



LE ZESTE QUI COMPTE

| alimentation | cinéma | réflexions |



POINTCULTURE

LE ZESTE QUI COMPTE

TABLE DES MATIÈRES

Préambule	3
The Mutato project by Uli Westphal	4
Les photos : Le projet Mutato par Uli Westphal	5
1 DES FRAISES EN HIVER, L'IMPOSSIBLE VÉRITÉ	7
2 UN PLAT DE RÉSISTANTS	31
3 LES CHEMINS DE L'INDÉPENDANCE	45
4 MANGER ET S'EMPOISSONNER	65
5 SAVOIR QUI PRODUIT POUR APPRENDRE QUOI MANGER	77
6 PLAISIR NON CALIBRÉ ET REPAS NON STANDARDISÉ	89
7 MON AVENIR EST MON ASSIETTE	111
8 AIMER CE QUI EST BON, C'EST TRÈS MAUVAIS !	121
9 LE PLASTIQUE, C'EST PAS SYSTÉMATIQUE!	131
Index des films documentaires	143
Index des films de fiction	146
Index des albums musicaux et des chansons	147
Index des textes et articles par thèmes	149

PRÉAMBULE

Ce que nous mettons dans nos assiettes, ce sont des vitamines, des minéraux et des protéines, un peu trop de sel parfois, trop de graisse souvent et au passage quelques résidus de pesticides.

Ce sont aussi des saveurs, des odeurs, des textures et des couleurs, fruits de plusieurs heures de travail en cuisine ou réchauffés quelques secondes au four à micro-ondes, faute de temps, d'inspiration ou d'envie.

Ce sont encore des histoires, celles dont on se souvient, celles qu'on transmet à ses enfants, celles que la société véhicule à travers les modes de production et de consommation, celles d'une civilisation.

Ce sont enfin des habitudes, des contraintes, des valeurs, des choix, des croyances et des questions aussi.

L'alimentation renvoie à l'échelle individuelle autant que collective, locale aussi bien que globale, à des aspects subjectifs mais aussi scientifiques, agricoles, politiques, moraux, etc. Dans le souci d'une approche systémique et positive, PointCulture propose ici une sélection de formes et de propos variés : de l'enquête au documentaire sonore, des chants de travail au cinéma de fiction, des films, des documentaires et des musiques, accompagnés d'interviews de réalisateurs, d'analyses, de réflexions et de quelques recettes et fiches pratiques. Le tout pour déconstruire, reconstruire, réinvestir l'imaginaire de la nourriture et se réappropriier les représentations afin de retrouver le goût du choix et le plaisir du goût.

Chaque lecteur peut ici choisir un point de départ et suivre un fil à construire au grès des chapitres à la façon des livres dont vous êtes le héros : commencez par découper la chaîne de production industrielle de la viande ou émincez celle de la sélection des semences de blé, ajoutez un peu de sel avec la question des emballages nocifs ou de douceur avec celle du chocolat, dégustez quelques portraits de chanteurs gourmands pour accompagner l'évolution des pratiques agricoles et assaisonnez le tout comme il vous plaira.

Frédérique Müller

THE MUTATO PROJECT BY ULI WESTPHAL

The Mutato-Archive is a photographic collection of non-standard fruits, roots and vegetables, displaying a dazzling variety of forms, colors and textures.

The complete absence of botanical anomalies in our supermarkets has caused us to regard the consistency of produce presented there as natural. Produce has become a highly designed, monotonous product. Today we have a clearly defined image of how, for example, an apple or a tomato should look like, and we regard anything that deviates from this norm with mistrust, at times even disgust. Because these «ideals of beauty» have become so established, massive amounts of fruit and vegetables have to be discarded, even though they are perfectly edible. Only those that are visually flawless can reach the market.



It is not only the natural occurrence of morphological irregularities in the growth of single plants that is being suppressed and filtered out by our food system. Even though there are literally thousands of varieties of any domesticated fruit or vegetable, only a tiny fraction is being grown and distributed today. A few high yielding, «good looking» varieties are displacing the once rich and diverse repertoire of agricultural cultivars. A vast majority of our crop varieties have become extinct within the last 50 years. The detachment of the people from the land, from the processes of food production has allowed this extinction to happen behind the scenes, without public awareness. The ever increasing amount of processed foods and food imports have also contributed to the illusion that the diversity of our food supply is increasing, not declining.

We have forgotten, and in many cases never experienced the way fruits, roots, and vegetables can actually look (and taste). The Mutato-Project serves to document the rich spectrum of colors and shapes of agricultural cultivars and to win back public demand and acceptance of visual and culinary diversity.

LES PHOTOS : LE PROJET MUTATO PAR ULI WESTPHAL

Le projet Mutato est une collection de photographies de fruits, de racines et de légumes non standardisés, offrant une impressionnante variété de formes, de couleurs et de textures.

L'absence totale d'anomalies botaniques dans nos supermarchés nous a amenés à considérer l'uniformité des produits présentés comme naturelle. Produire est devenu un concept très bien conçu, mais monotone. Aujourd'hui, nous avons une image clairement définie de ce à quoi, par exemple, une pomme ou une tomate devrait ressembler, et nous considérons avec méfiance et parfois dégoût de tout ce qui s'écarte de cette norme. Ces « idéaux de beauté » sont si bien établis que d'énormes quantités de fruits et légumes doivent être jetés, même s'ils sont parfaitement comestibles. Seuls ceux qui sont visuellement impeccables peuvent arriver sur le marché.

La présence naturelle d'irrégularités morphologiques lors de la croissance d'une plante est supprimée et filtrée par notre système alimentaire. Même s'il y a littéralement des milliers de variétés de fruit ou de légume domestiquées, seule une infime partie est cultivée et distribuée aujourd'hui. Celles au rendement élevé, qui ont un bel aspect, sont extraites du très riche répertoire des variétés agricoles. Une grande majorité de ces variétés a disparu au cours de ces 50 dernières années. En raison du détachement des consommateurs de la terre et des processus de production alimentaire, cette extinction s'est produite dans les coulisses, loin des yeux du public. La quantité toujours croissante d'aliments transformés et les importations alimentaires ont également contribué à l'illusion que la diversité de notre approvisionnement alimentaire est en augmentation et non le contraire.



Nous avons oublié, ou n'avons jamais connu, la véritable apparence et le goût des fruits, des racines et des légumes. Le projet Mutato vise à documenter un riche éventail de couleurs et de formes des cultures agricoles et à regagner la confiance des consommateurs pour une diversité visuelle et culinaire.



1 DES FRAISES EN HIVER, L'IMPOSSIBLE VÉRITÉ

| industrie | travail agricole | production alimentaire |



NOTRE PAIN QUOTIDIEN

TL6431 – Nikolaus Geyrhalter – Lumière – 92' - 2005

Pendant deux ans, Nikolaus Geyrhalter a placé sa caméra au coeur des plus grands groupes agricoles européens, nous donnant accès à des zones inaccessibles. Il filme les employés, les lieux et les différents processus de production alimentaire. Larges plans fixes, lenteur des séquences, seul le geste mécanique et répété du travail de l'homme. Ni parole, ni musique, juste le son des machines ou le silence qui oppresse, lancinant, ahurissant. Un documentaire, plusieurs fois primé lors de festivals, qui interroge et implique intimement chaque spectateur : quel prix sommes-nous prêts à payer notre pain quotidien ? Les impressions et les sentiments dégagés par le film auprès des spectateurs sont très variables : certains peuvent être rassurés par les bonnes conditions d'hygiène et la qualité des contrôles, d'autres épatés par l'ingéniosité humaine, d'autres plus sensibles à la robotisation et la déshumanisation des travailleurs ou choqués par le traitement des animaux, considérés comme de vulgaires matières premières.

ON EST FOUTU, ON MANGE TROP

TN5785 – Complément d'enquête - France 2 – 105' – 2008



L'industrie agro-alimentaire a pris le contrôle de nos assiettes et un grand déséquilibre alimentaire s'est installé sur la planète : émeutes de faim en Egypte, obésité des familles défavorisées du Nord-Pas de Calais, confiscation des terres africaines pour y cultiver des légumes exportés vers une Europe qui aime déguster hors saison. Entre gâchis et pénurie, une enquête sur les aberrations de notre alimentation.



VERS UN CRASH ALIMENTAIRE

TL8961 – Yves Billy et Richard Prost – Andana films – 80' – 2008

Un documentaire efficace et interpellant sur la crise alimentaire qui permet de comprendre les grands enjeux : baisse des stocks mondiaux de céréales, famine dans les pays producteurs, hausse du prix des matières premières, raréfaction de l'eau et des surfaces arables, épuisement des sols et problèmes soulevés par la production d'agro-carburant.



MAIN BASSE SUR LE RIZ

TL5731 – Jean Crépu et Jean-Pierre Boris – Ladybirds films – 82' – 2009

Le riz représente 15 % des surfaces cultivables de la planète. Principale source de revenus pour des millions de paysans pauvres, il est l'aliment de base de près de la moitié de l'humanité et joue un rôle dans la stabilité politique des gouvernements. Le film enquête auprès de tous les intervenants de la filière du riz et démonte les mécanismes qui ont abouti à la flambée des prix en 2008 : corruption au plus haut niveau, monopoles abusifs, spéculations qui font payer au prix fort à l'Afrique le riz venu d'Asie, etc.



EL EJIDO

UJ3142 – Jawad Rhalib – Latcho Drom – 80' – 2006

Au sud de l'Espagne, un miracle économique. Une région jadis déserte, produit aujourd'hui un tiers de la consommation européenne hivernale des fruits et légumes et engrange les deux tiers des profits agricoles du pays. Un enfer pour des milliers de clandestins. L'histoire de la dégradation des conditions de vie, de l'environnement et des rapports humains et, pour nous, des tomates en hiver.



CRITIQUE DE LA VACHE MODERNE

Parce qu'elle ne mange presque plus d'herbe depuis la fin des années 60, parce que le véritable prix du hamburger devrait être multiplié par 50, parce que l'élevage est aujourd'hui responsable de 18 % des gaz à effet de serre, parce que les bovins ont fait l'objet d'une sélection génétique importante, la vache semble pouvoir raconter quelque chose de l'évolution de l'agriculture. Celle-ci traverse en effet depuis quelques années une crise qui la pousse à réviser son modèle de développement. En même temps que s'accumulent les critiques du modèle conventionnel, se multiplient des initiatives et des réflexions qui, ensemble, construisent un autre modèle.

Lovemeatender met en lumière le réseau de questions posées par le niveau actuel de consommation de viande, optant pour une vision systémique du sujet : rapports Nord – Sud, impacts environnementaux, sociaux et sanitaires, bien-être animal et place de la mise à mort dans la société. Une critique du modèle industriel auquel souscrit la réalisatrice de *La main au-dessus du niveau du cœur* en réunissant la question animale et le devenir du travail ouvrier sous le poids de l'industrialisation. Sans commentaire, ni musique, le film montre des corps asservis à la cadence, à la mécanique, au bruit, à la répétition et à la standardisation. Deux concepts mis en scène dans *Notre pain quotidien* au travers d'une série de filières de production alimentaire de la salade aux poussins. Ceux-ci sont triés, manipulés, tombent au sol et sont ramassés pour être jetés sans ménagement dans des caisses en plastique puis entassés dans des cageots de plastique eux-mêmes empilés dans de grandes ar-

moires closes. *Herbe critique* à son tour l'évolution des pratiques agricoles en opposant deux types d'exploitation, l'une conventionnelle, l'autre revenue au système herbager pour l'alimentation des vaches laitières. La majorité des vaches ne se nourrissent en effet plus d'herbe mais d'un mélange de maïs et de soja. Le film dénonce les méfaits de la modernisation depuis les années 60 notamment sur le travail agricole.

Le paysan qui se raconte dans *Vache de guerre* est quant à lui, sevré de sa dépendance au système conventionnel. Il a abandonné la race Bleu Blanc Belge pour adopter une race plus rustique. Avec ce choix, c'est tout un système qu'il remet en cause depuis les méthodes d'élevage jusqu'au contact avec les clients. Le label Bleu Blanc Belge se vend comme un critère de qualité mais est en réalité un produit destiné à répondre à des attentes de rentabilité et de production liées à un modèle industriel : une très bonne unité

La vache semble pouvoir raconter quelque chose de l'évolution de l'agriculture

« de conversion de la ration alimentaire en viande », conçue comme une véritable unité de production de protéines sur pattes, jusqu'à entraîner d'ailleurs chez l'animal l'incapacité de vèler seul d'où l'intervention nécessaire d'un vétérinaire pour pratiquer des Césariniennes de manière systématique. La viande semble par ailleurs quant à elle ne présenter que des qualités gustatives médiocres.

Mouton 2.0 interroge lui aussi la notion de l'intérêt du consommateur mise en avant par de nombreux procédés industriels dont le puçage électronique des moutons qui déclare permettre une meilleure traçabilité mais qui en fait menace les petites exploitations pour imposer encore un peu plus un modèle de production industriel.

Dans *Bovines, la vraie vie des vaches*, l'animal est encore victime d'un système de production. Mais il faut un peu de temps et de travail au spectateur pour comprendre son propos. La temporalité propre à l'animal permet de découvrir toute la richesse du quotidien des vaches fait d'herbe craquante, du souffle chaud qui vient heurter la fraîche rosée matinale, des petits moments d'inquiétude ou de prévoyance lorsqu'un sac plastique traverse la prairie ou qu'un orage menace mais surtout d'angoisse quand un camion vient séparer définitivement les jeunes de leurs mères.

Ces documentaires soulignent les liens qui se tissent entre les paysans, les animaux et les consommateurs au sein d'un modèle pour mettre en évidence les impacts sur la société des choix

individuels (ceux des consommateurs autant que ceux des producteurs). Ils interrogent sur la notion de progrès, sur les innovations technologiques qui fragilisent au lieu de renforcer le système de production alimentaire, du poids et du coût que cela représente pour les petites exploitations, qui par voie de conséquences, disparaissent progressivement au profit de plus grosses structures agro-industrielles.

• Frédérique Müller •



RÉFÉRENCES

- *Lovemeatender* – TN4391 – Manu Coeman – AT Productions & RTBF – 63' – 2011
- *La main au-dessus du niveau du cœur* – TJ5521 – Gaelle Komâr – Alias Geko & WIP – 79' – 2011
- *Notre pain quotidien* – TL6431 – Nikolaus Geyrhalter – Nikolaus Geyrhalter Films - 92' – 2005
- *Herbe* – TL4841 – Matthieu Levain & Olivier Porte – Adeva & Amelimages – 76' – 2008
- *Vache de guerre* – TM5022 – Jean-Christophe Lamy & Paul-Jean Vranken – Koan – 44' – 2011
- *Mouton 2.0, la puçage à l'oreille* – TM5511 – Antoine Costa & Florian Pourchi – Synaps Collectif Audiovisuel – 78' – 2012
- *Bovines, la vraie vie des vaches* – T01410 – Emmanuel Gras – Batsysphere Productions – 62' - 2011



LA MAIN AU-DESSUS DU NIVEAU DU CŒUR

Le minutieux et fatal engrenage d'une chaîne de production au sein d'un abattoir moderne, ausculté par une caméra qui garde la distance pour mieux appréhender une zone « d'inhumanité industrielle » qui s'arrange bien des « oublis » de nos « consciences d'occidentaux civilisés »...

Région de Droixhe par un petit matin blême. Au sein d'un bâtiment semblable à un entrepôt perdu dans l'anonymat moche des anciennes zones industrielles, les éclairages s'allument un à un, les couteaux sont aiguisés et les machines saturent bientôt l'atmosphère de leur ronron mécanique imposant et routinier. Et puis, à flots strictement contenus s'engouffrent, bœufs, vaches et ensuite porcs pour un dernier aller simple qui les mènera vers leur « transformation » synonyme de « disparition » (quasi) complète. Le temps étant ici une donnée parfaitement objectivée, les étapes de mise à mort s'enchaînent avec une précision d'horloger pressé. Adroit, ferme et répété à l'infini, le geste résiduel laissé à la main de l'homme est entièrement inféodé au processus de production, pour une large part automatisé, et totalement asservi à des contraintes et cadences productivistes. Le flux animalier est géré selon des paramètres purement techniques. Mort par choc électrique administré manuellement pour les bovins contre basse besogne exécutée par d'infatigables machines sans état d'âme pour les porcs. Aussitôt suspendues, les carcasses empruntent des parcours presque similaires qui les feront passer, dans les délais les plus réduits, de l'état de créature vivante « entière » à

celui « éclaté », d'une multitude de produits finaux... de consommation rapide. « Tout est bon dans le cochon » affirme un dicton de la sagesse populaire, mais sa « reconversion » semble davantage poser de défis « techniques » momentanés. Le stress morbide (mauvais pour la qualité des viandes paraît-il) est palpable chez ces animaux à l'entrée du « tunnel de la mort » et réclame parfois l'administration occasionnelle de quelques coups de bâton persuasifs, et leurs carcasses nécessitent un nettoyage/épilation avant découpe couteux en énergie et en eau. Vaches et bœufs paraissent eux s'acheminer paisiblement vers leur sinistre sort mais ici, c'est la méthode d'exécution décrite plus haut qui montre ses failles : certaines bêtes résistent au premier choc électrifié (et parfois au second !) et d'autres, de par leur imposante masse ne se prêtent pas aussi facilement à la phase délicate, mais essentielle au bon timing d'une chaîne de production « efficiente », celle de l'accrochage.

Se démarquant de toute inclinaison voyeuriste ou dénonciatrice (le triste sort des animaux façon docu-révélation à la GAIA) et consignait ses aspirations strictement esthétiques à l'intérieur de son projet thématique, *La main au-dessus du niveau du cœur* peut se prévaloir d'une

belle originalité dont l'approche formelle « désincarnée » et volontairement distanciée vient renforcer le propos. L'abattoir, vu sous l'angle de la caméra de Gaëlle Komàr est une unité économique soumise à des contraintes de productivité comme toute les autres, et quand bien même la matière première est du « vivant ». Certains plans récurrents sont édifiant de vérité: flux entrant d'animaux encore en vie d'un côté de l'image et défilé mécanique des carcasses en route vers la découpe de l'autre! De même, toute production industrielle générant inévitablement déchets et rebuts, certaines images « statiques » de flots de sang, excréments, graisses (fondues), tripes et autres reliquats carnés rejoignent paradoxalement dans leur rendu sans fard l'esthétique volontairement outrancière de quelques films fantastiques relevant du sous-genre « slasher ». Et mystère, que vont devenir les amoncellements triés avec soin de peaux de bovins à l'extérieur de l'entreprise? Élément souple, malléable et multifonctionnel du dispositif productif, l'homme en est réduit à être le supplétif d'une chaîne imparfaitement automatisée mais qui maintient son rythme sans faiblir. L'entretien du lieu de travail et des matériels, la mise à mort des animaux, la découpe et le contrôle de l'ensemble demeurent de son ressort mais ne sont pas sans conséquences. Etouffés par le bruit généré par l'activité économique et les cris des bêtes, on n'y entend aucune parole qui soit audible ou intelligible pour le spectateur. Cadré au plus près



du geste technique qu'il répète à l'infini, l'homme disparaît pratiquement en tant que sujet autonome au profit de son alter ego productif, de la stricte partie du corps répétant peu

l'homme disparaît pratiquement en tant que sujet autonome au profit de son alter ego productif

ou prou les mêmes opérations. Malgré un processus de production « déshumanisé » à l'extrême, mais qui paradoxalement permet peut-être d'en supporter plus aisément l'évidente pénibilité et la difficile charge émotionnelle, le travail en abattoir a, (et c'est peu dire) mauvaise réputation, et ne crée guère de vocations, tout en empêchant pas d'une certaine manière l'innovation technologique. C'est la deuxième partie, que l'on qualifiera de « parlante » de ce documen-

taire, un détour du côté d'un salon de l'alimentation (?), dans la partie consacrée au « matériels de boucherie ». On y disserte pas mal sur les problèmes et vicissitudes de ce secteur d'activité peu fédérateur mais l'optimisme est de mise devant les promesses offertes par une machine intelligente qui automatise au maximum les opérations de découpe des carcasses de porc, qui nécessite, encore aujourd'hui un personnel nombreux et qualifié mais difficile à trouver et à garder. D'autres « merveilles de précision technologique » font entrevoir de façon fugace l'aboutissement de cette chaîne de production, autrement dit, une pléthore de produits de boucherie au degré de préparation plus ou moins élevé, mais tous conditionnés – sous vide – de manière plus ou moins semblable, presque universellement aseptisée. Et sans que plus rien dans le résultat final n'en

rappelle l'origine. En industrialisant à l'écart l'activité de prédation (tuer pour se nourrir), l'homme s'est totalement débarrassé de sa contrepartie morale (tuer n'est pas facile) et a même fini par en faire disparaître toute trace de son imaginaire collectif. Enfin, c'est le retour à Droixhe où la journée touche à sa fin. L'invisible usine à produire de la chair propre en quantité semble repue, le flux brut de matériaux vivants s'est tari, les corps sont fatigués et les machines ont besoin d'être refroidies. C'est l'heure, de la désinfection, du nettoyage et de la remise en ordre. Le blanc floconneux et immaculé des produits d'entretien s'est substitué à l'avalanche des couleurs mélangées de vie et de mort. Demain sera bientôt là.

• Yannick Hustache •

DES ABATTOIRS À ABATTRE

« Cachez ces abattoirs que je ne saurais voir ! »



Un double CD audio qui mêle interviews, données brutes, observations, réflexions et captations sonores dans une approche à la fois intuitive, impressive, mais qui surtout pose question : comment penser l'abattoir et les pratiques qui le sous-tendent aujourd'hui, et plus encore celui d'Anderlecht, inséré au cœur d'un tissu urbain industriel et populaire particulier, le quartier de Cureghem.

Issu d'une réalisation de l'association BNA-BBOT (Bruxelles nous appartient et son équivalent néerlandophone) et « luxueusement emballé » dans une enveloppe imprimée à double texture, constellé de textes et schémas explicatifs, et qui au touché, peut rappeler le papier dans lequel sont conditionnés les produits de boucheries achetées (autrefois ?) chez le détaillant, *Des abattoirs à abattre* se compose de deux disques de facture complémentaire.

Le premier, intitulé *Témoignages*, compile quatorze entretiens parfois bilingues, d'intervenants passés et présents à tous les niveaux de la chaîne de production (boucher, éleveur, tripier, abatteur, administrateur, vétérinaire, tanneur...), mais recueille aussi les impressions de personnes extérieures aux abattoirs (président d'un comité de quartier), et directement concernées par eux.

C'est qu'en dehors de sa localisation proprement dite et de sa raison sociale, tout ou presque a changé à Anderlecht, dernier centre d'abattage d'importance à exercer ses activités à même le tissu urbain d'une grande métropole ouest-eu-



ropéenne. Construits à la fin du XIX^e siècle, (de 1888 et 1990), les abattoirs d'Anderlecht sont un maillage essentiel dans le processus d'industrialisation qui accompagne l'expansion de Bruxelles, alors capitale du relativement jeune (et dynamique) Etat Belge. Anderlecht est encore un gros bourg périphérique, et une grande majorité de travailleurs



provient de la Flandre toute proche, alors en retard de développement. Bon an mal an, les Abattoirs vont se maintenir tout au long du XX^e siècle malgré les aléas conjoncturels. Reprise par la commune d'Anderlecht en 1920, la gestion est confiée à partir de 1980 à une société coopérative, *Abatant*, qui fédère toutes

L'abattoir est avant tout un lieu de production mécanique, froid, humide, obsédé par la propreté et rythmé par des cadences inhumaines de travail

les activités s'exerçant en son sein dans une configuration inédite (négociants et abatteurs) et va entreprendre une vaste modernisation de l'outil, capable de répondre aux nouvelles exigences hygiéniques et d'assurer sa pérennité économique. Les abattoirs occupent désormais plus ou moins 1500 personnes, intégrés dans un processus respectant scrupuleusement la chaîne du froid complété par

un commerce de vente au détail, et sa grande halle abrite désormais d'autres types d'activités économiques (marchés, brocante...). Néanmoins, les abattoirs semblent désormais former un îlot isolé au sein d'un quartier « difficile ».

Outre leur façon toute personnelle et parsemées d'anecdotes d'évoquer leurs rapports passés et présents au travail, les interviews livrent une multitude de points de vue qui soulèvent pas mal de questions ouvertes, telles que; la pénibilité du travail, plus que jamais d'actualité avec les cadences industrielles infernales d'aujourd'hui; le rapport à la souffrance (des animaux mais aussi et en retour celle de leurs « bourreaux »); la religion (la difficulté pour les musulmans à travailler dans la filière porcine); l'industrialisation du vivant; aux préoccupations hygiénistes; à l'acte de consommation de nourriture carnée, et à la place d'un outil industriel lourd dans un quartier urbain, populaire central et densément peuplé.

A cette approche plutôt narrative et explicative se joint un second CD d'une plage unique au dispositif davantage élaboré dans sa construction mais captant l'attention de par son angle d'attaque immersif. Un documentaire sonore signé Maxime Coton qui s'offre une balade commentée « à reculons » dans le ventre de l'implacable machine à abattre.

Après une visite introductive et presque bucolique auprès de l'un des derniers éleveurs de taureaux de Belgique, le visiteur narrateur s'introduit dans l'abattoir par le terminus de la chaîne, à l'opposé de la voie d'accès par laquelle les animaux sont introduits. Les échos



sonores de cette activité industrielle génératrice de mort remontent de partout, amplifiés de résonnances métalliques, entrecoupés d'extraits de témoignages et de discours (sociologique) qui sont à la fois complémentaires ou en légère redondance des entretiens du premier disque, et posés comme les balises d'une démarche exploratoire (« comment fonctionne un abattoir aujourd'hui »), démystifiante (les sadiques n'y ont pas leur place), et toujours questionnante (la légitimation d'une violence industrielle froide dans un monde qui n'a jamais autant ingéré de viande, idolâtre l'animal d'un côté et feint d'ignorer l'origine de ce qu'il mange de l'autre). L'abattoir est avant tout

un lieu de production mécanique, froid, humide, obsédé par la propreté et rythmé par des cadences inhumaines de travail. Symboliquement, un réservoir de non-dits aussi, tant il apparaît difficile pour ceux qui y travaillent de rendre compte au-dehors de ce qu'ils y font réellement (des travailleurs musulmans attachés à la chaîne des porcs aux dialogues de sourds avec les tenants de la « libération animale »).

Quoiqu'il en soit et quelle que soit sa forme future, les abattoirs d'Anderlecht ne sont pas près de disparaître...

• Yannick Hustache •

RÉFÉRENCES

→ *Des abattoirs à abattre* – H04804 – BNA asbl & Bruits asbl



INTERVIEW « ENTRETIEN FRAGMENTÉ »

avec **Gaëlle Komàr**, réalisatrice de *La main au-dessus du niveau du cœur*. Au réalisateur, le mot du début et celui de la fin. Entre les deux, des allers et retours entre sa parole et le souvenir de quelques séquences du film restées vives pour moi, spectatrice. Des fragments d'images et de discours se répondent, deux voix se mêlent autour du documentaire « *La main au-dessus du niveau du cœur* » qui dénonce l'aspect mortifère du travail à la chaîne et l'influence de l'industrie sur l'économie au départ des abattoirs de Droixhe en Belgique.

GK

« Le point de départ du film, c'est l'envie d'aller voir ce qui se cache derrière les murs. Cette curiosité est alimentée par le sentiment de se sentir concernée par ce qui m'entoure. A l'époque du tournage, j'avais envie de me confronter à des choses difficiles, ce sujet en était une. J'avais alors une idée de cet espace qui était en fait très éloignée de ce que j'y ai découvert. C'est un monde tellement inconcevable qu'il rend silencieux. Je n'ai pas su tout de suite ce que je voulais dire avec ce film. Il y a tellement d'aspects possibles à traiter. Je me suis passionnée pour le sujet et le sens s'est précisé au fur et à mesure de mes recherches, au fil du temps passé dans les abattoirs... et la question du travail à la chaîne s'est imposée. Qu'est-ce qui permet aujourd'hui à l'économie de fonctionner? C'est le travail à la chaîne et celui-ci a à voir avec la mort. Que ce soit dans un abattoir ou dans toute autre industrie de chaîne. Il s'agit ici d'une chaîne de dépeçage et non d'assemblage mais c'est le même système, c'est une

industrie qui induit la mort, celle du savoir-faire, celle de l'ouvrier, et dans ce cas-ci, celle des animaux bien entendu. Je vois véritablement un lien entre ces peaux de bovins qu'on évacue sur des tapis roulants, « identité » de l'animal, et le travail des hommes qui s'amenuise progressivement pour ne plus devenir qu'un rouage. Il y a quelque chose de dégénéré dans ce système. Ce système économique titube. Il faut savoir aussi qu'un abattoir ne dégage pas d'argent mais on continue quand même. L'avenir, c'est toujours plus gros, plus automatisé, plus d'intérimaires. Le contexte d'économie mondialisée accentue ce fait. »

Dans le choix de faire du documentaire, il y a forcément une démarche politique... mais le travail de la forme est pour moi tout aussi politique.

De 39'23 à 45'05

Un travail morcelé dans un bruit continu

Les hommes, réduits à l'état d'organismes mécaniques, sont assimilés aux maillons de la chaîne de production, tout comme les animaux qui en sont les produits. Sans musique, ni commentaire, les mouvements de découpe des animaux se répètent dans une seule longue séquence dont la continuité est assurée par la bande son : le bruit de la machine à fendre les porcs. La redondance des gros plans dénonce la contrainte imprimée sur le geste de l'ouvrier. Les mouvements des corps sont limités à leur utilité dans la production, ceux des animaux autant que ceux des ouvriers. Le statut d'homme-machine accompagne celui d'animal-marchandise. Avec la répétition et le séquençage du travail, l'industrie asservit les corps, le temps et l'espace. Les lieux sont littéralement envahis, comme remplis, par le bruit. Un bruit qui ne laisse place à aucune alternative sonore, qui isole et meurtrit. On ne sait plus alors, si les boules Quies protègent ou enferment encore davantage les ouvriers dans leur geste monotone.



GK

« Le travail avec la monteuse, Fanny Roussel, a duré presque 5 mois. Tout le travail de montage a consisté à créer la ligne de fuite. Le choix du silence, ou plus précisément de l'absence de commentaire, a été le plus difficile à faire lors de l'étape du montage. En effet, je tenais beaucoup aux entrevues de plusieurs ouvriers mais nous ne parvenions pas à les insérer sans dévier mon point de vue ou sans devenir redondant. Cela amenait à la notion de nostalgie, ce n'est pas ce que je voulais raconter. Parallèlement, j'ai voulu rester très respectueuse des animaux et des hommes. Le

Le montage est une étape des plus décisives. Il consiste aussi à éliminer des choses auxquelles on tient, comme les entrevues par exemple

montage est une étape des plus décisives. Il consiste aussi à éliminer des choses auxquelles on tient, comme ces entrevues par exemple ».

De 10'08 à 20'49

la cadence et le vivant

La machine métallique a conquis tout l'espace, du sol au plafond. Elle y découpe et organise une enfilade de couloirs de contention, d'aires de stockage et de rails suspendus. L'échelle du lieu ne semble plus humaine. Les poulies trahissent le poids des corps à soulever. Les hommes s'affairent et sautent d'une plateforme surélevée à l'animal tombé au sol. Ils courent, au service d'une mécanique qui demande à être alimentée en imposant sa propre cadence. On voit, au fur et à mesure des corps de vaches qui s'effondrent lourdement sur le sol, comme le vivant résiste à la standardisation : des étourdissements à réitérer pour venir à bout d'une conscience qui résiste, des corps qui glissent au-delà de la butée censée les retenir...



GK

« Le film est divisé en 3 parties. Dans la première partie, on y éprouve l'industrie. Une tentative en image et en son de ce que peut être le travail, l'abat-tage et le dépeçage à la chaîne. Sans pour autant vouloir torturer le spectateur, l'idée est qu'il soit confronté au lieu, au travail, qu'il sente les choses et le son permet d'éprouver l'espace. Il me donne un élément qui me permet de travailler sur l'impression de manière plus malléable que l'image. C'est là aussi que la dimension sonore fut décisive.

