FESTIVAL ALIMENTERRE
Notre avenir se joue dans nos assiettes

Le festival ALIMENTERRE

Un évènement incontournable sur l'alimentation durable et solidaire

Le festival ALIMEN**TERRE** a vu le jour en 2007 dans un cinéma parisien. Depuis, il est devenu un évènement international sur l'alimentation durable et solidaire organisé chaque année du 15 octobre au 30 novembre. Autour d'une sélection de films documentaires, il amène les citoyens à s'informer et comprendre les enjeux agricoles et alimentaires en France et dans le monde, afin qu'ils participent à la co-construction de systèmes alimentaires durables et solidaires et au droit à l'alimentation.

100 000 personnes et 2 500 événements dans 900 communes

Durant 1 mois et demi, près de 2 500 événements sont organisés dans 900 communes et 16 pays : projection-débat, marché alimentaire et solidaire, atelier cuisine bio, locale et équitable avec des enfants, exposition, visite de fermes et rencontre avec des professionnels agricoles, jeu pédagogique pour une classe de lycéens, spectacle de rue, etc. Près de 100 000 personnes participent chaque année, dont plus de la moitié des jeunes provenant en majorité de lycées agricoles.

Des intervenants d'ailleurs pour un regard croisé sur l'alimentation dans le monde

Durant le Festival, le CFSI invite également trois intervenants d'Afrique, d'Asie ou d'Amérique latine engagés dans leur pays pour une agriculture et une alimentation durables et solidaires. Ils sont en tournée en France en novembre pendant une quinzaine de jours et se joignent au millier d'intervenants français et internationaux pour débattre et assurer un regard croisé des enjeux et des solutions en France et dans le monde.

Des milliers d'organisateurs rassemblés autour de valeurs communes

Coordonné par le CFSI, le Festival ALIMEN**TERRE** est organisé par plus de 3 900 organisations : lycées, cinémas, associations, collectivités territoriales, fermes, etc. 44 structures nationales sont partenaires de l'évènement. Toute organisation qui souhaite informer et sensibiliser les citoyens des enjeux alimentaires locaux et mondiaux peut organiser un ou plusieurs évènements en partenariat avec d'autres structures de son territoire. Le CFSI propose des outils pédagogiques, des films aux droits négociés, des outils de communication et un accompagnement de proximité réalisé par les coordinateurs territoriaux.

Festival organisé par:

TERRE SOLIDAIRE — Comité de Jumelage de Chauvigny — Coopération BANFORA Burkina-Faso — Maison des Jeunes et de la Culture Jean-Vasca Chauvigny

En partenariat avec:

Collège Gérard Philipe — mfr Chauvigny — Le Rex — Le Clou — Cultivons la Bio-Diversité en Poitou-Charentes

Et avec le soutien de la ville de Chauvigny

Ne pas jeter sur la voie publique

9ème édition du 4 novembre au 3 décembre 2026 à CHAUVIGNY

Films documentaires sur l'alimentation durable et solidaire.

➢ Chaque film sera suivi d'un débat avec des intervenants.

Mercredi 4 novembre 20h00
MJC Jean VASCA

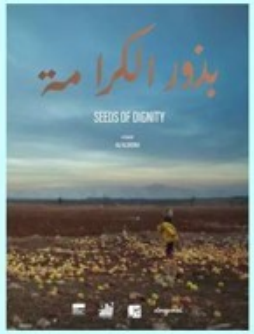
Participation libre

Intervenant:
Pierre BECAUD
Chef cuisinier du collège de Chauvigny
Exposition présentée par la MJC: « **Vers une alimentation saine et durable** » de l'Ecomusée du Montmorillonnais.

Jeudi 19 novembre 18h00
Collège Gérard Philipe

Participation libre

Intervenant:
Patrick PREVOST
Entomologiste amateur qui a exercé la bactériologie et la biologie de nombreuses années à Poitiers.
Interviens en tant que bénévole à l'Ecomusée (comité scientifique).



Jeudi 26 novembre 20h00
Le CLOU

Participation libre

Intervenants:
Bruno JOLY
de Cultivons la Biodiversité
Zoé BEAU du collectif Buzuruna Juzuruna.
Ce film sera précédé d'un documentaire sur les semences paysannes

Jeudi 3 décembre 20h00
Cinéma le REX

Tarif unique 5 € la séance

Intervenant:

Spécialiste de la gestion des ressources en eau

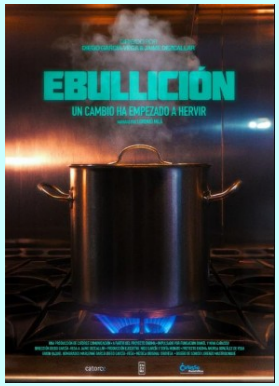
Séances scolaires au collège Gérard Philipe et à la MFR de Chauvigny ainsi qu'au Lycée Isaac de l'Etoile à Poitiers.

