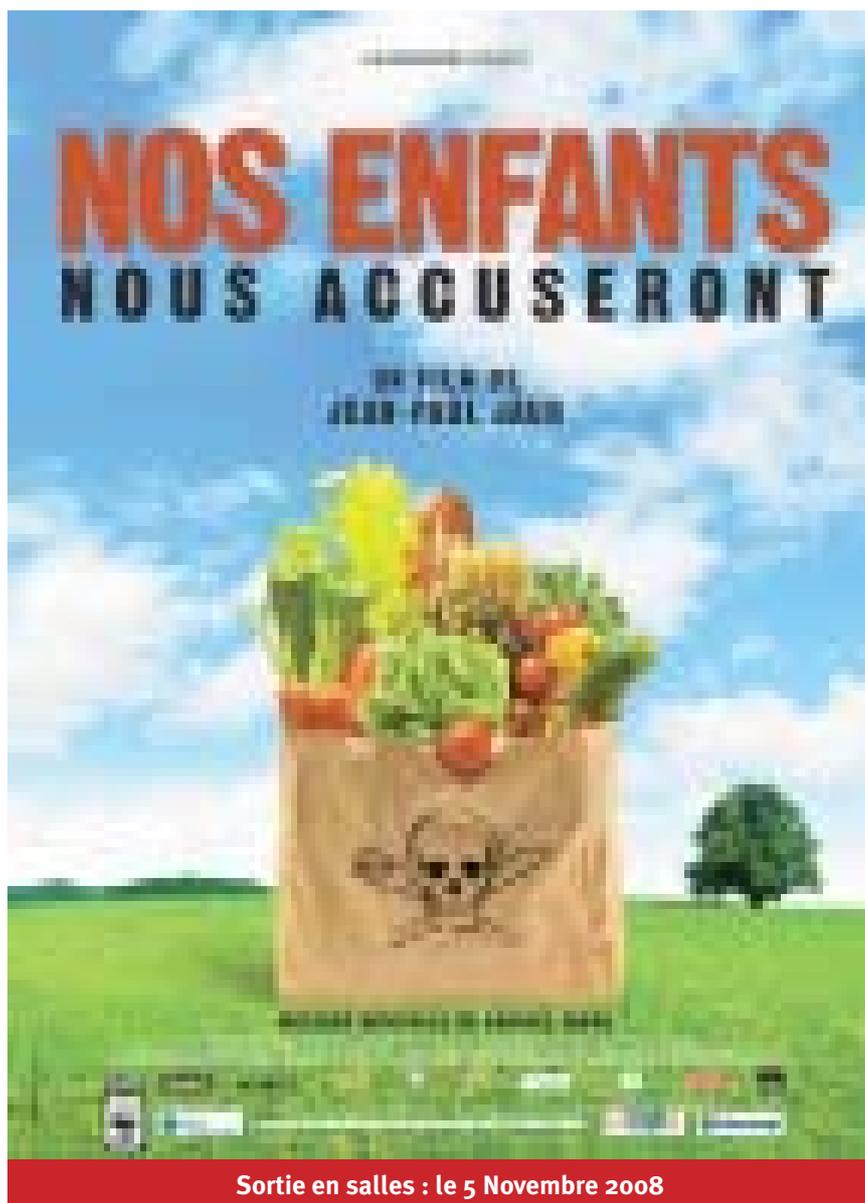




Dossier de presse

**Un film-documentaire choc
sur les Pesticides,
avec pour point d'ancrage
le département du Gard**



www.nosenfantsnousaccuseront-lefilm.com

Octobre 2008

**Contact Presse : Stéphane Veyrat,
Tél.04.66.77.35.51**



► Synopsis

«**Nos enfants nous accuseront**» raconte la courageuse initiative d'une municipalité du Gard, Barjac, qui décide d'introduire le bio dans la cantine scolaire du village. Le réalisateur brosse un portrait sans concession sur la tragédie environnementale qui guette la jeune génération : l'empoisonnement de nos campagnes par la chimie agricole (76 000 tonnes de pesticides déversées chaque année sur notre pays) et les dégâts occasionnés sur la santé publique. Un seul mot d'ordre : ne pas seulement constater les ravages, mais trouver tout de suite les moyens d'agir, pour que, demain, nos enfants ne nous accusent pas.

Sortie en salles : le 5 Novembre 2008.

