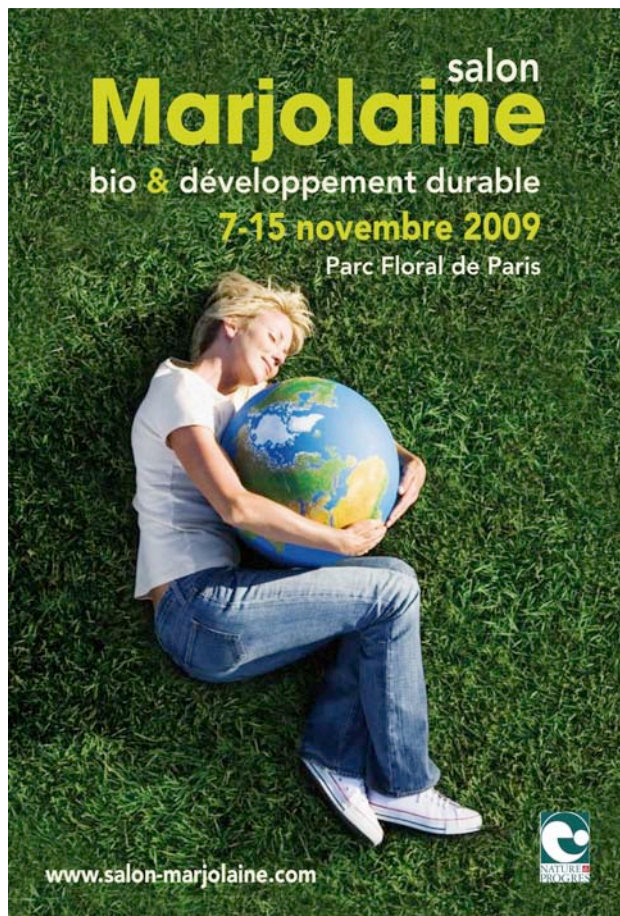


Marjolaine, la bio à visage humain



COMMUNIQUE DE PRESSE - JUIN 2009

Conviviale et éthique, à Marjolaine la bio est d'abord une histoire humaine !

A sa création, en 1976, le salon Marjolaine accueille des petits producteurs à qui il offre des débouchés commerciaux - à l'époque la bio est en pleine structuration, les circuits de distribution peu nombreux - ainsi qu'une plate-forme unique d'échanges avec le public, autour de leurs engagements et des principes qui guident leurs pratiques.

35 ans et quelques crises plus tard (climatiques, sanitaires, économiques), c'est toujours vrai. Le monde de la bio a largement évolué mais Marjolaine reste la première vitrine bio et écologique de France tout autant qu'un lieu de rencontres et de débats d'idées.

Au-delà de la protection de notre santé et de celle de planète, c'est ce contact direct du producteur au consommateur, gage de cohérence entre paroles et actes mais aussi ferment d'un nouveau modèle de société, écologiquement, socialement et économiquement soutenables, que les visiteurs de Marjolaine (80.000 en 2008) plébiscitent.

Du 7 au 15 novembre 2009, au Parc Floral de Paris, 550 exposants engagés dans le développement durable, habitués du salon ou jeunes entreprises qui se lancent, leurs donnent rendez-vous.

9 jours pour se faire plaisir, redonner du sens à sa façon de consommer et partager les valeurs de la bio. En toute connaissance de cause !

Contact presse : Catherine Peuto - Tél. 01 42 46 59 00 ou 06 10 31 60 61 - E-mail : catherine.peuto@wanadoo.fr

Communiqué et affiche du salon téléchargeables sur le site www.salon-marjolaine.com (espace presse) - Visuels libres de droit en HD disponibles sur demande.

Au programme de l'édition 2009

- La découverte des nouvelles saveurs nature du village bio & gourmand et de tout ce qui inspire à consommer responsable et équitable, pour le Nord comme pour le Sud : produits bio fermiers ou artisanaux et vins introuvables en grande distribution ; cosmétiques et éco-produits pour la maison et le jardin ; vêtements et objets de déco écolos... L'occasion d'adopter un style de vie plus sain, plus sobre, plus solidaire, et au final plus heureux car renouant avec les valeurs fondamentales de l'humain.
- Un cycle de ciné-conférences avec la projection de films récents ou inédits sur les grands enjeux environnementaux et sociétaux suivis de débats animés par des philosophes, médecins, botanistes, toxicologues, agronomes... Pour s'informer et comprendre, parce qu'il devient urgent d'agir mais aussi parfois de démêler les vrais des faux discours !
- Un « café-écologique », lieu de détente et librairie spécialisée où, chaque après-midi, un auteur vient dédicacer son dernier ouvrage et ouvrir le dialogue en toute simplicité. Des discussions souvent animées, toujours enrichissantes.
- 130 ateliers pour s'initier à la bio-attitude dans tous les domaines de la vie.
- Sans oublier, les contacts avec les associations et ONG investies de haute lutte dans la protection de l'environnement. Sources de réflexion et de prise de conscience vis-à-vis de la société civile, forces de proposition et de pression sur les institutions nationales et internationales, elles ont plus que jamais besoin de notre soutien !

