



## Revue de presse du Festival Alimenterre 2022

### **Table Of Contents**

auxipress

Festival Alimenterre à Arlon, Martelange et Rouvroy  L'Avenir Luxembourg   13/10/2022
Le Festival Alimenterre revient les 13, 17 et 19 octobre  La Meuse (éd. Luxembourg)   12/10/2022
ZUT – zones Urgentes à Transformer  Arts Libre (La Libre Belgique)   05/10/2022
Festival Alimenterre  Etre Plus magazine   01/09/2022
BRUZZ select: onze cultuurtips voor het weekend  www.bruzz.be   16/09/2022
Ottignies-Louvain-la-Neuve: "La nature en ville" au festival Alimenterre  www.lavenir.net   16/09/2022
White Cube : entre musées contemporains et exploitations agricoles  www.telemb.be   15/09/2022
" La nature en ville " au festival Alimenterre  L'Avenir (éd. Brabant Wallon)   16/09/2022
Le Festival Alimenterre, c'est ce 15 septembre à Charleroi  www.telesambre.be   14/09/2022
Au Festival Alimenterrre, on dit "ZUT" aux pesticides  www.rtbf.be   14/09/2022
14e Festival de films Alimenterre         MAD (Le Soir)   14/09/2022
"Zut", le film qui confronte citoyens engagés et les réalités des agriculteurs conventionnels www.lalibre.be   13/09/2022
Félicien Bogaerts, parrain d'" Alimenterre " : " Je préfère l'idée d'une murmuration au cliché du colibri "
www.msn.com/fr-be   13/09/2022
<i>bx1.be</i>   13/09/2022
À quoi ressemblera notre assiette demain? Le festival "Alimenterre" revient pour repenser notre alimentation
fr.metrotime.be   13/09/2022
Félicien Bogaerts, parrain d'" Alimenterre " : " Je préfère l'idée d'une murmuration au cliché du colibri "
fr.metrotime.be   13/09/2022
Festival de films Alimenterre: des documentaires en soutien à l'agriculture paysanne et durable www.rtbf.be   13/09/2022
Le Festival Alimenterre ce mardi au Caméo  www.lavenir.net   13/09/2022

L'Avenir (éd. Namur)   13/09/2022
" Ça fait 15 ans qu'on dit qu'on va dans le mur "  L'Avenir   13/09/2022
Julie Van Der Kar (festival Alimenterre): "Quand la jeunesse entre en action, tout redevient possible"
<pre>www.lecho.be   12/09/2022</pre>
Métro (fr)   13/09/2022
"L'agriculture industrielle est vouée à disparaître"  La Libre Belgique   13/09/2022
"Quand la jeunesse entre en action, tout redevient possible"  L'Echo   13/09/2022
Festival Alimenterre : une autre agriculture est-elle possible en Belgique ?  www.moustique.be   12/09/2022
Festival Alimenterre           www.bruxelles.be           12/09/2022         54
Festival Alimenterre         www.brussel.be   12/09/2022
Le festival Alimenterre revient pour sensibiliser         L'Avenir Le Jour Verviers   10/09/2022
Le festival Alimenterre revient pour sensibiliser         www.lavenir.net   10/09/2022       59
Julie Van Der Kar – Festival Alimenterre du 13 au 17/09/2022           www.cinergie.be         09/09/2022         61
Deux soirées dans le cadre du festival Alimenterre : " Le but est d'alerter le public "  L'Avenir (éd. Brabant Wallon)   09/09/2022
Le festival Alimenterre, du 13 au 17 septembtre 2022 !         www.cinergie.be   08/09/2022
Le coin concerts         Focus Vif   08/09/2022       68
Echanges, apprentissages et convivialité  Dimanche   11/09/2022
Sorties           Femmes d'Aujourd'hui   08/09/2022
Ciné-débat : La Restanza         71           La Quinzaine   07/09/2022         71



Festival Alimenterre : questionner nos manieres de cultiver et d'habiter la terre  www.rtbf.be   07/09/2022
Court-circuit dans le circuit court  Moustique   07/09/2022
L'agriculture de demain  Moustique   07/09/2022
Le cinéma Le Parc reste fermé         La Meuse (éd. Liège)   06/09/2022       80
Festival alimenterre 2022           www.cncd.be   05/09/2022         81
Le Festival AlimenTerre questionne nos habitudes         Le Sillon Belge   01/09/2022       83
Actu ciné           Ciné-Télé-Revue   01/09/2022         84
Du 13 au 17 septembre: le Festival AlimenTerre questionne nos habitudes         www.sillonbelge.be   30/08/2022
Alimenterre           Brusseleir   01/09/2022         87
Alimenterre         88
Guerre en Ukraine : quelles solutions durables face à la crise alimentaire ?  www.cncd.be   30/08/2022
Les Semeuses de Vie du Pérou           BioTempo   01/09/2022         91
Réservez vos places pour le Festival Alimenterre 202  www.bruxelles-city-news.be   28/08/2022
Namur         95
Hainaut         Gael   01/09/2022       96
Questionner nos manières de cultiver, de manger, pour mieux vivre  Syndicats Magazine   01/07/2022
Alimenterre : un festival pour cultiver et habiter la terre autrement  www.tchak.be   18/07/2022
Le Festival de films Alimenterre revient du 13 au 17 September 2022  BioTempo   01/07/2022
Le festival Alimenterre revient à Mons  www.dhnet.be   01/07/2022
Le festival Alimenterre aura lieu du 13 au 17 septembre 2022



www.rtbf.be   14/06/2022	103
Le festival Alimenterre aura lieu du 13 au 17 septembre 2022	
Belga   13/06/2022	105
ça n'engage que moi	
Femmes d'Aujourd'hui   02/06/2022	









#### L'Avenir Luxembourg

Date: 13-10-2022

Page: 25

Periodicity: Daily

Journalist: -

Circulation: 20864

Audience: **79400** 

Size: 116 cm<sup>2</sup>



#### **SUD-LUXEMBOURG**

## Festival Alimenterre à Arlon, Martelange et Rouvroy

questionne nos manières de cultiver et d'habiter la terre, revient ces 13, 17 et 19 octobre dans le sud de la province. Depuis 14 ans, le festival organisé par SOS Faim sensibilise les citoyens aux enjeux de l'agriculture paysanne et leur fait connaître des pistes d'actions vers des systèmes agricoles et alimentaires plus justes et plus durables. L'occasion pour ses organisateurs de rappeler que près d'un milliard de personnes souffrent de la faim sur notre planète. Or, plus de deux tiers d'entre eux sont des paysans. Ce paradoxe est le résultat de choix politiques sur lesquels nous pouvons agir en tant que citoyens. Dans nos pays, les agriculteurs sont désemparés et se posent des questions sur leur métier. Voulonsnous encore d'un modèle agroalimentaire qui ne parvient pas à nourrir tout le monde et ne se soucie pas de notre environnement et de notre santé? Arlon, Martelange et Rouvroy accueillent le festival Alimenterre ces 13, 17 et 19 octobre dans le cadre 19 h 30 à 22 h 30 au ROx.

Le festival Alimenterre, qui du festival Assiettons-Nous! Au programme: trois cinésdébats autour de documentaires et de courts-métrages d'anticipation sur les enjeux agroalimentaires et environnementaux dans le monde.

- Arlon: « Composer les Mondes », un documentaire d'Eliza Levy tourné à Notre-Dame-des-Landes. Ce jeudi 13 octobre à la Maison de la culture de 19 h 30 à 22 h suivi du débat sur « la mobilisation citoyenne comme soutien à la lutte pour les territoi-
- Martelange: 3 courts-métrages: Le Phasme et l'Ortie – Mauvaise graine - Nique le privé! tirés de la collection « On s'adapte ». Le 17 octobre à la salle Im Wohr de 20 h à 22 h.
- Rouvroy: « La fabrique des pandémies », un documentaire de Marie-Monique Robin dans lequel Juliette Binoche qui va à la rencontre de scientifiques du monde entier pour comprendre quels sont les liens entre la santé humaine et la santé des écosystèmes. Le 19 octobre de







#### La Meuse (éd. Luxembourg)

Date: 12-10-2022

Page: 8

Periodicity: Daily

Journalist: -

Circulation: 4000 Audience: 30400

Size: 186 cm<sup>2</sup>



#### **PROVINCE DE LUXEMBOURG**

## Le Festival Alimenterre revient les 13, 17 et 19 octobre



Dans le cadre du festival Assiettons-nous ! © D.R.

Depuis 14 ans, le Festival Alimenterre sensibilise les citoyen.ne.s aux enjeux de l'agriculture paysanne et leur fait connaître des pistes d'actions vers des systèmes agricoles et alimentaires plus justes et plus durables.

L'occasion pour ses organisateurs de rappeler au public que près d'un milliard de personnes souffrent de la faim sur notre planète. Or, plus de 2/3 d'entre eux sont des paysans. Ce paradoxe est le résultat de choix politiques sur lesquels nous pouvons agir en tant que citoyens. Dans nos pays, les agriculteurs sont désemparés et se posent des questions sur leur

métier. Voulons-nous encore d'un modèle agroalimentaire qui ne parvient pas à nourrir tout le monde et ne se soucie pas de notre environnement et de notre santé?

Après Bruxelles, Mons, Liège, Namur, Charleroi et Ottignies-Louvain-La-Neuve, c'est au tour d'Arlon, Martelange et Rouvroy d'accueillir le Festival Alimenterre les 13, 17 et 19 octobre dans le cadre du festival Assiettons-Nous! Au programme: trois cinés-débats autour de documentaires et de courts-métrages d'anticipation sur les enjeux agroalimentaires et environnementaux dans le monde.

L.M.









#### **Arts Libre (La Libre Belgique)**

Date: 05-10-2022

Page: 40

Periodicity: Weekly

Journalist: -

Circulation: **33600**Audience: **231000** 

Size: 190 cm<sup>2</sup>



## ÉCRAN LIBRE À CINERGIE

## ZUT – zones Urgentes à Transformer

Malko Tolley



La frite, cause d'utilisation de dangereux pesticides.

François de Saint-Georges a suivi pendant de nombreux mois les habitants de Fernelmont. Son documentaire ZUT, qui a gagné le Prix Alimenterre 2022 de SOS Faim, explique de manière simple et cohérente les grands enjeux alimentaires globaux. La clé de voûte de ce film poignant est la désobéissance citoyenne d'un groupe de personnes face au déni des autorités locales et européennes. Leur action soulève la question des exportations de pesticides interdits, mais également le rôle majeur de la Belgique dans ce commerce toxique et dangereux pour l'humanité, pour notre santé et celle des nouvelles générations. Le portrait de Marie-Thérèse, l'une des principales protagonistes de ce récit, dévoile l'histoire de la longue altération de l'environnement par les pro-

duits chimiques.

À travers des anecdotes, c'est le droit à la vie saine qui est questionné. La pulvérisation intensive des champs a des répercussions sérieuses sur les personnes qui vivent autour des zones concernées. Dans un premier temps, cette habitante n'a pas réussi à mettre en évidence l'augmentation inquiétante des cancers dans son village face au discours unilatéral du pouvoir politique. Loin d'abandonner son combat, elle redouble d'efforts pour mobiliser des scientifiques afin d'approfondir les études dans sa région.

La personnalité de Marie-Thérèse confère une dimension affective inattendue à cette lutte qui, si elle est connue de tous ou presque désormais, est encore ostracisée par beaucoup. Alors que l'Union européenne a mis quinze ans pour faire interdire les perturbateurs endocriniens, en Belgique, le mancozèbe est le pesticide qui a été le plus largement répandu jusqu'en 2020.

À la base de nombreuses pathologies (malformations génitales, obésité, etc.), les études portées par ce documentaire révèlent que les agriculteurs utilisaient jusqu'à 1000 kilos de ce produit par année. Mais ce qui est également dénoncé, c'est que des dérogations continuent à l'autoriser malgré son interdiction et ses effets néfastes avérés. Le gouvernement belge a, dès son interdiction, autorisé son utilisation pour 120 jours, ce qui correspond à la saison des cultures. Pourquoi? Car la pomme de terre Bintje est très sensible et qu'il faut ces produits pour en cultiver en grande quantité afin de produire les frites qui font notre fierté nationale...







#### **Etre Plus magazine**

Date: 01-09-2022

Page: 7

Periodicity: Monthly

Journalist: -

Circulation: 40000 Audience: 100000 Size: 198 cm<sup>2</sup>



## Festival Alimenterre

Depuis 14 ans, le 'Festival Alimenterre' est espace incontournable d'informations et d'échanges sur les enjeux fondamentaux de l'alimentation et de l'agriculture dans le monde. Il entend alerter le public sur les désordres agroalimentaires, mais aussi et surtout nous faire découvrir les alternatives et les pistes d'actions pour accélérer la transition agroécologique.

Les récits postapocalyptiques, de science-fiction, d'anticipation, post-effondrement, post-pandémie seront à l'honneur cette année au 'Festival Alimenterre', tant ils représentent matière à réfléchir. Le festival invite en effet à questionner nos imaginaires, à nous outiller pour penser autrement, à incarner de véritables utopies lucides dénotant avec ces sombres scénarii proches de la dystopie... Le 'Festival Alimenterre', ce sont avant tout des projections de films esthétiques et politiques avec la présence d'experts, de témoins

du monde agricole et de cinéastes, mais également des rencontres avec des porteurs de projets, des performances, des ateliers, un concert, des DJ sets, ...

L'édition



2022 se déroulera du 13 au 17 septembre simultanément à Bruxelles, Ottignies-Louvain-la-Neuve, Charleroi, Mons, Namur, Liège, Verviers (des décentralisations sont prévues dans d'autres villes). **Toutes les infos sur <u>festivalalimenterre.be</u>** 







#### www.bruzz.be

Date: 16-09-2022

Periodicity: Continuous

Journalist: -

Circulation: 0

Audience: 19083

https://www.bruzz.be/culture/culture/bruzz-select-onze-cultuurtips-voor-het-weekend-2022-09-16

#### BRUZZ select: onze cultuurtips voor het weekend



© Festival Alimenterre 2022

Het Festival Alimenterre vindt plaats in de Cinema Galeries tot 17 september.

Een tentoonstelling in het Joods Museum van België, een klassiek muziekfestival, een voedselfestival, maar ook een muzikaal evenement en een wandeling rond dekolonisatie: dit zijn de evenementen die dit weekend in onze agenda staan.

#### **EXPO**

Het Joods Museum van België presenteert een unieke tentoonstelling over de Belgische schilder Arié Mandelbaum. Als zoon van Joodse immigranten groeide hij op in Brussel. Op 16-jarige leeftijd koos hij ervoor voltijds te gaan schilderen. In 1960 had hij zijn eerste solotentoonstelling en vijf jaar later won hij de prijs van de Belgische Stichting Roeping. Deze expo brengt de deelnemers in contact met het leven van de schilder, maar ook met de wereld waarin hij opgroeide. Kijk hier naar een reportage over de expositie.

ARIE MANDELBAUM 16/9 > 5/3 Joods Museum van België www.njb-jmb.org







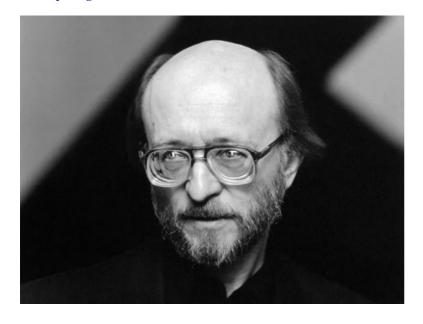


© Jewish Museum of Belgium, 2022. Het Joods Museum van België presenteert een unieke tentoonstelling van de Belgische schilder Arié Mandelbaum.

#### **FESTIVAL**

Het muzikale re-integratieproject Escapades stelt voor de eerste keer een volledig seizoen voor. Van september tot en met juni staat er maandelijks een concert op het programma van La Tricoterie in Brussel - een baken voor socioculturele projecten én nieuwe partner van Escapades. De programmatie zet klassieke en hedendaagse muziek in de kijker. De Russische pianist Alexei Lubimov geeft dit weekend het startschot van het seizoen. Bekijk hier een reportage over het evenement.

**ESCAPADES** 18/9, 20.30 La Tricoterie www.mpfb.org









Pianist Alexei Lubimov opent het Escapadesseizoen op 18 september.

#### **FESTIVAL**

Het Festival Alimenterre biedt een selectie documentaires en films die een overzicht geven van de verstoorde landbouw en voedselvoorziening in de wereld. Het doel van dit evenement is anders te denken over voedsel, land, bodem en levende wezens en elkaar. Het festival slaat dit jaar de handen in elkaar met het festival 'Brusselse Kost' over het thema: 'Voedsel, sociale en ecologische transitie in het Brussels Gewest'. Het festival wil de voedselproductie- en consumptiemodellen van morgen in Brussel in vraag stellen en ontwerpen. Kijk hier een reportage over het festival.

FESTIVAL ALIMENTERRE 13>17/9 Cinéma Galeries www.festivalalimenterre.be



© Festival Alimenterre 2022 | Het doel van dit evenement is anders te denken over voedsel.

#### MUZIEK

Na een zomerkamp over de muziekindustrie kregen deelnemers de opdracht een muziekevenement te organiseren in de grote zaal van de GC Pianofabriek. Dit evenement wordt ondersteund door het muzieklabel Jeunes Boss en ook door de gemeente Sint-Gillis. Verschillende opkomende artiesten en dj's uit Brussel zullen deelnemen aan dit evenement. Er is ook een tentoonstelling gepland over jonge Brusselse ontwerpers en fotografen.

FRESHMAN.BXL 17/9, 15.00 - 23.00 GC Pianofabriek www.pianofabriek.be









Boss-It-evenement - Jeunes Boss in de Pianofabriek.

#### WANDELING

Ter gelegenheid van de Open Monumentendagen organiseert GC Elzenhof in samenwerking met Kuumba een wandeling die het verhaal van de Afrikaanse diaspora zal vertellen, en ook gaat over de onlosmakelijke banden tussen Afrika en België. De gidsen van Kuumba laten jullie verschillende monumenten en kunstwerken in de wijk Matonge zien en ook de diversiteit ervan. Lees <u>hier</u> meer over de wandeling.

## HERITAGE DAYS: WANDELING DEKOLONISATIE 17/9, 10.30 - 15.30

Gemeenschapscentra Elzenhof, Kroonlaan 12 www.heritagedays.urban.brussels



© Kuumba

| Een wandeling georganiseerd door Kuumba.









#### www.lavenir.net

Date: 16-09-2022

Periodicity: Continuous

Journalist: -

Circulation: 0

Audience: 107802

https://www.lavenir.net/regions/brabantwallon/ottignies-louvain-la-neuve/2022/09/16/ottignies-louvain-la-neuve-la-nature-en-ville-au-festival-alimenterre-SDTKASJ7LZBEBLY5HIN

### Ottignies-Louvain-la-Neuve: «La nature en ville» au festival **Alimenterre**



Jean-Louis Walnier explique les richesses de la nature à Ottignies. ©ÉDA

Ottignies accueillait mercredi une partie du festival Alimenterre. Au programme : balade nature, projection d'un film et dégustation.

Pour sa 14e édition, le festival Alimenterre a vu les choses en grand. En partenariat avec la Maison du développement durable d'Ottignies-Louvain-la-Neuve, le Centre culturel de la ville proposait mercredi trois activités: une balade nature dans Ottignies, la projection d'un film et une dégustation de cuisine sauvage. Et les amoureux de la nature n'ont pas été déçus.

Malgré le temps pluvieux, plusieurs courageux étaient au rendez-vous devant la ferme du Douaire pour cette promenade conduite par Jean-Louis Walnier, guide nature du CNB BW (Cercle des naturalistes de Belgique -Brabant wallon). "Le message principal via cette balade, c'est de montrer qu'il y a encore de la nature en ville, explique Jean-Louis Walnier. Elle est plus diversifiée que ce que l'on pense parfois. Il y a encore beaucoup d'espèces de fleurs et d'arbres. Tout cela vaut la peine d'être protégé. Ce qu'il nous reste, protégeons-le..."

Après la balade, les participants ont pu assister à la projection de Composer les mondes, documentaire d'Eliza Levy consacré à l'anthropologue français Philippe Descola. Ce dernier explique comment les Européens ont







rendu leur terre de moins en moins habitable.

Après le film, on est passé à table pour déguster quelques préparations de cuisine sauvage: tartelettes de fromage blanc à la confiture de sureau ou encore feuilletés aux prunes avec un verre de sirop aux fleurs de sureau.

#### Ce vendredi

Alimenterre se poursuit ce vendredi à Ottignies avec la projection, à la Maison de la laïcité Hypathia, de deux autres films portant sur les problèmes environnementaux, Dremmwel de Pierre Vanneste et ZUT (Zones urgentes à transformer) de François de Saint Georges. La projection sera suivie d'échanges autour de la thématique "Les pesticides, obstacles à la transition agroécologie avec François de Saint Georges (réalisateur) et Jonas Jaccard (chargé de plaidoyer chez SOS Faim).









#### www.telemb.be

Date: 15-09-2022

Periodicity: Continuous

Journalist: -

Circulation: 0

Audience: 1000

https://www.telemb.be/article/white-cube-entre-musees-contemporains-et-exploitations-agricoles

# White Cube : entre musées contemporains et exploitations agricoles

La quatorzième édition du festival Alimenterre a débuté ce mardi. Il propose une sélection de films documentaires traitant des inégalités agricoles et alimentaires autour du monde et tentent d'explorer des pistes de solutions alternatives. Le film « White Cube » de l'artiste néerlandais Renzo Martens met en relation les musées contemporains avec les conditions d'exploitations des travailleurs congolais. Le réalisateur les a invité a réaliser des sculptures en argile, qui sont ensuite numérisées en 3D et reproduites en chocolat. L'idée étant de les exposer à New York, où les oeuvres pourront être vendues. Tout un symbole pour ces ouvriers récoltant le cacao à destination des grosses entreprises occidentales, propriétaires de la majorité des terres cultivables du pays.











#### L'Avenir (éd. Brabant Wallon)

Date: 16-09-2022

Page: 22

Periodicity: Daily Journalist: n/a

Circulation: 4609 Audience: 23600

Size: 212 cm<sup>2</sup>



#### **OTTIGNIES-LOUVAIN-LA-NEUVE**

## « La nature en ville » au festival Alimenterre

ARNAUD ABSIL

Ottignies accueillait mercredi une partie du festival Alimenterre. Au programme: balade nature, projection d'un film et dégustation.

Pour sa 14e édition, le festival Alimenterre a vu les choses en grand. En partenariat avec la Maison du développement durable d'Ottignies-Louvain-la-Neuve, le Centre culturel de la ville proposait mercredi trois activités : une balade nature dans Ottignies, la projection d'un film et une dégustation de cuisine sauvage. Et les amoureux de la nature n'ont pas été décus. Malgré le temps pluvieux, plusieurs courageux étaient au rendez-vous devant la ferme du Douaire pour cette promenade conduite par Jean-Louis Walnier, guide nature du CNB BW (Cercle des naturalistes de Belgique - Brabant wallon). « Le message principal via cette balade, c'est de montrer qu'il y a encore de la nature en ville, explique Jean-Louis Walnier. Elle est plus diversifiée que ce que l'on

pense parfois. Il y a encore ble. beaucoup d'espèces de fleurs et Après le film, on est passé à d'arbres. Tout cela vaut la peine d'être protégé. Ce qu'il nous reste, protégeons-le... »

Après la balade, les partici-

pants ont pu assister à la projection de Composer les documentaire mondes. d'Eliza Levy consacré à l'anthropologue français Philippe Descola. Ce dernier explique comment les Européens ont rendu leur terre de moins en moins habita-

table pour déguster quelques préparations de cuisine sauvage : tartelettes de fromage blanc à la confiture de sureau ou encore feuilletés aux prunes avec un verre de sirop aux fleurs de sureau.

#### Ce vendredi

Alimenterre se poursuit ce vendredi à Ottignies avec la projection, à la Maison de la laïcité Hypathia, de deux

autres films portant sur les problèmes environnementaux. Dremmwel de Pierre Vanneste et ZUT (Zones urgentes à transformer) de François de Saint Georges. La projection sera suivie d'échanges autour de la thématique « Les pesticides, obstacles à la transition agroécologie » avec François de Saint Georges (réalisateur) et Jonas Jaccard (chargé de plaidoyer chez SOS Faim).



Jean-Louis Walnier explique les richesses de la nature à Ottignies.







