

# Festival Alimenterre : « La part des autres » questionne la démocratie alimentaire

*Dans le cadre du festival Alimenterre, coup de projecteur sur le documentaire « La part des autres ». Produit par le Civam et réalisé par Jean-Baptiste Delpias et Olivier Payage, il met en avant différentes situations liées à la problématique de l'alimentation : précarité alimentaire, aide alimentaire, lien social, production agricole...et pose la question plus large de la démocratie alimentaire et de l'accès pour toutes et tous à une nourriture de qualité et durable.*

Pandémie, guerre en Ukraine, inflation au plus haut...ont une conséquence directe le pouvoir d'achat des populations, et sur l'alimentation. La précarité alimentaire est plus que jamais d'actualité. Le film « La part des autres », sélectionné dans le cadre du festival Alimenterre, résonne avec les problématiques d'aujourd'hui. Sorti en mars 2019, il a été tourné dans le cadre d'un projet mené par le Civam, baptisé « Accessible », et qui portait sur l'accès à l'alimentation.

Le film évoque ainsi la question de la « démocratie alimentaire », et le double appauvrissement que l'on constate aujourd'hui en France : celui des producteurs, qui peinent à gagner leur vie convenablement en produisant ce qui nous nourrit, et celle des consommateurs. Un français sur 10, soit entre cinq et sept millions de personnes, ont eu recours à l'aide alimentaire en 2020. En 2021, la banque alimentaire a distribué 7 370 tonnes de nourritures, dont 30 % de produits laitiers, 25 % de féculents et 20 % de fruits et légumes<sup>4</sup>. L'industrie et les grandes surfaces sont à l'origine 22 % des produits reçus par la banque alimentaire. L'alimentation, qui sait si bien rassembler autour d'une table, est aussi source d'exclusion. Tout le monde ne peut à l'heure actuelle accéder

à des produits de qualité issus d'une agriculture plus respectueuse de la santé, de l'environnement, et des agriculteurs.

Face à ce constat, quelques réponses sont présentées : la création d'épicerie sociale où l'on peut faire ses courses avec dignité, le « cabas des champs » dans le quartier de Keredern à Brest qui permet aux habitants de s'approvisionner auprès des producteurs à prix maîtrisés, le maraîchage solidaire dans la Drôme et l'Allier...sont autant d'initiatives mises en œuvre aux quatre coins du pays. Des intervenants du Civam présentent également le concept de « sécurité sociale de l'alimentation ». Un collectif d'associations (Attac, Civam, Ingénieurs sans Frontières, VRAC, Confédération Paysanne) planche sur le sujet, et imagine un système financé par les cotisations sociales, qui permettrait à chaque citoyen.e de recevoir 150 euros par mois, pour acheter des produits conventionnés choisis démocratiquement. De quoi ouvrir le débat et questionner nos systèmes agricoles et alimentaires dans leur ensemble.

---

### **Le film sera diffusé :**

Jeudi 10 novembre à Guidel (56), Chanteloup (35), Moëlan-Sur-Mer (29), Montauban-De-Bretagne (35)

Lundi 14 novembre à Monfort-Sur-Meu (35)

Mercredi 16 novembre à Fougères (35), Rennes, (35), Nantes (44), Loudéac (22),

Jeudi 17 novembre à Arrandon (56)

Vendredi 18 novembre à Coëtmioux (22), Lorient (56), Pont-Labbé (29), Concoret (56)

Dimanche 20 novembre à Ercé-En-Lamée (35)

Lundi 21 novembre à Melesse (35)

Jeudi 24 novembre à Saint-Nazaire (44)

Vendredi 25 et samedi 26 novembre à Lorient (56)

Lundi 27 novembre à Pornic (44)

Mardi 28 novembre à Lanmeur (29)

Mercredi 29 novembre à Chevaigné (35), Dinan (22), Saint-Brieuc (22), Bourbriac (22)