INFORMATIONS PRATIQUES VISITEURS

7 au 15 novembre 2009, 10h30-19h, nocturne 21h vendredi 13

Parc Floral de Paris (12^e) - Bois de Vincennes

Métro Château de Vincennes (navettes gratuites) - Bus 112

Entrée 8 € - Tarif réduit 6 € - Gratuit pour les moins de 12 ans

Garderie enfants (à partir de 3 ans, 3 €)

Renseignements : www.salon-marjolaine.com - Tél. 01 45 56 09 09

Tous les produits proposés à Marjolaine sont soumis à un comité de sélection indépendant géré par la Fédération Nature & Progrès. Cette association, qui regroupe consommateurs et producteurs bio, a développé ses propres cahiers des charges. Ils sont à l'origine des règlements officiels actuels. Les produits alimentaires et les cosmétiques sélectionnés sont contrôlés par des organismes certificateurs ou sous mentions (AB, Demeter, Nature & Progrès, Cosmebio, NaTrue, Cosmos) ; les autres produits (textiles, éco-produits, compléments alimentaires...) sont naturels, issus de l'agriculture biologique pour les ingrédients végétaux cultivés, leurs compositions et leurs modes de fabrication sont passés à la loupe ; les produits issus du commerce équitable ou recyclés ainsi que les artisans français sont privilégiés.

Les ciné-conférences

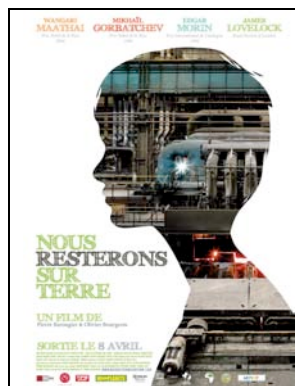
Beaucoup de constatations sur les dérives actuelles, et pas seulement sur le plan environnemental. Mais aussi des solutions concrètes et reproductibles : c'est en changeant notre rapport au monde que nous resterons vivants !

Samedi 7 novembre : Choisir aujourd'hui le monde de demain

- 14 h - **La société de la connaissance : vers une économie humaine et durable**

Nous sommes déjà au plan européen et mondial à 50 % dans une nouvelle économie dématérialisée, de la connaissance. Il est possible d'orienter cette nouvelle économie vers un avenir soutenable et socialement juste. Mais le problème principal est la vision. Nous ne parvenons pas à nous débarrasser de nos lunettes industrielles modernes et capitalistes, si bien que nous gérons la nouvelle économie avec les outils d'hier. Et nous ne voyons pas non plus les nouveaux défis et dangers de cette économie différente. Nous avons donc en main une partie des outils pour aborder le 21^e siècle de manière sage, durable et juste. Mais en avons-nous conscience ?

Marc LUYCKX GHISI, docteur en philosophie, ancien membre de la Cellule de Prospective de la Commission européenne (90-99), conseiller spécial de Business Solutions Europa, auteur de "La société de la connaissance".



- 16h30 - **Nous resterons sur terre (52')**

À travers un jeu de miroirs et de contrastes entre cette nature miraculeuse et l'obsession de l'homme à vouloir la dompter, ce film nous montre la planète d'aujourd'hui et dresse l'état des lieux d'une harmonie qui vacille. Pouvons-nous inverser le cours des choses ? Le voulons nous vraiment ? Un point sans concession sur la relation entre l'homme et la nature avec l'environnementaliste James Lovelock, le philosophe Edgar Morin, les prix Nobel de la Paix Mikhaïl Gorbatchev et Wangari Maathai.

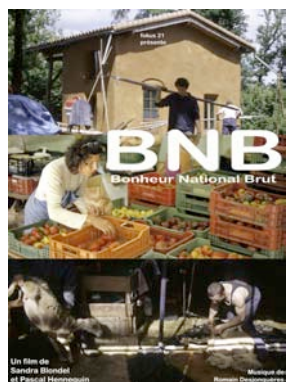
Documentaire d'Olivier BOURGEOIS et Pierre BAROUGIER, suivi d'un débat avec les réalisateurs. Film KI Productions.

