



En attendant la fiche technique du Festival, indiquant notamment les droits de diffusion, voici la présentation succincte de chaque film.

TITRE	Réalisateurs	Coproduteurs	Année	Durée	Site web	thèmes	Résumé
Cultures en transition	Nils Aguilar	Milpafilms	2011	52'	http://www.milpafilms.org bande-annonce : https://dl.dropboxusercontent.com/u/3207615/trailers/Trailer%20Francais_St.mov	alternatives agricoles, transition, autonomie	À Cuba, en Angleterre comme en France, des alternatives en marche témoignent avec force d'une transition culturelle en cours. Une transition qui serait la préfiguration d'un futur au-delà de l'insécurité alimentaire et des désastres écologiques. Les solutions montrées dans « Cultures en transition » excellent par leur simplicité, leur faible coût, voire leur gratuité, ainsi que par leur intégrité écologique. À l'échelle d'un balcon-potager ou à l'échelle de l'agriculture d'un pays tout entier, elles ont vocation à favoriser les économies locales, à fortifier les liens de voisinage, ainsi qu'à encourager la diffusion libre des savoirs. Intégrées au niveau des communautés locales, ces solutions permettent d'accroître la résistance des sociétés au choc extérieur et en particulier à la triple menace de la raréfaction du pétrole, du réchauffement climatique et de la déchéance de notre système économique. La transition dont parle ce film n'a rien d'une révolution abrupte et violente, mais davantage d'une évolution, lente et paisible, où nous nous inspirons de notre propre histoire, au lieu de rompre avec elle. C'est aussi un projet, collectif et convivial, qui se situe à l'opposé du projet d'exploitation industrielle de nos sols - dans les valeurs qu'elle véhicule, dans la temporalité différente qui la rythme, ainsi que dans sa vision plus globale des interrelations entre civilisation et nature : l'agriculture y apparaît en effet comme une véritable clef de voûte de notre culture.
Le pain des tropiques	Bernard Simon	Arc-en-ciel productions (www.cocreadoc.com)	2011	60'	site et bande-annonce : http://cocreadoc.com/webq.asp?i_id=37806	Agro-écologie, développement, Haïti	Dix mois après le séisme, les populations paysannes d'Haïti menacées par le choléra et le cyclone Tomas n'attendent ni l'État ni la Communauté internationale pour travailler comme elles l'ont toujours fait à nourrir le pays. Ce film va à leur rencontre pour essayer de comprendre ce « pays en dehors » qui reste debout envers et contre tout. Au fil des étapes de la fabrication de la cassave, une galette populaire issue de la transformation du manioc, nous découvrons la lutte quotidienne des paysans haïtiens pour l'indépendance alimentaire et contre les pires ennemis de la «Perle des Antilles» : le déboisement, l'érosion et l'appauvrissement des sols.
Les déportés du libre-échange	Marie-Monique ROBIN	M2R Films	2012	26'	http://www.marie-moniquerobin.com/deportedulibreechangesynopsis.html bande-annonce : http://player.vimeo.com/video/34974942	ALENA, souveraineté alimentaire, libre-échange, Mexique	Le 1er janvier 1994, entré en vigueur la signature de l'Accord de Libre Echange Nord-Américain (ALENA), entre les Etats-Unis, le Canada et le Mexique, promettant un développement sans précédent des échanges commerciaux entre les trois pays, par l'accroissement du volume des exportations, dont les bénéfices allaient irriguer toute l'économie mexicaine. Seize ans plus tard, le constat est amer. L'ALENA, promesse d'un «bien-être général», a littéralement laminé l'agriculture mexicaine, et notamment les petits paysans (21% de la population active). Au nom du «libre-échange», le Mexique a progressivement démantelé le système qui avait pourtant permis son autosuffisance alimentaire pendant des décennies, à savoir des prix garantis aux producteurs locaux et un contrôle des prix pratiqués dans les villes (soutien à la consommation). Dans le même temps, le pays s'est retrouvé inondé de maïs américain (transgénique) vendu trois fois moins cher que le maïs «criollo» (local), en raison des subventions accordées par Washington aux producteurs américains. Incapables de résister à cette concurrence que d'aucuns dénoncent comme un dumping déloyal, trois millions de petits paysans ont dû cesser leur activité et rejoindre les bidonvilles mexicains ou tenter leur chance comme travailleurs clandestins aux Etats-Unis, tandis que progressent les taux de malnutrition (mais aussi d'obésité) et de pauvreté dans tout le pays.