► Un film-documentaire de Jean-Paul JAUD



Jean-Paul Jaud Producteur, réalisateur

Pionnier de la télévision moderne, il a participé à l'aventure de la création de Canal+. Depuis deux ans, il se consacre à l'écriture cinématographique.

Jean-Paul Jaud a choisi de s'alimenter avec des produits biologiques lorsque il a été victime d'un cancer. Il s'est rapidement intéressé aux problèmes des pollutions et notamment celles dues à l'emploi des pesticides. Il a posé sa caméra à Barjac (Gard) : «*Barjac est un magnifique village de France situé au pied des Cévennes mais la triste réalité est là comme partout ailleurs dans le monde : cet environnement idyllique n'est pas épargné par les pollutions des sols, de l'air et de l'eau*».

Son objectif : «*L'image doit informer mais surtout toucher au coeur des parents*».

Pourquoi un choix d'écriture cinématographique ? «*La caméra doit restituer à l'image, la beauté des fruits, des légumes, des plats, l'harmonie de l'homme dans son environnement naturel afin de nous convaincre de revenir à une alimentation que l'on veut nous contraindre à abandonner et à oublier...*»

Filmographie

2008 - «Nos enfants nous accuseront»

2001 - «Les quatre saisons d'Yquem» Diffusion TV : Canal+ - 90 mn

1999 - «Quatre saisons pour un festin» Diffusion TV : Canal+ 2h16 mn

1998 - «Football : du rêve à la réalité» Série Diffusion TV : Canal+ --Espagne,-Angleterre, -Italie, -Brésil, -Cameroun, -Norvège 4x52 mn et 6x26 mn.

1997 - «Quatre saisons entre Marennes et Oléron» Diffusion TV : Canal+ -2h

1992 - «Les quatre saisons du berger» Diffusion TV Canal+ - 90 mn

1992 - «Le Noël des bergers» Diffusion TV France2 - 26 mn

► La participation de Périco Légasse et Gabriel Yared

Jean-Paul JAUD s'est entouré de :

- **Périco Légasse, journaliste** (Hedomadaire «Marianne»)-chroniqueur radio. Acteur-enquêteur d'un documentaire récemment diffusé sur France 3 et France 5, «Ces fromages qu'on assassine», Périco Légasse s'est engagé dans le combat pour la sauvegarde des produits au lait cru face à l'offensive du lobby pasteurisateur.
- **Gabriel Yared, Compositeur et auteur prestigieux de musiques de films** (70 films - 1 oscar). Il a travaillé avec des réalisateurs lui offrant de s'exprimer en toute liberté : Anthony MINGHELLA (Le Patient Anglais, Le Talentueux Mr Ripley), Michel OCELOT (Azur et Asmar), Florian HENCKEL VON DONNERSMARK (La Vie des Autres).
www.gabrielyared.com

► Conseillers techniques



Un plus bio est une jeune association, créée en 2002, pour essayer des initiatives de restauration collective Bio au-delà du département du Gard qui fut pionnier en développant le concept «manger Bio®» en restauration scolaire.

Un plus bio facilite les rencontres et les échanges pour que la protection de l'environnement passe aussi par l'assiette. Elle soutient les actions dont la finalité est de contribuer à des changements de comportements plus citoyens et plus responsables.

Elle est le lien entre les élus, les cuisiniers, gestionnaires, les personnels d'éducation et de santé, les parents d'élèves et le monde agricole.

C'est donc tout naturellement qu'elle a pris part au film en apportant son expérience sur le monde de l'alimentation en restauration collective et son réseau d'acteurs en capacité de témoigner.

Stéphane VEYRAT, son directeur, est engagé depuis plus de 15 ans dans la mise en place de repas Bio dans des écoles primaires, des collèges, des lycées...

Un plus bio est engagée dans la promotion du film via son réseau d'adhérents et de partenaires au plan national et également via son site internet **www.unplusbio.org**



Génération Futures (ou MDRGF) est une association loi 1901 fondée en 1996 par un ingénieur agronome de l'INRA à la retraite, Georges Toutain et un enseignant, François Veillerette, auteur de «Pesticides, révélations d'un scandale français».