Dimanche 8 novembre : Les jeunes, la bio et l'économie solidaire

14 h - Les formations aux métiers de la terre

Maraîchage, agriculture, entretien d'espaces verts, paysagisme... Comment peut-on aujourd'hui se former aux métiers de la terre ? Comment s'y retrouver dans le maquis des formations publiques et privées, courtes ou longues, initiales ou continues, spécialisées ou généralistes ? Comment se fait la sélection des candidats ? Les formations tiennent-elles aujourd'hui compte des évolutions de la société, de l'environnement ? Y a-t-il vraiment une place pour des pratiques biologiques dans ces cursus ? Comment se réorienter ou se reconvertir ? Quelles sont les qualités requises pour se lancer dans ces métiers ? Quels débouchés ? Quelles sont les possibilités d'installation ou d'emploi à l'issue de celles-ci ? Où sont les principales difficultés aujourd'hui ? Un panorama des formations existantes, des conseils et des préconisations pour envisager son parcours professionnel au vert !

Philippe DESBROSSES, docteur en sciences de l'environnement, directeur du centre pilote européen de la ferme de Sainte Marthe ; Véronique LAULIER, responsable du service de formation continue de l'École nationale supérieure du paysage de Versailles-Marseille ; Xavier LE COEUR directeur du lycée horticole de Blois ; Valérie SEULIN, formatrice et responsable de la communication au CFPPA de Brie Comte Robert ; Arnaud TROLLÉ, fondateur et directeur de Savoir Faire & Découverte. Table ronde animée par Sylvie LE CALVEZ, rédactrice en chef de Village Magazine.



16 h30 - Bonheur National Brut (65')

En se donnant d'autres priorités que le profit et la course à la consommation, les entreprises de l'économie alternative et solidaire sont majoritairement impliquées dans le développement durable. Elles expérimentent de nouveaux rapports au travail, des comportements financiers plus éthiques et plus humains, de nouvelles relations producteurs/consommateurs, des présences engagées sur les territoires. Elles jouent aussi un rôle original dans la formation des jeunes par le biais de stages, chantiers-écoles, compagnonnage... des immersions de terrain qui permettent de s'initier à un métier lié à l'écologie et de découvrir le fonctionnement des entreprises de l'économie solidaire. Ce film suit l'itinéraire de jeunes en formation dans des structures aussi diverses que la coopérative Ardelaine, l'Amap des Olivades ou l'Ecocentre du Périgord.

Documentaire de Sandra BLONDEL et Pascal HENNEQUIN de Fokus 21, association qui réalise des outils photos et vidéos pour provoquer le débat citoyen. Projection suivie d'un débat avec les réalisateurs ainsi que Gérard ou Béatrice BARRAS, co-fondateurs de la scop Ardelaine ; Hélène MONEGER, membre du comité de pilotage du compagnonnage organisé par le réseau REPAS .

Lundi 9 novembre : La bio, une agriculture durable et de proximité



• 14 h - La bio utopie (43')

Chacun se sent bien petit pour réagir face à la suprématie des lobbies agroalimentaires. Ce film nous invite à découvrir l'alternative que constitue la bio à travers des rencontres avec les acteurs de terrain : chercheurs, producteurs et consommateurs préservent l'espoir d'un développement durable et solidaire. Le film explore les voies contrastées qu'emprunte la bio vers une démarche d'autonomie jusqu'à la rupture radicale avec le modèle dominant, dans une quête permanente de l'utopie originelle qu'elle porte encore en elle.

Documentaire de David SORIN et Nathalie MAUFRAS. Projection suivie d'un débat avec David SORIN et Lylian LE GOFF, médecin, formateur en santé-environnement et alimentation, auteur de "Manger bio, c'est pas du luxe", administrateur de France Nature Environnement, membre du Comité de veille écologique de la Fondation Nicolas Hulot.

• 16h30 - Comment augmenter la production bio en Ile de France ?

En Ile-de-France, il n'existe que 86 exploitations bio alors que cette région représente le plus grand bassin de consommation bio (36 % des consommateurs en France). La rareté des terres agricoles et le prix élevé du foncier constituent les deux obstacles majeurs à la création de nouvelles exploitations. Dans ce contexte de disparition des fermes, les professionnels se mobilisent et lancent des initiatives : aide à la conversion pour les agriculteurs conventionnels, agrandissement de fermes existantes, outils financiers et collecte de l'épargne pour l'achat de terres qui sont ensuite louées à des porteurs de projets en bio... Une volonté politique forte permettrait de multiplier ces actions et de favoriser la bio de proximité.