TITRE	Réalisateurs	Coproduteurs	Année	Durée	Site web	thèmes	Résumé
Love MEATender	Manu Coeman	AT-Production	2011	52'	http://www.at-production.com/love-meatender/ bande-annonce : http://www.youtube.com/watch?v=3AYVkc703BE	élevage et viande	<p>Comment la viande est-elle devenue banale dans nos assiettes ? LoveMEATender interroge la place de la viande dans nos conceptions et la folle envolée qui en a fait un produit « comme les autres », soumis à la règle du plus bas prix. LoveMEATender s'est fixé pour objectif d'explorer tous les enjeux de cette production, du culturel à l'économique, du politique à l'éthique. Nous avons voulu un film qui s'adresse à tous les publics, se joue des formes nouvelles de l'image et exalte la vie au cœur-même de nos assiettes. Nous l'avons confié à Manu Coeman, un réalisateur de publicité que le sujet a passionné et au service duquel il a mis son esthétisme bien à lui, loin de ce qu'un tel thème laissait imaginer. En 2050, nous serons environ 9 milliards d'individus sur la Terre. Et pour nous nourrir en viande, il faudra ... 36 milliards d'animaux d'élevage. Peut-on continuer à penser qu'on pourrait nourrir chaque habitant en lui donnant de la viande tous les jours ? Eau, aliments, terres arables, transports (et pollution), quel sera le bilan de l'industrialisation a outrance de ce secteur? Epuisement des ressources naturelles, pollutions, réchauffement climatique, la terre en paie déjà le prix... Si obésité, cancers, diabète, maladies cardiaques, et résistance aux antibiotiques sont les conséquences pour l'homme de cette surconsommation, il est plus que temps de réinterroger nos comportements face à la viande. Quant aux animaux, les rabaisser au rang de machine pose de plus en plus de problèmes éthiques. Elevages hors sol et viandes industrielles sont bien à l'origine d'une rupture dans les équilibres séculaires entre l'homme, l'animal et la terre qui les porte, là où une production fermière traditionnelle et intégrée semble demeurer la meilleure réponse aux défis de la faim dans le monde.</p>
Nouhadibou : les poissons ne font pas l'amitié	François Reinhardt	Hikari	2011	26'	http://www.hikari-groupe.com	Surpêche	<p>Dans le port de Nouhadibou, des milliers de pêcheurs artisans sont confrontés à l'épuisement des ressources et doivent prendre de plus en plus de risques pour ramener du poisson. De gros chalutiers industriels européens capturent d'énormes quantités de poissons dans le cadre du plus gros contrat de pêche au monde. Mais un nouvel acteur apparaît, la Chine, qui séduit de plus en plus le gouvernement mauritanien, parce qu'elle réalise des investissements, mais cela n'arrange pas plus les affaires des pêcheurs artisans..</p>
Taste the waste	Valentin THURN	Thurn Film	2011	88'	http://www.tastethewaste.com/ bande-annonce : http://tastethewaste.com/info/film	gaspillage alimentaire	<p>«Taste the waste», dévoile les absurdités d'une logique économique conduisant à la surabondance d'un côté et à l'extrême pauvreté de l'autre. Plus de la moitié des produits alimentaires se retrouvent à la poubelle, la plupart avant même d'avoir atteint un linéaire de supermarché. Des pommes de terre trop grosses, trop petites, des tomates pas assez rouges, des concombres pas assez droits, les normes érigées par la grande distribution obligent les producteurs à jeter jusqu'à 50% de leurs productions. Les facteurs esthétiques priment sur les facteurs nutritifs. A ce stade, Valentin Thurn fait intervenir Felicitas Schneider, chercheur à l'Institut des sciences des déchets à Vienne, une des rares scientifiques à se pencher sur la problématique économique des déchets. Aux termes d'un examen de 10 semaines des poubelles d'une enseigne discount, il ressort que 45 kilos de denrées alimentaires partent à la benne - par jour et par filiale, alors que les produits restent parfaitement consommables. Seulement, ils ne correspondent plus aux normes du supermarché. Le scénario est le même au Japon, aux Etats-Unis, en Allemagne, en France, où le documentariste allemand a pu filmer dans un supermarché et les halles de Rungis. Titre français: "nos poubelles passent à table"</p>