



# LE COIN DES LIVRES

COMME CHAQUE ANNÉE, LA LIBRAIRIE « LE COIN DES LIVRES » SERA PRÉSENTE AVEC SON CHOIX DE LIVRES SPÉCIALISÉS AUTOUR DE LA SANTÉ, L'ALIMENTATION, L'ÉCOLOGIE...



## ILS NOUS SOUTIENNENT



RENSEIGNEMENTS ET INSCRIPTIONS SUR  
[WWW.LABIODANSLESETOILES.COM](http://WWW.LABIODANSLESETOILES.COM)

OU SUR LE  DE LA FONDATION EKIBIO

Contact : 04.75.32.43.60 ou Ségolène Ohl : [segolene.ohl@ekibio.fr](mailto:segolene.ohl@ekibio.fr)

  impressionnaires végétales

ne pas jeter sur la voie publique



23 AVRIL 2026  
AU THÉÂTRE D'ANNONAY

LA BIO  
DANS  
LES ÉTOILES

ORGANISÉ PAR LA 2026 FONDATION EKIBIO

NOURRIR NOTRE  
SANTÉ



RENSEIGNEMENTS & INSCRIPTIONS SUR :  
[LABIODANSLESETOILES.COM](http://LABIODANSLESETOILES.COM)



# JOURNÉE GRATUITE, OUVERTE À TOUS

Face aux enjeux sanitaires, environnementaux et sociaux, de plus en plus de professionnels tirent la sonnette d'alarme et appellent à repenser notre rapport à l'alimentation et à la santé. Forte de ce constat, l'alimentation biologique apparaît comme un levier concret pour agir sur les problématiques de santé publique, d'agriculture, d'économie locale et de transition écologique.

Ainsi, la bio dans les étoiles propose sur cette journée de croiser les regards d'experts et d'acteurs engagés afin d'explorer de nouvelles perspectives autour de la prévention et la promotion de la santé.

## 8H30

**ACCUEIL ET OUVERTURE DE LA JOURNÉE PAR LES ÉLUS DU TERRITOIRE ET LA FONDATION EKIBIO**

**INTERVENTION DE JACQUES MARCON**

Enraciné en Haute-Loire, le chef Jacques Marcon, fils de Régis Marcon, dirige avec sa famille le restaurant triplement étoilé Maisons Marcon. En 2025, il est monté au créneau pour s'opposer publiquement à la Loi Duplomb et défendre une agriculture respectueuse de la santé et de la biodiversité.

## 9H30

**CONFÉRENCE**

**« RÉPARER SA SANTÉ PAR L'ALIMENTATION »**

AVEC  
**ISABELLE  
FARBOS**



Docteur en Génétique et Biologie moléculaire et cofondatrice de l'association Habitat Santé Environnement, Isabelle Farbos nous expliquera les bases de l'épigénétique pour comprendre comment notre assiette influence notre santé et la lecture de nos gènes. On y découvrira comment orienter ses choix alimentaires pour diminuer les additifs alimentaires contribuant à un effet « cocktail », réduire notre exposition aux perturbateurs endocriniens, et ainsi, préserver ses gènes et son microbiote. Ustensiles de cuisine, emballages plastiques, pesticides ou encore produits d'entretien, des alternatives existent à la maison comme en collectivité !

**HSEN**

[www.hsen.org](http://www.hsen.org)

## 11h

**TABLE-RONDE**

**« POURQUOI LE BIO DÈS LE BERCEAU ? »**

ANIMÉ PAR UN PLUS BIO AVEC :

**Léa GASNIER**

chargée de mission alimentation de la Communauté de Communes du Pays du Diois, qui a bataillé pour avoir des repas bio et locaux dans toutes les crèches, un modèle défendu politiquement par ce territoire rural.

**Nell AZAS**

animatrice du dispositif « ordonnance verte » au sein du service santé publique de la ville de Saint-Etienne, qui s'est récemment lancée dans la distribution de paniers de légumes bio pour les femmes enceintes. Une expérimentation qui essaime un peu partout en France.