EBULLICION

Mercredi 4 novembre à 20h00

MJC Jean Vasca - 34 rue de Châtellerault

De Diego GARCIA-VEGA et Jaime DEZCALLAR (2025)



À travers sept projets de restauration novateurs, de l'Espagne rurale dépeuplée aux centres-villes en pleine mutation, passant par les littoraux touristiques, le film dévoile les ingrédients clés d'une restauration durable. À une époque où de plus en plus de gens délaissent la cuisine maison et externalisent leurs repas, ces cuisiniers prennent conscience de leur responsabilité – et de l'opportunité – d'influencer le cours des choses. Le secteur de la restauration sera-t-il capable de mener ce nouveau changement historique ?

Intervenants:
Pierre BECAUD Chef cuisinier du collège de Chauvigny
Exposition présentée par la MJC: **« Vers une alimentation saine et durable »** de l'écomusée.

INSECTICIDE

Jeudi 19 novembre à 18h00

Collège Gérard Philipe - 7 avenue de la Vienne

De Miyuki DROZ, Sylvain LEPETIT et Sébastien SEGA (2021)

Depuis les années 90, 75% de la biomasse des insectes a disparu. En cause, l'utilisation massive des néonicotinoïdes, Alors que les études scientifiques s'accumulent pour dénoncer les conséquences catastrophiques de l'utilisation de ces neurotoxiques, les multinationales qui les produisent multiplient les efforts pour brouiller les pistes. Financement d'études approximatives, pression sur les chercheurs et les instituts de recherche, lobbying intensif auprès des autorités de régulation, tous les moyens sont mis en œuvre pour éviter les règlementations. Pendant ce temps les insectes disparaissent à une vitesse jamais vue, alors qu'ils ont des rôles clé dans la pollinisation ou les chaînes alimentaires.

Intervenant:
Patrick PREVOST Entomologiste spécialisé en biologie médicale, plus spécialement en bactériologie et en parasitologie.

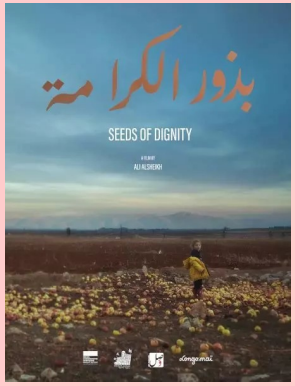
Séances scolaires au collège Gérard Philipe et à la MFR de Chauvigny, ainsi qu'au Lycée Isaac de l'Etoile à Poitiers.

SEEDS OF DIGNITY

Jeudi 26 novembre à 20h00

Le CLOU - 4 Rue Saint-Pierre

De Ali Alsheikh Khedr (2025)



Le blé est depuis longtemps vital au Moyen-Orient, mais la région dépend des importations, ce qui rend des millions de personnes vulnérables. Lorsque les silos à grains du Liban ont explosé en 2020, l'urgence de la souveraineté alimentaire est devenue évidente. Buzuruna Juzuruna, un collectif populaire, fait revivre le blé ancien, reprend la production alimentaire et résiste au contrôle des entreprises. Son réseau s'étend à l'Égypte, à l'Irak, à la Syrie, à la Palestine et à l'Europe, transmettant ses connaissances aux générations futures. Le film révèle comment le contrôle de notre alimentation est la clé d'une véritable liberté et d'une autosuffisance.

Intervenants: **Bruno JOLY** de Cultivons la Biodiversité et **Zoé BEAU** du collectif Buzuruna Juzuruna.
Ce film sera précédé d'un documentaire sur les semences paysannes.

AU FIL DE L'EAU

Jeudi 3 décembre à 20h00

Cinéma le REX - 10, rue de Saint Savin

De Georges Tillard (2024)

Sécheresses, inondations, partout le cycle de l'eau a perdu la tête. Au-delà du désarroi des populations, ces catastrophes sont aussi la résultante des choix dans le développement de l'agriculture, l'industrie ou l'aménagement du territoire depuis la seconde guerre mondiale. Du Pas-de-Calais à Sainte-Soline en passant par Rennes et Toulouse, cette enquête, menée à la première personne du singulier, prouve que des solutions existent mais que leur application reste suspendue à des choix politiques. C'est aussi la prise de conscience d'un nécessaire engagement.

Intervenant:
Spécialiste de la gestion des ressources en eau

Participation libre aux soirées débats, sauf pour « AU FIL DE L'EAU » au cinéma le REX: tarif unique 5 € la séance