

salon Marjolaine

bio & développement durable

6-14 novembre 2010

Parc Floral de Paris

Attention, fragile !



DOSSIER DE PRESSE

Contact presse : Catherine Peuto

Tél. 01 42 46 59 00

ou 06 10 31 60 61,

E-mail : catherine.peuto@wanadoo.fr

Invitation presse gratuite par mail sur demande

www.salon-marjolaine.com

Sous
l'égide de



NATURE
PROGRES

Sommaire

Salon Marjolaine 2010

Le plus grand marché bio et nature de France
Un forum d'échanges, une source d'inspiration

Infos pratiques	p. 02
Un univers bio bien vivant <i>. Pour la 1^e fois</i> <i>. Comme chaque année</i>	p. 03
Le nouveau « Système d'échanges solidaires »	p. 04
Portraits de femmes en bio <i>. 3 nouvelles créatrices d'entreprises</i>	p. 05
La pépinière de la bio <i>. Sélection de produits innovants</i>	p. 07
Coup de pouce <i>. Fleurs contre pétrole en Equateur</i>	p. 10
Coup d'œil sur LA BIO <i>. Au beau fixe, oui mais...</i> <i>. Bio Cohérence : nouvelle marque</i>	p. 10
Les ciné-conférences Marjolaine 2010	p. 12
Le Café Ecolo Marjolaine 2010	p. 20
Les ateliers conférences Marjolaine 2010	p. 21

Infos pratiques

Salon Marjolaine 2010

Salon	Marjolaine Bio & Développement durable 35 ^e édition
Dates	6 au 14 novembre 2010
Horaires	10h30 – 19h00 Nocturne 21h, vendredi 12 novembre
Lieu	Parc Floral de Paris, Paris 12 ^e
Accès	Méto : Château de Vincennes (ligne 1) Navettes gratuites (Sortie 3 en tête de rame) Bus : 112 (arrêts Parc Floral, stade Léo Lagrange, Plaine de la Faluère) Vélos : Parc à vélos Voiture : Parking gratuit autour du Parc Floral
Prix d'entrée	8 € (donnant accès aux stands, ciné-conférences et ateliers) Tarif réduit : 6 € (adhérents Nature & Progrès, chômeurs, rmistes, invalides, étudiants) Gratuit pour les enfants de moins de 12 ans
Achats de billets à l'avance	Magasins FNAC, Carrefour France billet : 0 892 692 694 (0,34 €/mn) - www.france-billet.com Réseau Ticketnet : 0 892 390 100 (0,34 €/mn) - www.ticketnet.fr (Virgin Megastore, Auchan, E.Leclerc, Cora, Galeries Lafayette, Le Progrès de Lyon)
Consigne-Livraison	Consigne et livraison gratuite jusqu'au parking Livraison payante à domicile sur Paris
Garderie	A partir de 3 ans - Participation aux activités : 3 € par enfant
Organisation	SPAS Organisation 86, rue de Lille – 75007 Paris Tél. 01 45 56 09 09 – Fax. 01 44 18 99 00 contact@salon-marjolaine.com
Relations presse	Catherine Peuto – Tél. 01 42 46 59 00 ou 06 10 31 60 61 catherine.peuto@wanadoo.fr

Visuels libres de droit en HD consultables sur le site du salon et disponibles sur demande

www.salon-marjolaine.com

Un univers bio bien vivant

Du 6 au 14 novembre 2010 au Parc Floral, Paris 12°, Marjolaine et ses 550 exposants invitent tous ceux et celles qui ont la volonté de changer le monde à s'immerger dans l'univers bien vivant de la bio et de l'écologie.

Comme chaque année, fabricants, artisans, et jeunes créateurs viennent des quatre coins de la France pour faire découvrir leurs productions, fruits d'une démarche aussi créative que responsable, et partager les valeurs qui les animent.

L'occasion de savourer, déguster, tester, dénicher, s'inspirer...

Produits bio fermiers et vins introuvables en grande distribution : de saines tentations pour gourmands et gourmets. Objets de déco, jouets, vêtements et accessoires écolos, éthiques ou recyclés : un plein d'idées cadeaux pour Noël. Cosmétiques et produits de santé certifiés pour prendre soin de soi en toute sécurité. Pistes de vacances vertes ou solidaires.

Un salon convivial qui est aussi un lieu unique d'échanges avec des personnalités engagées dans la défense de l'environnement, la sécurité sanitaire, la solidarité entre les peuples...

POUR LA 1^{RE} FOIS

- **Les « Echanges Solidaires Marjolaine »** organisés en partenariat avec la coordination des Sels d'Île-de-France (systèmes d'échanges locaux). Les visiteurs pourront s'échanger des services et des savoir-faire : cours de cosmétiques maison ou de cuisine végétarienne, entretien du jardin, leçons de piano, cours de langue, garde d'enfants, échange de bénévolat... La monnaie utilisée sera le PIAF et un PORTE-PIAFs facilitera les transactions. Inscription sur Internet ou sur le salon. VOIR DETAILS EN PAGE 4

- **Compostage** : soucieux du devenir de ses déchets, le salon a mis en place avec les associations de jardinage Le Sens de l'Humus et Graines de Jardins le ramassage et le compostage des déchets organiques produits par ses exposants et les 15 restaurants du site. Le terreau qui sera ainsi produit dans les mois qui suivront pourra être redistribué et valorisé dans différents jardins partagés et collectifs de la région parisienne.

COMME CHAQUE ANNEE

- **Un cycle de 20 conférences et ciné-conférences** qui sont autant de sujets de réflexion sur les grands enjeux de société. D'un côté, des constats qui font peur quant à l'avenir de l'humanité. De l'autre, l'espoir qui naît des milliers d'actions citoyennes. Un temps d'échanges avec des personnalités.

Une journée sera consacrée à la résistance collective et individuelle face à des pratiques telles que la biopiraterie ou le « greenwashing ». Une autre abordera la relation intime qui lie plantes, insectes et humains. Une autre encore dessinera les contours de la nécessaire métamorphose de notre société qu'implique la crise actuelle à travers des exemples concrets : systèmes d'échanges locaux, microcrédit, monnaies complémentaires...

Sans paysans pas d'avenir pour les hommes. Ici comme ailleurs, le monde agricole souffre mais s'est mis en mouvement pour sa survie. C'est ce que nous démontreront de nombreux acteurs de terrain : mirAmaps, transitions towns, Terre de Liens, EHLG - la chambre d'agriculture alternative basque.

Autres sujets brûlants à la « hune » : la toxicité de nos assiettes, le dessous des cartes du nucléaire, l'invisible emprise des nanotechnologies, les nouveaux rapports entre justice et démocratie...

- **130 ateliers** pour mieux comprendre méthodes et produits ; le **Café écolo** de Nature & Progrès, librairie et point de rencontres avec des auteurs et conférenciers ; des **ONG et des associations** engagées dans la défense de l'environnement, la sécurité sanitaire ou la solidarité entre les communautés et les peuples pour s'informer ou, mieux encore, s'impliquer !

Le « **Système d'échanges Solidaires** » **Pour changer, échangeons !**

Les systèmes d'échanges locaux (SELS), les monnaies complémentaires territoriales, le troc, la récup ou les nouvelles soirées « Swishing » font du bien à la planète comme à notre porte-monnaie. La convivialité de la rencontre en prime ! C'est de ce constat qu'est né le « Système d'échanges solidaires » Marjolaine.

- **Pour quoi faire ?**

Pour s'échanger des services comme : 1 heure de jardinage, 1 heure de garde d'enfants, 1 heure de cours de cuisine végétarienne, etc.

- **Comment ça fonctionne entre les gens ?**

Les offres de services et les demandes sont enregistrées sur un panneau sur le stand et sur un site Internet. Les personnes intéressées prennent contact et concrétisent des transactions : Thomas rend service à Marine qui rend service à Pierre qui ... rend service à Thomas.

Lorsque Thomas rend une heure de service à Marine, le compte de Thomas est crédité d'une heure, celui de Marine est débité d'une heure.

- **Comment peut-on suivre les offres et gérer son compte ?**

Pour faciliter la « comptabilité », une monnaie complémentaire sera utilisée : le PIAF. Une heure vaut 60 PIAFs.

Cette monnaie a été créée par le SEL de Paris, elle est valable dans tous les SELS d'Ile-de-France et permettra de continuer les transactions au-delà de la durée du salon.

Les premières transactions seront inscrites sur un PORTE-PIAFs, petit carnet créé pour l'occasion, et enregistrées sur un site Internet dédié.

- **Comment s'inscrire ?**

Sur Internet : du 20 octobre au 13 novembre, à partir des sites <http://www.sel-marjolaine.fr> et <http://intersel.apinc.org>, un lien vous dirigera vers la page sur laquelle vous pourrez vous inscrire et noter vos offres et demandes.

Vous pourrez ensuite télécharger et imprimer votre PORTE-PIAFs. Apportez-le au salon, il sera crédité de vos 60 premiers PIAFs.