#### www.telesambre.be

Date: **14-09-2022** 

Periodicity: Continuous

Journalist: -

Circulation: 0
Audience: 1000

https://www.telesambre.be/le-festival-alimenterre-c-est-ce-15-septembre-charleroi

### Le Festival Alimenterre, c'est ce 15 septembre à Charleroi



Dans le cadre du Festival Alimenterre Belgique, la projection du film La Restanza ainsi que des débats seront organisés au Quai10.

Depuis 14 ans, le Festival Alimenterre sensibilise les citoyens et citoyennes aux enjeux de l'agriculture paysanne. Ce festival permet également de mettre en avant les pistes d'actions vers des systèmes agricoles et alimentaires plus justes et plus durables

« C'est un festival qui questionne nos manières de cultiver la terre, d'habiter le monde , ... On prône l'agroécologie. Il a pour but de sensibiliser, de débattre, d'échanger mais aussi d'encourager les gens et les politiques à agir », explique Julie Van Der Kar, coordinatrice du Festival Alimenterre au niveau national.

Pour ce faire, des projections, des rencontres-débats, des ateliers et de nombreuses autres animations sont organisés à Bruxelles et dans 7 villes de Wallonie, notamment à Charleroi ce jeudi 15 septembre.

« Les partenaires ont décidé de programmer la projection du film La Restanza au Quai10 , un film belgo-italien qui raconte l'histoire de jeunes adultes qui décident de rester alors que de nombreuses personnes partent des campagnes. Ces jeunes vont donc résister, et construire un moulin coopératif. Le film sera suivi d'un débat sur la propriété des communs », détaille Julie Van Der Kar.

**Apolline Putman** 









#### www.rtbf.be

Date: 14-09-2022

Periodicity: Continuous

Journalist: -

Circulation: 0

Audience: 415730

https://www.rtbf.be/article/au-festival-alimenterrre-on-dit-zut-aux-pesticides-11065023

### Au Festival Alimenterrre, on dit "ZUT" aux pesticides



Présenté au Festival Alimenterre, le documentaire "ZUT - Zones Urgentes à Transformer" lève la voix contre les pesticides et la politique de laissez-faire qui les entoure.

Qu'on le veuille ou non, la question des pesticides nous touche tous. C'est un problème qui affecte toute la planète, un enjeu écologique et sanitaire qui fait, à juste titre, débat. Le problème est si large et ses ramifications si nombreuses qu'il n'est pas toujours facile de savoir par quel bout l'aborder. Le documentaire "ZUT - Zones Urgentes à Transformer" de François de Saint-Georges, présenté en avant-première au Festival Alimenterre, fait à cet égard un choix décisif : se pencher sur le microcosme plutôt que le macrocosme. En l'occurence, regarder le problème à l'échelle de quelques luttes menées depuis la Belgique.

Film à visage humain, "ZUT" suit quelques citoyens comme Marie-Thérèse et Christian qui se battent à leur manière l'usage des pesticides - quitte à pratiquer quelques actes de désobéissances civiles. Rien de bien méchant : des petites manifestations sauvages, des tracts collés un peu partout, et quelques discours qui viennent troubler la quiétude du voisinage grâce à un mégaphone.

Vous l'aurez compris, le documentaire porte bien son nom. C'est un zut à l'ordre établi, un zut à l'inaction, une rébellion modeste mais joyeuse qui pose quelques questions importantes. "Est-il vraiment obligatoire que nous soyons en contact avec ce risque invisible ?" nous demande le narrateur. Le documentaire n'ignore pas







l'importance que revêtent les pesticides pour beaucoup d'agriculteurs, mais les raisons économiques ne sont pas suffisantes pour le convaincre. Comme l'expliquent les personnages du film l'expliquent, ce n'est pas parce qu'on est dépendant des intrants chimiques qu'il faut accepter cette dépendance. Faire de leur commune des "Zones Urgentes à Transformer" change-t-il la donne ? En tout cas, leurs actes de résistance sont beaux à voir.

"Zones Urgentes à Transformer" est découvrir dans le cadre du festival Alimenterre. Prochaines séances : I e 14 septembre 2022 à 19h00 au cinéma Galeries (Bruxelles), I e 16 septembre 2022 à 20h00 à Maison de la Laïcité Hypathia (Ottignies) et le 22 septembre à la Maison de la Création (Bruxelles).











#### MAD (Le Soir)

Date: 14-09-2022

Page: 13

Periodicity: Weekly

Journalist: Fabienne Bradfer

Circulation: 49050 Audience: 444814

Size: 31 cm<sup>2</sup>



# 14<sup>e</sup> Festival de films Alimenterre

Questionner nos manières de cultiver et d'habiter la terre, proposer des alternatives à l'échelle locale et globale, penser autrement notre relation à l'alimentation, au vivant à travers une sélection de documentaires, films de fiction et d'anticipation, performances artistiques, animations, c'est le but du Festival Alimenterre jusqu'au 17 septembre à Bruxelles et en Wallonie (Ottignies, Charleroi, Namur, Mons, Liège, Arlon et Verviers). www.festivalalimenterre.be F.B.







#### www.lalibre.be

Date: 13-09-2022

Periodicity: Continuous

Journalist: -

Circulation: 0

Audience: 114060

tttps://www.lalibre.be/planete/environnement/2022/09/13/zut-le-film-qui-confronte-citoyens-engages-et-les-realites-des-agriculteurs-conventionnels-DEXANFPM2FEG7LKR3KR02

# "Zut", le film qui confronte citoyens engagés et les réalités des agriculteurs conventionnels



Dans "ZUT", le réalisateur François de Saint Georges confronte l'engagement de citoyens qui dénoncent l'utilisation des pesticides agricoles et les réalités des agriculteurs conventionnels. Un documentaire présenté en avant-première dans le cadre du festival Alimenterre.

Comédien, auteur et metteur en scène, François de Saint Georges explore un nouvel horizon avec un premier documentaire présenté en avant-première à l'occasion du festival Alimenterre (ce mercredi 14 septembre à 19 h au cinéma Galeries à Bruxelles). Intitulé ZUT - Zones urgentes à transformer , son film rend hommage à l'engagement d'une poignée de citoyens "ordinaires" de la commune de Fernelmont qui, à la suite de la multiplication des cas de cancer dans trois rues de leur village situées à proximité des champs, dénoncent inlassablement l'utilisation des pesticides agricoles.

Si le réalisateur voit lui aussi le recours aux intrants chimiques comme un obstacle à la transition agroécologique, il a l'intelligence de ne pas s'arrêter à la dénonciation en tournant également sa caméra vers une agricultrice conventionnelle qui explique les réalités et les difficultés de son métier, ainsi que les efforts réalisés dans un contexte global qui ne facilite pas les changements.

Marie-Thérèse Gillet, l'habitante de Fernelmont au centre de votre documentaire, a tiré la sonnette d'alarme il y a







six ans. En sait-on davantage sur ce dossier aujourd'hui?

Non. La parlementaire Hélène Ryckmans a interrogé, année après année, les différents ministres sur l'évolution de la situation et sur le résultat des recherches confiées à un comité d'experts internationaux. Et le constat est qu'on en est toujours au même point.

Vous essayez de créer un pont vers le monde agricole qui est aujourd'hui souvent pointé du doigt. A-t-il été facile d'établir ce dialogue ?

J'ai rencontré Anne Bedoret, l'agricultrice qui témoigne dans le film, par l'intermédiaire du Pr Philippe Baret (professeur à la Faculté des bioingénieurs de l'UCLouvain et spécialiste en agroécologie). Elle ose parler sans tabou, expliquer les choses et la réalité de son métier pour faire savoir que leurs pratiques ont vraiment évolué. Les agriculteurs ont été contraints d'évoluer, car les législations européennes sont de plus en plus contraignantes avec les produits. La plupart des agriculteurs conventionnels font des efforts. La question est de savoir s'il faut provoquer un changement plus radical ou accepter qu'à un moment donné, on va arriver au maximum de l'effort et qu'on ne pourra pas aller plus loin. Elle explique que si on lui retire encore trois produits, en fait, ils ne pourront plus travailler comme ils travaillent. Mais alors, comment vont-ils travailler?

Votre film avance que les agriculteurs sont piégés dans le système actuel axé sur une production maximalisée et tournée vers l'exportation. Mais il en ressort que tout arrêter du jour au lendemain n'est pas possible. Comment faire alors ?

C'est une très bonne question. À mon sens, on ne met encore et toujours pas assez de moyens dans les alternatives. Et on utilise l'inertie des agriculteurs conventionnels pour ne pas chercher ces transformations. On devrait prévoir l'arrêt de l'utilisation de ces produits. Tout le monde le sent venir, mais j'ai l'impression que, comme pour beaucoup de décisions politiques de ce genre, on attend d'être vraiment au pied du mur pour commencer vraiment à se mettre au travail.

Au niveau européen, on a interdit un nombre incroyable de produits ces dernières années. Le mancozèbe, entre autres, qui est le fongicide le plus utilisé dans le monde. C'est une pierre angulaire de l'agriculture productiviste de la betterave et de la patate. Le problème, c'est qu'il continue à bénéficier régulièrement de dérogations pour son utilisation, notamment en Belgique. Si on retire vraiment un produit comme celui-là et un produit comme le glyphosate, le modèle de l'agriculture industrielle ne marche plus. Et il deviendra absolument nécessaire de trouver une autre manière de faire.

La situation ne risque-t-elle pas de n'être plus viable pour un grand nombre d'agriculteurs, notamment les exploitations familiales ?

Il est certain que tout doit être fait pour que l'agriculture familiale demeure, peut-être même certains compromis. À mes yeux, le changement viendra de l'agriculture historique, familiale. C'est cette agriculture-là qui pourra éventuellement faire évoluer les choses dans le bon sens. La toute petite agriculture de niche aura beaucoup de difficultés à s'imposer comme modèle. Et l'agriculture industrielle est vouée à disparaître.

La chose qui est problématique, c'est que même quand ils savent qu'on va arrêter d'utiliser des produits, certains groupements, comme ceux qui représentent les betteraviers, par exemple, traînent en disant qu'ils n'ont pas d'alternatives. Il n'y a pas assez de travail de préparation qui est réalisé pour permettre ce changement.

Un certain nombre de scientifiques disent que l'on ne se donne pas vraiment les moyens de développer d'alternatives. En même temps, il faut reconnaître que ces alternatives sont complexes. On parle de passer d'un produit toujours efficace à 100 %, à un produit qui, d'année en année, ne sera peut-être pas aussi efficace. Il y aurait donc des pertes de rendement et, dans la mondialisation actuelle, les marges sont tellement faibles qu'une







petite perte de rendement, c'est catastrophique pour certains agriculteurs.

Philippe Baret fait une proposition, qui à mon avis est un peu utopiste, mais qui mérite d'être posée : "continentaliser" la production au niveau européen. En résumant, l'idée est que l'Europe se concentre sur son propre marché agricole et sa consommation intérieure plutôt que de vouloir continuer à avoir un marché toujours davantage tourné vers l'exportation. On voit tous les problèmes que cela soulève, mais en se posant cette question, on commence à mettre en marche quelque chose qui est porteur de transformation.

L'autre enjeu est lié aux traités internationaux que l'Europe n'arrête pas de conclure. On doit exporter nos standards. On doit dire au pays de l'autre côté du monde que nous ne voulons pas de légumes produits avec des substances que nous avons interdites chez nous. De cette manière, ces pays seront obligés de changer leurs pratiques, et leurs producteurs se retrouveront à égalité avec nos agriculteurs qui, eux, se voient imposer des conditions plus difficiles.

L'UE interdit l'utilisation de certains produits sur son territoire, mais on continue néanmoins à les produire pour les exporter à l'étranger. Cette attitude ne revient-elle pas à tirer une balle dans le pied des agriculteurs européens ?

Oui, c'est pour ça que je pose la question de fermer le marché européen. Si on s'applique des règles très strictes, on doit faire profiter nos agriculteurs de notre marché dans de bonnes conditions parce qu'on leur demande des efforts. Ou alors on doit avoir des règles qui disent aux autres pays que nous ne voulons pas de denrées alimentaires dans lesquelles se trouvent des produits que nous considérons comme dangereux. De cette façon, l'air de rien, on protège le reste de la planète et on fait évoluer l'agriculture.

#### A savoir

La 14e édition du festival Alimenterre débute ce mardi 13 septembre et se déroulera jusqu'au samedi 17 septembre. Organisé par l'ONG SOS Faim, cet événement propose à nouveau au public une riche programmation qui a pour objectifs de sensibiliser les citoyen(ne)s aux enjeux de l'agriculture paysanne et de faire connaître des pistes d'actions vers des systèmes agricoles plus justes et plus durables.

L'édition 2022 marque également le lancement d'une campagne dénonçant les pesticides comme des obstacles à la transition agroécologique, alors que l'Union européenne autorise les exportations de substances dont elle interdit l'usage sur son propre territoire. Huit films sont à l'affiche cette année ainsi que, pour la première fois, en partenariat avec le Brussels International Fantastic Film Festival, une série de courts-métrages de science-fiction et d'anticipation qui invitent les spectateurs à penser et imaginer l'avenir de nos sociétés au-delà des crises à répétition qu'elles traversent. Le festival Alimenterre propose également divers débats, ateliers et autres moments festifs (concerts...) organisés dans diverses salles à Bruxelles et dans plusieurs villes de Wallonie (Ottignies, Charleroi, Namur, Mons, Liège, Arlon et Verviers).

Le programme complet est disponible en ligne : https://festivalalimenterre.be/









#### www.msn.com/fr-be

Date: 13-09-2022

Periodicity: Continuous

Journalist: Oriane Renette

Circulation: 0

Audience: 100248

tttps://www.msn.com/fr-be/news/other/f%C3%A9licien-bogaerts-parrain-d-alimenterre-je-pr%C3%A9f%C3%A8re-I-id%C3%A9e-d-une-murmuration-au-clich%C3%A9-du-colibri/ar

## Félicien Bogaerts, parrain d'« Alimenterre » : « Je préfère l'idée d'une murmuration au cliché du colibri »



Félicien Bogaerts, parrain d'« Alimenterre » : « Je préfère l'idée d'une murmuration au cliché du colibri » © DR.

#### Vous parrainez deux festivals consacrés à l'alimentation. Cette thématique vous tient à cœur ?

« Je n'ai pas hésité une seconde car ce sont des sujets vraiment importants. Ils devraient d'ailleurs être au cœur de tous les débats politiques. Tout comme la question de l'aménagement du territoire : c'est un sujet qui impacte profondément nos vies et dont on ne parle jamais. Je trouve ça hallucinant. Aujourd'hui, on a l'impression que la nourriture pousse dans les supermarchés. Or, surtout en période de crise, une question aussi essentielle que notre alimentation, que notre souveraineté alimentaire, peut être remise en cause en très peu de temps. Et cela, il faut s'en inquiéter très fort. »

Pourquoi la transition alimentaire est-elle essentielle aujourd'hui?

« L'enjeu de l'alimentation est central : c'est quand même une question qui revient trois fois par jour ! Nos sociétés modernes sont extrêmement peu résilientes du point de vue de l'alimentation. Une ville comme Paris est entourée de 600.000 hectares de terrains agricoles extrêmement fertiles. Mais aujourd'hui, ils sont exploités pour l'exportation. Si les flux d'acheminement de nourriture venaient à être interrompus, Paris serait affamée en trois jours ! C'est la folie du monde dans lequel on vit actuellement. Et c'est la même chose à Bruxelles. Nous avons des territoires dédiés à l'exploitation agricole, mais pourtant on ne produit pas de manière à être souverains sur la







question de l'alimentaire. La priorité n'est pas celle de la résilience. »

Quelles seraient les clefs pour rendre nos villes plus résilientes ?

« Le modèle dominant est celui de l'agro-industriel, avec de grandes monocultures. Il est calqué sur l'idée de marché mondial, avec une organisation technicienne de l'alimentation. L'idéal serait de revenir à une organisation paysanne de l'alimentation, c'est-à-dire des polycultures. Parfois, l'avenir c'est assembler des nouveautés et des choses plus anciennes. Sur la question agricole notamment, on a beaucoup à apprendre des modèles paysans du siècle passé. Et cela, ça implique aussi de libérer certaines surfaces du béton pour remettre de la ruralité, y compris dans les villes. Par exemple à Charleroi, sur l'ancien site de Caterpillar, ils veulent construire un parc Legoland. Je propose plutôt qu'on y installe une grande coopérative agricole! »

Comment, en tant que citoyen, agir pour un système alimentaire plus durable ?

« La première étape, c'est de bien s'informer : lire de la presse de qualité ou aller dans des festivals comme 'Alimenterre' ou 'Nourrir Bruxelles'. Ensuite, je crois beaucoup plus aux actions collectives qu'individuelles, car c'est ce modèle individualiste qui détruit la planète. C'est pour cela que je parle de groupes d'achat, de coopératives... Pour un impact structurel, il faut s'y mettre à plusieurs. Quand on parle d'écologie, revient souvent le cliché du colibri : 'chacun fait sa part'. Moi je crois plutôt à l'idée d'une murmuration de colibris : s'organiser ensemble pour des actions collectives. C'est aussi comme cela que l'on va retisser des liens de solidarité et des réseaux d'entraide, qui seront essentiels dans des moments de crise. Moments où la souveraineté alimentaire est remise en question, par exemple. »

Pourquoi la complémentarité entre les festivals « Alimenterre » et « Nourrir Bruxelles », entre les échelles globale et locale, est-elle importante ?

« Il faut se faire une idée des forces qui régissent notre monde, analyser ce modèle économique qui détruit la planète. Mais si l'on veut agir, il faut d'abord s'intéresser à ce qu'il se passe près de chez soi. Les mouvements de destruction du vivant que l'on observe en Amazonie à des échelles extraordinaires, ces mouvements-là existent à plus petite échelle chez nous. Le climat n'est pas abstrait, cela repose sur des politiques concrètes. C'est concret lorsqu'un bourgmestre choisit de remplacer une prairie fleurie par un zoning de béton. Si l'on est Bruxellois, il faut s'intéresser au problème de la friche Josaphat, à celui du marais Wiels. Si l'on est Liégeois, à la Chartreuse. Si l'on est Arlonais, à la Sablière. C'est près de chez soi que l'on a de vrais leviers d'action, par exemple en faisant pression collectivement sur les pouvoirs locaux. On ne saura pas arrêter la déforestation de l'Amazonie d'ici. Par contre, on peut faire en sorte que les oasis qui nous restent ici soient préservées plutôt que bétonnées. Se repolitiser, c'est essentiel. »

« Diamant Palace », la websérie du « Biais Vert », sera diffusée les 13 et 17 septembre au Cinéma Galeries, dans le cadre du festival Alimenterre.

















#### bx1.be

Date: 13-09-2022

Periodicity: Continuous

Journalist: -

Circulation: 0

Audience: 10250

https://bx1.be/categories/news/que-mangerons-nous-demain-le-14e-festival-alimenterre-se-tient-du-13-au-17-septembre/

# Que mangerons-nous demain ? Le 14e festival Alimenterre se tient du 13 au 17 septembre



De nombreux pays ont été fortement marqués par la sécheresse cet été, l'un des effets du changement climatique. Une thématique qui inspire des événements, comme le festival Alimenterre qui se tient jusqu'au 17 septembre à Bruxelles. Julie Van Der Kar, coordinatrice du festival, était l'invitée du 12h30.

#### Volume 90%

L'été se termine et a, une nouvelle fois, mis en lumière les effets du changement climatique. La sécheresse a touché l'Europe et de nombreux autres endroits dans le monde , comme rarement auparavant. C'est dans ce contexte que se tient le festival "Alimenterre" . L'occasion de se poser une question : " Comment nous nourrirons-nous demain ? ".

Le festival commence ce mardi 13 septembre et se tiendra jusqu'au samedi 17 septembre à Bruxelles. Au programme de cet événement : des projections de documentaires et de courts-métrages, des débats, des ateliers ou encore des concerts au sujet de l'alimentaire. Les spectateurs auront notamment l'occasion de voir le film ZUT en avant-première ainsi qu'un documentaire français en plusieurs épisodes présentant des alternatives locales à travers le monde . Un débat sur la crise alimentaire liée à la guerre en Ukraine sera également au programme.









Depuis 14 ans, le festival promeut ce même message. Comme le souligne Julie Van Der Kar, coordinatrice du festival, nombreuses sont les personnes qui commencent à s'intéresser à cette thématique et à en prendre conscience, que ce soit d'un point de vue économique ou social.

Le festival est, selon la coordinatrice, une bonne manière de montrer qu'il existe des alternatives et qu'il est possible de raconter d'autres récits que ceux habituels . Julie Van Der Kar espère également que les personnes présentes dans les documentaires pourront inspirer les spectateurs . Ces derniers sont d'ailleurs assez hétéroclites, bien que les jeunes adultes déjà conscients du changement climatique et souhaitant agir sont les plus nombreux à se rendre au festival. Pour toucher un public parfois plus difficile à convaincre, le festival va bouger durant ces quatre jours.

Au niveau du prix, le festival se veut accessible au plus grand nombre. Certaines séances seront gratuites. Différents prix seront possibles pour les séances payantes, en fonction des moyens de chacun: chômeurs, étudiants, article 27, etc. Une carte pour profiter de quatre séances à prix préférentiel sera également disponible.

- Pour en savoir plus, rendez-vous sur le site du festival Alimenterre
- → Julie Van Der Kar , coordinatrice du festival Alimenterre, interrogée par Vanessa Lhuillier et Fanny Rochez dans Le 12h30.









#### fr.metrotime.be

Date: 13-09-2022

Periodicity: Continuous

Journalist: -

Circulation: 0
Audience: 51527

https://fr.metrotime.be/belgique/quoi-ressemblera-notre-assiette-demain-le-festival-alimenterre-revient-pour-repenser-notre-alimentation

# À quoi ressemblera notre assiette demain? Le festival «Alimenterre» revient pour repenser notre alimentation



Comment nous nourrirons-nous demain ? À l'heure de l'urgence climatique et de la crise alimentaire, le festival « Alimenterre » revient à Bruxelles et en Wallonie pour sa 14e édition.

#### Par (or)

Dès ce mardi et jusqu'au 17 septembre, le festival « Alimenterre », organisé par l'ONG SOS Faim, revient pour sa 14e édition à Bruxelles et en Wallonie. Au programme : projections de documentaires et courts-métrages, débats, ateliers, concerts... Dans un contexte d'urgence climatique, ce seront autant de moments d'échanges pour questionner les enjeux fondamentaux de l'alimentation et de l'agriculture.

Cette année, grâce à une collaboration avec le BIFFF (Brussels International Fantastic Film Festival), la programmation s'ouvre à la science-fiction : une autre façon de penser l'après et de stimuler nos imaginaires. Car « Alimenterre », c'est aussi cela : creuser les alternatives et les pistes d'actions pour accélérer la transition agroécologique.

#### Coups de cœur

Cette année, huit films sont en compétition. Parmi eux, « ZUT – Zones Urgentes À Transformer », un







documentaire belge de François de Saint-Georges, consacré à la lutte contre les pesticides. Citons aussi « La Restanza », le documentaire belgo-italien d'Alessandra Coppola qui suit de jeunes Italiens déterminés à lier leur vie à la terre pour faire revivre leur campagne.

Enfin, le coup de cœur du parrain de cette édition Félicien Bogaerts va pour 'Composer les Mondes', un documentaire d'Eliza Levy consacré à la pensée de l'anthropologue Philippe Descola.

#### Ancrage local

Puisque la transition écologique, résiliente et solidaire se joue aussi bien au coin de la rue qu'aux quatre coins du monde, « Alimenterre » s'unit, pour la deuxième année, au festival « ». Celui-ci aura lieu, quant à lui, du 15 au 25 septembre sur l'ensemble du territoire bruxellois. Il s'ouvrira ce jeudi avec une soirée festive, précédée d'un débat consacré aux conséquences de la guerre en Ukraine sur la crise alimentaire.









#### fr.metrotime.be

Date: 13-09-2022

Periodicity: Continuous

Journalist: Oriane Renette

Circulation: 0

Audience: 51527

🔗 https://fr.metrotime.be/belgique/felicien-bogaerts-parrain-d-alimenterre-je-prefere-lidee-dune-murmuration-au-cliche-du-colibri

## Félicien Bogaerts, parrain d'« Alimenterre » : « Je préfère l'idée d'une murmuration au cliché du colibri »



Quel avenir pour nos assiettes et pour notre planète ? C'est la question essentielle que posent les festivals « Alimenterre » et « Nourrir Bruxelles », qui se tiennent tous deux en ce mois de septembre.