RÉFÉRENCES

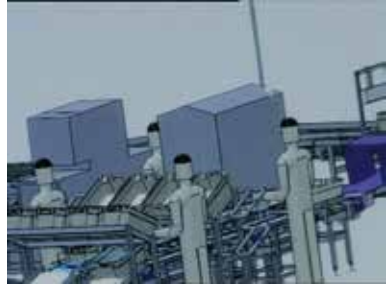
→ *La main au-dessus du niveau du cœur* – Gaëlle Komar – Aliias Geko & WIP – 79' - 2011

De 44'37 à 49'06

une séquence charnière

La première partie du film invite à ressentir le lieu. Une aération en haut d'un mur grisâtre tourne vainement pour évacuer l'odeur que l'on devine infâme. Le dernier souffle d'une vache mourante forme une discrète buée en se heurtant au froid ainsi révélé. Le sang est présent partout. Il inonde le

sol, coule sur les bottes, éclabousse les épais tabliers et tache les vêtements. On le sent presque. La douceur des peaux animales, la chaleur des corps, l'humidité du lieu, la dureté des lames de métal que l'on aiguise..., les matières sont palpables. Puis le bruit de l'abattoir devient celui d'un rouage. Rétrécissement des champs visuel et sonore, flou et la machine s'arrête. Plan suivant. Nous sommes dans un salon dédié à la mécanisation des équipements. Premier et rare moment de parole, une voix commente une simulation informatique de la chaîne de dépeçage. L'ouvrier est maintenant une silhouette grise. Devenu « opérateur de taille standard », il répète un geste : égorger d'un coup de lame les cochons dont les corps défilent devant lui. Le séquencage du travail s'accompagne de mesures. On mesure l'humain, on mesure le temps, on additionne les unités de production, on calcule les coûts. Il faut éliminer le mouvement superflu, la pensée inutile, l'action parasite qui ralentit le flux de production en même temps que l'on se préoccupe d'intégrer au calcul des données ergonomiques. La main ne doit ainsi jamais se placer plus haut que le niveau du cœur. Etrange processus qui fait se combiner contraintes morphologiques et économiques sous forme de chiffres et de standards. A partir de cette séquence, les images et les sons de l'abattoir, imprimés de manière sensible dans la mémoire du spectateur, hantent les graphiques et les mots de la seconde partie du film.



GK

« La première partie permet de donner du sens à la seconde en jouant sur le contraste entre les deux espaces. Il faut avoir vécu cette première partie pour que le mot « opérateur » révèle toute son absurdité. Comment le vocabulaire peut à lui seul parfois devenir

éloquent. La réalité en dehors des murs, celle des contingences économiques, quel est le vocabulaire qu'on y utilise. L'abîme entre les deux « mondes » et le risible qui s'en échappe si on prend la peine de s'intéresser à la réalité du premier. Ici, on brise les murs et on joue parfois les correspondances. Avec humour ou avec effroi.

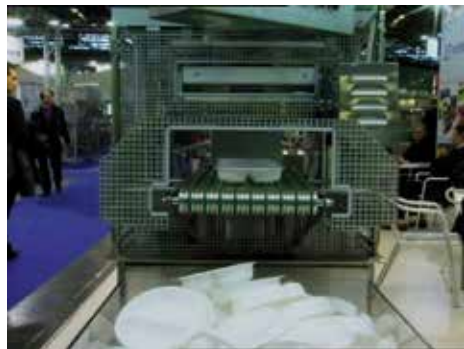
De 49'06 à 57'14

la mécanique du vide

Au détour d'une allée, un gant en cote de maille enferme un poing mécanique qui se serre et se desserre inutilement mais inlassablement. Des tapis roulants font s'entasser des assiettes vides dans une poubelle. Sur un fond musical sans âme, on vend ici du travail à la chaîne. Les regards sont fascinés devant cette mécanique de la mort et du vide. La musique fait progressivement place au bruit des machines de l'abattoir. Ce bruit dont on ne mesure vraiment l'intensité qu'au cours du silence qui survient alors que l'image se poursuit dans un plan fixe sur une ouvrière. Et puis, un homme explique les contraintes du travail pour la grande distribution. Certains des mots qu'il prononce prennent une teinte dérangeante, car ils sont confrontés au souvenir des images et des sons d'abattoir : « la nécessité d'être agressif au niveau des prix,... la haute cadence requise,... écraser les coûts... ». Le vocabulaire se heurte à la réalité éprouvée par le spectateur précédemment.

GK

« En termes de grammaire audiovisuelle, j'ai su très tôt que je voulais des plans fixes et larges pour certaines étapes. Peu de coupes en général pour ce qui est du travail de chaîne, évitant l'ellipse et le raccord dans le mouvement en ce qui concerne les différentes étapes d'abattage. Le choix du 4/3 c'est fait très tôt, un format plus carré pour aller dans l'industrie, pour la découper. Et puis avant de faire ce film, j'ai fait beaucoup de photo et de la super 8. Ce format me rappelait plus le 24/36 ou le S8. Il y a très peu de mouvement de caméra. Le choix des mouvements est arrivé plus tard et sur des plans bien décisifs. »



De 59'24 à 1'03'31

entre la vie et la mort

« Neck up », « neck down », quelques pressions sur des boutons et, en quelques secondes, la vie passe à la mort. L'animal sur pattes voit défiler devant lui les corps suspendus encore agités de ses prédécesseurs. La chaîne ne se soucie pas de ce que voit et ressent l'animal à ses derniers instants. Il est déjà viande, matière. Pourtant, l'animal ne semble jamais tout à fait mort. Le regard de la vache en attente face caméra demeure vif sur la tête de son cadavre nu. Des contractions musculaires involontaires parcourent toujours la tête suspendue. L'image laisse un doute, entretient l'ambiguïté, met en tension. Il y a toujours de quoi ne pas considérer les choses comme allant de soi, ne pas se fier à l'apparent confort de ces gestes mesurés, à ces procédures standardisées, à cette mort que l'on pense adoucie.



GK

« Le documentaire est un vecteur pour aller vers l'autre, découvrir ce qui m'entoure, tenter de le comprendre un peu mieux et de me comprendre un peu mieux par la même occasion. Le travail de la forme était pour moi tout aussi important que le sujet lui-même. Dans le choix de faire du documentaire, il y a forcément une démarche politique... mais le travail de la forme est pour moi tout aussi politique. Développer sa propre écriture au sein d'un sujet et traduire ce qu'on entretient avec celui-ci. Recréer par le biais du son, de l'image, du montage, la formulation de quelque chose qu'on a découvert et lui

trouver son écriture. Je ne voulais pas utiliser les codes de langage préétablis. Je ne voulais pas non plus utiliser les codes du genre pédagogique. Le système économique choisi induit le type d'industrie qui nous approvisionne, qu'il soit alimentaire ou culturel. Manifester son désaccord avec un système en utilisant les codes qui le sert, ça me semble paradoxal... Il y a dans le documentaire un terrain très fertile à la résistance, tant par les sujets qui peuvent être traités que par les langages qui s'y réinventent. »

• **Frédérique Müller** •



BOVINES, LA VRAIE VIE DES VACHES

Le réalisateur nous invite à passer un peu de temps au sein d'un troupeau de charolaises. Paisibles, lentes, voluptueuses, les vaches peuvent ici également faire preuve d'ingéniosité pour atteindre les pommes d'un arbre, de tendresse pour accueillir un nouveau-né et de discernement quand une averse éclate.

L'aube brumeuse de la vallée, l'herbe verte de la prairie, un orage soudain, une naissance, la vache vit ici au rythme de sa temporalité propre, de sa routine. Une routine à peine perturbée lorsqu'un sac plastique s'égaré dans un champ. Face à l'incongruité de cet emballage bavard, roulant et s'enroulant sous un vent fort, adoptant presque des postures, immobilité et incompréhension réciproque puis le film fait retourner l'animal à ses préoccupations plus élémentaires. Il est au spectateur à la fois agréable et déstabilisant de se laisser aller à cette lenteur dont il a perdu, sinon l'habitude, au moins le goût. Le temps de l'observation seul pourtant permet de saisir ces subtiles attitudes et surprenantes aptitudes bovines. La vache est un animal qui a besoin de temps pour faire les choses, et ce temps, le film nous l'offre.

Les humains sont ici tenus à distance, pas de voix, pas de musique ni de commentaire. Quand la famille de l'éleveur apparaît dans le champ, elle semble déranger. Elle paraît étrangère au monde dans lequel elle vient de pénétrer et au-

quel le spectateur appartient désormais s'il a accepté de s'abandonner au film.

Dans cette tranquillité, on perçoit tout de même une tension, présente dès le début du film : une vache meugle. Elle est inquiète, le plan est long et précède le générique. Le ton est posé, la beauté et la quiétude des paysages s'opposent au comportement de l'animal et colore le film d'une certaine tension. On comprend plus tard que c'est parce que son petit lui a été enlevé. C'est ainsi dans le troupeau : quelques mois après leur naissance, les petits sont retirés à leur mère et envoyés à l'abattoir. Pour raconter cette séparation, la caméra filme les jeunes chargés dans un camion : « Vente directe – race charolaise ». C'en est fini de l'animal, le veau est devenu viande. La tension efface les bruits de la nature par celui du vent et du moteur. Puis viennent les meuglements des mères qui semblent deviner ce que ce moment apporte de définitif et de tragique. Elles suivent lentement le camion qui s'éloigne et disparaît dans la brume. Il y a là comme une rupture, une violence.

Le montage ménage à chaque changement de séquence un effet de surprise. Le film fait ainsi se succéder des gros plans sur la puissante mastication et des

RÉFÉRENCE

→ *Bovines, la vraie vie des vaches* – T01410 – Emmanuel Gras – Batysphere Productions – 62' - 2011

plans plus larges où le léger chant des oiseaux remplace la mécanique des ruminants. Le silence et la brume de la vallée alternent avec la fourrure, l'œil et les pas lourds écrasant l'herbe encore humide. Le film mêle le beau au dramatique dans une esthétique de l'image très soignée dont la composition rappelle parfois le travail du peintre tant les cadrages, les couleurs et les lignes de fuite sont travaillés.

Ce n'est pas une démonstration, ni même une critique de l'élevage. Il s'agit de rendre à la vache son statut d'animal



à part entière, au-delà de l'unité de production auquel l'a réduit progressivement l'élevage industriel. Loin du cliché véhiculé dans une société qui ne voit en elle que viande, lait ou chose placide en attente d'être transformée, la vache est ici pleinement vivante. Le

film réussit son tableau de la « vraie vie de l'animal » en nous faisant adopter ce rythme qui lui est propre, sans monotonie, et en nous rendant capable de percevoir sa sensibilité au monde.

• Frédérique Müller •



NOTRE PAIN QUOTIDIEN

Comme dans d'autres secteurs du quotidien, la production industrielle s'est imposée dans l'alimentation en tant que norme, peut-être même pour certains, en tant qu'évidence, un gage d'efficacité et de rentabilité au point de rendre marginales et inquiétantes les filières artisanales.

Le réalisateur Nikolaus Geyrhalter s'est intéressé à ces lieux de production de nourriture à la chaîne à la fois fascinants et effrayants. Des poussins stockés dans des armoires après avoir été triés sur des tapis roulants, des salades ramassées la nuit pour être aussitôt emballées à un rythme imposé par celui d'une machine, des pommes flottantes

dans un bassin sous une lueur verte incertaine : c'est l'ensemble des coulisses de nos repas quotidiens que le réalisateur a filmé pour réunir le travailleur, l'animal et le produit alimentaire dans une même condition, celle de prisonnier d'un système pour lequel la redondance des images met en lumière le caractère mortifère.



Le regard progresse dans l'image, toujours guidé par une intention, une perspective ou un cadre

Les plans d'extérieur sont larges, s'ouvrant sur de vastes champs et c'est le vide qui frappe, celui de la monotonie, des choses alignées, de l'aliment standard et du geste calibré. L'espace à perte de vue, l'horizon, le jour comme la nuit, un travail incessant. En intérieur, les usines sont lumineuses, trop pour être agréables, un éclairage cru qui ne laisse aucune intimité, aucun répit. Les plans sont longs et laissent s'exprimer toute la douleur du geste répétitif, de l'ennui, du bruit assourdissant. Partout le regard est cloisonné, tout comme l'est la main du travailleur, la destinée de l'animal ou le calibrage du végétal. L'humain et le vivant en général paraissent ici contraints, victimes d'un dessein sans issue. Certains plans peuvent même évoquer des scènes célèbres du cinéma comme celle de l'avion d'épandage qui rappelle la scène de poursuite dans *La mort aux trousses*. Sen-

timent de menace, de peur, d'être pris au piège. Quand les hommes sont filmés, ils n'ont pas de voix, pas de regard non plus, souvent seules leurs mains s'agitent. Ils sont des automates asservis plus que concentrés sur leur tâche monotone. Tout traduit ici la démesure du système industriel : vastes structures, port de combinaisons protectrices, manipulation de produits toxiques, êtres vivants (hommes, végétaux ou animaux) circulant et s'agitant sous contrôle au sein d'une mécanique de production.

Le film montre un monde de machines, de mécanique et de cadence où l'humain a peu sa place à moins qu'il ne se comporte lui-même en outil, ne considérant que ses articulations et sa force de travail. Malgré toute l'horreur du constat, le film est beau. Le regard progresse dans l'image, toujours guidé par une intention, une perspective ou un cadre. Sans commentaire ni musique, c'est ce rapport ambigu que le spectateur entretient avec l'image qui maintient son attention. La forme rejoint alors le propos dans un éloge aux longs développements, à la prise de recul, au ressenti et à la réflexion pour s'opposer à la frénésie des processus de la production industrielle.

Le film progresse lentement vers le sang qui inonde l'image lors des abatages successifs des vaches. Après le film, le silence reste, celui de la stupeur, de la consternation, de la prise de conscience peut-être.

• Frédérique Müller •

LA NOURRITURE DU FUTUR

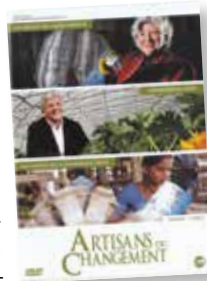


Le documentaire *Les alimenteurs* s'ouvre sur un constat : la nourriture d'aujourd'hui est un produit très transformé par rapport aux aliments de base auxquels sont désormais ajoutés divers additifs chimiques (conservateurs, colorants, exhausteurs de goût, agents de texture, etc.), graisses et sucres. Les consommateurs achètent ces nouveaux plats préparés prêts à consommer en quantité de plus en plus importante, et ce, au détriment des produits agricoles de base¹. Les modes de consommation mais aussi de production alimentaire changent.

Le film *L'aile ou la cuisse* décrit dès 1976 une chaîne de production de poulets synthétiques censée incarner le progrès qui paraît à peine caricaturale aujourd'hui : faisant défiler des carcasses nues sur lesquelles un pistolet projette une mousse rosée que l'on devine être de la viande reconstituée. Ensuite colorés puis parfumés, ces amalgames de matière mi-organique mi-plastique emballés sous vide n'inspirent ni confiance ni appétit mais sont largement consommés dans les restaurants désormais célèbres au cinéma de l'empire Tricatel. La « malbouffe » était déjà perçue dans les années 70 comme une menace souterraine mais très organisée. Dans un épisode de la série documentaire *Les artisans du changement*, le chef belge Philippe Renard, qui travaille aussi au sein des cuisines d'une entreprise, fait une édifiante présentation de ces produits synthétiques bel et bien présents sur le marché de la restauration collective dans la réalité :

œufs liquides en bouteille, mousses colorées et compactes, amas d'aliments solides non identifiables sous vide, poudres à mélanger, aliments à réhydrater, viande en tube et autres produits issus de laboratoires plus que des champs et soumis aux critères de la méthode HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point). Une méthode conçue par la NASA en 1959 pour élaborer une nourriture de longue conservation résistante aux risques bactériologiques, chimiques et physiques pour être consommée durant les voyages spatiaux (ce sont les repas pris par les astronautes dans le film *Apollo 13*).

Des organismes sont chargés de contrôler les méthodes de fabrication des aliments, tels que l'AFSCA (Agence Fédérale pour la Sécurité des Aliments)



[1] : source étude belge publiée sur le site du CRIOC : <http://www.oivo-crioc.org/textes/pdf/1746fr.pdf>

auprès de laquelle tous les acteurs de la production alimentaire doivent être enregistrés pour recevoir leur agrément. Le documentaire sonore *U.H.T.* enregistré dans de petites exploitations belges critique les normes imposées par l'ASFC qui visent à garantir une nourriture inoffensive sur le plan bactériologique. Outre le fait que les producteurs artisanaux remettent en cause les bienfaits sur la santé des procédés de stérilisation, ils dénoncent aussi cette dynamique de modernisation et de contrôle : coûts importants des travaux à effectuer et lourdeur des tâches administratives. Les témoignages se succèdent pour raconter la fin d'un métier artisanal au profit d'un carrelage blanc



flambant neuf, d'un nouvel évier pour remplacer le simple seau, et autres travaux de rénovation incessants. En ligne de mire de la critique : un modèle de production alimentaire qui menace l'artisanat au profit des filières industrielles. C'est la norme, la mesure et la peur du bactérien contre le savoir-faire et la diversité des cultures, des produits et des pratiques.

La science-fiction, qui maîtrise l'art de questionner le rapport que l'humani-

té entretient avec sa propre condition et son environnement, se projette dans d'autres univers possibles. Elle a bien cerné les angoisses et fantasmes pour demain : un univers aseptique dominé par l'hyper-industrialisation du quotidien

C'est la norme, la mesure et la peur du bactérien contre le savoir-faire et la diversité des cultures, des produits et des pratiques

et la raréfaction des ressources. Ainsi, *L'amour en l'an 2000*, montre comment des distributeurs proposent aux passants des repas gastronomiques sous la forme de gélules. Non seulement la nourriture a été réduite à son seul objectif nutritif en évacuant toute notion d'aspect, de goût et de texture mais en

plus, le temps et les modalités du repas ont eux aussi été réduits à la plus petite unité possible. Désormais fonctionnel, rapide et individuel, le repas est tel qu'il se doit d'être dans une société « rationnelle » : à avaler en quelques secondes tout en marchant le long des trottoirs, sans s'arrêter ni se détourner d'un objectif sans doute plus productif. Les gélules en guise de repas sont un classique au cinéma d'anticipation. Dans de nombreux cas, il est un substitut à l'alimentation dans un contexte de pénurie des ressources au sein d'un monde écologiquement dévasté et souvent violent. L'humanité y est poussée à transgresser tous les tabous jusqu'à établir une société cannibale. Ainsi, dans *Soleil vert*, les cadavres sont-ils recyclés en nourriture dans le plus grand secret pour assurer la survie de la population. Ces visions hyper mécanisées fascinent le cinéma de science-fiction depuis ses débuts. En 1895, les frères

Lumières mettent par exemple en scène une grande boîte avalant un cochon entier pour en faire sortir instantanément à l'autre extrémité suffisamment de saucisses et de jambon pour en couvrir une table entière (*La charcuterie mécanique*).

Quand elle ne pousse pas la fabrication des aliments dans des processus de synthèse extrêmes, la fiction dénonce la victoire de la « junk food » comme dans *Wall E* : planète inhabitable et couverte de déchets, humanité inerte et inutile composée d'êtres humains obèses se déplaçant dans des capsules flottantes individuelles et se nourrissant en permanence de soda et de hamburgers. C'est un robot qui invitera les êtres humains à « redescendre sur terre ».

Dans la réalité, ce sont des agriculteurs et des consommateurs, qui dans un joyeux fouillis d'initiatives hétéroclites mais participant de la même volonté de retrouver du lien et du sens, offrent des alternatives à cette nourriture trop stérile pour être bénéfique ou porter les fruits de demain.



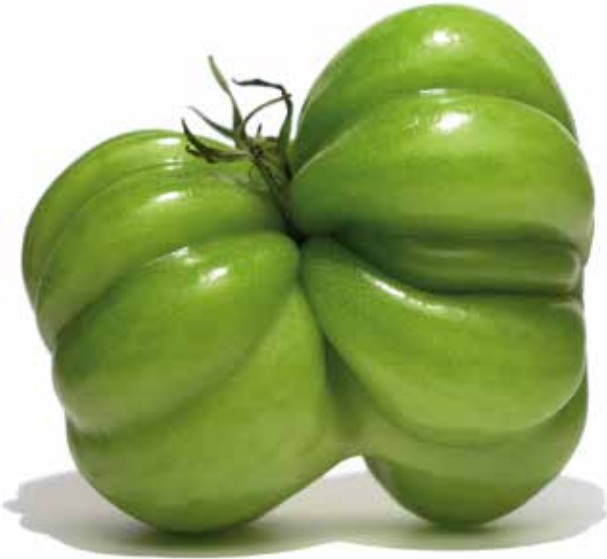
• **Frédérique Müller** •

RÉFÉRENCES

- *Les alimenteurs* – TN0341 – Stéphane Horel – Beau comme une image – 53' - 2012
- *L'aïe ou la cuisine* – VA2551 – Claude Zidi – Studio canal - 105' - 1976
- *Les artisans du changement, l'économie du goût* – TJO772 – Sylvain Braun & Jean Bourbonnais – Lato Sensu Productions & PVP Films Inc. – 52' - 2009
- *Apollo 13* – VA5275 – Ron Howard – Universal & Imagine Entertainment – 140' - 1995
- *UHT: Ultra Haute Température* – HE1124 – Sébastien Vanderborgh - 2008
- *L'amour en l'an 2000 [Anticipation] sur Le plus vieux métier du monde* – VP4760 – Jean-Luc Godard – Francoriz, Les Films Gibé, Rialto Films Preben Philpsen & Rizzoli Films - 1966
- *La charcuterie mécanique* – Auguste & Louis Lumière – 5' - 1895
- *Soleil vert* – VS5021 – Richard Fleischer – MGM – 97' - 1895
- *Wall E* – VW0065 – Andrew Stanton – Pixar Animation Studio – 98' – 2008

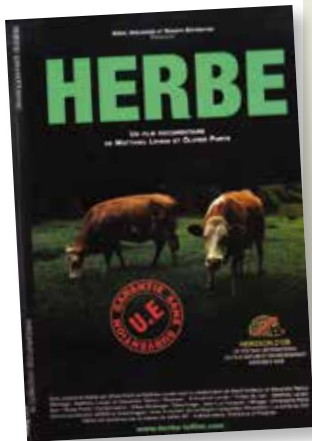
ÉCOUTER AUSSI

- Une émission radio de France Culture sur le plaisir de manger ensemble : <http://www.franceculture.fr/emission-les-bons-plaisirs-2e-partie-table-ronde-le-plaisir-de-manger-ensemble-2013-08-19>



2 UN PLAT DE RÉSISTANTS

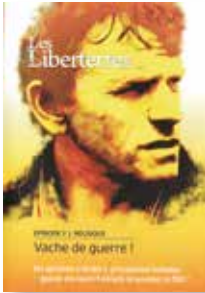
| alternatives | monde paysan | pratiques agricoles |



HERBE

TL4841 – Mathieu Levain et Olivier Porte – Amélimages & ADEVA – 76' - 2008

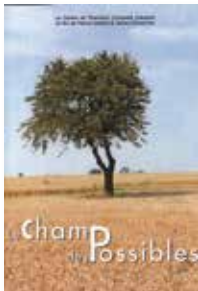
Depuis la fin des années 60, les vaches ne mangent plus de l'herbe mais un mélange maïs-soja qu'il faut en partie cultiver et en partie importer. Ce système coûteux commence à être discuté et certains exploitants laitiers décident de mener à nouveau leurs vaches à l'herbe. Ils expriment ici combien ils redécouvrent leur métier, le contact avec la nature, retrouvent du temps, de la sérénité et une certaine aisance financière. En écho, le documentaire donne aussi la parole à d'autres exploitants laitiers qui, contraints par le poids des charges de leur exploitation industrielle et leur dépendance aux groupes agricoles et agroalimentaires, s'expriment davantage en termes de découragement et d'effort. Le film fait se succéder tranches de vie et interviews, captées essentiellement au sein de deux exploitations où modes de production et de vie diffèrent. Ode à l'herbe, il est porté par l'enthousiasme contagieux des partisans du système herbager.



VACHE DE GUERRE

TM5022 – Jean-Christophe Lamy et Paul-Jean Vranken – Les libertes terres, Koan – 44' – 2011

Un agriculteur belge, paysan rebelle, abandonne en 1997 la race bleu-blanc belge pour quitter définitivement le système agro-industriel. Il élève depuis des Aberdeen Angus, a converti sa ferme en agriculture biologique et pour rien au monde, il ne ferait affaire avec les grandes surfaces!



LE CHAMP DES POSSIBLES

TM1890 – Patrick Veillard et Johann Dumortier – CPC Atelier de production 30' – 2010

Autre portrait tout en douceur et sensibilité d'agriculteurs belges ayant fait le choix de l'échelle locale et de pratiques douces avec la terre. Dany Dubois est éleveur d'une race bovine rustique et sa femme gérante d'une pâtisserie. Le film se conclut sur les paroles du jeune fils qui veut, quand viendra son tour, agrandir et produire plus... Comme quoi, il n'est pas simple de s'extraire d'un modèle dominant!



PAS DE PAYS SANS PAYSANS

TM6301 – Eve Lamont – Production du Rapide Blanc – 90' – 2005

Basé sur des témoignages de paysans en Europe et en Amérique, le film exprime à la fois une implacable lucidité, celle des dégâts causés par l'agriculture industrielle et un irrépressible espoir, celui d'une autre vision de leur métier.



INTERVIEW « ENTRETIEN FRAGMENTÉ »

Avec **Matthieu Levain**, réalisateur de *Herbe*. Au réalisateur, le mot du début et celui de la fin. Entre les deux, des allers et retours entre sa parole et le souvenir de quelques séquences du film restées vives pour moi, spectatrice. Des fragments d'images et de discours se répondent, deux voix se mêlent autour du documentaire *Herbe* en faveur d'une alternative au modèle agricole industriel : le retour à l'herbe pour nourrir les vaches.

ML

« Le documentaire doit faire découvrir, révéler des situations en mettant en valeur des personnages, des lieux, des problématiques. Il doit donner des clefs de compréhension au spectateur pour qu'il puisse s'appropriier le sujet. »

De 0' à 3'42
poser le sujet

Le film s'ouvre sur un flou qui masque le contenu d'un caddie dans le dédale des allées d'un supermarché. Sans doute s'agit-il de camoufler les marques et les logos mais aussi

peut-être de dénoncer en images les dessous d'une industrie de l'agro-alimentaire qui, en souterrain, façonne le contenu de notre alimentation. De même, dans le plan suivant, la caméra s'est arrêtée sur le bord de la route. Elle filme, au ras du sol, une touffe d'herbe qui a réussi à percer et à subsister au milieu du macadam : résistance et singularité au milieu d'un standard uniforme et implacable. « La terre est trop vieille pour qu'on se moque d'elle ». Avec ce proverbe en breton qui apparaît à l'écran en guise de 3^e séquence, il n'y a plus de doute. Il s'agit bien d'une ode à la résistance face à un modèle industriel sourd et écrasant qui ne respecte pas la nature. Toujours dans cette introduction au propos du film : on écoute un chant d'oiseau, une petite grenouille se fraie un chemin entre les brins d'herbe, un troupeau de vaches rentre lentement à l'étable sous le regard attentif d'un chien aux pattes boueuses. Alors, un éleveur raconte le travail de traite des vaches. Pas à pas, le film nous amène ainsi au cœur du sujet et pose les fondements de la démonstration qui repose sur des témoignages et dont l'argumentation tient à un travail de montage qui donne du sens aux images.



ML

« C'est un média formidable outil de découverte et de réflexion. Malheureusement ce type de documentaire-là est laissé de côté pour une forme plus journalistique qui va privilégier la fonction pédagogique ou la vulgarisation scientifique, en laissant bien souvent de côté les idées qui font réfléchir le spectateur. On regarde, on nous informe et puis c'est tout. »



C'est un formidable outil de découverte et de réflexion.

Malheureusement ce type de documentaire-là est laissé de côté pour une forme plus journalistique qui va privilégier la fonction pédagogique ou la vulgarisation scientifique.

.....

De 7'08 à 13'25

naturaliser l'élevage

« Les vaches, on leur parle breton ». L'éleveur plaisante en expliquant qu'hommes et animaux communiquent dans le même langage, une langue régionale. Il suit le troupeau qui avance seul. Plus tard dans la séquence, il parle d'harmonie avec le système digestif de la vache. Ici les images et les propos témoignent d'un véritable système qui fonctionne non seulement en harmonie mais où les rouages sont autonomes, où tout se tient dans une sorte d'évidence.

ML

« La mise en scène a été assez libre. La plupart du temps, on suivait les paysans dans leurs tâches quotidiennes, on s'abritait de la pluie comme on le pouvait quand c'était nécessaire. Plus rarement, la caméra était fixe et les éleveurs attablés. Les entretiens étaient très ouverts, à peine guidés, et on a choisi l'absence de voix-off. Ça a donné un rendu authentique, un peu brut peut-être, mais assez plaisant pour qui n'attend pas une approche type reportage. »

De 43'47 à 53'35

opposer pour convaincre



La vision rassurante du système herbager se heurte ici à la description du système conventionnel au sein duquel les hommes se décrivent comme poussés, voire acculés à un rythme de travail lourd. Les ouvriers agricoles de l'exploitation conventionnelle sont filmés à l'intérieur, en combinaisons vertes ou bleues, à la lueur blafarde d'un néon. Entourés d'ordinateurs, astreints aux quotas et poussés par la nécessité du remboursement des emprunts, ils vantent les bienfaits de la mécanisation tout en déplorant ses méfaits : ambiguïté d'un regard de paysan qui a fait le choix de la modernisation faite de mécanique et d'agro-industrie pour s'enfermer dans un quotidien qui semble ne pas laisser d'espace pour la prise de recul. Les paysans du système herbager, sont assis à une terrasse, sous le soleil, sourire aux lèvres, ils disent ne pas pouvoir se plaindre ni de leur revenu ni de leurs conditions de travail. Ils cuisinent des crêpes en prévision de la fête de la Saint-Jean, plaisantent sur le côté désuet mais sympathique de cette fête du village traditionnelle. Les séquences se répondent, sans commentaires ni transition et le dialogue qui s'installe ainsi entre les deux par le travail de montage, en op-

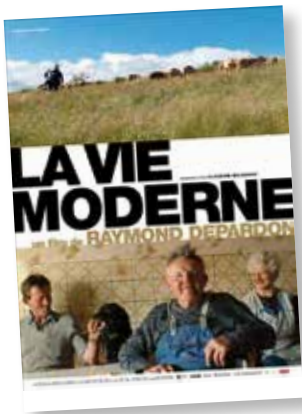
posant le système « naturel » à la mécanique industrielle nous fait intuitivement adhérer à ce qui semble aller de soi : l'écosystème, l'harmonie, le bien-être.



« On a cherché avant tout à démontrer qu'en matière d'agriculture, des alternatives au modèle productiviste existent et qu'elles sont à la fois cohérentes et économiquement efficaces. C'est Olivier Porte, ami du lycée et co-réalisateur du film, qui sortait à l'époque d'une école d'ingénieur agronome, qui m'a proposé de faire un film sur ce sujet. Je venais tout juste de créer une entreprise audiovisuelle. Le sujet m'a beaucoup touché et j'ai décidé de consacrer

trois années de ma vie pour faire ce film. Nous n'avions pas beaucoup d'argent pour faire ce film, mais le sujet en valait la peine, c'était une forme de militantisme. »

• **Frédérique Müller** •



RÉFÉRENCES

→ *Herbe* – TL4841 – Matthieu Levain et Olivier Porte – Adeva & Amelimages – 76' - 2008

VOIR AUSSI

- *Profil paysans* – TJ7441 – Raymond Depardon – 1983- 2004 – 330' : 10 ans de vie agricole en haute montagne pour raconter la vie de famille, le travail, la transmission et le temps qui passe.
- *Paysans, 60 ans de révolutions* – TH7263 – Karine Bonjour & Gilles Perez – Treize au Sud production – 2009 – 161' : 60 ans d'évolution des pratiques agricoles depuis l'après-guerre en Europe.
- *Symphonie paysanne* – TJ8503 – Henri Storck – CEP – 1942 – 1944 – 111' : courts-métrages filmés en Belgique pendant la seconde guerre mondiale sur la vie paysanne.
- *La vie moderne* – TJ7440 – Raymond Depardon – 2008 – 83' : l'intimité d'une famille de paysans filmée pour poser la question de l'avenir du métier.