Sur le salon, stand PAV-5bis : dès que vous serez inscrit, un membre de la coordination des SELS vous remettra un PORTE-PIAFs crédité de 60 PIAFs.

- **A quoi sert le PORTE-PIAFs ?**

Vous pouvez y noter vos 9 premières opérations (nom et coordonnées des personnes, service échangé, valeur de l'échange en PIAFs). Ensuite, si vous désirez poursuivre ce système d'échanges, vous pourrez adhérer à un des SELS d'Ile-de-France et faire valider votre crédit (ou débit).

60 PIAFs vous sont offerts sur le salon.

Portraits de femmes en bio : 3 nouvelles créatrices d'entreprise

Trois femmes ont retenu l'attention des organisateurs. Elles viennent de créer leur entreprise, ont une énergie à toute épreuve, et s'attachent toutes trois à la préservation et à la transmission des savoir-faire traditionnels. Femmes en bio, bien dans votre époque, on vous aime !



LYDIA MORANDY, CREATRICE DE SENEFOOD

Des ressources humaines à la cuisine, un parcours atypique

Bac + 5, adjointe à la direction des ressources humaines des pompiers de l'Essonne et maman de deux petites filles, Lydia Morandy s'est mise en disponibilité partielle pour réaliser son rêve : faire connaître en France les saveurs de la cuisine sénégalaise, encore peu connue si l'on compare avec celles de l'Asie ou du Maghreb. L'idée est venue d'un de ses voyages au Pays des Lions. La cuisine du Sénégal est simple, équilibrée, peu coûteuse mais prend du temps. Là bas aussi - modernité oblige - les traditions se perdent alors qu'elles permettent des économies substantielles et font vivre l'agriculture vivrière locale. Un séjour en Californie lui fait découvrir la macrobiotique, une rencontre à Paris le mouvement Slow Food. Et, c'est tout naturellement qu'elle décide d'associer ingrédients biologiques et approvisionnements locaux aux recettes qui ont nourri son enfance. Senefood est née en mai 2010 et compte déjà de nombreux adeptes.

Lydia installera ses fourneaux sur le salon, l'occasion de nous faire déguster quelques spécialités riches en couleurs et en goûts comme le mafé bambara ou le yassa mandingue... www.senefood.fr



FRANÇOISE ROUX-TARRIEU, CREATRICE DE TERRE DE FEMMES

Née sous le signe du lien, un bel exemple de cohérence

Installée en Provence depuis plus de 20 ans, Françoise Roux-Tarrieu appartient à une famille très soudée. Tisser du lien est dans la nature même de cette Méditerranéenne très attentive à sa responsabilité écologique et sociale. Fin 2009, elle a fondé Terre de Femmes : une marque de linge de chambre haut de gamme qui privilégie les matières nobles (lin et coton biologiques, ivoire végétal, coco) et le « Made in France » plutôt que les délocalisations. Un des derniers tisseurs du Nord de la France a été choisi pour son expérience inégalée en matière de lin. Un atelier de confection des Cévennes pour son travail haute couture et sa souplesse de fabrication... Des liens forts et indispensables à la conception des produits Terre de Femmes : housses de couette, taies d'oreillers, têtes de lits... Et quand on lui demande pourquoi ce nom ? La réponse est toute simple : « Parce que les femmes aiment à faire régner l'harmonie entre les êtres et en elles, que la chambre est le lieu de ressourcement le plus naturel pour y parvenir et la faire rayonner autour de soi. »

Sur Marjolaine on pourra découvrir ses collections et « Le drap des Nomades » qui s'emporte ici et là. www.terre-de-femmes.com



CAROLINE ROCHE, CREATRICE DE NATUREL IN DESIGN

Une savante alchimie entre héritage familial et écologie

Issue de plusieurs générations de tisseurs lyonnais, Caroline Roche, 32 ans, a choisi de perpétuer le patrimoine familial à travers une entreprise dédiée à la décoration intérieure durable et à l'éco-innovation : Naturel in design. Son objectif est de faire émerger une marque référence dans un secteur où l'offre est encore peu structurée (magasins d'éco-matériaux, boutiques « vertes », fabricants de meubles écologiques, architectes...) en proposant des produits finis et des textiles au mètre qui allient matières biologiques, design et technicité.

Des produits moyen/haut de gamme à prix raisonnables. Comment ? Grâce à une parfaite maîtrise de la filière, de l'achat des fils au tissage en passant par la teinture jusqu'à la confection. Elle dispose d'un solide réseau de fournisseurs, industriels et artisans basés principalement en France lui permettant à la fois de se passer d'intermédiaire et de réduire les frais de transports. « Le surcoût des matières biologiques ne doit être un frein ni à la créativité, ni à l'achat », tel est son crédo. Dans un premier temps, c'est l'habillage de la fenêtre qui a retenu toute son attention : voilages, rideaux ; ciels de lit et baldaquins sont en cours de finition.

Sur Marjolaine, elle présentera ses premiers produits, notamment « Natur Onde », 1^{er} voilage écologique contre les ondes électromagnétiques.

La pépinière de la bio : une sélection de produits innovants

Une sélection de produits innovants parmi les milliers de références proposées par 550 exposants dans tous les domaines du quotidien : alimentation et vin, beauté et santé, maison et jardin, prêt à porter et accessoire, jeu et jouet, tourisme... Pour un monde durable et humainement vivable !

Saines tentations...



Elles ravissent nos palais de gastronomes

Le caviar d'œufs d'escargots « **Perle & Saveurs** » de la Ferme aux Escargots (Ardèche) est un must. Lauréate du Prix Bio Innov Rhône-Alpes, c'est la seule ferme d'héliculture certifiée bio dans le monde. Avec un cheptel de 750 000 bêtes (40 000 reproducteurs) sa production avoisine les 200 kg par an. Le saviez-vous ? Un escargot pondant environ 4 g d'œufs, il en faut plus de 250 pour obtenir 1 kg de ce véritable « or blanc ».

Elles nous mettent l'eau à la bouche

Gamme de 7 infusions au safran rouge grec chez **Malsachi**, spécialiste des épices bio et non irradiées. Une gamme issue d'une coopérative de Macédoine qui revisite des recettes locales traditionnelles en associant les vertus du safran à celles du thé, du miel, de la sauge, du romarin... Grand Prix 2010 de l'Institut International du Goût et de la Qualité.



Elles font pétiller de santé nos papilles

Vegetal Water est connu pour sa sève de bouleau fraîche, 100 % bio, ni pasteurisée, ni nano-filtrée, véritable trésor de santé pour ses propriétés reminéralisantes et énergisantes. Le Pétillant de forêt « Betula » élève la sève de bouleau au rang de grand cru. Il a été façonné par un maître de chai de Saumur. A l'apéro ou en dessert, un petit coin de forêt à consommer modérément.

Secrets de volupté...



Autour de la beauté et du bien-être Bio

Chez **Cosmétiques du Monde**, l'élégante gamme « sOIL » à base de baobab (gel douche, sels de bain, bougie...) puise ses racines au cœur du territoire des Zoulous, en Afrique du Sud. Les plantes y sont cultivées dans l'amour de la terre et le respect des cycles de la nature.

A découvrir également, « Izourane » (racines en Berbère) la toute nouvelle huile de beauté bio et coopérative issue de pépins de figues de barbarie aux propriétés anti-oxydative et hydratante : le nouvel « or » marocain.

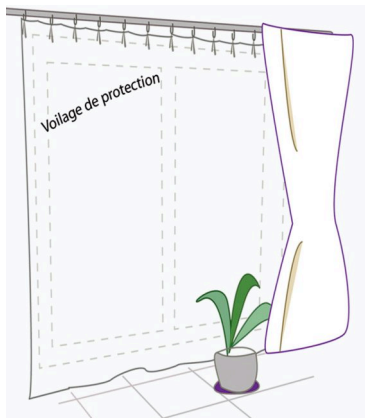


Autour du repos et du ressourcement

« Le drap des Nomades » de **Terre de Femmes** fait le lien entre l'intérieur et l'extérieur, entre le lieu de vie et un ailleurs. Un « cocon », 100 % lin certifié Masters of Linen qui s'empporte ici et là-bas en fonction de nos envies de voyage, au jardin comme à l'autre bout

de la terre. Une enveloppe simple et élégante pour s'abandonner au sommeil et à un ressourcement vital pour soi et autour de soi. Drap bicolore, naturel et blanc, fourni dans sa pochette.

Bio & techno



Une première en France

« Natur Onde » est le 1^{er} voilage associant des fibres naturelles (coton et lin certifiés bio) à la technique CEM de protection contre les ondes électromagnétiques. Testé par le laboratoire EMITECH (Lyon) et fabriqué en France, ce tissu intelligent agit comme un miroir vis-à-vis des ondes de hautes fréquences qui peuvent entrer par la fenêtre : atténuation de 46 à 33 db aux fréquences de la téléphonie mobile - bande de 600 à 2800 Mhz. Transparent, souple et résistant, il est lavable en machine et se repasse facilement. Une exclusivité de la très jeune société **Naturel in Design**.