Tous les détails sont sur le site du [Festival Alimenterre](#)

---

# L'alimentation solidaire et durable au menu du festival Alimenterre

C'est reparti pour le festival Alimenterre ! Depuis le 15 octobre et jusqu'au 30 novembre, l'édition 2022, coordonnée pour les Côtes-d'Armor, le Morbihan et l'Ille-Et-Vilaine par le Réseau Bretagne Solidaire, et pour le Finistère par le Cicodes, propose plus de 70 rendez-vous et s'articule autour d'une programmation de 9 films, faisant la part belle aux thématiques liées à l'alimentation durable. Vous retrouverez sur *Eco-Bretons* des articles publiés tout au long de l'événement (interviews, chroniques de films...).

Chaque année, le Festival Alimenterre revient en France et dans d'autres pays. Pour cette édition 2021, qui se déroule du 15 octobre au 30 novembre, les objectifs de l'événement restent les mêmes : « amener les citoyens à s'informer et comprendre les enjeux agricoles et alimentaires en France et dans le monde, afin qu'ils participent à la co-construction de systèmes alimentaires durables et solidaires et au droit à l'alimentation », et ce via notamment la projection de neuf films documentaires.

En Bretagne, c'est le Réseau Bretagne Solidaire, qui fédère de nombreux acteurs bretons de la coopération et de solidarité internationale, qui coordonne le festival sur les départements du Morbihan, des Côtes-d'Armor et de l'Ille-et-Vilaine. Pour le Finistère, c'est le Cicodes qui s'en charge.

Cette année encore, de nombreuses thématiques, qui feront le lien entre ici et ailleurs seront abordées : Quelles politiques agricoles et commerciales pour permettre aux agriculteurs de France et d'ailleurs de vivre dignement ? Comment concilier l'étalement urbain dans les métropoles avec la volonté de souveraineté alimentaire ? Que se cache-t-il derrière nos choix de consommation ? Quels sont les impacts de nos achats alimentaires quotidiens, ici et ailleurs ? Les films seront l'occasion d'évoquer des thématiques qui résonnent particulièrement en région Bretagne, comme par exemple les algues vertes, ou la production laitière.

Au menu du Festival Alimenterre, plus de 70 événements dans une trentaine de communes bretonnes, de Brest à Rennes, en passant par Lamballe, Lorient, Redon ou encore Paimpont. On pourra retrouver des projections-débats, des marchés alimentaires et solidaires, des expositions, des visites de fermes... Nous en reparlerons sur Eco-Bretons tout au long des six semaines du festival.

La sélection des films pour 2022 :

- [Amuka, l'éveil des paysans congolais, de Antonia Spano](#)
- [Stolen Fish, de Gosia Juszcak](#)
- [Tapis vert, l'homme qui arrêta le désert \(court-métrage d'animation\) de Claver Yameogo](#)
- [Le dernier des laitiers, de Mathurin Peschet](#)
- [Une terre sans abeilles ? De Elsa Putelat et Nicolas Dupuis](#)
- [La part des autres : l'accès de tous à une alimentation de qualité et durable, de Jean-Baptiste Delpias Olivier Payage](#)
- [Vert de rage : engrais maudits, de Martin Boudot](#)
- [Pour quelques bananes de plus, le scandale du chlordécone, de Bernard Crutzen](#)
- [La Beauce, le glyphosate et moi, d'Isabelle Vayron](#)

Pour connaître le programme détaillé rendez-vous sur le site du [Réseau Bretagne Solidaire](#), et sur [la page facebook du Festival Alimenterre en Bretagne](#)

---

**« L'alimentation autrement »  
s'écoute dans une série de  
podcasts avec la Corlab**

*La Corlab (Coordination des Radios Locales Associatives de Bretagne) a lancé la saison 2 de son podcast « L'alimentation autrement ». En 12 épisodes, on peut découvrir des initiatives*