Metro a rencontré le parrain de ces événements : Félicien Bogaerts, journaliste, vidéaste et fondateur du média « Le Biais Vert ».

#### Par Oriane Renette

Vous parrainez deux festivals consacrés à l'alimentation. Cette thématique vous tient à cœur ?

« Je n'ai pas hésité une seconde car ce sont des sujets vraiment importants. Ils devraient d'ailleurs être au cœur de tous les débats politiques. Tout comme la question de l'aménagement du territoire : c'est un sujet qui impacte profondément nos vies et dont on ne parle jamais. Je trouve ça hallucinant. Aujourd'hui, on a l'impression que la nourriture pousse dans les supermarchés. Or, surtout en période de crise, une question aussi essentielle que notre alimentation, que notre souveraineté alimentaire, peut être remise en cause en très peu de temps. Et cela, il faut s'en inquiéter très fort. »

Pourquoi la transition alimentaire est-elle essentielle aujourd'hui?







« L'enjeu de l'alimentation est central : c'est quand même une question qui revient trois fois par jour ! Nos sociétés modernes sont extrêmement peu résilientes du point de vue de l'alimentation. Une ville comme Paris est entourée de 600.000 hectares de terrains agricoles extrêmement fertiles. Mais aujourd'hui, ils sont exploités pour l'exportation. Si les flux d'acheminement de nourriture venaient à être interrompus, Paris serait affamée en trois jours ! C'est la folie du monde dans lequel on vit actuellement. Et c'est la même chose à Bruxelles. Nous avons des territoires dédiés à l'exploitation agricole, mais pourtant on ne produit pas de manière à être souverains sur la question de l'alimentaire. La priorité n'est pas celle de la résilience. »

Quelles seraient les clefs pour rendre nos villes plus résilientes ?

« Le modèle dominant est celui de l'agro-industriel, avec de grandes monocultures. Il est calqué sur l'idée de marché mondial, avec une organisation technicienne de l'alimentation. L'idéal serait de revenir à une organisation paysanne de l'alimentation, c'est-à-dire des polycultures. Parfois, l'avenir c'est assembler des nouveautés et des choses plus anciennes. Sur la question agricole notamment, on a beaucoup à apprendre des modèles paysans du siècle passé. Et cela, ça implique aussi de libérer certaines surfaces du béton pour remettre de la ruralité, y compris dans les villes. Par exemple à Charleroi, sur l'ancien site de Caterpillar, ils veulent construire un parc Legoland. Je propose plutôt qu'on y installe une grande coopérative agricole! »

Comment, en tant que citoyen, agir pour un système alimentaire plus durable ?

« La première étape, c'est de bien s'informer : lire de la presse de qualité ou aller dans des festivals comme 'Alimenterre' ou 'Nourrir Bruxelles'. Ensuite, je crois beaucoup plus aux actions collectives qu'individuelles, car c'est ce modèle individualiste qui détruit la planète. C'est pour cela que je parle de groupes d'achat, de coopératives... Pour un impact structurel, il faut s'y mettre à plusieurs. Quand on parle d'écologie, revient souvent le cliché du colibri : 'chacun fait sa part'. Moi je crois plutôt à l'idée d'une murmuration de colibris : s'organiser ensemble pour des actions collectives. C'est aussi comme cela que l'on va retisser des liens de solidarité et des réseaux d'entraide, qui seront essentiels dans des moments de crise. Moments où la souveraineté alimentaire est remise en question, par exemple. »

Pourquoi la complémentarité entre les festivals « Alimenterre » et « Nourrir Bruxelles », entre les échelles globale et locale, est-elle importante ?

« Il faut se faire une idée des forces qui régissent notre monde, analyser ce modèle économique qui détruit la planète. Mais si l'on veut agir, il faut d'abord s'intéresser à ce qu'il se passe près de chez soi. Les mouvements de destruction du vivant que l'on observe en Amazonie à des échelles extraordinaires, ces mouvements-là existent à plus petite échelle chez nous. Le climat n'est pas abstrait, cela repose sur des politiques concrètes. C'est concret lorsqu'un bourgmestre choisit de remplacer une prairie fleurie par un zoning de béton. Si l'on est Bruxellois, il faut s'intéresser au problème de la friche Josaphat, à celui du marais Wiels. Si l'on est Liégeois, à la Chartreuse. Si l'on est Arlonais, à la Sablière. C'est près de chez soi que l'on a de vrais leviers d'action, par exemple en faisant pression collectivement sur les pouvoirs locaux. On ne saura pas arrêter la déforestation de l'Amazonie d'ici. Par contre, on peut faire en sorte que les oasis qui nous restent ici soient préservées plutôt que bétonnées. Se repolitiser, c'est essentiel. »

« Diamant Palace », la websérie du « Biais Vert », sera diffusée les 13 et 17 septembre au Cinéma Galeries, dans le cadre du festival Alimenterre.









#### www.rtbf.be

Date: 13-09-2022

Periodicity: Continuous

Journalist: -

Circulation: 0

Audience: 415730

https://www.rtbf.be/article/festival-de-films-alimenterre-des-documentaires-en-soutien-a-l-agriculture-paysanne-et-durable-11065668

# Festival de films Alimenterre: des documentaires en soutien à l'agriculture paysanne et durable



Du 13 au 17 septembre le Festival de Films Alimenterre s'installe en Wallonie et à Bruxelles. Une organisation de SOS Faim Belgique, qui soutient l'agriculture paysanne, et aide à des projets agricoles durables.

Des documentaires sont à l'affiche de nos cinémas, centres culturels, maison de la laïcité ... Propositions de thématiques diverses : le refus de migrer, le droit à la culture bio, le vol des richesses locales par les pays riches, la pollution, la mer qui se vide...

Films suivis de débats et de rencontres, afin de nourrir les échanges, et de réaliser l'urgence.

Des moments festifs sont également inscrits dans cette programmation, concerts, DJ Set, Web radio et dégustations.

Rencontre avec Julie Van Der Kar, la programmatrice du festival...

Infos sur https://festivalalimenterre.be/









#### www.lavenir.net

Date: 13-09-2022

Periodicity: Continuous

Journalist: -

Circulation: 0

Audience: 107802

#### Le Festival Alimenterre ce mardi au Caméo

https://www.lavenir.net/regions/namur/2022/09/13/le-festival-alimenterre-ce-mardi-au-cameo-N5EYOM3K6RGLJDHX34HGUJ4JY4/

Ce mardi 13 septembre, le festival Alimenterre fait escale au cinéma Caméo Namur.Destiné à sensibiliser les citoyens aux enjeux de l'agriculture paysanne, il propose des projections de films ainsi que des rencontres, conférences et débats.

La Rédaction de L'Avenir

Publié le 13-09-2022 à 06h00

À 20h, sera projeté le documentaire White Cube réalisé par un artiste néerlandais, Renzo Martins. Il y suit des travailleurs d'une plantation de cacao en République démocratique du Congo, qui réalisent des sculptures en argile, qui sont ensuite scannées en 3D puis reproduites en chocolat et exposées à New York. Les gains permettent aux artistes congolais de racheter les terres de la plantation. Le film sera suivi d'échanges autour de la question "Terres agricoles et productions des pays du Sud: autonomie ou néo-colonialisme?". Trois intervenants seront présents: Laura Ganza (activiste, afro-féministe), Manuel Eggen (chargé de recherche et de plaidoyer FIAN Belgium) et Romain Gelin (chercheur et formateur au Groupe de recherche pour une stratégie économique alternative).

PAF: 8 €. Au cinéma Caméo, rue des Carmes, 49, à Namur.









#### L'Avenir (éd. Namur)

Date: 13-09-2022

Page: 19

Periodicity: Daily

Journalist: -

Circulation: 20534

Audience: 99765 Size: 69 cm<sup>2</sup>



#### **NAMUR**

### Le Festival Alimenterre ce mardi au Caméo

festival Alimenterre fait escale au cinéma Caméo Namur.Destiné à sensibiliser les citovens aux enjeux de l'agriculture paysanne, il propose des projections de films ainsi que des rencontres, conférences et débats. À 20h, sera projeté le documentaire White Cube réalisé par un artiste néerlandais, Renzo Martins.Il v suit des travailleurs d'une plantation de cacao en République démocratique du Congo, qui réalisent des sculptures en argile, qui sont ensuite scannées en 3D puis reproduites en chocolat et exposées à New York. Les gains Namur.

Ce mardi 13 septembre, le permettent aux artistes congolais de racheter les terres de la plantation. Le film sera suivi d'échanges autour de la question « Terres agricoles et productions des pays du Sud : autonomie ou néo-colonialisme? ». Trois intervenants seront présents : Laura Ganza (activiste, afro-féministe), Manuel Eggen (chargé de recherche et de plaidoyer FIAN Belgium) et Romain Gelin (chercheur et formateur au Groupe de recherche pour une stratégie économique alternative).

>> PAF : 8 €. Au cinéma Caméo, rue des Carmes, 49, à





#### PRINT MEDIA SOS FAIM

Ref: 43251 / NC1721260





#### L'Avenir

Date: 13-09-2022

Page: 48

Periodicity: Daily

Journalist: Michaël Degré

Circulation: 73035

Audience: 495579 Size: 441 cm<sup>2</sup>

# publications: 6 : L'Avenir - L'Avenir Le Courrier - L'Avenir Le Courrier de l'Escaut - L'Avenir Le Jour Verviers - L'Avenir Entre Sambre et Meuse - L'Avenir Luxembourg

## « Ça fait 15 ans qu'on dit qu'on va dans le mur »

#### CINÉMA

C'est aujourd'hui que s'ouvre, jusqu'à samedi, le Festival Alimenterre qui, comme depuis 14 ans, évoquera le monde agricole et ses désordres. Parmi les films chocs de l'édition 2022, on a pointé du doigt « ZUT », sur le combat de deux activistes d'un certain âge, engagés contre l'usage des pesticides. Et nous avons rencontré son réalisateur.



#### MICHAËL DEGRÉ

a valeur, paraît-il, n'attend point le nombre des années. Parfois, pourtant, ça peut aider: dans ZUT, un petit documentaire d'à peine une heure, François de Saint-Georges éclaire ainsi les combats menés par Marie-Thérèse Gillet et Christian Baeke, deux Fernelmontois disons d'un certain âge, qui s'engagent depuis plusieurs années pour une agriculture sans pesticides.

ZUT, c'est d'ailleurs l'acronyme de leur combat, pour « Zones à défendre ». Et c'est lui, sa tournure cocasse et la singularité de ses créateurs, qui ont conduit François de Saint-Georges à entreprendre la réalisation de son film : « Marie-Thérèse, et surtout Christian, ont compris que pour intéresser avec un sujet comme celui-là, il faut aussi réussir à attirer l'attention, et à amener un peu d'humour », estime le documentariste. Et ce ne sont pas, de fait, les punchlines qui manquent.

On suit donc ces Robin des François de Saint-Georges. Bois d'un monde sans perturbateurs endocriniens dans leurs tournées militantes, et dans leur volonté d'in-

former population et classe politique sur les dangers de ces produits. Avec des succès divers puisqu'en dépit d'une actualité climatique toujours plus dense, l'oreille qu'on leur prête n'est pas toujours aussi attentive qu'elle le devrait : « L'urgence dans laquelle nous nous débattons vient, encore et toujours, se heurter à la réalité politique, scientifique et économique. C'est un peu fou d'encore réaliser un film sur ce sujet en 2022, mais c'est comme ça, il faut toujours taper sur le clou. »

#### Les pouvoirs politiques dans le viseur

Et, parfois, prendre des risques, à l'instar du duo formé par Marie-Thérèse et Christian, lesquels n'hésitent pas à franchir, à leur façon, la frontière menant à la désobéissance civile: « C'est, poursuit un moyen de pression comme un autre pour rappeler le pouvoir politique à ses devoirs. Avec, toujours, la même question et le même dilemme : se lance-t-on dans une révolution ou attend-on que les choses



Deux activistes d'un certain âge, engagés dans la lutte contre l'usage des pesticides.





#### PRINT MEDIA SOS FAIM

Ref: 43251 / NC1721260



bougent très lentement? Là, je les pesticides, ce sera la fin, forpense qu'on est dans l'entredeux...»

Dans le viseur du film se trouvent, bien évidemment, les pouvoirs politiques. Et particulièrement une Europe aussi prompte à interrompre les pesticides et autres fongicides qu'à... accorder les dérogations permettant de les utiliser quand même. Le glyphosate est un exemple. Le mancozèbe en est un autre, pire encore, et bien plus répandu dans nos exploitations agricoles. « Tous ces produits. clairement, il faudrait les interdire pour de bon, estime le réalisateur. Mais les lobbys industriels et agricoles nous disent

que si on fait ça, de nombreux agriculteurs se retrouveront sans solutions. Et c'est vrai... sauf que cet argument est d'une grande hypocrisie puisque ça fait 15 ans qu'on leur dit qu'on va vers ce changement, et qu'ils doivent trouver une solution. Or, ils ne l'ont jamais cherchée. Et l'ont fait exprès. Du coup, on a foncé droit dans le mur, et on est obligé, encore et encore, d'accorder des dérogations à des produits pourtant dangereux. »

Avec son documentaire, François de Saint-Georges ne s'oppose pas frontalement aux exploitants agricoles. Il leur donne même la parole, afin qu'ils puissent expliquer les efforts déjà entrepris,

ainsi que la quadrature du cercle à laquelle ils sont confrontés, entre obligation de rentabilité économique et nouveaux diktats sanitaires: « Il y a quelques agriculteurs qui sont de gros dégueulasses, et puis tous les autres, qui essaient vraiment, tant pour des raisons environnementales qu'économiques, ou pour leur santé personnelle. J'espère qu'ils ne sortiront pas de mon film en se disant qu'encore une fois, on leur tape dessus. Ce n'est pas un film qui les attaque, mais les comprend à l'intérieur d'une problématique montrée dans sa globalité. »

Et où l'argument économique est souvent le premier dégainé : « Bien sûr, termine le cinéaste, que si on supprime cément douloureuse, d'une belle 'histoire d'amour". Mais

guand on y réfléchit, l'argument économique est un peu douteux. Car quand on voit comment les agriculteurs survivent à peine en utilisant des produits, on peut se dire qu'en ne les utilisant pas, ça ira peutêtre mieux. Des études montrent qu'il y aurait alors une perte de rendement, bien sûr, mais qui pourrait être compensée par l'économie qu'ils feraient sur le coût des pesticides. Ce serait, aussi, une grosse économie pour la société, ne serait-ce qu'en raison de son impact sur les coûts liés à la santé »

#### Une première ouverture à la fiction

Pour la première fois, le Festival Alimenterre s'ouvrira, cette année, à la fiction. Et plus encore à la science-fiction, puisque c'est Soleil vert, film d'anticipation de... 1973, qui sera



la tête de gondole de la sélection choisie avec le concours du Festival international du film fantastique de Bruxelles, un BIFFF dont l'édition 2022 vient de s'achever.

Réalisé par Richard Fleischer, ce film projetait, alors, un monde dans lequel un brouillard toxique avait décimé végétation et espèces animales, cloisonnant la population en deux catégories : ceux qui auraient le droit à la vraie (et rare) nourriture, et ceux qui recevraient un ersatz synthéti-

Une œuvre tristement visionnaire et qui colle parfaitement à l'ADN du festival.

>> www.festivalalimenterre.be





#### www.lecho.be

Date: 12-09-2022

Periodicity: Continuous

Journalist: -

Circulation: 0

Audience: 94616



Attps://www.lecho.be/culture/cinema/julie-van-der-kar-festival-alimenterre-quand-la-jeunesse-entre-en-action-tout-redevient-possible/10413193.html

### Julie Van Der Kar (festival Alimenterre): "Quand la jeunesse entre en action, tout redevient possible"



L'ADN du festival Alimenterre, c'est l'agriculture et l'alimentation, mais sa 14e édition est plus large, nous dit Julie Van Der Kar, sa programmatrice: "comment cultiver la terre" devient "comment habiter le monde"...

L'alimentation est bien sûr à l'intersection de (presque) toutes nos préoccupations actuelles. Approvisionnement, pollution, énergies, recyclage, réchauffement, décroissance (volontaire ou non), et bien sûr... santé. En filigranes, se dessinent même des débats plus politiques: effondrement, capitalisme, démocratie... Comment imaginer un avenir constructif et formuler les récits de demain? Rencontre avec Julie Van Der Kar, programmatrice du festival Alimenterre.

#### Votre festival questionne résolument l'avenir...

Les films sont choisis par un comité de citoyens, des volontaires, sur une présélection faite par moi. Les critères sont à la fois esthétiques et politiques. On aime aussi les films branchés «solutions». On a besoin de perspectives, d'espoir. Notre ADN c'est l'agriculture, l'alimentation, mais le festival s'ouvre sur une thématique plus large: «comment cultiver la terre» devient «comment habiter le monde»... Le film d'ouverture, «Composer les mondes», par exemple, repense la notion de nature et s'intéresse à la pensée de l'anthropologue français Philippe Descola, passionné par l'Amazonie.



"On constate que l'art est souvent un très bon vecteur non seulement pour agir, mais pour sensibiliser le monde."

#### **JULIE VAN DER KAR**

#### PROGRAMMATRICE DU FESTIVAL ALIMENTERRE

#### Dans votre démarche, de nombreuses idées se télescopent...

C'est vrai: environnement, mais aussi habiter le territoire, ou même des questions de décolonisation. En tant qu'ONG, c'est important d'avoir une réflexion sur les rapports de domination post-coloniaux. Le film «White Cube» de Renzo Martens invite les paysans congolais à se réapproprier la terre autrefois confisquée par Unilever, au moyen de l'art. On constate que l'art est souvent un très bon vecteur non seulement pour agir, mais pour sensibiliser le monde.



#### On sent vraiment une envie de proposer de nouveaux récits fondateurs...

Tout à fait. C'est pourquoi on a voulu ouvrir le festival à d'autres genres cinématographiques, et notamment la science-fiction ou l'anticipation. Nous avons même ouvert une carte blanche au <u>BIFFF</u>. Le film <u>«Soleil vert»</u> (Richard Fleischer, 1973, avec Charlton Heston) est programmé. Le film décrit un New York surpeuplé, suffocant, et se passe en 2022. Ça nous permettra également de débattre et de parler de l'avenir du système alimentaire. La thématique de la fin des temps ou de l'apocalypse a été souvent traitée au cinéma. Pourquoi? Je pense que ça nous permet de faire face à nos craintes, et de les dépasser. Ça nous permet aussi d'anticiper les scénarios trop «catastrophe». Il y a une partie divertissement, et une matière à penser, aussi, qui nous permet de commencer à penser autrement.



#### Au niveau belge, vous présentez le documentaire "ZUT"?

C'est un film très touchant, à hauteur d'homme, et même à hauteur de personnes âgées, qui entrent en résistance. Ce qui est assez rare. L'ambiance rappelle un peu la BD «Les vieux fourneaux». C'est une alerte très sincère, un film ancré, proche de nous. ZUT, c'est pour Zone Urgente à Transformer. Les héros se battent contre les pesticides, on part d'un petit coin de Fernelmont pour arriver aux hautes instances européennes...

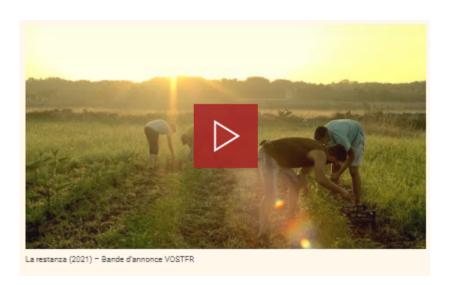
"Quand la jeunesse entre en action, on a l'impression que tout redevient possible."

#### **JULIE VAN DER KAR**

PROGRAMMATRICE DU FESTIVAL ALIMENTERRE

#### Un autre coup de cœur?

Je pourrais parler de <u>«La Restanza»</u>: le film a été tourné sur cinq ans dans un petit village des Pouilles. Il s'agit d'un groupe de jeunes qui résistent à l'exode rural, vont rester au village, créer un collectif, et monter un projet de moulin dédié à l'agriculture bio, contre vents et marées. Ça nous sort un peu de la vision romantique que l'on peut avoir quant au retour à la terre. On est en immersion dans leurs galères, leurs dettes, les intempéries. Mais ils ont cette force de vie qui va surmonter les embûches.



#### Il reste important de proposer un récit positif de l'avenir?

Absolument! Dans cet état d'esprit, il faut encore mentionner la web série de notre parrain, Félicien Bogaerts. Avec «Diamant Palace», il propose une forme très originale, à la lisière de la fiction, tout en donnant la parole à des personnalités très inspirantes. Avec son équipe, ils investissent un ancien théâtre Art Déco où on brasse les idées nouvelles. Et quand la jeunesse entre en action, on a l'impression que tout redevient possible.

#### 14e édition d'Alimenterre: trois coups de cœur

#### «Semeuses de vie»

Le film accompagne cinq femmes des hauts plateaux andins dans leur lutte quotidienne. Alors que les pesticides, l'industrialisation et les OGM pressent de toutes parts, **ce sont bien sûr les femmes qui résistent**, et se font les protectrices de la terre... Certaines projections seront suivies d'échanges autour de la thématique «Être une femme dans le monde agricole: les défis à relever».

#### «Stolen Fish»

En Gambie, le poisson est réduit en poudre par des entreprises chinoises. Exportée massivement vers l'Europe ou la Chine, cette farine est destinée à nourrir les animaux de l'élevage industriel. **Privée de sa principale source de protéines, la population locale lutte pour sa survie...** 

#### **«Dremmwell»**

Bienvenue dans un univers marin où **ouvriers de la mer et pêcheurs témoignent de l'exploitation des espèces**. Alors qu'en Europe, on voit la mer se vider, en Afrique de l'Ouest, cette raréfaction conduit de nombreux pêcheurs sur les voies de l'émigration...

> À Bruxelles, Ottignies, Charleroi, Mons, Namur, Liège et Verviers. **Du 13 au 17 septembre (à Bruxelles) et jusqu'au 19 octobre ailleurs en Wallonie.** Un pass pour 4 films est proposé au prix de 20 €.

Infos: Festivalalimenterre.be









#### Métro (fr)

Date: 13-09-2022

Page: 3

Periodicity: Daily

Journalist: -

Circulation: 93785

Audience: 452400

Size: 110 cm<sup>2</sup>



#### « Alimenterre » revient pour sa 14e édition

**BRUXELLES** Dès ce mardi et jusqu'au 17 septembre, le festival « Alimenterre », organisé par l'ONG SOS Faim, revient pour sa 14e édition à Bruxelles et en Wallonie. Au programme : projections de documentaires et courts-métrages, débats, ateliers, concerts... Dans un contexte d'urgence climatique, ce seront autant de moments d'échanges pour questionner les enjeux fondamentaux de l'alimentation et de l'agriculture. Cette année, grâce à une collaboration avec le BIFFF (Brussels International Fantastic Film Festival), la programmation s'ouvre à la science-fiction : une autre façon de penser l'après et de stimuler nos imaginaires. Car « Alimenterre », c'est aussi cela: creuser les alternatives et les pistes d'actions pour accélérer la transition agroécologique.

#### **COUPS DE CŒUR**

Cette année, huit films sont en compétition. Parmi eux. « ZUT - Zones Urgentes À Transformer », un documentaire belge de François de Saint-Georges, consacré à la lutte contre les pesticides. Citons aussi «La Restanza », le documentaire belgo-italien d'Alessandra Coppola qui suit de jeunes Italiens déterminés à lier leur vie à la terre pour faire revivre leur campagne. Enfin, le coup de cœur du parrain de cette édition Félicien Bogaerts va pour 'Composer les Mondes', un documentaire d'Eliza Levy consacré à la pensée de l'anthropologue Philippe Descola.

#### ANCRAGE LOCAL

Puisque la transition écologique, résiliente et solidaire se joue aussi bien au coin de la rue qu'aux quatre coins du monde,



« Alimenterre » s'unit, pour la deuxième année, au festival « Nourrir Bruxelles ». Celui-ci aura lieu, quant à lui, du 15 au 25 septembre sur l'ensemble du territoire bruxellois. Il s'ouvrira ce jeudi avec une soirée festive, précédée d'un débat consacré aux conséquences de la guerre en Ukraine sur la crise alimentaire.