Pratique, responsable, recyclé...



1



2



3

1. **Bioreline** : gommage exfoliant doux sans rinçage au macérât de carotte et billes de cire de jojoba. Texture sérum, parfum mandarine. 90 % ingrédients bio.
2. **Biocoop** : gourde à usages multiples. Alu à l'extérieur, film de protection intérieur exempt de phtalate et BPA (Bisphénol A). Pour faire barrage au plastique.
3. **Petits Plis** : Boucle d'oreille origami, matériaux recyclés et vernis (papiers japonais, tickets de métro, sachets de thé, opercules de yaourts). Pièces uniques.

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 et certifiés par des organismes agréés, avec label ou sous mention (AB, Demeter, Nature & Progrès, Cosmebio, Cosmos...). Les autres produits (textiles, éco-produits...) sont naturels, issus de l'agriculture biologique pour les ingrédients végétaux cultivés, leur composition et leur mode de fabrication sont passés à la loupe. Sont privilégiés les produits issus du commerce équitable ou recyclés ainsi que les artisans français.

Coup de pouce : Fleurs contre pétrole en Equateur

La déforestation destructrice menace les Indiens d'Amazonie. Face aux compagnies pétrolières, le peuple Kichwa de Sarayaku, en Equateur, résiste par des moyens pacifiques : juridiques, médiatiques et symboliques ; il plante, à la limite de son territoire, des arbres dont la canopée fleurie, visible du ciel, protège des milliers d'hectares de forêt primaire. C'est le *Chemin de Fleurs* de l'association *Frontière de Vie*, symbole de paix.

Marjolaine apporte son soutien aux événements organisés à Paris à partir du 2 octobre par le collectif *Artistes & Frontière de vie* et l'association *Paroles de Nature*, en présence de José Gualinga, représentant du peuple Kichwa de Sarayaku : exposition de plasticiens et performances à la Mairie de Paris, spectacle à l'Orangerie de Bagatelle avec Marc Vella et le piano de sa caravane, conférences... Pour en savoir plus : www.parolesdenature.org et www.frontieredevie.org

Coup d'œil sur LA BIO

• La bio en France : au beau fixe oui mais...

Les dernières données de l'agence bio (2008/2009 - 29 septembre 2010) montrent la dynamique de développement de la bio : + 16 % de surfaces conduites en bio ou en conversion, + 23,7 % d'exploitations bio... Et les premiers chiffres 2010 confirment cette dynamique avec 2948 exploitations supplémentaires sur les 7 premiers mois de l'année (+ 30% vs 2008 sur la même période).

Côté consommation, même constatation, le chiffre d'affaires progresse de 400 millions à 3 milliards d'euros. Les ventes sont en croissance dans tous les circuits de distribution : GSA (45%) qui creuse l'écart avec les magasins spécialisés (38%) et vente directe du producteur au consommateur (12%).

Oui mais, certains s'interrogent. Les produits bio sont plus chers pour des raisons environnementales et sanitaires désormais bien connues mais aussi éthiques. Il s'agit notamment d'assurer un revenu décent aux agriculteurs. Rappelons aussi que la bio est beaucoup moins subventionnée que l'agriculture conventionnelle.

La bio « low cost » qu'on nous propose actuellement respecte-t-elle ces conditions ou suit-elle le modèle de développement productiviste qui a conduit à la disparition de 50 % des paysans français et fait flamber le foncier ? D'où vient cette bio ? La France importe plus de 38 % des produits consommés faute de surfaces cultivées en bio suffisantes même si elles augmentent (2,46 % de la SAU) ?

Telles sont les questions que se posent nombre de professionnels mais aussi de consommateurs. Selon l'enquête Ethicity/TNS média Intelligence, « Les français et la consommation responsable » (mars 2010), 51 % de nos concitoyens réclament plus de transparence sur l'engagement social et environnemental des entreprises et 26 % plébiscitent le local pour favoriser l'emploi. A méditer !

• Bio Cohérence : la nouvelle marque collective et privée

Le règlement européen (applicable depuis le 1^{er} janvier 2009) empêche la France de conserver sa propre réglementation, plus stricte notamment en matière d'élevage. En avril dernier, l'association Bio Cohérence, qui regroupe plusieurs organisations piliers de la filière, a lancé sa propre marque.

Bio Cohérence s'inscrit pleinement dans les enjeux actuels du secteur en se voulant un repère d'achat et de qualité, l'assurance de pratiques exigeantes et évolutives.

Parmi ces exigences : des fermes qui ne font que du bio, des animaux qui ne mangent que du bio, des aliments produits majoritairement sur la ferme, limitant ainsi son impact environnemental tout en assurant l'autonomie des producteurs, l'interdiction ou la limitation des traitements allopathiques, la tolérance zéro des contaminations OGM et l'engagement de tous les adhérents dans une démarche de progrès.

Seuls les produits ayant respecté les méthodes de production et de transformation contenues dans le règlement européen + le cahier des charges de la marque peuvent porter la mention Bio Cohérence. Ils sont facilement reconnaissables grâce à son logo. **www.biocoherence.fr**

Les ciné-conférences

Salon Marjolaine 2010

Samedi 6 novembre

Individuels ou collectifs : aux actes, citoyens !

11 h : Les guérilleros du jardinage

La guérilla jardinière est une forme d'action directe citoyenne, écologique et non violente. Elle consiste à se réappropriier les friches et interstices urbains en y plantant illégalement des fleurs, voire des légumes. Les guérilleros entendent ainsi réenchanter la ville, faire un pied de nez au gris du béton en semant la beauté et la couleur. Ils se donnent rendez-vous via Internet et agissent de nuit. Leur arsenal : des plantes et semences triées sur le volet qu'ils cultivent eux-mêmes et s'échangent, des bombes à graines... Mais qu'on ne s'y trompe pas, au-delà de sa dimension esthétique et parfois même artistique, la guérilla jardinière est une fronde qui défend le droit à la terre et l'autonomie alimentaire : l'accès à un foncier devenu inaccessible, une agriculture bio et locale face au modèle productiviste, les jardins communautaires... Né au Etats-Unis, le mouvement a essaimé en Europe et déferle aujourd'hui en France.

Table ronde avec **FREDERIQUE BASSET**, rédactrice en chef de *Canopée*, co-auteur du livre « Jardins partagés » (Editions Terre Vivante), jardinière biodynamique à temps partiel ; **CECILE BRAZILIER**, paysagiste, urbaniste et artiste, créatrice de BioCité <http://biocity.eklablog.com> ; **GABY**, étudiant à l'ENSNP (Ecole nationale supérieure de la nature et du paysage de Blois) et guérillero parisien animateur de www.guerilla-gardening-france.fr ; **RICHARD REYNOLDS**, diplômé de la Royal Horticultural Society (Angleterre), fondateur de www.gerrillagardening.org et auteur du manuel pratique « La guérilla jardinière » (Editions Yves Michel).

Table ronde animée par **YVES MICHEL**, fondateur des Editions Yves Michel et des Editions du Souffle d'Or.

14 h : « Les Pirates du vivant » (55')

La biopiraterie est un sujet peu connu en France. Embarquées dans une véritable « course à l'or vert », des firmes peu scrupuleuses – pharmaceutiques, cosmétiques, agro-alimentaires... – pillent sans contrepartie la biodiversité des pays en voie de développement et les savoirs des peuples locaux. Elles identifient des ressources biologiques pouvant avoir une valeur commerciale, et par le biais de brevets obtenus en faisant jouer les critères d'invention et de nouveauté que permet le droit à la propriété intellectuelle, elles s'approprient l'intégralité des revenus générés par leur exploitation. Les populations autochtones dont les savoirs traditionnels sont la plupart du temps oraux et les moyens financiers sans commune mesure avec ces firmes ont du mal à prouver leur antériorité. Europe, Etats-Unis et Japon détiennent 80 % des droits de propriété existants. Cette pratique doit être dénoncée et régulée d'autant plus rapidement que l'engouement pour les produits naturels aiguise les appétits.

Le film de Marie-Monique Robin démonte les mécanismes de la biopiraterie et aborde un cas devenu historique, celui de l'annulation des brevets sur le neem (arbre Indien) : la plus importante victoire de la société civile, obtenue après dix ans de lutte et qui fait jurisprudence en Europe. Plus généralement, il pose la question de la préservation du bien commun et du brevetage du vivant.

« Les Pirates du vivant » : co-production Galaxie Presse / Arte.

