

Les yeux sur le plat



LES YEUX SUR LE PLAT

Un parcours en images de la graine à l'assiette

Direction du projet

Claude Janssens,
Directeur général de la Médiathèque

Équipe de réalisation

Frédérique Muller, Alain Degehet, Bruno Hilgers

Une réalisation de la Médiathèque de la Communauté Française de Belgique, asbl,

www.lamediatheque.be

lamediatheque@lamediatheque.be

Tous droits de reproduction, totale ou partielle, sous quelque forme que ce soit,
réservée pour tous pays, sauf autorisation écrite de l'éditeur.

La Médiathèque, juin 2010

Éditeur responsable

Claude Janssens

Place de l'Amitié, 6 - 1160 Bruxelles
D/2010/3590/07 ISBN 2-87147-417-3

la médiaTHÈQUE

Table des matières

Quand le volcan révèle la fragilité de l'assiette	5
La graine... ..	8
...l'agriculture... ..	24
...et l'assiette	40
Index des titres	47
Le Service éducatif	49
Le réseau de prêt	51

Quand le volcan révèle la fragilité de l'assiette

Suite à l'éruption du volcan islandais l'Eyafjöll en avril dernier, les avions sont restés cloués au sol pendant quelques jours et cela a suffi à perturber les rouages d'un mégasystème planétaire de circulation des personnes et des biens. Autrefois, redoutées par les anciens, les éruptions volcaniques révèlent la puissance des entrailles de la terre mais ces dernières ont perdu leur caractère sacré pour n'être plus aujourd'hui qu'un caprice de la planète. Face à cette éruption, le monde est partagé entre amusé et révolté qu'un tel chaos puisse être déclenché par un nuage de cendres. Ces manifestations des forces de la nature sont pourtant parfois l'occasion de repenser notre relation au monde. Les conséquences de ce « caprice » ou de cet accident devraient également nous faire réfléchir et nous amener à percevoir la fragilité d'un système fondé sur l'échange continu de marchandises à l'échelle de la planète grâce à l'utilisation quasi exclusive d'une seule ressource énergétique : le pétrole.

Un exemple avec l'alimentation, un sujet qui nous concerne tous, quotidiennement, et qui permet une réflexion globale sur tout le système. Une semaine de paralysie du trafic aérien et les étalages de nos centres commerciaux s'appauvrissent. Mais que se passe-t-il ? Il se passe que notre alimentation, vient de plus en plus loin et est majoritairement transportée par avion. L'avion, qui assure 40 % des échanges internationaux, est le symbole de la puissance de cette énergie fossile qui permet de défier les limites de l'espace et du temps. Mais face à ce fantasme humain de transgression des limites qui rappelle le mythe d'Icare, la nature nous rappelle à l'ordre et nous montre que le système dans lequel nous évoluons s'avère être finalement extrêmement fragile.

Face à ce constat peu rassurant pour l'avenir, une porte s'ouvre vers un autre monde possible. Loin du refus des contraintes que nous impose la nature, certains s'engagent au contraire dans le retour volontaire et pensé au rythme des saisons, aux circuits courts qui réduisent les transports, au temps qui passe et dont les végétaux ont besoin pour grandir

sans être dopés aux dérivés de l'industrie de la pétrochimie. Des agriculteurs et des consommateurs œuvrent ainsi pour la construction d'un autre modèle basé sur la coopération et le respect de l'environnement par opposition à la compétition et à l'exploitation des ressources naturelles. Un modèle qui trouve un écho direct dans les assiettes de nos repas quotidiens et que nous pouvons tous décider de soutenir ou non à travers nos choix de consommateurs.

Pour tourner autour de l'assiette et faire le tour des thématiques liées à l'alimentation sous des angles variés, la Médiathèque vous propose une sélection de médias en trois chapitres :

1. La graine : un chapitre du commencement et au commencement était la graine. La graine et les questions de biodiversité, de préservation du sol, d'intrants chimiques, de pollution et d'alternatives (dont l'agriculture biologique).

2. L'agriculture : après la graine, la production, l'alimentation mondiale et le travail de l'agriculteur (évolution, conditions de travail, gestion et pérennité des exploitations, etc.), la question de l'industrie alimentaire et des OGM.