Objectifs : inciter à la réduction, voire la suppression, de l'utilisation des substances chimiques toxiques en milieu agricole et non agricole en informant le plus grand nombre sur l'impact de ces pollutions sur la santé et l'environnement en faisant la promotion des alternatives respectueuses des écosystèmes telles que l'agriculture biologique, le jardinage sans pesticides. Agir sur les législations françaises et européennes.

Actions : d'information et de sensibilisation (dont la coordination de la «Semaine pour des alternatives aux Pesticides»...). Animation d'un réseau national d'associations, veille scientifique, conseils juridiques...

www.mdrgf.org

Le **Docteur Lylian Le Goff** est impliqué depuis de nombreuses années dans la préservation de l'environnement et la prévention sanitaire, tout particulièrement l'étude des relations entre l'environnement, la santé et l'importance d'une alimentation de qualité à la portée de tous.

Il est l'auteur de plusieurs ouvrages dont «Manger Bio» (Flammarion 2001), «Manger bio c'est pas du luxe» (Editions Terre Vivante 2006) et co-auteur notamment de «Pour un pacte écologique», chapitre Santé : prévenir avant de guérir (Fondation Nicolas Hulot/Calmann-Lévy, 2006).



► Stéphane Veyrat -directeur Unplus bio&CIVAM 30-,
Thierry Baude -cuisinier à Barjac-,
Lilian Legoff -médecin-
lors d'une conférence à Barjac (Gard).

► Programmation - Distribution

- Le film «Nos enfants nous accuseront» sortira en sortie nationale le 5 Novembre 2008.
- Liste des cinémas diffusant le film : disponible mi-octobre sur les sites internet des partenaires techniques (www.civamgard.fr et www.unplusbio.org).
- **Pour toute programmation contacter CTV International.**

Distribution / Eléments visuels du film :

CTV International - PARIS

tél.01.53.40.99.69.

programmation@ctvint.fr

www.ctvint.fr



► Le département du Gard s'engage

Le Conseil général du Gard partenaire du documentaire «Nos enfants nous accuseront», agit et s'engage au quotidien pour développer une agriculture durable sur son territoire.

Sur la période 2001-2007, le Conseil général du Gard a consacré près de 31 millions d'euros pour l'agriculture gardoise, avec notamment des actions pour le respect de l'environnement, la qualité des produits et le développement de l'Agriculture Biologique (AB).



Le Gard : bientôt 1^{er} département français Bio

Depuis plus de 10 ans, à la demande de Damien Alary, président, le Conseil général aide l'agriculture bio afin de structurer l'offre et de développer une agriculture bio de proximité. Son objectif est que le Gard devienne le premier département bio français.

La Bio dans le Gard

- 3^{ème} département français en nombre de producteurs Bio (chiffres 2008) : + 278 producteurs
- 10^{ème} département français en surfaces Bio, avec plus de 8 000 ha.
- Leader national du développement des produits biologiques en restauration collective.
- 1^{er} par le nombre de producteurs en Languedoc Roussillon et leader régional en fruits et légumes Bio.
- Conversions : 80 pour l'année en cours (contre 13 % en moyenne les années précédentes).
- La filière regroupe 75 transformateurs de produits bio.

«manger Bio®» : une action initiée dans le Gard

Cette opération est née dans le Gard en 1993, initiée par les CIVAM¹ du Gard et soutenue par le département.

Aujourd'hui, «manger Bio®» c'est :

- Plus de 50 000 repas 100 % Bio servis, dans 24 collèges (sur 53 collèges au total),
- Plus de 70 ateliers de découverte et plus de 15 visites d'exploitations.

C'est aussi plus de 80 cuisiniers formés à l'utilisation des produits biologiques sur l'ensemble de notre département.

Dès janvier 2008, le Conseil général a réalisé un audit sur l'agriculture biologique pour élaborer un plan d'actions départemental et pluriannuel de développement de la filière biologique gardoise, axe prioritaire de sa politique agricole pour 2009.

► Un partenaire local

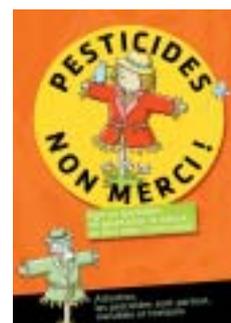


Les CIVAM du Gard contribuent depuis la fin des années 80 au développement de l'Agriculture Biologique et **sont à l'initiative (depuis 1993) du concept «manger Bio® en restauration collective».**

L'équipe des CIVAM du Gard a permis d'apporter son appui à Jean-Paul Jaud dans le repérage des acteurs locaux et la réalisation d'actions spécifiques (débat avec les familles, rencontre entre agriculteurs Bio et non Bio). Elle a facilité la rencontre avec l'équipe municipale de la Ville de Barjac, fortement impliquée dans la restauration scolaire bio et de qualité, et qui héberge une foire bio annuelle.