Jérôme DEHONDT responsable des Amap IDF ; Olivier MUGLER, responsable du bassin IDF de Biocoop ; Bénédicte REBEYROTTE, chargée de mission au développement de la bio au Groupement des Agriculteurs Biologiques IDF ; Valérie ROSENWALD, responsable de l'antenne IDF de Terre de liens. Table ronde animée par Ezzedine EL MESTIRI, rédacteur en chef du magazine Nouveau Consommateur.

Mardi 10 novembre : Beauté, santé et environnement



• 14 h - Parce que vous ne valez rien (52')

Silicone et paraffine dans les crèmes de jour, sels d'aluminium dans les déodorants, PCB dans les vernis à ongles, phtalates dans les parfums, alkyphénol dans les shampoings ... les cosmétiques conventionnels concentrent des substances chimiques largement incriminées dans des deux grandes épidémies du XXI^e siècle : cancers et infertilité. La bio représente la seule alternative sérieuse, elle a développé des technologies très poussées imposées par la complexité du vivant. Mais comment s'y retrouver face aux nombreux labels et aux différents cahiers des charges ?

Documentaire d'Olivier SARRAZIN – Real Productions. Projection suivie d'un débat avec le réalisateur ainsi que Vincent BOURGETEAU, ethno-botaniste et cosmétologue ; Jean-François GRAVIER pharmacien et dirigeant du laboratoire Gravier ; Sylvie HAMPIKIAN, expert pharmaco-toxicologue, auteur de "créez vos cosmétiques bio" ; Sophie SERRANO, consultante en cosmétique naturelle.

• 16h30 - Le Réseau Environnement Santé

Il est de plus en plus évident que les maladies chroniques ont une cause environnementale déterminante ; on ne pourra pas arrêter cette épidémie sans agir sur les causes. Cette question reste pourtant aujourd'hui marginale. Des scientifiques, professionnels de la santé, ONG et citoyens se sont pour la première fois rassemblés et ont constitué le Réseau Environnement Santé pour infléchir les politiques publiques de santé et d'environnement. Les 1^{ères} campagnes du Réseau illustrent cet objectif: interdire le bisphénol A dans les plastiques alimentaires et plus largement faire prendre en compte les risques liés aux perturbateurs endocriniens et faire reconnaître les nouvelles maladies de l'environnement.

André CICOLELLA, créateur de la Fondation Sciences Citoyennes ; François VEILLERETTE, responsable du MDRGF (Mouvement pour le Droit et le Respect des Générations Futures) ; Catherine LEMASSON, présidente de l'association SOS MCS (association d'aide aux personnes atteintes du syndrome d'hypersensibilité chimique) - sous réserve.

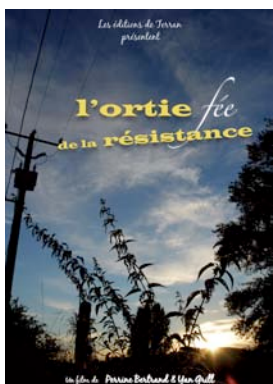
Mercredi 11 novembre : Le vivant en danger de normes



• 14 h - Semences de Vie (52')

Pour faciliter l'industrialisation de la filière agro-alimentaire, année après année, les variétés de semences ont fait l'objet d'âpres sélections. Les plantes ont été calibrées, standardisées pour pouvoir mieux mécaniser tous les stades des processus de fabrication. Objectif : produire plus, toujours plus vite ! Les blés et le pain n'ont pas échappé à cette règle. Aujourd'hui, les allergies au gluten sont fréquentes : coïncidence ou conséquence ? Ce film chemine dans l'existence d'un paysan boulanger biologique en quête de blés oubliés et de savoir-faire perdus. Certains mangent son pain comme on va chez le pharmacien...

Documentaire de Jean-Pierre DELAMOUR – Production : HumanImage positive. Projection suivie d'un débat avec le réalisateur Jean-Pierre DELAMOUR ainsi que Jean-François BERTHELLOT, paysan-boulangier biologique, membre du Réseau Semences Paysannes et Brigitte MERCIER-FICHAUX, diététicienne, auteur de "Bien manger, c'est facile et c'est pas triste".