3. L'assiette : et pour terminer le chapitre final avec l'arrivée dans l'assiette et les questions de santé, de goût, de cuisine et de terroirs.

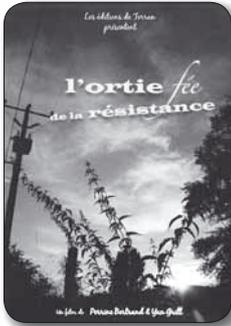
Frédérique Muller

Responsable de la collection Éducation à l'Environnement

La graine...

1





L'ortie, fée de la résistance

102' ; 2008 ; Perrine Bertrand & Yan Grill ; Editions du Terran TO5853

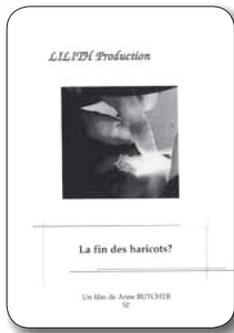
Un documentaire critique sur la loi d'orientation agricole promouvant les préparations naturelles dans l'agriculture composé d'images de terrain commentées et d'interviews en français.

En France, un projet de loi d'orientation agricole a été adopté en décembre 2005. Il comporte une série de mesures rendant impossible l'utilisation de préparations à base de produits naturels dans l'agriculture. L'ortie devient alors le symbole de la lutte des jardiniers et agriculteurs qui l'utilisaient jusque-là ainsi que celui des chercheurs qui en étudiaient les vertus. Le film présente l'historique de la lutte sur un ton poétique et militant, une ode à l'indépendance en réaction à l'uniformisation des pratiques.

Le film n'est pas une démonstration scientifique des vertus de l'ortie mais un réquisitoire pour défendre des pratiques agricoles traditionnelles et des préparations à base de produits naturels. Le propos est soutenu par des militants, des passionnés, des convaincus qui parlent avec spontanéité de leur quotidien et de leur expérience personnelle en matière d'utilisation de purins d'ortie pour diverses applications. Cette spontanéité et cette sincérité expliquent d'ailleurs quelques informations incomplètes lancées un peu rapidement dans le documentaire. Mais l'ortie n'est qu'un cas pour dénoncer une loi qui « interdit tout ce qui n'est pas autorisé » et qui promeut l'utilisation de produits chimiques souvent dangereux au détriment des préparations naturelles devenues hors la loi. Face à cette Loi d'orientation agricole votée en 2005, des agriculteurs s'organisent pour défendre leur savoir et leurs choix. Le film promeut l'idée d'un mouvement citoyen qui défend ses intérêts et se bat contre une uniformisation des pratiques, le tout sur un ton poétique, militant et souvent humoristique. Malgré quelques longueurs, le film est intéressant dans son intégralité et suscite la réflexion lors de nom-

breuses séquences. Le documentaire s'ouvre sur des personnages qui peuvent sembler marginaux puis embraye sur une réflexion qui nous concerne tous : fiabilité des lois censées protéger le consommateur, protection de l'environnement et recours à des produits chimiques dans la production alimentaire. Il faut noter que les bonus sont intéressants car ils donnent enfin après le film la fameuse recette précise du purin d'ortie et quelques autres... Le dvd est également accompagné d'un livret qui présente chaque intervenant par une courte biographie.

3^e cycle du secondaire



La fin des haricots

52' ; 2005 ; Anne BUTCHER, LILITH PRODUCTION – TP3581

Une critique du modèle industriel et de la standardisation qui conduisent à la réduction de la biodiversité alimentaire.

Que mettrons-nous demain dans nos assiettes ? C'est la question que pose le film en rencontrant des agriculteurs traditionnels opposés à l'agriculture industrielle qui fait appel à des produits de laboratoires. Le principe de sélection et de croisement des variétés est notamment discuté pour dégager une opposition

entre une agriculture traditionnelle qui préserve la diversité inhérente au vivant et qui permet aux plantes de conserver une capacité d'adaptation et une agriculture industrielle qui produit des semences homogènes destinées à être intégrées au grand catalogue officiel des semences.