#### Métro (fr)

Date: 13-09-2022

Page: 3

Periodicity: Daily

Journalist: -

Circulation: 93785
Audience: 452400

Size: 304 cm<sup>2</sup>



#### **FÉLICIEN BOGAERTS:**

## « Je préfère l'idée d'une murmuration au cliché du colibri »

BRUXELLES Quel avenir pour nos assiettes et pour notre planète? C'est la question essentielle que posent les festivals « Alimenterre » et « Nourrir Bruxelles », qui se tiennent tous deux en ce mois de septembre. Metro a rencontré le parrain de ces événements : Félicien Bogaerts, journaliste, vidéaste et fondateur du média « Biais Vert ».

#### Vous parrainez deux festivals consacrés à l'alimentation. Cette thématique vous tient à cœur?

« Je n'ai pas hésité une seconde car ce sont des sujets vraiment importants. Ils devraient d'ailleurs être au cœur de tous les débats politiques. Tout comme la question de l'aménagement du territoire : c'est un sujet qui impacte profondément nos vies et dont on ne parle jamais. Je trouve ça hallucinant.

Aujourd'hui, on a l'impression que la nourriture pousse dans les supermarchés. Or, surtout en période de crise, une question aussi essentielle que notre alimentation, que notre souveraineté alimentaire, peut être remise en cause en très peu de temps. Et cela, il faut s'en inquiéter très fort. »

#### Pourquoi la transition alimentaire est-elle essentielle aujourd'hui?

«L'enjeu de l'alimentation est central: c'est quand même une question qui revient trois fois par jour! Nos sociétés modernes sont extrêmement peu résilientes du point de vue de l'alimentation. Une ville comme Paris est entourée de 600.000 hectares de terrains agricoles extrêmement fertiles. Mais aujourd'hui, ils sont exploités pour l'exportation. Si les flux d'acheminement de nourriture venaient à être interrompus, Paris serait affamée en trois jours! C'est la folie du monde dans lequel on vit actuellement. Et c'est la même chose à Bruxelles. Nous avons des territoires dédiés à l'exploitation agricole, mais pourtant on ne produit pas de manière à être souverains sur la question de l'alimentaire. La priorité n'est pas celle de la résilience.»

## Quelles seraient les clefs pour rendre nos villes plus résilientes?

« Le modèle dominant est celui de l'agro-industriel, avec de grandes monocultures. Il est calqué sur l'idée de marché mondial, avec une organisation technicienne de l'alimentation. L'idéal serait de revenir à une organisation paysanne de l'alimentation, c'est-à-dire des polycultures. Parfois, l'avenir c'est assembler des nouveautés et des choses plus anciennes. Sur la question agricole notamment, on a beaucoup à apprendre des modèles paysans du siècle passé.

Et cela, ça implique aussi de libérer certaines surfaces du béton pour remettre de la ruralité, y compris dans les villes. Par exemple à Charleroi, sur l'ancien site de Caterpillar, ils veulent construire un parc Legoland. Je propose plutôt qu'on y installe une grande coopérative agricole!»

## Comment, en tant que citoyen, agir pour un système alimentaire plus durable?

« La première étape, c'est de bien s'informer : lire de la presse de qualité ou aller dans des festivals comme 'Alimenterre' ou 'Nourrir Bruxelles'. Ensuite, je crois beaucoup plus aux actions collectives qu'individuelles, car c'est ce modèle individualiste qui détruit la planète. C'est pour cela que je parle de groupes d'achat, de coopératives... Pour un impact structurel, il faut s'y mettre à plusieurs.

Quand on parle d'écologie, revient souvent le cliché du colibri : 'chacun fait sa part'. Moi je crois plutôt à l'idée d'une murmuration de colibris : s'organiser ensemble pour des actions collectives. C'est aussi comme cela que l'on va retisser des liens de solidarité et des réseaux d'entraide,

#### Ph. D.R

qui seront essentiels dans des moments de crise. Moments où la souveraineté alimentaire est remise en question, par exemple.»

#### Pourquoi la complémentarité entre les festivals « Alimenterre » et « Nourrir Bruxelles », entre les échelles globale et locale, est-elle importante ?

« Il faut se faire une idée des forces qui régissent notre monde, analyser ce modèle économique qui détruit la planète. Mais si l'on veut agir, il faut d'abord s'intéresser à ce qu'il se passe près de chez soi. Les mouvements de destruction du vivant que l'on observe en Amazonie à des échelles extraordinaires, ces mouvementslà existent à plus petite échelle chez nous. Le climat n'est pas abstrait, cela repose sur des poli-

tiques concrètes. C'est concret lorsqu'un bourgmestre choisit de remplacer une prairie fleurie par un zoning de béton. Si l'on est Bruxellois, il faut s'intéresser au problème de la friche Josaphat, à celui du marais Wiels. Si l'on est Liégeois, à la Chartreuse. Si l'on est Arlonais, à la Sablière.

C'est près de chez soi que l'on a de vrais leviers d'action, par exemple en faisant pression collectivement sur les pouvoirs locaux. On ne saura pas arrêter la déforestation de l'Amazonie d'ici. Par contre, on peut faire en sorte que les oasis qui nous restent ici soient préservées plutôt que bétonnées. Se repolitiser, c'est essentiel. »

« Diamant Palace », la websérie du « Biais Vert », sera diffusée les 13 et 17 septembre au Cinéma Galeries, dans le cadre du festival Alimenterre.









#### La Libre Belgique

Date: 13-09-2022

Page: 20-21

Periodicity: Daily

Journalist: Gilles Toussaint

Circulation: 31757

Audience: 231000

Size: 911 cm<sup>2</sup>



### Agriculture

- Dans "ZUT", le réalisateur François de Saint Georges confronte l'engagement de citoyens qui dénoncent l'utilisation des pesticides agricoles et les réalités des agriculteurs conventionnels.
- Un documentaire présenté en avantpremière dans le cadre du festival Alimenterre.

## "L'agriculture industrielle est vouée à disparaître"

**Entretien Gilles Toussaint** 

omédien, auteur et metteur en scène, François de Saint Georges explore un nouvel horizon avec un premier documentaire présenté en avant-première à l'occasion du festival Alimenterre (ce mercredi 14 septembre à 19 h au cinéma Galeries à Bruxelles). Intitulé ZUT – Zones urgentes à transformer, son film rend hommage à l'engagement d'une poignée de citoyens "ordinaires" de la commune de Fernelmont qui, à la suite de la multiplication des cas de cancer dans trois rues de leur village situées à proximité des champs, dénoncent inlassablement l'utilisation des pesticides agricoles.

Si le réalisateur voit lui aussi le recours aux intrants chimiques comme un obstacle à la transition agroécologique, il a l'intelligence de ne pas s'arrêter à la dénonciation en tournant également sa caméra vers une agricultrice conventionnelle qui explique les réalités et les difficultés de son métier, ainsi que les efforts réalisés dans un contexte global qui ne facilite pas les changements.

Vous essayez de créer un pont vers le monde agricole qui est aujourd'hui souvent pointé du doigt. A-t-il été facile d'établir ce dialogue?

J'ai rencontré Anne Bedoret, l'agricultrice qui témoigne dans le film, par l'intermédiaire du P<sup>r</sup> Philippe Baret (professeur à la Faculté des bioingénieurs de

l'UCLouvain et spécialiste en agroécologie). Elle ose parler sans tabou, expliquer les choses et la réalité de son métier pour faire savoir que leurs pratiques ont vraiment évolué. Les agriculteurs ont été contraints d'évoluer, car les législations européennes sont de plus en plus contraignantes avec les produits. La plupart des agriculteurs conventionnels font des efforts.

La question est de savoir s'il faut provoquer un changement plus radical ou accepter qu'à un moment donné, on va arriver au maximum de l'effort et qu'on ne pourra pas aller plus loin. Elle explique que si on lui retire encore trois produits, en fait, ils ne pourront plus travailler comme ils travaillent. Mais alors, comment vont-ils travailler?

Votre film avance que les agriculteurs sont piégés dans le système actuel axé sur une production maximalisée et tournée vers l'exportation. Mais il en ressort que tout arrêter du jour au lendemain n'est pas possible. Comment faire alors?

C'est une très bonne question. À mon sens, on ne met encore et toujours pas assez de moyens dans les alternatives. Et on utilise l'inertie des agriculteurs conventionnels pour ne pas chercher ces transformations. On devrait prévoir l'arrêt de l'utilisa-







tion de ces produits. Tout le monde le sent venir, mais j'ai l'impression que, comme pour beaucoup de décisions politiques de ce genre, on attend d'être vraiment au pied du mur pour commencer vraiment à se mettre au travail.

Au niveau européen, on a interdit un nombre incroyable de produits ces dernières années. Le mancozèbe, entre autres, qui est le fongicide le plus utilisé dans le monde. C'est une pierre angulaire de l'agriculture productiviste de la betterave et de la patate. Le problème, c'est qu'il continue à bénéficier régulièrement de dérogations pour son utilisation, notamment en Belgique. Si on retire vraiment un

"Le changement viendra de l'agriculture historique, familiale."



François de Saint Georges Réalisateur de "ZUT"

produit comme celui-là et un produit comme le glyphosate, le modèle de l'agriculture industrielle ne marche plus. Et il deviendra absolument nécessaire de trouver une autre manière de faire.

La situation ne risque-t-elle pas de n'être plus viable pour un grand nombre d'agriculteurs, notamment les exploitations familiales?

Il est certain que tout doit être fait pour que l'agriculture familiale demeure, peut-être même certains compromis. À mes yeux, le changement viendra de l'agriculture historique, familiale. C'est cette agriculture-là qui pourra éventuellement faire évoluer les choses dans le bon sens. La toute petite agriculture de niche aura beaucoup de difficultés à s'imposer comme modèle. Et l'agriculture industrielle est vouée à disparaître.

La chose qui est problématique, c'est que même quand ils savent qu'on va arrêter d'utiliser des produits, certains groupements, comme ceux qui représentent les betteraviers, par exemple, traînent en disant qu'ils n'ont pas d'alternatives. Il n'y a pas

assez de travail de préparation qui est réalisé pour permettre ce changement.

Un certain nombre de scientifiques disent que l'on ne se donne pas vraiment les moyens de développer d'alternatives. En même temps, il faut reconnaître que ces alternatives sont complexes. On parle de passer d'un produit toujours efficace à 100%, à un produit qui, d'année en année, ne sera peut-être pas aussi efficace. Il y aurait donc des pertes de rende-

ment et, dans la mondialisation actuelle, les marges sont tellement faibles qu'une petite perte de rendement, c'est catastrophique pour certains agriculteurs. Philippe Baret fait une proposition, qui à mon avis est un peu utopiste, mais qui mérite d'être posée: "continentaliser" la production au niveau européen. En résumant, l'idée est que l'Europe se concentre sur son propre marché agricole et sa consommation intérieure plutôt que de vouloir continuer à avoir un marché toujours davantage tourné vers l'exportation. On voit tous les problèmes que cela soulève, mais en se posant cette question, on commence à mettre en marche quelque chose qui est porteur de transformation. L'autre enjeu est lié aux traités internationaux que l'Europe n'arrête pas de conclure. On doit exporter nos standards. On doit dire au pays de l'autre côté du monde que nous ne voulons pas de légumes produits avec des substances que nous avons interdites chez nous. De cette manière, ces pays seront obligés de changer leurs pratiques, et leurs producteurs se retrouveront à égalité avec nos agriculteurs qui, eux, se voient imposer des conditions plus difficiles.

L'UE interdit l'utilisation de certains produits sur son territoire, mais on continue néanmoins à les produire pour les exporter à l'étranger. Cette attitude ne revient-elle pas à tirer une balle dans le pied des agriculteurs européens? Oui, c'est pour ça que je pose la question de fermer le marché européen. Si on s'applique des règles très strictes, on doit faire profiter nos agriculteurs de notre marché dans de bonnes conditions parce qu'on leur demande des efforts. Ou alors on doit avoir des règles qui disent aux autres pays que nous ne voulons pas de denrées alimentaires dans lesquelles se trouvent des produits que nous considérons comme dangereux. De cette façon, l'air de rien, on protège le reste de la planète et on fait évoluer l'agriculture.

#### À savoir

## Alimenterre, mon cher Watson

#### La 14º édition du festival Alimenterre

débute ce mardi 13 septembre et se déroulera jusqu'au samedi 17 septembre. Organisé par l'ONG SOS Faim, cet événement propose à nouveau au public une riche programmation qui a pour objectifs de sensibiliser les citoyen(ne)s aux enjeux de l'agriculture paysanne et de faire connaître des pistes d'actions vers des systèmes agricoles plus justes et plus durables. L'édition 2022 marque également le lancement d'une campagne dénonçant les pesticides comme des obstacles à la transition agroécologique, alors que l'Union européenne autorise les exportations de substances dont elle interdit l'usage sur son propre territoire. Huit films sont à l'affiche cette année ainsi que, pour la première fois, en partenariat avec le Brussels International Fantastic Film Festival, une série de courts-métrages de







science-fiction et d'anticipation qui invitent les spectateurs à penser et imaginer l'avenir de nos sociétés au-delà des crises à répétition qu'elles traversent.

Le festival Alimenterre propose également divers débats, ateliers et autres moments festifs (concerts...) organisés dans diverses salles à Bruxelles et dans plusieurs villes de Wallonie (Ottignies, Charleroi, Namur, Mons, Liège, Arlon et Verviers).

Le programme complet est disponible en ligne : https://festivalalimenterre.be/



Interpellée par la multiplication du nombre de cancers dans sa commune, Marie-Thérèse Gillet a endossé l'habit de militante pour dénoncer les dangers liés à l'utilisation des pesticides agricoles.









#### L'Echo

Date: 13-09-2022

Page: 12

Periodicity: Daily

Journalist: Sylvestre Sbille

Circulation: 11349

Audience: 116682

Size: 646 cm²



## Julie Van Der Kar, programmatrice du festival Alimenterre

## «Quand la jeunesse entre en action, tout redevient possible»

L'ADN du festival Alimenterre, c'est l'agriculture et l'alimentation, mais sa 14e édition est plus large, nous dit Julie Van Der Kar, sa programmatrice: «comment cultiver la terre» devient «comment habiter le monde»...

#### INTERVIEW

SYLVESTRE SBILLE

alimentation est bien sûr à l'intersection de (presque) toutes nos préoccupations actuelles. Approvisionnement, pollution, énergies, recyclage, réchauffement, décroissance (volontaire ou non), et bien sûr... santé. En filigranes, se dessinent même des débats plus politiques: effondrement, capitalisme, démocratie... Comment imaginer un avenir constructif et formuler les récits de demain? Rencontre avec Julie Van Der Kar, programmatrice du festival Alimenterre.

#### Votre festival questionne résolument l'avenir...

Les films sont choisis par un comité de citoyens, des volontaires, sur une présélection faite par moi. Les critères sont à la fois esthétiques et politiques. On aime aussi les films branchés «solutions». On a besoin de perspectives, d'espoir. Notre ADN c'est l'agriculture, l'alimentation, mais le festival s'ouvre sur une thématique plus large: «comment cultiver la terre» devient «comment habiter le monde»... Le film d'ouverture, «Composer les mondes», par exemple, repense la notion de nature et s'intéresse à la pensée de l'anthropologue français Philippe Descola, passionné par l'Amazonie.

#### De nombreuses idées se télescopent...

C'est vrai: environnement, mais aussi habiter le territoire, or même des questions de décolonisation. En tant qu'ONG, c'est important d'avoir une réflexion sur les rapports de domination post-coloniaux. Le film «White Cube» de Renzo

Martens invite les paysans congolais à se réapproprier la terre autrefois confisquée par Unilever, au moyen de l'art. On constate que l'art est souvent un très bon vecteur non seulement pour agir, mais pour sensibiliser le monde.

Il y a l'envie de proposer de nouveaux récits fondateurs? Tout à fait. C'est pourquoi on a voulu ouvrir le festival à d'autres genres cinématographiques, et notamment la science-fiction ou l'anticipation. Nous avons même ouvert

une carte blanche au BIFFF. Le film «Soleil vert» (Richard Fleischer, 1973, avec Charlton Heston) est programmé. Le film décrit un New York surpeuplé, suffocant, et se passe en 2022. Ça nous permettra également de débattre et de parler de l'avenir du système alimentaire. La thématique de la fin des temps ou de l'apocalypse a été souvent traitée au cinéma. Pourquoi? Je pense que ça nous permet de faire face à nos craintes, et de les dépasser. Ça nous permet aussi d'anticiper les scénarios trop «catastrophe». Il y a une partie divertissement, et une matière à penser, aussi, qui nous permet de commencer à penser autrement.

#### Au niveau belge, vous présentez «ZUT»?

C'est un film très touchant, à hauteur d'homme, et même à hauteur de personnes âgées, qui entrent en résistance. Ce qui est assez rare. L'ambiance rappelle un peu la BD «Les vieux fourneaux». C'est une alerte très sincère, un film ancré, proche de nous. ZUT, c'est pour Zone Urgente à Transformer. Les héros se battent contre les pesticides, on part de Fernelmont pour arriver aux instances européennes...

#### Un autre coup de cœur?

Je pourrais parler de «La Restanza»: le film a été tourné sur cinq ans dans un petit village des Pouilles. Il s'agit d'un groupe de jeunes qui résistent à l'exode rural, vont rester au village, créer un collectif, et monter un projet de moulin dédié à l'agriculture bio, contre vents et marées. Ça nous sort un peu de la vision romantique que l'on peut avoir quant au retour à la terre. On est en immersion dans leurs galères, leurs dettes, les







intempéries. Mais ils ont cette force de vie qui va surmonter les embûches.

### Il reste important de proposer un récit positif de l'avenir?

Absolument! Dans cet état d'esprit, il faut encore mentionner la web série de notre parrain, Félicien Bogaerts. Avec «Diamant Palace», il propose une forme très originale, à la lisière de la fiction, tout en donnant la parole à des personnalités très inspirantes. Avec son équipe, ils investissent un ancien théâtre Art Déco où on brasse les idées nouvelles. Et quand la jeunesse entre en action, on a l'impression que tout redevient possible.



«L'art est un bon vecteur non seulement pour agir, mais pour sensibiliser le monde.»

**JULIE VAN DER KAR** PROGRAMMATRICE D'ALIMENTERRE

#### 14E ÉDITION ET TROIS COUPS DE CŒUR

#### 1.«Semeuses de vie»

Le film accompagne cinq femmes des hauts plateaux andins dans leur lutte quotidienne. Alors que les pesticides, l'industrialisation et les OGM pressent de toutes parts, ce sont bien sûr les femmes qui résistent, et se font les protectrices de la terre... Certaines projections seront suivies d'échanges autour de la thématique «Être une femme dans le monde agricole: les défis à relever».

#### 2.«Stolen Fish»

En Gambie, le poisson est réduit en poudre par des entreprises chinoises.
Exportée massivement vers l'Europe ou la Chine, cette farine est destinée à nourrir les animaux de l'élevage industriel. Privée de sa principale source de protéines, la population locale lutte pour sa survie...

#### 3.«Dremmwell»

Bienvenue dans un univers marin où ouvriers de la mer et pêcheurs témoignent de l'exploitation des espèces. Alors qu'en Europe, on voit la mer se vider, en Afrique de l'Ouest, cette raréfaction conduit de nombreux pêcheurs sur les voies de l'émigration...

> À Bruxelles, Ottignies, Charleroi, Mons, Namur, Liège et Verviers. Du 13 au 17 septembre (à Bruxelles) et jusqu'au 19 octobre ailleurs en Wallonie. Un pass pour 4 films est proposé au prix de 20 €.

Festivalalimenterre.be









«Composer les mondes» revient à Notre-Dame-des-Landes où se déploie une n<mark>ouvelle façon d'être au monde...</mark>







#### www.moustique.be

Date: 12-09-2022

Periodicity: Continuous

Journalist: -

Circulation: 0
Audience: 9990

https://www.moustique.be/actu/environnement/2022/09/12/festival-alimenterre-une-autre-agriculture-est-elle-possible-en-belgique-246757

## Festival Alimenterre : une autre agriculture est-elle possible en Belgique ?



Le sorgho, principale céréale pour de nombreuses populations en Afrique et en Asie, a pris racine chez nous. © Adobe Stock

#### **Environnement**

Par Gauthier De Bock Lundi 12 septembre 2022 09:19

Temps de lecture : 4 minutes

Le festival Alimenterre s'ouvre ce mardi tandis que des réalités socio-économiques et climatiques frappent nos agriculteurs de plein fouet. Leurs pratiques, des plus traditionnelles aux plus récentes, devront être remises en question.

"Ce qui caractérise notre époque, ce sont les incertitudes". Marc Lateur est responsable du département Sciences du vivant au sein du Centre wallon de recherche agronomique (CRA-W) situé au milieu des champs ceignant Gembloux. Une campagne magnifique mais brûlée par un été sans fin. "Les variations climatiques sévères comme les sécheresses et les inondations, mais aussi les incertitudes politico-économiques comme celles liées, par exemple, au conflit ukrainien influent sur la façon de penser l'agriculture belge et wallonne. L'agronomie se réoriente. Ce n'est plus le temps des monocultures." Des entreprises agricoles se sont pourtant tellement spécialisées que, pour elles, il sera difficile de faire marche arrière. "Mais on assiste clairement à des







changements: relocalisation et diversification de certaines cultures pour parvenir à des circuits courts, augmentation de la production agricole à destination humaine aux dépens de l'alimentation animale notamment pour les céréales et diversification des activités d'une entreprise agricole en vue d'augmenter la valeur ajoutée." Par exemple, un arboriculteur ne vend plus ses pommes en vrac, il va les presser et vendre du jus en bouteille en vente directe ou organiser du "self-picking" pour augmenter sa marge. "Donc: diversification des cultures et des sources de revenus mais augmentation de la charge de travail." Des conséquences dues avant tout à des préoccupations économiques. Ce ne sont pas les seules.

Le changement climatique a, lui, modifié la considération du monde agricole vis-à-vis de son outil de travail. "Le sol devient de plus en plus prépondérant. On le voit bien dans la période de sécheresse comme celle que l'on vit actuellement mais également lors d'inondations. Des sols qui ont été bien gérés et respectés sont plus résilients lors de crises climatiques. Que ce soit en agriculture biologique ou en en agriculture conventionnelle, le sol devient de plus en plus un capital dont il faut tenir compte." Au sein de ce même CRA-W, Didier Stilmant est responsable du département Durabilité, systèmes et prospectives. Il développe l'idée émise par son collègue chercheur. "Il y a une réflexion et un début de concrétisation de la préservation de ce capital sol notamment en essayant de maximiser sa couverture tout le long de l'année ce qui limite sa sensibilité à des phénomènes climatiques extrêmes. Par exemple en pratiquant des techniques culturales simplifiées (TCS), consistant à ne pas ou peu labourer et à maintenir en surface les résidus de la récolte précédente. Outre le fait d'améliorer la résilience des sols, ces techniques permettent de participer à la réduction du changement climatique en stockant du carbone dans le sol et de fournir des nutriments qui permettront de ne pas devoir recourir à de coûteux engrais."

#### Nouvelles espèces, nouvelles pratiques

Marc Lateur pointe un autre changement agricole tangible lié au climat. "On voit également apparaître chez nous de nouvelles espèces de céréales. Le blé dur, par exemple, qui est traditionnellement cultivé dans les pays du sud de l'Europe et au Maghreb. Il est très bien adapté à la sécheresse." La filière belge de la pomme de terre évolue également et s'est tournée vers des espèces plus robustes, capables de résister au stress climatique, de se développer avec moins d'eau et moins d'azote (moins d'engrais) et de résister aux maladies. "Tous ces changements de culture vont beaucoup plus vite que ce que l'on croyait. Il y a, actuellement, un coup d'accélérateur…"

Il y a des essais peu concluants. Les tournesols sont adaptés au climat ensoleillé mais gourmands en eau. D'autres sont plus prometteurs, comme les protéagineux (lentilles, pois chiches...) qui seraient à même de combler le déficit de production belge de protéines végétales. L'agronomie de notre pays évolue donc vers une diversification des cultures, une optimisation de la couverture des sols, une adaptation des espèces mais aussi vers une remise en cause des cycles de récolte. "On sait que le pic de sécheresse est de plus en plus précoce au printemps, donc il y a une tendance à privilégier des espèces hivernales. C'est-à-dire qu'on sème à l'automne, elles passent l'hiver, elles font leur système racinaire pendant une partie du printemps et lorsque la sécheresse arrive, ces espèces souffrent beaucoup moins parce qu'elles sont déjà bien enracinées." L'un des symboles les plus forts de l'évolution du climat: les essais fructueux en matière de culture du sorgho, la principale céréale pour de nombreuses populations vivant dans les régions tropicales semi-arides d'Afrique et d'Asie. "Maintenant, on reste prudent, modère Marc Lateur. Les scénarios de changement climatique ne sont pas linéaires et peuvent fortement fluctuer. Les gels de printemps chez nous peuvent encore faire de très gros dégâts sur des espèces traditionnellement cultivées plus au sud. Il est certain que de nouvelles espèces apparaîtront en grande quantité dans nos champs. Du reste cela s'est déjà passé. Dans les années 70, il n'y avait pas de maïs. Actuellement, cette céréale à l'origine tropicale – elle provient du Mexique – représente, après les prairies et le froment, la







troisième surface agricole utile en Wallonie."