Table ronde avec **CORINNE ARNOULD**, fondatrice de l'association « Paroles de Nature » qui aide les peuples indigènes à protéger leur patrimoine culturel et naturel et co-fondatrice du Collectif Biopiraterie ; **YVES COCHET**, député Vert de la 11^e circonscription de Paris (14^e arrdt), ancien ministre de l'Environnement, auteur de « Antimanuel d'Ecologie » (Editions Bréal) ; **DANIEL JOUTARD**, entrepreneur militant, créateur de la marque de commerce équitable Aïny et de l'association Savoirs des peuples ; **ROSARIO PAJUELO** (sous réserve), conseillère économique et commerciale à l'ambassade du Pérou, un des pays les plus avancés en matière de législation contre la biopiraterie ; **MARIE-MONIQUE ROBIN**, journaliste free-lance, grand reporter lauréate du prix Albert Londres, réalisatrice de nombreux documentaires dont « Le monde selon Monsanto ».

Table ronde animée par **MICHELE DECOUST**, journaliste, écrivain, réalisatrice et auteur de la série sur les plantes médicinales « Les batailles de l'or vert ».

16 h : Les écoblanchisseurs

En anglais on parle de « greenwashing », en français « d'écoblanchiment ». De quoi s'agit-il exactement ? Ni plus ni moins que d'induire le consommateur en erreur en utilisant des arguments marketing faussement écologiques. Un petit jeu de dupe auquel se livrent les publicitaires depuis de nombreuses années grâce à l'absence de réglementation et à une autorité de régulation juge et partie puisque composée majoritairement de représentants du secteur. C'est ainsi que les fabricants de pesticides vantent les mérites de leurs produits à coups de pages de publicité dans la presse féminine et jardin, que les 4X4 s'allègent en CO₂, que les lessives lavent plus vert que vert après avoir lavé plus blanc que blanc. Face à une société civile devenue très sensible aux thèmes de la protection de l'environnement, de la sécurité sanitaire et plus généralement de l'éthique dans les relations commerciales, les entreprises abusent de ce procédé trompeur. Mais la résistance s'organise : interpellation citoyenne, boycott, attaques en justice...

Table ronde avec Maître ANNE-CARINE JACOBY, avocate spécialisée en droit de la propriété intellectuelle et droit de la publicité ; JEAN-FRANÇOIS NOTEBAERT, maître de conférences en sciences de gestion à l'IUT de Dijon-Université de Bourgogne et WILFRID SEJEAU, conseiller régional Vert de Bourgogne, co-auteurs de « Ecoblanchiment. Quand les 4X4 sauvent la planète » (Editions Les Petits Matins) ; ALEXANDRE PASCHE, fondateur de l'agence conseil en communication sur l'environnement Eco&Co, expert auprès du Conseil économique et social européen.

Table ronde animée par STEPHEN KERCKHOVE, délégué général de l'Association Agir pour l'Environnement et fondateur des « Greenwashers ».

Dimanche 7 novembre De quoi sommes-nous riches ?

14 h : Récession ou métamorphose ?

La voie de la Métamorphose, chère à Edgar Morin, est-elle un chemin sociétal nouveau à défricher pour éviter les modes de changement violents comme les révolutions sanglantes, les dépressions économiques avec leurs millions de victimes boucs-émissaires qui font le lit des guerres...

Quelles autres réponses apporter aux risques de chaos global que celles qui ont construit notre Histoire occidentale d'économie de marché transformée en capitalisme de marché gouverné par la finance ? La métamorphose explore l'idée que le futur est déjà là mais en état de dormance, qu'il faut travailler les conditions de son éclosion. Du local au global et vice-versa, de l'individuel au collectif, quel contenu pouvons-nous donner à ce processus vivant de la métamorphose pour vivre ensemble autrement dans la nouvelle donne écologique ?

Parmi les pistes, celle des monnaies complémentaires territoriales : Sel, Sol ou Abeille en France, Wir en Suisse, Kingauer en Bavière... Faisons de ces monnaies des outils au service d'une économie circulaire qui rallonge le cycle de vie des marchandises (actuellement 90 % de nos marchandises n'ont que 6 semaines de vie) en recyclant, réparant, recombinaison, réévaluant, relocalisant.

Conférence de FRANÇOIS PLASSARD, ingénieur en agriculture et docteur en économie de formation, a co-initié plusieurs initiatives citoyennes : de l'université du temps choisi pour partager autrement le travail au Sel et à la démarche d'éco hameau pour de nouveaux liens entre villes et campagnes. Ses derniers livres : « Crise écologique ou crise sociale ? Vivre ensemble autrement », préfacé par Albert Jacquard, et « Pour une logique de la métamorphose » (Editions Ovidia).

15 h 30 : « Nature contre nature » (94')

Sébastien Chantoux, psychanalyste, a décidé de quitter Paris pour s'installer dans la Creuse, un des départements les plus mal pourvus dans sa discipline. Son arrivée à Royère de Vassivière suscite la curiosité. Le jour même, il est interviewé par un journaliste du quotidien local. Et le lendemain, tous les habitants ont lu l'article ! Alors qu'il range ses cartons, un premier patient frappe à sa porte. Robert est agriculteur et célibataire. Comme ses revenus sont faibles, il propose de payer ses séances en nature et laisse un poulet vivant. Ne sachant que faire de la bête, le psychanalyste l'apporte au café. Là, on lui explique qu'il existe à Royère une association « Troc'En Creuse », un SEL (Système d'Echange Local) où l'on peut échanger tout contre n'importe quoi. Contre son poulet, Sébastien se voit donc proposer un repas. D'abord réticent à l'idée d'échanger ses séances psy, il finit pas s'y résoudre. En quelques semaines, il devient une figure du canton et cela sans sortir un sou de sa poche. Jusqu'à l'arrivée de M^{elle} Oudinot, inspectrice des impôts... La guerre est déclarée : « Troc'En Creuse et l'économie conviviale » contre le capitalisme sauvage !

« Nature contre nature », une joyeuse fiction signée Lucas Belvaux. Production Agat Films et Cie.

17 h : Le microcrédit ou le pari de l'Homme

Le microcrédit, solution de lutte contre l'exclusion et le chômage et levier pour la création d'entreprise ? C'est ce que confirme le dernier rapport de l'inspection générale des finances (IGF, mars 2010). Maria Nowak, fondatrice de l'Adie (Association pour le droit à l'initiative économique), a adapté à la France le principe du microcrédit développé au Bangladesh par Muhammad Yunus, Prix Nobel de la Paix. Principe qui a largement fait ses preuves dans les pays du tiers-monde, en Asie, Afrique et Amérique Latine : aujourd'hui, des millions de personnes à travers le monde vivent de leur travail grâce à ce type de financement. Créée en 1989, l'Adie est une association reconnue d'utilité publique qui aide des personnes exclues du marché du travail et du système bancaire (chômeurs, allocataires des minima sociaux mais aussi « travailleurs pauvres ») à créer leur entreprise, donc leur propre emploi, grâce au microcrédit. Elle finance des micro-entrepreneurs et les accompagne avant, pendant et après la création de leur entreprise pour assurer la pérennité de leur activité. Elle œuvre également à une meilleure organisation de la microfinance et à son développement tant en France qu'en Europe. En 20 ans, l'Adie a octroyé près de 85 000 microcrédits, permis de créer 65 000 entreprises et a généré plus de 80 000 emplois.

Conférence de MARIA NOWAK, économiste, spécialiste du microcrédit, présidente de l'Adie, co-fondatrice du Centre de la microfinance de l'Europe centrale et orientale et du Réseau européen de la microfinance (REM). Auteur de nombreux ouvrages dont « Le microcrédit ou le pari de l'homme », entretien avec Maria Nowak préfacé par Jean-Baptiste de Foucault (Editions Rue de l'Échiquier, collection Conversations solidaires).

Lundi 8 novembre

Agriculture : à qui profite le crime ?

12 h : L'intox agro-alimentaire

Comment retrouver le chemin d'une alimentation saine ? Il existe encore des solutions à la portée de tous, notamment en empruntant les circuits courts, au plus proche des producteurs, et en favorisant une agriculture biologique. Le monde paysan est en grande souffrance, victime de cinquante ans de conditionnement en faveur de la malbouffe et des grands circuits de distribution qui ont abouti à une perte de repères chez les consommateurs. Ce conditionnement n'est pas sans conséquence sur la santé publique : obésité, cancers, maladies cardiovasculaires, mais aussi troubles du comportement. Autant de maux enracinés dans une alimentation coupées de ses valeurs, « hors sol », carencée. Les grands gagnants ne sont pas les consommateurs, mais bien les lobbies agroalimentaires et les multinationales de la pétrochimie.

Changer de système est devenu un impératif moral, social et sanitaire. Il y a urgence si on veut sauver le monde paysan, nos terres et notre peau !

Conférence avec Pryska Ducœurjoly, journaliste d'investigation, auteur de « La Société Toxique, manuel de dépollution mentale » (Editions ResPublica), sa formation parallèle de naturopathe lui permet d'appréhender les questions de santé, d'environnement et de nutrition avec un point de vue alternatif et indépendant ; Philippe DESBROSSES, docteur en sciences de l'environnement, expert consultant auprès du Ministère de l'Agriculture et du Parlement Européen, directeur du centre pilote européen de la ferme de Sainte Marthe, auteur de nombreux ouvrages dont le tout dernier « Guérir la terre en éduquant les hommes » (parution septembre 2010).