LES FILMS À LA CAMPAGNE

Quand le cinéma raconte la ruralité, il montre la famille, l'isolement, la difficulté de pérenniser son exploitation ou d'une reprise par un « étranger de la ville », la précarité et le labeur, interroge la place des femmes, la mécanisation, ou encore l'opposition entre science et tradition. Petit tour d'horizon hétéroclite :

DE VLASCHAARD

VW0192 – Boleslaw Barlog – Terra Filmkunst – 1943

En Belgique, un jeune homme revient à la ferme familiale après avoir fait des études à l'école d'agronomie. Il s'oppose alors à son père, détenteur de la tradition dans l'exploitation du lin.



UNE HIRONDELLE A FAIT LE PRINTEMPS

VU8651 – Christian Carion – Studio Canal - 2001

Une jeune parisienne s'installe au cœur du Vercors pour reprendre l'exploitation d'un vieux propriétaire fatigué et taciturne.

LE ROI DE L'ÉVASION

VR0305 – Alain Guiraudie – Films du Worso - 2009

Au détour de l'histoire d'un paysan homosexuel qui découvre l'amour avec une femme, le film montre des agriculteurs qui se retrouvent régulièrement autour des tracteurs: nouvelles acquisitions, comparaison des qualités techniques, étude des catalogues, etc.

C'EST QUOI LA VIE

VC0143 – François Dupeyron – Salome, Diaphana & France 3 cinéma - 1999

Un homme se réconcilie avec sa destinée de paysan isolé dans la montagne grâce à l'amour d'une jeune femme venue de la ville.

• Frédérique Müller •

FARREBIQUE

VF0664 – Georges Rouquier – Mémimédias – 1946

BIQUEFARRE

VB3742 – Georges Rouquier – Mémimédias – 1983



En 1946, entre ses deux courts métrages sur l'artisanat rural (*Le Tonnelier* en 1942 et *Le Chaudronnier* en 1949), le cinéaste Georges Rouquier filme ses cousins et amis paysans aveyronnais. Proche du néoréalisme (naissant au même moment en Italie) et influencé par le montage lyrique du cinéma soviétique des années 1920, *Farrebique* marche par ailleurs sur le même fil de funambule, entre fiction et documentaire, que Robert Flaherty (*Le réalisateur de Nanouk l'Esquimau*). Au fil des quatre saisons, *Farrebique* se présente comme une fiction paysanne mais une fiction documentée, voire documentaire (comme l'écrit Patrick Leboutte, « On n'y fait pas semblant,

même quand on rejoue une situation »). Presque quarante ans plus tard, en 1983, Rouquier revient sur les mêmes lieux (ou presque, puisqu'il est ici question du rachat de la ferme voisine, *Biquefarre*, par ceux de *Farrebique*). La plupart des paysans-acteurs (de leur propre rôle) du premier film sont toujours vivants et à nouveau devant la caméra ; ils sont juste plus vieux de 38 ans. Et pourtant, autour d'eux presque tout semble avoir changé : électrification de la ferme, industrialisation de l'agriculture, exode rural. Le monde, leur monde, n'est plus le même.

• Philippe Delvosalle •



DE L'HUMUS À L'HUMAIN

Pierre Rabhi aime rappeler que les mots humus, humidité, humanité et humilité ont la même racine, tissant ainsi un lien de sens entre les réalités auxquelles ils renvoient. «Cet humus, à la fois matière et symbole, est un élément majeur sans lequel la fécondité naturelle des sols est quasiment impossible. Lorsque l'humus disparaît, les sols meurent et le désert s'installe ». (www.pierrerabhi.org)

Cet humus est aujourd'hui fortement menacé par les pratiques agricoles intensives (labour, forte mécanisation et apport massif d'intrants chimiques). PointCulture a sélectionné ici quelques documentaires de sensibilisation à la préservation des sols agricoles et de promotion d'alternatives au modèle intensif.

CULTURES EN TRANSITION

TM2215 – Nils Aguilar – Milpa Films & Badaluna – 66' – 2012

Agrosystèmes, dépendance au pétrole, villes en transition.

SOLUTIONS LOCALES POUR UN DÉ-SORDRE GLOBAL

TL8041 – Coline Serrau – Memento Films – 113' – 2009

Agroforesterie, semences, vie du sol, alternatives dans le monde, rapport à la terre, semis direct, agro-carburants, modèle de société.

AGROFORESTERIE, PRODUIRE AUTREMENT

TM0361 – Fabien Liagre & Nicolas Girardin – AGROOF 65' – 2009

Agroforesterie.





LA MAGIE DES HAIES

TM5331 – Marie-Odile Laulanie & Sébastien Bradu -
Association Salangane – 78' – 2009

Rôle des haies, agroforesterie, bois ramé-
méal fragmenté.

TERRE VIVANTE

TM8331 – Jean-François Vallée – Lilith Productions
52' – 2005

Semis direct, vie du sol.

A LA DÉCOUVERTE DE L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE

TM0111 – Christophe Joly – Parallèle Production –
67' – 209

Chapitre structure du sol : vie du sol.

CULTIVONS LA TERRE

TM2211 – Honorine Perino – Rés'OGM Info & ADDOCS
89' - 2008

OGM, vie du sol, semis direct, auto-
nomie alimentaire des élevages, circuits
courts.

VOIR AUSSI

→ *Le fertile* – HD7754. Un livre-cd qui propose
des entretiens passionnants
avec Pierre Rabhi extraits
d'émissions de radio et des
textes écrits par Serge Orrou,
directeur de WWF France qui
prolongent sa parole.





LE VIN EN BIODYNAMIE

En biodynamie, les exploitations agricoles sont considérées comme des systèmes vivants au sein desquelles on s'efforce de préserver l'équilibre des forces pour renforcer la vie organique du sol. Ce dernier fait donc l'objet d'une attention particulière et est enrichi ponctuellement par des préparations spécifiques qui excluent les produits de synthèse (bouse de corne, compost, etc.)



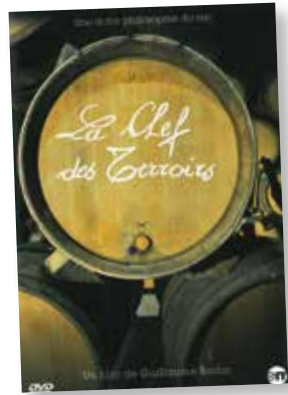
La pratique ne se réclame pas tant de la science que du savoir-faire.

Par ailleurs, les pratiques agricoles en biodynamie tiennent compte de l'environnement et du contexte de culture (respect des rythmes de la journée, des cycles du soleil et de la lune, parfois aussi des influences cosmiques). Cette pratique trouve tout son sens aujourd'hui dans un contexte agricole qui fait le constat de sols appauvris voire détruits par 50 ans de pratiques fondées sur les intrants chimiques censés nourrir directement la plante en niant l'importance du sol. La biodynamie s'inscrit dans une quête plus large de reconquête du lien et du sens. La pratique ne se réclame pas tant de la science que du savoir-faire,

de l'expérience et de la cohérence avec son environnement au sens large. Ainsi, dans la pratique, chaque exploitation expérimente et sélectionne les recettes qui lui paraissent adaptées.

En raison de cette attention portée aux propriétés du milieu, la biodynamie trouve un écho favorable en viticulture. Les vins biodynamiques sont censés refléter le mieux les propriétés d'un terroir et offrir des qualités organoleptiques supérieures aux vins conventionnels.

• Frédérique Müller •



RÉFÉRENCES

→ *La clef des terroirs* – TM2051 – Guillaume Bodin – Univers Ditvin – 82' – 2011

Une clé sur la porte d'un chai. Elle protège les secrets du lieu. Ceux de la fabrication d'un bon vin. Elle représente aussi les solutions, aux problèmes agricoles actuels. Le générique est assez long, il pose l'image de la clé puis explique la démarche du réalisateur-vigneron qui s'intéresse à la biodynamie. Parmi les notions clé abordées, celles de l'individualité, tant celle du terroir que celle du vigneron, l'importance de la vie du sol mais aussi des interactions avec l'environnement au sens le plus large possible. « La terre doit accueillir le ciel ». En biodynamie, il s'agit d'être en accord avec l'ensemble : les paramètres physiques, les rythmes (saisons, cycles lunaires et solaires, cosmiques, etc.), mais aussi les générations et les pratiques. Pour cela il est nécessaire de retrouver les liens. C'est cette philosophie qui sous-tend les préparations apportées à la terre : des traitements « à ressentir ». Au final, les vins biodynamiques, d'après ceux qui les produisent, expriment plus finement l'expression d'un terroir que les vins conventionnels.

QUELQUES AUTRES DOCUMENTAIRES QUI RELATENT, PARMIS D'AUTRES EXPÉRIENCES D'ALTERNATIVES À L'AGRICULTURE CONVENTIONNELLE, CELLE DE LA BIODYNAMIE

- *Bio-attitude sans béatitude* – TM1401 – Olivier Sarrazin – Real Production – 52' - 2006
- *Solutions locales pour un désordre global* – TL8041 – Coline Serreau – Memento Films – 113' - 2009
- *Un autre horizon* – TP8990 – Catherine Guéneau & Gérard Leblanc – Media Création Recherche, FRAB Champagne Ardenne – 58' - 2010
- *The real dirt of farmer John* – TL7581 – John Peterson – Collective Eye – 83' – 2005



3 LES CHEMINS DE L'INDÉPENDANCE

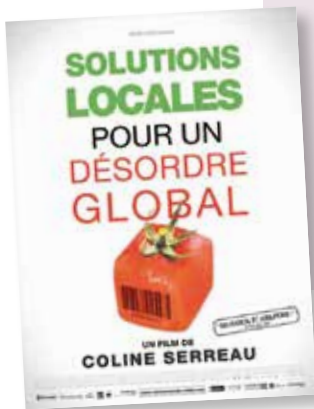
| souveraineté alimentaire | rapports Nord-Sud |
agriculture traditionnelle |



SOLUTIONS LOCALES POUR UN DÉSORDRE GLOBAL

TL8041 – Coline Serreau – Editions Montparnasse – 113' – 2009

Au sortir des deux guerres mondiales, non seulement les campagnes avaient été vidées des paysans, mais il fallait trouver des débouchés pour les stocks d'armes chimiques inutilisés et pour les progrès technologiques faits par l'industrie guerrière. L'agriculture qui jusqu'alors ne dépendait nullement de l'industrie était le débouché tout trouvé. La symbolique même de la production agricole en a été modifiée : d'une culture en harmonie avec la terre et ses rythmes, elle est devenue une guerre contre la planète. Par diverses interviews de personnalités et de paysans engagés, le film montre l'agriculture comme une aberration issue de cette alliance contre-nature et sans avenir avec l'industrie. Du mouvement des paysans sans terre d'Amérique du Sud aux agriculteurs européens, il fait un tour du monde des solutions pour retrouver des pratiques plus douces pour la nature et l'humanité. Retrouver en ce début de siècle nouveau la sagesse ancienne qui nous apprenait à vivre avec la terre. Retrouver le caractère féminin de l'agriculture et y redonner une place aux femmes. Réapprendre aussi aux ingénieurs à étudier leur substrat et outil de travail : le sol.



LES MOISSONS DU FUTUR

TM5475 – Marie-Monique Robin – Arte Editions – 95' – 2012

Lancée dans l'après-guerre, la « révolution verte » a industrialisé l'agriculture, au détriment de l'environnement et des paysans dépossédés de leurs terres, sans pour autant éradiquer la malnutrition. Croisant les témoignages d'agriculteurs, d'économistes, de responsables politiques et d'organisations internationales, le film propose un tour du monde d'initiatives qui montrent qu'un autre modèle agricole est possible avec l'agro-écologie qui redonne aux paysans un rôle-clé dans l'avenir de l'humanité tout en assurant la souveraineté alimentaire des pays producteurs.



CULTURES EN TRANSITION

TM2215 – Niels Aguilar – MilpaFilms – 66' - 2012

Partout, des initiatives naissent et se développent. Simples, généreuses, efficaces, elles veulent favoriser les économies locales, fortifier les liens de voisinage, encourager la diffusion libre des savoirs et ainsi accroître la résilience des sociétés. Un film qui témoigne d'une transition culturelle en cours jusque dans sa production même puisque financée par crowdfunding.



JE MANGE DONC JE SUIS

TM4951 – Vincent Bruno – Demande à la poussière – 26' – 2009

Ce court documentaire réalise un tour d'horizon très clair et efficace des grands problèmes posés par le système de production alimentaire mondial actuel. Il fait le lien entre la situation belge et le sort des paysans ailleurs dans le monde pour expliquer comment les mécaniques locales et mondiales sont liées. Le film permet de comprendre des questions complexes comme la notion de souveraineté alimentaire, le poids des réglementations mondiales (accords de Marrakech, politique de l'OMC, etc.) et le contexte qui a mené aux émeutes de la faim en 2008.





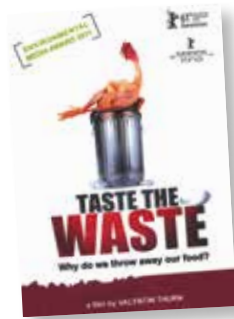
TASTE THE WASTE

Tels les activistes d'un mouvement secret et illégal, les « déchetsariens » œuvrent la nuit. Ils fouillent à la lampe torche les bennes des grandes surfaces à la recherche de produits alimentaires encore sains et parfaitement consommables. Voilà qui donne le ton. Limiter le gâchis alimentaire reste une pratique individuelle, étrange, nocturne et marginale que l'on se doit de justifier.

D'une poubelle jaillissent alors un poisson, des grappes de raisins, des fruits et des légumes. Ils s'accumulent sur une table et composent à la manière d'un tableau classique flamand aux couleurs cramoisies l'évocation d'un festin attendu. Le générique préfigure de la suite qui déroule une véritable ode à la nourriture gaspillée sur une toile de fond couleur d'opulence. Le film révèle au grand jour les quantités industrielles de nourriture jetée par les grandes surfaces, très souvent plusieurs jours avant la date limite de péremption, et ce, au nom de « critères de qualité » qui garantissent des produits frais et de longue conservation. On remplit des bennes, des poubelles, des containers qui suintent du jus des aliments compressés. On se désole de ces images de destruction volontaire de nourriture encore comestible qui ponctuent le fil des interviews jusqu'à en devenir écœurantes. Problème de calibre, de couleur, de texture de peau, de taille, etc. Une foule d'aliments sont éliminés

Une véritable ode à la nourriture gaspillée sur une toile de fond couleur d'opulence

pour des raisons esthétiques ou ergonomiques. Ainsi en est-il des concombres courbes inadaptés aux caisses rectangulaires de l'industrie, des pommes de terres trop petites ou trop grosses qui ont refusé la norme et des tomates pas assez dans le ton. Dans les sociétés industrielles, le système économique dévalorise la nourriture. Dans les pays producteurs, elle tend à devenir inaccessible. Plus que filmer le gaspillage, le documentaire dénonce le modèle économique qui le permet, plus encore l'organise. C'est cette surabondance dans les pays industrialisés qui permet l'établissement de critères de sélection tels que calibres, taille, couleur, etc. et c'est ce gâchis qui provoque la dévalorisation boursière de la nourriture. La faim n'est pas un problème de ressources. « Avec ce que jettent l'Europe et l'Amérique du Nord, on a de quoi nourrir 3 fois les affamés ». « Chaque année 90 millions de tonnes d'aliments sont mis à la poubelle en Europe ». Des conclusions et des constats clôturent les chapitres du film sur fond



On se désole de ces images de destruction volontaire de nourriture encore comestible qui ponctuent le fil des interviews jusqu'à en devenir écœurantes

noir. Des aliments frais débordent de poubelles alors que certains meurent de faim, des poissons s'empilent au marché de Rungis alors que la ressource halieutique s'effondre. Le film montre des situations contrastées mais liées comme les deux facettes d'un même modèle puis passe en revue d'autres dommages collatéraux : problèmes fonciers dans les pays producteurs, impact sur le climat et pratiques agricoles qui appauvrissent la biodiversité. Des liens sont faits entre ce qu'on trouve dans les grandes surfaces et les conditions de vie des paysans, entre le gâchis quotidien ici et la crise alimentaire là-bas, entre les comportements et leurs conséquences ultérieures avec les émissions de gaz

à effets de serre. Le local et l'individuel sont mis en perspective avec le global et le systémique. Jeter son vieux pain du soir participe ainsi aux crises alimentaires dans les pays en développement. Au terme de ce tableau très sombre et dans lequel le film nous a fait prendre une part de responsabilité, le DVD propose dans ses bonus et autres prolongements sur le site web du film, des idées et suggestions pour participer au « mouvement ». Alors, à table!

• Frédérique Müller •



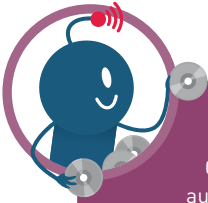
RÉFÉRENCES

→ *Taste the waste* – TM8281 – Valentin Thurn – Thurnfilm – 88' – 2011

VOIR AUSSI

→ *Les glaneurs et la glaneuse* – TJ4471 – Agnès Varda – Ciné Tamaris & CNDP – 78' – 2002

Un documentaire dans lequel Agnès Varda, caméra à la main, filme une population très hétérogène (jeunes, moins jeunes, agriculteurs, salariés, artistes, retraités, militants ou personnes à faibles revenus, habitants des villes et des campagnes). Tous ramassent, poussés par des raisons diverses, les légumes et les fruits abandonnés ou perdus par les machines au moment de la récolte. D'autres récupèrent encore la nourriture dans les poubelles des grandes surfaces ou à la fin des marchés.



CHANTS DE TRAVAIL, CHANTS DES CHAMPS

Chez la plupart des cultivateurs, les différentes phases des travaux aux champs ont souvent été accompagnées de chants ou de musiques destinées à accompagner le travail mais aussi, éventuellement, à ritualiser le moment.

Les chants de sarclage des Aborigènes Ami de Taïwan sont des exemples types de cette double fonction. Ils accompagnent la tâche mais ils en soulignent certainement le caractère sacré. De plus, chantés en polyphonie, ils accentuent le caractère communautaire du travail et du système même des cultures et des récoltes.

Les exemples sont également nombreux en Afrique. Dans la société mandingue, les batteurs sont souvent appelés pour encourager des travaux de défrichage ou de sarclage autant que pour les rituels de fertilité. Certains rythmes joués au djembé sont spécifiques à ces activités.

Dans la société occidentale, le monde rural a longtemps fait partie des derniers lieux d'un possible lien « direct » entre chant et travail. Lorsque celui-ci se mécanise ou s'industrialise, la machine l'emporte sur la voix humaine et celle-ci se tait. Le chant de travail, celui qui scande ou qui accompagne la tâche, fait alors place à d'autres chants ou chansons qui parlent du travail ou qui restent irrémédiablement liés à son contexte mais qui sont pratiqués en dehors des phases de labeur, soit à la pose, soit le soir à la veillée.

Il est néanmoins de nombreux exemples de chants dont la fonction première fut d'accompagner un travail précis. On a parlé des chants accompagnant la traite des animaux et on a vu que cette pratique a existé à travers le monde. C'est une évidence parce que c'est la manifestation d'un lien très naturel entre l'être humain et l'animal. C'est une façon d'amadouer ou de calmer ce dernier mais c'est aussi, pour le trayeur, une façon d'agrémenter cette tâche monotone et terriblement répétitive. Remplacez les mains par une machine à traire et le bruit couvre la voix. Un rythme s'impose qui d'ailleurs n'échappe pas à tous les musiciens puisque le groupe occitan La Talvera est allé jusqu'à enregistrer sur le rythme d'une machine à traire d'un fermier de l'Aveyron.

D'autres chants de cette vie « manuelle » se sont perdus. On pense évidemment aux bouviers qui utilisaient un habile mélange de cris et de chants pour guider les bœufs. On les appelle les chansons de grands vents, les grandes, les briolages, les tiaulages ou tiaulements... en France. Mais au Portugal et au Brésil on parle de aboio ou de tralhoada, en Suisse on dit triouler ou ritioula...



La pratique est aussi logique que celle qui consiste à chanter en trayant.

Aujourd'hui encore certains chanteurs se souviennent de ces pratiques devenues obsolètes et le briolage fait encore de belles apparitions dans des œuvres de « nouvelles musiques traditionnelles », grâce aux voix de Mic Baudimant et de Willy Soulette par exemple.

Les traditions anglo-saxonnes, quant à elles, regorgent de chansons à la gloire du laboureur. On pense par exemple au répertoire de la famille Copper de Rottingdean dans le Sussex.

Partout la mécanisation a mis certains répertoires en danger. Et des chants disparaissent faute d'être pratiqués, à moins, comme c'est le cas aux îles Hébrides ou en Italie, d'être chantés pour le plaisir de garder un lien avec la tradition et l'histoire.

On se rappelle, par exemple, que les femmes de la plaine du Pô en Italie ont toujours travaillé à l'arrachage des mauvaises herbes dans les rizières. Elles le faisaient en chantant un répertoire

polyphonique qui abordait souvent les conditions de travail voire même certaines revendications sociales. L'arrivée massive des désherbants a rendu ce travail inutile et les mondine, nom que l'on donnait à ces femmes, n'ont plus travaillé aux rizières mais elles ont cependant conservé ce répertoire.

Une écoute attentive de la riche discographie consacrée aux musiques dites du monde montrera à l'auditeur que ce genre de pratique est extrêmement courant, tant dans sa dimension tradi-

Ils accompagnent la
tâche mais ils en
soulignent certainement
le caractère sacré

tionnelle éventuellement inchangée que dans sa dimension de sauvegarde si la mécanisation a rendu le répertoire inutile. On y trouvera nombre de musiques liées aux activités pastorales, depuis la garde des troupeaux par les bergers jusqu'aux travaux saisonniers comme la tonte des moutons, les montées et

descentes (la désalpe) aux alpages, les transhumances saisonnières... Chaque phase de ces activités est ponctuée de chants ou de musiques et l'économie tout entière, c'est à dire le style de vie, a souvent son propre corpus de chants qui rappelle les saisons et en glorifie les travaux et les héros quotidiens.



Pensons par exemple, aux riches traditions instrumentales des bergers du monde entier. Que l'on soit à Madagascar ou en Transylvanie, au Congo ou en Mongolie, il est des musiques et des instruments que l'homme semble réserver à ces moments partagés avec les animaux. Comme pour meubler sa solitude, pour passer le temps, pour dialoguer avec ceux qui, comme lui, travaillent plus loin dans ces vastes paysages, pour échanger avec les animaux, pour parfaire aussi, sans doute, son jeu sur l'instrument dont il se sert aussi au sein de la communauté. Les flûtes sont fréquentes sur les pâturages. Sans doute parce qu'elles sont légères et faciles à transporter mais aussi, en certains endroits, parce que les matériaux propices à leur construction s'offrent à même le terrain occupé par le berger et son troupeau.

Un autre répertoire qui fut d'une richesse incroyable est évidemment celui des marins et des pêcheurs. Les chants de manœuvres sur les bateaux à voile constituent un répertoire commun à divers types d'utilisation des navires. L'éditeur breton Le Chasse Marée propose aux auditeurs la plus belle collection qui soit pour entrer en contact avec les divers types de chants de marins, chants de travail (shanties) et chants de détente, et les nombreux répertoires liés aux campagnes de pêche en haute mer ou sur certains fleuves.

Comme beaucoup d'autres gens dont le métier conditionne la vie au quotidien, les pêcheurs chantent et transmettent leur univers par la ballade ou par des chansons poétiques.

Les pêcheurs de thon de Sicile et de Calabre ont longtemps pratiqué des chants qui scandaient directement leurs tâches. De la même manière, les célèbres pêcheurs de perles de la Péninsule Arabique ont entretenu un répertoire de chants propres à leurs activités. Ils chantaient en groupe, les uns fournissant un bourdon grave au leader ou encore poussant cris et rugissements dans



un ensemble qui prenait une tournure polyphonique impressionnante.

Les campagnes de pêche flamande et bretonne vers les eaux islandaises ont aussi donné naissance à un répertoire spécifique, tout comme les grandes pêches vers Terre Neuve. Toutes activités récurrentes dont la chanson a gardé la trace. Parce que, évidemment, là aussi le temps a fait son œuvre, poussé par le progrès, et la navigation autant que la pêche ont profondément évolué, ne laissant plus la moindre place aux chants et aux musiques de bord, si ce n'est éven-

tuellement dans les moments de détente. Mais le répertoire est bien gardé par les chanteurs du monde entier qui, en aucun endroit, ne veulent oublier ce qu'il représente. Il est vrai qu'à bien écouter ces chansons d'horizons très divers, on y trouve toujours la peur du danger, la force sauvage de la mer, l'angoisse des épouses, leur longue attente, les récits de catastrophes mais aussi ceux de pêches fructueuses ainsi que des histoires de piraterie.

• Etienne Bours •

POUR EN SAVOIR PLUS, LIRE

Le sens du son - Musiques traditionnelles et expression populaire - Etienne Bours – Fayard – 2007



RÉFÉRENCES

→ *Collection universelle de musique populaire* - C. Brailoiu – MA0103 Archives Internationales de Musique Populaire (AIMP) fondées au Musée d'ethnographie de Genève en 1944 par l'ethnomusicologue roumain Constantin Brailoiu.

→ *Harvest song*: MA0140

Musiques inspirées par le travail de la terre à travers le monde. Un voyage musical accompagné d'un livret sur les traditions de moissons de diverses régions qui contient même des recettes de cuisine.

Pérou

→ *Taquile, ile du ciel: musique quechua du lac Titicaca* – MI7057

→ *Traditional music of Peru* – MI7061, MI7062, MI7071

La tinya est une espèce de petit tambour en cuir très présent dans les musiques traditionnelles et est très répandu dans toute la région des Andes. Les femmes en jouent à l'aide d'une baguette pour accompagner les danses et les cérémonies en rapport avec la vie paysanne, spécialement à l'époque des récoltes et du marquage du bétail. Les musiques restent liées au calendrier saisonnier.



Bolivie

→ *Bolivie : Musiques calendaires des vallées centrales* – MG8071
Chants et musiques liées aux rythmes agraires.

Bulgarie

→ *Bulgarie : Musique de tradition pastorale* – MN5270
Musique liée au contexte agro-pastoral et au mode de vie communautaire ancestral [rites de passages comme le mariage, fêtes calendaires, veillées, moissons, etc.].

Grande-Bretagne et Irlande

→ *The voice of the people : The life of rural working men & women* – MQ0134

Les traditions anglo-saxonnes regorgent de chansons à la gloire du laboureur.

Italie

→ *Le Monde perdu* – TJ6041

Rassemble dix courts métrages réalisés par Vittorio De Seta [1923-2011], entre 1954 et 1959, dans le Sud de l'Italie. Qu'il s'agisse de paysans, mineurs, pêcheurs ou bergers, Vittorio De Seta s'accorde à saisir le dur labeur des métiers ancestraux avec lyrisme et au rythme des chants populaires.

→ *Italian treasury*

Alan Lomax (1915-2002), a consacré plus de soixante ans de sa vie à l'enregistrement et à la diffusion de la musique populaire. De l'été 1954 à janvier 1955, il sillonna l'Italie en compagnie de son collègue italien Diego Carpitella. Deux exemples avec MT3141 et MT3131.

→ *Femmes de la plaine du Pô : chants de la ferme & de la rizière* – MT3125

→ *Riz amer (riso amaro)* – VR3901 (DVD)

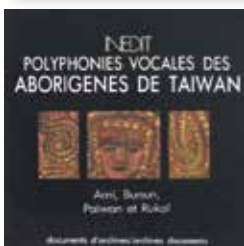
Les « mondine » étaient les repiqueuses de riz qui travaillaient dans les rizières de la plaine du Pô. Courbées sous le soleil, dans l'eau jusqu'aux genoux, elles chantaient pour se donner du courage. La « Bella Ciao », le chant des partisans italiens, est en fait une reprise, avec transformation des paroles, d'un chant de mondine « la Bella Ciao delle Rizae ».

→ *Traditional music of the world 3 : folk music of Calabria* – MT3109

Les chants *all'aria*, en Calabre, constituent un répertoire de polyphonie vocale quasi exclusivement féminin, qui était généralement exécuté durant les travaux agricoles.

→ *Correvaro coi carri* – MT5233

Giovanna Marini, depuis des décennies, s'emploie à sauvegarder la musique italienne en fouillant ses rituels populaires. En s'appuyant sur des techniques de chant traditionnel, elle a construit une œuvre très personnelle et contemporaine.



Portugal

→ *Trasos-montes: Chants du blé et cornemuses de berger* – MU0079

Arménie et Géorgie

→ *Kalascjan: Rural and urban traditional music from Armenia* – MV1833

→ *Georgie: Chants de travail - chants religieux* – MV9084

Brésil

→ *Bresil: Enauene-naue et Nhambiquara du Mato-Grosso* – MH0061

Cameroun

→ *Nord Cameroun: musique des Ouldeme, au rythme des saisons* – MK5448

Agriculteurs et éleveurs de petit bétail, ils vivent en véritable osmose avec le milieu naturel. Leur vie, tant spirituelle que matérielle, est à tel point liée au cycle végétal qu'à chaque étape de la culture du mil correspond une formation instrumentale spécifique.

Mali

→ *Meenyirigi: Music of the Senufo & Minianka in Mali* – ML 5834

La principale activité de l'homme Sénoufo est l'agriculture. Toute sa vie est rythmée par deux saisons : la saison des pluies et la saison sèche. La musique accompagne et soutient la dureté du travail.

Sénégal

→ *Senegal: Musique des Peul et des Tenda* - MM1042

Les Peuls sont éleveurs et agriculteurs, les Tenda essentiellement agriculteurs. Musiques liées aux rites sociaux et aux récoltes.

Corée

→ *Coree: Chants rituels de l'île de Chindo* - MV8061

Les tul norae sont chantés pendant le cycle du riz.

Inde

→ *Ganga: Les musiques du Gange* - MW0124

Taiwan

→ *Polyphonies vocales des aborigènes de Taiwan* - MY7240

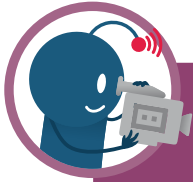
Les chants polyphoniques de sarclage des Aborigènes Ami de Taiwan accompagnent la tâche et ils en soulignent aussi le caractère sacré.

Indonésie

→ *Indonésie: chants des îles de Flores et Solor* - MZ1196

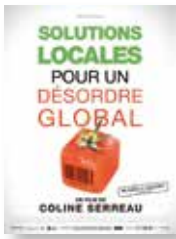
Ces chants accompagnent les différentes étapes de la culture du riz.

• Danielle Rivière •



SOLUTIONS LOCALES POUR UN DÉSORDRE GLOBAL

Le documentaire s'ouvre sur un parallèle entre la technologie militaire et l'évolution des pratiques agricoles. Il explique comment les inventions destructrices inventées pour tuer lors de deux guerres mondiales ont été recyclées en agriculture pour augmenter la production. Voici posées les bases de la très mal nommée « révolution verte ».



Le film soulève des problèmes rarement abordés comme celui de la formation des agriculteurs et des ingénieurs agronomes qui ne connaissent plus la véritable nature du sol. L'agriculture moderne apparaît alors comme une aberration

issue d'une alliance contre-nature et sans avenir avec l'industrie.

Le documentaire développe en trame de fond l'importance de la place des femmes dans l'agriculture. C'est une véritable ode au féminin.