Un savoir-faire qui vient du sud

Le changement qui s'opère semble s'éloigner inéluctablement des pratiques de l'agriculture intensive en raison entre autres des coûts liés à l'énergie, aux pesticides et aux engrais artificiels qu'elle induit. "Même si la consommation des produits bio marque le pas, un retour structurel à l'agriculture conventionnelle n'est pas à l'ordre du jour, confirme ainsi Philippe Baret, professeur à la Faculté d'agronomie de l'UCLouvain et président de SOS Faim. Les évolutions futures à prévoir seront le fruit d'une collaboration avec des pays devant faire face depuis toujours à des périodes longues de sécheresse. Au Burkina Faso, pendant sept mois par an, il n'y a pas un jour de pluie..." Pourtant, le taux moyen d'autosuffisance alimentaire y est de plus de 90 %. En guise de comparaison, l'Organisation des Nations unies pour l'alimentation et l'agriculture (FAO) estime ce taux pour la Belgique à 50 %...









#### www.bruxelles.be

Date: 12-09-2022

Periodicity: Continuous

Journalist: -

Circulation: 0 Audience: 4000

https://www.bruxelles.be/festival-alimenterre

#### **Festival Alimenterre**



Du 13 au 17 septembre 2022 au Cinéma Galeries.

Le Festival Alimenterre Belgique propose une sélection de films documentaires qui dénoncent les désordres agricoles et alimentaires dans le monde et proposent des alternatives pour relever ces défis à l'échelle locale et globale. Ce festival de films propose de penser autrement notre relation à l'alimentation, à la terre, au territoire, au vivant et à l'autre.

#### Programme

Au programme : des projections, des rencontres-débats, des ateliers, des concerts et DJ sets,... L'édition 2022 s'allie au Festival Nourrir Bruxelles et s'ouvre à d'autres genres et formes artistiques : films de fiction et d'anticipation, performances artistiques et joutes verbales.

#### **INFOS PRATIQUES**

Lieu:

Cinéma Galeries

Coordonnées:

Galerie de la Reine, 26 - 1000 Bruxelles







Période:

Mardi, 13 septembre, 2022 jusqu'au Samedi, 17 septembre, 2022

Site web événement:

https://festivalalimenterre.be

Facebook:

https://www.facebook.com/alimenterre









#### www.brussel.be

Date: 12-09-2022

Periodicity: Continuous

Journalist: -

Circulation: 0
Audience: 1467

https://www.brussel.be/festival-alimenterre

#### **Festival Alimenterre**



Van 13 tot en met 17 september 2022 in Cinéma Galeries.

Het Festival Alimenterre biedt een selectie van documentaires en films die een kijk geven op de verstoorde landbouw en voedselvoorziening in de wereld en die alternatieven voorstellen voor deze uitdagingen op lokale en mondiale schaal. Dit filmfestival stelt voor anders na te denken over onze relatie tot voedsel, land, grond, levende wezens en de andere.

#### Programma

Op het programma: vertoningen van films, ontmoetingen en debatten, workshops, concerten en dj-sets,... De editie van 2022 slaat ook de handen in elkaar met het festival Brusselse Kost en staat open voor andere genres en artistieke vormen: fictie en futuristische films, artistieke en verbale performances.

#### PRAKTISCHE INFO

Locatie:

Cinéma Galeries

Adres:

Koninginnegalerij 26 - 1000 Brussel







Periode:

dinsdag, 13 september, 2022 tot zaterdag, 17 september, 2022

Website evenement:

https://festivalalimenterre.be

Facebook:

https://www.facebook.com/alimenterre









#### L'Avenir Le Jour Verviers

Date: 10-09-2022

Page: 30

Periodicity: Daily

Journalist: Romain Rixhon

Circulation: 7357 Audience: 35478

Size: 204 cm<sup>2</sup>



#### **RÉGION VERVIÉTOISE**

## Le festival Alimenterre revient pour sensibiliser

Le festival Alimenterre revient la semaine prochaine dans notre région. Avec pour but de sensibiliser aux alternatives alimentaires.

Depuis 14 ans désormais, le festival Alimenterre Belgique propose une sélection de films documentaires qui « dénoncent les désordres agricoles et alimentaires dans le monde et proposent des alternatives pour relever ces défis à l'échelle locale et glo-

Pour cette édition 2022, qui se déroulera du 13 au 18 septembre, la programmation est fournie dans notre région verviétoise.

En effet, le festival sera présent à Verviers, Spa, Trois-ponts et Dison. Cela débutera par Spa, le 13 septembre, avec le film Composer les mondes et un débat sur « Faut-il sauver la nature? ». Celui-ci est organisé dans la salle du centre culturel. Ensuite, c'est au centre culturel à Dison que cela se passera, le 15 septembre, avec le film belge La Restanza. Une projection suivie d'échanges autour de la question : « Quel avenir pour la production de céréales dans l'arrondissement de Liège avec, le 13 septembre, une



Le festival Alimenterre revient tout au long de la semaine prochaine dans notre région.

Verviers? », avec Renaud Keutgen (Histoire d'un grain). Toujours le 15 septembre, à **Trois-ponts**, il y aura une seconde projection de Composer les mondes, à la fromagerie du Bairsoû avec un débat autour de la question : « Le XXI<sup>e</sup> siècle redéfinit-il notre rapport à la nature? ». Sans oublier, que le festival se déroule également du côté de

projection du film Composer les mondes avec le collectif Un air de Chartreuse et un concert d'Action Paysanne. Le 15 septembre est prévue la série d'anticipation On s'adapte. Sont prévus aussi la projection de deux films belges ou encore des débats et un atelier autour du pain le dimanche 18.

>> Infos: festivalalimenterre.be

**ROMAIN RIXHON** 









#### www.lavenir.net

Date: 10-09-2022

Periodicity: Continuous

Journalist: -

Circulation: 0

Audience: 107802

https://www.lavenir.net/regions/verviers/verviers/2022/09/10/le-festival-alimenterre-revient-pour-sensibiliser-TL2VSUXEHJHTJCZDFTQ3JG2ZNA/

### Le festival Alimenterre revient pour sensibiliser



Le festival Alimenterre revient tout au long de la semaine prochaine dans notre région. ©ÉdA - 302354915865

Le festival Alimenterre revient la semaine prochaine dans notre région. Avec pour but de sensibiliser aux alternatives alimentaires.

Depuis 14 ans désormais, le festival Alimenterre Belgique propose une sélection de films documentaires qui " dénoncent les désordres agricoles et alimentaires dans le monde et proposent des alternatives pour relever ces défis à l'échelle locale et globale."

Pour cette édition 2022, qui se déroulera du 13 au 18 septembre, la programmation est fournie dans notre région verviétoise.

En effet, le festival sera présent à Verviers, Spa, Trois-ponts et Dison. Cela débutera par Spa, le 13 septembre, avec le film Composer les mondes et un débat sur "Faut-il sauver la nature?". Celui-ci est organisé dans la salle du centre culturel. Ensuite, c'est au centre culturel à Dison que cela se passera, le 15 septembre, avec le film belge La Restanza. Une projection suivie d'échanges autour de la question: "Quel avenir pour la production de céréales dans l'arrondissement de Verviers?", avec Renaud Keutgen (Histoire d'un grain). Toujours le 15 septembre, à Trois-ponts , il y aura une seconde projection de Composer les mondes , à la fromagerie du Bairsoû avec un débat autour de la question: "Le XXIe siècle redéfinit-il notre rapport à la nature?". Sans oublier, que le







festival se déroule également du côté de Liège avec, le 13 septembre, une projection du film Composer les mondes avec le collectif Un air de Chartreuse et un concert d'Action Paysanne. Le 15 septembre est prévue la série d'anticipation On s'adapte . Sont prévus aussi la projection de deux films belges ou encore des débats et un atelier autour du pain le dimanche 18.

Infos: festivalalimenterre.be









#### www.cinergie.be

Date: **09-09-2022** 

Periodicity: Continuous

Journalist: -

Circulation: 0
Audience: 1000

https://www.cinergie.be/actualites/interview-julie-van-der-kar-festival-alimenterre-2022

#### Julie Van Der Kar – Festival Alimenterre du 13 au 17/09/2022

Le festival Alimenterre, organisé par SOS Faim, se déroule à Bruxelles et en Wallonie du 13 au 17 septembre 2022. Depuis bientôt 15 ans, ce rendez-vous annuel sensibilise les citoyens aux défis de l'agriculture paysanne et de l'alimentation saine. L'Organisation des Nations unies (ONU) a rappelé cet été que la lutte contre la malnutrition perd du terrain depuis la pandémie, un peu plus de 29% de la population mondiale serait actuellement en situation d'insécurité alimentaire. À travers le prisme du cinéma, il s'agit d'aborder de nombreuses problématiques universelles en offrant un espace de rencontres et de discussions unique à Bruxelles. Parfois complètement déjantée, parfois plus sérieuse, la sélection 2022 offre son lot de surprises en visant un public plus large et diversifié que par le passé. L'équipe de Cinergie est allée à la rencontre de Julie Van Der Kar, la coordinatrice du festival.



Cinergie: Qu'est-ce que le Festival Alimenterre?

Julie Van Der Kar: Le festival Alimenterre est un festival de films qui traitent des enjeux d'agriculture, d'alimentation, de la manière de cultiver la terre, d'habiter le monde. Il s'agit du rapport au vivant par des films, par des rencontres, par des ateliers, par des moments festifs à Bruxelles, en Wallonie et dans certains pays d'Afrique.

C. : Où s'organise le festival Alimenterre vu le chantier du SEE-U qui, malgré la non-fermeture du Kinograph , n'était plus idéal pour accueillir votre événement ?

JV: Cette année, le festival a lieu au cinéma Galeries pendant cinq jours, mais on a aussi envie de décentraliser un maximum le festival. Comme on le fait également en Wallonie avec des partenaires qui ont la charge de la programmation locale, on a envie de décentraliser et de travailler dans les quartiers. Pourquoi des







décentralisations ? Pour sortir justement des salles de cinéma et aller vers des publics plus éloignés des lieux culturels. On organise des décentralisations à Molenbeek et à Laeken. Ce phénomène va s'amplifier à l'avenir. Le festival est également organisé en République Démocratique du Congo, au Sénégal, au Burkina Faso et prochainement au Mali.

C.: Quel est le lien entre SOS Faim et le festival Alimenterre?

JV : Le Festival Alimenterre est organisé par SOS Faim avec de nombreuses organisations partenaires. Des associations plutôt issues des milieux culturels, académiques ou associatifs. SOS Faim est une ONG de développement active dans la lutte contre la pauvreté et la faim en milieu rural en Afrique et en Amérique latine. Sa mission principale est de lutter contre le paradoxe de la faim. Il faut savoir que 900 millions de personnes souffrent de la faim. Parmi celles-ci, deux tiers sont des paysans, des éleveurs, des gens qui nous nourrissent.

C.: Quelle est la grande nouveauté de l'édition 2022 au niveau de la programmation ?

JV : Cette année, on avait envie de diversifier les genres cinématographiques et de mettre la science-fiction à







l'honneur. On a un partenariat avec le BIFFF qui nous a proposé le film Soleil Vert (1966) et une sélection de courts métrages. C'est une autre façon de sensibiliser et de poser ces enjeux d'alimentation et d'agriculture. On parlera cette année de la question de la surpêche en Afrique. On évoquera les questions de décolonisation. On discutera de l'avenir, de nos enjeux d'agriculture et d'alimentation. Avec Soleil Vert, c'est l'occasion de parler de l'avenir de nos systèmes alimentaires. On parlera de nos manières d'habiter le monde au sens large. On parlera de comment éviter l'exode rural et réinvestir nos campagnes. On parlera du rôle des femmes aussi dans l'agriculture.

C. : Quels sont les films belges mis à l'affiche du festival 2022 ? En quoi ces films sont-ils importants pour prendre conscience de ces problématiques ?

JV : Il y a quelques films belges cette année, notamment le film Z.U.T. – Zone Urgente à Transformer (2021), de François de Saint Georges, en avant-première. Ce film traite de la question des pesticides en région montoise. Il s'agit de l'histoire de citoyens qui se mobilisent et résistent à l'implantation de la consommation et de la production d'engrais chimiques. Cela fait écho à notre campagne de sensibilisation sur les pesticides comme obstacle à la transition écologique.

Il y a aussi Mauvaise Graine (2021), un court-métrage belge (de Nadège Herrygers), qui fait partie de la collection « On s'adapte », co-produite par Canal+. Mauvaise Graine traite de la question de l'appropriation du vivant et du trafic des graines. Donc, un film d'anticipation sur l'avenir du commerce du vivant.

Il y a Dremmwel qui est un film de Pierre Vanneste sur la question de la surpêche en Afrique et en Bretagne. C'est un très beau film en noir et blanc de 24 minutes évoquant l'exploitation des ressources halieutiques (nb : les réserves halieutiques identifient le nombre de poissons en taille et âge de se reproduire sans menacer l'équilibre biologique de l'espèce en tombant en dessous d'un seuil).

C.: Quels sont les grands moments de rencontres et de partages de cette édition 2022 ?

JV: Il y a deux rencontres cette année qui font écho avec l'actualité. La première, c'est une rencontre en collaboration avec le festival Nourrir Bruxelles. Elle traite de la guerre en Ukraine et des solutions à mettre en place face à la crise alimentaire. À savoir la promotion de l'agroécologie, au niveau belge comme international. La solution n'est pas de produire plus mais de produire autrement.

La deuxième grande rencontre intéressante traite de la question de la relocalisation, ces enjeux dont on parle beaucoup qui sont aujourd'hui récupérés par l'extrême-droite. Comment parler de la relocalisation sans nourrir l'extrême-droite et sans être récupéré par des mouvements d'extrême-droite ?

C.: Comment se compose le jury du festival Alimenterre ? Quel est l'objectif des prix remis par SOS Faim ? Comment faire pour diffuser soi-même un film sélectionné au festival ?

JV: Le jury de cette année est composé de quatre personnes issues du monde médiatique, culturel et cinématographique. Parmi ceux-ci, Frank B.Mweze, un producteur, réalisateur et promoteur culturel bien connu en RDC. C'est important pour rester fidèle à nos valeurs de croiser les regards du Nord et du Sud. Il y a également Alexander Weiss, producteur chez Fox the Fox Production (cinéma de fiction et documentaire). Anne Feuillère, journaliste et programmatrice au Cinéma Nova, intègre également ce jury en compagnie de la journaliste Gwenaëlle Dekegeleer. L'objectif des prix est de valoriser certains films en leur offrant une caisse de résonance supplémentaire et motiver nos nombreux partenaires à les diffuser à leur public par la suite. Des kits de projection Alimenterre sont mis à disposition pour pouvoir diffuser soi-même un film sélectionné au festival. Que vous soyez une association, un groupe de citoyens ou un professeur, on peut vous épauler dans votre démarche de sensibilisation.







C. : D'ailleurs, la sélection des films est totalement originale au festival Alimenterre ? Pouvez-vous nous en dire plus sur le processus de sélection mis en place par SOS Faim ?

JV : Il faut savoir que le festival est organisé et soutenu par de nombreux volontaires. Les bénévoles font partie intégrante du processus de sélection du festival. Chaque année, on sélectionne une trentaine de films et documentaires parmi une multitude de projets qui nous sont proposés. Ensuite, chaque participant au processus de sélection visionne l'ensemble des films et une réunion débat va permettre de définir la programmation finale du festival. En plus de membres de l'équipe de SOS Faim, les bénévoles et une poignée de professionnels du cinéma votent pour élire les films de manière collégiale. Toute l'originalité de la démarche réside dans la démarche collégiale du choix de la programmation.

C. : Plusieurs films belges ont marqué le festival et les esprits par le passé ? Lequel vous revient spontanément en mémoire ?

JV: Si je dois en citer un, comme ça, c'est le film Sur le Champs, réalisé par Michaël Antoine, Nicolas Bier et Jean Simon Gérard. Il s'agit d'une co-production entre la Belgique, le Burkina Faso et Madagascar qui traite des alternatives à l'agro-industrie et qui promeut l'agriculture familiale durable. C'est rare de voir des films qui ne font pas que dénoncer mais qui proposent également des alternatives viables et réalisables.

C. : Il y a un ovni venu des Pays-Bas dans la programmation 2022. Il s'agit de White Cube (2021), de Renzo Martens. Comment faut-il appréhender ce film ?

JV : White Cube est un film particulier qui nécessite une bonne dose de second degré. Il s'agit d'un vrai-faux documentaire sur les questions de décolonisation qui teste l'esprit critique des citoyens. Ce projet renverse les rapports de force entre le Nord et le Sud. C'est une démarche singulière où le réalisateur demande aux paysans congolais s'ils préfèrent être agriculteurs ou devenir des artistes pour gagner leur vie. De fil en aiguille, il encourage les agriculteurs à créer des sculptures en 3D et à les reproduire en chocolat afin de les vendre. Les participants finissent par vendre leurs créations à New-York à des prix exorbitants afin de récupérer les terres volées par l'agro-industrie aux éleveurs. C'est un film qui secoue, qui peut être mal compris mais qui soulève plein de bonnes questions.









#### L'Avenir (éd. Brabant Wallon)

Date: 09-09-2022

Page: 24

Periodicity: Daily

Journalist: Cristel Joiris

Circulation: 4609 Audience: 23600

Size: 250 cm<sup>2</sup>



## Deux soirées dans le cadre du festival Alimenterre : « Le but est d'alerter le public »

CRISTEL JOIRIS

#### **OTTIGNIES-LLN**

Du 13 au 17 septembre, le Festival Alimenterre se déroulera simultanément dans plusieurs villes de Wallonie et à Bruxelles. Il passera par Ottignies les 14 et 16/09.

es films, des rencontres, des ateliers et des débats pour relever les défis agricoles et environnementaux de demain, tel est l'objectif du festival Alimenterre, un festival organisé par SOS Faim Belgique qui en est sa 14º édition. « Cet événement a pour but d'alerter le public sur les désordres agroalimentaires, mais aussi et surtout de faire découvrir les alternatives et les pistes d'actions pour accélérer la transition agroécologique, explique Anne Kennes, attachée de presse de l'événement. Afin d'approfondir les thématiques abordées et de créer une interaction avec le public, les films sont suivis de débats, d'échanges et

d'animations avec la présence de spécialistes du monde agricole, de cinéastes et de porteurs d'initiatives saines, durables et résilientes. »

Deux soirées sont organisées à Ottignies, en Brabant wallon: le 14 septembre, le film de la cinéaste française Eliza Levy Composer les mondes sera diffusé au centre culturel d'Ottignies. « Ce sera une première belge, précise notre interlocutrice. Ce documentaire est en compétition pour le prix Alimenterre, »

La projection sera précédée de deux balades contées et suivie d'une dégustation de cuisine sauvage organisée par la maison du développement durable d'Ottignies. « Les balades auront lieu de 18 h à 19 h 15. Deux thématiques seront proposées : une balade pour découvrir les richesses de la nature "près de chez nous" afin de mieux la préserver. L'autre autour de contes qui relient l'être humain à la nature et à la place que chacun occupe dans notre monde. »

Pour cette activité, une réservation est souhaitée (https://

www.poleculturel.be/notreagenda/festival-alimenterrecomposer-les-mondes) d'échanges autour de la thématique "Les pesticides, obstacles à la transition agroécologie" avec

#### Une double projection suivie d'échanges avec le réalisateur

Parmi les huit autres films de la sélection officielle, figurent Zut de François de Saint Georges et Dremwell de Pierre Vanneste. Ces films belges feront l'objet d'une double projection le 16 septembre à 20 h à la Maison de la Laïcité Hypathia. « La projection sera suivie d'échanges autour de la thématique "Les pesticides, obstacles à la transition agroécologie" avec le réalisateur François de Saint Georges et Jonas Jaccard, chargé de plaidoyer chez SOS Faim », conclut Anne Kennes.

#### WWW.LAVENIR.NET

Découvrez les bandesannonces des trois films qui seront projetés à Ottignies sur www.lavenir.net/bw-info



Le film de la cinéaste française Eliza Levy « Composer les mondes » sera projeté au Centre culturel d'Ottignies-Louvain-la-Neuve le 14 septembre à 19 h 30.

## www.cinergie.be



Date: 08-09-2022

Periodicity: Continuous

Journalist: -

Circulation: 0 Audience: 1000

Attps://www.cinergie.be/actualites/le-festival-alimenterre-revient-du-13-au-17-septembtre-2022

#### Le festival Alimenterre, du 13 au 17 septembtre 2022!

La 14ème édition du festival aura lieu du 13 au 17 septembre 2022 à Bruxelles et dans plusieurs villes de Wallonie : Ottignies, Charleroi, Namur, Mons, Liège, Arlon et Verviers. Des décentralisations auront également lieu toute l'année pour continuer à faire vivre le festival.



Le festival Alimenterre, du 13 au 17 septembtre 2022!



**Le Festival Alimenterre** revient à Bruxelles et en Wallonie pour la 14ème année consécutive, avec une sélection de documentaires et de courts-métrages, des rencontres ancrées dans l'actualité, des débats éclairants, des ateliers collectifs, des concerts et DJ sets aux rythmes endiablés et bien d'autres surprises. Dans une ambiance festive et conviviale, l'édition 2022 s'ouvre à d'autres genres et formes artistiques : films de fiction et d'anticipation, performances artistiques et joutes verbales.

L'agriculture est l'art d'honorer la terre. Elle est définie comme le plus beau et le plus essentiel des arts. Son enjeu est de nourrir les hommes, mais aussi de vivre avec la terre et de l'aimer. Aujourd'hui, l'agriculture productiviste tue la terre et ceux qui la cultivent. Étrange paradoxe!

L'agriculture écologique n'est ni une alternative ni un phénomène de mode. C'est une urgence.

À travers une compétition officielle de 8 films, le Festival Alimenterre abordera des questions contemporaines depuis les perspectives d'ici et des Suds. Des propositions cinématographiques fortes accompagnées après chaque projection de rencontres et débats.

**Programmation** 

festivalalimenterre.be



#### **PRINT MEDIA** SOS FAIM

Ref: 43251 / NC1713327





#### **Focus Vif**

Date: 08-09-2022

Page: 9

Periodicity: Weekly

Journalist: -

Circulation: 61665

Audience: 144120

Size: 389 cm<sup>2</sup>



### LE COIN **CONCERTS**

#### Deep in the Woods DU 09 AU 11/09

Petit rappel: c'est ce week-end qu'a lieu la dixième édition du Deep in the Woods, encore et toujours le festival le plus bucolique du calendrier. Sont attendus du côté de Heer (Dinant), au fond des bois du domaine de Massembre, Badi, Esinam, Lefto, Lander & Adriaan...

■ À HEER. WWW.DEEPINTHEWOODS.BE

#### **Atomium Electronic** LE 10/09

Un mini-festival électronique, dans et autour de l'Atomium: le C12 et Deep In House ont mis les petits plats dans les grands pour cet événement gratuit, avec des talks, des workshops et bien sûr des DJ sets -Marcel Dettmann, Adiel, Phanom, etc.

À L'ATOMIUM, BRUXELLES. WWW.ATOMIUM.BE

#### **Under The Reefs** Orchestra

LE 14/09

Naviguant entre effusions iazz et envolées postrock, le trio composé de Clément Nourry (guitare), Marti Melià (saxophone) et Jakob Warmenbol (batterie) viendra présenter son tout nouvel album. Sakurajima, sur la scène du Bota. Avec Catherine Graindorge en ouverture. qui vient elle aussi de sortir un nouveau projet (lire dans Le Vif de cette semaine). • L.H.

AU BOTANIQUE, SAINT-JOSSE-TEN-NOODE. WWW.BOTANIQUE.BE



Organisé par l'ONG SOS Faim, le festival Alimenterre est devenu un incontournable du documentaire traitant des enjeux paysans et alimentaires mondiaux. Ouvrira cette édition à Bruxelles et en Wallonie le film Composer les mondes d'Eliza Levy, illustrant la pensée de l'anthropologue Philippe Descola sur la manière dont l'humain transforme son environnement. ZUT, du Belge François de Saint-Georges, traitera de l'urgence européenne et mondiale à se défaire des pesticides. Autre temps fort, parmi d'autres, un débat, en collaboration avec le festival Nourrir Bruxelles, sur les solutions possibles face à la crise alimentaire causée par la guerre en Ukraine. • N.N.