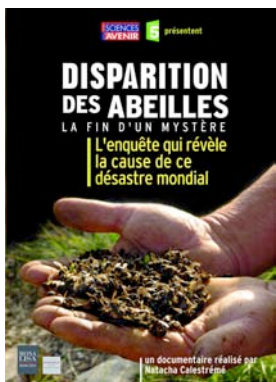


• 16h30 - L'ortie, fée de la résistance (102')

Tandis que les dangers des pesticides chimiques sur la santé sont avérés et qu'à l'évidence il faudrait cesser de les utiliser, les remèdes naturels capables de leur suppléer sont menacés d'interdiction. Le purin d'ortie, symbole des produits de lutte biologique parfaitement pacifiques et inoffensifs, pourra-t-il demain être légalement utilisé dans les jardins ? Pas si sûr ! Pendant ce temps, les produits "tête de mort" continuent de trôner librement dans les rayons des jardineries.

Documentaire de Perrine BERTRAND et Yan GRILL – Production : éditions de Terran et Oko za Oko. Projection suivie d'un débat avec l'un des artisans du film, Bernard BERTRAND, des Editions du Terran et Vincent MAZIERE, formateur en techniques et traitements bioécologiques (ancien producteur de purin d'ortie, co-fondateur et coordinateur de ASPRO pnpp, l'ASsociation pour la PROMotion des produits naturels peu préoccupants), auteur de "Jardin plaisir, jardin nature".

Jeudi 12 novembre : Questions d'agricultures



• 14 h - Disparition des abeilles, la fin d'un mystère (52')

Depuis plusieurs années l'alerte de la disparition des abeilles est lancée. Des pesticides aux OGM en passant par les ondes électromagnétiques émises par nos téléphones portables, de multiples hypothèses sont avancées pour tenter de comprendre cette hécatombe aux conséquences insoupçonnées. Car sans pollinisateurs, plus de fructification, pas de récoltes ! Mais à quel fléau succombent donc les sentinelles de notre alimentation ?

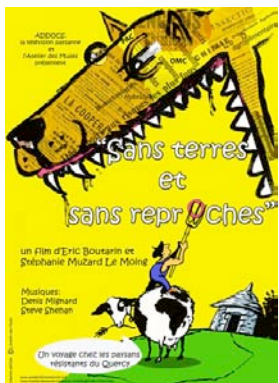
Documentaire de Natacha Calestrémé. Production : Film Mandarava productions et Mona Lisa production. Projection suivie d'un débat avec l'un des auteurs du film, Gilles LUNEAU, grand reporter (Géo, Le Nouvel Observateur, etc.), auteur de nombreux ouvrages dont "la forteresse agricole" ; Maude COLLETTE-BREGAND, pharmacienne ayant travaillé sur le rapport Ifremer "Pollution médicamenteuse dans les milieux aquatiques : état des lieux et perspectives" ; Luc-Philippe BELZUNCES, directeur de recherche à l'INRA et animateur du Laboratoire de Toxicologie Environnementale d'Avignon et Pascal PAVIE, vigneron et apiculteur biologique, auteur de "Manger Bio, pourquoi, comment : le guide du consommateur responsable".

• 16h30 - L'agroécologie : une approche agricole pacifiste et fructueuse

Les méthodes agressives de l'agriculture productiviste sont parvenues en moins d'un siècle à polluer ou (et) épuiser eaux, sols, organismes et biodiversité. Elles semblent avoir fait long feu. L'agroécologie propose une tout autre approche de la relation à la terre et au vivant. Le vocabulaire exprime d'ailleurs remarquablement ces différentes visions : d'un côté on exploite la terre, de l'autre, on la cultive ; l'agro-industriel veut éradiquer les mauvaises herbes tandis que le paysan écologiste cherche à faire cohabiter les plantes compagnes... Par delà nos façons d'aborder l'agriculture, ne serait-ce pas notre rapport au monde qui est interrogé ? Alors, guerrier ou pacifiste ?

Table ronde avec Matthieu CALAME, agronome, chargé de programme à la Fondation Charles Léopold Mayer pour le Progrès de l'Homme, auteur de "La tourmente alimentaire. Pour une politique agricole mondiale" ; Guy KASTLER, délégué général du Réseau Semences Paysannes, chargé de mission à Nature & Progrès ; Eric PETIOT, arboriste et paysagiste, auteur de "Les soins naturels aux arbres" et co-auteur de « Purins d'ortie et compagnie » et Marie-Paule NOUGARET, journaliste-écrivain, spécialiste des questions botaniques et pollution, auteur de « Cité des plantes ».

