équitable, et adaptée à des traditions propres à ses terroirs.

Je trouve admirable ce projet de sauver une des plus belles biodiversités de la Planète d'une façon aussi radicale, qui se veut à la fois exemplaire pour toutes les autres régions de France, de métropole ou d'outre-mer, mais aussi pour tous les pays du Monde.

Son nom « **Oasis** » l'évoque si bien, puisqu'il représente **une vie luxuriante** véritablement miraculeuse dans un environnement désertique...

C'est donc avec un grand plaisir, une sincère reconnaissance, et beaucoup d'espoir, que **je signe et appelle à signer ces deux campagnes dont la réussite constitue une formidable avancée pour la santé de nos concitoyens mais aussi pour l'humanité toute entière.**

Marc Veyrat

Grand chef cuisinier

3 fois 3 étoiles au Guide Michelin, 2 fois 20/20 au Guide Gault et Millau

www.marcveyrat.fr



(*) « **Le Roundup face à ses juges** », le film :

<https://m2rfilms.com/le-roundup-face-a-ses-juges>

« **Le Roundup face à ses juges** », le livre :

http://www.editionsladecouverte.fr/catalogue/index-Le_Roundup_face_ses_juges-9782707197399.html

(**) **La Maison des Bois**, Col de la Croix-Fry, 74230 MANIGOD www.marcveyrat.fr