

# ALIMENTERRE

## FESTIVAL DE FILMS DOCUMENTAIRES



Du 15 octobre au 30 novembre, en France, en Europe et en Afrique de l'ouest, le Festival de films Alimenterre invite à des débats avec des spécialistes d'Europe ou d'Afrique sur les enjeux agricoles et alimentaires Nord - Sud, à partir d'une sélection de films documentaires.

Pourquoi ?

Le Festival de films ALIMENTERRE vise à :

- informer de façon objective un public large sur les différents enjeux permettant ou non un accès à une alimentation saine et suffisante pour tous ;
- inciter à une réappropriation de la question alimentaire par les citoyens, en reconsidérant ainsi le travail des agriculteurs ;
- proposer des pistes d'action concrètes pour soutenir un modèle agricole plus équitable, et plus respectueux de l'environnement et des écosystèmes ;
- sensibiliser les futurs professionnels agricoles sur les impacts des modèles agricoles choisis ;
- provoquer des débats participatifs, ouverts voire contradictoires entre tous types d'acteurs sur les questions agricoles et alimentaires.

Pour qui ?

Les messages et les valeurs d'ALIMENTERRE visent à être diffusés largement vers :

- un grand public sensible aux thèmes du développement durable et la qualité de son alimentation ;
- un public scolaire, en particulier des lycéens de l'enseignement général et agricole ;
- un public étudiant, en particulier les élèves ingénieurs en école d'agronomie.

Comment ?

En région Nord Pas de Calais, un collectif d'associations, représenté par Cap Solidarité, anime la campagne.

Les DVD des films sont empruntables auprès du CRDTM (centre régional d'information et de documentation pour le développement et la solidarité internationale), situé au 23 rue Gosselet.

Les autres associations du collectif peuvent également vous appuyer dans votre projet.

- Pour connaître les disponibilités des films et en réserver : contactez le CRDTM au 03 20 53 80 14

- Pour toutes informations complémentaires : Contactez le collectif AlimenTerre via Cap Solidarités au 0320532064

## Edition 2013 – Programme



### [Cultures en transition](#)

**Synopsis :** A Cuba, en Angleterre, en France, la transition culturelle est en cours vers un futur dépassant l'insécurité alimentaire et les désastres écologiques. Le film donne à voir des alternatives répondant à la triple menace du changement climatique, de la raréfaction du pétrole et des crises économiques. Les solutions sont simples, modiques et écologiques. Du balcon-potager à l'agriculture nationale, elles favorisent les économies locales, les liens de voisinage, la résistance aux chocs extérieurs et la libre diffusion des savoirs. La transition n'est pas une révolution mais une évolution, inspirée de notre histoire. C'est un projet convivial à l'opposé de l'exploitation industrielle. L'agriculture y devient la clé de voûte de la culture.

Une production Milpafilms - 52'

Film réalisé par Nils Aguilar en 2012



### [Le pain des tropiques](#)

**Synopsis :** Dix mois après le séisme de janvier 2010, le film va à la rencontre des populations paysannes d'Haïti. Au fil de la fabrication de la cassave, une galette de manioc populaire, nous découvrons leur lutte quotidienne pour l'indépendance alimentaire et contre les pires ennemis de la « Perle des Antilles » : déboisement, érosion et appauvrissement des sols. Le mouvement paysan agroécologique, fort de plus de 15 000 familles, vulgarise des techniques vitales pour reverdir les collines.

Une production Arc-en-ciel ([www.cocreadoc.com](http://www.cocreadoc.com)) - 60'

Film réalisé par Bernard Simon en 2011



### [Les déportés du libre-échange](#)

**Synopsis :** L'Accord de Libre Échange Nord-Américain (ALENA) promettait un développement des échanges commerciaux entre les États-Unis, le Canada et le Mexique, dont les bénéfices irrigueraient toute l'économie pour le bien-être général. Seize ans après, le constat est amer. L'ALENA a laminé l'agriculture mexicaine. Le Mexique a dû démanteler le système qui permettait son autosuffisance. Le maïs américain, transgénique et subventionné, a inondé le pays, vendu trois fois moins cher que le « criollo » local. Trois millions de petits paysans ont rejoint les bidonvilles ou tenté leur chance comme clandestins aux États-Unis. La malnutrition, l'obésité et la pauvreté ont gagné du terrain.

Une production Arte GEIE / M2R Films - 26'

Film réalisé par Marie-Monique Robin en 2012





### [LoveMEATender](#)

**Synopsis :** Comment la viande est-elle devenue banale dans nos assiettes ? Un produit « comme les autres » ? En 2050, nous serons 9 milliards d'individus. Pour nous nourrir en

viande, il faudra 36 milliards d'animaux d'élevage. Épuisement des ressources naturelles, pollution, réchauffement climatique, la terre paie le prix. L'Homme aussi : obésité, cancers, diabète, résistance aux antibiotiques.... Élevages hors sol et viandes industrielles ont provoqué une rupture dans l'équilibre entre l'Homme, l'animal et la terre. La production fermière traditionnelle intégrée demeure la réponse adaptée aux défis de la faim dans le monde. Le film explore ces enjeux en s'adressant à tous les publics et en exaltant la vie au cœur de nos assiettes.

Une production AT-Productions - 64'

Film réalisé par Manu Coeman en 2011



### [Nouadhibou : les poissons ne font pas l'amitié](#)

**Synopsis :** Dans le port de Nouadhibou, des milliers de pêcheurs artisans sont confrontés à l'épuisement des ressources et doivent prendre de plus en plus de risques pour rapporter du poisson. De gros chalutiers industriels européens capturent

d'énormes quantités de poissons dans le cadre du plus gros contrat de pêche au monde. Mais un nouvel acteur apparaît, la Chine, qui séduit de plus en plus le gouvernement mauritanien, parce qu'elle réalise des investissements. Mais cela n'arrange pas les affaires des pêcheurs artisans...

Une production Hikari Films / Arte GEIE - 26'

Film réalisé par François REINHARDT en 2011



### [Taste the waste](#)

**Synopsis :** Le scénario est le même au Japon, aux États-Unis, en Allemagne, en France. La majorité des produits alimentaires partent à la poubelle avant même d'avoir atteint un rayon de

supermarché. Des pommes de terre trop grosses, des tomates pas assez rouges, des concombres pas assez droits... L'enquête menée pour le documentaire révèle que 45 kilos de denrées alimentaires partent à la benne, chaque jour, dans chaque filiale. Les produits sont parfaitement consommables, mais ne correspondent pas aux normes du supermarché. L'esthétique prime sur la nutrition. Taste the waste dévoile les absurdités d'une logique économique créant la surabondance d'un côté et l'extrême pauvreté de l'autre.

Une production Thurn Film - 88'

Film réalisé par Valentin Thurn en 2011