Là où les femmes qui s'occupaient traditionnellement de nourrir la famille ont été remplacées par un système structurel plus masculin, on observe une mécanique plus dure, plus exigeante

et plus brutale avec la terre qui n'est plus cultivée mais exploitée. Pour retrouver un équilibre dans les pratiques, le féminin doit nuancer le masculin. L'agriculture est ici placée dans un contexte beaucoup plus large qui est celui de la société.

Le propos insiste surtout sur la dimension symbolique et identifie les mythes liés aux pratiques agricoles (l'apport d'engrais, la place du travail humain, le rôle de la femme, le labour, etc.) et à l'économie (la croissance, le capitalisme, etc.). Cette dimension souvent passée sous silence permet de saisir ce qui sous-tend, souvent de manière inconsciente mais très puissante, notre rapport à la terre.

On termine sur le sourire, et même parfois le rire des acteurs de ce film, comme un gage d'espoir, d'optimisme et d'enthousiasme pour l'avenir. Du mouvement des paysans sans terre d'Amérique du Sud aux agriculteurs européens, le documentaire fait un tour du monde d'une agriculture plus douce pour la nature et l'humanité. Le ton est résolument tourné

vers les solutions. Il ne s'agit pas ici de s'affoler ou de se lamenter mais bien d'agir et de choisir une voix pour l'avenir.

Les interviews sont tournées sans artifices et avec simplicité. La caméra se substitue au regard de la réalisatrice,

Pour retrouver un équilibre dans les pratiques, le féminin doit nuancer le masculin

empathique et convaincu. Les invités sont filmés, souvent chez eux, lors d'assez longues interviews, parfois entrecoupées de scènes filmées caméra au poing dans les rues du monde permettant de faire échos de manière plus sensible à un discours analytique parfois abstrait.

La démarche est sincère, le film est engagé, intéressant et riche. Il invite à la réflexion et à l'action bien plus qu'au désespoir face à un constat alarmant.

• Frédérique Müller •

L'AGRICULTURE, UN MÉTIER DE FEMME ?

Dans la majeure partie du monde un lien fort unit, depuis toujours, les femmes à la terre. Elles la labourent, la cultivent et l'arrosent. Elles la désherbent et la mettent en valeur. Elles récoltent les cultures pour nourrir leurs familles et leurs communautés mais aussi le monde.

Elles ont une connaissance de leur environnement et des vertus médicinales des plantes pour fabriquer des remèdes. Du Nord au Sud ces femmes de la terre, du matin au soir, travaillent avec la nature, elles vendent les produits des récoltes ou les transforment en repas quotidien en conciliant les différents temps de vie.

Et pourtant dans de nombreux endroits elles n'ont pas accès au crédit, elles ne peuvent ni posséder, ni hériter des terres, elles n'ont pas un libre accès à l'eau, indispensable source de vie, et à l'énergie et elles n'ont pas accès à l'ins-truction. Produire de la nourriture devient alors plus difficile. Actrice à part entière de la production agricole le rôle

de la femme dans la sécurité alimentaire, notamment des pays pauvres, est primordiale.

Dans nos pays jusque dans les années 60, l'exploitation agricole et son activité étaient transmises de père en fils. Les filles n'avaient pas de droit à la terre. Les femmes d'agriculteurs aidaient leur mari et assuraient en plus toutes les tâches domestiques et le soin des enfants, sans profession véritable. Les autres femmes employées sur l'exploitation étaient jusqu'en 1965 nommées « filles de ferme ». Pendant longtemps la femme a travaillé dur, sans reconnaissance sociale, sans statut, sans revenu, sans retraite. Les femmes se sont battues pour avoir le statut d'agricultrice.





Dans de nombreux pays où l'agriculture est l'activité principale, les femmes sont les premières à y travailler

Si le nombre d'agriculteurs en France par exemple a été divisé par 6 depuis 1945 le nombre de femmes à accéder au titre d'exploitante agricole est en augmentation, elles représentent actuellement 30 % des travailleurs du monde agricole. Il s'agit le plus souvent chez les plus jeunes d'un choix. Leurs mots sont souvent ceux-ci: je suis mon propre patron, je travaille pour moi, cela change tous les rapports humains, on nourrit, on soigne. Il faut étudier, avoir la passion de la terre, du courage, de la persévérance, de l'engagement. Nous sommes différentes et travaillons autrement que les hommes. Nous aimons produire du début à la fin et vendre nos produits en vente directe. Dans un monde rural

encore un peu machiste il faut se battre, oser. Sur une exploitation la femme est une valeur ajoutée, elle apporte sa pierre à l'édifice, elle fait vivre le monde rural, elle y tisse des liens.

Dans de nombreux pays où l'agriculture est l'activité principale, les femmes sont les premières à y travailler. A la fois mère de famille, gestionnaire des tâches domestiques, pourvoyeuse d'une bonne partie du revenu familial et responsable de la sécurité alimentaire de leur famille, la femme joue un rôle vital dans l'économie domestique et

communautaire. Souvent peu alphabétisée, elle vit sous l'emprise des coutumes et des traditions. Elle travaille dur dans les champs, se lève tôt, se couche tard, s'occupe du foyer et des enfants. Si son travail dans la parcelle qui lui est prêtée sert à nourrir sa famille et si possible contribue à la scolarisation des enfants le travail dans le champ de son mari ne sert qu'à augmenter les ressources de celui-ci. Il en est de même pour l'élevage du bétail. Et pourtant, les femmes sont plus dynamiques dans le secteur agricole et dans la transformation et la commercialisation des produits agricoles. L'accès à la propriété leur est souvent refusé, ceci pas toujours du fait du code foncier du pays mais souvent par la gestion selon

la coutume. Comme le dit un proverbe saharien « l'eau c'est la vie » et la terre aussi pour la femme rurale, c'est la vie. Limiter l'accès des femmes à la propriété limite leur possibilité à produire de la nourriture et a un impact direct sur le bien-être de leurs familles et de leurs communautés.

Dans de nombreux pays en se réunissant en associations et coopératives les femmes cherchent à attirer l'attention sur ce droit. Elles demandent la révision

de lois et de coutumes qui limitent leur droit de posséder et d'hériter de la terre sur laquelle elles travaillent. Les femmes peuvent donner des réponses concrètes grâce à l'organisation des réseaux, des petites filières, dans les cultures traditionnelles et biologiques se trouve un instrument de la lutte contre la faim en Afrique, en Asie, en Amérique et une nouvelle forme d'emploi dans le respect de la terre.

À voir sur la toile



Au début du XX^e siècle, et jusque dans les années 60, l'agriculture était exclusivement une affaire d'hommes, une activité transmise de père en fils. Les femmes ne travaillaient pas, elles aidaient leur mari. Pièce rapportée à un ensemble préexistant – l'exploitation agricole de la belle-famille -, l'épouse du chef d'exploitation était l'« aide familiale ». Autant dire « sans profession ». La division des tâches répondait alors aux critères de la vie familiale, et non à ceux de la profession.

→ <http://agriculture.gouv.fr/un-siecle-de-conquete-des-droits>



Beaucoup de femmes d'agriculteurs travaillent dans l'exploitation de leurs maris. Elles doivent alors partager leur quotidien entre les tâches ménagères et éducatives et le travail. Dans certaines exploitations, les femmes sont même responsables d'une production, cependant il est difficile pour elles d'être reconnues socialement en tant qu'agricultrice. Ainsi, une commission féminine a été mise en place par le FDSEA (Fédération Départementale des Syndicats d'Exploitation Agricole) et qui demande un statut de coresponsabilité au sein de l'exploitation.

→ Femmes d'agriculteurs et femme agriculteur : www.ina.fr/video/RXC07041243



Il y a 30 ans, Daniel Vigne tournait « Inventaire des campagnes » pour Gaumont et France Ré-

gions 3, à l'époque où l'on disait déjà FR3. Il est retourné sur le terrain. Son constat est fort : les femmes ont considérablement évolué, revendiquant leur place et leur autonomie dans la famille comme elles le feront plus tard dans la société, une loi de 1980 venant leur accorder un statut particulier de co-exploitante. Bien entendu, au-delà de ces principes, elles feront évoluer en même temps leur milieu. La récolte du réalisateur témoigne de la lente conquête opérée par les femmes rurales depuis les années 1960, un combat mené en catimini, pour acquérir leur indépendance et leur choix de vie. Il témoigne aussi de leur engagement à l'intérieur des exploitations. Des personnages forts, lucides, riches et le plus souvent discrets. Loin de la représentation des austères paysannes d'avant, vêtues de longs tabliers et d'apparence servile, ces nouvelles femmes en campagne montrent une belle énergie professionnelle. « Femmes en campagne » est un film qui donne à voir un chemin jamais théorisé par les mouvements féministes qui ont ignoré l'émergence de toutes ces femmes rurales, occupées à conquérir leur indépendance et la reconnaissance de leur travail. Au sein des lycées agricoles, une jeune relève sait où elle va...

→ www.nourfilms.com/?p=368

→ www.dailymotion.com/video/xdm1c9_femmes-en-campagne_news#.Ubnju9id1CM



Longtemps dévalorisées et non reconnues, les filles de fermes comme on les appelait ont depuis

1965 obtenu un véritable statut : celui d'agricultrices ! Ces femmes indépendantes nous racontent leur histoire à travers différents portraits, elles nous font partager la passion pour leur métier. Venez prendre un bol d'air pur à la campagne... Un film réalisé par Charlène Laurent et Charlotte Daurelle dans le cadre d'un PIC BTS ACSE Agricultrices ! Un métier d'avenir qui n'est pas réservé qu'à l'homme.

→ www.youtube.com/watch?v=UuG6_McM-Fw



Portraits de femmes paysannes en Aveyron. Devant la caméra de Neus Viala, 5 femmes expliquent leur choix

d'une vie paysanne. Cultures et Communication produit des films documentaires qui apportent un nouveau regard sur l'Histoire et sur les questions sociales et culturelles actuelles, en privilégiant les thématiques interculturelles.

→ www.cultures-et-communication.com/Extrait-du-film,52.html

Cinq agricultrices qui se lancent dans le documentaire et se sont faites cinéastes pour revendiquer leur « place » en milieu rural.

→ www.la-croix.com/Actualite/France/Ces-cinq-agricultrices-qui-se-lancent-dans-le-documentaire-NG_-2010-03-09-602253

Dans les pays en développement, 43 % des employés agricoles sont des femmes, mais les inégalités en milieu rural sont énormes. Les femmes exercent ainsi principalement des emplois moins bien rémunérés, ou elles ne sont engagées qu'à temps partiel ou à mi-temps. Et, pour un même travail effectué, les salaires sont très bas (par rapport aux hommes).

→ www.cultivons.be/fr/zoom-sur-la-campagne/la-problematique/femmes-et-agriculture

Journée internationale de la femme rurale le 15 octobre: l'autonomisation des femmes revêt une importance cruciale pour éradiquer la faim et la pauvreté. En privant les femmes de leurs droits et de possibilités, ce sont leurs enfants et leurs sociétés que nous privons d'un avenir meilleur. C'est la raison pour laquelle l'Organisation des Nations Unies a récemment lancé un programme d'autonomisation des femmes rurales et de renforcement de la sécurité alimentaire.

→ www.un.org/fr/events/ruralwomensday/
→ <http://blogs.oxfam.org/fr/alimentation-et-genre>

La FAO estime que seulement 10 % des femmes sur le plan mondial peuvent accéder à la terre, ce qui est notamment dû au manque de reconnaissance du droit de propriété foncière pour les femmes. Ce problème est souvent intimement lié à la question du droit des femmes au travail. Les discriminations sexuelles en matière d'accès à la terre, notamment dans les pays du Sud à forte population rurale, sont en effet parfois à la source de conditions de travail particulièrement difficiles. Entre une travailleuse agricole qui cultive la terre pour la subsistance familiale et une ouvrière agricole qui travaille pour une entreprise de l'agroalimentaire, il y a souvent un dénominateur commun: la déconnexion entre la travailleuse et la terre qu'elle exploite. D'après ActionAid les politiques agricoles n'ont, d'une manière générale, pas réussi à s'attaquer aux inégalités entre les sexes en termes d'accès à la terre. Les réformes agraires, telles qu'elles ont été conduites, ont effectivement souvent renforcé le pouvoir des hommes, tout en oubliant de reconnaître et de valoriser le rôle des femmes dans la gestion des terres. Par ailleurs, les femmes n'ont que rarement été les bénéficiaires effectives des programmes de développement rural.

→ www.fao.org/economic/es-policybriefs/briefs-detail/fr/c/43590/?no_cache=1
→ <http://base.d-p-h.info/en/fiches/dph/fiche-dph-7246.html>

A près de 4000 mètres d'altitude, dans un décor aride de barres rocheuses et de montagnes dénudées, le village de Sking est l'un des plus isolés de la région himalayenne du Zanskar. Ici, les habitants dépendent entièrement du travail de la terre. Avant l'arrivée de l'hiver, ils doivent récolter et engranger toutes leurs subsistances de l'année. L'été est court, l'hiver interminable. Ce sont essentiellement les femmes qui prennent en charge les récoltes. Qu'elles soient jeunes ou vieilles, elles travaillent sans relâche, de l'aube au soir, dans l'urgence de l'arrivée de l'hiver. Filmé en caméra subjective par une jeune ethnologue, *Himalaya, la terre des femmes* propose une immersion sensible et poétique dans l'univers de quatre générations de femmes pendant la saison des moissons. Nous partageons de façon intime leur quotidien, attendant avec l'une le retour d'un mari, goûtant l'en-nui et la solitude d'une autre, s'attendrissant aux jeux des plus jeunes, assistant aux derniers jours de l'aïeule. Nous nous attachons à elles, et tout ce qu'elles sont nous ramène à ce que nous sommes.

- www.alimenterre.org/ressource/fiche-pedagogique-madres-tierra#.UbjqL7kuuiA.email
- www.alimenterre.org/page/sommes
- <http://boutique.arte.tv/himalayaterredesfemmes>

Femmes Rurales du Mali : le rôle des femmes dans les défis de sécurité alimentaire. Dans le cadre de la 10^e édition du Forum de Bamako sur le thème L'Afrique 50 ans après. La faim sur le continent, le défi alimen-



taire et du 50^e anniversaire de l'indépendance de l'état malien, un film documentaire a été produit sur « le

rôle des femmes dans les défis de sécurité alimentaire ». Le projet est une initiative qui regroupe la primature, le Ministère de l'agriculture (MA), le Ministère de la promotion de femme, de l'enfant et de la famille (MPFEF), la Fondation du Forum de Bamako, Le Gouvernement de la Belgique et le bureau de ONU Femmes au Mali. L'association Images au Féminin s'est chargée de la production du film suite à un processus compétitif. Le documentaire, d'une durée de 26 minutes a pour objectif de contribuer à la réduction des inégalités de Genre au Mali par la mise en exergue de l'apport des femmes dans la production agricole et à la sécurité alimentaire. Afin de sensibiliser les populations sur le rôle des femmes dans la production agricole, sur leurs droits y afférent (La loi d'Orientation Agricole), et les défis à relever, notamment la question de l'accès des femmes à la terre, au crédit et aux facteurs de production. Le film est disponible en langues locales.

- www.youtube.com/watch?v=GGVTq90UsNI
- www.youtube.com/watch?v=5wCohvt4GHU&list=TLRb-DahdbSGg

• Danielle Rivière •



4 MANGER ET S'EMPOISSONNER

| pesticides | OGM | résistance |



PESTICIDES MON AMOUR

TM6570 – Erik Fretel – La ponceuse – 42' - 2010

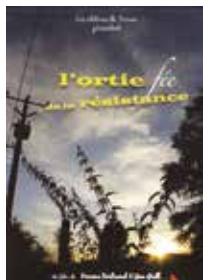
Plein d'humour, le documentaire dénonce l'utilisation des produits dits phytosanitaires dans notre environnement familial. 12 % des insecticides vendus en France sont utilisés sur nos routes, potagers, chemins de fer, parcs, rues, jardins, terrasses et plantes d'appartement : « tout le monde peut contaminer l'environnement ». En quoi les herbes peuvent-elles donc être mauvaises ou plus sales que les produits toxiques servant à les éradiquer ? Au nom de quoi lutter contre elles ? A quel prix ? C'est cette conception de la nature et du propre que le documentaire interroge.



L'ORTIE FÉE DE LA RÉSISTANCE

T05853 - Perrine Bertrand et Yvan Grill – Editions du terrain – 102' - 2008

Fini la soupe d'ortie pour amender les champs ! En France, en 2005 un arrêté interdit l'utilisation des préparations à base de produits naturels dans l'agriculture. Ode à l'indépendance, le film retrace, sur un ton poétique, humoristique et militant, un mouvement citoyen qui défend ses pratiques traditionnelles, sa relation à la terre, sa liberté et sa santé.



LE MONDE SELON MONSANTO

TM5476 – Marie-Monique Robin – Arte – 109' – 2007

A partir de documents inédits, de témoignages de victimes, de scientifiques et d'hommes politiques, le documentaire reconstitue la genèse d'un empire industriel qui, à grand renfort de mensonges, de collusion avec l'administration américaine, de pressions et de tentatives de corruption, est devenu le leader mondial des OGM et l'une des entreprises les plus controversées de l'histoire agro-industrielle.



THE FUTURE OF FOOD

TN3381 - Deborah Koons Garcia – Lily films – 89' – 2004-05

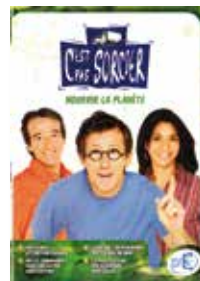
Une enquête choc menée durant trois années qui dresse un portrait assez édifiant de l'industrie agro-alimentaire, en particulier de Monsanto. Aux récits des fermiers viennent s'ajouter des entretiens avec des défenseurs de l'environnement, des universitaires et des spécialistes des questions de nutrition.



PESTICIDES : ATTENTION DANGER !

TT6739 – C'est pas sorcier – 2004-2008

Après la seconde guerre mondiale, les pesticides ont été massivement utilisés dans l'agriculture. L'émission passe en revue leur rôle et aborde les problèmes qu'ils posent du fait de leur impact sur la santé et l'environnement (déséquilibres dans les écosystèmes, disparition des abeilles, etc.).





TOUS AU LARZAC

En 1971, un projet d'extension de camp militaire menace d'expropriation une centaine de paysans du Larzac. Pas à pas, ceux-ci font alors l'apprentissage de la résistance, de l'engagement et de la lutte collective. Le documentaire raconte les événements qui se sont succédés jusqu'en 1981, date à laquelle les élections présidentielles mettent un terme au projet et rendent leurs terres aux agriculteurs.



Récits de souvenirs et images d'archive, le point de vue du film est celui de ceux qui se racontent avec un recul de plus de 30 ans. Le documentaire prend parfois les allures d'un western qui se déroulerait dans l'Aveyron sur fond de cornemuse et d'accent occitan. Les paysans sont tels les opposants au chemin de fer d'autrefois, attachés à leur mode de vie, leurs terres. Ils sont les résistants au progrès, à l'autorité, à la loi. Christian

Rouaud, le réalisateur, crée les liens entre les témoignages pour fabriquer le récit de l'aventure et l'équipe sillonne la région comme elle explore les souvenirs, cherchant ce qui revêt la force de témoignage, dans les visages, les voix et les paysages.

Ce que l'on retient du film, ce sont les liens. Ceux qui se sont tissés au cours de ces 10 années de lutte entre les paysans mais aussi, entre le monde rural et le monde ouvrier, entre l'agriculture et les discours politiques. Des liens qui ont reconnecté le monde paysan aux enjeux politiques et économiques internationaux (organisation d'une moisson pour le tiers-monde en 1974 par exemple) mais qui ont également consacré cette lutte comme un événement fondateur dans la résistance paysanne. Au fil de leur parole, les paysans témoignent de leur attachement à la terre et montrent comment les moyens de la lutte ont été inventés et discutés à chaque étape, avec le souci de l'unanimité pour que chacun puisse assumer individuellement les dé-

cisions collectives. Convaincus de leur légitimité, déterminés, solidaires, inventifs mais hésitant et improvisant sur les méthodes, ces hommes et ces femmes racontent comment, « de droite, allant à la messe » et regardant d'un œil suspect à la télévision ces gauchistes d'étudiants de mai 68, ils sont devenus les pionniers d'une lutte faisant défiler les brebis au Champ-de-Mars, sillonnant la France en tracteurs et organisant le plus grand rassemblement de paysans, antimilitaristes, maoïstes, hippies, contestataires et militants politiques du moment en 1973 sur le plateau du Larzac, avec près de 100 000 personnes réunies.

Tout au long du film, il faut au spectateur projeter les récits sur les images, celles-ci prenant alors une tout autre dimension, émouvante, sensible et subjective. Au départ d'une archive montrée au ralenti, le spectateur peut percevoir l'incroyable densité du silence de la manifestation dans les rues de Paris. Avec ce dispositif, le film confère aux paysages la force que le récit tire des souvenirs. Un plan large du plateau d'aujourd'hui, ses roches grises qui percent la végétation et ses buissons accrochés au sol luttant contre le vent, et le spectateur doit imaginer le rassemblement de 1973 : un hectare de sacs de couchage orange et bleu dans une brume matinale et silencieuse au lendemain d'une nuit de débats fes-

tifs et enthousiastes. L'uniformité des équipements pour refléter la solidarité entre les hommes, ouvriers, paysans et militants, qui chacun, venaient d'apporté ce qu'ils avaient de mieux, « dans une grande naïveté ».

Le temps a aiguisé le regard. Il donne aussi tout son sens à cette lutte liée intimement au contexte des années 70 mais qui se poursuit aujourd'hui sous d'autres formes et en réaction à d'autres menaces (OGM, industrialisation, PAC, etc.). Très vite dans le film on ressent l'enthousiasme et très vite on se demande s'il serait encore possible, aujourd'hui, de donner naissance à un mouvement d'une telle ampleur.

• Frédérique Müller •

Le documentaire prend parfois les allures d'un western qui se déroulerait dans l'Aveyron sur fond de cornemuse et d'accent occitan

.....

RÉFÉRENCES

→ *Tous au Larzac* – TH9040 – Christian Rouaud
– Elzévir Films – 117' - 2008



QUAND LES ASSIETTES VIDENT LA MER

Mettre du poisson dans son assiette, c'est intéressant d'un point de vue culinaire et nutritionnel mais c'est aussi poser deux problèmes majeurs.

Le premier problème est celui de la destruction des ressources halieutiques. Plus des trois-quarts des espèces pêchées dans les océans sont menacées (52 % complètement exploitées, 16 % surexploitées et 8 % épuisées d'après un rapport de la FAO en 2003). L'élevage, dont sont issus la majorité des poissons consommés, exerce lui-même une très forte pression sur la ressource en poissons sauvages : en moyenne, 2 à 3 kg de poisson sauvage sont pêchés pour nourrir et produire 1 kg de poisson d'élevage. L'alternative à cette pêche minotière étant le recours aux farines animales désormais appelées protéines animales transformées depuis leur récente réintroduction sur le marché européen. L'élevage entraîne par ailleurs des problèmes liés à ceux de l'élevage intensif (forte densité des populations dans les cages, développement de parasites, usage d'antibiotiques, pollution des mers par les déjections etc.). La politique européenne a incité à un

incroyable développement des équipements des bateaux de pêche et certains navires ont aujourd'hui recours à des techniques extrêmement invasives pour les écosystèmes (chalutage de fond, pêche à la drague, etc.). La surpêche nuit aussi fortement aux populations côtières qui pratiquaient une pêche locale (Sénégal ou Maroc par exemple).

Le deuxième problème est celui des polluants contenus dans la chair des poissons (mercure, PCB, dioxines, etc.) en particulier chez les espèces carnivores occupant les dernières places de la chaîne alimentaire (maquereau, thon, requin, etc.).

De nombreux scientifiques alertent aujourd'hui sur le devenir d'une mer vidée de ses poissons où proliféreraient méduses et oursins et dont il faudra bien se satisfaire en guise de spectacle lors des plongées sous-marines ou pour remplir les assiettes.



THE END OF THE LINE

TM3760 – Ruppert Murray – Arcane Pictures & The Fish Films Compagny – 82' – 2009

Un beau documentaire, alarmant, poignant et très bien documenté, sur les conséquences de la surpêche dans le monde en lien avec nos habitudes de consommation.

LES POISSONS ONT LE MAL DE MER

TT6585 – C'est pas sorcier – Lorraine Supra-Moreau & Luc Baudonnière – Riff Productions & France 3 – 26' - 2004

Une émission pédagogique sur l'évolution des techniques de pêche.

LE MERCURE MONTE

(bonus du film The Cove) – TM2201 – Louie Psihoyos – 49' – 2009

Un court documentaire sur l'augmentation du taux de mercure dans les océans et ses conséquences sur la santé.

LES DAMNÉS DE LA MER

TM0656 – Jawad Rhalib – Latcho Drom, Arte, RTBF, Irène Production, Clap D'ort Films & CBA

Un documentaire sur les conditions de vie des pêcheurs marocains confrontés à la raréfaction de la ressource et à la présence des chalutiers étrangers au large.

• Frédérique Müller •



GUIDE CONSO : POISSONS

Pour préserver les ressources, limiter l'impact négatif sur les écosystèmes lié aux techniques de pêche ou d'aquaculture et éviter de participer à la pêche illégale (1 poisson sur 4 d'après la FAO), voici une tentative de synthèse des listes établies par différents organismes de sensibilisation et de protection des espèces.

Ces listes, plus ou moins détaillées et précises, constituent un effort de sensibilisation des consommateurs mais présentent quelques différences. En effet, l'état exact des stocks est variable, il est aussi difficile à évaluer à l'échelle mondiale et le marché du poisson, fortement globalisé, est parasité par des pratiques frauduleuses (non-respect des quotas, manipulations des chiffres, etc.).



INFO

Pour des listes plus complètes et de plus amples informations sur le statut des espèces, les menaces et les alternatives :

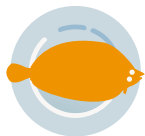
- BLOOM: www.bloomassociation.org. Un site de sensibilisation et de médiation scientifique sur l'exploitation des océans.
- IFREMER (Institut Français de recherche pour l'exploitation de la mer) : www.ifremer.fr/institut
Informations sur histoire, l'actualité et les techniques de pêche.
- UICN (Union Internationale pour la Conservation de la Nature) : www.uicn.fr
Listes rouge actualisées qui recensent les espèces menacées.
- FAO (Organisation des Nations Unies pour l'Alimentation et l'Agriculture) : www.fao.org/fishery
Études sur la place de la pêche dans l'alimentation et l'économie des pays
- MSC (marine Stewardship Council) : www.msc.org – Site du programme de certification de la pêche durable
- WWF (World Wildlife Found) – Guide du consommateur
- Greenpeace : www.greenpeace.org/france/PageFiles/266559/et-ta-mer-t-y-penses.pdf
Guide du consommateur « Et ta mère t'y pense ? » très complet et riche en informations :
- Slow Food : www.slowfood.com/slowfish/ – Liste de différents organismes qui établissent des listes dans le cadre d'une philosophie plus large, celle du « slow fish » (un poisson, bon, propre et juste et le rôle du consommateur) et guide du consommateur « Mangeons les juste ».

PROSCRIRE



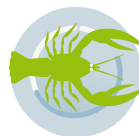
- Requin (Siki, Saumonette, Chien de mer, Aiguillat, Roussette, Emissole, Taupe)
- Thon rouge
- Flétan et autres espèces de grands fonds (Empereur ou Hoplosthète, Grenadier de roche, Hoki ou Grenadier bleu, Lingue franche ou Julienne, Lingue bleue, Sabre noir, Sébaste ou Dorade sébaste ou Rascasse)

ÉVITER ABSOLUMENT



- Aiglefin (Eglefin ou Haddock)
- Bar
- Baudroie (Lotte)
- Cabillaud de l'Atlantique (Morue ou Stockfish)
- Carrelet (Plie)
- Crevettes tropicales
- Coquilles Saint-Jacques occidentales
- Dorade royale et rose de l'Atlantique, de la Manche et de la mer du Nord
- Espadon
- Esturgeon
- Grande alose de l'Atlantique
- Limande
- Merlu
- Raie
- Saumon de l'Atlantique d'élevage
- Sole
- Thon obèse, albacore et germon
- Loup de mer

PRÉFÉRER



- Capelan
- Chinchard (Atlantique et Méditerranée)
- Crevette grise (mer du Nord)
- Ecrevisse (Chine)
- Hareng (mer du Nord)
- Huitres (Zélande)
- Lieu jaune d'Alaska (avec label MSC)
- Maquereau
- Morue (Islande, Pacifique, USA, côte ouest du Canada)
- Moules (cultures sur cordes)
- Sardine (Atlantique nord-est)
- Saumon du Pacifique (avec label MSC)
- Et poissons d'eau douce (Barbeau, Carpe, Perche, Silure, Tanche, Tilapia, Truite)



LA DOMESTICATION DES SEMENCES

Le blé, originaire du Moyen-Orient, est l'une des cultures plus anciennes du monde. Il y a 10 000 ans, il poussait à l'état sauvage.

Il est aujourd'hui l'aliment de base d'un tiers de la population mondiale et concentre à lui seul les grandes problématiques de la production agricole moderne : prix des matières premières, qualité de vie et pauvreté des paysans dans les pays producteurs, modernisation de l'agriculture fondée sur une forte mécanisation coûteuse, l'apport massif d'intrants dérivés de la pétrochimie, appauvrissement des sols agricoles, spécialisation des cultures et sélection des semences.

Ces procédés modernes de sélection des semences posent par ailleurs plusieurs problèmes : risques de manipulation des génomes (OGM) ; perte de la biodiversité avec l'abandon des variétés anciennes ; problème de l'homogénéisation des cultures, de l'alimentation et des pratiques ; perte de l'autonomie du paysan et de savoir-faire en matière de sélection de semences et de variétés ; statut de l'activité de la production alimentaire dans la société et l'économie, etc.

• Frédérique Müller •



RÉFÉRENCES

→ *La clé volée de la cité du grain* – TM5021 – Jean-Christophe Lamy & Paul-Jean Vranken – Koan – 26' - 2009

Un agriculteur sicilien explique l'intérêt de la culture des variétés anciennes de blé, tant pour l'environnement, la santé que la civilisation.

VOIR AUSSI

→ *La fin des haricots ?* – TP3581 – Anne Butcher – Lilith production – 52' – 2005
Des agriculteurs français s'élèvent contre le recours au « catalogue qui répertorie les semences officielles, les seules à être autorisées, à la culture, mais aussi à l'échange et au don [entre paysans], au détriment des variétés anciennes

→ *Allix au pays des gènes* – TP0111 – Okinawa Guérard – Zeugma Films & Arte – 43' - 2006

Un petit voyage dans l'évolution des variétés cultivées avec l'apparition des OGM dans les champs et les caddies.

→ *Qui parle de breveter le vivant ?* – TP6951 – Honorine Perino – ADDOCS – 36' – 2003

Une enquête sur l'accaparement des semences par le système du brevetage par l'industrie au détriment des paysans.



5 SAVOIR QUI PRODUIT POUR APPRENDRE QUOI MANGER

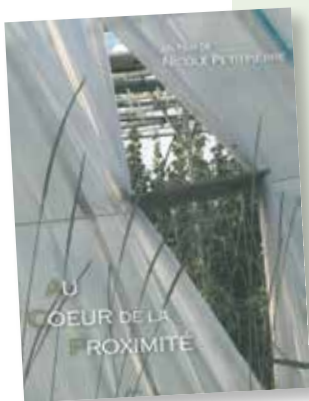
| alimentation biologique | saisons | filières courtes |



AU CŒUR DE LA PROXIMITÉ

TM1061 - Nicole Petitpierre – Cinergies 21 – 39' - 2009

En Suisse romande, des agriculteurs rencontrent des consommateurs désireux de retrouver une alimentation vraie et saine et cette rencontre transforme leur manière de penser l'agriculture. Ce rapprochement entre producteurs et consommateurs entraîne, chez les uns comme chez les autres, de nouvelles pratiques et de petites révolutions. Le consommateur devient coopérateur et l'agriculture devient contractuelle de proximité. Les producteurs évoquent leur liberté retrouvée: c'en est fini du règne du supermarché. Ils affirment aussi leur volonté de continuer à cultiver des petites quantités mais dans une plus grande gamme de produits et selon des critères et valeurs qui leur semblent devoir être défendus. Le film repose sur des témoignages pertinents et propose une vision d'agriculture alternative à la fois enthousiaste et optimiste sans chercher à idéaliser la démarche.