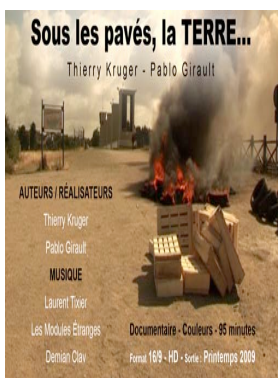
Vendredi 13 novembre : Notre lien à la Terre



• 14 h - Sans terres et sans reproches (52')

Ce film est un voyage chez les paysans résistants du Quercy, au cœur du parc Naturel des Causses, à l'heure de la mondialisation de l'industrialisation de l'agriculture et de la baisse du nombre d'installations agricoles. Qui se cache derrière nos assiettes et qui s'installe ? Rencontres locales pour le constat d'une guerre mondiale...

Documentaire de Stéphanie Muzard Le Moing et Eric Boutarin. Production : Addocs, la télévision paysanne et l'Atelier des muses. Projection suivie d'un débat avec la réalisatrice Stéphanie MUZARD LE MOING ainsi que Jacky DUPETY, paysan ayant contribué à démocratiser l'usage, en France, du Bois Raméal Fragmenté, technique très performante d'amendement des sols, et auteur de "Le BRF, vous connaissez ?" ; Sjoerd WARTENA, président de Terre de liens, une association dont l'objectif est d'impliquer la société civile dans l'aménagement des territoires et de favoriser l'accès à l'installation des petits paysans.



• 16h30 - Sous les pavés la terre (1h35)

Etayé par des témoignages de scientifiques de renom ou de personnalités de la société civile tels Dominique Belpomme, Jacques Testart, Pierre Rabhi, José Bové et bien d'autres, ce film ne se contente pas d'établir la nécessité de changer de comportement pour éviter la catastrophe environnementale, il traite de réalisations écologiques concrètes, dans trois domaines fondamentaux de notre vie : le logement, la nourriture et le déplacement. Une façon de passer de la théorie... à la pratique !

Documentaire de Thierry KRUGER et Pablo GIRAULT. Production : Brut Productions. Projection suivie d'un débat avec l'un des réalisateurs, Thierry KRUGER ainsi que Richard MARIETTA, Président de la Fédération d'Agriculture Biologique Nature & Progrès ; Edouard CHAULET, Maire de Barjac et Conseiller Général du Gard, ayant mis la cantine scolaire de son village en Bio ; Alain MARCOM, représentant du Réseau Eco-bâtir et membre d'InvenTerre Scoop, une coopérative de maçonnerie. Débat animé par Thierry BRUN, journaliste à Politis.



- **19 h - Auroville : une Terre pour demain. Vers une écologie spirituelle (1h20)**

A ses début, Auroville était un désert que ses pionniers ont du reconquérir. Quarante ans plus tard, deux millions d'arbres ont été plantés et les innovations écologiques de ce lieu rayonnent en Inde et dans le reste du monde car ils répondent aux défis majeurs de notre planète menacée. A travers une quinzaine de portraits de pionniers, et d'une nouvelle génération d'entrepreneurs inspirés, le film dévoile tous les potentiels d'Auroville, fruits de l'alliance entre écologie et spiritualité et d'une Humanité réconciliée avec sa Terre nourricière.

Documentaire de Michèle DECOUST. Production : Big bang boum films Fotosyntésia et Satya productions. Projection en présence de la réalisatrice Michèle DECOUST, auteur du film « Bouddha et la biosphère » et d'une série sur les plantes médicinales ainsi que Claire CHANUT, de Fotosyntésia - une association dont l'objet est de redonner vie à la terre et à l'eau.

Samedi 14 novembre : Une crise de société



- **14 h - Tous comptes faits (52')**

Inspirée par le travail de Christian Jacquiau sur la grande distribution, Agnès Denis plonge sa caméra au pays des grandes surfaces. Comment elles sont devenues incontournables dans la vie des français, comment sept grands groupes chapotent la quasi-totalité des enseignes couvrant tous les domaines de la consommation, du vêtement à l'alimentaire en passant par le bricolage. Derrière les prix bas, bénéficiant soi-disant aux consommateurs, l'impact social, économique et écologique de ces "hyper puissances" est désastreux et commence à mobiliser certains acteurs de la société civile. Un film dont on ne ressort pas indemne.

