LES MÉFAITS DE L'AGRO-INDUSTRIE

60 ans après l'industrialisation des campagnes, le résultat est désolant. Les scandales alimentaires s'enchaînent dans l'opacité des arrières cuisines industrielles. Les maladies non transmissibles (allergies, diabètes...) se multiplient. Les pesticides, enfin reconnus comme "possibles" cancérigènes, sont toujours utilisés. Toutes les trois minutes une ferme disparaît en Europe au profit d'une méga-exploitation. Les sols les plus riches sont épuisés et pollués durablement, tout comme les eaux de source. Le modèle agro-industriel contribue massivement au dérèglement climatique.

LES NORMES SANITAIRES ET ENVIRONNEMENTALES EN DANGER

La Commission européenne et les États-Unis souhaiteraient qu'un traité de libre-échange global soit signé cette année.
Le volet agriculture du traité prévoit la disparition des barrières douanières tarifaires qui subsistent encore pour les produits agricoles. On estime alors que le revenu des éleveurs en France baisserait de 40 à 50 % par l'arrivée massive de viande américaine 30 % moins chère.
Le traité prévoit aussi l'abaissement des barrières non tarifaires, c'est-à-dire, **la disparition des réglementations sanitaires fondées, en Europe, sur le principe de précaution.** Aux USA, tant qu'il n'a pas été prouvé scientifiquement qu'un produit est nocif, il est libre d'accès. Le traité autorisera donc, jusqu'à preuve de leur dangerosité, le poulet au chlore, la vache aux hormones, le porc à la ractopamine et la culture de céréales OGM. Les lobbies ont déjà obtenu à Bruxelles de ne pas étiqueter l'alimentation animale à base d'OGM, ce qui est le cas déjà de 90 % de l'élevage en France.

Qu'est-ce qu'on mange ?

DU PRODUCTEUR AUX CONSOMMATEURS : LE CHEMIN LE PLUS COURT

Nous sommes de plus en plus d'acteurs déterminés à prendre les rênes de notre souveraineté alimentaire, locale et collective, à redonner du sens et du goût à notre alimentation. Nous défendons le modèle alternatif d'une agriculture techniquement et socialement innovante : l'agriculture paysanne et écologique de proximité. Cette nouvelle agriculture s'appuie sur des structures à taille humaine, ainsi que sur des modes de production, de transformation et de distribution durables pour rémunérer les producteurs et produire des aliments sains. **Qu'est-ce qu'on mange ? On veut pouvoir y répondre.**

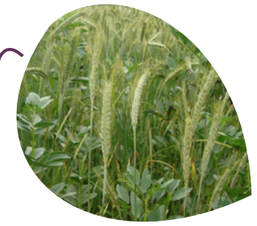
POUR UNE RESTAURATION COLLECTIVE BIO ET LOCALE

Il fallait atteindre 20 % d'aliments bio dans les cantines en 2012, nous en sommes à 5 % en 2015. Résultat, la France est importatrice nette de produits bio.
La Fédération Nationale de l'Agriculture Biologique (FNAB) a pris les choses en main et a formé des cuisiniers et des diététiciens pour introduire le bio dans les cantines. Les savoir-faire, oubliés au profit des aliments préparés par l'industrie à grands renforts de sucre, de sel et de matières grasses (huile de palme), doivent être retrouvés.
Des solutions existent. Des circuits courts, pour maîtriser les coûts et l'achat en direct aux producteurs, le travail de produits bruts, la diminution des protéines animales grâce aux légumineuses, la cuisson lente à basse température, la chasse au gaspillage alimentaire, l'éducation au goût... sont autant d'outils pour redonner du sens et de la saveur à une cuisine devenue seulement hygiéniste et comptable.

Ils nous soutiennent :

Pour nous contacter et/ou nous soutenir : **fest.alternatives.alimentaires@gmail.com**

Le FESTIVAL des ALTERNATIVES ALIMENTAIRES



Qu'est-ce qu'on mange ?

