



## Zoom sur la conscience

# Puisqu'il faut changer les choses ...

Prêt gratuit  
de ce DVD  
«comme un livre»  
dans vos  
Espaces CE

*"Nos enfants nous accuseront". Titre choc pour un film qui ne laisse pas indifférent. Par choix, le film de Jean-Paul Jaud n'avait pas été projeté dans toutes les salles au moment de sa sortie. Aujourd'hui, il est disponible en DVD. L'initiative d'Édouard Chaulet, Maire de Barjac - Conseiller Général du Gard, sert de fil conducteur aux interviews et reportages qui ponctuent ce long métrage. Une heure et demie de prise de conscience qui devrait nous faire changer notre attitude de consommateur irréfléchi. Un DVD que chacun se doit de visionner en famille.*

D'un côté du miroir : des enfants qui mangent bio à la cantine et (re)découvrent le goût naturel des aliments. Un service public de restauration éducative et sociale pour les plus petits mais également servi à domicile aux personnes âgées ou handicapées. Un maire qui, par le dialogue et la concertation, impose que le bio fasse son entrée par la grande porte sur sa commune et invite autour de la table : parents, enseignants, agriculteurs, ... pour que les mentalités changent et que le plus grand nombre retrouve une alimentation saine.

De l'autre côté du miroir : des agriculteurs aux prises de produits chimiques toujours plus dangereux imposés par une productivité galopante de notre économie libérale. Malheureusement un tableau qui se noircit vite et un impact irréversible sur la santé : maladies, cancers, malformations. Alors les langues se délient pour dénoncer les dangers et les aberrations de notre système. Des témoignages émouvants où la détresse se lit dans les regards. Avec au final, un engrenage de décès et de drames dont personne ne voit la fin.



J+B Séquences ©  
280 000 spectateurs en salle lors de sa sortie, le film "Nos enfants nous accuseront" est aujourd'hui disponible en DVD. Jean-Pierre Jaud, le réalisateur, poursuit sa démarche et propose une suite avec son prochain film "Serven, la voix de nos enfants", sortie prévue fin 2010 [www.serven-lefilm.com](http://www.serven-lefilm.com)

## À qui la faute ?

Au-delà des réponses qu'apportent le film, c'est surtout une prise de conscience dont il s'agit. Bien sûr, ce sera toujours de la faute des autres. À commencer par les politiques ou les industriels. Mais les politiques sont élus par les citoyens. Quant aux industriels, chaque citoyen a le devoir de ne pas (forcément) tomber dans leur jeu. Facile à dire, me direz-vous. Sauf qu'ici, nous sommes dans l'énigme de "l'œuf et la poule". Qui a commencé ? Le consommateur qui veut tel produit ou l'industriel qui en impose un autre ? Force est de constater qu'il y a un peu des deux ; et dans ce jeu de dupes, celui qui a loisir de dire "stop", c'est le consommateur. Et notamment dans le domaine de l'alimentation. Car le coût de la santé est exorbitant ; et cela, sans compter la facture des drames humains à payer (et endurer).

C'est bien ce qu'explique Édouard Chaulet quand il dit : "Ce n'est pas qu'une question de finances, c'est aussi une question de lucidité et même de conscience. Le coût de la santé n'a pas de prix. Surtout, ne pas faire passer les comptes d'abord ; faites passer votre conscience en premier".



DR  
Augmenter la productivité à tout prix entraîne des modes de production qui font appel à des produits chimiques de synthèse. Ces derniers dégradent la qualité des milieux (sols, eaux...) et menacent la biodiversité par une standardisation de la consommation. Tout cela finit dans notre assiette !

Voilà l'idée : "faire passer sa conscience en premier". Changer son mode de consommation en conscience sans suivre les produits phare mis en avant par la publicité. Choisir, parmi les fabricants et les producteurs, ceux qui proposent des produits respectant la nature et l'être humain. Voilà un challenge extraordinaire. À titre d'exemple, un expert expose dans le film le fait que nous consommons trop de viande dans le monde : "55% des protéines végétales servent à nourrir le bétail". Cet expert conclut : "si 1/3 des 55% allait dans les assiettes des hommes, pas besoin des OGN". C'est donc toute la chaîne qu'il faut revoir : de la production à la consommation, de l'agriculture à la composition de nos repas. Si des millions de consommateurs changeaient leurs habitudes, l'industrie serait bien contrainte de s'adapter.

« Espace CE » - Région de Chambéry





DR

Choisir des fruits et légumes de saison c'est aussi intégrer la provenance. Hors saison ces produits sont souvent cultivés dans des contrées lointaines. Transportés sur de longues distances, ces fruits et légumes participent au réchauffement de la Terre.

À Barjac, Édouard Chaulet explique : "le thème pédagogique, le formidable jardin, école du temps de la patience, de la main à la pâte et dans la terre, mené par les enseignantes gagnèrent enfants et parents. La proximité des cuisiniers et du restaurant scolaire fondent une nouvelle place au repas, profondément éducative : sens des saisons, du partage, respect de l'aliment animal ou végétal. L'enfant doit savoir ce qu'il mange, d'où cela vient, par qui et comment c'est fait. Le repas des enfants ne doit pas être la variable d'ajustement du budget des familles et des communes."