Documentaire d'Agnès DENIS - Production : Réal Productions. Projection suivie d'un débat avec la réalisatrice Agnès DENIS ainsi que Christian JACQUIAU, expert comptable, auteur des livres "Les coulisses de la grande distribution et "Les coulisses du commerce équitable" ; Emmanuel ANTOINE, président de Minga, une organisation de citoyens, d'entreprises et d'associations engagés dans une démarche d'équité économique dans les échanges locaux et internationaux, pour la protection de la biodiversité et la souveraineté des peuples.

- **16h30 - Pour sauver la planète, sortons du capitalisme**

Après le succès international de son livre "Comment les riches détruisent la planète", Hervé Kempf poursuit son raisonnement et ouvre la porte des solutions. Tandis que le capitalisme agonise en générant à la fois une crise économique majeure et une crise écologique d'ampleur historique, il est indispensable de changer de monde, en le fondant cette fois sur des valeurs éthiques et non monétaires. Pour sauver la planète, il faut sortir du capitalisme, en reconstruisant une société où l'économie n'est pas reine mais outil, où la coopération l'emporte sur la compétition, où le bien commun prévaut sur le profit. La solidarité comme voie de sortie ?

Hervé KEMPF, journaliste, auteur de nombreux ouvrages dont "Pour sauver la planète, sortez du capitalisme".

Dimanche 15 novembre : La souveraineté alimentaire, la priorité

- **11 h30 : Comment l'industrie de la viande menace le monde**

Depuis la fin de la Seconde Guerre mondiale, la France et tout l'Occident sont passés d'un régime à base de végétaux à une alimentation carnée. Récit de cette révolution qui montre à quelle folie écologique et sociale elle a conduit. L'industrie de la viande a tout conquis et dévasté. Les animaux, tués par milliards, sont désormais tenus pour de simples choses. Mais ce modèle vacille et ne peut que s'effondrer. Car il est le vecteur de toutes sortes de maladies et émet en outre, d'après des chiffres officiels de la FAO, plus de gaz à effet de serre que la totalité des transports mondiaux. Qui sont les créateurs de cette machine infernale ? Qui sont ses profiteurs ? Une conférence qui met les pieds dans le plat. Un plat rouge sang.

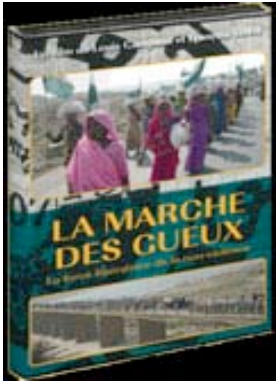
Fabrice NICOLINO, journaliste, auteur de "Bidoche, l'industrie de la viande menace le monde", co-fondateur des cahiers de Saint-Lambert.



- **14 h - Sillons solidaires. Du Danube au Guadalquivir (32')**

Chaque année environ 20 000 saisonniers roumains, en majorité des femmes, se rendent en Andalousie, dans la région de Huelva, pour ramasser des fraises, dans des conditions de travail souvent très pénibles. En février 2008, une délégation, composée de membres de la Confédération Paysanne et du SOC (Syndicat d'ouvriers agricoles d'Andalousie), s'est rendue en Roumanie pour rencontrer ces saisonniers, comprendre les raisons de leurs migrations et les informer de leurs droits. Ce documentaire retrace ces rencontres qui marquent la prise en main par les mouvements paysans de leurs propres problèmes.

Documentaire de Silvia PEREZ-VITORIA. Production : MuCEM (Musée des Civilisations d'Europe et de la Méditerranée) / Confédération Paysanne. Projection suivie d'un débat avec la réalisatrice Silvia PEREZ VITORIA, auteur de "Les paysans sont de retour" ainsi que Michel PIMBERT, directeur du programme agriculture durable, biodiversité et moyens d'existence à l'IEED à Londres (Institut International pour l'Environnement et le Développement) ; Patrick HERMAN, paysan-journaliste, (contributions à Politis, L'écologiste et au Monde diplomatique), auteur de nombreux ouvrages sur le monde agricole, dont "Les nouveaux esclaves du capitalisme".



- 16h30 - La marche des Gueux (53')

Fin 2007, 25 000 paysans sans terre se rassemblaient à Gwalior, en Inde pour une marche d'un mois à travers le pays. Leur but : le parlement de New-Delhi. Leur objectif : obtenir des terres pour vivre dignement. Ce film soulève l'épineuse question de l'appartenance et de l'usage de la terre. Quand la misère s'étend, les paroles de Gandhi résonnent "Ce qui est important n'est pas la production de masse mais la production par les masses". En effet à quoi sert de développer la productivité si, par ailleurs, un nombre croissant d'individus n'a pas accès à la nourriture ? Ce n'est pas une question de quantité, c'est bien un problème de redistribution.