■ À BRUXELLES ET EN WALLONIE. WWW.ALIMENTERRE.BE



#### Factory DU 13 AU 17/09

En marge du festival biennal des arts de la scène de Liège, Factory a pris sa place comme étant le vivier des spectacles en devenir. Pendant cinq jours et soirées, de jeunes compagnies y présentent leur projet à venir, que la forme scénique soit déjà aboutie ou bien encore en gestation sur le papier ou le plateau. Au menu cette année, deux spectacles, six étapes de travail et cinq présentations de projet. Une opportunité pour le spectateur d'assister aux coulisses de la création. . N.N.

À LA CASERNE FONCK, LIÈGE. WWW.FACTORYFESTIVAL.BE

#### Queering **Brussels**

DU 10/09 AU 21/11

L'ASBL L'architecture qui dégenre, déjà à l'initiative des Journées du Matrimoine, entend nous interroger, avec l'exposition (gratuite) Queering Brussels, sur la manière dont l'architecture et l'organisation de l'espace peuvent entrer en collision avec les identités de genre et la pleine expression de celles-ci. Sur les cimaises, différents projets de jeunes architectes et urbanistes proposant de répondre à ces questions. . N.N.

■ AUX HALLES SAINT-GÉRY, BRUXELLES. WWW.HALLESSAINTGERY.BE









#### **Dimanche**

Date: 11-09-2022

Page: 16

Periodicity: Weekly

Journalist: Elise Lenaerts

Circulation: 12802

Audience: 72900

Size: 595 cm<sup>2</sup>



#### **CULTURE**

#### **FESTIVAL ALIMENTERRE**

# Echanges, apprentissages et convivialité

Du mardi 13 au samedi 17 septembre se tiendra à Bruxelles et en Wallonie la 14e édition du Festival Alimenterre. Un événement cinématographique autour des enjeux de l'alimentation et de l'agriculture.



En compétition pour le prix Alimenterre, La restanza, un documentaire d'Alessandra Coppola.

n connaissait les films "alimentaires", sans grande ambition artistique, mais nécessaires aux professionnels du cinéma pour vivre. Dans un autre genre, voici les films "Alimenterre", ceux présentés dans le festival du même nom. Sa 14° édition démarre le mardi

13 septembre, avec un concept simple: des projections suivies d'échanges, de débats et d'animations autour des enjeux de l'alimentation et de l'agriculture dans le monde.

Ce Festival Alimenterre a pour vocation de faire prendre conscience au public des désordres agroalimentaires et de proposer des alternatives et des pistes d'action pour accélérer la transition agroécologique. Parmi les thématiques plus spécifiquement abordées cette année: la pêche durable, le rôle des femmes dans l'agriculture, la décolonisation, la menace d'une crise alimentaire, la relocalisation de l'alimentation, la lutte contre le gaspillage, l'accès à une alimentation de qualité pour tous, les luttes écologiques sur le continent africain ou encore l'accaparement des terres et des mers.

En compétition pour le prix Alimenterre, on peut notamment épingler *La restanza*, un documentaire réalisé par Alessandra Coppola sur un groupe de trentenaires qui propose aux villageois de Castiglione d'Otranto, dans le sud de l'Italie, de mettre en commun leurs terres en friche pour lutter contre l'exode rural. *Stolen fish*, de Gosia Juszczak se penche quant à lui sur le sort des pêcheurs de Gambie qui souffrent du manque de poissons depuis que les usines chinoises de farine de poisson s'y sont implantées.

Encore davantage que lors des éditions précédentes, le festival programme des films tournés au Sud. Une campagne de

sensibilisation sur les exportations de pesticides interdits dans l'UE vers les pays du Sud sera également lancée par SOS Faim, l'organisateur du festival. En lien avec l'actualité, cette 14e édition se penchera également sur la sécurité alimentaire mondiale et la flambée du prix des denrées alimentaires à la suite de la guerre en Ukraine. Seront ainsi mis en lumière des acteurs bruxellois de l'aide alimentaire et CICODEV, Sénégal, partenaire de l'association SOS Faim. . Quant à Félicien Bogaerts, animateur à la RTBF, militant écologiste et parrain de cette édition, il présentera cinq épisodes de Diamant Palace, la web-série qu'il a réalisée avec ses compères du Biais Vert. Mélange de fiction, de podcast vidéo et de documentaire, elle prend des angles originaux pour aborder les questions écologiques. Elle parle des nouveaux mondes à inventer, ensemble, parfois à deux pas de chez soi...

Elise LENAERTS

Programme et informations: www.festivalalimenterre.be



#### PRINT MEDIA SOS FAIM

Ref: 43251 / NC1711571

### 505 FAIN



#### Femmes d'Aujourd'hui

Date: 08-09-2022

Page: 46

Periodicity: Weekly

Journalist: Céline Fion

Circulation: 96730 Audience: 434600

Size: 587 cm<sup>2</sup>



#### **SORTIES**



Pour cause d'agenda bousculé par le covid, 2 évènements majeurs du folklore wallon se télescopent à la mi-septembre. D'un côté, le carnaval (très hors saison) de Tournai, de l'autre les Fêtes de Wallonie. Choisissez votre camp... ou combinez les plaisirs! Origine Des traces de carnaval à Tournai remonteraient au 15° siècle. Les vicaires élisaient alors « l'évêque des fous », mais la private joke serait vite devenue un véritable cortège carnavalesque moquant l'autorité. Temps fort à ne pas louper La Mascarade (grand cortège costumé) et le lancer de pichous (petits pains) depuis le Beffroi, le samedi. La boum des enfants du dimanche.

carnavaldetournai.be/agenda



**Dates** Du 10 au 19/9.

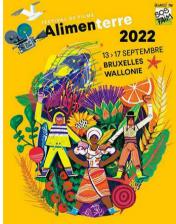
**Origine** Créées en 1923, elles commémorent la participation des Wallons à la révolution de 1830.

Temps fort à ne pas louper Les concerts dans toute la ville, le combat de l'Échasse d'Or, le dimanche sur la Place Saint-Aubain. En plus, depuis fin de l'année derniers, les échasseurs namurois sont reconnus par l'Unesco.

fetesdewallonie.be



Cette année, **Balades et vous** rayonnera au départ de Chardeneux, un des plus beaux villages de Wallonie. Les festivités débuteront à 9 h par un petit déjeuner buffet. À 10 h, 11 h, 14 h 30 et 15 h, vous pourrez prendre le départ pour une promenade accompagnée à thème (3€, boucles à partir de 1 km) et diverses balades libres seront également fléchées pour être découvertes en toute autonomie. Marché de saveurs, petite restauration et «espace minouches» complètent le super-programme, à retrouver sur **facebook.com/baladesetvousfestival.** 



#### NOURRIR LE FLITLIR

Comment mieux répondre au besoin de se nourrir à l'avenir? Quelle agriculture pour demain, ici et ailleurs? Ce sont les questions auxquelles le **Festival Alimenterre** tente d'apporter des réponses depuis 14 ans. Prochaine édition du 13 au 17/9, à Bruxelles, mais aussi à Ottignies, Charleroi, Namur, Mons, Liège, Arlon et Verviers. **festivalalimenterre.be** 

### Interroger notre héritage

Les **Héritage Days**, journées du patrimoine version bruxelloise, se tiendront les 17 et 18/9. Durant cette édition, l'événement culturel se penchera sur **les traces de la colonisation** dans la capitale. *heritagedays.urban.brussels* 

TEXTE CÉLINE FION COORDINATION JULIE BRAUN









#### La Quinzaine

Date: 07-09-2022

Page: 20

Periodicity: Weekly

Journalist: -

Circulation: 21113

Audience: -

Size: 140 cm<sup>2</sup>



#### DISON

### Ciné-débat : La Restanza

« La Restanza » nous parle d'une valeur commune : l'accueil de l'autre par la transmission et le partage de gestes.

astiglione d'Otranto, dans le Sud de l'Italie. Un groupe de trentenaires n'accepte plus que la solution aux problèmes économiques, écologiques et politiques du territoire soit toujours « Partir ». Iels proposent aux villageois·es qui possèdent des morceaux de terres en friche, souvent ressenties comme un fardeau, de les mettre en commun. Iels décident alors de rester, de lier leurs vies à la terre et d'investir sur une valeur: être ensemble. Castiglione devient le village de la « restance ». On y cultive les graines anciennes et la biodiversité locale, on décide ensemble, on développe une économie de proximité. En acceptant les ombres du passé, on redécouvre un autre potentiel du lieu. Et si la liberté, c'était de rester? Le film sera suivi d'un échange avec, entre autres, la coopérative « Histoire d'un grain ».



Dans le cadre du Festival Alimenterre. Entre septembre et octobre, le Festival Alimenterre propose à Bruxelles et partout en Wallonie des films, des rencontres, des actions pour relever les défis agricoles et environnementaux d'aujourd'hui et de demain! www.festivalalimenterre.be
Un film d'Alessandra Coppola. Italie | 2021 | 92 min. | Version ori-

Jeudi 15 septembre 2022 à 20h au Centre culturel de Dison (Rue des Écoles, 2 – Dison). Participation libre et consciente : Infos & réservations : 087/33 41 81 – contact@ccdison.be www.ccdison.be – www.facebook.com/ccdison

ginale sous-titrée.









#### www.rtbf.be

Date: 07-09-2022

Periodicity: Continuous

Journalist: -

Circulation: 0

Audience: 415730

https://www.rtbf.be/article/festival-alimenterre-questionner-nos-manieres-de-cultiver-et-dhabiter-la-terre-11052693

## Festival Alimenterre : questionner nos manières de cultiver et d'habiter la terre



Depuis 14 ans, le Festival de films Alimenterre, initiative de l'ONG SOS Faim, sensibilise les citoyen.ne.s belges aux enjeux mondiaux de l'agriculture et de l'alimentation.

Alimenterre revient à Bruxelles et en Wallonie pour la 14ème année consécutive avec une sélection de documentaires et de courts métrages, des rencontres ancrées dans l'actualité, des débats éclairants, des ateliers collectifs et des concerts et DJ sets aux rythmes endiablés. Dans une ambiance festive et conviviale, l'édition 2022 s'ouvre à d'autres genres et formes artistiques : science-fiction et anticipation, labo-fiction et joutes verbales.

L'agriculture est l'art d'honorer la terre. Elle est définie comme le plus beau et le plus essentiel des arts. Son enjeu est de nourrir les hommes, mais aussi de vivre avec la terre et de l'aimer. Aujourd'hui, nous nous en sommes bien éloignés. L'agriculture productiviste tue la terre et ceux qui la cultivent. Étrange paradoxe! L'agriculture écologique n'est ni une alternative ni un phénomène de mode. C'est une urgence.

Le festival









Le Festival Alimenterre propose de penser AUTREMENT notre relation à l'alimentation, à la terre, au territoire, au vivant et à l'autre. Face à l'urgence environnementale et sociale d'aujourd'hui, il est temps de quitter la "civilisation du cocon "pour créer du lien, du collectif et AGIR.

Rendez-vous du 13 au 17 septembre au Cinéma Galeries à Bruxelles et partout en Wallonie : Ottignies, Charleroi, Mons, Namur, Liège et Verviers. Des décentralisations auront également lieu dès le 22 septembre à : Laeken, Molenbeek, Namur (dans le cadre du FIFF Campus) et dans le Sud Luxembourg!

Découvrez le programme complet ICI

Et ne manquez surtout pas :

La soirée d'ouverture Alimenterre le mardi 13 septembre dès 18H.

Au programme : le ciné-débat du film " Composer les mondes " d'Eliza Levy, suivi d'un concert festif de Fabrice Mukuna & Band.

Notre focus science-fiction et films d'anticipation avec : u ne séance de courts-métrages sélectionnés par le Brussels International Fantastic Film Festival ; le ciné-débat du film " Soleil Vert " ; le " labo-fiction " , un atelier collectif d'anticipation et de mise en situation.

Le Grand débat

" Guerre en Ukraine : quelles solutions durables face à la crise alimentaire ? "

le jeudi 15 septembre à 20H, en collaboration avec le Festival Nourrir Bruxelles.

La transition écologique n'est pas une option, c'est une urgence!

Infos et réservations sur le site du Festival Alimenterre

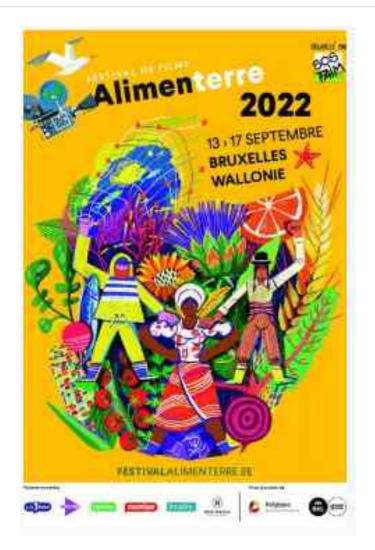
Une initiative de l'ONG SOS Faim

Yann Tiersen

















#### Moustique

Date: 07-09-2022

Page: 28-30

Periodicity: Weekly

Journalist: Thomas Depicker

Circulation: 53596 Audience: 266126

Size: 1 148 cm<sup>2</sup>



## Court-circuit dans le circuit court

Coprosain faisait figure d'exemple à suivre. Pourtant, la coopérative agricole joue actuellement sa survie. Les modèles alternatifs seraient-ils déjà dépassés?



Texte:
Thomas
Depicker

ls étaient des pionniers, voire des avant-gardistes. Il y a 35 ans, Coprosain naissait à Ath, avant de rapidement rayonner dans toute la Wallonie, puis dans tout le pays. L'idée: rassembler une multitude de petits producteurs pour raccourcir l'accès à leurs services pour les clients. De quoi garantir un niveau de qualité élevé pour les consommateurs et un revenu équitable pour les fermiers. En tout, ce sont 55 producteurs locaux qui composent aujourd'hui le réseau de Coprosain. Boucherie, fromagerie, maraîchage... Une formule gagnant-gagnant qui perdure depuis plus de trois décennies et qui s'inscrit dans notre époque.

Pourtant, la structure est aujourd'hui fortement menacée. En réorganisation judiciaire depuis le mois de janvier à cause de difficultés financières, elle a jusqu'au 15 septembre pour trouver un repreneur. Au début de l'année, la nouvelle avait surpris les clients, plurôt convaincus de la solidité de la coopérative. Mais les temps sont durs et Coprosain le paie. Pol Frison tient avec son frère et sa fille la ferme Frison, à Gibecq, qui fait partie du réseau de coopérateurs. Son papa fait partie des fondateurs de Coprosain. "D'après le nouveau patron, il y aurait un repreneur, mais qui ne reprendrait peut-être pas tout. Ils laisseraient notamment les marchés. Enfin, pour le moment ce n'est pas très clair." On sent une pointe de

"Les gens sont revenus à la ferme pendant la pandémie, mais ils sont retournés dans les supermarchés." désenchantement dans sa voix. "Cela fait trente ans que je travaille avec eux. Je ne suis pas très optimiste. Il faut des sous et les fermiers ne veulent plus investir, certains ont perdu beaucoup d'argent avec tout ça. Il faudrait un investisseur plus gros car le matériel de Coprosain devient vieillot."

#### Plus d'alternative?

Heureusement, selon Pol Frison, la majorité des fermiers ont élargi leurs marchés de vente. Ils ont leur propre magasin ou livrent ailleurs. Mais Coprosain demeurait un acteur essentiel; 45 % de la production à la ferme Frison. La fin de la coopérative représenterait donc un manque à gagner loin d'être marginal. D'autant que la famille Frison avait également mis une partie de son capital dans Coprosain, qu'elle ne retrouvera jamais. Mais Pol Frison ne dramatise pas. "Ça me rendrait triste mais on ne va pas en mourir, on passera à autre chose. On a vécu grâce à la coopérative au départ, mais on a trouvé des débouchés ailleurs." Il estime que Coprosain a grandi très vite, sans évoluer en parallèle sur les questions de gestion de personnel et d'achats. "On n'a pas le matériel pour tout ça. Il y a quarante ans, on travaillait entre amis. Maintenant, il faut un vrai patron qui dirige. Et dès le départ, on n'a pas eu assez de capital. Alors, même si Coprosain a toujours bien vendu, la coopérative a constamment été à la limite.'

La situation actuelle de cette structure vieille de 35 ans pose tout de même question. À l'heure où le local et le circuit court sont appelés à devenir la norme, voir Coprosain à l'agonie laisse songeur face à l'avenir des modèles alternatifs d'agriculture. "Les gens sont revenus vers les fermes au début de la pandémie, mais depuis, ils sont retournés dans les grandes surfaces. Si tu as gardé 5 % des clients, c'est déjà bien. Je vois des fermes qui ont ouvert un magasin, avec le







Covid, ça marchait très bien. Puis maintenant, il y a beaucoup de coopératives, ou de choses dans ce genre-là, qui se sont lancées mais qui se sont rapidement arrêtées. Il faut savoir gérer. "Les consommateurs, enclins ces dernières années à privilégier la qualité, feraient-ils marche arrière? "Je le pense. Quand tu vois les prix que les grandes surfaces proposent, les promotions... Nous, on ne peut pas suivre. Alors oui, tu peux manger moins et de meilleure qualité. Mais ce n'est pas possible pour tout le monde."

#### Le paradoxe de la côtelette

Sur le chemin vers Ath, on croise Dominique Jacques. Il est le président de l'Union nationale des agrobiologistes belges. Depuis des années, il garde à l'œil le travail de Coprosain, et suit la situation actuelle de près. "C'est quelque chose qui a fait avancer le secteur bio en Wallonie, en faisant le lien entre agriculteurs et consommateurs. Pour moi, son impact a été très positif." Selon lui, les clients ont développé une sorte d'exigence de qualité basée sur les habitudes issues de l'agriculture conventionnelle. "Avec des produits où il n'y a pas de "défaut". Par exemple, pour les côtelettes, le consommateur reçoit toujours la même côtelette, la même taille, le même poids. En bio, c'est plus difficile de répondre à ça. J'ai aussi vu des maraîchers du côté de Liège qui n'ont pas pu vendre leurs carottes bio parce qu'il y avait une tache."

Ces modèles alternatifs sont-ils pour autant en danger? "C'est difficile de répondre. Vous avez Coprosain qui est en difficulté, alors qu'à côté, la

coopérative Paysans Artisans va bien et continue de grandir. Mais il est clair que le consommateur regarde aujourd'hui l'achat facile et le moins cher. Les agriculteurs dépendent évidemment du pouvoir d'achat des clients." Une piste pour relancer l'intérêt des produits locaux s'oriente vers les restaurants et les collectivités, telles que les cantines scolaires. Intégrer des produits wallons dans le réseau professionnel aurait déjà un impact. Mais l'enjeu principal se situe dans la communication que l'on peut faire sur les produits bio, locaux, et le circuit court. Il y a actuellement un court-circuit entre les producteurs et les clients.

## Petites marges, grandes surfaces

C'est en tout cas le postulat de Dominique Jacques. "Je voyais il y a quelques jours une communication d'un agriculteur qui expliquait qu'il était moins cher en circuit court et en bio que les grandes surfaces, mais que derrière ça, le consommateur va quand même en grande surface." Le client ne voit probablement pas assez la plus-value dans le fait de payer un peu plus cher. "On doit resensibiliser les consommateurs à acheter des produits dans des structures comme Coprosain, où on leur garantit une qualité et une provenance locale. Quand on a une viande de 100 g et qu'on la cuit, on mangera une pièce de 95 g. Si elle est produite n'importe comment, elle ne fera que 75 g. C'est là-dessus qu'on doit communiquer." C'est peut-être aussi via la communication et la sensibilisation que passera le salut de Coprosain. Verdict le 15 septembre. \*

La coopérative Coprosain a jusqu'au 15 septembre pour trouver un repreneur.







## ALIMENTERRE, 14<sup>E</sup> ÉDITION

- our découvrir différents horizons actuels de l'agriculture en Belgique et dans le monde, le festival Alimenterre aura lieu, cette année, du 13 au 17 septembre à Bruxelles et dans plusieurs villes de Wallonie: Ottignies, Charleroi, Namur, Mons, Liège, Arlon et Verviers. Quelques moments forts:
- Le film d'ouverture Composer les mondes sur la pensée de Philippe Descola et le rapport nature, climat, être vivant (première en Belgique).
- Le film Z.U.T. de François de Saint Georges. Avant-première belge sur la question des pesticides en Wallonie. Une campagne sur l'exportation de pesticides interdits sur le sol européen sera lancée pour l'occasion en lien avec l'agenda européen.



- Le film belge *La Restanza* tourné en Italie sur la coopérative comme solution aux problèmes économiques, écologiques et politiques du territoire.
- Le débat sur la crise alimentaire après la guerre en Ukraine. L'agroécologie y sera présentée comme solution. (Bruxelles, Cinéma Galeries, le 15/9 à 20 h.)
- Le forum "Manger local: nourrir l'extrême droite? Comment relocaliser en solidarité". Pour éviter de voir la crise alimentaire nous liguer les uns contre les autres. (Bruxelles, Cinéma Galeries, le 17/9 à 16h30.)

Programme complet du festival: www.festivalalimenterre.be









#### Moustique

Date: 07-09-2022

Page: 26-27

Periodicity: Weekly

Journalist: Gauthier de Bock

Circulation: 53596

Audience: 266126

Size: 1 012 cm<sup>2</sup>





## L'agriculture de demain

Le festival Alimenterre s'ouvre tandis que des réalités socio-économiques et climatiques frappent nos agriculteurs de plein fouet. Leurs pratiques, des plus traditionnelles aux plus récentes, devront être remises en question.

e qui caractérise notre époque, ce sont les incertitudes". Marc Lateur est responsable du département Sciences du vivant au sein du Centre wallon de recherche agronomique (CRA-W) situé au milieu des champs ceignant Gembloux. Une campagne magnifique mais brûlée par un été sans fin. "Les variations climatiques sévères comme les sécheresses et les inondations, mais aussi les incertitudes politicoéconomiques comme celles liées, par exemple, au conflit ukrainien influent sur la façon de penser l'agriculture belge et wallonne. L'agronomie se réoriente. Ce n'est plus le temps des monocultures." Des entreprises agricoles se sont pourtant tellement spécialisées que, pour elles, il sera difficile de faire marche arrière. "Mais on assiste clairement à des changements: relocalisation et diversification de certaines cultures pour parvenir à des circuits courts, augmentation de la production agricole à destination humaine aux dépens de l'alimentation animale notamment pour les céréales et diversification des activités d'une entreprise agricole en vue d'augmen-



Texte: Gauthier De Bock

ter la valeur ajoutée. "Par exemple, un arboriculteur ne vend plus ses pommes en vrac, il va les presser et vendre du jus en bouteille en vente directe ou organiser du "self-picking" pour augmenter sa marge. "Donc: diversification des cultures et des sources de revenus mais augmentation de la charge de travail." Des conséquences dues avant tout à des préoccupations économiques. Ce ne sont pas les seules.

Le changement climatique a, lui, modifié la considération du monde agricole vis-à-vis de son outil de travail. "Le sol devient de plus en plus prépondérant. On le voit bien dans la période de sécheresse comme celle que l'on vit actuellement mais également lors d'inondations. Des sols qui ont été bien gérés et respectés sont plus résilients lors de crises climatiques. Que ce soit en agriculture biologique ou en en agriculture conventionnelle, le sol devient de plus en plus un capital dont il faut tenir compte." Au sein de ce même CRA-W, Didier Stilmant est responsable du département Durabilité, systèmes et prospectives. Il développe l'idée émise par son collègue chercheur. "Il y a une





réflexion et un début de concrétisation de la préservation de ce capital sol notamment en essayant de maximiser sa couverture tout le long de l'année ce qui limite sa sensibilité à des phénomènes climatiques extrêmes. Par exemple en pratiquant des techniques culturales simplifiées (TCS), consistant à ne pas ou peu labourer et à maintenir en surface les résidus de la récolte précédente. Outre le fait d'améliorer la résilience des sols, ces techniques permettent de participer à la réduction du changement climatique en stockant du carbone dans le sol et de fournir des nutriments qui permettront de ne pas devoir recourir à de coûteux engrais."