14 h : « Le Temps des grâces » (2h03')

Une enquête documentaire sur le monde paysan français aujourd'hui à travers le récit d'agriculteurs, chercheurs, agronomes, écrivains... Un monde au centre d'interrogations majeures sur l'avenir. Un monde en crise qui a perdu ses repères et consommé son divorce avec des consommateurs de plus en plus méfiants sur ses pratiques. Le splendide film de Dominique Marchais dresse un bilan accablant de l'agriculture moderne : disparition des petites exploitations, standardisation des cultures, perte des savoir-faire, pollution des nappes phréatiques, défiguration des paysages... Mais c'est aussi un formidable plaidoyer en faveur d'une agriculture de qualité, respectueuse de l'environnement et de la biodiversité, économiquement et socialement viable grâce aux témoignages de ceux – encore peu nombreux – qui choisissent la voie du bon sens. La France saura-t-elle sortir de l'ornière et en a-t-elle les moyens face aux pressions exercées par les lobbies agro-alimentaires et la libéralisation des marchés prônée par l'OMC (Organisation mondiale du commerce) ?

« Le Temps des grâces » : production Capricci Films.

Projection suivie d'une conférence de MARC DUFUMIER. Ingénieur agronome et enseignant-chercheur, il dirige la chaire d'agriculture comparée à AgroParisTech et a été impliqué dans de nombreux projets de développement agricole, en France comme à l'étranger, notamment dans des pays du tiers-monde.

17 h : Les vins « bio » : avenir de nos terroirs ?

Les vins « bio » ont le vent en poupe. Des centaines de viticulteurs s'y convertissent tous les ans y compris les plus grands crus, même si beaucoup ne le disent pas. La France est désormais le 2^e pays producteur de vin « bio », dernière l'Italie et devant l'Espagne. L'agriculture biologique préserve la vie des sols, favorisant ainsi l'expression de l'authenticité des terroirs tout autant que la santé des viticulteurs – premiers touchés par les pesticides – et celle des consommateurs de plus en plus demandeurs de vins bio. La réglementation officielle française porte uniquement sur la culture de la vigne. Pour obtenir le label AB, les raisins doivent être issus de l'agriculture biologique mais la certification ne prend pas en compte les méthodes de vinification. Il existe des cahiers des charges privés plus exigeants incluant la vinification comme Nature & Progrès ou Demeter (Biodynamie) mais ils ne sont pas reconnus par l'Etat. La Fédération Nationale Interprofessionnelle des Vins de l'Agriculture Biologique (FNIVAB) a également édicté sa propre charte. Limitation du dioxyde de soufre (SO₂), utilisation de levures exogènes non OGM, bannissement des traitements thermiques... : en bio, la vinification est donc avant tout une question d'éthique, de respect des matières vivantes, de savoir-faire et d'amour du terroir.

Table ronde avec LYDIA BOURGUIGNON, maître es Sciences et œnologue, et CLAUDE BOURGUIGNON, ingénieur agronome, fondateurs de leur propre laboratoire de recherche et d'expertise en biologie des sols (LAMS) ; BRIGITTE LAURENT, vigneronne à Cantalauze dans le Sud-ouest ; BRUNO QUENIOUX, caviste à l'origine de la cave Lafayette Gourmet, consultant de l'OIV (réforme 2000), conférencier à l'Ecole du vin et des terroirs et co-réalisateur du « Quizz du vin bio » (édité par l'Atelier du Vin), il vient de créer sa propre cave, Philo-vino (Paris 5^e).

Mardi 9 novembre

Plantes, insectes, humains : je t'aime moi non plus

14 h : « L'esprit des plantes » (52')

Et si les plantes cachait bien leur jeu... Et si les apparences étaient trompeuses... Selon les classifications naturalistes, il existe un véritable abîme entre le monde animal et le monde végétal. Pourtant, aujourd'hui, des biologistes réputés sont en train de montrer que l'intelligence des plantes est peut-être une réalité. Les plantes éprouveraient des sensations. Elles auraient même de la mémoire... Elles perçoivent leur environnement avec un réel savoir-faire et trouvent maintes parades physiques et chimiques lorsqu'elles sont agressées... Les légumineuses dorment comme les humains. Le *Desmodium Gyrans* danse... On pensait que plus un organisme vivant a de gènes, plus il est évolué, pourtant certaines espèces en ont plus que l'être humain. Le monde des plantes est donc complexe et très étrange. Un aperçu renversant de l'intelligence végétale !

« L'esprit des plantes », un film de Jacques Mitsch. Co-production : Arte / K.Production / Gédéon Programmes.

A l'issue de la projection, conférence « En forêts équatoriales : la coévolution des plantes et des insectes » avec FRANCIS HALLE, présent dans le film, botaniste spécialiste des arbres et des forêts tropicales, chef des missions du « radeau des cimes » sur les canopées de forêts équatoriales de 1986 à 2003, auteur et co-auteur de nombreux ouvrages dont « Aux origines des plantes » (Editions Fayard).

16 h : « Le Mystère de la disparition des abeilles » (90')

Une enquête de Mark Daniels sur un désastre écologique mondial qui pourrait mettre en péril l'humanité toute entière. Aujourd'hui, un tiers de notre nourriture dépend directement de l'abeille, le pollinisateur agricole le plus important de notre planète. Or, depuis plus de 20 ans, des millions d'abeilles disparaissent. En France, près de 30 % des colonies se volatilisent chaque année. En 10 ans, 15 000 apiculteurs ont cessé leur activité, la production nationale de miel a chuté de 30 % et les importations ont triplé.

Les causes sont multiples. Produits chimiques : de nouveaux pesticides, les néonicotinoïdes, sont suspectés d'agir sur la capacité des abeilles à s'orienter et à mémoriser le chemin de la ruche. Agriculture intensive : les apiculteurs spécialisés dans la pollinisation à échelle industrielle font voyager leurs abeilles sur des milliers de kilomètres pour polliniser d'immenses zones de monocultures. Ces déplacements incessants provoquent stress, désorientation, infections et détruisent les notions d'espace et de saisons. Les abeilles souffrent également de déséquilibre alimentaire car l'agriculture intensive réduit la variété et le nombre des fleurs. Acariens, champignons, virus israélien de la paralysie sont également soupçonnés.

« Le Mystère de la disparition des abeilles », un film de Mark Daniels. Production : Arte France / TelFrance / Galafilm.

Table ronde avec CATHERINE BALLOT-FLURIN, apicultrice très impliquée dans des projets pour la survie des abeilles, les méthodes d'Apiculture Douce® et la qualité des produits apicoles pour l'apithérapie, auteur de « Les bienfaits de l'apithérapie » (Editions Eyrolles) ; BERNARD DURAN, économiste, journaliste et auteur de « Les abeilles, la planète et le citoyen » (Editions Rue de l'Echiquier) ; HENRI CLEMENT, apiculteur dans les Cévennes et président de l'UNAF (Union nationale de l'apiculture française) ; BERNARD VAISSIERE, directeur de recherche à l'INRA, unité abeille et environnement, conseiller scientifique du film.

Mercredi 10 novembre

Nucléaire : petits arrangements entre amis très puissants

14 h : Cachés sous l'effet de serre, les dessous de la France nucléaire

Par ces temps d'effet de serre et au prétexte qu'elle ne produirait pas de CO₂, l'énergie nucléaire, sévèrement amochée par Tchernobyl, tente de « se refaire une beauté »... Bien que le marketing s'évertue à reverdir son image, le nucléaire reste intrinsèquement dangereux, très loin de « l'énergie au sens propre » à laquelle ses promoteurs voudraient le voir associé... Quand tout est entrepris pour nous le rendre « acceptable », voici une piqûre de rappel sur la vraie nature du nucléaire, à travers ses méfaits sur la santé, l'environnement, l'économie et... la démocratie !

Table ronde avec ROLAND DESBORDES, physicien, président de la Criirad (Commission de Recherche et d'Information Indépendantes sur la Radioactivité) ; LAURE NOUALHAT, journaliste à Libération, auteur de « Déchets : le cauchemar du nucléaire » (Editions du Seuil) ; THOMAS PAYSANT-LEROUX, Société Coopérative d'Intérêt Collectif (SCIC) les 7 vents du Cotentin ayant réalisé l'étude « Un courant alternatif pour le Grand Ouest » (Editions « Sortir du nucléaire ») ; DIDIER ANGER, Président du Crilan (Comité de réflexion, d'information et de lutte anti-nucléaires de Basse-Normandie), auteur de « Nucléaire, la démocratie bafouée » (Editions Yves Michel).