Documentaire de Louis CAMPANA et François VERLET. Production : Videalys Productions, Association Shanti. Projection suivie d'un débat avec le co-réalisateur et producteur Louis CAMPANA ainsi que François de RAVIGNAN, agronome, auteur de "La faim, un défi toujours d'actualité, pourquoi ?" ; un représentant de l'association Frère des hommes ; Jordy VAN DEN AKKER, paysan agroécologiste et administrateur de Nature & Progrès.

Les essentiels de la bio

D'hier...

L'agriculture biologique émerge en France dans les années 50, à l'initiative de médecins, agronomes, producteurs et consommateurs inquiets des effets de l'agriculture intensive sur la santé. De cette fameuse révolution verte – qui porte bien mal son nom - née après la première guerre mondiale du recyclage des nitrates utilisés par l'industrie de l'armement en engrais, et qui « explosera » après la seconde au prétexte de faire face aux pénuries alimentaires. C'est d'ailleurs dans la période de l'entre-deux guerres que se dessinent de nouveaux courants qui prônent le respect du monde du vivant (des sols, de la nature, des hommes, des animaux) et l'autonomie, à l'image de la Biodynamie.

20 ans plus tard, portée par les mouvements contestataires et alternatifs qui s'inscrivent en faux contre le modèle productiviste et vont donner naissance à l'écologie moderne, l'agriculture biologique française prend son envol jusqu'à se hisser à la première place européenne. Nature & Progrès crée le premier cahier des charges de la bio au monde et participe, avec d'autres associations, à la fondation de l'IFOAM (International Fédération of Organic Agriculture Movements). Des organisations syndicales et coopératives comme la FNAB (Fédération Nationale de l'Agriculture Biologique) ou Biocoop voient le jour.

A partir des années 90, la bio se développe un peu partout en Europe, dans les pays du Nord comme chez les nouveaux adhérents du Sud. Un peu partout, sauf en France où faute de volonté politique et d'aides complémentaires à celles accordées par l'UE (aide au maintien, recherche et formation...), les surfaces cultivées en bio n'évoluent pas ou très peu voire même régressent certaines années alors que la consommation progresse fortement. D'où des importations massives, un paradoxe pour la 1^{ère} puissance agricole européenne.

Sources : Agence Bio, AFP, FNAB...

... A aujourd'hui

Le plan « Agriculture biologique » issu du Grenelle de l'environnement vise à tripler les surfaces cultivées en bio d'ici 2012 (de 2 à 6%). En 2008, les conversions ont progressé de 36%, le nombre d'exploitations de 11% (13.298 exploitants). Avec 580 000 hectares cultivés en bio, la France se situait au 5^{ème} rang européen en terme de surface mais seulement au 21^{ème} en part de surface agricole utilisée (2,2%). La consommation de produits alimentaires était en hausse de 25% avec un chiffre d'affaires de 2,3 Md€. Les importations représentaient en moyenne 30% des produits consommés, jusqu'à 60% pour les fruits et légumes.

D'après le Ministère de l'Agriculture, 2009 devrait voir s'accroître le redéploiement de la bio dans l'hexagone avec cinq fois plus de terres en conversion qu'en 2008 et 15% d'exploitations supplémentaires.

Mais comme le signale très justement certains, il va falloir jouer la carte de la proximité plutôt que des bas prix venus d'ailleurs, et trouver des solutions pour faciliter l'accès à un foncier hautement spéculatif.

Vrai - faux

Vrai : la bio est plus chère car elle nécessite plus de travail et de main d'œuvre à produire, l'utilisation de matières premières de qualité et à hautes valeurs nutritionnelles pour la transformation...

Faux : si l'on considère que c'est se nourrir autrement, manger moins de viande, plus de fruits et légumes, céréales et légumineuses ; privilégier le vrac et le fait maison...

Archi faux : si l'on réintègre le prix écologique, sanitaire et humain.

- L'emploi massif de substances chimiques, la mécanisation à outrance, la standardisation des semences, l'élevage hors-sol... polluent l'air et l'eau, épuisent la terre, réduisent la biodiversité, surconsomment de l'énergie...
- Le lien avec des maladies graves comme le cancer et la progression très importante de la stérilité dans les pays industrialisés a été mis en lumière par de nombreuses études, les agriculteurs étant les premiers touchés.
- Les petits paysans disparaissent, ici comme dans les pays en voie de développement où les pénuries alimentaires ne cessent de croître.