## Nouvelles espèces, nouvelles pratiques

Marc Lateur pointe un autre changement agricole tangible lié au climat. "On voit également apparaître chez nous de nouvelles espèces de céréales. Le blé dur, par exemple, qui est traditionnellement cultivé dans les pays du sud de l'Europe et au Maghreb. Il est très bien adapté à la sécheresse. "La filière belge de la pomme de terre évolue également et s'est tournée vers des espèces plus robustes, capables de résister au stress climatique, de se développer avec moins d'eau et moins d'azote (moins d'engrais) et de résister aux maladies. "Tous ces changements de culture vont beaucoup plus vite que ce que l'on croyait. Il y a, actuellement, un coup d'accélérateur..."

Il y a des essais peu concluants. Les tournesols sont adaptés au climat ensoleillé mais gourmands en eau. D'autres sont plus prometteurs, comme les protéagineux (lentilles, pois chiches...) qui seraient à même de combler le déficit de production belge de

Le sorgho, principale céréale pour de nombreuses populations en Afrique et en Asie, a pris racine chez nous.

protéines végétales. L'agronomie de notre pays évolue donc vers une diversification des cultures, une optimisation de la couverture des sols, une adaptation des espèces mais aussi vers une remise en cause des cycles de récolte. "On sait que le pic de sécheresse est de plus en plus précoce au printemps, donc il y a une tendance à privilégier des espèces hivernales. C'est-àdire qu'on sème à l'automne, elles passent l'hiver, elles font leur système racinaire pendant une partie du printemps et lorsque la sécheresse arrive, ces espèces souffrent beaucoup moins parce qu'elles sont déjà bien enracinées. "L'un des symboles les plus forts de l'évolution du climat: les essais fructueux en matière de culture du sorgho, la principale céréale pour de nombreuses populations vivant dans les régions tropicales semiarides d'Afrique et d'Asie. "Maintenant, on reste prudent, modère Marc Lateur. Les scénarios de changement climatique ne sont pas linéaires et peuvent fortement fluctuer. Les gels de printemps chez nous peuvent encore faire de très gros dégâts sur des espèces traditionnellement cultivées plus au sud. Il est certain que de nouvelles espèces apparaîtront en grande quantité dans nos champs. Du reste cela s'est déjà passé. Dans les années 70, il n'y avait pas de maïs. Actuellement, cette céréale à l'origine tropicale - elle provient du Mexique - représente, après les prairies et le froment, la troisième surface agricole utile en Wallonie.

#### Un savoir-faire qui vient du sud

Le changement qui s'opère semble s'éloigner inéluctablement des pratiques de l'agriculture intensive en raison entre autres des coûts liés à l'énergie, aux pesticides et aux engrais artificiels qu'elle induit. "Même si la consommation des produits bio marque le pas, un retour structurel à l'agriculture conventionnelle n'est pas à l'ordre du jour, confirme ainsi Philippe Baret, professeur à la Faculté d'agronomie de l'UCLouvain et président de SOS Faim. Les évolutions futures à prévoir seront le fruit d'une collaboration avec des pays devant faire face depuis toujours à des périodes longues de sécheresse. Au Burkina Faso, pendant sept mois par an, il n'y a pas un jour de pluie..." Pourtant, le taux moyen d'autosuffisance alimentaire y est de plus de 90 %. En guise de comparaison, l'Organisation des Nations unies pour l'alimentation et l'agriculture (FAO) estime ce taux pour la Belgique à 50 %... **≭** 

"Au Burkina Faso, il ne pleut pas sept mois par an, mais ce pays est à 90 % autosuffisant."









#### La Meuse (éd. Liège)

Date: 06-09-2022

Page: 3

Periodicity: Daily

Journalist: -

Circulation: 28000

Audience: 284240

Size: 159 cm<sup>2</sup>



#### LIÈGE

## Le cinéma Le Parc reste fermé

Les fans du cinéma Le Parc, à par de la suie. Et le café n'a pas Droixhe, devront se montrer encore un peu patients. Suite à l'incendie qui a ravagé le magasin « Les Petits Riens », des travaux de nettoyage s'imposent dans le cinéma.

Dans la nuit de vendredi à samedi, un incendie s'est déclaré dans le magasin «Les Petits Riens », situé rue Paul-Joseph Carpay à Droixhe. Les pompiers de liège sont très rapidement arrivés sur les lieux et ils ont maîtrisé le sinistre qui n'a pas fait de blessé. Quant aux dégâts, ils sont importants.

Dans la rue, les voisins ont également été impactés par l'incendie. Ainsi, le cinéma et le café « Le Parc », eux aussi situés rue Paul-Joseph Carpay, ont été fermés au public à la suite de l'incendie.

L'asbl «Les Grignoux» qui gère les deux établissements donnait quelques détails.

« Nous vous rassurons : le cinéma le Parc n'a été touché que été impacté...

Un premier état des lieux a pu être établi par une société de nettoyage industriel mais nous ne pouvons pas encore dire dans quels délais le travail pourra être réalisé. Il nous faut en effet l'accord de notre assureur avant de faire nettover le hall, les loges, la cabine et la salle.

Les événements programmés à commencer par le Festival Alimenterre le 13 septembre prochain - sont, pour l'instant, maintenus mais les préventes ne sont cependant pas encore ouvertes.

Concernant les places achetées dans le cadre de l'opération «J'peux pas, j'ai cinéma», le remboursement des places a été lancé par l'organisation et, demain, de nouvelles séances seront mises en ligne sur le site jaicinema.be (sauf au Parc évidemment). Nous vous accueillons donc toujours volontiers dans nos salles à Liège, au cinéma Churchill et au Sauvenière.»

A.B.



L'intervention. © Steph Picture







#### www.cncd.be

Date: **05-09-2022** 

Periodicity: Continuous

Journalist: -

Circulation: 0
Audience: 1000

https://www.cncd.be/festival-alimenterre-2022-belgique

#### Festival alimenterre 2022



#### 13/09/2022 > 18/09/2022

Le festival qui questionne nos manières de cultiver et d'habiter la terre.

Le Festival Alimenterre revient à Bruxelles (Cinéma Galeries) et en Wallonie pour la 14e année consécutive, avec une sélection de documentaires et de courts-métrages, des rencontres ancrées dans l'actualité, des débats éclairants, des ateliers collectifs, des concerts et DJ sets aux rythmes endiablés et bien d'autres surprises. Dans une ambiance festive et conviviale, l'édition 2022 s'ouvre à d'autres genres et formes artistiques : films de fiction et d'anticipation, ateliers de labo-fiction et joutes verbales.

















#### Le Sillon Belge

Date: 01-09-2022

Page: 9

Periodicity: Weekly

Journalist: -

Circulation: 22000 Audience: 69440

Size: 248 cm<sup>2</sup>



## Du 13 au 17 septembre

## Le Festival AlimenTerre questionne nos habitudes

Depuis 14 ans, le Festival AlimenTerre est un espace d'informations et d'échanges sur les enjeux fondamentaux de l'alimentation et de l'agriculture dans le monde. Du 13 au 17 septembre il proposera simultanément des projections suivies d'échanges dans différents points de rencontre.

e sera à Bruxelles, Ottignies-Louvain-la-Neuve, Charleroi, Mons, Namur, Liège, Verviers. Et du 22 septembre au 19 octobre, des décentralisations à Laeken, Molenbeek, dans le sud Luxembourg et, enfin. à Tournai en avril 2023.

Le Festival AlimenTerre est organisé par SOS Faim, une ONG de développement, active depuis 1964 dans la lutte contre la faim et la pauvreté en milieu rural, en Afrique et en Amérique latine.

#### Dans le contexte de la crise alimentaire

Après le Covid-19, c'est la guerre en Ukraine qui fait planer des risques énormes sur la sécurité alimentaire mondiale. « Face à la flambée du prix des denrées alimentaires, des mesures doivent être prises d'urgence sans remettre en cause la nécessité d'un changement en profondeur, car chaque crise mondiale illustre la vulnérabilité et l'inadéquation de notre 21 ème siècle », plaident les organisateurs du festival.

Ainsi, face à ces préoccupations actuelles dans les pays du Sud, mais également en Belgique, le festival entend appeler à une solidarité tant au coin de la rue qu'au coin du monde. En termes de programmation, cela se traduira, notamment, par la mise en lumière des acteurs bruxellois de l'aide alimentaire et de la lutte contre le gaspillage ou l'organisation d'une rencontre sur les impacts de la crise et les solutions durables à y apporter.

Côté programmation toujours, cette année, encore plus que les éditions passées, le Festival AlimenTerre programmera des films tournés au Sud. Huit films seront en compétition pour le prix AlimenTerre. S'y ajoutent des

Le festival AlimenTerre entend appeler à une solidarité tant au coin de la rue qu'au coin du monde.

concerts, des DJ sets, de performances artistiques...

système alimentaire face aux défis du Chaque année, SOS Faim invite un représentant d'organisations paysannes situées en Afrique ou en Amérique du Sud pour qu'il apporte une analyse du terrain. Khady Thiané Ndoye sera l'invitée d'honneur de cette édition. Elle est chargée du programme «Accès durable à une alimentation saine et nutritive » de Cicodev Sénégal, l'institut panafricain de recherche, de formation et d'action pour la citoyenneté, la consommation et le développement en Afrique.

#### La science-fiction et l'anticipation en invitées surprises

Cette année, et pour la première fois, le Festival AlimenTerre s'ouvre à de nouveaux genres.

Les récits postapocalyptiques, de science-fiction, d'anticipation, posteffondrement, post-pandémie nourrissent les esprits et aident à penser l'après. Ils stimulent de nouveaux imaginaires politiques chez les citoyens plus jeunes ou parfois moins convaincus par l'urgence environnementale. Les récits fictionnels environnementaux sont autant de possibilités de penser le monde sur le long terme. Ils sont une des voies pour tester et créer des futurs et dans ce sens, ils peuvent servir de leviers pour ouvrir des perspectives politiques.

C'est pourquoi la programmation intègre, cette année, également des projections de courts et longs métrages « SF », des ateliers d'anticipation et de mise en situation...

Info supplémentaires et réservation : www.festivalalimenterre.be.









#### Ciné-Télé-Revue

Date: 01-09-2022

Page: 102

Periodicity: Weekly

Journalist: Jean-Jacques Lecocq

Circulation: 185631

Audience: 863935

Size: 524 cm<sup>2</sup>



### ACTU CINÉ PAR JEAN-JACQUES LECOCQ - JJLECOCQ@CINETELEREVUE.BE







Une nuit, une jeune femme est brûlée vive alors qu'elle rentrait chez elle, à Grenoble. « Comme dans 20 % des enquêtes menées par la PJ », précise d'entrée le film, ce meurtre épouvantable va rester irrésolu. Le réalisateur Dominik Moll nous fait entrer au cœur de l'enquête avec un réa-lisme quasi documentaire. Inspiré de «18.3 : Une année à la PJ », de Pauline Guéna, son film montre le quotidien de policiers (Bastien Bouillon et Bouli Lanners) pris entre leurs émotions, leur ego, le manque de moyens, la lassitude, et devant assurer les confrontations avec les parents de la victime comme avec les suspects. On voit aussi le séisme que provoque auprès des proches le dé-tricotage de la vie de la victime. En somme, tout ce qu'on ne voit jamais dans les émissions d'en-quête façon «Faites entrer l'accusé». A la fois sordide et banal, loin de la fascination morbide pour le crime trop souvent flattée, un film qui a une véritable valeur morale.

## En salle aussi...



#### Avec amour et acharnement

Drame français de Claire Denis avec Vincent Lindon, Juliette Binoche. Jean et Sara vivent ensemble depuis dix ans. Quand ils se sont rencontrés, Sara par-

tageait la vie de François, le meilleur ami de Jean et son grand admirateur à l'époque où Jean jouait au rugby en professionnel. Jean et Sara s'aiment. Un jour, Sara aperçoit François dans la rue. Il ne la remarque pas, mais elle est submergée par la sensation que sa vie pourrait soudainement changer.



#### **Nobody Knows**

Drame japonais de Hirokazu Kore-eda avec Yûya Yagira, Ayu Kitaura. Quatre enfants vivent paisiblement avec leur mère dans un petit appartement à Tokyo. Ils sont tous de pères

différents et ne sont jamais allés à l'école. Le propriétaire ignore même l'existence de trois d'entre eux. Un jour, leur mère disparaît en laissant un peu d'argent et un mot à l'attention de l'aîné pour qu'il s'occupe de ses frères et sœurs



#### **Festival Alimenterre**

La 14º édition du festival Alimenterre se tiendra à Bruxelles et en Wallonie du 13 au 17 septembre. Ce festival met en avant l'agri-

culture écologique à travers la diffusion de documentaires, de courts métrages, de rencontres d'invités, de débats et d'ateliers mais aussi via la musique. Cette année, l'ouverture artistique a été faite sur des genres encore jamais explorés auparavant dans le cadre du festival, notamment la science-fiction. Infos : festivalalimenterre.be.

#### La dégustation \*\*

Un caviste qui verse un peu trop dans l'alcoolisme est obligé d'arrêter de boire, ce qui n'améliore pas son humeur, déjà assombrie par le deuil inef-façable de son petit garçon. Mais un jour entre une nouvelle cliente, une femme un peu naïve et empruntée, qui insiste pour suivre une dégustation de vins. Elle a aussi décidé de « faire un bébé toute seule ». Créée au théâtre, déjà par Isabelle Carré et Bernard Campan, juste avant que le covid ne stoppe tout, cette pièce d'Ivan Calbérac devient un joli petit film du dimanche, aussitôt oublié que vu. Le vrai regret est que le duo de « Se sou-venir des belles choses » peine cette fois à nous convaincre. Isabelle Carré, surtout, minaude exagérément, donnant l'impression de ne pas savoir par quel bout prendre l'héroïne qu'elle incarne. Sans que ce soit raté, il y avait mieux à faire avec cette rencontre de deux solitudes en mal d'enfant









#### www.sillonbelge.be

Date: **30-08-2022** 

Periodicity: Continuous

Journalist: -

Circulation: **559**Audience: **559** 

https://www.sillonbelge.be/9647/article/2022-08-30/du-13-au-17-septembre-le-festival-alimenterre-questionne-nos-habitudes

## Du 13 au 17 septembre: le Festival AlimenTerre questionne nos habitudes



Depuis 14 ans, le Festival AlimenTerre est un espace d'informations et d'échanges sur les enjeux fondamentaux de l'alimentation et de l'agriculture dans le monde. Du 13 au 17 septembre il proposera simultanément des projections suivies d'échanges dans différents points de rencontre.

Ce sera à Bruxelles, Ottignies-Louvain-la-Neuve, Charleroi, Mons, Namur, Liège, Verviers. Et du 22 septembre au 19 octobre, des décentralisations à Laeken, Molenbeek, dans le sud Luxembourg et, enfin, à Tournai en avril 2023.

Le Festival AlimenTerre est organisé par SOS Faim, une ONG de développement, active depuis 1964 dans la lutte contre la faim et la pauvreté en milieu rural, en Afrique et en Amérique latine.

#### Dans le contexte

Après le Covid-19, c'est la guerre en Ukraine qui fait planer des risques énormes sur la sécurité alimentaire mondiale. « Face à la flambée du prix des denrées alimentaires, des mesures doivent être prises d'urgence sans remettre en cause la nécessité d'un changement en profondeur, car chaque crise mondiale illustre la vulnérabilité et l'inadéquation de notre système alimentaire face aux défis du 21ème siècle », plaident les organisateurs du festival.







Ainsi, face à ces préoccupations actuelles dans les pays du Sud, mais également en Belgique, le festival entend appeler à une solidarité tant au coin de la rue qu'au coin du monde. En termes de programmation, cela se traduira, notamment, par la mise en lumière des acteurs bruxellois de l'aide alimentaire et de la lutte contre le gaspillage ou l'organisation d'une rencontre sur les impacts de la crise et les solutions durables à y apporter.

Côté programmation toujours, cette année, encore plus que les éditions passées, le Festival AlimenTerre programmera des films tournés au Sud. Huit films seront en compétition pour le prix AlimenTerre. S'y ajoutent des concerts, des DJ sets, de performances artistiques...

Chaque année, SOS Faim invite un représentant d'organisations paysannes situées en Afrique ou en Amérique du Sud pour qu'il apporte une analyse du terrain. Khady Thiané Ndoye sera l'invitée d'honneur de cette édition. Elle est chargée du programme « Accès durable à une alimentation saine et nutritive » de Cicodev Sénégal, l'institut panafricain de recherche, de formation et d'action pour la citoyenneté, la consommation et le développement en Afrique.

La science-fiction et l'anticipation en invitées surprises

Cette année, et pour la première fois, le Festival AlimenTerre s'ouvre à de nouveaux genres.

Les récits postapocalyptiques, de science-fiction, d'anticipation, post-effondrement, post-pandémie nourrissent les esprits et aident à penser l'après. Ils stimulent de nouveaux imaginaires politiques chez les citoyens plus jeunes ou parfois moins convaincus par l'urgence environnementale. Les récits fictionnels environnementaux sont autant de possibilités de penser le monde sur le long terme. Ils sont une des voies pour tester et créer des futurs et dans ce sens, ils peuvent servir de leviers pour ouvrir des perspectives politiques.

C'est pourquoi la programmation intègre, cette année, également des projections de courts et longs métrages « SF », des ateliers d'anticipation et de mise en situation...

Info supplémentaires et réservation: www.festivalalimenterre.be.





#### PRINT MEDIA SOS FAIM

Ref: 43251 / NC1697459





#### Brusseleir

Date: 01-09-2022

Page: 26

Periodicity: Monthly

Journalist: -

Circulation: 100000

Audience: Size: 16 cm<sup>2</sup>



#### Alimenterre 13 > 17.9

Cinéma Galeries – 26
Galerie de la Reine – 1000
– festivalalimenterre.be.
Une sélection de documentaires
pour dénoncer les désordres
agricoles et alimentaires dans
le monde et proposer des
alternatives pour relever ces
défis. Cette édition s'allie au
festival Nourrir Bruxelles.





#### PRINT MEDIA SOS FAIM

Ref: 43251 / NC1697454





#### Brusseleir

Date: 01-09-2022

Page: 29

Periodicity: Monthly

Journalist: -

Circulation: 100000

Audience: Size: 16 cm<sup>2</sup>



#### Alimenterre 13 > 17.9

Cinema Galeries – Koninginnegalerij 26 – 1000 – festivalalimenterre.be.

Een selectie van documentaires die de verstoorde landbouw en voedselvoorziening in de wereld aankaarten en alternatieven voorstellen om deze uitdagingen aan te gaan. Deze editie bundelt haar krachten met het festival Brusselse Kost.







#### www.cncd.be

Date: 30-08-2022

Periodicity: Continuous

Journalist: -

Circulation: 0
Audience: 1000

https://www.cncd.be/Guerre-en-Ukraine-quelles

## Guerre en Ukraine : quelles solutions durables face à la crise alimentaire ?



Une conférence avec Laurence Roudart (ULB); Khady Ndoye (CICODEV); Jonathan Peuch (FIAN Belgium); Thierry Kesteloot (Oxfam Solidarité) et Thomas Huyberechts (FUGEA). Dans le cadre du Festival Nourrir Bruxelles et du Festival Alimenterre. Rencontre suivie d'un DJ set de Rokia Bamba.

Venez fêtez l'inauguration du Festival Nourrir Bruxelles dans le cadre de leur 2e année de collaboration avec le Festival Alimenterre! À cette occasion, ne manquez pas cette grande rencontre autour du thème « Guerre en Ukraine : quelles solutions durables face à la crise alimentaire » ?

#### LA CONFÉRENCE

L'Ukraine est depuis longtemps considérée comme le grenier du monde. La guerre en cours impacte directement sa capacité à exporter ses denrées agricoles et les marchés internationaux s'emballent. Si le conflit perdure, une crise alimentaire grave est à craindre au niveau mondial. Elle frappe déjà les ménages au budget les plus serrés, dans le Sud global mais aussi en Belgique.

La crise en Ukraine est un rappel supplémentaire de la nécessité d'investir dans la transformation de nos systèmes alimentaires pour les rendre justes, durables, résilients et capables de garantir le droit à l'alimentation pour tous-tes.







Afin de croiser les expertises et les expériences sur le sujet, nous aurons le plaisir d'accueillir :

Laurence Roudart (ULB)

Khady Ndoye (CICODEV)

Jonathan Peuch (FIAN Belgium)

Thierry Kesteloot (Oxfam Solidarité)

Thomas Huyberechts (FUGEA)

#### DJ SET DE ROKIA BAMBA

Les goûts de Rokia Bamba sont cosmopolites et exotiques. Productrice radio, Rokia Bamba mêle dans ses sets son savoir-faire technique à sa grande culture musicale. Attendez-vous à un mélange de hip-hop, de groove, de house sur des rythmes africains allant de la rumba au gospel. Une soirée vibrante en perspective!

#### AU PROGRAMME:

Petits tapas offerts concoctés par Apus & les Cocottes volantes

Mot d'introduction

Grande rencontre

DJ set de Rokia Bamba





#### PRINT MEDIA SOS FAIM

Ref: 43251 / NC1695674





#### **BioTempo**

Date: 01-09-2022

Page: 82+83

Periodicity: Monthly

Journalist: n/a

Circulation: 40000

Audience: -

Size: 996 cm<sup>2</sup>



#### Comprendre



Un superbe film à voir en septembre dans le cadre du Festival Alimenterre. Des récits de vie émouvants et forts, ceux de paysannes du sud-est du Pérou, dans les vastes régions de haute altitude, entre les villes de Cuzco et de Puno. Des femmes qui s'accrochent à leurs traditions ancestrales et luttent quotidiennement pour travailler la terre, malgré la menace que représente le changement climatique.

Par Pierre Coopman

ue se passera-t-il si nous arrêtons de cultiver du mais, cesserons-nous d'exister ? » demande l'une des femmes en quechua, la langue maternelle de la majorité des paysans du Pérou. Dans la cosmovision andine, les femmes et la terre sont fortement liées, car elles sont toutes deux capables de donner la vie.

Mais la vie, précisément, est menacée par la dégradation de l'environnement. À Lucre, au sud de Cuzco, Eliana Garcia explique que sa région est connue pour la culture traditionnelle du maïs. Elle pratique encore cette culture à la manière de ses grandsparents : « À l'époque de ma grand-mère, il y avait des crapauds. C'est un régulateur de l'agriculture, les crapauds contrôlent. Mais maintenant ils ont disparu, c'est presque un luxe de voir un crapaud par ici. C'est pour cela

qu'il y a plus d'infestations. Et si l'on continue à traiter ça avec des produits chimiques, ça rendra la terre stérile. Celui qui connaît la terre, le peuple paysan, reconnait la qualité de la terre quand il en prend possession. Cela se sent. Si l'odeur ressemble au humus, alors elle a des nutriments, elle porte la vie. Mais si tu prends une terre qui est fumigée année après année, elle n'a plus cette odeur. »

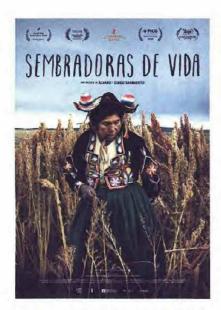
#### **Urgence climatique**

Le documentaire nous sensibilise aux réalités de l'urgence climatique. Justa Quispe, une paysanne des haut plateaux péruviens, explique : « Le calendrier agricole a changé, il ne pleut pas quand il devrait ou il pleut subitement. Les animaux souffrent du manque d'eau. Ma maman m'a dit que le temps de la faim reviendrait. Quand elle était petite, il s'est passé la même chose. Le changement climatique nous préoccupe.









Le fourrage n'a pas beaucoup poussé. Le quinoa serait plus grand. Il y a des gelées, peu de pluie. La pomme de terre a gelé. »

#### Découvrir le Pérou de l'intérieur

Le documentaire « Semeuses de Vie » est une perle du cinéma documentaire sudaméricain. La narration du film est équilibrée, la photographie et le travail sonore sont soignés. Le film avait été remarqué à la Berlinale (festival du film de Berlin) en 2019, il a ensuite été primé dans des dizaines de festivals en Europe et en Amérique. C'est que les réalisateurs péruviens Alvaro et Diego Sarmiento portent un regard affûté sur la vie des paysannes du Pérou.

Diego Sarmiento explique: « Nous avons voulu rappeler que la célèbre gastronomie péruvienne existe grâce au travail de ces femmes. Reliées par la sororité, elles endossent le rôle de protectrices de la terre contre l'industrialisation de l'agriculture, l'utilisation de pesticides chimiques et les semences génétiquement modifiées... Nous voulons également mettre en valeur la culture indigène du Pérou car elle est l'un des fondements de notre identité. Ce n'est pas seulement la nourriture, le Pérou c'est beaucoup plus. Nos médias prêtent peu d'attention à la vie de nos campagnes. Tout est trop centralisé à Lima, la capitale côtière, sur l'océan Pacifique. Il faut aussi montrer

comment les gens vivent à l'intérieur du pays.»

