

Laurence Salomon, restauratrice à Annecy : « Cette bactérie n'est que la tragique résultante des élevages sur-intensifs »

ANNECY

Unis dans la vie mais aussi dans le travail, « par le même métier, la même passion et surtout par la même mission », Laurence et François Salomon ont réagi d'une même voix à la déferlante de la bactérie tueuse : E. Coli.

« Jusqu'où va aller l'homme ? » s'étrangle François Salomon. Avec son épouse (actuellement en déplacement), il est convaincu que cette bactérie n'est que la tragique résultante « des élevages sur-intensifs, si répandus aux États-Unis. » Puis de décrire l'insoutenable, « des milliers de vaches et de bœufs parqués sur de la terre battue, si fragilisés et vulnérables, qu'ils deviennent des cibles favorables pour la prolifération de bactéries » dit-il en substance. Les déjections de ces animaux

viennent alors infecter les nappes phréatiques ; et l'eau souillée se répand sur les légumes. « Ils jouent aux apprentis sorciers ! »

« La révolution verte, c'est celle du dollar »

Une théorie partagée par ses amis -et pas des moindres- Jean-Paul Jaud à l'origine du documentaire "Nos enfants nous accuseront", également, la réalisatrice Coline Serreau. De là à savoir comment cette bactérie a muté jusqu'en Allemagne, le mystère reste entier.

« À moins qu'Outre-Rhin, on compte également ce type d'élevage. Finalement, il ne suffit pas d'aller très loin, pour découvrir ce type de pratique » confie-t-il avant de relater une balade dans les Bauges où il a découvert une

« concentration de porcs. »

« C'est navrant, terrible. La révolution verte, c'est celle du dollar » dénonce-t-il.

D'où « l'intérêt plus que jamais de privilégier la qualité de ce que nous mangeons » encourage François Salomon.

« Halte aux idées reçues, manger ne coûte pas cher si on sait accommoder les mets. Le lobbying de la viande fait en sorte de nous faire consommer des produits carnés plus que de mesure. Plus que des mots, des gestes. Depuis septembre dernier, devant une demande insistante, les Salomon ont ouvert un centre pédagogique sur le bien manger juste à côté de leur restaurant "Nature et Saveur".

Un métier, une passion, une mission et... une colère commune.



« Plus que jamais, il faut privilégier la qualité ! » prônent en cœur Laurence (sur la photo devant son restaurant) et François, son époux. Le DL/Archives

Krystel BABLÉE