

■ SAIGNELÉGIER

La fermentation sera mise à l'honneur lors de la 32^e édition du Marché Bio

► La 32^e édition du Marché Bio se tiendra à la Halle-cantine de Saignelégier, les 14 et 15 septembre. ► «**Ça fermente!**»: c'est le thème qui a été choisi cette année par le comité d'organisation de la manifestation. ► **Les levures et bactéries seront donc à l'honneur** à travers différents ateliers et conférences, durant le week-end de l'événement.

«Ici, nous sommes totalement dans le thème, car nous sommes entourés de produits fermentés, comme le pain et le fromage posés sur la table, et bien évidemment la bière», a plaisanté Lina Dubied, présidente du comité d'organisation du Marché Bio, lors de la conférence de presse organisée hier matin par la manifestation à la brasserie Blanche Pierre de Delémont.

La fermentation au cœur de cette édition

À travers la thématique «Ça fermente!», la 32^e édition du Marché Bio – qui se tiendra les 14 et 15 septembre à la Halle-cantine de Saignelégier – mettra à l'honneur ce processus de transformation métabolique de produits.

Le thème avait été proposé par un membre du comité d'organisation et a tout de suite été accepté à l'unanimité, comme l'explique Lina Dubied: «Il faut dire que la fermentation est d'actualité. Elle est présente sur de nombreux stands du Marché Bio. Cependant, elle n'est pas toujours repérable, c'est-à-dire qu'on ne se rend

pas toujours compte des produits créés par ce procédé. Quand on s'imagine la fermentation, on pense de suite au vin et à la bière, mais il y a d'autres produits qui l'exploitent également, sans qu'on le sache vraiment.»

Cette édition permet ainsi de valoriser des denrées qui demandent beaucoup de travail, mais aussi d'amour. «À

travers cette thématique qui met en valeur le savoir-faire artisanal et la transformation des produits, nous espérons que les consommateurs prennent conscience que derrière chaque morceau de pain ou de fromage, chaque gorgée de vin ou de bière, c'est non seulement un véritable don de la nature, mais aussi de la main et du cœur de l'agriculteur ou

de l'artisan», a indiqué Lina Dubied.

Le processus de fermentation sera donc approfondi à travers diverses animations qui se dérouleront les 14 et 15 septembre: conférences sur la fabrication du vin, du pain au levain ou du vinaigre, dégustations de boissons ou de légumes fermentés, et encore ateliers de cuisine...

De plus, le biogaz sera également mis en avant: «Il faut savoir que le procédé de fermentation n'est pas seulement utilisé en cuisine. On peut récupérer les excréments des vaches, qui seront ensuite utilisés pour faire rouler les voitures», a expliqué Cecilia Furlan, membre du comité d'organisation de l'événement chargée des animations.

Les enfants pourront quant à eux se divertir grâce à un jeu de l'oie «version fermentation», disponible durant le week-end. Les plus jeunes auront également l'occasion de

participer eux aussi à des ateliers de cuisine animés par l'association Slow Food. De plus, la Roulotte des Mots présentera son spectacle «Lombic Circus», un show musical mettant à l'honneur les vers de terre, bienfaiteurs de l'humanité.

La bière sera aussi présente

La brasserie Blanche Pierre, qui a donc accueilli la conférence de presse d'hier matin, participera elle aussi à cette édition du Marché Bio. Pour l'occasion, elle mettra en avant son savoir-faire et ses connaissances, et animera sur son stand plusieurs ateliers sur les levures, «afin que les visiteurs puissent goûter et notamment voir à quoi ça ressemble», a expliqué le Franc-Montagnard Sandro Ettlin, brasseur et fondateur de l'entreprise locale.

KATHLEEN BROSY



Cecilia Furlan, Sandro Ettlin et Lina Dubied (de gauche à droite) ont présenté hier les grandes lignes du 32^e Marché Bio, à la brasserie Blanche Pierre, à Delémont, lors d'une conférence de presse. PHOTO KBR

Le bio charme de plus en plus

► Cette année, 75 producteurs bio participeront à la manifestation, afin de faire connaître leurs produits. Une trentaine d'associations et de magasins écologiques, ainsi que 25 artisans professionnels prendront aussi part à l'événement.

► Selon Lina Dubied, la manifestation est victime de son succès puisque cette année, une hausse des inscriptions a été remarquée. De même, de plus en plus de Romands adhèrent à l'événement. Du côté des visiteurs, pour 2019, le Marché Bio s'attend à recevoir 20 000 personnes – 30 000 par beau temps, selon Lina Dubied. KBR