UN AUTRE HORIZON

TP8990 – Catherine Guéneau – Scérén – 58' – 2010



Un documentaire qui, sur base de témoignages et d'explications techniques parfois complexes sur l'agriculture biologique, la structure et la vie du sol et la biodynamie, dénonce les conséquences de l'agriculture industrielle et promeut un rapport à la terre plus étroit et plus respectueux.

SLOW FOOD

TM8131 – Mélanie Dalsace – INJAM – 52' – 2010

Retrouver le goût de cultiver, cuisiner et manger sain! Le mouvement éco-gastronomique international Slow Food vise une alimentation et une production fondées sur le plaisir et le respect de l'environnement. Tour d'horizon en Europe.



LA BIO-UTOPIE

TM1411 – Nathalie Maufras et David Sorin – Œil à ses réflexes – 43' – 2009

Le film explore les voies contrastées qu'emprunte le bio, dans une quête permanente de l'utopie originelle qu'il porte encore en lui aux côtés, aussi, de ses incohérences en fonction des labels. Ainsi, le label européen, fondé sur le plus petit dénominateur commun des différentes pratiques, permet aujourd'hui d'acheter hors saison des produits acheminés depuis un autre continent ou cultivés de manière intensive. Par la rencontre d'acteurs de terrain, le film questionne sur ce que cette appellation recouvre exactement et comment elle peut subvenir aux besoins alimentaires de la planète.



BIO-ATTITUDE SANS BÉATITUDE

TM1401 – Olivier Sarrazin – Real Production – 52' - 2006

Enquête sur la production bio dans plusieurs régions de France. Sans passéisme ni béatitude, le propos est de battre en brèche quelques rumeurs infondées qui voudraient cantonner le bio à une consommation élitiste ou marginale.



BÉBÉ BIO

TN0935 - Christophe Joly – Parallèle Productions – 48' – 2012

Alimentation, choix des couches, aménagement de la chambre, etc. on veut bien faire, pour bébé et pour l'environnement, mais très vite on ne sait pas comment bien faire. Ce guide pratique entend aider les parents à opérer les bons choix entre diverses options éclairées par leurs conséquences sur le bien-être de bébé, l'environnement et le budget familial.

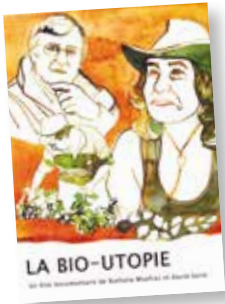




INTERVIEW - PROPOS DE DAVID SORIN, CO-RÉALISATEUR DE LA BIO-UTOPIE

Au sujet du rôle du documentaire : « Le documentaire n'a à priori pas pour moi un rôle pédagogique : il permet avant tout le déploiement de la parole d'un auteur (le ou les réalisateurs), dans le langage cinématographique. Dans certains cas, notamment les documentaires liés aux sujets dits « de société », cette parole apporte une connaissance, un éclairage nouveau sur son sujet. Le documentaire est alors le terreau de discussions, de débats : il est à la fois savoir et objet de débat sur ce savoir... Il active alors des questions citoyennes mais encore une fois, le documentaire n'a pas ce rôle en soi. »

Au sujet de *La bio-utopie* : « L'objectif de *La Bio-Utopie* était de montrer une utopie en marche : celle d'une poignée de personnes qui se regroupent localement pour se fournir en produits plus sains (bio) et soutenir des producteurs qui défendent « bec et ongles » ce mode de production. L'objectif était aussi de déconstruire les idées reçues sur le bio tout en restant critique vis à vis de ce mode de production et label perfectibles. Le bio, le collectif et le local sont les composantes que nous avons cherchées tout le long de la réalisation du film. »



« Au départ, il s'agissait pour nous de répondre à un problème personnel de large envergure : comment arrêter de donner notre argent à la grande distribution tout en ayant la ga-

rantie de ne pas financer des projets élitistes. Nous trouvions abjecte le système de production industriel et injuste que la filière bio, alternative possible, soit réservée aux classes aisées. Nous avons donc enquêté sur les fondements et la réalité actuelle du bio et cherché des solutions aux questions économiques, pratiques et politiques de tout un chacun. De là à découlé l'idée de ce film, compte tenu du fait que la réalisation documentaire est mon métier. »

« *La Bio-Utopie* est par définition un film qui intéresse les réseaux militants, les structures sensibles aux questions de l'environnement et le milieu éducatif... Il a déjà été beaucoup projeté dans des réseaux d'AMAP, lors de festival écolos ou devant des scolaires – c'est d'ailleurs pour nous important d'accompagner ce film en lycée agricole où l'agriculture biologique est encore marginale. Nous avons défendu dès le début notre projet de film dans ce sens et le mettons ainsi

à disposition pour des projections dans un cadre gratuit à un prix modique. Même si de nombreux objets audiovisuels sont sortis depuis, c'est un film qui reste d'actualité du fait de la simplicité et de la proximité des expériences qu'il montre... »

Au sujet du travail de réalisation : « L'impératif était de réaliser le film le plus localement possible : les producteurs (maraichers) du film sont des locaux (Poitou-Charentes). Globalement, le film a été tourné dans le grand-Ouest. Nous cherchions des personnages forts, qui incarnent le désir d'autonomie, une résistance au système dominant. Au gré de nos pérégrinations, nous en avons rencontré et nous nous sommes intéressés à eux. L'objectif au final était, tout en composant des personnages aux postures, aux positions bien délimitées, de respecter la parole des personnes que nous avons rencontrées et suivies dans des moments de leur vie, sans les amoindrir ni les magnifier... »

« Même si dans sa forme, ce film ne révolutionne pas le genre documentaire, l'un des grands partis pris - lié à notre pratique dans le documentaire de création - est que le film n'avance qu'avec les matériaux que nous avons captés : il n'y a pas, comme dans le « mainstream » télévisuel, une voix off qui vient commenter des images au mieux vides de sens, au pire complètement manipulées. La progression se fait dans les images elles-mêmes. »

• Propos recueillis par Frédérique Müller •

La *Bio-utopie* est par définition un film qui intéresse les réseaux militants, les structures sensibles aux questions de l'environnement et le milieu éducatif

.....

RÉFÉRENCES :

La Bio-utopie – TM1411 – Nathalie Mauftras & David Sorin – *L'œil à ses réflexes* – 43' - 2009



TRILOGIE GASTRONOME

Le travail de Kristof Guez et Marc Pichelin consiste à réaliser des cartes postales sonores, des reportages ni totalement documentaires ni totalement subjectifs.



Comme les souvenirs de quelqu'un qui n'est que de passage, mais découvre des éléments du paysage que les habitants ne voient pas, ou plus, c'est une vision personnelle, étayée par des rencontres avec les gens, qui se matérialise dans des créations sonores accompagnées d'un livret de photographies, rappelant les anciennes cartes postales touristiques accompagnées de recettes régionales. Cette série intitulée *Trilogie Gastronomique* résulte d'un travail mené dans le Pays de l'Est-Quercy (Lot et Aveyron). Elle interroge l'identité de ce pays au travers de sa culture culinaire et s'est étalée sur trois ans depuis 2008 jusqu'en 2010. Chaque année, le duo est accueilli par l'association Derrière Le Hublot et les Services culturels de Figeac-Communauté pour traiter un sujet différent, un plat, un aliment, une technique.

Derrière chaque spécialité locale il y a des ingrédients culturels qui révèlent la vie de la région, qui en tracent un portrait en coupe. Chaque recette nécessite des produits qui doivent être cultivés, élevés, chassés, cueillis, mais aussi transportés, acheminés, transformés, avant d'être préparés, puis servis. Toutes ces manières de faire conditionnent les habitudes de consommation, le mode d'alimentation, mais aussi déterminent les particularités d'un territoire. La cuisine traditionnelle est ainsi le résultat d'un lieu mais aussi d'une histoire, elle peut être une survivance folklorique, une réalité quotidienne ou bien être avant tout soutenue par le développement du tourisme gastronomique. Ce sont tous ces aspects distincts mais complémentaires qui font de la nourriture une porte d'entrée dans la culture propre à chaque région.

La première partie est consacrée à l'estofinade, une recette emblématique du Rouergue et du Quercy qui remet en question l'idée d'un territoire fermé, tourné vers l'intérieur. Si la cuisine se développe généralement autour des produits régionaux, elle continue pourtant à évoluer et peut donner naissance à des particularismes paradoxaux comme cette recette typique du nord-est de la ré-

gion Midi-Pyrénées (dans le sud-ouest de la France), dont la matière première est un poisson pêché dans les mers du nord. Le mot estofinade dérive de stockfish qui est un mot d'origine allemande désignant des filets de cabillaud. Dès l'entrée, cette trilogie met en doute les idées reçues, et souligne l'importance des déplacements et des voies de transports dans l'invention de traditions locales. Ainsi au XIX^e siècle ce sont les bateaux qui acheminaient sur le Lot les produits de la sidérurgie depuis l'Aveyron jusqu'à

Bordeaux qui ont popularisé dans la région cet ingrédient non-natif. L'autre ingrédient principal, la pomme de terre, est, elle, faut-il le rappeler, originaire d'Amérique du Sud. Le reportage souligne cet aspect migratoire de la cuisine, et y ajoute un autre déplacement, celui de la transformation d'un plat pauvre, rustique, partagé par les mineurs, les



C'est une vision personnelle, étayée par des rencontres avec les gens, qui se matérialise dans des créations sonores accompagnées d'un livret de photographies

bateliers et les paysans, en un mets recherché par les gastronomes et réclamé par les touristes.

La deuxième carte postale sonore éditée s'intitule *Cochonnailles* et se penche sur tous les états du cochon : à la ferme, dans les élevages, dans les charcuteries artisanales ou industrielles, aux abattoirs, en pleine nature. La proposition artistique qu'en tirent Kristof Guez et Marc Pichelin est, selon leurs propres mots : « à l'image des activités que nous avons découvertes autour du cochon : hétérogène. » Si la « parole » est quelquefois donnée au cochon lui-même, en tant qu'animal vivant, c'est avant tout plus tard, après son abattage, qu'il est interrogé. Et même si parfois autour de lui on cause de ce qu'il aime bien (« vivre dehors », « se maquiller avec de la boue »),



c'est avant tout en produit qu'il est envisagé, « tout en saucisses et en pâté ».

Le dernier volet de la trilogie est consacré au potage et aux potagers. Des jardins aux casseroles, il retrace les gestes du quotidien, et suit cinq personnes dans l'intimité de leur potager et de leur cuisine, profitant de la cuisson de la soupe pour raconter leur bonheur de cultiver et de manger leurs propres légumes. Bien dans l'esprit slow-food de la cuisine traditionnelle, le reportage prend son temps, on ne brusque rien, ni les semis, ni les récoltes, ni l'élaboration du potage. Les gestes sont simples, les recettes sans prétentions, chacun a sa mé-

thode, ses goûts, sa technique. Du retraité binant ses haricots coco à l'aubergiste proposant chaque jour sa « soupe de campagne », le mot d'ordre est le même, choisir des produits frais, tout juste cueillis, et les cuire lentement, à petit feu.

• Benoit Deuxant •

RÉFÉRENCES :

- *Estoffnade* – HE1041 – Kristof Guez et Marc Pichelin – Ouïe dire – 2013
- *Cochonailles* – HE1042 – Kristof Guez et Marc Pichelin – Ouïe dire – 2013
- *Potage et potager* – HE1043 – Kristof Guez et Marc Pichelin – Ouïe dire – 2013



RECETTE DE CUISINE SAUVAGE : BAVAROIS TRÈFLE-LAMIER BLANC



Plantes : Trèfle (*Trifolium* sp.) feuilles et Lamier blanc (*Lamium album*), feuilles • Ingrédients pour 6 personnes

ÉLÉMENTS DE BASE

- 900 grammes de pulpe de courgette
- Feuilles de trèfle
- Feuilles de lamier blanc
- 700 ml de crème fraîche
- 0.024 kg de gélatine



ASSAISONNEMENT

- Sel
- Poivre ou piment d'Espelette
- Noix de muscade



DÉCOR

- Feuille de lamier ou de trèfle



TECHNIQUE DE RÉALISATION

- Préparer les légumes et herbes
- Laver et essorer les feuilles de lamier blanc et de trèfle
- Laver les courgettes, éplucher si nécessaire, épépiner, couper en menus morceaux
- Préparer la pulpe de courgette
- Cuire à la vapeur jusqu'à ce qu'elle se transforme en purée
- Passer la pulpe au cutter
- Assaisonner, laisser refroidir
- Blanchir les herbes (à découvert), les mixer et les filtrer (fouler) avant de les incorporer à la crème fraîche et la battre aux 3/4
- Préparer la gélatine
- Hydrater les feuilles de gélatine dans de l'eau froide
- Essorer, fondre dans un peu de pulpe légèrement chauffée ou au micro-ondes
- Réaliser le bavarois
- Incorporer la gélatine fondue à la pulpe de courgette aromatisée
- Ajouter la crème fouettée avant la prise complète
- Assaisonner
- Mouler en verre ou en coupe
- Préparer le décor
- Frire des feuilles de lamier blanc et/ou de trèfle à 150° et poser sur les coupes

RECOMMANDATIONS

- Gélatine : compter entre 0,020 et 0,024g/L de base pour permettre le démoulage, compter 0,015g/L pour un service au verre (sans démoulage)
- Pour la présentation, on peut farcir une tuile de Parmesan roulée en cornet

Recette tirée du site : www.cuisinesauvage.be

VOIR AUSSI :

- *L'herbier gourmand de Marc Veyrat* – TK1991 – France 5, Futur TV & Gourmet TV – 312' – 2003
Le chef cuisinier et un botaniste, nous amènent à découvrir les plantes comestibles à portée de main dans la nature aux côtés d'un groupe d'enfants.



CALENDRIER FRUITS ET LÉGUMES DE SAISON

Consommons de saison !



MARS

- **Fruits** : citron, kiwi, orange, pamplemousse, poire, pomme
- **Légumes** : ail, asperge, betterave, blettes, carotte, céleri, chou de Bruxelles, champignon de Paris, endive, épinards, frisée, navet, oignon, poireau, pomme de terre

AVRIL

- **Fruits** : citron, pamplemousse, pomme, rhubarbe
- **Légumes** : ail, asperge, betterave, blettes, carotte, champignon de Paris, endive, épinards, navet, oignon, poireau, pomme de terre, radis

MAI

- **Fruits** : abricot, cerise, fraise, framboise, rhubarbe
- **Légumes** : ail, asperge, aubergine, betterave, blettes, carotte, céleri, chou-fleur, concombre, courgette, épinards, laitue, navet, oignon, petit pois, poireau, pomme de terre, radis, tomate



JUIN

- **Fruits** : abricot, cassis, cerise, fraise, framboise, groseille, melon, pomme
- **Légumes** : ail, artichaut, aubergine, betterave, blettes, carotte, céleri, chou-blanc, chou-fleur, courgette, concombre, épinards, fenouil, laitue, navet, oignon, petit pois, poireau, poivron, pomme de terre, radis

JUILLET

- **Fruits** : abricot, cassis, cerise, figue, fraise, framboise, groseille, melon, prune, nectarine, pêche, pomme, prune
- **Légumes** : ail, artichaut, asperge, aubergine, betterave, blettes, carotte, céleri, chou-blanc, chou-fleur, courgette, concombre, courgette, échalote, épinards, fenouil, haricot, laitue, maïs, oignon, petit pois, poireau, poivron, pomme de terre, radis, tomate

AOÛT

- **Fruits** : abricot, cassis, figue, melon, mûre, myrtille, nectarine, pastèque, pêche, poire, pomme, prune, pruneau
- **Légumes** : ail, artichaut, aubergine, betterave, blettes, carotte, céleri, chou-blanc, chou-fleur, courgette, concombre, courgette, épinards, fenouil, haricot, laitue, maïs, oignon, petit pois, poireau, poivron, pomme de terre, radis, tomate



SEPTEMBRE

- **Fruits** : melon, mûre, myrtille, pamplemousse, pastèque, nectarine, pastèque, pêche, poire, pomme, prune, pruneau, raisin
- **Légumes** : ail, artichaut, aubergine, betterave, blettes, brocoli, carotte, céleri, chou-blanc, chou-fleur, choux de Bruxelles, champignon de Paris, courgette, concombre, épinards, fenouil, haricot, laitue, maïs, oignon, poireau, poivron, pomme de terre, radis, tomate

OCTOBRE

- **Fruits** : coing, pamplemousse, poire, pomme, raisin
- **Légumes** : ail, aubergine, betterave, brocoli, carotte, céleri, chou-blanc, chou-fleur, choux de Bruxelles, champignon de Paris, courgette, concombre, endive, épinards, fenouil, frisée, haricot, laitue, mâche, maïs, oignon, poireau, pomme de terre, radis

NOVEMBRE

- **Fruits** : coing, mandarine, kiwi, orange, pamplemousse, poire, pomme, raisin
- **Légumes** : ail, betterave, brocoli, carotte, céleri, chou-blanc, chou-fleur, choux de Bruxelles, champignon de Paris, courgette, endive, épinards, fenouil, frisée, laitue, mâche, navet, oignon, poireau, potiron, pomme de terre



DÉCEMBRE

- **Fruits** : mandarine, kiwi, orange, pamplemousse, poire, pomme,
- **Légumes** : ail, betterave, carotte, céleri, choux de Bruxelles, courge, champignon de Paris, endive, épinards, mâche, navet, oignon, poireau, potiron, pomme de terre

JANVIER

- **Fruits** : citron, kiwi, mandarine, orange, pamplemousse, poire, pomme
- **Légumes** : ail, betterave, carotte, céleri, choux de Bruxelles, courge, champignon de Paris, endive, épinards, navet, oignon, poireau, pomme de terre

FÉVRIER

- **Fruits** : citron, kiwi, mandarine, orange, pamplemousse, poire, pomme
- **Légumes** : ail, betterave, carotte, céleri, choux de Bruxelles, champignon de Paris, endive, épinards, frisée, mâche, navet, oignon, poireau, pomme de terre

POUR PLUS D'INFORMATIONS :

- www.tomate-cerise.be [calendrier spécifique à la Belgique]
- http://documentation.bruxellesenvironnement.be/documents/Calendrier_FR_def_Part_Fr.PDF [sur le site de l'IBGE]
- www.fruits-légumes.org [listes mensuelles assez complètes]
- www.eco-conso.be [nombreuses fiches disponibles dans la rubrique alimentation]



6 PLAISIR NON CALBRÉ ET REPAS NON STANDARDISÉ

| goût | plaisir | aspects culturels |



LA CLÉ VOLÉE DE LA CITÉ DU GRAIN

TM5021 – Jean-christophe Lamy et Paul-Jean Vranken – Les liberterres koan – 26' – 2009

Dans son village, on le prend pour un fou... Etabli à Raddusa, en Sicile, Giuseppe Li Rosi est un agriculteur rebelle. Producteur de variétés de blé anciennes en agriculture biologique, son engagement écologique sonne comme une véritable « déclaration de guerre » contre les dérives de l'agriculture conventionnelle. Il nous raconte l'histoire du blé, véritable clé de la civilisation selon lui et reflet de l'évolution des pratiques agricoles qui posent aujourd'hui de nombreux problèmes à la santé et à l'environnement. Aujourd'hui, des agriculteurs et des agronomes se battent pour une alimentation plus saine et plus diversifiée avec la volonté de préserver le goût et le patrimoine. Comme le dit Giuseppe, « il est temps de récupérer la clé ».



CES FROMAGES QU'ON ASSASSINE

TL1601 – Joël Santoni et Jean-Charles Deniau – Bo ! Films et France 3 – 109' - 2007

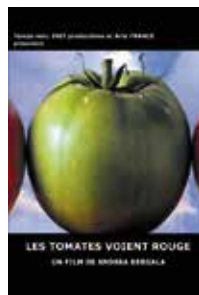
Un road-movie aux pays des fromages, dans les coulisses de cette « guerre du goût et des saveurs », au cœur d'un conflit gastronomique entre producteurs traditionnels et firmes industrielles.



LES TOMATES VOIENT ROUGE

TL8541 – Andréa Bergala – INIT productions – 52' – 2005

Il existe 7000 variétés de tomates dont on n'en consommerait (plus) que cinq. En suivant ses filières légale et illégale de production, le documentaire ébauche une réflexion sur l'uniformisation du goût et l'industrialisation de l'agriculture à l'heure de l'alimentation globalisée.



A LA DÉCOUVERTE DE L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE

TM0111 – Christophe Joly – Parallèle productions – 67' – 2009

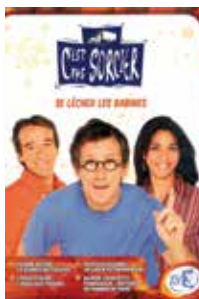
En cinq chapitres : sols, aliments, cuisine, compostage et une vision pour l'agriculture, une série de courts documents autour de la filière biologique qui allie l'aspect didactique à l'aspect engagé pour une autre agriculture et une autre société.



SE LÉCHER LES BABINES

IT6740 – C'est pas sorcier – 2004-2007

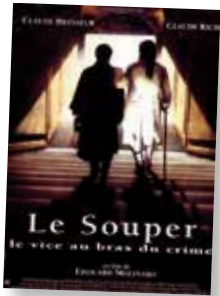
Quatre documents pédagogiques autour du goût à retrouver : « Cuisine de chef : la science des saveurs », « L'huile d'olive : l'huile aux trésors », « Fruits et légumes : un jardin extraordinaire », « Manon, Charlotte, Pompadour... Histoire de pommes de terre ».





QUAND LE CINÉMA SE MET À TABLE

On l'a souvent dit et répété, la nourriture révèle une importante force symbolique au cinéma. Bien plus qu'un simple objet de sustentation, elle reflète à bien des égards les comportements humains, sociaux, amoureux et dévoile nombre de subtilités sur la psyché propre à tout un chacun. Mais bien plus encore que la nourriture, le rituel du repas – en famille ou entre amis – s'impose comme un élément déterminant et incontournable du cinéma.



Alors qu'il tente de s'affranchir des banalités du quotidien – ellipse quand tu nous tiens –, le cinéma a toujours su réserver au repas une place de choix. Espace d'échange et de mise à nu, il représente un curieux mélange de conventions et d'animalité. Si la bienséance et

les codes sociaux imposent *de facto* ordre et discipline, la nature élémentaire et primitive de l'acte exposent aux yeux de tous faiblesses et soumission.

Bien qu'il se pratique aussi en solitaire, le repas est avant tout une réunion et donc inévitablement un moment d'échanges et de confrontations. Rapports de force, jeux de séduction ou manœuvres politiques, tout semble se jouer autour d'un bon repas. Omniprésent dans le cinéma de Chabrol par exemple, le rituel dinatoire consacre ce rapport aux autres et définit – au propre comme au figuré – la place de chaque convive. Rien n'est plus codifié qu'un repas ; qui se sert en premier ? Qui

coupe le gigot ? Qui débouche et sert le vin ? Autant de détails qui induisent dès lors les relations interpersonnelles dans toute leur complexité ainsi qu'une forme latente de hiérarchie.

D'un simple jeu de séduction (on ne compte plus le nombre de scènes dédiées aux repas entre amoureux) à la rencontre décisionnelle et politique (impossible de passer sous silence le face-à-face cynique des deux Claude dans *Le souper*), le repas est souvent le moment où tout se joue. Rancœur, haine et autres sentiments refoulés s'abreuvent et se nourrissent de ces retrouvailles pour se révéler – souvent d'ailleurs – de façon excessive. Qu'elles soient orgiaques (*La grande bouffe*) ou à peine suggérées (*Cuisine et dépendances*), les réunions dinatoires s'imposent comme pierres angulaires de bien des intrigues tout en nous renvoyant à nos propres expériences.

Le repas est une forme de prison dont il est peu aisé de s'extraire. Chaque convive se retrouve captif d'un lieu (une table, un restaurant, une salle à manger), d'un rituel (le repas en lui-même) et de la présence des autres (l'enfer selon Sartre). Coincé entre une fourchette

et un couteau, chacun se doit d'user de la parole avec parcimonie (ce qui est rarement le cas) au risque d'ouvrir une brèche dans sa défense et de s'exposer alors aux vindictes de ses condisciples du moment. Le couvert, symbole de raffinement et de culture par excellence, retrouve dès lors sa vocation première de destruction et de mise à mort : piquer, découper, déchiqueter.

Pour paraphraser Ugo Tognazzi dans *La grande bouffe*, pour bien mourir il faut bien manger. Alors, sans doute, pour bien vivre faut-il bien régurgiter tout ce qu'on a sur le cœur. Le repas s'articule donc autour de cette logique d'assimilation / restitution (transposé en termes guerriers, on peut parler d'attaque et de riposte), une joute où il est autant question de mots que de position ou de prestance. Du repas au repos, on l'aura compris, il y a bien plus qu'une simple lettre à franchir.

• Michael Avenia •

Plus encore que les aliments en eux-mêmes, c'est souvent leur représentation et leur mise en scène qui suscitent inmanquablement des émotions complémentaires : la simplicité d'une soupe ou d'un morceau de pain



RÉFÉRENCES

- *Le souper* - VS5561 - Edouard Molinaro - Trinacra Films, Parma Films, France 2 & Canal + - 90' - 1992
- *La grande bouffe* - VG0016 - Marco Ferreri - Mara Films, Films 66 & Capitolina PC - 120' - 1973
- *Cuisine et dépendances* - VC8490 - Philippe Muyl - Canal +, EFVE, Gaumont, Studio Canal + & Procirep - 96' - 1993



PLATEAU DE CINÉMAS

Dans le film *Amore*, de Luca Guadagnino, le personnage de Tilda Swinton découvre le goût de la vie à travers celui pour la cuisine. C'est une forme de rédemption par la nourriture qui est relativement nouvelle au cinéma, et le résultat d'une évolution récente.

L'alimentation et la cuisine ont toujours été présentes dans le cinéma mais elles ont longtemps été traitées comme des prétextes, des manières de raconter autre chose. Chaplin mangeant ses chaussures ou jouant avec des petits pains parle avant tout de la misère et du rêve. L'appétit de Falstaff dans *Chimes of Midnight* (Orson Welles) n'est montré que comme le signe irréfutable d'une vie de débauche. La nourriture est une nécessité, pas une fin en soi ; la cuisine fait partie d'une culture, l'illustre, mais n'est pas autonome. Le cinéma abonde en scènes de repas, où la conversation prime sur le menu, elle s'attarde encore moins sur sa préparation, si ce n'est pour montrer l'envers du décor. Reproduisant les distinctions de classes

sociales, on montre les maîtres à table et les domestiques en cuisine. La relation à la nourriture est biaisée par cette polarisation, on la montre trop abondante, perdant de son importance, pour la bourgeoisie, qui lui préfère l'art de la conversation, et ne

traite le repas que comme une occasion sociale, ritualisée, une obligation établie à heure fixe de rassembler la maison et les intimes, dans une cérémonie où la hiérarchie prime et s'exprime. Dans son film *Que la bête meure*, Claude Chabrol fait de cette traditionnelle scène du repas le cadre principal de la violence domestique, le tyran du logis y satisfait son appétit de pouvoir, sa cruauté et son agressivité. La salle à manger est le décor de l'autorité, de la domination. C'est à table que s'annoncent les grandes décisions, ou que se règlent les comptes (comme dans *Festen*, de Thomas Vinterberg). Avant que chacun ne retrouve son espace privé, la vie collective du logis s'y déroule, s'y raconte, s'y transforme. On voit alors, en miroir, la même scène se reproduire en cuisine, les domestiques commentent la situation de la famille, la vie des maîtres et maîtresses de maison. La série *Downton Abbey* est presque entièrement basée sur ce chassé-croisé entre le monde d'en-haut, à table, et celui d'en bas, aux fourneaux. Ailleurs, on montre par contre la nourriture trop chiche, trop rare, et c'est cette fois son absence qui dénonce les inégalités sociales, la pauvreté. La déchéance et les sacrifices



se traduisent par des assiettes vides. Il y a tout de même quelques films dont la nourriture elle-même est le sujet, le thème central. Mais là encore on doit exclure ceux où elle ne fonctionne que comme métaphore. *La grande bouffe* (Marco Ferreri) l'attire sur le terrain psychanalytique et la traite comme un désir de mort, une volonté semi-consciente de suicide par l'excès, une tentative désespérée de compenser une vie rongée par l'ennui. Peter Greenaway l'aborde aussi comme un désir fatal, faisant mourir son architecte (*Le ventre de l'architecte*) de crampes d'estomac, et échafaudant pour son voleur un crescendo dans l'horreur, dans des repas de plus en plus extrêmes et baroques (*Le*

voit une culture austère parler avec méfiance d'un plaisir physique, et donc inconvenant, immoral, et refuser de faire une distinction entre gastronomie et péché de gourmandise. Mais en marge de cette (grande) majorité de films à l'issue généralement dramatique, on trouve quelques rares films épicuriens, abordant les plaisirs de la bouche comme un art de vivre, et non de mourir. Ces films, souvent plus récents que les exemples précédents, traduisent une nouvelle approche du plaisir, une distance prise avec le rigorisme et l'ascétisme occidental. Ce n'est sans doute pas étonnant que les premières traces de cette nouvelle approche soient venues d'Asie, même si la morale y condamne aussi l'excès et la recherche du plaisir. Une des plus complètes célébrations du plaisir de la nourriture, à travers sa préparation comme sa consommation, est une comédie de Junzo Itami, *Tampopo* dont la structure de film à sketches, reliés par une histoire centrale, permet au réalisateur d'aborder tous les aspects de la cuisine. On y suit le trajet initiatique d'une cuisinière de ramen, propriétaire d'un bar à nouilles quelque part au Japon. De médiocre, elle va devenir la meilleure de sa spécialité en passant par tous les stades d'un apprentissage méticuleux, où chaque étape réclame la perfection. Chaque degré de son éducation fera intervenir un maître différent, qui fera de son intervention



L'alimentation et la cuisine ont toujours été présentes dans le cinéma mais elles ont longtemps été traitées comme des prétextes, des manières de raconter autre chose

cuisinier, le voleur, sa femme et son amant). Comme souvent l'érotisme au cinéma, le plaisir de la nourriture est voué à se terminer mal, y céder est la voie vers l'excès, vers la surenchère, vers la tragédie. La nourriture est ici avant tout un problème moral. Le gourmet est vu comme un délicat, et donc un ridicule, et le gourmand, comme un faible, esclave de ses instincts. *Le festin de babette* (Gabriel Axel) atteste de la crainte puritaine d'un plaisir coupable, d'un premier pas sur le chemin du vice. On y

une nouvelle leçon de vie. La quête du goût deviendra la recherche d'un perfectionnement moral, intellectuel et physique; la préparation des nouilles sera envisagée comme un art martial, qui ne pardonne aucune défaillance, aucune faiblesse. En parallèle de cette éducation, l'acte de manger est décliné sous tous les angles possibles; la nourriture et toutes ses formes de consommation sont ici aussi considérées comme réclamant un apprentissage, des règles de savoir-vivre à

l'art de la

jouissance, du plaisir de la simplicité au libertinage gastronomique. La priorité n'est pas à l'instinct, mais au raffinement. Mais, même au sein d'un cinéma asiatique qui aime pourtant placer la nourriture au centre de l'action, sous le mode de la comédie comme *Le Festin Chinois* de Tsui Hark ou de la saga familiale comme *Salé, sucré* de Ang Lee, *Tampopo* est un des rares à l'aborder en faisant une si grande place au plaisir, à la jouissance, et à la volonté de démontrer que se nourrir et manger sont deux choses différentes.