Le film est construit selon une progression intéressante, à partir d'un démarrage un peu laborieux mais qui illustre le point de vue émouvant d'un paysan traditionnel. La réalisatrice établit ensuite une comparaison avec l'agriculture industrielle grâce à de nombreux témoignages. Le

point de vue du film est clairement exprimé et le résultat est une production engagée qui respecte toutefois le travail des industriels tout en démontrant que cette voie est une impasse. Un des passages les plus intéressants est sans doute celui concernant le recours au catalogue officiel des semences où comment ce recours participe d'une démarche purement commerciale coupée des considérations biologiques inhérentes au vivant. En tenant compte des aspects biologiques, éthiques, économiques du modèle industriel, le document fait un tour d'horizon des différentes facettes du problème sans toutefois les approfondir toutes. Le film est essentiellement focalisé sur le problème de la sélection des semences sur fond de réflexion autour de la production agricole en général.

2^e cycle secondaire



La filière bio (Envoyé Spécial)

26' ; 2004 ; Françoise VALLET & Frédéric BOHN ; FRANCE 2 – TL3761

Une enquête sur les coulisses de la filière bio constituée de rencontres avec des producteurs, des contrôleurs et des consommateurs.

Alertés par les différentes crises sanitaires, de plus en plus de consommateurs s'intéressent au bio. Un Français sur trois affirme en consommer régulièrement. Aujourd'hui le bio rassure et fait vendre. Toutes les grandes surfaces en proposent. D'où viennent ces produits ? Sont-ils réellement bio ? Des journalistes d'Envoyé Spécial mènent l'enquête au sein de la filière bio depuis la production jusqu'à l'assiette du consommateur. Rencontre avec des producteurs, des intermédiaires, des contrôleurs et des consommateurs.

Très bonne émission de sensibilisation et d'information sur les filières bio qui apporte une information pertinente pour l'utilisateur sur la crédibilité des labels et la qualité des produits bio. L'introduction, présentant avec humour la recette de la tarte aux pommes avec des produits industriels, constitue une excellente porte d'entrée en la matière, c'est un bon outil de sensibilisation et de réflexion sur la qualité de notre alimentation. La structure du document est claire, on remonte la filière depuis les lieux de consommation - restaurant et supermarché – en tentant de répondre aux questions clefs, posées en début d'émission : d'où viennent les produits bio ? Comment sont-ils contrôlés ? Sont-ils meilleurs pour la santé ? Pour faire une synthèse, certains éléments manquent tels une réflexion sur l'utilisation de produits de saison et le transport des denrées alimentaires, ainsi qu'une information sur les impacts (positifs) de l'agriculture biologique sur la qualité de l'environnement.

1^{er} cycle secondaire



La bio-utopie

43' ; 2009 ; Nathalie MAUFRAS & David SORIN ; L'OEIL A SES REFLEXES – TM1411

Un film qui défend l'agriculture biologique et qui s'interroge les fondements de la certification et des critères que celle-ci prend en compte et qui est composé d'images de terrain commentées et d'interviews en français

Le film s'interroge sur les pratiques en agriculture biologique par rapport aux fondements idéologiques de départ. Aujourd'hui les labels se sont entendus sur des dénominateurs communs minimums qui permettent de définir, d'après des critères techniques, une certaine pratique agricole qui n'a pas recours

aux intrants chimiques de synthèse. Depuis janvier 2009, une nouvelle réglementation européenne impose aux pays membres un cahier des charges commun en matière de culture biologique. La charte régissant le logo AB devient alors moins stricte, au nom de l'harmonisation européenne. Mais par rapport à une réflexion environnementale et éthique plus large, certains vides subsistent. Ainsi, on peut acheter des produits bio hors saison et acheminés depuis un autre continent ou cultivés de manière intensive. Le film préconise une réflexion pour aller plus loin dans nos critères de choix d'achat. Contrairement à ce que pourrait laisser penser le titre, il ne s'agit pas d'une critique de l'agriculture biologique qui serait une utopie, bien au contraire. Avec les derniers mots du film, on pourra d'ailleurs entendre que l'agriculture biologique pourrait subvenir aux besoins alimentaires de la planète. Le film illustre un point de vue en faveur du développement de l'agriculture biologique tout en se questionnant sur ce que cette appellation doit recouvrir exactement. Il fait le constat que l'uniformisation des labels au niveau européen a engendré un nivellement vers le bas, c'est-à-dire à la prise en compte du plus petit dénominateur commun dans les pratiques dites biologiques. Le niveau d'exigence est donc peu élevé par rapport à certains labels locaux existants et se limite actuellement à définir les critères techniques d'une pratique sans la situer dans un contexte plus global au niveau environnemental ou social. Ainsi certains aspects tels que l'agriculture intensive, le transport, le commerce équitable, etc. n'entrent pas en ligne de compte dans la certification.