16 h 30 : « Controverses nucléaires » (52')

Tchernobyl reste probablement l'une des plus grandes catastrophes sanitaires du 21^e siècle. Sauf pour les instances internationales qui refusent d'admettre les innombrables victimes de cet accident nucléaire. Malgré les travaux des scientifiques Bandajevsky et Nesterenko prouvant les nuisances des radionucléides sur la santé des habitants des zones contaminées – particulièrement des enfants –, l'Organisation Mondiale de la Santé, inféodée à l'AIEA (l'Agence Internationale de l'Energie Nucléaire), reste dans un déni total de l'empoisonnement des populations par la radioactivité. Le film de Wladimir Tchertkoff est l'illustration de ce déni. Criant. Et toujours d'une actualité brûlante. « Controverses nucléaires » : (alerte verte ! - www.alerte-verte.com)

Table ronde en présence du réalisateur WLADIMIR TCHERTKOFF, journaliste, auteur de « Le crime de Tchernobyl » (Editions Actes Sud) ; avec MICHEL FERNEX, professeur émérite de la faculté de médecine de Bâle et fer de lance des partisans de l'indépendance de l'Organisation Mondiale de la Santé, co-fondateur des Enfants de Tchernobyl Belarus ; PIERRE PEGUIN, scientifique anti-nucléaire, ancien administrateur du Réseau Sortir du Nucléaire, chargé de mission sur ces questions pour Nature & Progrès ; MICHELE RIVASI, co-fondatrice de la Criirad, Eurodéputée Europe Ecologie, membre de la Commission de l'industrie, de la recherche et de l'énergie et de la Commission Santé et Environnement au Parlement européen.

14 h : « Le Silence des nanos » (75')

Les nanotechnologies représentent aujourd'hui « le secteur scientifique d'avenir », qui mobilise, de la part des firmes et des Etats, des investissements colossaux. Déjà présents dans d'innombrables produits de consommation courante (cosmétique, emballages, peintures, téléphonie, informatique, etc.), les nanomatériaux ne font l'objet d'aucun étiquetage. Bien que leur taille infime - à l'échelle du milliardième de mètre - les rende aptes à pénétrer le corps humain, le sol et plus largement l'ensemble de la chaîne trophique des écosystèmes naturels, les impacts des nanoparticules sur la santé et l'environnement ne sont pas évalués. Si on nous vante abondamment leurs potentiels, leurs inconvénients sont soigneusement planqués sous le tapis. Et pour cause, les enjeux sont considérables !
« Le Silence des nanos » : production A bout de champ.

Table ronde en présence de **JULIEN COLIN**, le réalisateur, avec **BERNARD EDDE**, biologiste, administrateur de BEDE (Biodiversité : Echanges et Diffusion d'Expériences), co-auteur de « BANG, Convergence des technologies » (Editions BEDE) ; **PAUL LANNOYE**, docteur en sciences, député européen honoraire et administrateur du Grappe (Groupe de Réflexion et d'Action Pour une Politique Ecologique).

16 h 30 : L'artificialisation du vivant : évolution naturelle ou mortifère ?

Depuis l'avènement de l'ère industrielle, l'évolution des technologies a contribué à bouleverser notre espace vital. En moins d'un siècle, l'homme est passé du champ au building. Pratiquant le « hors-sol », l'agro-industrie a même tenté de s'exonérer des lois de la terre, avec le résultat que l'on sait. Les manipulations génétiques ont transformé le vivant en simple mécano dont les nanotechnologies ont fait aussi leur terrain de jeu... Pendant ce temps, la biodiversité s'érode de façon alarmante et l'homme est malade de son environnement artificialisé, dans lequel pollutions chimiques, mécaniques, électromagnétiques, génétiques, etc. se côtoient. Avec les nanotechnologies, permettant d'agir là où les frontières entre organique et synthétique ne sont plus perceptibles, qu'advient-il du vivant ?

Table ronde avec **FRANÇOIS JARRIGE**, historien, auteur de « Face au monstre mécanique » (Editions IMHO) ; **ANNE-MARIE LAVAYSSE**, paysanne, vigneronne en biodynamie ; **JACQUES TESTART**, biologiste, critique de science, Président de la Fondation Sciences Citoyennes, co-auteur (avec C. Bourgain, A. Sinai) de « Labo-planète : comment 2030 se prépare sans les citoyens » (Editions 1001 Nuits) (<http://jacques.testart.free.fr>) et **FREDERIC JACQUEMART**, président du GIET (Groupement international d'Etudes Transdisciplinaires), administrateur du PEUV (Pour l'Emergence d'une UNIVERSITE DU VIVANT).

Vendredi 12 novembre

Ecologie : solutions à l'horizon

14 h : « Le Génie du sol » (52')

Le sol est une merveille pourvu qu'on soit à son écoute. Et plus l'attention qu'on lui porte est grande, plus fructueuse encore se révèle la « collaboration » entre le jardinier et sa terre. Connaître la vie du sol, apprécier sa vitalité, l'entretenir, c'est travailler avec le génie du sol et non contre lui. Témoignages à l'appui, cette approche pourrait devenir une bonne nouvelle pour l'écologie, et donc pour l'homme ! Malheureusement, les normes, issues de l'industrie, viennent lui mettre des bâtons dans les roues, notamment en jetant l'opprobre sur les remèdes naturels. Au-delà, c'est la vision pacifique de l'agro-écologie qui est remise en cause : quel paradoxe quand on mesure le mal fait à nos sols par l'agriculture conventionnelle !
« Le Génie du sol » : Co-productions Oko Za Oko / Editions du Terran.

Table ronde en présence des réalisateurs **PERRINE BERTRAND** et **YAN GRILL**, avec **BERNARD BERTRAND**, passionné d'alchimie jardinière, directeur des éditions du Terran, co-auteur (avec Victor Renaud) du « Génie du sol vivant »

(Editions du Terran) ; **PHILIPPE LABRE**, docteur vétérinaire, conseil en santé animale pour l'élevage durable ou biologique, auteur de la collection « Médecines naturelles en élevage » (Editions Fémenvet).

16 h : Petit festival d'initiatives à l'avenir florissant

Face aux différentes crises que nous traversons, des solutions se mettent en place palliant certains dysfonctionnements identifiés comme facteurs aggravants (voire déclenchants), de ces crises. Jugeant par exemple l'approvisionnement en grandes surfaces responsable d'une partie de la problématique (délocalisation, productions intensives, main d'œuvre à bas coûts, transports intercontinentaux, suremballages, aseptisation liée à la concentration, etc.) des acteurs inventent des moyens de le contourner : boutiques paysannes, Amap, groupements d'achats, jardins collectifs, etc. Dans le même ordre d'idée, les alternatives se multiplient touchant à d'autres secteurs : les transports, l'énergie... Les petits ruisseaux feront-ils de grandes rivières ?

Table ronde animée par **THIERRY BRUN**, journaliste, rédacteur en chef des dossiers spéciaux de Politis avec des porteurs de nombreux projets : **LAURENT BOUQUET**, co-responsable, avec Sophie Rabhi, du Hameau des buis, fondateur de l'entreprise Eco-villages Conseil, **PATRICK BEHM**, président d'Enercoop, **JORDY VAN DEN AKKER**, paysan N&P en agroécologie, membre fondateur de L'orée du Bio, un groupement d'achat de produits bio et d'outils de transformation familiale, membre aussi d'un collectif d'auto éco-constructeurs, et du mouvement WOOF, **FLORENCE JACQUIAU**, co-fondatrice et vice-présidente du jardin collectif « le jardin des Bordes », **DANIELLE GRUNDBERG**, ambassadrice en France du mouvement « Transition town » (Ville en Transition) et un représentant du mouvement MirAMAP.

18 h : « Severn, la voix de nos enfants » (2h20')

1992, Sommet de la Terre de Rio : depuis la tribune des Nations-Unies, la jeune Sévern interpelle les responsables de la planète au nom des générations futures. 18 ans plus tard, tandis qu'elle attend son premier enfant, Severn constate que les discours sont restés lettre morte. Mais malgré l'urgence, elle estime qu'il est encore possible de changer les choses. Ce documentaire, rempli d'espoir et d'émotion, donne la parole à ceux qui, à travers le monde, agissent concrètement en faveur de la biosphère. Il montre les solutions qui se mettent en place pour respecter la biodiversité... « Severn, la voix de nos enfants » est la suite de « Nos enfants nous accuseront ».

« Severn, la voix de nos enfants » : production J+B séquences.

Projection suivie d'un débat avec le réalisateur, **JEAN-PAUL JAUD** (« Nos enfants nous accuseront »), et **GUY KASTLER**, chargé de mission Nature et Progrès, co-fondateur du Réseau Semences Paysannes (RSP).