• Benoit Deuxant •



RÉFÉRENCES :

- *Amore* – VA0788 – Luca Guadagnino – First Sun, Mikado Films, Rai Cinema, dolce Vita production & Piseldna, 120' - 2009
- *Chimes of Midnight* – VF0021 – Orson Welles – International Films Espanola & Alpine – 119' - 1965
- *Que la bête meure* – V05381 - Claude Chabrol – Films de la Boétie – 115' - 1969
- *Festen* – VF1485 - Thomas Vinterberg - 106' - 1998
- *Downton Abbey* –VD0869 et suivantes - 2010
- *La grande bouffe* – VG0016 - Marco Ferreri – Mara Films, Films 66 & capitolina PC – 120' - 1973
- *Le ventre de l'architecte* – VV0168 – Peter Greenaway – Mondial & Tangram Films - 118' - 1987
- *Le cuisinier, le voleur, sa femme et son amant* –VC0047 - Peter Greenaway - Allarts Cook Inc., Erato Films & Films Inc. – 120' - 1989
- *Le festin de babette* – VF1492 - Gabriel Axel – Panorama Films International, Nordisk films & Danish Film Institute – 100' - 1987
- *Tampopo* – VT0577 - Junzo Itami - Itami Production & New Century Producers -114' - 1986
- *Le festin chinois* – VF1489 - Tsui Hark - Sony – 105' - 1995
- *Salé, sucré* – VS0294 - Ang Lee – Good Machine & Ang Lee Production – 123' - 1994

NOURRITURE ET CINÉMA : TOUT UN SYMBOLE

S'il existe un savoir vivre, il existe surtout un savoir manger. Il est important de bien se nourrir, le corps et l'âme car plus encore que leur valeur nutritive, les aliments recèlent des fondements symboliques aussi nombreux que révélateurs.



Les écrits religieux comportent nombres de symboles liés à la nourriture (le pain, le vin, la pomme,...), il est donc logique de les retrouver dans diverses manifestations artistiques dont le cinéma fait bien évidemment partie. Mais au-delà des références christiques abondantes, le septième art a toujours su user de métaphores alimentaires avec à propos ou excès.

Omniprésente lors des repas, la viande s'affirme d'emblée comme un met révélateur du désir charnel. Mesurée (la scène du restaurant dans *In the mood for love*) ou plus univoque (*Trouble every day*) sa présence à l'écran laisse peu de place à l'ambiguïté. Allant parfois jusqu'à se confondre, comparé et comparant (désir et viande) se muent alors en cannibalisme amoureux comme en témoigne par exemple *Le parfum* de Patrick Süskind ainsi que son portage cinématographique. Il s'agit bien de posséder l'autre physiquement jusqu'à l'engloutir. Et la frustration, elle aussi, s'affiche dans les assiettes comme le démontre Lubitsch dans une scène célèbre du film *Ange* où le personnel de maison débat sur le contenu des mets auxquels les convives n'ont pas touché.

Mais la viande n'est pas le seul aliment charnu à réveiller de basiques

instincts: les fruits trouvent eux aussi leur place dans l'évocation des relations physiques. Comme l'attestent par exemple *Neuf semaines 1/2* ou encore *La saveur de la pastèque*, les fruits peuvent induire un érotisme certain. Mais plus encore que cette évocation du désir, ils représentent la vie, le lien étroit qui unit l'homme et la nature. Ne dit-on pas d'ailleurs « croquer la vie à pleine dents »? Comme si, en plantant ses incisives dans une pomme (le fruit de la connaissance d'ailleurs), c'est un monde que l'on s'offre.

Si la nourriture est un symbole de vie, elle peut aussi la reprendre. Les cas d'empoisonnements alimentaires sont nombreux (*Blanche-Neige*, *Estomago*, ou encore *L'ultime souper*) et s'avèrent d'autant plus aisés à perpétrer qu'ils jouent sur deux aspects inhérents à



la nutrition: besoin et envie. C'est d'ailleurs autour de cette articulation que Marco Ferreri a construit *La grande bouffe* où les quatre convives se suicident par excès de victuailles. Et s'il l'on est en droit de considérer l'absence d'amour maternel comme une petite mort, c'est, a contrario, la privation de nourriture dans *Los olvidados* qui symbolise le passage de vie à trépas.

Plus encore que les aliments en eux-mêmes, c'est souvent leur représentation et leur mise en scène qui suscitent inmanquablement des émotions complémentaires: la simplicité d'une soupe (*Le festin de Babette*) ou d'un morceau de pain, la présentation flamboyante de

mets tout aussi exotiques du *Festin chinois* rappellent que le cinéma peut très bien se passer de l'odorat et du goût tant sa force de suggestion peut être grande.

Au-delà de l'imagerie propre à chaque aliment, ce sont les fondements même de la nutrition et des Arts en général qui se répondent mutuellement autour de cette relation à la fois ambiguë et élémentaire entre nécessité et désir: s'il faut manger pour vivre, il faut surtout vivre pour manger.

• Michael Avenia •



RÉFÉRENCES :

- *In the mood for love* – V10646 - Wong Kar Wai, Block 2 Pictures Inc., Paradis Films & Jet Tone Production – 98' – 2000
- *Trouble every day* – VT6506 - Claire Denis – Images et Visions – 102' - 2001
- *Le parfum : histoire d'un meurtrier* - Patrick Süskind – Fayard – Paris - 1986
- *Das Parfum : die Geschichte eines Mörders* – VP0425 - Tom Tykwer – Constantin Films Productions, VIP 4 Mediafonds, Davis Films, Rising Star, Nouvelles Editions de Films, Castelao Producciones - 147' - 2006
- *Angel* – VA0498 - Ernst Lubitsch – Paramount Pictures – 91' - 1937
- *9 ½ weeks* – VN2075 - Lyne Adrian – PSO, Jones Films, Galactic Films & Tripple Ajaxxx - 115' - 1984
- *Tian bian yi duo yun* – VS0156 - Liang Tsai Ming – Arena Films, Arte France Cinema & Homegreen Films – 114' - 2005
- *Snow White and the Seven Dwarfs* – VB4066 - David Hand – Disney – 83' - 1937
- *Estomago* – VE0257 - Marcos Jorge – Zencranes Filmes & Indiana Production - 96' - 2007
- *The last supper* – VU2978 - Stacy Tittle – Columbia Tristar – 88' - 1995
- *La grande abbuffata* – VG0016 - Marco Ferreri – Mara Films, Films 66 & Capitolina PC - 120' - 1973
- *Los Olvidados* – V03821 - Luis Bunuel – Dancingers & Ultramar - 89' - 1950

GRAS VENTRE

Le succès des télé-réalités culinaires. Dans la ligne de mire des critiques dès l'origine (rappelez-vous *Le Loft* de Loana, il y a 10 ans), les télé-réalités des chaînes francophones mettent en scène des thèmes aussi divers que l'aventure, les variétés musicales, l'éducation des enfants, la guerre contre les taches récalcitrantes, le relooking de la chambre, les disputes familiales. Ou encore... la préparation d'un repas pour cinquante rugbymen, quarante minutes chrono entrecoupés de séances de petits bonhommes sans rire. Et ça, c'est la spécialité du jour.



Un demi-siècle après *Art et Magie* de la cuisine, premier programme culinaire où Raymond Oliver aiguisait ses lames avec la complicité de Catherine Langeais, les émissions sur les arts de la table envahissent les petits écrans. Chefs et gourmets, ménagères et ménagers de plus ou moins cinquante ans crèvent l'écran. Dans quelles émissions ? On y trouve le très sociologique *Dîner presque parfait*, offrant sur un plateau des tranches de vie autant que de gigot (« Dis-moi ce que tu cuisines, comment tu reçois, et je te dirai qui tu es ») Ou encore, des concours stressants, sauce *Top Chef* et *Master Chef*. Et même, du sauvetage nutritionnel avec *Le chef contre-attaque*. Avec point commun de tout cela : le nombre de téléspectateurs, et les passions que ces émissions... déchaînent.

On rivalise entre cuistots prometteurs, chefs reconnus et amateurs éclairés (mais à la ville, représentants en téléphonie ou profs à la retraite), jusqu'à faire exploser l'indice lipidique de l'audimat. Et alimenter les conversations du lendemain autour de la machine à café. Regarder la télé, c'est aussi se divertir

avec d'autres téléspectateurs, autour des mêmes histoires.

Et pourtant, vous, moi, nous, ne cuisinons pas tant que ça. Nous passons moins de temps aux fourneaux (quarante-huit minutes par jour) que la moyenne des pays de l'OCDE, soixante-quatre minutes⁽¹⁾. Dans le même temps, France (en un) et Belgique (en quatre) se classent très haut dans le classement des pays dans lesquels on consacre le plus de temps à boire et à manger. La télé-réalité culinaire serait-elle le révélateur des coulisses invisibles d'un des loisirs préférés des peuples de la Gaule ?



La télé-réalité reste juteuse

En 2010, sur le plan de l'audience, divertissement et télé-réalité dépassent la fiction et les séries. Parmi les hits mondiaux, on compte notamment *X Factor* et *Master Chef*. Très présente aujourd'hui sur la plupart des chaînes, surtout privées, la télé-réalité a encore de l'avenir :

bon marché en termes de production, elle reste juteuse pour les mesures d'audimétrie. Tout bénéfique pour les programmeurs. Car si les téléspectateurs sont au rendez-vous des émissions, avec une audience située entre 3,3 millions et 4,18 millions d'entre eux pour *Top Chef 2011*, les... recettes publicitaires le sont autant.

Ainsi, le chiffre d'affaires généré par les écrans publicitaires diffusés avant, pendant et après les dix prime de *Top Chef* entre janvier et avril 2011 s'est élevé à 16,7 millions euros, pour 524 spots diffusés, sur plus de trois heures cumulées. Le chiffre d'affaire moyen d'un prime de *Top Chef 2011* a même grimpé de près de la moitié par rapport à la saison précédente. Le nombre d'annonceurs communiquant via les écrans publicitaires a également progressé, de 53 %, d'une année sur l'autre, portant leur nombre à 177. De son côté, pour sa 2^e saison, Un dîner presque parfait réalisait de meilleures scores que la huitième saison de *Star Academy* sur TF1, la même année. En effet, alors que TF1 réunissait moins de 2 millions de téléspectateurs pour seulement 15 % de part de marché pour l'émission quotidienne de 18 h, M6 réalisait au même horaire 20 % de part de marché. Sur la cible marketing des ménagères

de moins de 50 ans visée par les annonceurs, M6 réunissait même le double de téléspectatrices (40 % de parts de marché pour M6 contre 20 % pour TF1).

La télé-réalité a évolué. Elle ne se limite plus aux programmes d'enfermement qui, après *Le loft*, ont maintenu leur succès quelques années (*La Ferme Célébrités*, *Secret Story*, *L'île de la tentation* ou *Koh Lanta*).

Nouveautés au menu

Entre autres choses, l'aventure et l'exotisme se sont invités à *Koh Lanta*, *Pékin Express*, *Bienvenue dans ma tribu*, la séduction aussi avec *Bachelor*, *Qui veut épouser mon fils ?* ou encore, *L'île de la tentation*. La télé-réalité a entrepris aussi des desseins de coaching, dans une atmosphère conviviale et chaleureuse. Elle a mis le couvert dans des registres nouveaux, qu'il s'agisse d'éducation (*Super Nanny*, *Le grand frère*), de décoration (*D&CO*), de relookage (*Tout pour plaire*), et bien entendu, de cuisine.

La cuisine à l'antenne - et à l'ancienne- est un grand classique des programmes français, dont certains défendent depuis les années 80 un patrimoine national et régional menacé, en réquisitionnant les talents de Jean-Pierre Coffe et Maïté. La tégénie culinaire s'est modernisée, disséminée et diversifiée. Ainsi, c'est en tablier et de sa cuisine aux murs Bordeaux que le ministre français Hervé Morin a adressé ses vœux 2011⁽⁵⁾. L'animatrice Maïténa Biraben charcute les politiques, occupés à confectionner leur plat préféré, dans une émission programmée sur Cuisine TV, une chaîne dévolue à la gastronomie.



Et sur France 5, C à vous cartonne tous les soirs. Julie Andrieu, Luana Belmondo entre autres, réalisent en direct une recette relayée sur le Web. Le dîner qui suit voit l'invité(e) du jour passer à table, se confiant entre deux bouchées à Alessandra Sublet.

Les recettes des émissions de télé-réalité ou de talk-show peuvent être diverses, mais au centre du propos, il y a ce plat à remplir avec art et volupté, ces assiettes à bien assortir, les commensaux à séduire, les mets à déguster en bonne compagnie. On y retrouve les traits d'une sociabilité tranquille, d'indispensable humilité, de plaisir octroyé et débattu, d'éveil au goût et au savoir-vivre, de sensibilisation aux principes de diététique et de nutrition. La leçon de vie prime même sur la réussite d'une meringue ou la bonne cuisson d'une viande, prouesses qu'un téléspectateur aux papilles gustatives inutilisées par la force des choses peut avoir bien du mal à apprécier via l'écran.

Ces émissions de télé-cuisine mettent en lumière, chacune à leur manière, la nécessité d'un travail d'équipe et d'une hiérarchisation des missions, le sens des choses bien faites, la valeur du résultat, les saveurs des produits de qualité, les traditions de table, auxquelles il faut ajouter une touche exotique, globalisation oblige. Une sorte de modèle d'intégration par la table, en quelque sorte. Une autre dimension du temps, aussi, le respect du goût des autres, et les règles strictes qu'impose le traitement de la nourriture elle-même.

En coulisses, la préparation est stressante et plus tard, la dégustation des

Ces émissions de télé-cuisine mettent en lumière, chacune à leur manière, la nécessité d'un travail d'équipe et d'une hiérarchisation des missions, le sens des choses bien faites, la valeur du résultat, les saveurs des produits de qualité, les traditions de table, auxquelles il faut ajouter une touche exotique, globalisation oblige

plats conviviale, marqué par la sensation de fierté et le plaisir humble de la réussite. Il faut du travail, mais surtout, il faut qu'à table, le cuisinier ne souligne pas les conditions de préparation des mets, les sauces ratées-recommencées, le gigot carbonisé, les blancs qui s'obstinent à ne pas monter en neige. L'injonction très post-moderne d'attitude cool reste de mise, mais il s'agit juste d'une attitude, car le retour aux valeurs modernes d'abnégation, de devoir, de résultat, de hiérarchie, de travail et de respect des règles reste de mise en coulisses.

Dans le même temps, ces programmes permettent à tout un chacun de reprendre en mains des pratiques que l'industrie agroalimentaire tenait éloignées, depuis plus de vingt ans. Nos régions redécouvrent l'art de vivre en société.

Donc, cuit chaud et les moulins à poivre

Dans ce registre moral, Le chef contre-attaque semble exemplaire. Dans cette émission diffusée sur M6 en 2010, accompagné d'une nutritionniste, Cyril



Lignac fait le bilan des habitudes alimentaires des gens qu'il va rencontrer dans leurs lieux de vie. Et leur apprend à renouer avec l'orthodoxie alimentaire. Il se rendra ainsi dans une usine, un collège, un lotissement, une caserne de pompiers, etc.

Au cours d'un épisode, appelé par un maire picard affligé par les mœurs alimentaires de ses administrés, Cyril Lignac convie la population entière à manger mieux. Il indique à la population (et ainsi et surtout aux téléspectateurs) les initiatives qui fonctionnent ailleurs. Il tente d'abord de convaincre des habitants de la cité de cuisiner en commun et d'élaborer ensemble les menus d'une semaine. Il propose un souper hebdomadaire équilibré à moins de trois euros pour ceux qui le désirent. Lignac s'inspire d'une expérience menée à Détroit pour tracer un jardin communautaire au pied de la cité. Bien sûr, le tout répond à des impératifs de mise en scène propres au spectacle : lors de la confection du premier grand festin, les cuisinières prennent du retard et la caméra se repaît de leur stress en coulisses, suivi de l'inévitable happy end. Plus tard, pour donner une leçon de modestie à une mère de famille qui croyait tout savoir, Cyril Lignac l'embauche une journée dans son restaurant et la fait pleurer en plein coup de feu : « On te l'avait pas dit que t'étais pas bonne ? Alors mainte-

nant, sois modeste et écoute les conseils qu'on te donne ! ». En clair : il faut apprendre la modestie, dans ce monde égocentrique à l'excès.

Plus tard, Cyril Lignac, installe ses caméras dans une usine où il découvre horrifié (mais la nutritionniste crie encore plus fort que lui) que les ouvriers mangent pizzas, sandwiches, et autres « crasses » sur le pouce. Reprise en mains des ouvriers soupçonnés d'être en délit de surpoids (un indicateur de classe), mesurés et pesés, leçons de morale (il faut au moins 5 fruits et légumes par jour), cours de cuisine dans le hangar, état pitoyable des lieux de repas, remise à neuf des locaux. Tout le monde peut et doit cuisiner, la normalisation des conduites et des physiques est en vue.

A un autre moment, Cyril Lignac laisse les clés de son restaurant à un groupe de ses apprentis télé-réalistes-cuisiniers. Puis il invite cinquante convives. Et au final, ces débutants qui pensaient jusqu'alors que le fish-stick est une espèce de poisson, servent à leurs invités un repas sans faute. Tout est question d'apprentissage et de volonté...

Télé-réalité, avant tout

Au fond, trois catégories décrivent les thématiques des programmes de télé-réalité : le domaine du relationnel, le secteur de l'apprentissage et celui du dépassement. Le domaine du relationnel

englobe à la fois les relations sociales liées à la quotidienneté de l'existence et la question des rapports entre les sexes. Ainsi, dans *Top chef*, les cuisiniers sont-ils constamment enjoint à travailler en équipe, à diriger un team de marmitons, bref à développer des relations horizontales autant que verticales.

Le rayon du dépassement de soi peut être autant physique que psychologique, viser l'audace, l'aventure ou la réappropriation d'une place dans le quotidien d'une société. Là aussi, *Top chef* offre une multiplicité de figures, de l'audace dans la création de recettes inattendues, à la nécessité de vaincre son dégoût de dépecer un gibier, en passant par les épreuves liés au dépassement de soi social et professionnel, le but final pour les candidats étant de créer une entreprise.

Le secteur de l'apprentissage concerne la formation à une profession technique, l'appropriation de mécanismes de savoir-être en société. Il est aussi fortement valorisé dans le monde des téléspectateurs adultes. Autre donnée intéressante, un *Top chef*, ou *Un dîner presque parfait*, à l'instar des émissions type *Star Academy* ou *Nouvelle star*, mêle les profils comportementaux et professionnels. Puis les âges : Les juniors, les médiums, les seniors. On y retrouve les bordéliques, les organisés, les rebelles, les classiques, les aventuriers, les timides, les branchés, les traditionnels, profils qui se prolongent dans la nature même des recettes, salé sucré, doux ou épicé (dans les émissions musicales, il s'agit plutôt de style de chant, jazz, rock, r'n b, etc...). Dans *Un dîner presque parfait*, le téléspectateur a l'impression que ce

sont les mêmes portraits de participants chaque semaine, tant le casting est dupliqué d'une fois à l'autre. On trouve : le branché techno, professionnel et précis, la mère de famille classique, désorganisée et stressée ; le rebelle, critique et exigeant ; l'altruiste généreux, qui papote et aime tout le monde ; le petit comique souvent ridicule qui se charge, parfois à ses dépens, de mettre l'ambiance...

Jusqu'aux décors semblent choisis, les pièces de cuisines paraissent variées, parfois minuscules (la morale est transparente : ce qui compte, ce n'est pas l'avoir, c'est l'être). On peut recevoir dehors (élément indiciel du Sud) ou dedans (élément indiciel du Nord).

Enfin, et c'est un autre trait propre au genre, les émissions de télé-réalité mettent en exergue une « crise » ou une « question » de société :

- > *Le loft* : comment faire pour vivre ensemble entre individus différents ?
- > *Secret Story* : même question, mais quand en plus, chacun doit se méfier de l'autre, dépositaire d'un secret que nul ne peut connaître.
- > *L'île de la tentation* : dans un monde ou deux mariages sur trois finissent en divorce, comment vivre une tentation sexuelle, ou expérimenter la fidélité ?
- > *Un dîner presque parfait* : comment retrouver le goût du repas convivial à l'époque du règne de la télé et du fast-food.
- > *Koh Lanta* : comment retourner à la nature dans une société qui en a perdu l'habitude ?
- > *Tout pour plaire* : est-ce l'apparence qui compte ?

Top Chef ne fait pas exception... L'émission modélise la revalorisation des professions manuelles ou techniques, en manque de candidats, met en scène la question de société si débattue aujourd'hui des règles et de la discipline, qui président à la bonne exécution d'une recette. Ainsi, ces émissions si souvent critiquées se déroulent de telle sorte que tout un chacun puisse développer un lien spectatorial affectif avec un candidat choisi et construit médiatiquement pour développer un phénomène d'identification, candidat lui-même aux prises avec un problème de société. Ainsi, le téléspectateur peut-il bricoler son appareil moral, fondé sur une suite d'études de cas particuliers, « d'en bas », bien loin d'un apprentissage transmis sur la base de principes généraux, « d'en haut ». Par exemple, que ferais-je, moi, téléspectateur, si mon chef ou mon parent me critique sur ma béchamel, sur mon comportement d'équipier, sur mon manque de rigueur, sans tenir compte de ma fatigue??? Ou encore, dois-je accepter la



critique sans sourciller, dois-je accepter l'idée que seule compte la satisfaction du client, du public, du professeur, de l'invité? Jusqu'où peut aller le sacrifice individuel pour la satisfaction des plaisirs de l'autre? Les exploitations éducatives semblent inépuisables.

• Yves Collard •

→ ^[1] *Panorama de la société 2011*, sur le site www.oecd.org

→ ^[2] http://www.dailymotion.com/video/xgcw7c_les-vyux-d-herve-morin-aux-adherents-du-nouveau-centre_news

VOIR AUSSI :

The chicken, the crab and the king fish – TK0751
– José Luis Lopez-Linarez – Play-it Again – 87' – 2008

L' INVENTION DE LA CUISINE



Si l'invention fait table rase du fastidieux et de l'ennui, la cuisine donne accès, entre autres, à la durée. L'invention de la cuisine ne célèbre pas l'exception, elle recherche l'essence de la cuisine.



Documentariste et cuisinier amateur, Paul Lacoste connaît cette générosité de l'apprêt, l'attente non pas éprouvante, mais éprouvée, qui est accueil amoureux des aliments pas seulement dans ce qu'ils ont à offrir; saveurs, textures, couleurs, mais aussi dans ce qu'ils sont; fragilité, défauts, blessures. La cuisine est un amnios où nourriture et rêverie s'échangent. Ainsi la cuisine abonde, non pas à la manière du glouton tenu dans le ventre même du verbe manger, elle regorge, s'exprime; elle se modèle,

non pas comme anomalie de la matière, perversion du raffinement, appauvrissement; non, la cuisine s'invente, à la fois intelligence et sensualité. La substance reçoit contour, chaleur et lumière; la pensée s'y dépose et la féconde. La cuisine ne s'épanouit pas dans la pesanteur qui assombrit et qui éteint, mais dans la fluidité, dans la grâce qui exalte.

Ceci étant dit, la série de portraits que propose Paul Lacoste est exemplaire, mais nullement exclusive. Exemplaire, car les cuisiniers choisis par Paul Lacoste ont en commun ce rapport alchimiste avec le monde comme nourriture, comme désir; non exclusive, car les chefs étoilés qu'il filme ne font qu'incarner une certaine idée de la cuisine, idée dont ils témoignent sans prétendre en être les gardiens.

La justesse de Paul Lacoste est de ne pas chercher son sujet là où il se présente avec la plus grande évidence, c'est-à-dire sous son jour le plus trompeur. Il effleure le beau, le bon, ne s'y arrête pas, sachant que l'on ne considère souvent de la cuisine qu'une fraction de ce qu'elle est, le moment de la transformation, ou celui de l'apparition, ou encore de dégustation. C'est évidemment réducteur. Son devenir éphémère l'appelle à persister en elle-même (invention), à

persister dans l'intime (mémoire). L'art de la table peut certes consister en des nourritures d'exception joliment présentées, son essence reste irréductible à la consommation et à l'immédiat. Raison pour laquelle Paul Lacoste tente d'en saisir la genèse, à l'extérieur, au grand air, par exemple sur les plaines de l'Aubrac avec Michel Bras. Nul hasard en cela : c'est en séjournant chez ce chef singulier que lui est venue l'idée de son premier portrait. Michel Bras et Paul Lacoste ont en commun ce rapport au monde qui est sensibilité et disponibilité. Preuve que rien ne distingue fondamentalement les disciplines que leurs moyens d'expression, Paul Lacoste, dans le cadre des cours de réalisation qu'il donne à l'ESAL de Toulouse, incite ses étudiants à suivre une formation culinaire.

Ainsi le gargouillou de légumes, véritable épure végétale, résulte tant d'un cheminement intérieur que de manipulations diverses sur l'assiette

Michel Bras emmène ensuite Paul Lacoste jusqu'à Pierre Gagnaire et Olivier Roellinger. À partir de là, L'invention de la cuisine est vraiment devenue une série, sans tomber dans la répétition ou dans le stéréotype : le réalisateur choisit lui-même ses sujets et s'attache toujours davantage aux personnes qu'aux prouesses. Avec Michel Bras, on arpente silencieusement l'Aubrac, on étudie les nuances de la lumière, la forme des

nuages, on marche à sa suite en quête d'herbes sauvages. À cette moisson de tracés et d'impressions font écho les essais pratiques. On voit que les plats s'élaborent lentement, par tentatives, ratés, ajustements. Ainsi le gargouillou de légumes, véritable épure végétale, résulte tant d'un cheminement intérieur que de manipulations diverses sur l'assiette. À ce stade-là, l'accent est mis sur le travail en équipe, la convergence des idées. Cette synergie culmine dans ce que Paul Lacoste conçoit comme le point d'orgue de ses documentaires : le coup de feu. Il filme là de formidables chorégraphies centrées autour du chef, dont la place, jamais la même, est toujours signifiante : au passe pour Michel Bras, au four pour Pierre Gagnaire et près des sauces pour Olivier Roellinger. C'est ici que la cuisine flamboie, qu'elle se donne jusqu'à l'épuisement. Ce n'est certes pas dans cette consommation quasi folle qu'elle se trouve, mais c'est là, dans la façon dont elle s'y prépare et s'en remet – lentement – le lieu de sa régénérescence perpétuelle.

Cette lenteur est d'ailleurs le fait de tous les cuisiniers que Paul Lacoste nous donne à découvrir. Et c'est étrange de voir un chef aussi nerveux, aussi bouillonnant que Pierre Gagnaire, qui bégaie plus qu'il ne parle, sans cesse sur le qui-vive l'oreille collée au téléphone et en route vers l'un ou l'autre de ses nombreux restaurants, de le voir brusquement en apesanteur devant un plat, suspendu, soudain concentré alors que le temps, lui, se dilate, ne se compte plus ni en minutes, ni en jours, mais en mois. Si Michel Bras est un contemplatif, Pierre

Gagnaire pratique, lui, selon ses propres termes, le constructivisme culinaire. Ses référents sont les abstractions géométriques ; droites, angles, solides. Cet art métropolitain contraste aussi avec la sensibilité marine et voyageuse d'Olivier Roellinger, ayant plus que quiconque avec la cuisine une relation ontologique. Née d'un désastre personnel (une agression extrêmement violente suivie de deux ans de convalescence), la cuisine fut la guérison, la vie rendue, renouvelée, l'ailleurs. La mer, les épices : Olivier Roellinger construit ses plats en parfumeur, mais ses jus insolites drainent le lointain autant que la mélancolie.

Ces trois premiers portraits sont déjà vieux d'une dizaine d'années, beaucoup de choses ont changé : Olivier Roellinger a renoncé à ses étoiles, Pierre Gagnaire n'est presque plus au fourneau, mais il étend son territoire jusqu'à la musique, et Michel Bras a ouvert un second restaurant à Hokkaido, au Japon... Quant à Paul Lacoste, après Michel Guérard, Gérard Passédat, Pascal Barbot et Michel Troigros, pour son dernier documentaire il s'intéresse (enfin) à un chef étranger et (enfin) à une femme : Nadia Santini.

Il n'est ni exagéré ni futile de prendre soin de la cuisine, de s'y essayer autant que d'en jouir, d'apprendre à apprécier ses durées, d'étendre son répertoire, de s'exprimer à travers elle... En considérant qu'elle satisfait davantage que les besoins alimentaires, ces beaux documentaires ont les meilleures raisons d'être, ne serait-ce qu'en guise de résistance contre l'alimentation industrielle, qui ne nourrit ni les corps ni les esprits, qui affame au propre et au figuré : perte du goût qui est oubli du regard, de l'odorat, de l'écoute, du toucher, perte du symbole, du rapport, de la transmission. L'invention, c'est la vocation de la cuisine : saisir et révéler. Son registre est illimité, le monde se donne à elle – le chaud, l'humide, le lointain, la joie, les nuages, la ville, le rêve et même la mort – elle s'offre au monde, chair abondante d'un langage voluptueux.

• Catherine De Poortere •

RÉFÉRENCES :

→ *L'invention de la cuisine* – TK2221 – Paul Lacoste – Editions du Rouergue, La Huit Production, TV5 & TV10 – 150' - 2001



DES CHEFS CONTRE L'UNIFORMITÉ ET LA STANDARDISATION

La gastronomie, parce qu'elle est faite de l'histoire et de la culture d'un terroir, associe le repas au patrimoine et à la localité. Point-Culture vous a concocté une petite sélection de points de vue de chefs qui défendent la diversité des goûts, des pratiques et des produits.

GLOBE COOKER

TS3291 à TS3298

L'INVENTION DE LA CUISINE (BRAS, GUÉRARD, PASSÉDAT)

TK2221 à TK2222

40 RECETTES AUTOUR DU MONDE DE JULIE CUISINE

TK9922

LE SOLFÈGE DU LÉGUME

TK3771

ENTRE LES BRAS, LA CUISINE EN HÉRITAGE

TL3701

JEAN-PIERRE COFFE, CE QUE NOUS MANGEONS

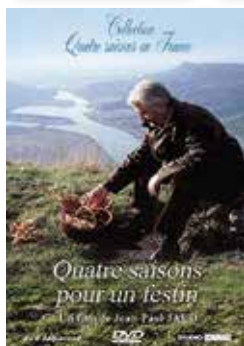
TK0791

4 SAISONS POUR UN FESTIN

TS6861

L'HERBIER GOURMAND DE MARC VEYRAT

TK1991



• Frédérique Müller •



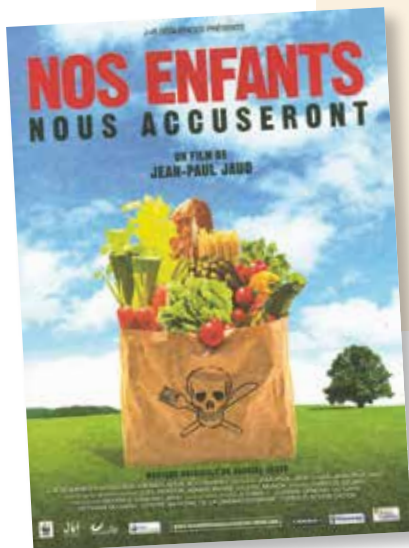
? MON AVENIR EST MON ASSIETTE

| cantine scolaire | restauration collective | enfants |



NOS ENFANTS NOUS ACCUSERONT

Barjac, petit village aux pieds des Cévennes. Le maire et son équipe décident de passer la cantine de l'école du village au bio. Un marché s'ouvre pour les agriculteurs locaux. Les cuisiniers apprennent à utiliser des légumes oubliés. Outre l'école, ils livrent également un centre pour personnes âgées ainsi que d'autres communes. Rythmé par des images d'enfants qui mangent à la cantine, le film tente de décrypter comment cette décision a été perçue par les enfants, leurs parents, les agriculteurs locaux et toute la communauté villageoise. L'accent est résolument mis sur l'éducation et la convivialité. La réflexion « bio » s'invite dans le potager de l'école comme dans les classes et on voit régulièrement le maire organiser et animer des réunions pour informer et dialoguer avec la population. Par de courtes séquences donnant la parole à des experts de l'environnement et de la santé, le film souligne régulièrement les conséquences néfastes de nos habitudes actuelles de production et consommation. Présents tout au long, les enfants sont à la fois porteurs d'espoir et source d'inquiétude pour le présent et d'enjeu pour l'avenir.