**Martin RIEUSSEC-FOURNIER**

président de l'Alliance des mutuelles pour la santé planétaire, qui nous éclairera sur le rôle à jouer par les mutuelles pour rendre accessible une alimentation bio.

## 12H30

**ÉCHANGES AVEC LA SALLE ET CONCLUSION DE LA MATINÉE**

## 13h

**EXPÉRIMENTEZ LE SELF COLLABORATIF AROUND D'UN DÉJEUNER BIO ET VÉGÉTAL ANIMÉ PAR LE COLLECTIF PÉTALE 07, OFFERT PAR LA FONDATION EKIBIO.**

Et continuez la discussion autour de ce concept durant l'atelier 3 de l'après-midi.

## 14h30

### ATELIERS AU CHOIX

#### 1. LES PRODUITS D'ENTRETIEN : LE GRAND NETTOYAGE

ANIMÉ PAR ISABELLE FARBOS

Cet atelier propose d'apprendre à lire et à comprendre les étiquettes des produits d'entretien : pictogrammes de danger, composition et précautions d'usage. L'objectif est d'aider chacun à choisir des produits de nettoyage efficaces et qui n'ont pas d'effets néfastes sur la santé des usagers et sur l'environnement. La rencontre se veut participative : chacun repartira avec des repères concrets et des connaissances faciles à appliquer dans ses pratiques quotidiennes ou en restauration collective.

#### 2. EHPAD, HÔPITAL, CRÈCHES, COMMENT MANGER PLUS DE BIO TOUT AU LONG DE LA VIE ?

ANIMÉ PAR UN PLUS BIO

À partir des échanges de la matinée, les participants, répartis en équipes, seront invités à se mettre en situation pour imaginer les étapes clés permettant d'engager la transition vers une alimentation bio et locale dans des établissements tels que les crèches, les EHPAD ou les hôpitaux. Cet atelier, fondé sur l'intelligence collective, permettra aux professionnels d'identifier les leviers d'action, de partager leurs expériences et de co-construire des solutions concrètes. Les propositions des groupes seront ensuite mises en perspective par des experts afin de les confronter aux réalités opérationnelles du terrain.

#### 3. REPENSER LE TEMPS DU REPAS EN RESTAURATION COLLECTIVE

ANIMÉ PAR PÉTALE 07

Le self collaboratif est un concept répondant à des enjeux essentiels pour mieux manger. En plus d'une réduction significative du gaspillage, il permet de créer de meilleures conditions de repas pour les jeunes, de meilleures conditions de travail pour le personnel et apporte également plus de convivialité et de plaisir à se mettre à table ! Comment le mettre en place ? Quels sont les facteurs de réussite ? Vous aurez toutes les informations nécessaires pour mettre en place facilement cette organisation dans vos cantines.

SPECTACLE  
**LA REVUE**  
COMPAGNIE LA GRENADE



## 20h

**SPECTACLE « LA REVUE - ÉDITION SPÉCIALE » DE LA COMPAGNIE LA GRENADE**

En partenariat avec Quelques p'Arts, Centre National des Arts de la Rue et de l'Espace Public Auvergne Rhône-Alpes

La compagnie La Grenade nous présente une édition spéciale de son spectacle « La Revue », avec une version thématisée autour de l'écologie, l'alimentation et l'agriculture.

Un spectacle sur mesure et unique, qui propose de décortiquer les actualités chaudes et de les traiter avec humour, exigence, strass et paillettes, sous forme de saynètes plus ou moins burlesques, le tout rythmé par des transitions musicales.

Un spectacle tout chaud, tout beau, créé en quelques jours seulement selon le concept du « Théâtre d'actualités », qui nous amène à découvrir ou redécouvrir ces sujets. Froncements de sourcils et éclats de rire assurés !

[www.lagrenade.fr](http://www.lagrenade.fr)

**ekibio**  
NOUS SOMMES LES CITOYENS DE LA BIO  
**Quelques p'Arts...**  
Centre National des Arts de la Rue et de l'Espace Public