

AGRICULTURE BIO Partenariat

La Russie s'intéresse au modèle alsacien

Le fondateur du salon de l'agriculture biologique d'Obernai est en train de construire un partenariat avec des Russes pour les aider à développer une filière bio cohérente.

QUAND UNE ORGANISATRICE-RUSSE d'événements haut de gamme a contacté Maurice Meyer en début d'année pour solliciter son aide en vue de monter un salon bio à Moscou, le fondateur de BiObernai « n'a même pas eu envie de répondre ». Il faut dire que l'image du pays est un peu ternie par les caprices plus ou moins loufoques d'oligarques qui courent après toutes les modes.

Mais « la dame » a insisté. Et s'est même déplacée. Elle a passé une heure dans son bureau à Obernai. « Elle était intéressée par la venue d'exposants alsaciens prêts à vendre en Russie », raconte l'agriculteur bio de Valff. Il préfère prendre le temps. L'orienter vers le chef étoilé d'Obernai Thierry Schwartz à qui il vend des légumes. Met en avant « l'importance des matières



L'agriculteur bio de Valff (à droite) et le chef une étoile d'Obernai Thierry Schwartz ont fait la promotion du bio pendant une semaine à Moscou. Ce n'est qu'un début. DOCUMENT REMIS

premières pour faire de la cuisine de qualité. »
Affaire conclue. Fin novembre, le duo est à Moscou pour une semaine de « cooking show ». Des démonstrations dans les restaurants de la capitale. L'occasion pour Maurice Meyer de faire passer un message — « même si votre pays turbine, le plus important reste la préservation de l'environnement. Vous devez

vous en préoccuper » — mais aussi de nouer des contacts. Son idée n'est pas d'importer des produits bio mais d'accompagner la naissance d'une filière bio nationale. « Si on peut les conseiller techniquement, c'est une bonne chose, explique l'agriculteur, qui a longtemps travaillé à l'étranger pour l'organisme de certification Ecocert. Il faut aussi les aider à monter une régle-

mentation pour éviter l'anarchie. Pour l'instant, il n'y a rien. » Il espère notamment organiser une table ronde au parlement russe pour les députés.
Quant à l'idée de départ d'un salon bio, ce serait d'ici deux ou trois ans « si ça prend », précise-t-il. « C'est intéressant parce que c'est un pays qui bouge. On veut vraiment y aller au coup par coup en leur

apportant des idées de fond. » ■

GUILLAUME MULLER

« S'OUVRIR L'ESPRIT »

Qu'est qu'un chef étoilé au Michelin peut gagner à faire des démonstrations pendant une semaine dans des restaurants moscovites ? « Il faut aller vers les pays émergents. Ils ont envie d'apprendre. C'est intéressant de faire passer notre savoir-faire, répond Thierry Schwartz, qui tient le Bistrot des saveurs à Obernai et le 1741 à Strasbourg. Et puis ça ouvre l'esprit, ça redonne des idées, ça complète sa culture. » Il est aussi venu pour tisser des « relations amicales, ça permet d'évoluer dans ce monde de fou ! »

Il a prévu de retourner en Russie à l'été, notamment dans un très bon restaurant proche de l'ambassade de France où le chef regrettait de ne pas pouvoir peaufiner le travail avec Thierry Schwartz.