Les CIVAM du Gard ont édité en 2008, un livret «Jardiner sans pesticides» et une plaquette d'information «Pesticides non merci !» supports à des opérations de sensibilisation auprès du grand public.

www.civamgard.fr



¹Centres d'initiatives pour valoriser l'agriculture et le milieu rural.

► Des citoyens responsables réagissent

De nombreux témoignages sont présents dans ce film notamment de gardois ou de personnalités nationales et régionales.

Au quotidien, des citoyens élus, agriculteurs, scientifiques ou cuisiniers agissent pour banir les pesticides. Ils travaillent en collaboration avec les CIVAM du Gard et l'association Un plus bio et témoignent dans le film.

Morceaux choisis

L'élú face à ses responsabilités...



Edouard Chaulet

**Maire de Barjac (1 500 habitants)
et Conseiller général du Gard**

Edouard Chaulet et son équipe municipale ont décidé d'aller vers une restauration scolaire 100 % bio dès 2006. C'est une décision politique qui implique élu(e)s et cuisiniers.

► *«Nos enfants s'empoisonnent... Nous les empoisonnons. Cessons de faire cela ! Les élus locaux ont des responsabilités, ils doivent les prendre en matière d'hygiène publique.»*

► *«On a pris une décision politique ! Et non une décision comptable... On comptera après !»*

► *«Rien n'est trop sain, rien n'est trop bon, rien n'est trop beau pour nos enfants...»*

Source :

Interventions d'Edouard Chaulet lors à l'occasion d'un entretien avec Périco Légasse (hebdomadaire Marianne), à l'école auprès des parents d'élèves, lors d'une conférence débat au cinéma municipal de Barjac, lors des vœux de nouvel an.
Interventions extraites du film «Nos enfants nous accuseront» disponibles sur www.unplusbio.org, liens à partir des rubriques «A la Une» et «Mon projet manger Bio®, comment faire ?»

**«On a pris
une décision
politique !
Et non
une décision
comptable...
On comptera
après !»**



Enfants école primaire de Barjac (Gard)

Le cuisinier est le dernier maillon avant l'assiette



Thierry Baude

Chef cuisinier du restaurant scolaire municipal de Barjac (240 convives, Gard)

Thierry Baude et son équipe de cuisine s'approvisionnent au quotidien en produits biologiques, en privilégiant des produits de qualité locaux que les enfants dégustent avec bonheur.

Source : Discussion entre Thierry Baude et les jeunes convives du restaurant scolaire de Barjac animée par Mme Marie-Pierre Brusselle, professeur des écoles. Discussion extraite du film «Nos enfants nous accuseront».

Disponibles sur le DVD Un plus bio «Améliorons ensemble la qualité de notre alimentation».

«En tant que professionnel, après avoir goûté au bio, je ne pense pas que je puisse faire machine arrière...»

Le bio pour se passer des pesticides...

Didier Muffat

Agriculteur maraîcher bio à Belvezet (Gard)

Didier Muffat a abandonné l'agriculture chimique au profit du maraîchage biologique en 1992. C'est l'un des premiers agriculteurs bio français à s'être investi aux côtés de la restauration collective.

► «(...) j'ai travaillé dix ans en agriculture chimique et il y a des choses que je faisais que je n'aurais jamais mangé, c'est clair...».

► «[En bio] on n'a pas droit à l'erreur, on ne peut rien rattraper»

Source : Interview de Didier Muffat sur son exploitation, par Périco Légasse, journaliste chroniqueur à l'hebdomadaire Marianne. Extrait du film «Nos enfants nous accuseront» disponible sur www.unplusbio.org, rubrique «Mon projet manger Bio ®, comment faire ?»

«J'ai travaillé dix ans en agriculture chimique et il y a des choses que je faisais que je n'aurais jamais mangé, c'est clair...»



Un scientifique très préoccupé...