Le film se termine sur une note optimiste avec les paroles d'une chanson de Yannick Noah entonnées à l'unisson par les enfants de Barjac : "Puisqu'il faut changer les choses, aux arbres citoyens, il est grand temps qu'on propose, un monde pour demain".

## Questions à Édouard Chaulet, maire de Barjac, petite commune du Gard de 1500 habitants

**"Rien n'est trop sain, rien n'est trop bon, rien n'est trop beau pour nos enfants" dites-vous dans le film. Était-ce cela le point de départ de la démarche que vous avez initiée dans votre commune ?**

**Édouard Chaulet :** L'enfant est notre avenir. Tout ce que nous investissons en lui comme un paysan aurait fait dans sa terre se retrouvera un jour. Il importe donc d'éduquer ses papilles, de lui faire sentir que son aliment fait sa santé et que la beauté des plats témoigne d'un geste d'amour pour lui et d'un respect des aliments, en particulier ceux issus du vivant animal.

Il est bien connu que les impressions de la petite enfance sont définitives et qu'elles servent de référence et il est important de laisser les meilleures impressions possibles. Celles de la nourriture "néfaste-food" manquent de diversité et, de façon démagogique, tournent excessivement autour du sucré, du gras...

Il faut combattre toute addiction à cela et rendre nos enfants exigeants dans le bon sens. Il est malheureux qu'aucune loi ne les protège en France et ailleurs et qu'ils soient la proie de tant de publicité. Et si l'on inversait la pub cela témoignerait d'une société plus soucieuse de l'enfance et de l'avenir que des marchands de bas étage.

Nous n'avons rien de mieux à choquer que l'enfance, n'y a-t-il pas avec les multiples sollicitations consuméristes tendance dans les familles, voire les communes, à faire du repas la variable d'ajustement des budgets mis à mal par une dispersion consumériste hallucinante.

**On vous perçoit dans le film comme très engagé. Pourtant, vous racontez que "vous vous mettez du monde à dos". Avez-vous noté des changements de comportement depuis la diffusion du film, notamment chez les plus septiques ?**

**Édouard Chaulet :** Lorsqu'on remet en cause des routines, des facilités, on risque.

Rimbaud disait "que les assis en veulent toujours un peu à ceux qui leur demandent de se mettre debout".

La démarche du bio implique une autre agriculture. Les liens de l'agriculture avec les très influentes firmes marchandes d'intrants et de pesticides sont étroits. Ce sont elles qui prodiguent les conseils le plus souvent aux paysans. Par ailleurs, notre démarche de filière courte voudrait que le foncier n'aille pas toujours à l'agrandissement des propriétés.

En milieu rural, toucher à la question foncière déchaîne des passions. Nous souhaitons que l'association Terre de Liens acquière les 120 hectares de la Grange des Prés et y installe des paysans bio en fermage, d'ici ou d'ailleurs, en équipe. Nous aurions des produits bio de proximité et de vrais paysans associant culture et élevage et retrouvant le génie perdu de l'unité : production matière première, transformation et commercialisation. Cela heurte la tradition de cultiver sans être propriétaire et les convoitises de ceux qui pratiquent la course à l'hectare, sans parler des pratiques culturales innovantes... Là où travaillent un métyayer et son fils, on prétend faire travailler 10 personnes. C'est le cas de notre fournisseur actuel à BLEVEZET sur 66 hectares ; ils sont 3 paysans et 4 salariés. Tout cela est une révolution, un contre-courant pour le moment minoritaire.

C'est ce que je veux dire par : "je me mets du monde à dos" ; mais j'ai confiance. Des sourires reflouriront car je n'ai pas une méchante démarche de stigmatisation, je cherche éperdument le débat et une sauvegarde pour mes paysans.



FC  
Édouard Chaulet, Maire de Barjac  
- Conseiller Général du Gard -

Frédéric CHANDELIER  
Elu CE

Grenoble : 04 76 28 65 29 · 576 129/529 - Ambérieu : 04 74 38 43 87 · 579 279  
Bourg en Bresse : 04 74 32 02 72 · 577 230 - Annemasse : 04 50 37 75 52 - Annecy : 04 50 52 80 93 · 578 034  
Bellegarde : 04 50 48 53 98 · 574 210 - St Gervais : 04 50 78 23 92 - St Jean de Maurienne : 04 79 59 95 08 · 573 510  
Albertville (bureau de SAVATOU) : 04 79 32 01 25 - Chambéry : 04 79 60 98 68 · 571 868 / 04 79 60 98 70 · 571 870  
Modane : (04 79 05 08 90 · 573 177) Espace actuellement fermé pour raison de sécurité, s'adresser à un autre Espace.

Internet : [www.cer-sncf-chambery.com](http://www.cer-sncf-chambery.com) - Intranet : [www.ch.sncf.fr/CerChambe/](http://www.ch.sncf.fr/CerChambe/)