Le film est construit autour de témoignages, ce qui peut donner une impression de plan un peu décousu. Mais ces témoignages illustrent bien toute la réflexion des personnes qui se sont engagées dans l'agriculture biologique pour des raisons qui dépassent les critères techniques de non utilisation de pesticides et d'engrais. Le film propose également un passage sur l'histoire de l'agriculture biologique qu'il est intéressant de relier au bonus numéro 2. Ce dernier aurait d'ailleurs mérité pour servir le message d'être intégré au film. Ces deux extraits permettent de placer les pratiques agricoles biologiques dans un contexte en évolution et de bien comprendre les difficultés qui limitent actuellement leur

expansion. Le film donne également envie de s'interroger sur le prix réel des produits issus de l'agriculture conventionnelle auxquels il faudrait ajouter les taxes liées à la politique européenne et sur les pratiques des grandes surfaces. Ces deux points sont simplement abordés mais ils sont bien amenés. Le principal intérêt du film est donc d'ouvrir à la réflexion pour placer le bio dans un cadre qui dépasse la santé pour le rendre plus cohérent d'une manière globale.

3^e cycle secondaire



À la découverte de l'agriculture biologique

67' ; 2009 ; Christophe JOLY ; PARALLÈLE PRODUCTIONS – TM0111

Une compilation de 5 documents courts autour de l'agriculture biologique complets, bien illustrés et didactiques sur chaque sujet : les sols, les aliments, la cuisine, le compostage et une vision pour l'agriculture.

1 - Le sol est un organisme vivant qui évolue et s'organise verticalement en plusieurs couches. La circulation entre ces couches est vitale pour maintenir une bonne fertilité chimique, physique et biologique. Un sol n'est donc pas un simple support qu'on peut enrichir en minéraux, c'est-à-dire qu'on peut limiter à sa dimension chimique. Il faut accepter que le système vivant soit complexe et trouver des modes de production agricole qui recombinent ces 3 éléments. Aujourd'hui certains sols ont atteint leur limite.

2 - Créées au Japon en 1960, les AMAP ont fait leur apparition en France en 2001 et s'étendent depuis. Les piliers de ces organisations sont : la proximité, l'absence de produits chimiques et l'importance du lien social

entre producteur et consommateur.

3 - Aujourd'hui, des cuisines de restaurants ou de collectivités locales se convertissent à l'agriculture biologique avec le souci de s'assurer que les produits soient locaux, dans un rayon de 100 km, et aient été produits sans apports chimiques mais aussi avec le souci du plaisir des sens et du contact humain.

4 - Il existe des solutions pour valoriser les 30 % de nos déchets organiques comme le compostage.

5 - Dans un contexte d'industrialisation intense, certains ont tiré la sonnette d'alarme face à la quantité des intrants chimiques injectés dans la production alimentaire. Le système occidental est basé sur la production et la consommation de produits industrialisés. L'agriculture biologique ouvre une autre voie et offre une alternative à condition qu'elle prenne en compte un ensemble de critères environnementaux et sociaux et se coupe de cette idéologie du marchand.

