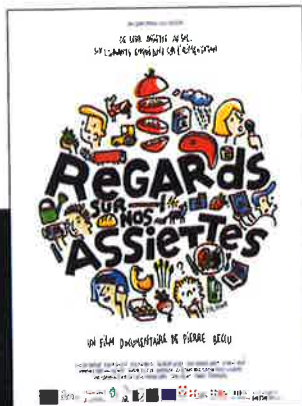




CINÉMA RESPONSABLE

« REGARDS SUR NOS ASSIETTES » PROJETÉ AUX ÉLÈVES DU VALLON



MIEUX SE NOURRIR, C'EST POSSIBLE, COMME Y INVITE LE FILM DOCUMENTAIRE DE PIERRE BECCU. À DÉCOUVRIR À LA TURBINE, AVANT LA SORTIE NATIONALE !

« MIEUX SE NOURRIR, C'EST MIEUX POUR SA SANTÉ, ET CELLE DE LA PLANÈTE. »



9 heures, salle de cinéma La Turbine, les élèves de trois classes de Cm1 et Cm2 de l'école du Vallon chahutent avant le lancement du film. Puis le calme, durant toute la projection : une heure trente. Un film sur notre alimentation, on y parle d'agriculture biologique locale, de la fabrication de pain à l'ancienne, de tomates, de tomates en hiver, d'Amap*1, de circuit court, de centrale d'achat, de repas dans les cantines d'Annecy... Applaudissements fournis, puis place au débat. Le cinéaste Pierre Beccu est là, anime, blague, répond aux questions qui fusent.

« La tomate en hiver, c'est fade »

Le film a été réalisé par six étudiants de l'IER² de Poisy, dans le cadre d'un atelier cinéma dirigé par Pierre Beccu. Ces jeunes, qui étudient la géographie et l'ingénierie de l'espace rural, sont partis d'un postulat: les gens sont de plus en plus responsables vis-à-vis de leur alimentation, ils sont en quête de sens, en ont assez des produits industriels, de la viande d'abattage et des fruits et légumes chargés de pesticides, venus d'ici ou du bout du monde. Les consommateurs le savent : mal se nourrir, c'est se rendre malade... petit à petit. « On est allé chercher ce qui se faisait autour de nous en matière d'agriculture, de culture, d'initiatives, dans notre bassin de vie, et on a tenté de valoriser les actions positives, plutôt que d'être alarmistes, comme le sont certains documentaires sur le sujet ! », explique Pierre Beccu. Les étudiants ont voulu montrer qu'à deux pas de chez eux, les gens peuvent bien et mieux manger, sans que ça ne leur coûte plus cher. »

Alors c'est sûr, le message est passé, les enfants (ils ont été environ un millier à avoir déjà vu le film) se sentent concernés et ont un message à faire passer à leurs parents : mieux se nourrir, c'est mieux pour sa santé, et celle de la planète. ★

Sortie nationale du film en septembre, en avant première à La Turbine lors de projections spéciales : www.laturbine.fr. Ci-dessus, Pierre Beccu devant les élèves du Vallon.

REGARD SUR NOS ASSIETTES À CRAN-GEVRIER

À Cran-Gevrier, 20 % des menus des cantines sont constitués de produits bio ou locaux. Monique Leger, responsable de la restauration scolaire : « Nous avons réalisé un marché public avec la ville de Seynod. Nous travaillons avec des producteurs locaux pour ce qui est des pommes et des poires, du pain, des légumes de saison, et des produits laitiers, yaourts et fromages. Pour les produits bio, nous travaillons avec Christine Viron (Indlr- qui apparaît d'ailleurs dans le film), et qui a une centrale de produits non seulement bio, mais aussi locaux. Ce marché nous a permis de réaliser une économie de 20 000 euros, soit 10 % du budget total de l'alimentation ».

*1 Amap : Association pour le Maintien d'une Agriculture Paysanne
*2 IER : Ingénierie de l'Espace Rural

EN SAVOIR PLUS

www.regards-sur-nos-assiettes.fr