Samedi 13 novembre

Démocratie : justice et dépendances

13 h : « Justice sous tutelle » (2h15')

Fondement de la paix sociale, la justice constitue l'un des piliers essentiels de toute démocratie. Or, en France, celle-ci va mal, très mal : c'est le triste constat de « Justice sous tutelle », qui ausculte les rouages de notre système judiciaire, depuis les bancs de l'École Nationale de la Magistrature, jusqu'aux couloirs du Conseil d'Etat. Minée par le manque de moyens humains et matériels, la justice de notre pays est grippée. Et que dire de son indépendance de plus en plus menacée ? Un film très pédagogique, surtout quand il est question de supprimer les juges d'instruction.

« Justice sous tutelle » de Thierry de Lestrade et Brigitte Vital-Durand, co-production Canal+.

Table ronde en présence du réalisateur **THIERRY DE LESTRADE**, avec **LAURENT LEGUEVAQUE**, ancien juge d'instruction démissionnaire, devenu écrivain, auteur notamment de « Un juge s'en va » (Editions L'Archipel) et « Plaidoyer pour le mensonge » (Editions Denoël) ; **GILLES SAINATI**, magistrat, auteur de « La décadence sécuritaire » (Editions La Fabrique), ancien secrétaire général du Syndicat de la Magistrature, a coordonné le livre anniversaire de ce syndicat : « Les mauvais jours finiront : 40 ans de combat pour la justice et les libertés » (Editions La Fabrique).

16 h 30 : Jusqu'où la société de contrôle ?

L'attentat du 11 septembre a modifié le visage de nos démocraties. Justifiant notre sécurité, l'Etat nous enrôle bien malgré nous dans une spirale de mesures particulièrement liberticides. Un arsenal de lois accompagne ces dispositifs de contrôle des populations dont l'affaire des « 9 de Tarnac » pourrait bien incarner l'excès autant que l'arbitraire. Cette boulimie de fichage et de traçage, qui s'étend aux enfants mais aussi aux animaux, fait les choux gras de certaines firmes spécialisées : ah le fabuleux marché de la vidéosurveillance, des appareils de biométrie et autres puces, portiques et bracelets électroniques ! Face à cette dérive sécuritaire, des hommes et des femmes se lèvent pour dénoncer l'érosion de nos libertés fondamentales.

Table ronde avec **DOMINIQUE GUIBERT**, secrétaire général de la Ligue des Droits de l'Homme ; Maître **REGINE BARTHELEMY**, présidente du Syndicat des Avocats de France, avocate bénévole de personnes jugées pour avoir refusé le prélèvement ADN ; **JEAN-EMILE SANCHEZ**, paysan, porte-parole de la Confédération Paysanne de l'Hérault ; Maître **IRENE TERREL**, avocate au Barreau de Paris.

Dimanche 14 novembre

Pas d'avenir sans paysans

14 h : « Rencontres en Bolivie, vers une économie équitable » (24')

La Bolivie a su porter à sa tête l'un de ses plus humbles natifs : Evo Morales, un indien Ameyra de souche paysanne. A travers lui, c'est tout un peuple qui reprend espoir, avec toutefois cette question de fond : est-il possible de sortir de la logique du libéralisme mondial et d'échapper à sa rapacité ? Comment refonder une économie qui profite à l'ensemble de la collectivité sans nuire à la planète ? Comment se réapproprier la vie économique à travers l'intégration locale, régionale, nationale et internationale ? Autant de questions sur lesquelles humblement, mais efficacement, des représentants d'organisations - de producteurs, transformateurs, distributeurs et travailleurs - toutes liées au commerce éthique français et bolivien, se sont penchés lors d'un voyage d'échanges en Bolivie. « Rencontres en Bolivie » : production MINGA.

Table ronde avec **JACQUES GUYOMARC'H**, le réalisateur ; **MICHEL BESSON**, secrétaire général de « MINGA, Agir ensemble pour une économie équitable » ; **OLIVIER KELLER**, paysan Confédéré, Président de la Commission agricole de la Région Rhône-Alpes ; **PASCAL THIBAULOT**, paysan bio, administrateur de Nature & Progrès ; avec la participation de l'AMBASSADE DE L'ETAT PLURINATIONAL DE BOLIVIE.

16 h 30 : Prospective : le visage de l'agriculture redessinée par l'impératif écologique

L'agriculture intensive a fait long feu, dont les dégâts sur l'environnement, la santé, l'économie et le social ne se comptent plus. Aujourd'hui, face à la crise écologique et à la fin annoncée de la civilisation du pétrole dont l'agriculture est devenue le vassal, une totale refonte du modèle dominant s'impose. Un mouvement « Alimentons nos régions » est né, qui se bat pour sensibiliser le public et les politiques à ces questions de fond remettant la paysannerie au cœur de l'approvisionnement des populations par des circuits courts, relocalisés, diversifiés et nombreux : une réorganisation qui place la question foncière au centre de la problématique de sécurité alimentaire.

Table ronde avec **EDGAR PISANI**, ancien Ministre de l'Agriculture, auteur de nombreux ouvrages dont « Utopie foncière » (Editions Du Linteau) avec **ELIANE ANGLARET**, administratrice de Nature & Progrès, **EMMANUEL ANTOINE**, président de Minga, **MICHEL BERHOCOIRIGOIN**, Président d'EHLG (Euskal Herriko Laborantza Ganbara, la chambre d'agriculture alternative basque) a collaboré à « EHLG, pièces à conviction » et **JOSIE RIFFAUD**, paysanne en Gironde et déléguée européenne de Via Campesina.

Le Café Ecolo

Salon Marjolaine 2010

Avec Nature & Progrès

Samedi 6 novembre

16h : MARIE-MONIQUE ROBIN auteure de "Le monde selon Monsanto"

Dimanche 7 novembre

15H30 : FRANÇOIS PLASSARD, auteur de "Crise écologique ou crise sociale ?"

Lundi 8 novembre

16H30 : MARC DUFUMIER, auteur de "Agricultures et paysanneries des Tiers-Mondes"

Mardi 9 novembre

16H00 : FRANCIS HALLE, auteur de "Plaidoyer pour l'arbre" et de "La condition tropicale"

Mercredi 10 novembre

16H30 : LAURE NOUALHAT, journal Libération, auteure de "Déchets : le cauchemar du nucléaire"

Jeudi 11 novembre

11H00 à 15H00. Point info : Les OGM on n'en veut pas avec le Comité Anti-OGM d'Île-de-France

16H30 : Julien COLIN, réalisateur de "Le silence des nanos"

Vendredi 12 novembre

16H30 : Jean-Paul JAUD, réalisateur de "Nos enfants nous accuseront"

Samedi 13 novembre

16H30 : Laurent LEGUEVAQUE, auteur de "Un juge s'en va" et GILLES SAINATI, auteur de "La décadence sécuritaire"

Dimanche 14 novembre

de 11H00 à 15H00 : Point info : Les OGM on n'en veut pas avec le Comité Anti-OGM d'Île-de-France

Les ateliers-conférences

Salon Marjolaine 2010

Samedi 6 novembre

- 11h30** Dégustation commentée de vins bio.
Jean-Marc Carité (1h30)
- 12h30** Les nouvelles valeurs de la consommation.
Ezzedine El Mestiri
- 13h30** « Respirer » et écoute, comment les optimiser naturellement ?
Ludmilla De Bardo
- 13h30** Toutes les techniques pour purifier notre air ambiant.
Diane Di Nota
- 14h30** L'eau : l'élément fondamental de la vie qu'il faut préserver.
Jacques Lamy
- 14h30** Commerce équitable et environnement.
Claudie Ravel
- 15h30** Panorama des plantes d'Amazonie pour votre santé, du bien-être à la prévention.
Jean-Philippe Dellamonica
- 15h30** La santé des seins et les médecines douces : prévention et soins.
Dr B. Arnal et M. Laganier
- 16h30** Soulager, hydrater, équilibrer avec les aimants.
Sylviane Thamin
- 16h30** La santé commence par les intestins.
Scarlett Weinstein-Loison
- 17h30** Libérer les mémoires du passé.
Evelyne Creignou
- 17h30** Sans amour, qui serions-nous ?
J. Dechance et M. Grande

Dimanche 7 novembre

- 11h30** Dégustation commentée de vins bio.
Jean-Marc Carité (1h30)
- 12h30** Solutions locales pour un désordre global.
Jocelyn Moulin
- 13h30** Nouvelle apithérapie énergétique.
Catherine Ballot-Flurin
- 13h30** Chromothérapie et luminothérapie, couleurs et lumière de votre bien-être.
Dominique Bourdin
- 14h30** Prévenir l'anarchie cellulaire.
Martial Gitenet
- 14h30** Un parfum de bien-être à votre image.
Jean-Charles Sommerard

- 15h30** Bol d'air Jacquier® : nous sommes tous concernés.
Willy Leiterer
- 15h30** J'ai des troubles digestifs, que faire ?
Philippe Dargère
- 16h30** Hygiène et alimentation du cerveau et de la mémoire.
France Guillain
- 16h30** Eco-lodges et hébergement insolites
Antoine Agapitos
- 17h30** Des grands maux aux grands remèdes naturels.
Scarlett Weinstein-Loison
- 17h30** Comment rétablir l'équilibre acido-basique.
Jean-Jacques Bouchet