## ***bretonnes autour de thématique comme le gaspillage alimentaire, l'éducation à l'alimentation ou encore la transition agricole.***

La Corlab, ou Coordination des Radios Locales Associatives de Bretagne. Elle fédère actuellement 18 stations réparties sur les quatre départements de la Bretagne administrative. Sa vocation est d'être « un lieu d'échange, de coopération et de concertation entre les radios », peut-on lire sur son site internet. Elle propose aussi des programmes spécifiques, autour de l'économie, du littoral, ou encore de l'alimentation. C'est justement cette thématique qui est à l'honneur actuellement, avec le lancement de la saison 2 du podcast « L'alimentation autrement ». Une série audio qui « vise à médiatiser des projets et initiatives portées par des acteurs et actrices du territoire (entreprises, collectivités, associations, particuliers) qui participent à la promotion d'une alimentation saine et durable en Bretagne », explique la Corlab dans un communiqué.

### **Civam, Le Champ Commun, Aux Goûts du Jour...**

On retrouve ainsi 12 reportages qui font la part belle à des initiatives bretonnes, autour de six thématiques : la justice sociale, l'éducation à l'alimentation, la lutte contre le gaspillage alimentaire, la transition agricole, la transition alimentaire, et les dynamiques territoriales. Des structures comme le Civam, la ferme Du Foin dans les Sabots, Le Champ Commun, Aux Goûts Du Jour ou encore le Gab56 sont ainsi mise à l'honneur. Les podcasts sont réalisés avec le soutien de l'Ademe, et en partenariat avec la Maison de la Consommation et de l'Environnement (MCE) de Rennes et la Coben. Et fin 2022, une exposition photo agrémentée d'audio sera présentée dans les locaux de la MCE, autour des six thématiques développées dans les podcasts.

En attendant, on peut retrouver les épisodes de la saison 2 de « L'alimentation autrement » sur les sites internet et de la

MCE, et à l'antenne sur 16 radios de la Corlab. Les autres séries de podcast autour de l'économie et du littoral sont également disponible.

**Plus d'infos**

<http://corlab.org>

---

## **Un financement participatif pour des livraisons de produits frais et locaux à domicile**

*L'entreprise 21km, qui collecte des produits locaux et en majorité bios chez des producteurs du Pays de Rennes et de la Côte d'Emeraude pour les livrer ensuite sur ce même secteur à domicile, lance une campagne de financement participatif, afin de développer ses tournées et mieux s'équiper.*

21 km, c'est le nom d'un service de livraison de produits locaux, créé par Nicolas Fruh il y a maintenant deux ans, juste avant le premier confinement. La première tournée a d'ailleurs été réalisée lors de ce moment particulier. Le fonctionnement est simple : l'entreprise récupère directement des fruits, légumes, laitages, jus de fruits, galettes, viandes, plats cuisinés...chez les producteurs locaux, et les livre ensuite aux clients, sur une zone de 21 kilomètres autour de Rennes et sur la côte d'Emeraude. L'objectif : limiter les déplacements pour les consommateurs, les mutualiser pour faire baisser le bilan carbone, tout en

apportant un service logistique aux producteurs. « Aujourd'hui, ils sont au nombre de 80 dans le réseau, ce qui nous permet de proposer une gamme de plus de 500 références », précise Nicolas. « Des produits locaux, pour la grande majorité bio : 90% des fruits et légumes et 100% du pain par exemple ». 110 foyers, une vingtaine d'entreprises, de restaurateurs et de crèches sont ainsi livrés chaque semaine, les mercredi et jeudi, par la structure, qui compte désormais six salarié.e.s

Déjà soutenu par trois clubs Cigales, 21km veut aussi impliquer les consommateurs dans son développement. Un financement participatif a été lancé, via la plateforme spécialisée Miimosa. Objectif : atteindre entre 8000 et 15000€ pour réaliser les investissements nécessaires au développement de la tournée, pour faciliter le travail de l'équipe sur le terrain et améliorer les outils logistiques et numériques pour continuer à étoffer le réseau des producteurs. « On aimerait proposer notamment des produits de la mer, et il nous faudrait pour cela de nouveaux outils », confie Nicolas. Avis aux personnes intéressées, il reste encore 24 jours pour apporter sa pierre à l'édifice !