Charles Sultan, Professeur d'endocrinologie pédiatrique au CHU de Montpellier

Charles Sultan anime un groupe de chercheurs à l'INSERM sur l'approche génétique des anomalies de la différenciation sexuelle. Il collabore avec d'autres pédiatres endocrinologues européens et mondiaux sur l'impact de l'environnement (pesticides).

► «Il existe à la fois des éléments de certitude, des éléments de présomption, des faisceaux d'arguments qui confirment que les pesticides présentent un réel danger.»

► «La contamination commence dès la vie fœtale ; on est sûr que les pesticides traversent la barrière placentaire.»

Source : Réactions de Charles Sultan à l'occasion d'un interview réalisé par Un plus bio (Stéphane Durand, animateur). Réactions extraites du dossier thématique Un plus bio (n°1, avril 2007) «Alimentation et pesticides» - Interview disponible sur www.unplusbio.org, liens à partir des rubriques «A la Une» et «Mon projet manger Bio ®, comment faire ?»

«La contamination commence dès la vie fœtale ; on est sûr que les pesticides traversent la barrière placentaire.»

► Pesticides : état des lieux

Qu'est-ce qu'un pesticide ?

Les pesticides ou produits phytosanitaires (herbicides, insecticides, fongicides, etc...) sont des biocides, littéralement «qui tue la vie». Ce sont des substances chimiques destinées à détruire ou à ralentir le développement des herbes indésirables, des maladies et des organismes jugés nuisibles pour les cultures.

Ils contiennent deux types de substances : les matières actives qui donnent au produit l'effet «poison» et les additifs ou adjuvants qui renforcent l'efficacité du produit et facilitent son emploi.



Consommation : la France championne d'Europe !

La France est le troisième consommateur mondial de pesticides et le premier en Europe avec près de 75 000 tonnes par an !

Le Languedoc-Roussillon n'est pas en reste...

Avec près de 8 000 tonnes, la région Languedoc-Roussillon absorbe à elle seule 10 % de la consommation nationale ! La vigne, l'arboriculture et le maraîchage, fortement présents sur le territoire régional, sont trois cultures grandes consommatrices de pesticides.

Les utilisations non agricoles : à ne pas négliger

Même si les quantités utilisées dans les jardins privés, espaces verts et voiries ne représentent que 10 % des pesticides employés en France, leur impact est loin d'être négligeable car :

- les surdosages sont fréquents,
- les désherbants utilisés sur des surfaces souvent imperméables proches des voies d'écoulement vont directement contaminer l'eau.

Ainsi, ils représentent près de 30 % de la pollution des eaux françaises par les pesticides !

- dans les zones urbaines, ils contaminent un grand nombre de personnes.

Une pollution généralisée de l'environnement

L'eau

En 2004, 96 % des rivières et 61 % des nappes phréatiques françaises étaient contaminées par les pesticides¹.

En Languedoc-Roussillon, les principaux cours d'eau et nappes phréatiques sont touchés : Vistre, Vistrenque, Gardon, basses vallées du Vidourle, de la Cèze, du Lez, etc...

En 2005, 73 substances ont été identifiées dans nos cours d'eau³. 60 analyses concernant plus de 67 communes principalement situées dans l'Hérault et le Gard dépassaient le seuil de potabilité². 33 % des captages présentaient des traces de pesticides et 14 % dépassaient les normes³.

Le seuil de potabilité est fixé à 0,1 µg/l par matière active et à 0,5 µg/l pour la somme des matières actives.

L'air

25 à 75 % des quantités épandues sont emportées par le vent. D'après une étude réalisée à Rennes en 1995, 60 % des analyses de l'eau de pluie dépassaient le seuil autorisé⁴.

Les aliments

48 % des aliments français contiennent des pesticides et 4 % dépassent des «Limites Maximales en Résidus (LMR)» et sont donc non conformes à la réglementation⁵.

A savoir :

- Le seuil de conformité dans les aliments est de 0,1 mg/kg soit 1000 fois plus que pour l'eau potable !

Traitement des eaux potables : Le prix fort pour le citoyen consommateur !

D'après la Ville de Munich, la politique d'aide à l'agriculture biologique sur son bassin versant a un coût 23 fois inférieur à un système de dépollution (moins de 0,01 €/m³ contre 0,23 €/m³).

¹Avant traitement de potabilisation. Ne pas confondre avec l'eau arrivant au robinet presque toujours conforme.