LA CUISINE DES CANTINES

TN1871 – Isabelle Brokman – Les films Jack Fébus – 52' - 2004

Avec 6 millions de repas servis chaque jour, les cantines scolaires représentent un énorme marché convoité par des industriels pas toujours soucieux d'équilibre alimentaire. En prenant l'exemple d'une école de Tours, la réalisatrice fait le point sur la restauration scolaire.

JE PRÉFÈRE MANGER À LA CANTINE

TN4165 – Jean-Marie NIZAN – Cinétévé et France 3 – 92' - 2012

Entre apprentissage du goût, transmission du « savoir bien manger », équilibre alimentaire, convivialité, santé publique, respect des normes d'hygiène, développement durable, concurrence économique, comment allons-nous nous nourrir et nourrir nos enfants ? Aux côtés de plusieurs personnages, soulevant le couvercle des plats, le film montre que, dans ce secteur en pleine évolution, l'espoir de manger « bon, propre et juste » reste de mise.

VERS UNE RESTAURATION COLLECTIVE BONNE, PROPRE ET JUSTE

TM9191 – Frédéric Gana – Slow Food France – 50' – 2010

Deux témoignages se complètent pour lister une série de bénéfices lors de la manipulation de produits frais, locaux, bio si possible et de qualité au sein de cantines scolaires. Un projet qui s'inscrit dans une démarche globale qui pour le proviseur s'inscrit naturellement dans les objectifs éducatifs. On parle de goût, de prix, de quantité, d'organisation du travail, le rôle des parents d'élèves, des relations avec l'équipe administratives et les autres professeurs, tous des aspects qui soulignent l'aspect « projet global ».

CINEQUA DOC
LES FILMS JACK FÉBUS

LA CUISINE DES CANTINES



UN FILM DE ISABELLE BROKMAN
(2005, 52', prod : Jack Fébus)





INTERVIEW - PROPOS DE JEAN-PAUL JAUD, RÉALISATEUR DE NOS ENFANTS NOUS ACCUSERONT

Au sujet du rôle du documentaire : « Le documentaire est pour moi un lanceur d'alerte. Comme le disait Abel Gance, le spectateur ne doit pas sortir du film comme il est entré. Le film doit influencer. Et la télévision et le cinéma sont actuellement l'art le plus fort pour influencer le spectateur. Il y a des débats après le film, une communication charnelle. J'ai toujours voulu faire du documentaire pour le cinéma. »

« Je n'aime pas l'idée qu'on ne prenne pas le temps de regarder le film en entier. La société a tout formaté. Une œuvre cinématographique représente un travail colossal très élaboré pour que le message passe. Ne prendre qu'un extrait représente un risque de sortie du contexte. Il faut retrouver notre rythme biologique. »

Au sujet de *Nos enfants nous accuseront* : « Le principal message est le respect des générations futures, de l'obligation de ne pas massacrer un héritage, de ne pas empoisonner nos enfants. Aujourd'hui les agriculteurs sont empoisonnés les premiers et empoisonnent ensuite. »

Le documentaire est pour moi un lanceur d'alerte. Comme le disait Abel Gance, le spectateur ne doit pas sortir du film comme il est entré

.....

« J'ai travaillé au départ dans la retranscription du sport en direct sur canal +, ensuite j'ai beaucoup travaillé dans le documentaire animalier. Mais avant ça, enfant, j'avais appris le respect du vivant à la ferme. Et puis, il y a eu un déclic lors de la naissance de ma fille au lendemain de la catastrophe de Tchernobyl et plus tard un cancer du côlon probablement lié à mon alimentation. Alors m'est venue cette réflexion, cette envie et j'ai cherché ce qui pouvait toucher le monde ? L'alimentation des enfants dans une cantine. »

Au sujet du travail de réalisation : « J'ai cherché un beau village pour montrer le poison sous la beauté. Le cadre est important car il transmet un message : on n'a pas le droit de massacrer la beauté. Les images doivent être belles pour être en harmonie avec notre environnement. Ensuite l'idée était de suivre pendant un an le projet, voir si les parents embrayent ou non, voir comment les enfants évoluent car ceux-ci ne savent plus ce que c'est que le vivant. Nous vivons dans une civilisation hors-sol comme le

dit Pierre Rabhi. Ils ont un rôle à jouer. Il faudrait qu'ils aient la parole plus souvent. C'est ce qui a motivé mon second film : *Severn*. »

« La démarche est de montrer en se faisant le plus discret possible. Le montage ne sert qu'à donner une cohérence. La caméra témoigne. »

• Propos recueillis par Frédérique Müller •

RÉFÉRENCES :

→ *Nos enfants nous accuseront* – TN5611 – Jean-Paul Jaud – JJP – 150' – 2009



UNE SÉLECTION POUR PARLER DE NOURRITURE AVEC DES ENFANTS



RATATOUILLE

VR0248 – Brad Bird – Pixar Animation Studio – 108 – 2007

Un rat amateur de cuisine française s'installe « Chez Gusteau » un restaurant gastronomique parisien. Dans les coulisses, il met son talent, son habilité, sa créativité et son odorat au service d'un jeune commis de cuisine pour préparer les plats les plus audacieux.



Une approche pédagogique avec des courts (de 5 à 26 min) avec les productions de Caméra enfants admis et les émissions *C'est pas sorcier* :

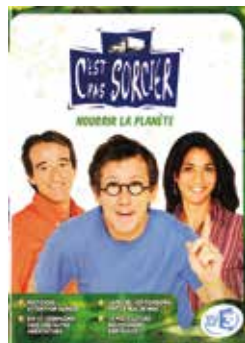
LA PRODUCTION ALIMENTAIRE DANS LE MONDE

- *Fair kids* - TM3921 – Camera Enfants Admis – 2009.
Compilation de 12 courtes animations sur les rapports Nord-Sud, l'élevage des poules et les modèles économiques.
- *Quand un pays a faim* - TT6517 – RIFF Production & France 3 – 26' - 2004
- *Comment vaincre la faim dans le monde* – TT6635 - RIFF Production & France 3 – 26'



LES OGM ET PESTICIDES

- *OGM: du riffi dans les gènes* - TT6516 - RIFF Production & France 3 – 26' - 2001
- *Pesticides, attention danger* - TT6739 - RIFF Production & France 3 – 26' - 2008
- *Bio et compagnie, vers une autre agriculture* - TT6739 RIFF Production & France 3 – 26' - 2008



LE GOÛT ET LA SANTÉ

- *Dog news* - TN4019 – Jean-Luc Slock & EFC Wandre-Pont – Camera Enfants Admis – 8' - 2007
- *A boire et à manger: 4 émissions sur le goût, les odeurs et le goût culturel]* - TT6476 - RIFF Production & France 3 – 26' - 2008
- *La nutrition, mangeons équilibré* - TT6499 - RIFF Production – & France 3 – 26' - 2008
- *Cuisine de chef, la science des saveurs* - TT6740 - Multi Media France Production & France 3 – 26' - 2007
- *Obésité: nous risquons gros* - TT6603 - RIFF Production & France 3 – 26' - 2005

HISTOIRE ET PRODUCTION DE QUELQUES ALIMENTS

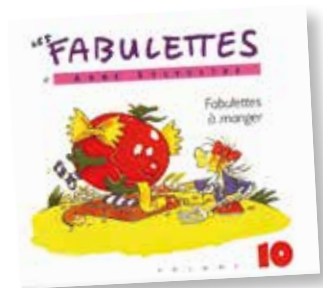
- *Le sucre* - TT6480 - RIFF Production & France 3 – 26' - 2003
- *Du blé au pain* - TT6633 - RIFF Production & France 3 – 26' - 2009
- *Cacao et chocolat* - TT6605 - RIFF Production & France 3 – 26' - 2009
- *La filière de la viande* - TT6488 - RIFF Production & France 3 – 26' - 2003
- *Les produits laitiers* - TT6490 - RIFF Production & France 3 – 26' - 2003
- *Le sel, de la mer à la terre* - TT6500 - RIFF Production & France 3 – 26' - 2004
- *Bonbons, c'est si bon* - TT6604 - RIFF Production & France 3 – 26' - 2009
- *L'huile d'olive, l'huile aux trésors* - TT6740 – Multimedia France Production, RIFF Production & France 3 – 26' - 2009
- *Fruits et légumes, un jardin extraordinaire* - TT6740 – Multimedia France Production, RIFF Production & France 3 – 26' - 2009
- *Manon, charlotte et pompadour, histoire de pommes de terre* - TT6740 – Multimedia France Production, RIFF Production & France 3 – 26' - 2009



LES GALETTES COPIEUSES D'ANNE SYLVESTRE ET DE PASCAL PARISOT



Les réussites en matière de chansons destinées au jeune public sont assez rares. Cela tient à plusieurs paramètres qui doivent pour bien faire être tous réunis : un projet dans son ensemble porté plus par le cœur que par le portefeuille, un répertoire qui ne prend pas les enfants pour des idiots et qui trouve un équilibre entre l'artistique et le pédagogique, des interprètes généreux (professionnels ou amateurs éclairés) habités d'une vraie passion pour les enfants, et une production artistique de haut niveau (trop de disques pour enfants proposent des arrangements inaboutis et des enregistrements de mauvaise qualité !).



Voici deux disques qui ont su relever ce défi et qui ont la particularité de raconter des histoires où l'alimentation et la boisson tiennent un rôle important. Il y a tout d'abord Anne Sylvestre, avec son classique *Fabulettes à manger* (1990), qui fait figure de « Dame Nourriture », sorte de fée bienfaitrice qui connaît les secrets d'une franche et saine connivence avec la marmaille. Et puis, dix-huit ans plus tard, ce chahuteur au bon cœur de Pascal Parisot qui, avec *Les pieds dans le plat*, réussit le tour de force d'apprendre les bonnes manières aux petiots tout en chantant leurs bêtises.

LES PETITS PLATS DANS LES GRANDS D'ANNE SYLVESTRE

Comme Steve Waring ou Hervé Suhubiette, Anne Sylvestre fait partie de ces trop rares artistes qui considèrent l'enfant comme un être de qualité possédant une capacité d'écoute bien plus ouverte que celles de la plupart des adultes.

En se penchant sur le parcours atypique de cette dernière, il est intéressant de remarquer qu'elle a commencé par se faire un nom avec des chansons pour les grands et n'a jamais cessé ce créneau. Malgré un certain classicisme ancré dans le passé au niveau des compositions et des arrangements, Anne Sylvestre est restée dans le coup, créant nombre de petites perles pour l'enfant qui n'ont rien à envier à ses autres chansons. C'est sans doute ce va-et-vient entre les deux pôles qui a permis à la dame de ne pas s'affadir et de rester créative.

Ses *Fabulettes à manger* portent bien leur nom, on en mangerait. Anne Sylvestre maîtrise comme peu (comme les enfants, en fait!) l'art de passer de la réalité première à celle qu'on s'invente. Savez-vous qu'il existe des yaourts à la tulipe, aux cailloux, aux vers de terre ou au pipi de chat? Étiez-vous conscient qu'en en mangeant trop, on peut se transformer en chocolat? La chanteuse a le don de nous rappeler ces petites gourmandises qui rendent la vie moins amère: chewing-gums («Gomme Balloune»), tartine de beurre, sirop d'érable («L'arbre confiseur») et nouilles bien sûr! Et, si elle se fait pédagogue, c'est avec beaucoup d'humour («Les boisons à bulles»), beaucoup de tolérance («Confiture ou cornichons», «Mais il le faut») et de tendresse («Les fruits Clémence»). Et puis, pour le plaisir des grands qui l'écoute également avec sourires et émotions, elle laisse parfois

Anne Sylvestre fait partie de ces trop rares artistes qui considèrent l'enfant comme un être de qualité possédant une capacité d'écoute bien plus ouverte que celles de la plupart des adultes

s'envoler sa plume ciselée au travers de textes virtuoses («Le pays tout blanc»). Enfin, ne manquons pas de savourer ce véritable joyau qu'est la chanson «Les feuilles de l'artichaut». Dans cette petite douceur à la mélodie particulièrement enchantresse, Anne Sylvestre caresse

les aigus pour nous offrir un vrai moment de poésie en suspension.

Avec ces 17 histoires de goût, Anne Sylvestre est fidèle à sa grande générosité. Ses *Fabulettes à manger* sont à mille lieues des compositions fast-food. Et puis, comme toujours, elle a mis les petits plats dans les grands!

RÉFÉRENCES :

→ *Les Fabulettes à manger* - LJ6131 - Anne Sylvestre - EPM - 1990 - dès 3 ans

PASCAL PARISOT MET LES PIEDS DANS LE PLAT

Depuis 2000, le chanteur Pascal Parisot s'est fait connaître grâce à trois albums de chansons à l'humour acidulé truffés de bricolages musicaux entre cha-cha-cha, bossa-nova et électro. Un univers amusé où l'on décelait déjà une part d'enfantin. Cela faisait quelque temps que le lascar pensait se tourner vers le jeune public quand les éditions Milan lui ont commandé un album pour la collection Tintamarre. Il s'est mis alors à mitonner quatorze chansons pour les bambins tournant toutes autour de la nourriture au sens large.

Dans ses histoires, Parisot se place presque toujours du point de vue de l'enfant qui voit la vie sous son prisme. Défilent alors devant nos oreilles des personnages singuliers comme une horrible cantinière, un poissonnier tellement cher qu'il doit être au moins milliardaire, le petit chien Kiki qui bave devant les steaks hachés, un boucher à la tête de cochon qui fout les jetons, ou encore des poissons panés vivant dans les congéla-

teurs parce qu'ils ont peur de la mer. Le chanteur se met aussi dans la peau du môme qui se pose des questions existentielles (« Sur place ou à emporter ») ou du petit gars qui vit avec des parents bio et rêve d'un hamburger. Enfin, il reprend à sa sauce les fameuses expressions « Mange ta main et garde l'autre pour demain » ou « Tu chantes comme une casserole ».

Musicalement, c'est chaleureux et bien balancé. Les nombreuses interactions avec des chœurs, des voix d'enfants et des bruits incongrus font en sorte qu'on ne s'ennuie pas une seconde. Une seule écoute suffit d'ailleurs pour être pris sous le magnétisme des chansons et de la voix de Parisot.

L'air de rien, ce grand livre-disque affirme des intentions légèrement pédagogiques sans jamais être moralisateur. Derrière un ton amusé et nonchalant, Parisot ne se gêne pas pour critiquer les extrêmes et les contradictions de notre société.

Enfin, il faut souligner le beau travail d'illustration d'Anne Laval qui, dans un style très « nouvelle bande dessinée », a réussi à s'accorder au ton détaché et à l'humour caustique de Parisot qui n'est pas sans rappeler celui du célèbre Vincent Malone.

Un disque copieux qui fera du bien aux petits mais aussi aux grands grâce à des chansons intemporelles et pleines de fines indécicatesses.

Derrière un ton amusé et nonchalant, Parisot ne se gêne pas pour critiquer les extrêmes et les contradictions de notre société.

• Guillaume Duthoit •



RÉFÉRENCES :

→ *Les pieds dans le plat* - LJ3590 - Pascal Parisot
- Milan Jeunesse : Collection Tintamarre - 2008
- dès 4 ans

DÉCOUVREZ AUSSI

→ *Bêtes en stock* - LJ3591 - Pascal Parisot –
Naïve – 2010 - dès 5 ans
→ *La vie de château* - LJ3592 - Pascal Parisot –
Naïve – 2013 - dès 5 ans



**8 AIMER CE QUI EST BON,
C'EST TRÈS MAUVAIS !**

| sucre | gras | additifs |



LE SECRET DES CRÉTOIS

TN3120 – Françoise Vallet et Kristian Autaincio – Envoyé spécial France 2
– 29' - DATE

De tout le monde occidental, ce sont les Crétois qui ont la plus longue espérance de vie. Pourquoi ? Cette question intéresse toujours les chercheurs et des études commencées dans les années 60 montrent que l'espérance de vie diminue du Nord au Sud de l'Europe. Comme un reportage touristique, le film nous fait voyager en Europe, entre Nord et Sud pour y découvrir que les maladies cardio-vasculaires et les cancers sont aussi plus importants au Nord qu'au Sud de l'Europe et que l'alimentation diffère. Le régime du Sud, pauvre en graisses saturées, riche en légumes et en fruits protégerait contre ces maladies. L'alimentation crétoise, à base essentiellement d'huile d'olive, d'herbes sauvages, d'escargots et de légumes secs, qui a su résister aux influences extérieures, est ainsi devenue une référence internationale.



LES ALIMENTEURS

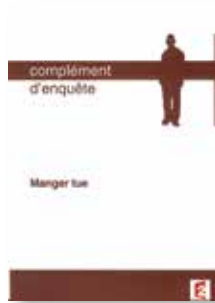
TN0341 – Stéphane Horel – Editions Montparnasse – 53' – 2012

Gras, sucrés, salés, les aliments transformés sont-ils davantage destinés à nous nourrir ou à goinfrer les intérêts financiers de grandes multinationales ? Surpoids, diabète, maladies cardiovasculaires se généralisent sans paraître inquiéter les responsables politiques qui se rejettent la responsabilité entre ministères de la santé, de l'agriculture, de l'économie ou de travail. Doté d'un humour grinçant, le réalisateur joue à faire résonner entre eux des interviews avec des politiques français, des experts en diététique, des journalistes et des lobbyistes.

MANGER TUE

TN1707 – Complément d'enquête.– France 2 – 90'
– 2004

Trop riches, trop gras, trop sucrés, les aliments que nous consommons ne nous rendent-ils pas malades ? Diabète, cholestérol, maladies cardio-vasculaires : c'est une certitude, mal manger tue. A qui la faute ? Enquête sur l'industrie agroalimentaire et la publicité, dans les rayons des supermarchés, dans les cours de récréation et dans les fast-food.



ALERTE DANS NOS ASSIETTES

TN0321 – Philippe Borrel – Dissidents – 91' - 2008

L'alerte est lancée par les scientifiques et les associations de consommateurs mais dans les coulisses du pouvoir politique, les industriels font de la résistance. Le documentaire dénonce ainsi les lobbies de l'agro-alimentaire qui gagnent du terrain face aux enjeux de santé publique et contre l'intérêt général des consommateurs.



SUPER SIZE ME

TN7871 – Morgan Spurlock – Cineart – 99' – 2004

Un film autour des mauvaises habitudes alimentaires avec pour fil conducteur l'expérience du réalisateur qui se nourrit exclusivement dans un fast-food et prend 13 kilos en 30 jours.





CHOCOLAT ET CINÉMA : UNE RELATION DOUCE-AMÈRE

Le chocolat est souvent assimilé aux friandises, il se distingue pourtant par son amertume comme l'explique à deux voix, le couple en devenir dans *Les Émotifs anonymes*. Quand le chocolat se glisse dans une scène de cinéma, c'est ainsi souvent pour témoigner de l'ambiguïté ou du caractère équivoque d'une relation, la tendresse dissimulant l'amertume, la catastrophe invitant le réconfort. Du dessert sensuel dans *Le Chocolat* au carré de trop fatal à monsieur Creostote dans *Le sens de la vie*, il hésite sans choisir entre douceur et danger.



Les Émotifs anonymes raconte la rencontre nécessaire entre deux personnes. Handicapées dans la vie par une timidité malade, c'est le chocolat qui les réunit comme un ingrédient du lien ou le catalyseur d'une réaction émotionnelle qui

les fait en même temps se sentir en danger en leur faisant éprouver les limites de l'isolement auquel leur timidité les contraint. Le chocolat apporte le plaisir, souligne l'intimité, crée du lien, s'offre et se partage. Parmi les relations dans lesquels il joue un rôle de prédilection, les relations amoureuses. Le chocolat, la femme et le plaisir ne font plus qu'un alors qu'Angélique et Jean-René se perdent dans une discussion métaphorique où l'excitation de la rencontre et de la proximité se confond avec celle du plaisir gustatif dans *Les émotifs anonymes* ou quand on hésite à savoir si

c'est la belle Vianne ou bien le chocolat qu'elle prépare qui séduit et attire Roux dans *Le chocolat*. Le dessert est ici associé au plaisir jusqu'à en devenir pêché, voire attribut de sorcellerie tant la chocolatière devine les secrètes attentes des villageois pour concocter dans sa cuisine devenue Atkaner grâce à des recettes envoutantes. C'est d'ailleurs cette association à la sensualité féminine qui a valu au chocolat ses premières apparitions au cinéma comme dans *Sweet movie* où une femme se retrouve nue et entièrement recouverte de chocolat fondu. La sensualité s'accompagne alors de luxure et de débauche.

Presque toujours à deux facettes, tout comme en bouche, un bon chocolat tire sa qualité sur un subtil équilibre notes amères et sucrées.

.....

À l'écran, le chocolat marque souvent le moment de la complicité, de l'attachement notamment au sein de la famille (c'est le gâteau d'anniversaire et la boisson de l'enfance insouciant). Il est réconfortant comme dans *Le dernier jour*. Dans la cuisine, une mère et son fils de 18 ans se retrouvent. Bien que proches, ils sont tous deux aux

prises avec un sentiment de solitude et une vie difficile qui les éloignent l'un de l'autre. Au début du film, le jeune Simon rencontre une jeune fille dans un train tandis qu'il va retrouver sa famille. Tout lui semble alors peut-être encore possible. La mère lui donne à lécher un bol de chocolat puis lui essuie affectueusement le nez comme elle le faisait certainement quand il était encore enfant. Un moment de tendresse qui précède une fin tragique. Le chocolat fait encore le lien entre une mère et son fils mais avec plus d'ambivalence dans *Merci pour le chocolat*. Il se prépare ici avec patience et précision, associé à la douceur et à l'amour maternel au point qu'il est le camouflage idéal pour dissimuler le poison qu'y mélange Murielle, une femme, possessive, jalouse et malveillante envers son entourage. La préparation cache son véritable dessein sous des apparences onctueuses et aimantes à l'image du comportement de cette mère qui investit dans la lutte contre la douleur et passe son temps « à aider tout monde » mais qui est habitée en permanence par des pulsions assassines. Le chocolat qu'elle prépare consciencieusement chaque jour est alors à l'image de son rapport contradictoire à l'autre.

Le chocolat se fait souvent métaphore du rapport à la vie et des surprises qu'elle réserve, bonnes ou mauvaises, comme dans *Forrest Gump* : « La vie, c'est comme une boîte de chocolats, on ne sait jamais sur quoi on va tomber » ou bien encore dans *Charlie et la chocolaterie* où la visite d'une fabrique de chocolats prend rapidement pour un jeune garçon la tournure d'un parcours initiatique qui se joue des codes de la vie d'adulte et d'enfant.

Il se mange avec les doigts, rarement avec parcimonie, symbole de la nourriture refuge et du soutien pour ne pas sombrer (*Indian palace*), il est le cadeau qu'on prépare ou qu'on offre à ceux qu'on aime. Il se fait aussi camouflage pour des intentions moins douces, mène à la dépendance, au péché et à l'excès. Presque toujours à deux facettes, tout comme en bouche, un bon chocolat trie sa qualité d'un subtil équilibre notes amères et sucrées.

• **Frédérique Müller** •



RÉFÉRENCES :

- *Les Emotifs anonymes* – VE0410 – Jean-Pierre Améris – Pan Européenne, RTBF, Climax Films, France 3 cinéma & Studio Canal – 2010 - 80'
- *Le Chocolat* – VC3163 – Lasse Hallström – Miramax – 2000 – 122'
- *Le sens de la vie* – VS1632 – Monty Python – Universal – 1982 – 107'
- *Sweet movie* – VS8456 – Dusan Makavejev – Mojack, V.M. Production & Maran Films – 1974 – 100'
- *Le dernier jour* – VD0215 – Rodolphe Marconi – Gémini Films – 2004 – 103'
- *Merci pour le chocolat* – VM1636 – Claude Chabrol – MK2, CAB production, France 2 cinéma, TSR & Canal + - 2000 – 99'
- *Forrest Gump* – VF5812 – Robert Zemeckis – Paramount – 1994 – 140'
- *Charlie et la chocolaterie* – VC0022 – Tim Burton – Warner, Village Roadshow Pictures, Zanuck Compagny & Plan B Ent – 2004 – 116'
- *Indian palace* – VI0320 – John Madden – Blueprint Pictures, Participant Media & Imagination Abu Dhabi FZ – 2012 – 125'



CHANSONS SUCRÉES

Aux yeux de tous ou en cachette, beaucoup d'entre-nous éprouvent un grand plaisir à grignoter du chocolat, à se gâter les dents avec des bonbons ou encore à s'envoyer quelques délicieuses pâtisseries. De nombreux chanteurs francophones ont su exprimer, par le biais de la poésie et/ou de l'humour, ce type de gourmandise. Avec un arrière-goût amer, d'autres ont chanté les effets positifs sur le moral du tiramisu ou du chocolat. Certains n'ont pas hésité à comparer toutes ces douceurs au plaisir sexuel. Enfin, il y a ceux qui se sentent coupables de s'empiffrer et nous mettent en garde contre le surpoids. Voici dix-neuf « chansons sucrées » passées à la loupe qui devraient vous faire fondre.

SOUS LE PRISME DE L'ENFANCE

Certains chanteurs se souviennent à quel point, mêmes, ils étaient fascinés par les pâtisseries et les confiseries. C'est le cas de Michel Jonasz qui, le temps de sa chanson « Un chausson aux pommes » (1978), revit un instant magique de son enfance : *C'était un matin comme les autres/Mais je me souviens d'aucun autre /[...] /Il y avait devant la porte de l'école/Mon instituteur et cet homme/Attendait ma petite personne/Pour me donner que Dieu lui rende/C'était bien lui dans cette offrande/« Tiens, il est tout chaud, bonhomme »/Un chausson aux pommes.*

Quant à Renaud, c'est assis sur un banc avec sa fille en bas âge qu'il se revoit petit, tout excité par les bonbons dont il connaît encore chacun des noms : *Les bombes fabuleux/Qu'on piquait chez l'marchand/ Car-en-sac et Mintho/Caramels à un franc/Et les Mistral gagnants/[...] / Les Carambars d'antan/Et les coco-boërs/Et les vrais roudoudous/Qui nous coupaient les lèvres/Et nous niquaient les dents/Et les Mistral gagnants (« Mistral gagnant », 1985).*

« Chocolat et cerise » (1978) de Gilbert Laffaille raconte l'insouciance d'un enfant qui ne pense qu'à son goûter, une obsession bien innocente qui va engendrer une catastrophe : *Il prépare un gâteau/Du pain et des fourmis/« Tiens, pour qu'il soit plus beau/J'allume des bougies »/ Le feu monte aux rideaux/Petit Pierre bat des mains/Mais ça l'ennuie bientôt/Il retourne au jardin/[...] /Il pense à son goûter/Chocolat et cerises/Biscottes ou petit-beurre/Il oublie l'incendie.*

GOURMANDISES

Conscient de la gourmandise des jeunes filles, Jacques Brel pense pouvoir emballer celles qu'il convoite en leur offrant des bonbons : *Je vous ai apporté des bonbons/Parce que les fleurs c'est périssable/Puis les bonbons c'est tellement bon/Bien que les fleurs soient plus présentables (« Les bonbons », 1964).*



Si les Frères Jacques se plaignent de la quasi impossibilité de manger proprement une tartine à la confiture, ils finissent par avouer qu'ils ne pourraient s'en passer: Qu'elle soit aux fraises à la rhubarbe/On l'ingurgite goulûment/La confiture, on la chaparde/On l'aime clandestinement (« La confiture », 1973).

La chanson « L'amour au four » (2007) de Guillaume Ledent traite du devoir dominical consistant à aller chercher quelques viennoiseries pour sa compagne et ses enfants. Le chanteur y demande l'abolition de la dictature *Special K*. Dans le refrain, il incite même à l'orgie en invoquant de manière frénétique de nombreuses sucreries du monde entier: cornes de gazelle, tarte pomme cannelle, far breton, strudel allemand, loukoum géant, baisers de Tellin, couque aux raisins, cookies ricains, brioche française, muffins anglais, kouglof d'Alsace, croustillons belges, baklavas turques, mantecados, crêpes flambées au calvados, couques de Dinant, ballons des Vosges,....

Dans « Félix » (2011), Thomas Fersen joue le rôle d'un centenaire encore vert qui ne vit plus que pour les jouissances, sans oublier celles du palais: Voyons qu'est-ce que je vais prendre/De la viande si elle est tendre/La viande avec des frites/Ainsi qu'une douzaine d'huitres/Une bouteille de Pomerol/Et des profiteroles.

Seule Brigitte Fontaine exprime un avis négatif quant aux sucreries au travers d'une chanson-cauchemar où elle est poursuivie par des personnages incongrus qui lui réclament du nougat :

Sous la douche y a un éléphant/Qui me regarde tendrement/[]Mais comment donc êtes-vous entré/Puisque la porte était fermée?/ Il me sourit et il me dit :/T'occupe pas donne-moi du nougat (« Le nougat », 1990).



C'EST BON POUR LE MORAL !

On prétend que le chocolat a des effets toniques et antidépresseurs; des vertus qui nous sont vantées par Isabelle Mayereau: Un coup d'blues/Dans mes nuits de chocolat brun/Un coup d'blues/À vouloir dévorer demain/Un coup d'blues/À jeter son âme sous un train/Un coup d'blues/À bouffer ses dents et ses poings (« Chocolat brun », 1980).

David McNeil, lui, se base sur la légende qui voit le tiramisu comme un « remonte-moral » (à traduire de l'italien par « tire-moi vers le haut ») pour écrire une très belle chanson sur le mal de vivre: Des types s'accrochent à la vie/D'autres sautent par les fenêtres/Disant qu'ils n'avaient pas envie de naître/On pourrait échanger nos billes/Moi, je vivrais mille ans mais, voilà/J'ai jamais vu de filles/Avec un type de cet âge-là/Tiramisu (« Tiramisu », 1991).

Dans « Dugenou » (1999), Thomas Fersen raconte l'histoire d'un homme qui n'a pas la cote auprès de ses contemporains: on le rejetait petit, il n'a jamais su y faire avec les filles, il passe inaperçu dans la rue. Mais la nuit, dans ses rêves, on l'appelle *Mon p'tit Lu/Ma colombe/Mon Jésus/Mon loukoum/Ou ma fête*; autant de qualificatifs affectifs qui sucrèrent un peu sa solitude.



PLAISIRS SUCRÉS ET PLAISIR SEXUEL

C'est Serge Gainsbourg – qui en doutait ? – qui a réussi les plus belles chansons utilisant le langage des sucreries pour évoquer le plaisir sexuel.

Dans « Bubble Gum » (1965) chantée par Brigitte Bardot, c'est la première fois qu'il use de telles métaphores pour exprimer, de manière assez soft ici, l'idée qu'aimer le même homme devient lassant à la longue : *Entre mes bras tu étais comme/Tu étais tendre et sucré comme/Tu as perdu ta saveur comme/Mon bubble, bubble gum.*

En 1966, il fait scandale en mettant ses « sucettes » dans la bouche de l'ingénue France Gall qui n'avait pas saisi à l'époque les nombreuses allusions à la fellation : *Annie aime les sucettes/Les sucettes à l'anis/Les sucettes à l'anis d'Annie/donnent à ses baisers un goût anisé/Lorsque le sucre d'orge/Parfumé à l'anis/Coule dans la gorge d'Annie/Elle est au paradis.* Il récidive en 1972, avec « Les langues de chat » interprétée par Jane Birkin : *Je cherche un p'tit papa gâteau qui m'f'rait des langues de chat/Afin qu'mes nuits s'éclaircissent au chocolat/[] /Je voudrais bien d'un puits d'amour qui viendrait entre mes bras/Et sous lequel je serais baba.*

Gainsbourg n'est bien sûr pas le premier à avoir joué avec ce type de glissements de langage. Spécialiste des chansons libertines et érotiques, Colette Renard chantait déjà en 1963 : *Je me fais sucer la friandise/Je me fais caresser le gardon/Je me fais empeser la chemise/Je me fais picorer le bonbon* (« Les nuits d'une demoiselle »).

