

Synthèse des échanges**PROJECTION :**

Mot d'accueil de André Schwartz – coprésident en charge du festival AlimenTERRE : présentation du film + direction du débat

Le film documentaire « Quinoa, Prenez-en de la graine » a été diffusé à HUMANIS jeudi 7 novembre 2019. Il est l'un des films choisis parmi la sélection pour le festival AlimenTERRE de cette année qui est basé sur le thème « Notre avenir se joue dans nos assiettes ».

André Schwartz a présenté en quelques mots le synopsis de film Quinoa. Un quizz ayant été préparé au préalable a été distribué et rempli par les spectateurs avant la projection ; les réponses étant dans le film. L'objectif de ce quiz était de faire un comparatif sur les idées reçues du quinoa et la réalité.

DÉBAT :

La fin du film a ouvert le débat. Les personnes présentes ont partagé dans un premier temps leurs impressions sur le film qui a été dans l'ensemble apprécié et jugé intéressant.

Lifetime project, intervenant en Bolivie, a partagé son point de vue sur l'idée de « Phénomène de mode » concernant le quinoa. Aujourd'hui, le quinoa a été mis en vente dans des magasins de luxe en Bolivie, et n'est plus accessible à tous. Macha'k'Wayra ajoute que le quinoa n'est pas un élément de la consommation quotidienne pour les boliviens.

Il a été soulevé que la volonté de la FAO d'utiliser le quinoa pour éradiquer la faim n'est pas une solution. Il s'agirait avant tout d'un produit alternatif pour les intolérants au gluten.

Le quinoa est un produit réputé pour être bio ; une personne a mis en avant que ce fait augmente la consommation de quinoa. De plus en plus, les consommateurs veulent consommer du quinoa local ce qui nécessite une hausse de la production donc l'utilisation de pesticide, et à terme le quinoa n'est plus naturel.

En termes de notoriété, le quinoa n'est pas connu par tous en France. En effet Lifetime project, qui a projeté le film « Quinoa, prenez-en de la graine » dans les collèges et lycées, a noté que tous les élèves n'ont pas nécessairement connaissance du produit.

En conclusion le Quinoa devient de plus en plus un phénomène de mode qui ne permettra pas d'éradiquer la faim dans le monde. Il subit des modifications dans le but d'augmenter la production.

Il est important de garder un œil critique sur les façons de production, afin de pouvoir choisir de consommer équitable et bio comme le propose Artisans du Monde.

DÉGUSTATION :

Une dizaine de plats à base de Quinoa ont été préparés pour la dégustation, autant de recettes sucrées que de recettes salées qui ont été appréciées par tous.

L'association Artisans du monde a proposé une diversité de produits équitables à base de quinoa.

MÉDIATHÈQUE :

Les ressources documentaires traitant du thème abordé par le festival AlimenTERRE 2019 : « Notre avenir se joue dans nos assiette » ont été exposées dans la salle. Aucune n'a été emprunté, mais elles ont été feuilleté par plusieurs personnes et les références de certaines d'entre elles ont été prise.