²Source IFEN 2006 (Institut Français de l'Environnement)

³Source DDASS (Direction Départementale de l'Action Sanitaire et Sociale)

⁴Source DIREN (Direction Régionale de l'Environnement)

⁵Source INRA (Institut National de la Recherche Agronomique)

⁶Union Européenne 2006

Un problème majeur de santé publique

De nombreuses études démontrent aujourd'hui que les pesticides ont des effets à plus ou moins long terme sur notre santé et sont impliqués dans de nombreuses maladies dites de civilisation.

Toxicité aiguë

Les pesticides peuvent entraîner des intoxications aiguës des utilisateurs et des personnes fortement exposées.

Elles se traduisent principalement par des affections dermatologiques et respiratoires (irritations, brûlures, difficultés à respirer), des problèmes digestifs (vomissements, maux de ventre) et neuromusculaires (maux de tête, troubles de la vue, vertiges).

Toxicité chronique

En s'accumulant dans notre organisme, les pesticides augmenteraient les risques de certains cancers et de certaines maladies neurologiques ; ils affecteraient les fonctions de reproduction et entraîneraient une baisse de la fertilité masculine.

- 92 matières actives utilisées comme pesticides dans l'Union Européenne sont classées cancérigènes possibles ou probables,
- 27 fois plus de risques d'infertilité pour les femmes qui les manipulent,
- 2 fois plus de leucémies chez les enfants qui y sont exposés,
- 5 fois plus de maladies de Parkinson chez ceux qui les utilisent⁷.

Une menace pour la biodiversité

Les pesticides affectent aussi l'ensemble de la faune et de la flore :

- les insectes et en particulier les auxiliaires, comme les abeilles, sont les plus touchés de façon directe par absorption, ingestion ou respiration,
- les reptiles et les amphibiens, mais aussi les oiseaux et mammifères sont victimes de bioaccumulation, de l'eau polluée ou de la réduction des disponibilités alimentaires.

Certains rapaces par exemple ont décliné car leurs œufs sont devenus cassants et non viables à la suite de l'accumulation de pesticides dans leur corps. La population d'hirondelles a fortement chuté en particulier par manque de nourriture suite à l'utilisation généralisée des insecticides.

⁷Source Inserm (Institut national de la santé et de la recherche médicale)



Centres d'initiatives pour valoriser l'agriculture et le milieu rural.

Les CIVAM du Gard

La Fédération Départementale des CIVAM du Gard participe au réseau national des CIVAM dont l'objectif est de dynamiser les territoires ruraux et promouvoir une agriculture durable et solidaire.

La FD CIVAM du Gard fédère cinq associations (soit environ 600 adhérents) afin de les aider à concrétiser leur projet associatif.

Ses thèmes d'actions sont :

- l'agriculture biologique et les pesticides en zones non agricoles,
- l'agritourisme,
- l'accueil éducatif à la ferme,
- la restauration collective bio,
- l'habitat écologique et les énergies renouvelables,
- l'accompagnement à la création d'activités rurales.

Une référence en matière de protection de l'environnement

Elle a donc été choisie pour son expérience en matière de développement de l'Agriculture Biologique, de mise en place de repas bio et d'actions éducatives dans les établissements scolaires gardois, d'opérations de sensibilisation auprès du grand public notamment dans le domaine de la sensibilisation aux dangers des pesticides.

Le CIVAM Bio Gard (un des groupes CIVAM du Gard) a été un des premiers groupes créé -en 1986- pour développer l'agriculture Bio dans le département.



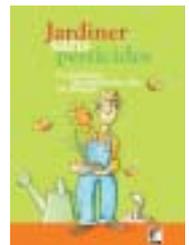
Quant à la FD CIVAM du Gard, elle :

- **est à l'origine du concept «manger Bio®»**, mis en place depuis 1992 en restauration collective et porté désormais par l'association

Un plus bio. La naissance de ce concept a permis l'émergence d'un réseau d'agriculteurs bio formés à l'accueil éducatif à la ferme (RACINES Gard Lozère),

- **collabore avec le Conseil général du Gard** dans le cadre du programme départemental «Education du Jeune Consommateur», pour favoriser les repas bio et des actions éducatives dans les collèges gardois,

- **mène des actions de sensibilisation aux dangers des pesticides auprès du grand public**, des jardiniers amateurs **mais également en direction des collectivités** : édition de plaquettes et brochures («Pesticides non merci !», «Jardiner sans pesticides»), organisation de cycles d'initiation à thème («Jardin et verger école bio»...), diagnostic bilan des pratiques des collectivités gardoises concernant l'utilisation des pesticides pour l'entretien des espaces publics...



