

CAF'ECO 160 à Saint Denis à la « Pizzeria Napoletana » MARDI 25 JANVIER 2011 DE 18H00 A 20H30

Qu'y-a-t-il vraiment dans nos assiettes ? présenté par Jean-Marc Tagliaferri



Vidéo : Food, Inc : bientôt dans vos assiettes ? 1h38

De quelle manière la « bouffe » que nous ingurgitons, n'ayons pas peur de mots, est-elle fabriquée par seulement quatre poids lourds de l'industrie agro-alimentaire et comment les lobbies jouent avec notre santé, celle des animaux et ruinent l'environnement. Consommer autrement, ou plutôt vivre autrement, est-il possible ? Tel est le sujet de Food, Inc, **passionnant documentaire de Robert Kenner** Pédagogue, informé et gonflé, ce film d'utilité publique a été présenté en compétition au Festival de Toronto et au Festival du film d'environnement de Paris.

Avec Food, Inc (produit par l'équipe américaine du film Une vérité qui dérange), le réalisateur alterne enquête sur le terrain et interventions de spécialistes de l'agro-alimentaire. Il a travaillé étroitement avec le journaliste d'investigation Eric Schlosser dont l'article, puis le film, Fast food nation ont provoqué d'intenses débats outre-Atlantique, et avec le journaliste scientifique Michael Pollan, auteur du Dilemme de l'omnivore. Food, inc est un peu la suite logique de Fast food nation dans la mesure où l'industrie de la restauration rapide a modifié les conditions de production de l'alimentation. Dès le départ du film, le ton est donné : puisque cette restauration est rapide, il faut intensivement fabriquer des produits destinés non pas à nous nourrir, mais à nourrir les actionnaires. Tout commence dans les années 30, époque bénie du fordisme et de la division du travail, lorsque deux frères, Mike Dick et Maurice McDonald montent leur premier stand de hot-dog. Très vite McDonald grossit. Ses besoins également. Il faut produire en abondance du maïs, des patates, de la viande, des tomates...L'industrie se plie avec bonne grâce à ces exigences. Aujourd'hui les spécialistes du marketing rivalisent d'imagination pour nous vendre des produits dans des emballages aux couleurs d'antan. Mais à l'intérieur, cela a changé. Ce n'est pas une tomate que vous achetez, mais l'idée d'une tomate...Comme dit Carole Morison, courageuse productrice qui accepte de témoigner au risque de perdre son outil de travail, "on ne produit pas du poulet, mais de la nourriture". Mais que faire ? Dans le sud, après le déclin du tabac, on s'est mis à élever de la volaille...

Pourquoi les Français, à l'image des Américains, deviennent-ils obèses ? Pourquoi le diabète augmente-t-il de façon vertigineuse ? Parce qu'aux Etats-Unis le prix d'une bouteille d'eau vendue en supermarché coûte plus cher à l'achat qu'une bouteille de coca-cola... Parce que manger des fruits et légumes s'avère ruineux pour une famille dont les parents travaillent de façon précaire. Ce n'est pas seulement l'agro-alimentaire que vise Kenner dans son film, mais un système entier qui nous broie, nous mâche, nous ingurgite, nous crache. Une chance : cette agriculture est gourmande en pétrole. Il ne sera bientôt plus possible de continuer à produire de cette façon. En attendant, « nous devons demander à nos décideurs de tout faire pour réduire la dépendance aux énergies fossiles de notre agriculture. L'alimentation représente aujourd'hui plus du tiers des émissions de gaz à effet de serre, en raison de tout ce que l'industrialisation de l'agriculture a amené (les engrais, les tracteurs, la transformation, l'emballage et la conservation) qui consomme du pétrole et émet du CO2" souligne aujourd'hui dans Métro Elisabeth Laville, fondatrice du cabinet spécialisé sur le développement durable Utopies.

A cette production intensive qui fait mal à notre bien être, qui détruit le vivre ensemble (après tout quoi de meilleur que de partager un bon repas) mais aussi qui dépense une énergie folle le film de Robert Kenner évoque les alternatives. Elles ne sont pas isolées. David contre Goliath ? Vu de France ça y ressemble. Mais aux Etats-Unis la force de mobilisation citoyenne est à la mesure des puissances financières. Après tout, des industries puissantes comme le tabac ont reculé devant les consommateurs. Il faut mettre à bas le mythe de la nourriture à bas prix. Il faut « perdre » son temps à cuisiner des choses saines. Les choses ont un coût, mais coûtent-elles davantage que nos vies ?

Les révolutionnaires avaient des fourches. Il nous faut nous battre avec nos fourchettes !

La suite sur le site AID : http://aid97400.lautre.net/spip.php?article_1174

Retrouvons nous pour imaginer l'avenir que les citoyens doivent construire car personne ne le fait à leur place !

RDV à la « Pizzeria Napoletana »

Mardi 25 Janvier 2011, de 18h à 20h30, 65 Rue Alexis de Villeneuve (entre rue Auber et Rue Gounod) Tel 0262474880. Repas partagé pour ceux qui continueront à échanger.

PROCHAINES SEANCES PROGRAMMEES

- Mardi 8/2/2011 LBSJS 63
- Mardi 22/2/2011 CAFECO 161

Contacts GSM: Philippe B.: 0692 88 21 48 ou JMT : 0692 02 92 71 jean-marc.tagliaferri@wanadoo.fr

Retrouvez le Caf'Eco et sa documentation sur le site web: <http://aid97400.lautre.net>

Le Caf'eco, un collectif de l'Association Initiatives Dionysiennes