### **Plus d'infos**

<https://21km.fr/>

<https://miimosa.com/fr/projects/21km-pour-une-alimentation-locale-et-humaine>

---

*Pssst...nous avons besoin de vous !*





*Nous sommes un webmédia associatif, basé à Morlaix qui met en avant les actrices et les acteurs des transitions écologiques nécessitant évidemment des transitions sociales, culturelles et solidaires dans nos territoires de Bretagne. Outre, notre site d'information, alimenté par notre journaliste-salariée et par des plumes citoyennes bénévoles, nous menons ponctuellement des actions de sensibilisation aux transitions et de formation aux médias citoyens avec des interventions auprès d'associations et d'établissements scolaires. Pour tout cela, nous avons le soutien de collectivités territoriales et de l'Etat. Percevoir de l'argent public pour nos activités d'intérêt général fait sens pour nous.*

*Pour autant, votre participation citoyenne nous est essentielle. Si vous appréciez nos articles, vous pouvez contribuer au fonctionnement de l'association et au maintien de l'accès gratuit au site en cliquant ici pour faire un don : <https://www.helloasso.com/associations/eco-bretons/formulaires/2/widget>*

***Vous pouvez également faire un don par chèque, à l'ordre de l'association Eco-Bretons, et envoyer le tout à : Eco-Bretons, 52 Route de Garlan – Kerozar, 29600 Morlaix  
D'avance merci !***

---

# La recette. Lasagnes de chou vert.

*Légume phare de l'hiver, le chou vert, qui fait partie de la famille des crucifères, est riche en vitamine C, en calcium, des fibres et du magnésium. Un excellent allié pour booster ses défenses immunitaires lors de la saison froide ! On peut le manger cru, en salade, mais aussi cuit, en potée, compotée ou farci. Nous vous proposons ici une recette de lasagnes sans viande, où les larges feuilles du chou vert remplacent celles de pâte !*

Pour 4 personnes

*Ingrédients :*

- 1 chou vert
- Pour la béchamel : 2 cuillères à soupe d'huile d'olive et 3 cuillères à soupe de farine, un demi-litre de lait, 4 pincées de muscade râpée.
- Pour la farce : 1 petite boîte de tomates pelées, quelques champignons, 100 grammes de tofu fumé (ou tofu nature mariné avec de la sauce soja), un oignon, une gousse d'ail, une carotte émincée, du thym ou des herbes de provence.
- 50 grammes de fromage rapé.

## *Préparation*

-Commencer par rincer soigneusement les feuilles de chou. Les faire blanchir dans un grand volume d'eau bouillante (avec du gros sel) pendant 5 grosses minutes. Les passer sous l'eau très froide pour stopper la cuisson et leur faire conserver leur couleur.

-Huiler un plat à gratin. Faire chauffer le four à 200 degrés (th.6)

-Emincer un oignon et une gousse d'ail finement. Les faire suer à la poêle. Ajouter les champignons, le tofu émietté, les tomates, la carotte émincée, les herbes de provence, un peu d'eau au besoin, laisser cuire à couvert jusqu'à ce que la carotte soit fondante.

-Préparer une béchamel : faire chauffer l'huile, ajouter d'un coup la farine. Mélanger et ajouter alors progressivement le lait, fouetter vigoureusement. Saler, poivrer et ajouter de la noix de muscade.

- Commencer alors le montage par une couche de feuilles de chou, une couche de béchamel, une couche de farce aux légumes, puis à nouveau chou, béchamel, farce, chou, etc. pour finir par la béchamel

- Parsemer de thym, poudrer de fromage et faire cuire au four pendant 45 minutes environ, jusqu'à ce que les lasagnes soient

bien dorées. Porter à table dès la sortie du four.