Fan absolu de l'homme à tête de chou, Jacques Duvall fait chanter en 1980 à la toute jeune Lio la torride « Banana Split » (1980) : *Baisers givrés sur les montagnes blanches/Nanana/On dirait que les choses se déclenchent/Nanana/La chantilly s'écroule en avalanche/Banana, Banana/Banana Split.*

Grand jouisseur, Richard Gotainer ne résiste pas à donner sa version des faits dans « L'amour c'est du bonbon » (1990) : *Sous l'ananas, dans son sirop/Moi je reprends du petit abricot/On s'entremet, la nuit le jour/On fait mumuse comme des petits fours/Sous le papier de la sucette/Se dissimule la grosse bête/Bonbon, dragée, roulé « surprise »/L'amour, honey, est une gourmandise.*

Si les Frères Jacques se plaignent de la quasi impossibilité de manger proprement une tartine à la confiture, ils finissent par avouer qu'ils ne pourraient s'en passer

.....

PLAISIR COUPABLE

Maigre comme un clou, il est étonnant d'entendre Alain Souchon poser son regard empathique sur la malbouffe : *Tout empâtés, patauds, par les pâtés les gâteaux/Nous voilà beaux, nous voilà jolis/Ankylosés, soumis, sous les kilos de calories/On est foutu on mange trop (« Papa mambo », 1978).*

Dans « Tueur de frigo » (1994), Richard Gotainer chante le désespoir d'un homme qui devient boulimique depuis que sa belle l'a quitté : *Combien j'ai zigouillé/La nuit, à l'arme blanche/De desserts vanillés/De pain d'épices en tranches ?/[]/Tueur de frigo/Killer de choco/Preneur de kilos/[...]/Je bouffe à en mourir/Arrête-moi de grossir/*

Please, reviens, honey, reviens/Quand t'es pas là... j'ai faim.

Enfin, pour clôturer ce voyage au pays des douceurs en tous genres, citons un extrait de « La femme chocolat » (2005) d'Olivia Ruiz, délicieuse pépète qui exprime bien, de manière sensuelle, l'ambiguïté entre le plaisir de se goinfrer de chocolat et la culpabilité qui va avec : *Taille-moi les hanches à la hache/J'ai trop mangé de chocolat/[]/Au bout de mes lèvres entrouvertes/Pousse un framboisier rouge argenté/Pourrais-tu m'embrasser pour me le couper/[]/Laisse fondre mes hanches Nutella.*

• Guillaume Duthoit •
LA BOÎTE À TARTINES



RÉFÉRENCES :

- *Les nuits d'une demoiselle* - NR2413 - Colette Renard – 1963
- *Les bonbons* - NB7193 - Jacques Brel – 1964
- *Bubble Gum* - NB0803 - Brigitte Bardot – 1965
- *Les sucettes* - NG0549 - France Gall – 1966
- *La confiture* - NF7673 - Les Frères Jacques – 1973
- *Un chausson aux pommes* - NJ6752 - Michel Jonasz – 1978
- *Chocolat et cerise* - NL0527 - Gilbert Laffaille – 1978
- *Papa mambo* - NS6789 - Alain Souchon – 1978
- *Banana Split* - NL5121 - Lio – 1980
- *Chocolat brun* - NM1734 - Isabelle Mayereau – 1980
- *Mistral gagnant* - NR2512 - Renaud – 1985
- *Le nougat* - NF6593 - Brigitte Fontaine – 1990
- *L'amour c'est du bonbon* - NG6311 - Richard Gotainer – 1990
- *Tiramisu* - NM2007 - David McNeil – 1991
- *Tueur de frigo* - NG6316 - Richard Gotainer – 1994
- *Dugenou* - NF3044 - Thomas Fersen – 1999
- *La femme chocolat* - NR8152 - Olivia Ruiz - 2005
- *L'amour au four* - NL2340 - Guillaume Ledent – 2007
- *Félix* - NF3052 - Thomas Fersen - 2011

VOIR AUSSI : DOCUMENTAIRES SUR LE CHOCOLAT

- *Chocolat, mon amour* - TL2042 - Christophe Fraipont – Les Films de la mémoire – 60' – 1996 : L'histoire de la fabrication du chocolat, de Bruxelles à Paris, de la praline au chocolat de luxe à l'heure de l'autorisation d'utilisation des graisses végétales autres que celle du cacao.
- *Voyage au cœur du chocolat* - TK9581 - Sophie Mitrani & Nicolas Ubelman – Staraya Films – 110' – 2007 : découvrir le métier de chocolatier et les méthodes de fabrication en 5 films.
- *C'est pas sorcier - Cacao et chocolat* - TT6605 - France 3 & Riff Production – 26' – 1999 : un épisode de l'émission pédagogique C'est pas sorcier sur le chocolat depuis la récolte des graines jusqu'à la confection de bonbons.



9 LE PLASTIQUE, C'EST PAS SYSTÉMATIQUE!

| emballages | plastique | toxicité des contenants |



TJ1246 - Floriane Devigne – Productions de l'œil Sau – 53' - DATE

Floriane a grandi en Suisse. A son arrivée en Belgique, elle découvre un objet inconnu, typiquement belge : la boîte à tartines. Et la voilà qui se met à enquêter autour de cet objet qui nous est si familier qu'on en oublie qu'il est révélateur d'une époque, d'une condition sociale, de choix politiques. Ouvrez la boîte et c'est tout le portrait d'une société, la nôtre, que déroule la réalisatrice à travers des interviews glanées à travers notre pays, la fameuse boîte servant de lien entre tous ses utilisateurs. Joyeusement questionnée depuis sa production industrielle à son utilisation, la boîte devient le descripteur ludique de cette Belgique catholique, ouvrière et industrielle, qui met sa nourriture en boîte et peut-être plus que cela...



NOTRE POISON QUOTIDIEN

TN5631 – Marie-Monique Robin – Arte – 105' – 2010

Enquête rigoureuse auprès de l'industrie chimique qui distille dans nos assiettes, discrètement mais avec obstination, un poison quotidien: conséquences avérées mais opacité de l'industrie agro-alimentaire et des décideurs politiques.



LA GRANDE INVASION

TN3501 – Stéphane Horel – Mosaïque films – 52' – 2010

Dynamique et très accessible, le film alerte sur l'effroyable quantité d'objets en plastique de notre quotidien dont les composants chimiques s'infiltrent dans notre organisme et en perturbent le fonctionnement. Des interviews scientifiques en anglais sous titrées sont entrecoupées d'animations amusantes et synthétiques qui aident à la compréhension tout en donnant du rythme.



HOMO TOXICUS

TN3841 – Carole Poliquin – Les productions ISCA – 87' – 2007

Chaque jour, des tonnes de substances toxiques sont libérées dans l'environnement. Elles s'infiltrent et s'accumulent dans nos corps et celui des autres êtres vivants. Avec quelles conséquences? La réalisatrice enquête avec rigueur et humour à partir de ses propres analyses de sang. Les conclusions sont troublantes et remettent en question notre mode de vie.





CONNAITRE SON PLASTIQUE

Diverses formules de plastique existent aujourd'hui dont les propriétés diffèrent. La plupart des objets possèdent un numéro imprimé sur le fond qui permet de connaître le nom du polymère et ainsi ses propriétés de recyclage et le risque de migration des additifs polluants qu'il contient vers le contenu.

Les objets portant les numéros 1, 3, 6 et 7 sont les plus susceptibles de laisser migrer des plastifiants toxiques. Il s'agit en général de perturbateurs endocriniens ou de substances cancérigènes. Préférez donc les plastiques 2, 4, 5 et 7 PLA.



PETE OU PET (POLYÉTHYLÈNE TÉRÉPHTALATE)

- Utilisé dans la fabrication de bouteilles, vêtements, pinceaux, tapis, etc. Emet du trioxyde d'antimoine (risque pour la santé).



PVC OU V (POLYCHLORURE DE VINYLE)

- Utilisé dans la fabrication de tuyaux, châssis de fenêtres, jouets, rideaux de douche, revêtements de sol, isolation de câbles, poches de plasma sanguin, bouteilles non alimentaires, etc. Contient des phtalates (risque pour la santé : perturbateur endocrinien).



PS (POLYSTYRÈME)

- Utilisé dans la fabrication d'emballages à usage unique, accessoires de bureau, jouets, panneaux isolants, certains contenants alimentaires (styrofoam : tasse de café, nourriture à emporter, etc.). Dégage du styrène (risque pour la santé : perturbateur endocrinien).



7 : AUTRE POLYCARBONATE, ACRYLIQUE, NYLON, ETC.

- Utilisés dans la fabrication des boîtes de conserve (pellicule de protection). Contient du bisphénol A (risque pour la santé : perturbateur endocrinien).



HDPE OU PEHD (POLYÉTHYLÈNE HAUTE DENSITÉ)

- Utilisé dans la fabrication de parois épaisses : certaines bouteilles (lait, etc.), poubelles, tuyaux agricoles, conteneurs d'acide, jouets, bouchons, etc.



LDPE OU PEBD (POLYÉTHYLÈNE BASSE DENSITÉ)

- Utilisé dans la fabrication de sacs et films plastiques.



PP (POLYPROPYLÈNE)

- Utilisé dans la fabrication de pièces de voiture, fibres géotextiles et industrielles, pots de yaourt, plats pour micro-ondes, meubles de jardin, bouchons, etc.

7 PLA

- Les bio plastiques biodégradables élaborés à partir de maïs, pommes de terre, canne à sucre, etc.





L'INVASION DU PLASTIQUE

Depuis la seconde moitié du 20^{ème} siècle, le plastique a progressivement remplacé le verre, le métal, le bois et le carton pour s'imposer partout. La diversification et la spécification de ses propriétés font de lui une matière qui s'adapte à tous les besoins de l'industrie ainsi qu'à nos désirs les plus fantaisistes (formes, couleurs, parfums, etc.). Ses applications vont du ludique aux usages alimentaires et médicaux.

Historiquement, les premiers plastiques résultent de la transformation de polymères naturels (caoutchouc, cellulose et caséine). La création de la bakélite en 1907 marque le début des plastiques issus de polymères synthétiques. Depuis cette date, de nombreux nouveaux types sont régulièrement inventés. Ils résultent de la transformation du pétrole auquel sont ajoutés des charges qui diminuent les coûts de production, des plastifiants (pour le rendre par exemple plus flexible) et des additifs qui en modifient ou améliorent les propriétés. Grâce aux additifs, le plastique se plie à toutes les exigences. Ils sont colorants, agents antistatiques, ignifugeants (retardateurs de flamme), gonflants pour obtenir un effet mousse, solvants, assouplissants, fongicides, biocides, bactéricides, stabilisants, lubrifiants ou à l'inverse, promoteur d'adhésion, etc.

Cette omniprésence invisible ne laisse pas percevoir à quel point le plastique est entré dans nos vies. Non content d'avoir infiltré nos foyers, le plastique a franchi la barrière de notre intimité et des molécules qu'il contient se sont infiltrées dans nos corps. On les retrouve dans les

liquides biologiques (sang, urine, liquide amniotique, lait maternel, etc.) et dans les tissus des individus et des fœtus. Elles perturbent les mécanismes complexes, notamment le système reproducteur. Par ailleurs, les matières plastiques comptent parmi les matériaux les plus difficiles à recycler et posent un important problème de déchets.

• **Frédérique Müller** •



RÉFÉRENCES

- *Accros au plastique (Addicted to plastic)* - TM0251 et TM0655 - Ian Connacher - Cryptic Moth Production - 85' - 2007
- *La grande invasion* - TN3501 - Stéphane Horel - Mosaïque films - 52' - 2010
- *Notre poison quotidien* - TN5631 - Marie-Monique Robin - Arte Editions - 145' - 2010



LE POINT SUR LES LABELS

Certains produits alimentaires sont approuvés par des labels de qualité identifiables via leur logo apposé sur l'emballage. Les labels sont aujourd'hui nombreux, aussi nombreux que critiqués en raison des aspects dont ils ne s'occupent pas toujours (économique, environnemental, sanitaire ou qualitatif) ou des critères jugés trop peu contraignants. Voici un petit tour d'horizon des labels les plus courants.

AGRICULTURE BIOLOGIQUE

→ **AB** : label français créé en 1985 qui garantit : la non-utilisation d'intrants chimiques (engrais, pesticides, antibiotiques, additifs, etc.), un taux d'organisme génétiquement modifié inférieur à 0,9 %, le non recours à la stérilisation par irradiation, aux hormones de croissance et antibiotiques et l'utilisation de terrain de culture n'ayant pas reçu de produit d'origine chimique depuis généralement au moins 3 ans, élevage en plein air des animaux. Les produits transformés labellisés AB doivent contenir au moins 95 % d'aliments d'origine biologique. Le label n'impose pas de critère économique ou social. Il s'est aligné sur le label européen en 2010.

→ **Bio-cohérence** : en réaction au nouveau cahier des charges européen, le label Bio-cohérence est né et reprend les critères du label AB, plus contraignant que le label européen (taux, pourcentages, critères quantitatifs plus stricts et interdiction de certains produits et pratiques supplémentaires).

→ **Le label bio européen** : label européen instauré en 2010 définissant un standard européen pour l'agriculture biologique fondé sur le plus petit dénominateur commun entre les différents labels bio des différents pays. Il est moins contraignant que le label AB tel qu'il existait avant 2010. Il ne comporte pas de critères sociaux ou économiques.

→ **Biogarantie** : label belge qui garantit une agriculture biologique et le respect d'un minimum de critères sociaux.

→ **Nature et progrès** : label d'agriculteur biologique belge et français promouvant la proximité entre le producteur et le consommateur.

→ **Déméter** : label des exploitations travaillant en biodynamie.

→ **Bio équitable organic fair trade & ecocert équitable** : certains labels comme ceux-ci combinent les critères d'agriculture biologiques aux critères sociaux (conditions de travail, rémunération des travailleurs, etc.). Ils sont encore peu nombreux.

VÉGÉTARIEN

→ **V label** : label garantissant un aliment convenant au régime végétarien (ne contenant ni viande ni poisson). L'audit accordant ce label est effectué en Belgique par l'EVA (Ethisch Vegetarisch Alternatief asbl).

→ **Vegan** : label garantissant une alimentation ne contenant aucun produit animal (produit végétarien ne contenant ni produit laitier, ni œuf).



VIANDE ET POISSON

- **Certus, Meritus et BCV**: pour le porc, le bœuf et le veau : garantissant la traçabilité de la viande belge et un certain nombre de critères de qualité portant essentiellement sur l'hygiène.
- **Label rouge** : pour la viande française.
- **MSC (Marine Stewardship Council)** : label de qualité indépendant établissant des critères pour une pêche durable (respect des stocks et de l'écosystème).



PROTECTION DES TERROIRS ET SAVOIR-FAIRE

- **AOC (Appellation d'Origine Contrôlée) & AOP (Appellation d'Origine Protégée)** : label protégeant un produit lié à un territoire particulier créé en 1924. Il garantit l'origine d'un produit traditionnel, issu d'un terroir et d'un savoir-faire spécifiques. Les produits sous AOC répondent à un cahier des charges validé par un ministère et répondent aussi à certains critères en matière de bien-être des animaux d'élevage.

COMMERCE ÉQUITABLE

- **Max Halebaut / Oxfam / Fairtrade / Maya**: labels avec des critères économiques, écologiques et sociaux (bonnes conditions de travail, un impact limité sur l'environnement et offre une rémunération correcte pour le producteur et sa communauté).

LES LIEUX OÙ SE RENSEIGNER :

- Sur les AMAP, GAS et GAC : le RABAD à Bruxelles (réseau bruxellois pour une alimentation durable) & Nature et Progrès pour la Belgique
- Site info label.be : liste des labels présents sur le marché belge par secteur (alimentation, énergie, etc.).
- Le site ecoconso.be
- biowallonie.be
- natpro.be



LA GRANDE INVASION

Réalisé en 2010, ce documentaire s'inscrit dans la suite des investigations de la réalisatrice Stéphane Horel qui s'était déjà penchée sur le sujet en 2007 avec le livre : « La grande invasion, enquête sur les produits qui intoxiquent notre vie quotidienne ».



Depuis la parution du livre, les doutes de nombreux scientifiques sur la nocivité des additifs au plastique semblent se confirmer. Le bisphénol A est par exemple désormais interdit dans les biberons en Europe bien qu'il reste autorisé partout ailleurs : boîtes de conserve, vaisselle en plastique, contenants alimentaires, emballage de produits d'hygiène, tickets de caisse, lunettes de soleil, appareils électro-ménagers, colle, cd, etc. Les pouvoirs publics légifèrent en effet par type d'application et non par substance... Au total, il existe environ aujourd'hui 85 000 molécules de synthèse sur le marché dont très peu ont fait l'objet d'étude. Mais aujourd'hui, des analyses de sang révèlent leur présence dans notre organisme. Elles se sont infiltrées et cette présence n'est pas sans conséquences.

Clair et bien documenté, le film permet de comprendre l'impact sur notre santé des substances issues de la pétrochimie avec les exemples du bisphénol A, des phtalates

et des retardateurs de flamme. L'ampleur de l'effet et la complexité des mécanismes contrastent avec le minuscule des molécules mais cela s'explique par la spécificité biologique des perturbateurs endocriniens qui peuvent avoir un effet même à très faible dose. Cette pollution

L'apparente inoffensivité des matières et des pratiques est dévoilée

continue est dissimulée dans une multitude d'objets du quotidien dont aucune famille ne fait aujourd'hui l'économie. Avec le film, l'apparente inoffensivité des matières et des pratiques est dévoilée. En guise d'introduction aux chapitres, des objets usuels s'accumulent jusqu'à remplir tout l'écran, ils changent

alors de statut : le familier devient menace, l'objet devient multitude. De plus, les molécules sont personnifiées (yeux, bouche, attitude, presque une voix, etc.). L'invisible est ici incarné par des personnages agités à l'allure de virus. L'iconographie presque enfantine confère aux personnages le statut de « méchants » qui prennent d'assaut le corps de victimes innocentes (femmes enceintes et fœtus).

Le recours récurrent à des publicités des années 50 et 60 instaure par l'image un lien avec l'histoire. Le dispositif du film plonge ainsi le discours sur les méfaits des additifs au plastique dans l'ombre de l'après-guerre, quand la consommation a été érigée en modèle économique. S'ouvrent alors à la discussion quelques évidences telles que « l'évolution technologique comme intrinsèquement porteuse de progrès » et en filigrane celle « du modèle de consommation comme fondement de notre modèle économique et social ».

Le documentaire alterne les interviews d'experts sur fond noir, qui inductent posément un questionnement tout en confirmant par l'image la sobriété et le sérieux des informations, et de vieilles publicités combinées à des animations en papier collé qui illustrent de manière plus frénétique le processus de contamination de l'organisme. Ces séquences d'animation aux vertus plutôt ludiques et humoristiques dénoncent un système en le parodiant et en colorant le

discours des scientifiques. Le ton décalé renvoie à l'absurdité du prix à payer en termes de santé d'un confort matériel souvent inutile. En guise de réponse : le devoir d'information des scientifiques est mis en avant tandis que l'appel au changement est adressé aux pouvoirs publics.



Lors des animations qui ponctuent le film de respirations amusantes autant qu'inquiétantes, les visuels amènent le spectateur à s'identifier au statut de cobaye de laboratoire en anthropomorphisant les souris. Ainsi, côte à côte, nous regardent incrédules la femme et la souris, toutes deux gestantes, portant les mêmes vêtements, étant de même taille et portant toutes deux un nez rouge, signal témoin de leur contamination. Le documentaire laisse le spectateur sur un sentiment mixte d'inquiétude (évidence du lien entre les polluants et

Les visuels amènent le spectateur à s'identifier au statut de cobaye de laboratoire

le risque de développer certaines maladies), d'impuissance (seule, l'action individuelle ne suffit pas), d'emprisonnement (difficulté de renoncer aux objets de consommation pointés du doigt par le réalisateur) et de dépendance (action/décision des pouvoirs publics). Il trouve sa place à travers le questionnement à l'issue d'un film qui ne laisse pas indenne.

• Frédérique Müller •



DÉCODER L'ŒUF

Savoir lire le code imprimé sur l'œuf permet de faire le choix d'un certain type d'élevage au-delà des photos et des expressions parfois trompeuses de l'emballage.

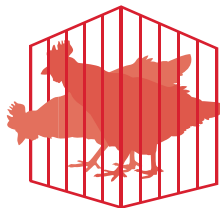
«0BE TSE 01»

Le premier chiffre désigne les modes d'élevage :



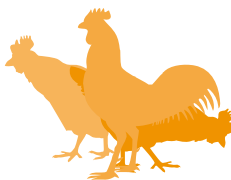
3 : POULES ÉLEVÉES EN BATTERIE HORS SOL

- Dans des cages dites conventionnelles (en moyenne 18 poules par m²) : pose un problème en termes de bien-être animal lié au confinement des animaux (incapacité à se mouvoir) et dont la croissance est artificiellement forcée par un système d'éclairage.



2 : POULES ÉLEVÉES AU SOL

- Élevage intensif sans cages mais dans des bâtiments sans accès à l'extérieur (en moyenne 9 poules par m²).



1 : POULES ÉLEVÉES EN PLEIN AIR

- Les animaux ont accès à l'extérieur (au moins 2.50 m² par animal de terrain).



0 : CORRESPOND AUX CRITÈRES DE L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE AB

- Élevage en extérieur, alimentation bio des poules à 90 % et qualité des installations extérieures pour les animaux.

INDEX DES FILMS DOCUMENTAIRES

4 saisons pour un festin	108
40 recettes autour du monde de Julie cuisine	108
À boire et à manger	116
À la découverte de l'agriculture biologique	41, 91
Accros au plastique	135
Agroforesterie, produire autrement	40
Alix au pays des gènes	74
Alerte dans nos assiettes	123
Au cœur de la proximité	79
Bébé bio	79
Bio et compagnie, vers une autre agriculture	116
Bio-attitude sans béatitude	43, 79
Bonbons, c'est si bon	116
Bovines, la vraie vie des vaches	11, 24
Cacao et chocolat	116, 129
Ces fromages qu'on assassine	90
Chocolat, mon amour	129
Comment vaincre la faim dans le monde	116
Cuisine de chef, la science des saveurs	116
Cultivons la terre	41
Cultures en transition	40, 47
Dog news	116
Du blé au pain	116
El ejido	9
Entre les Bras, la cuisine en héritage	108
Fair kids	116
Fruits et légumes, un jardin extraordinaire	116
Globe cooker	108
Herbe	11, 32, 34
Homo toxicus	133
Je mange donc je suis	47
Je préfère manger à la cantine	113
Jean-Pierre Coffe, ce que nous mangeons	108
La bio-utopie	79, 80
La boîte à tartines	132

La clé volée de la cité du grain	74, 90
La clef des terroirs	43
La cuisine des cantines	113
La filière viande	116
La fin des haricots	74
La grande invasion	133, 135, 138
la magie des haies	41
La main au-dessus du niveau du cœur	10, 11, 12, 18
La nutrition : mangeons équilibré	116
La vie moderne	37
Le champ des possibles	33
Le mercure monte	71
Le monde perdu	54
Le monde selon Monsanto	67
Le secret des crétois	122
Le sel, de la mer à la terre	116
Le solfège du légume	108
Le fertile	41
L'économie du goût	29
Les alimenteurs	29, 122
Les damnés de la mer	71
Les glaneurs et la glaneuse	49
Les moissons du futur	47
Les poissons ont le mal de mer	71
Les produits laitiers	116
Les tomates voient rouge	91
L'herbier gourmand de Marc Veyrat	108
L'huile d'olive, l'huile aux trésors	116
L'invention de la cuisine	105, 108
L'ortie fée de la résistance	66
Lovemeatender	11
Main basse sur le riz	9
Manger tue	123
Manon, Charlotte et Pompadour, histoires de pommes de terre	91, 116
Mouton 2.0	11
Nos enfants nous accuseront	112, 114
Notre pain quotidien	8, 10, 25

Notre poison quotidien	133, 135
Obésité, nous risquons gros	116
OGM : du rififi dans les gènes	116
On est foutu, on mange trop	8
Pas de pays sans paysans	33
Paysans, 60 ans de révolution	37
Pesticides : attention danger	67, 116
Pesticides, mon amour	66
Profils paysans	37
Quand un pays a faim	116
Qui parle de breveter le vivant ?	74
Se lécher les babines	91
Slow food	79
Solutions locales pour un désordre global	40, 43, 46, 56
Sucre	116
Super size me	123
Symphonie paysanne	37
Taste the waste	48
Terre vivante	41
The end of the line	71
The future of food	67
The real dirt of farmer John	43
Tous au Larzac	68
Un autre horizon	43, 78
Vache de guerre	10, 33
Vers un crash alimentaire	9
Vers une restauration collective, bonne, propre et juste	113
Voyage au cœur du chocolat	129
Cochonailles	82
Des abattoirs à abattre	15
Estoffinade	82
Potage et potager	82
U.H.T. : Ultra haute température	28

INDEX DES FILMS DE FICTION

9 semaines et demi	97
Amore	94
Ange	97
Apollo 13	27
Biquefarre	39
Blanche neige et les sept nains	97
C'est quoi la vie	38
Charlie et la chocolaterie	125
Chimes of Midnight	94
Cuisine et dépendances	92
De Vlaschaard	38
Downton Abbey	94
Estomago	97
Farrebique	39
Festen	94
Forest Gump	125
In the mood for love	97
Indian Palace	125
La charcuterie mécanique	29
La grande bouffe	92, 95, 98
L'aile ou la cuisse	27
L'amour en l'an 2000 - Anticipation	28
Le chocolat	124
Le cuisinier, le voleur, sa femme et son amant	95
Le dernier jour	124
Le festin chinois	96
Le festin de Babette	95
Le parfum : histoire d'un meurtrier	97
Le roi de l'évasion	38
Le sens de la vie	124
Le souper	92
Le ventre de l'architecte	95
Les émotifs anonymes	124
Los olvidados	98
L'ultime souper	97

Merci pour le chocolat	125
Que la bête meure	94
Ratatouille	115
Salé, sucré	96
Soleil vert	28
Sweet Movie	124
Tampopo	95
Tian bian yi duo yun	98
Trouble every day	97
Une hirondelle a fait le printemps	38
Wall E	29

INDEX DES ALBUMS MUSICAUX ET DES CHANSONS

Banana split	128
Bolivie : musiques calendaires des vallées centrales	54
B Brésil : Enauene-naue et Nhambiquara du Mato-Grosso	54
Bubble gum	128
Bulgarie : musique de tradition pastorale	54
Chocolat brun	127
Chocolat et cerise	126
Collection universelle de musique populaire	53
Corée : chants rituels de l'île de Chindo	55
Correvano coi carri	54
Dugenou	127
Félix	127
Femmes de la plaine du Pô	51
Ganga : les musiques du Gange	55
Géorgie : chants de travail - chants religieux	55
Harvest Song	53
Indonésie : chants des îles des Flores et Solor	55
Italian treasury	54
Kalashchan : rural and urban traditional music from Armenia	55
La confiture	127
La femme chocolat	129
L'amour au four	127

L'amour, c'est du bonbon	126
Le nougat	127
Les bonbons	126
Les fabulettes	117
Les nuits d'une demoiselle	128
Les pieds dans le plat	117
Les sucettes	128
Meenyirigi : music of Senufo et Minianka in Mali	55
Mistral gagnant	126
Nord-Cameroun : musique des oudeme, au rythme des saisons	55
Papa mambo	129
Polyphonies vocales des aborigènes de Taïwan	55
Riz amer	54
Sénégal : musique des Peul et des Tenda	55
Taquile, île du ciel : musique du lac Titicaca	53
The voice of the people : the life of rural working men and women	54
Tiramisu	127
Traditional music of Peru	53
Traditional music of the world : folk music of Calabria	54
Trasos-montes : chants du blé et cornemuses de berger	55
Tueur de frigo	129
Un chausson aux pommes	126

INDEX DES TEXTES ET ARTICLES PAR THÈMES

Agriculture biologique	40, 78, 80, 90, 112, 116, 136
Agroforesterie	40
Bien-être animal	12, 15, 18, 24, 25, 34, 70, 136, 140
Biodiversité	46, 66, 90, 108, 116
Déchets	48, 134, 135
Impact sur le climat	10, 25, 32, 34, 40, 46, 56, 86, 116, 136
Goût et plaisir	27, 78, 82, 85, 90, 92, 94, 97, 105, 108, 116, 117, 128, 136
Localité et saisonnalité	40, 46, 50, 56, 78, 80, 86, 108
Modèle industriel et travail agricole	8, 10, 12, 15, 18, 25, 32, 34, 38, 39, 46, 56, 57, 68, 134
OGM et semences	33, 41, 66, 74, 90, 116, 136
Pesticides et additifs	66, 123, 132, 134, 135, 136
Plastique	132, 134, 135, 138
Poisson	70, 136
Préparation des repas	90, 94, 97, 99, 105, 108, 112, 114, 122, 124, 132
Rapports Nord-Sud et souveraineté alimentaire	46, 56, 116, 136
Restauration collective	112, 114
Santé	116, 122, 132, 135, 136, 138
Sol	40, 46, 56
Sucreries	116, 117, 124, 126
Viande	8, 10, 12, 15, 18, 24, 25, 116, 136
Vin	42

CRÉDITS - LA BRIGADE

Chef de cuisine (conception) : Frédérique Müller - frederique.muller@pointculture.be

Seconds de cuisine (équipe de conception) : Christel Depierreux, Marie-Sophie Du Montant, Anne Versailles, Bruno Hilgers

Chef de partie (rédacteurs) : Michael Avenia, Etienne Bours, Yves Collard (Media animation), Catherine De Poortere, Philippe Delvosalle, Benoit Deuxant, Guillaume Duthoit Yannick Hustache, David Mennessier, Frédérique Müller, Danielle Rivière, Anne Versailles

Editeur responsable : Tony de Vuyst

Sauciers : Marie-Hélène Grégoire (graphisme et mise en page), Cécile Habran (illustration et mise en page), Uli Westphal (photographies)

Ce que nous mettons dans nos assiettes, ce sont des vitamines, des minéraux et des protéines, un peu trop de sel parfois, trop de graisse souvent et au passage quelques résidus de pesticides.

Ce sont aussi des saveurs, des odeurs, des textures et des couleurs, fruits de plusieurs heures de travail en cuisine ou réchauffés quelques secondes au four à micro-ondes, faute de temps, d'inspiration ou d'envie.

Ce sont encore des histoires, celles dont on se souvient, celles qu'on transmet à ses enfants, celles que la société véhicule à travers les modes de production et de consommation, celles d'une civilisation.

Ce sont enfin des habitudes, des contraintes, des valeurs, des choix, des croyances et des questions aussi.

PointCulture propose ici une sélection de formes et de propos variés : de l'enquête au documentaire sonore, des chants de travail au cinéma de fiction, des films, des documentaires et des musiques, accompagnés d'interviews de réalisateurs, d'analyses, de réflexions et de quelques recettes et fiches pratiques. Le tout pour déconstruire, reconstruire, réinvestir l'imaginaire de la nourriture et se réapproprier les représentations afin de retrouver le goût du choix et le plaisir du goût.

PAR CHAPITRE



Double page de sélection de documentaires



Focus média : analyse d'un film



Focus thématique : réflexion sur un thème au départ de quelques références



Interviews : entretiens et recueil de propos de réalisateur



Sélections : sélection de quelques références autour d'un thème



Fiche : informations pratiques