

# « L'ASSIETTE SALE »

(Ex : Saint-Martin, le Rif et les tomates rouges »)

**Avant-première en présence du réalisateur, au « Salon des solidarités »**

**le samedi 23 juin 2007 à 17h15, Parc Floral de Vincennes**

**un film documentaire de 80 minutes écrit, filmé et réalisé par Denys PININGRE**

monté par Catherine Lainé-Galodé



Chaque année, le département des Bouches-du-Rhône accueille 5000 ouvriers agricoles saisonniers étrangers. Sans eux, l'agriculture dans ce département n'existerait pas. Les conditions de travail, de logement et les salaires qui leur sont imposés sont dans de très nombreux cas indignes. Il suffit de rappeler qu'aucun droit à l'ancienneté ne leur est accordé, quand certains viennent en France depuis 30 ans, que leur couverture sociale s'arrête à nos frontières alors que certains traitements chimiques dans les plantations provoquent des maladies « à retardement », cancers ou Parkinson... et la liste est encore longue.



Le film décrit cette situation et remonte les mécanismes qui l'engendrent. Au passage, il fustige l'agriculture intensive, ses excès et les dangers qu'elle suscite, pour aboutir à la description des méthodes de la grande distribution. La quasi-totalité du marché des fruits et légumes est concentrée entre les mains de six centrales d'achat, qui disposent ainsi de tous les moyens de pression sur les producteurs français et étrangers pour obtenir des prix toujours plus bas, et permettent des marges toujours plus élevées...

Devons nous subir sans rien dire, accepter qu'à nos portes se pratique une forme moderne de servage ? Et nous rendre malades à force d'ingurgiter les résidus de fongicides, pesticides, engrais chimiques, tandis que la terre se gorge de ces produits qui se retrouvent ensuite dans la nappe phréatique ? Est-ce une fatalité

Le film montre qu'au contraire, d'autres formes d'agriculture existent, qu'elles permettent la pérennisation d'exploitations viables, à taille humaine, et souvent un mode de relation directe entre le producteur et le consommateur.

Opter pour une autre forme de consommation, refuser de manger des tomates « hors-sol » en hiver, et retrouver le goût des produits naturels, fruits et légumes de saisons cueillis murs et distribués immédiatement, c'est à la fois garantir une vie plus saine à nos enfants et manifester son désaccord vis-à-vis des catastrophes engendrées par le libre-échange qui ne profite qu'à une poignée de privilégiés et empoisonne le reste du monde !

**En guest-stars :**

- Jean-Pierre Berlan, chercheur à l'INRA
- Christian Jacquiau, auteur de "les coulisses de la grande distribution" (Albin-Michel)

**En stars :**

Des ouvriers saisonniers, des agriculteurs intensifs et d'autres qui le sont moins ou qui l'ont été mais ne le sont plus, des militants, des consommateurs éclairés, vous, moi, les tomates, les pommes, les poires, le Rif marocain, la Provence, les cigales...

**Contact : Denys Piningre, 06 75 60 86 88 / [dype@wanadoo.fr](mailto:dype@wanadoo.fr) / [www.galopinfilms.com](http://www.galopinfilms.com)**