MERCREDI 18 NOVEMBRE | **ORLÉANS**
VENDREDI 20 NOVEMBRE | **INGRÉ**
SAMEDI 21 NOVEMBRE | **SARAN**

Le Festival des alternatives alimentaires c'est :

1 collectif :
AMAP Terre en vie Orléans, AMAPP du Gâtinais , AMAPP de Lorris, Amis de la Confédération Paysanne, Amis du Monde diplomatique du Gâtinais , Artisans du Monde, Association pour la Décroissance Conviviale, Association Végétarienne de France, ATTAC 45, BIO Loiret, Collectif 89 Action Citoyenne OGM-pesticides, Collectif "Les Pieds dans le Plat" , Confédération Paysanne Région Centre, Eau Secours Orléans 45, Eco-Logiques Loire et canal, Faucheurs Volontaires du Loiret , GABOR, Loiret sans OGM, OXFAM 45, Slow Food Convivium Loire et Loing, Solidaires, SPLF 45, Sur le chemin dépaysant

24 exposants
15 intervenants
2143 heures bénévolat

L'ALTERNATIVE À L'AGROBUSINESS EXISTE !

MERCREDI 18 NOVEMBRE ORLÉANS

Programme

Place du Théâtre & salle Eiffel

12H **GRAND RASSEMBLEMENT FESTIF** Place du Théâtre

12H30 **TRIBUNES** Place du Théâtre

Le collectif Festival des Alternatives Alimentaires
Il présentera le sens de cet événement : faire découvrir au plus grand nombre toutes les alternatives déjà expérimentées - notamment localement - permettant de produire et de consommer une nourriture savoureuse qui soit à la fois accessible à tous, sans impact nocif sur la santé et les milieux naturels tout en générant des emplois !

Anaïs FOUREST, Greenpeace
Chargée de la campagne «Agriculture» de Greenpeace, elle nous parlera d'une agriculture écologique, préservant la biodiversité, les sols, les eaux, le climat et garantissant une alimentation saine, aujourd'hui et demain.

Laurent PINATEL,Confédération Paysanne
Porte-parole d'un syndicat d'agriculteurs, Laurent Pinatel nous fera part des préoccupations, inquiétudes et propositions d'une agriculture soucieuse du maintien et du développement de l'emploi agricole, de la solidarité paysanne, de la qualité gustative et sanitaire des produits liée au respect de l'environnement et d'un rapport étroit entre producteurs et consommateurs.

13H **DÉGUSTATION DE PRODUITS PAYSANS** Place du Théâtre

14H **DÉAMBULATION ANIMÉE** Départ place du Théâtre
Sillonnant les rues du centre ville, les membres du collectif iront à la rencontre des Orléanais et leur offriront des fruits issus de l'agriculture biologique...

15H **SPECTACLE GRATUIT POUR ENFANTS**
Jardin Jacques Boucher, place De Gaulle
"Le Jardin de Willy" par la compagnie Fabrika Pulsion
À force de subir le bétonnement de leurs espaces vitaux, les nains se dessèchent de l'intérieur... C'est pourquoi Willy, véritable nain de jardin militant, a décidé d'inciter ses cousins, les humains, à créer et entretenir des petits jardins naturels. Pour petits et grands jardiniers.

16H30 **FIN DE LA DÉAMBULATION**
GOÛTER Salle Eiffel, 17 rue de la Tour Neuve

20H **THÉÂTRE TOUT PUBLIC** Salle Eiffel
Entrée libre
"Manger" par la compagnie Zygomatic

Une épopée absurde, poétique et musicale au cœur de notre assiette. Quatre comédiens-chanteurs choisissent les armes de l'humour pour nous plonger dans l'histoire de l'homme et de son alimentation. Un réquisitoire burlesque qui nous questionne sur l'industrie agrochimique, l'agriculture productiviste, la société de consommation, la malbouffe... Ce que le spectateur voit est drôle, ce qu'il entend est vrai. "Manger", un spectacle engageant, un terreau théâtral idéalement fertile pour cultiver sa pensée...

AU MENU

À l'heure où certains grands groupes agro-industriels, à grand renfort d'argent public, communiquent à Orléans leur vision d'un modèle agricole à bout de souffle, toujours plus productif, toujours plus chimique, un collectif bénévole de citoyens et d'associations vous invite à participer au

Festival des Alternatives Alimentaires.

Depuis des années, des milliers de citoyens œuvrent, innovent, combattent, échangent... pour permettre d'offrir à tous une nourriture savoureuse, de qualité, dont la production n'endommage ni les ressources environnementales ni la santé.