**Contact : FD CIVAM du Gard - Stéphane Veyrat - Cathy Guiraudet-Baumel
Tél.04.66.77.11.12 - fd@civamgard.fr - www.civamgard.fr**





Croquons la vie ensemble

L'association

Créée en 2002, l'association Un plus bio accompagne les initiatives de restauration collective bio et de qualité en portant les valeurs du concept «manger Bio ®», concept initié par les CIVAM du Gard en 1992 : proposer aux convives des produits certifiés «Agriculture Biologique» et de qualité, de saison et du territoire, au travers d'une démarche éducative transversale associant professionnels de l'éducation et agriculteurs.

Un plus bio intervient auprès de tous les acteurs souhaitant améliorer la qualité de l'alimentation en restauration collective en évitant d'exposer les convives aux **pesticides** et aux OGM.

Elus, agents territoriaux, gestionnaires, cuisiniers, agriculteurs, agents de développement agricoles et ruraux, experts scientifiques et techniques, s'engagent aux côtés d'Un plus bio pour proposer des solutions alternatives crédibles : mise en œuvre de projets, sensibilisation des adultes et des jeunes publics à l'agriculture biologique par une rencontre entre convives et agriculteurs, formation des professionnels de restauration collective, journées à thème, ateliers, conférences débats.

Pour aider ses adhérents et partenaires, Un plus bio propose des outils adaptés :

> Le DVD «Améliorons ensemble la qualité de notre alimentation»

issu d'une recherche-action de 2 ans menée avec des partenaires universitaires et de la recherche (Université de Nîmes, Institut Agronomique Méditerranéen de Montpellier), des experts scientifiques et techniques (alimentation & santé, agronomie et agriculture biologique) et des collectivités territoriales (Régions Provence Alpes Côte d'Azur, Rhône-Alpes et Languedoc-Roussillon, Départements du Gard et de l'Isère).

Contenu : analyse de démarches de «restauration collective bio et de qualité», enquêtes sur les représentations de la qualité chez différents publics (convives, parents, gestionnaires et cuisiniers), outils pour améliorer, politiques publiques alimentaires en Europe et autour du bassin méditerranéen, table ronde sur la notion d'engagement, témoignages vidéo.

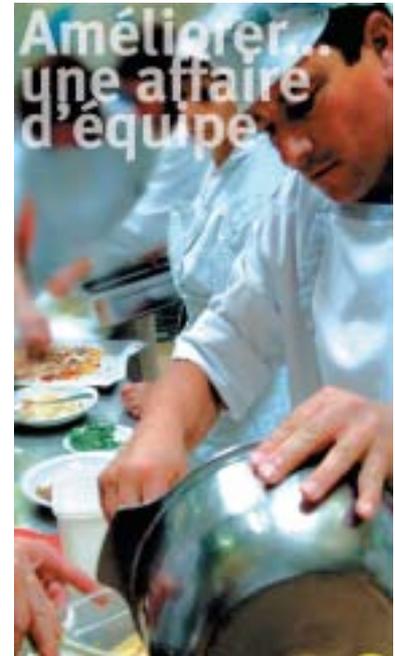
> Son site www.unplusbio.org

Contenu : actualité, temps forts d'Un plus bio, historique du concept «manger Bio ®» en restauration collective, témoignages vidéos, documents ressources et lien utiles, soutiens.

> Ses dossiers thématiques envoyés aux adhérents et aux partenaires institutionnels (2 à 3 numéros / an).

Thèmes : «Alimentation & pesticides», programme «Améliorons ensemble la qualité de notre alimentation», «Restauration municipale bio», «Départements et territoires : l'alimentation bio, un enjeu transversal».

> Des plaquettes d'information sur les produits biologiques destinées aux scolaires (fin primaire, collégiens, lycéens) - Thèmes : fruits et légumes, riz, pain, huiles vierges de première pression, miel.



Contact : Stéphane Veyrat, directeur - Tél.04.66.77.35.51 - unplusbio@unplusbio.org - www.unplusbio.org