Lundi 8 novembre

- 11h30** Le gaz radon dans l'habitation.
Michel Dannequin
- 12h30** Comment choisir la meilleure eau selon votre terrain ?
Philippe Blanchemaison
- 12h30** Comment vaincre la fatigue.
Jean-Jacques Bouchet
- 13h30** Une vue meilleure avec le Dr Bates.
J.-P. Marie
- 13h30** L'intestin, origine de la maladie.
Nicole Latour de Fontanas
- 14h30** Acérola : vitamine C naturelle, vitamine C de synthèse, comment faire la différence ?
Jean-Philippe Dellamonica
- 14h30** Le plasma marin pour votre santé.
D. Derieux et M. Layet
- 15h30** Les différentes cuissons et leurs avantages.
William Della-Rica
- 15h30** Les abeilles font beaucoup pour nous. Que devrions-nous faire pour elles ?
Patrice Percie du Sert
- 16h30** Soulager naturellement les tensions musculaires de la nuque, du dos, et les problèmes articulaires.
Alfred Pfennig
- 16h30** Nouvelle méthode anti-douleur LEMAH : libération énergétique.
Dr J. Brasseccasse et S. Puente de Blas

Mardi 9 novembre

- 12h30** Les vertus de l'huile d'argan. Quelle huile choisir et pour quel usage ?
Nadia Correia
- 12h30** Pratiquer la bio-dynamie au jardin.
Gauthier Baudoin
- 13h30** La santé commence par les intestins.
Scarlett Weinstein-Loison
- 13h30** Les conséquences très importantes de votre température interne.
France Guillain
- 14h30** Les graines germées : restez en bonne santé.
Jacques-Joseph Lejeune
- 14h30** Comprendre et maîtriser sa voix en toute circonstance.
Yaël Benzaquem
- 15h30** Gymnastique oculaire : accessoire ou nécessité ?
Dominique André
- 15h30** Les alternatives de la prévention de la grippe.
Patrice Precie du Sert
- 16h30** Les contes, un outil complet de thérapie.
Jean-Pascal Debailleul
- 16h30** Vivre centenaire en forme : graines germées, jus crus de légumes, exercice quotidien, pensées positives.
Kit Davidson
- 17h30** Fécondité, jeunesse et santé retrouvées par l'agriculture et le jardinage bio-holistiques.
Dominique Florian

Mercredi 10 novembre

- 11h30** Vin et vinification biologiques selon Nature & Progrès.
Caroline Lefebvre
- 12h30** Le cheval de trait, une force motrice pour une nouvelle agriculture.
Frédéric Carlier
- 13h30** Les fruits secs dans l'alimentation.
Geneviève Hervé
- 13h30** Manger germé et vivant à moindre coût.
Ludmilla De Bardo
- 14h30** Assis, debout, allongé, j'en ai plein le dos : quelles solutions peut apporter l'ergonomie ?
Pierre Verchère
- 14h30** Devenir et rester mince par l'A.G.E. Thérapie.
Bernadette Ragot

- 15h30** L'énergie d'amour non donnée à l'origine de nos troubles.
Hervé Ehm
- 15h30** Cru ou cuit ?
William Della-Ricca
- 16h30** La cosmétique sans eau, 100 % d'ingrédients actifs.
Jérémy Deravin
- 16h30** Comment combattre l'arthrose ?
Dr Roland Sananès
- 17h30** Neurosciences et comportements humains.
Pierre Moorkens
- 17h30** Recherche bio-médicale moderne : avantages par rapport aux tests sur animaux.
André Ménache

Jeudi 11 novembre

- 11h30** Neurosciences et comportements humains
Pierre Moorkens
- 12h30** Peut-on vivre en paix au quotidien ?
Christine Marsan
- 12h30** L'Aromathérapie quantique pour se réaliser avec les huiles essentielles
Dr. Penoël
- 13h30** Les bienfaits de l'aromathérapie.
Danila Scarpa
- 13h30** Quelles astuces santé pour préparer l'hiver ?
Ludmilla De Bardo
- 14h30** Le lait de jument et son utilisation thérapeutique.
Jean-Yves Gaget
- 14h30** Les qualités du jeûne diététique.
Gisbert Bölling
- 15h30** Initiation à la réflexologie : l'art du toucher naturel.
Jean-Philippe Dellamonica
- 15h30** Comment harmoniser sa vie par les couleurs : Pourpre, Rouge, Orange.
Daniel Briez
- 16h30** Comment agir naturellement contre les migraines, vertiges, acouphènes.
Alfred Pfennig
- 16h30** La respiration consciente (ou rebirth), source d'équilibre émotionnel.
Patrice Ellequain
- 17h30** Pourquoi j'ai si mal à l'épaule.
Béatrice Roucayrol
- 17h30** Comment calmer le mental et l'émotionnel.
Jean-Jacques Bouchet

Vendredi 12 novembre

- 11h30** Consommer bio : c'est-à-dire ? Du produit à l'aspect social.
Eliane Anglaret
- 12h30** Comment harmoniser sa vie par les couleurs : Or, Jaune, Vert.
Daniel Briez
- 12h30** A.G.E. Thérapie : vivre sans douleurs.
Bernadette Ragot
- 13h30** Les fruits secs dans l'alimentation.
Geneviève Hervé
- 13h30** Cholestérol, artères, pathologies cardiovasculaires et naturopathie.
N. Latour de Fontanas
- 14h30** Cholestérol : une solution naturelle testée cliniquement.
Bernard Dewaghe
- 14h30** La cure de sève de bouleau fraîche.
Marie-Thérèse Petit
- 15h30** Les dangers de la cuisson.
William Della-Rica
- 15h30** L'intolérance au gluten.
F. Fy, B. Jolivet, C. Remillieux
- 16h30** Probiotiques, intestins, énergie et santé.
Patrice Percie du Sert
- 16h30** Le jus d'herbe de blé : l'aliment n°1 dans une alimentation vivante.
Kit Davidson
- 17h30** Les 3 principes de la magnétothérapie : soulager, hydrater, équilibrer.
Sylviane Thamin
- 17h30** La cuisine gourmande aux huiles essentielles.
Jean-Charles Sommerard
- 18h30** La meilleure façon de manger.
Frédéric Boukobza
- 18h30** La maca, plante sacrée du Pérou.
Roland Mary
- 19h30** La dépression hivernale et l'homéopathie.
Bernard Biarreau
- 19h30** Neurosciences et comportements humains.
Pierre Moorkens

Samedi 13 novembre

- 11h30** Neurosciences et comportements humains.
Pierre Moorkens
- 11h30** Fleurs contre pétrole : la lutte pacifique des Indiens Sarayaku d'Amazonie.
Corinne Arnould
- 12h30** Comment harmoniser sa vie par les couleurs : Turquoise, Rose, Bleu.
Daniel Briez

- 12h30** Calculez la pollution de l'air de votre logement.
M.-F. Corre et E. Laville
- 13h30** Les bienfaits de l'aromathérapie.
Fabienne Lopes
- 13h30** Les bien-fondés du « sans lactose » et du « sans gluten » dans votre alimentation.
Ludmilla De Bardo
- 14h30** Les graines germées : restez en bonne santé.
Jacques-Joseph Lejeune
- 14h30** Donner un sens à sa vie, c'est améliorer sa santé.
Yves Ponroy
- 15h30** Bol d'Air® et apnée du sommeil : une solution à essayer avant de passer aux traitements lourds.
Willy Leiterer
- 15h30** La diversification alimentaire des enfants avec des produits issus de l'agriculture biologique.
Angélique Houlbert
- 16h30** Les bienfaits de la magnétothérapie.
Sylviane Thamin
- 16h30** Insomnie, journal intime de la peur au lit.
Dr Roland Sananès
- 17h30** Dos régénéré : prévenir, soulager, guérir les maux du dos.
Alain Falduzzy
- 17h30** Aimer sa voix pour s'aimer soi.
Jean Sommer

Dimanche 14 novembre

- 12h30** Ajout de radioactivité dans les matériaux de construction et les biens de consommation.
Roland Desbordes
- 13h30** Voyager ici et là-bas.
Julien Buot
- 13h30** Fromage avec ou sans OGM ?
Association Greenpeace
- 14h30** Comment harmoniser sa vie par les couleurs : Indigo, Violet, Blanc, Argent.
Daniel Briez
- 14h30** Des fleurs du Dr Bach aux élixirs floraux contemporains.
Jean-François Le Gall
- 15h30** Prévenir et accompagner l'Alzheimer.
Robert Masson
- 15h30** Commerce équitable et agriculture biologique.
Eugénie Malandin
- 16h30** Mémoire, santé et énergie retrouvées par l'agriculture et le jardinage bio-holistiques.
Dominique Florian (2h)