S'approprier son alimentation, c'est retrouver le goût des choses, du vivant, des idées et des relations sociales qui façonnent notre vie quotidienne en lui donnant sens et saveur, c'est retrouver le goût de penser par soi-même et le plaisir des repas partagés.

Les alternatives à l'agro-industrie existent déjà : alors, de buffet en table ronde, n'hésitez pas à venir les découvrir !

Bon Appétit !

VENDREDI 20 NOVEMBRE INGRÉ

Programme

Salle de convivialité route d'Orléans

19H **ACCUEIL / BUVETTE**

20H **PROJECTION DÉBAT**
"Autrement (avec des légumes)"

Partant de sa propre expérience dans un GASAP (équivalent belge des AMAP françaises), la réalisatrice Anne CLOSSET nous emmène dans les coulisses de ces réseaux de citoyens « mangeurs » et producteurs qui s'organisent à l'échelle locale comme européenne pour faire bouger les lignes agricoles et alimentaires...

21H30 **DÉBAT AVEC LA RÉALISATRICE**
Anne CLOSSET
À la fois camérawomen, scénariste, réalisatrice et productrice, elle a l'art de s'engager sur des projets de films qui questionnent nos identités et nos utopies.

SAMEDI 21 NOVEMBRE SARAN

Programme

Salle des fêtes Rue du Dr Payen

10H - 16H30 **FORUM DES ALTERNATIVES ALIMENTAIRES**

QUARTIER 1
Nourrir le monde avec une agriculture paysanne et biologique, c'est possible !
Amis du Monde Diplomatique • OXFAM • Sur le chemin dépaysant • Sacré Croissance • Confédération Paysanne • ADEAR • Les Amis de Confédération Paysanne • Réseau des semences paysannes

QUARTIER 2
Les nombreux méfaits de l'agro-industrie : détresse paysanne, épuisement des sols, maladies non transmissibles, destructions environnementales irréversibles.
ATTAC • STOP TTIP • Collectif "Des Terres pas des Hypers" • Abeilles en danger ? • Loiret sans OGM • Faucheurs Volontaires d'OGM • Eau Secours • Greenpeace

QUARTIER 4
Manger sain et local, c'est responsable et pas cher !
Les AMAPP du Loiret • Châteauneuf en Transition • Collectif "Les Pieds dans le Plat" • Association Végétarienne de France • Slow Food • Décroissance Conviviale

QUARTIER 3
Savoirs et innovations : quand la science est au service de la vie.
GABOR • Générations Futures • Agir pour l'environnement • Jardin collectif des Hubits • AgroBio Périgord • Agro-homéopathie, Biodynamie • Permaculture...

10H30 - 12H **ATELIER**
"Les méfaits de l'agro-industrie"
Volet 1 : Accaparement de terres, destruction d'emplois, négations de choix.
avec Confédération Paysanne, SPLF 45, Oxfam, Sur le chemin dépaysant.

12H **PRÉSENTATION DE L'EXPOSITION PHOTOGRAPHIQUE "DYSTOPIA"**
Les dérives de l'agriculture intensive en images par Alexa BRUNET, photographe et Patrick HERMAN, journaliste.

12H30 **PAUSE REPAS**

13H30 - 15H **ATELIER**
"Les méfaits de l'agro-industrie"
Volet 2 : Santé et environnement.
avec Laurent RICHARD, spécialiste des sols et Jean-Marie DESDION (Association Phyto-Victimes).

15H - 16H30 **ATELIER**
"Plus sain, local et pas cher : c'est mieux !"
avec Slowfood, Collectif "Les Pieds dans le Plat", GABOR.

16H30 **CONFÉRENCE**
par Gilles-Éric SERALINI
Professeur de biologie moléculaire et chercheur. Il vient de publier : "Plaisirs cuisinés ou Poisons cachés".

18H **TABLE RONDE**
"Sortir de l'agrobusiness"

Aurélie TROUVÉ Ingénieur agronome.
A publié "Le Business est dans le pré".

Marie-Monique ROBIN
Journaliste d'investigation, cinéaste et écrivain.
A réalisé : "Le Monde selon Monsanto", "Les Moissons du futur", "Notre poison quotidien", "Sacrée Croissance".