



**Rapport MidiCiné du 20 octobre 2017**

**« Vivre dignement de sa terre », Christophe Lacroix et Karfa Diallo, 2016**

*Evènement organisé dans le cadre du « Festival ALIMENTERRE »*

**Programme du jour**

12h – Accueil et petite restauration : cuisine du monde, à prix solidaire, proposée par un groupe de migrantes, autogéré, en recherche de vie digne comme dans ces coopératives du Sénégal.

12 h 30 – Projection du film suivi d'un débat

**Film : « Vivre dignement de sa terre » de Christophe Leroix et Karfa Diallo**

Au Sénégal, vivre dignement de sa terre redevient possible grâce à la naissance d'un circuit court de commercialisation de produits sains et durables. Un projet de coopérative de paysans nous donnent à voir l'application concrète d'une filière d'agroécologie respectueuse de l'environnement et des travailleurs. Pour répondre aux difficultés qui touchent aujourd'hui l'agriculture familiale en Afrique, mais donner aussi un exemple universel.

**Nos invités**

- Philippe Renard, artisan cuisinier et membre d'une coopérative à finalité sociale (Visé)
- Michel Bronlet, directeur de l'EFT Cynorrhodon et membre d'une coopérative à finalité sociale (Visé)
- François, maraîcher, Ceinture Alimentaire Liégeoise

**Débat**

« Manger est un besoin primaire... Mais avoir accès à une alimentation de qualité et durable n'est pas chose évidente pour tous »

**Eléments du débat :**

Nous avons beaucoup à apprendre des Sénégalais. Nous sommes inspirés par leur prise de conscience. Ce film donne beaucoup d'espoir en l'avenir.

Les agriculteurs belges sont confrontés aux mêmes problèmes que ceux du Sénégal. En effet, le métier de maraîcher n'est pas assez rémunérateur et il est difficile de vivre de sa production. Il n'y a pas assez d'aide pour les petits agriculteurs. Il y a de moins en moins de maraîchers. Il est important de revaloriser ce métier. Il y a une cinquantaine de maraîchers dans la province de Liège. Il est nécessaire d'obtenir des terrains pour les maraîchers. Cela prend du temps car les sols sont soumis à des analyses. Ces rencontres et le lobbying des associations sont nécessaires et permettent de faire avancer les choses.

**Nourriture bio :**

Les citoyens utilisent seulement 10 à 15% de leur budget dans l'alimentation.

Il est important d'avoir de la nourriture saine dans les hôpitaux. Une étude prouve qu'une alimentation saine et bio dans un hôpital permettrait de diminuer le séjour du patient.

Pour les femmes sans-papiers, il y a l'envie de pouvoir offrir une nourriture saine à leurs enfants

Le bio est une façon de vivre. Il est respectueux de l'environnement et des êtres humains.

Le bio industriel est-il fiable ? : Les industries surfent sur la mode du bio. Dans leurs cahiers de charge, c'est le strict minimum.

Possibilité d'acheter des plats prêts à l'emploi et bios. Cela permet un gain de temps et de manger sainement.

Les points de nourriture bio ne sont pas faciles d'accès même si il y en a de plus en plus.

Il est possible de changer notre manière de nous alimenter. Manger sainement ne coûte pas forcément plus cher. Il suffit d'acheter « intelligemment » et de cuisiner avec créativité. Il faut prendre en priorité des légumes de saison.

Il existe des ateliers « savoir-faire » pour apprendre (ex : Casa Nicaragua).

**Contacts MidiCinés Citoyens :**

Françoise Caudron, Equipes populaires, [caudron@equipespopulaires.be](mailto:caudron@equipespopulaires.be), 0485/16.26.45

Françoise Loret, Education Environnement, [francoise.loret@education-environnement.be](mailto:francoise.loret@education-environnement.be), 04/250.75.10

**Partenaire :**

Michèle Vertfaille, Casa Nicaragua : Adresse : Rue Pierreuse 23, 4000 Liège, 0486 /55.18.34

Un évènement coordonné par Autre Terre.

En partenariat avec : l'Aquilone, Beau Mur, Casa Nicaragua, Chiroux, CNCD 11.11.11, CRIÉ, Equipes Populaires, Ceinture aliment-terre liégeoise, Cinéma le Parc, Les Grignoux et Point Culture

**Parc du Jardin Botanique**  
**CRIE de Liège**  
**de 12h15 à 14h**