#### Don et troc

Profondément attaché à la transmission de l'héritage culturel associé aux rituels ancestraux, le film parle de respect de la terre, de préservation de la qualité de la diversité des semences, de conservation en lieu sûr, de système d'échange vertueux. Pour illustrer les vertus du don et de l'échange le film nous emmène voir une fête traditionnelle à Raqchi, un site inca situé à une altitude de 3 500 mètres. Il s'y déroule une cérémonie de troc de semences.

Eliana Garcia rappelle qu'« échanger tes variétés avec les autres, c'est mieux. C'est plus riche pour ta culture et elle se développe mieux. Elle résiste mieux. Tu auras une plus grande production». A travers l'action de femmes péruviennes comme Eliana Garcia, ce film rend hommage à des valeurs universelles.

#### Du Pérou à Svaldbard, vers l'avenir de la vie

Par leur travail, les cinéastes Alvaro et Diego Sarmiento suscitent des questions sur l'avenir de l'humanité et le rôle des peuples en tant que garants de l'environnement et de la vie.

Le moment le plus intense du film, nous le vivons lorsque les réalisateurs accompagnent un petit groupe de paysannes péruviennes qui ont eu l'autorisation de





se rendre dans la Réserve mondiale de semences du Svalbard, dans l'océan Arctique: « On a pensé qu'il vaudrait mieux séparer les semences pour qu'elles ne disparaissent pas. Nous avons appris qu'au Pôle Nord il existe un lieu que l'on appelle l'Arche de Noé (...) Nous étions contentes parce que nos graines ne vont pas disparaître. Mais nous étions aussi inquiètes, c'était comme quitter un être cher. »

## Le Festival Alimenterre

Des films, des débats et des rencontres pour cultiver et habiter la terre autrement!

Depuis 14 ans, le Festival Alimenterre est un espace incontournable d'information et d'échanges sur les enjeux fondamentaux de l'alimentation et de l'agriculture dans le monde. À travers des cinés-débats, des rencontres, des animations et des moments festifs, le festival alerte le public sur les désordres agroalimentaires et nous fait découvrir les alternatives et les pistes d'actions pour accélérer la transition agroécologique.

Cette année, le Festival Alimenterre revient du 13 au 17 septembre à Bruxelles et en Wallonie : Namur, Liège, Verviers, Ottignies, Mons et Charleroi. Au programme : une sélection de 8 films documentaires, des courts-métrages, une programmation spéciale science-fiction, des ateliers et des concerts! Face à l'urgence environnementale et sociale d'aujourd'hui, il est temps de créer du lien, du collectif et d'AGIR!

Toutes les infos sur : www.festivalalimenterre.be



#### www.bruxelles-city-news.be



Date: 28-08-2022

Periodicity: Continuous

Journalist: -

Circulation: 0 Audience: 1000

https://bruxelles-city-news.be/reservez-vos-places-pour-le-festival-alimenterre-202/

Réservez vos places pour le Festival Alimenterre 202



La programmation 2022 du Festival Alimenterre est en ligne!

Le festival qui questionne nos manières de cultiver et d'habiter la terre.

Alimenterre revient à Bruxelles (Cinéma Galeries) et en Wallonie pour la 14ème année consécutive, avec une sélection de documentaires et de courts-métrages, des rencontres ancrées dans l'actualité, des débats éclairants, des ateliers collectifs, des concerts et DJ sets aux rythmes endiablés et bien d'autres surprises. Dans une ambiance festive et conviviale, l'édition 2022 s'ouvre à d'autres genres et formes **artistiques** : films de fiction et d'anticipation, ateliers de labo-fiction et joutes verbales.

Découvrez le <u>teaser</u> du Festival Alimenterre 2022 :



#### **LES DATES & LIEUX 2022**

#### MARDI 13 > SAMEDI 17 SEPTEMBRE

Bruxelles | Ottignies-Louvain-la-Neuve | Charleroi | Mons | Namur | Liège | Verviers

#### ET DES DÉCENTRALISATIONS TOUTE L'ANNÉE :

Laeken | Molenbeek | Namur (FIFF Campus) | Sud Luxembourg | Tournai



#### PRINT MEDIA SOS FAIM

Ref: 43251 / NC1687625





#### Gael

Date: 01-09-2022

Page: 152

Periodicity: Monthly

Journalist: Camille Hanot

Circulation: 37950

Audience: 176200

Size: 524 cm²



#### Namur

PAR CAMILLE HANOT

#### LIFESTYLE

#### **COMME CHEZ SOI**

Au commencement, les Cup'inn, c'est une histoire de pâtisseries maison, de chocolat chaud et de papote au coin d'une table. Mais c'est aussi un amour des beaux endroits, des beaux objets et de la décoration intérieure. Quand la surface en face de leur salon de thé s'est libérée, Amélie et sa team n'ont donc pas hésité à sauter sur l'occasion pour ouvrir leur concept store. À La Maison, on retrouve tous les coups de cœur des Cup'inn, du petit mobilier aux cosmétiques en passant par les bijoux de marques exclusives dans le Namurois LA MAISON, 14, RUE HAUTE-MARCELLE, 5000 NAMUR. LAMAISONBYLESCUPINN.BE.



#### SORTIE



#### CINÉ-DÉBAT

Du 13 au 17 septembre, direction le cinéma Caméo à Namur pour la 14º édition du festival Alimenterre. Au programme, des projections de films esthétiques et politiques sur les enjeux fondamentaux de l'alimentation et de l'agriculture dans le monde. Les 8 documentaires en compétition sont suivis de débats, d'échanges et d'animations pour approfondir les thématiques.



**VINTAGE** 

Adepte de la seconde main depuis des années mais ayant du mal à trouver le vintage qu'elle aime à Namur, Louise a décidé de créer **Bonne Maman**, une friperie à son image. Dans sa boutique, on trouve des vêtements et accessoires, pour toutes et tous dans toutes les tailles, des années 1960 jusqu'au début des années 2000. En bonus? L'ambiance totalement seventies en rouge et orange! Eau, bonbons, toilette, coin salon pour papoter sont également à disposition.

BONNE MAMAN. 54. RUE DES CARMES, 5000 NAMUR. CHEZBONNEMAMAN.BE.



2 X

#### Food

#### PLANT-BASED

Restaurant végétarien et végétalien travaillant des produits de circuit court et/ou biologiques, Paon du jour promeut également la culture. Des expositions avec concert pour mettre en avant les petits créateurs et créatrices y ont lieu tous les mois. Un établissement fondé par Julie, qui l'a pensé comme une safe place où l'on se sent bien avant tout.

5000 NAMUR. FACEBOOK.COM/PAONDUJOURNAMUR.

#### 2

#### **VEILLER AU GRAIN**

Adeline, l'ancienne cheffe pâtissière de chez MOK à Bruxelles, vient d'ouvrir son propre établissement à Gembloux. Au menu de **Brioche Atelier**: des brioches, cookies, cakes et autres douceurs faites maison à déguster sur place ou à emporter aussi bien tôt le matin qu'à midi ou à l'heure du goûter. Des options végétales et sans gluten sont disponibles. Pour accompagner le tout, on déguste du thé de qualité ou un café de la torréfaction MOK.

BRIOCHE ATELIER, 6, PLACE DE L'HÔTEL DE VILLE, 5030 GEMBLOUX.
FACEBOOK.COM/BRIOCHE.ATELIER.



## BONNES VIBES Se ressourcer rapider rière Sphère Harmony

Se ressourcer rapidement et profondément, c'est toute l'idée derrière **Sphère Harmony**, un concept développé par Audrey Le Grand. En pratique: durant 21 minutes, le ou la cliente est accompagné(e) par une douce musique, des vidéos envoûtantes et des lampes en cristal de roche qui vont rééquilibrer ses centres énergétiques. Les cristaux de roche ayant une vibration neutre, le corps va se calquer sur la fréquence des cristaux et ressentir une profonde harmonie. À TESTER E.A. AU CENTRE HOLISTIQUE O CŒUR DE LA VIE.

649, RUE DE SCLAIGNEAU, 5300 VEZIN. PLUSHARMONY.BE.







#### PRINT MEDIA SOS FAIM

Ref: 43251 / NC1687622





#### Gael

Date: 01-09-2022

Page: 151

Periodicity: Monthly

Journalist: Caroline Dunski

Circulation: 37950

Audience: 176200

Size: 521 cm<sup>2</sup>



### Hainaut

PAR CAROLINE DUNSKI.

#### FESTIVAL

#### REPENSER LE MONDE

Dans le cadre du festival **Alimenterre** qui questionne nos manières de cultiver et d'habiter la terre, le 15 septembre, le Quai 10 à Charleroi diffuse *La Restanza* en présence de sa réalisatrice Alessandra Coppola et propose un débat sur la propriété et l'économie des communs. À voir aussi avec un débat sur les enjeux de la colonisation, le film *White Cube* de l'artiste et cinéaste Renzo Martens, au Plaza Arthouse Cinéma à Mons le 16 septembre. **ALIMENTERRE.ORG.** 



Fabrice Murgia.



Le 24 septembre, les Louviérois et Louviéroises iront à nouveau décrocher la lune. C'est **Fabrice Murgia** qui signera la 8º édition de cet opéra urbain qui sera multiethnique et valorisera la culture de chaque habitant de la Cité des loups.



#### RÊVE ET RÉALITÉ

MODE

Partant de la conviction que « lorsqu'on rêve tout seul, ce n'est qu'un rêve, alors que lorsqu'on rêve à plusieurs, c'est déjà une réalité », Jacqueline Lienard et Alfredo Longo, artiste connu pour ses sculptures faites à partir de canettes compactées, ont créé Il est temps de rêver, un concept Fashion Gallery où ils réunissent mode et art. Ils y présentent des tenues de cérémonie, du prêt-à-porter et des accessoires réalisés par des créateurs belges, ainsi que les ceuvres d'artistes peintres, sculpteurs et photographes nationaux et internationaux.

326BIS, CHAUSSÉE DU RŒULX, 7000 MONS.

#### SORTIES



#### SILLY SILENCE

Encordés par le scénographe Sébastien Boucherit, les arbres du bois de Silly servent de cimaises aux photos du photographe animalier belge **Michel d'Oultremont**. Le dimanche 25 septembre, profitez d'une balade découverte des champignons en compagnie de mycologues pour croiser, au détour d'un sentier, un ours brun, un coyote ou un bouquetin des Alpes saisis dans toute la beauté de leur nature sauvage.

JUSQU'AU 30/9. SILLY.BE.



#### PAR ENCHANTEMENT

Du 3 au 18 septembre, la **Biennale d'art contemporain et patrimoine** se tiendra dans le parc d'Enghien. Quinze artistes contemporains se joueront des codes du merveilleux et de l'étrange dans une édition qui incite à la rêverie, au mystère et à la joie. Les interventions des artistes ponctueront le parc, mais aussi de nombreux espaces rarement (ou jamais) ouverts au public. **EXPO-MIROIRS-PARC-ENGHIEN.BE.** 









#### **Syndicats Magazine**

Date: 01-07-2022

Page: 33

Periodicity: Monthly

Journalist: -

Circulation: 1000 Audience: 1000

Size: 518 cm<sup>2</sup>





#### **FESTIVAL ALIMENTERRE**

## Questionner nos manières de cultiver, de manger, pour mieux vivre

e festival Alimenterre, que nous présentons chaque année dans ces pages, revient à Bruxelles et en Wallonie, du 13 au 17 septembre. Au programme, une sélection de documentaires et de courts-métrages, des rencontres et débats, des ateliers collectifs, des concerts et DJ sets... Dans une ambiance festive et conviviale, l'édition 2022 s'ouvre à d'autres genres et formes artistiques : films de fiction et d'anticipation, performances artistiques et joutes verbales.



L'agriculture est l'art d'honorer la terre. Dans l'encyclopédie de Diderot et D'Alembert, elle est définie comme le plus beau et le plus essentiel des arts, nous dit Julie van der Kar, responsable du Festival Alimenterre. « Son enjeu est de nourrir les hommes, mais aussi de vivre avec la terre et de l'aimer. Aujourd'hui, nous nous en sommes bien éloignés. L'agriculture productiviste tue la terre et ceux qui la cultivent. Étrange paradoxe! L'agriculture écologique n'est ni une alternative ni un phénomène de mode.

#### « L'agriculture productiviste tue la terre et ceux qui la cultivent. »

La sélection officielle 2022 rassemblera des films issus de divers continents. Les thématiques abordées dans ces 8 documentaires traverseront les préoccupations de notre monde actuel et permettront de porter un regard différent sur notre manière de penser et d'agir : qu'appelle-t-on la nature?, la force du collectif dans l'agriculture, le rôle des femmes, la (dé) colonisation agricole, la crise alimentaire, la relocalisation de l'alimentation, les luttes écologiques sur le continent africain, l'accaparement des terres et des mers, la marchandisation des communs, l'exportation de pesticides interdits et le lien entre agriculture et santé, le rôle des ONG, les migrations...



#### **EN PRATIQUE**

L'édition 2022 se déroulera du 13 au 17 septembre simultanément à :

- Bruxelles | Cinéma Galeries
- Ottignies-Louvain-la-Neuve | Centre Culturel d'Ottignies, Maison de la Laïcité Hypathia
- Charleroi | Quai10
- Mons | Plaza Arthouse Cinema
- Namur | Cinéma Caméo
- Liège | Cinéma Le Parc, Centre Culturel Les Chiroux, L'Aquilone, Centre Liégeois du Beau-Mur
- Verviers | Centre Culturel Spa-Jalhay-Stoumont, Centre Culturel de Dison, Centre Culturel de Stavelot-Trois-Ponts, Fromagerie du Bairsoû

Des décentralisations sont prévues dans toute la Wallonie, par la suite. Tout le programme, ainsi que le descriptif des films et des rencontres, est détaillé sur 🗲 festivalalimenterre.be

#### LIÈGE-LUXEMBOURG

#### Nouveaux taux de cotisations de la Fédération des Métallurgistes FGTB

La Fédération des Métallurgistes FGTB de Liège-Luxembourg informe tous ses affiliés, qu'à dater du 1er juillet 2022, les taux de cotisations syndicales s'établissent comme suit : Actifs 18,30 € • Actifs (jeunes) 13,50 € • Prépensionnés 15,15 € • Chômeurs complets 11,80 € • Malades + 1 mois 11,80 € • Invalides 11,80 € • Temps partiels 13,85 € • Pensionnés 3,85 €.

Pour rappel, les affiliés en ordre de cotisations en octobre 2022 bénéficieront d'une prime syndicale dont le montant variera en fonction du taux de cotisation.









#### www.tchak.be

Date: 18-07-2022

Periodicity: Continuous Journalist: Yves Raisiere Circulation: 0 Audience: 1000

https://tchak.be/index.php/2022/07/18/alimenterre-2022-festival-bruxelles-wallonie/

#### Alimenterre: un festival pour cultiver et habiter la terre autrement



#### 18 juillet 20222 min read

Du 13 au 17 septembre 2022, Tchak est le partenaire du Festival Alimenterre organisé par SOS Faim ; des films, des débats et des rencontres pour cultiver et habiter la terre autrement.

Communiqué de presse - partenariat

Depuis 14 ans, le Festival Alimenterre est un évènement incontournable sur les enjeux fondamentaux de l'alimentation et de l'agriculture dans le monde.









Dans une ambiance festive et à travers des cinés-débats, des rencontres et des animations, le festival sensibilise les spectateurs aux désordres agroalimentaires et leur fait découvrir les alternatives et les pistes d'actions concrètes pour accélérer la transition agroécologique.

Cette année, le Festival Alimenterre revient donc du 13 au 17 septembre à Bruxelles et en Wallonie : Namur, Liège, Verviers, Ottignies, Mons et Charleroi.

Au programme : une sélection de 8 films documentaires, des courts-métrages, une programmation spéciale science-fiction, des ateliers et des concerts!

Face à l'urgence environnementale et sociale d'aujourd'hui, il est temps de créer du lien, du collectif et AGIR!











#### **BioTempo**

Date: 01-07-2022

Page: 83

Periodicity: Monthly

Journalist: -

Circulation: 40000

Audience: -

Size: **140 cm²** 





# LE FESTIVAL DE FILMS ALIMENTERRE REVIENT DU 13 AU 17 SEPTEMBRE 2022

Le festival qui questionne nos manières de cultiver et d'habiter la terre. Alimenterre revient à Bruxelles et en Wallonie pour la 14ème année consécutive, avec une sélection de documentaires et de courts-métrages, des rencontres ancrées dans l'actualité, des débats éclairants, des ateliers collectifs, des concerts et DJ sets et bien d'autres surprises. Dans une ambiance festive et conviviale, cette édition s'ouvre à d'autres genres et formes artistiques : films de fiction et d'anticipation, performances artistiques. Pour nous aider à penser AUTREMENT notre relation à l'alimentation, à la terre, au territoire, au vivant et à l'autre. Face à l'urgence environnementale et sociale d'aujourd'hui, il est temps de quitter la « civilisation du cocon » pour créer du lien, du collectif et AGIR.

Infos: festivalalimenterre.be









#### www.dhnet.be

Date: 01-07-2022

Periodicity: Continuous

Journalist: -

Circulation: 0

Audience: 226688

https://www.dhnet.be/regions/mons/2022/07/01/le-festival-alimenterre-revient-a-mons-PNGCRWOL3JF6RJY2IZRS6FBXHM/

#### Le festival Alimenterre revient à Mons



©Céline Chariot

Le festival aura lieu du 13 au 17 septembre.

U.P.

Publié le 01-07-2022 à 08h59 - Mis à jour le 01-07-2022 à 08h38

Avec la guerre en Ukraine, la question de l'alimentation et de son accès est devenue plus brûlante que jamais. C'est dans ce contexte que reviendra la quatorzième édition du festival Alimenterre. Celui-ci propose une sélection de documentaires et de courts-métrages, des rencontres ancrées dans l'actualité, des débats ou encore des ateliers collectifs.

Le festival a lieu du 13 au 17 septembre et se déroulera dans différents lieux à Bruxelles et en Wallonie. Dans le cadre de cette décentralisation, il fera une nouvelle fois étape au Plaza Arthouse à Mons. Nouveauté cette année, l'édition 2022 s'ouvre à d'autres genres et formes artistiques, comme les films de fiction et d'anticipation. Plus que jamais, les récits de science-fiction, d'anticipation, post-effondrement et pandémie sont à la mode et nourrissent les esprits des citoyens.

La compétition officielle sera composée de 8 documentaires issus de divers documentaires aux préoccupations traversant le monde actuel: la force du collectif dans l'agriculture, le rôle des femmes, la décolonisation agricole,







la crise alimentaire, la relocalisation de l'alimentation, les luttes écologiques sur le continent africain, l'accaparement des terres et des mers, la marchandisation des communs, l'exportation de pesticides interdits...

Si le programme a l'air peu réjouissant, le festival entend également proposer des pistes de solutions. Les horaires de la décentralisation montoises seront à découvrir sur le site du festival Alimenterre et sur le site du Plaza Arthouse.









#### www.rtbf.be

Date: 14-06-2022

Periodicity: Continuous

Journalist: -

Circulation: 0

Audience: 415730

https://www.rtbf.be/article/le-festival-alimenterre-aura-lieu-du-13-au-17-septembre-2022-11011571

#### Le festival Alimenterre aura lieu du 13 au 17 septembre 2022



La 14e édition du festival Alimenterre se tiendra à Bruxelles et en Wallonie du 13 au 17 septembre prochains . Ce festival souhaite mettre en avant l'agriculture écologique à travers la diffusion de documentaires, de courts métrages, les rencontres d'invités, les débats et les ateliers mais aussi via la musique. Cette année, l'ouverture artistique a été faite sur des genres encore jamais explorés auparavant dans le cadre du festival, notamment la science-fiction









Le but du festival Alimenterre est de penser autrement notre rapport à l'alimentation afin de considérer l'agriculture écologique comme une urgence. Une compétition de huit films accompagnés de débats et de rencontres ponctuera l'événement. Le parrain de ce festival est Félicien Bogaerts , militant écologiste belge et personnage médiatique qui s'est notamment fait connaître comme présentateur de la chaîne YouTube Le Biais Vert

Le festival fera son retour au Cinéma Galeries à Bruxelles, après s'être déroulé durant deux éditions au See U . Le lieu, situé en plein centre de la capitale fera office de centre névralgique. Cependant, le festival Alimenterre déplacera ses activités aussi ailleurs dans la capitale ainsi que dans de nombreuses villes wallonnes

Ce festival est organisé par l'ONG belge SOS faim qui lutte contre la précarité et la faim en milieu rural. Elle agit pour l'agriculture paysanne dans les pays en développement et veille à informer et mobiliser sur cette thématique la population des pays développés.

Cette année encore, le festival Alimenterre sera associé à Nourrir Bruxelles , les deux festivals profitent de leur association sur le thème de la transition écologique, résiliente et solidaire pour organiser des activités conjointement.









#### Belga

Date: 13-06-2022

Page:

Periodicity: Daily

Journalist: -

Circulation: 0
Audience: -

#### Le festival Alimenterre aura lieu du 13 au 17 septembre 2022

(BELGA) = La 14e édition du festival Alimenterre se tiendra à Bruxelles et en Wallonie du 13 au 17 septembre prochains. Ce festival souhaite mettre en avant l'agriculture écologique à travers la diffusion de documentaires, de court-métrages, les rencontres d'invités, les débats et les ateliers mais aussi via la musique. Cette année, l'ouverture artistique a été faite sur des genres encore jamais explorés auparavant dans le cadre du festival, notamment la science-fiction.

Le but du festival Alimenterre est de penser autrement notre rapport à l'alimentation afin de considérer l'agriculture écologique comme une urgence. Une compétition de huit films accompagnés de débats et de rencontres ponctuera l'événement. Le parrain de ce festival est Félicien Bogaerts, militant écologiste belge et personnage médiatique qui s'est notamment fait connaître comme présentateur de la chaîne YouTube Le Biais Vert.

Le festival fera son retour au Cinéma Galeries à Bruxelles, après s'être déroulé durant deux éditions au See U. Le lieu, situé en plein centre de la capitale fera office de centre névralgique. Cependant, le festival Alimenterre déplacera ses activités aussi ailleurs dans la capitale ainsi que dans de nombreuses villes wallonnes.

Ce festival est organisé par l'ONG belge SOS faim qui lutte contre la précarité et la faim en milieu rural. Elle agit pour l'agriculture paysanne dans les pays en développement et veille à informer et mobiliser sur cette thématique la population des pays développés.

Cette année encore, le festival Alimenterre sera associé à Nourrir Bruxelles, les deux festivals profitent de leur association sur le thème de la transition écologique, résiliente et solidaire pour organiser des activités conjointement.









#### Femmes d'Aujourd'hui

Date: 02-06-2022

Page: **63** 

Periodicity: Weekly

Journalist: -

Circulation: 96730 Audience: 434600

Size: 98 cm<sup>2</sup>





#### ÇA N'ENGAGE QUE MOI...

On en fait des émissions spéciales (2050 sur RTL, L'émission pour la Terre sur France 2...), des docus (La France sous eaux? sur France 3, Civilisations et climat sur arte...), des festivals (Nourrir à Liège, Alimenterre à Bruxelles...), des podcasts (Transitions, Après nous les mouches...), des jeux, bouquins, BD, films, chansons ou même des thèmes de fancy-fair! Hormis quelques théories complotistes aisément démontables, je ne pense pas m'avancer beaucoup en prétendant qu'il existe un consensus sur l'état de la planète et l'urgence de modifier nos comportements. Pourtant la semaine dernière, j'ai croisé une mère et sa fille sortant du McDo. L'une avec sa clope, l'autre son craburger. Juste avant de traverser la rue, elle laisse s'envoler sa serviette et écrase l'emballage du big mac pour le glisser... dans l'égout! Pile là où un pochoir «Ici commence la mer » rappelle qu'il n'y faut «rien jeter». Alors, comme à ces tocards de la route qui balancent leur mégot par la vitre, je n'ai pas pu m'empêcher d'adresser quelques volées de bois vert (tant qu'on a encore des arbres). Réaction de la mère? «Oh ça va, on va quand même pas mourir pour un carton!» (Soupir.)

Stéphanie