Bon appétit !

---

## **« Sur le champ ! », un film qui montre qu'on peut produire moins mais mieux**

*Dans le cadre du festival Alimenterre qui se déroule jusqu'à fin novembre, focus sur le film documentaire « Sur le Champ ! », qui met en lumière les dérives du système agro-industriel dominant, notamment la précarité des paysan.nes, qui pourtant nourrissent le monde. Il montre également des alternatives qui se développent, comme l'agro-écologie et les circuits courts.*

« Aujourd'hui, l'ensemble du système alimentaire produit suffisamment pour nourrir 12 milliards d'individus. Un tiers de cette nourriture est jeté ou brulé tandis que 820 millions de personnes dans le monde ont faim ». C'est sur ce constat implacable que s'ouvre le documentaire « Sur le champ ! », réalisé par Michaël Antoine, Nicolas Bier et Jean-Simon Gérard. Un film qui veut mettre également en avant la

situation des paysan.nes à travers le monde : pourquoi sont-ils, alors qu'ils produisent eux-même de la nourriture, parmi les plus pauvres ? L'un des principaux responsables de ce « paradoxe de la faim », est le commerce international toujours plus libéralisé. Mais aussi l'endettement sur de nombreuses années pour acheter des terres et s'équiper de matériel agricole toujours plus performant et cher, pour produire toujours plus.

Mais, de par le monde, des solution sont mises en œuvre et germent ici et là, et permettent de produire mieux. « Depuis une quinzaine d'années, des agricultures alternatives au modèle agro-industriel dominant sont en pleine croissance », nous explique les réalisateurs. On découvre ainsi en Belgique des maraichers qui pratiquent une agriculture durable et diversifiée, et vendent en circuits courts. Au Burkina Faso, on part à la rencontre de femmes qui, à 42, ont créé un jardin collectif dans lequel elles cultivent fruits et légumes selon les principes de l'agroécologie, sans produits phytosanitaires qui ont rendu la population malade. Tandis qu'au Pérou, les paysans ont créé une coopérative pour vendre leurs produits, ce qui permet de « relier les deux extrémités de la chaîne, les producteurs et les consommateurs, un lien que la mondialisation tend à faire disparaître ». Le tout est agrémenté de témoignages et commentaires de l'agronome Marc Dufumier et de Olivier De Schutter, professeur de droit à l'Université Catholique de Louvain et rapporteur spécial de l'Onu pour le droit à l'alimentation et l'extrême pauvreté, qui éclairent le spectateur sur le concept de souveraineté alimentaire notamment.

Un documentaire intéressant et pédagogique, qui met bien en lumière les dérives liés au modèle agricole industriel, mais aussi quelques alternatives qui peuvent constituer une réponse qui ne demande qu'à essaimer dans le monde entier.

## **Projections du film :**

- Lundi 15 novembre au Lycée Pommerit, Pommerit-Jaudy (22) à 20h
- Mardi 16 novembre au cinéma L'Ellé au Faouët (56), à 20h
- Mercredi 17 novembre à la Granjagoul à Parcé (35) à 20h
- Vendredi 19 novembre à l'Espace Carouët, Coëtmieux (22) à 19h
- Vendredi 19 novembre au Centre Social Familles Actives à 18h à Fougères (35)
- Samedi 21 novembre au Palacret à Saint-Laurent (22), à 16h (précédé d'un marché associatif et de la projection du film « le paradoxe de la faim »)
- Dimanche 20 novembre au Potager des Cultures (Le Blosne) à 16h à Rennes (35)
- Vendredi 26 novembre chez Angèle à Peillac (56) à 20h30

Tout le programme du festival Alimenterre : <https://www.bretagne-solidaire.bzh/evenement/festival-alimenterre/>