Cette série de documents courts autour de la filière biologique allie l'aspect didactique à l'aspect engagé pour une autre agriculture et une autre société. Il s'enracine dans le sol, sujet du premier documentaire puis développe jusqu'à la cuisine, une série de réflexions destinées à nous inviter à la prise de conscience et au changement de mode de consommation. La question de l'agriculture est ainsi envisagée sous un aspect éco-systémique: de l'écologie du sol à l'éco-socio système. Au-delà de la non-utilisation d'intrants chimiques, le bio est donc aussi question de collectivité, de saisonnalité, de circuits courts et de lien social où on prend son temps. Le bonus propose une interview de Pierre Rabbi qui permet de bien placer la question du bio au centre d'une réflexion plus large sur notre société et notre mode de vie.

2^e cycle secondaire



Bio-attitude sans béatitude

52' ; 2006 ; Olivier SARRAZIN ; REAL PRODUCTION – TM1401

Un documentaire au ton dynamique et souvent humoristique sur l'agriculture biologique composé d'interviews d'agriculteurs bio.

Nous sommes de plus en plus nombreux aujourd'hui à nous préoccuper sérieusement de ce qu'il y a dans nos assiettes. La surexploitation des surfaces cultivables et l'industrialisation de l'agroalimentaire ont appauvri et pollué les ressources naturelles de notre planète. Pesticides, engrais chimiques et farines animales ont contaminé nos aliments et notre santé n'est pas plus épargnée que l'environnement. Pourtant, une petite tribu d'irréductibles « Gaulois », résiste encore à la mondialisation du secteur paysan. Agriculteurs et éleveurs bio, ou biodynamiques, réseaux alternatifs de proximité, tous pratiquent des techniques d'exploitation et de distribution différentes. Ils respectent les saveurs, les hommes, la nature et génèrent de l'emploi et du lien social. Leur réussite dépend de nous, les consommateurs. Alors qu'attendons-nous pour soutenir cette filière novatrice? Sur le mode de l'enquête, ce film nous emmène à la découverte de 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. Et s'il fallait que nous mangions tous bio pour offrir un avenir à nos enfants? Sous une forme dynamique et avec un ton original pour un documentaire sur le bio, le film présente une série de témoignages qui sont autant d'occasions d'aborder des sujets liés aux enjeux de l'agriculture biologique. Les motivations du recours à cette pratique vont d'une volonté de préservation de l'écologie du sol à une remise en cause du rapport entre les pays du nord et les pays du sud. Le documentaire est militant. Il suscite la réflexion du spectateur sur ses pratiques de consommation

et insiste sur la dimension politique de ses achats. Il propose quelques actions simples comme le recours à la filière courte ou la cueillette des fruits mûrs. Le documentaire a en outre l'intérêt de présenter les différents types d'agriculture plus ou moins proches : biologique, raisonnée, intégrée, biodynamique. Cette présentation permet de mieux comprendre la définition et les fondements scientifiques et idéologiques de l'agriculture biologique. De courtes transitions ironiques qui se font le miroir de questions naïvement posées par un néophyte critique, accompagnées de petites illustrations amusantes à la craie sur un tableau noir, permettent d'enchaîner les témoignages et les enjeux avec une note d'humour. Le langage est par ailleurs très accessible. Le document transmet globalement un sentiment optimiste et encourageant. Il n'a pas pour but de confronter les points de vue en donnant la parole aux agriculteurs conventionnels et n'aborde pas les problèmes posés par le recours aux pesticides.



Nourrir la planète (C'est pas sorcier)

4 x 26' ; 2004 – 2008 ; France 3 – TT6739

Un coffret comprenant des émissions pédagogiques autour de l'alimentation dont une sur les principes de l'agriculture biologique et une sur les pesticides.

L'agriculture biologique représente actuellement un pourcentage encore faible dans les pratiques agricoles (moins de 5 % en France). Elle présente pourtant de nombreux intérêts sur le plan environnemental. L'émission passe en revue les grands principes de cette agriculture qui n'utilise pas de produits chimiques à la différence de l'agriculture conventionnelle. Ce numéro de C'est pas sorcier reste fidèle aux qualités pédagogiques habituelles : les détails sont bien illustrés, le vocabulaire est accessible, le ton

dynamique et la construction claire. Outre les principes de l'agriculture biologique qui sont bien expliqués, le document permet d'ouvrir la voie à d'autres pistes de réflexion comme les coûts de transport et les relations Nord-Sud. Il permet de poser de bonnes bases pour présenter le contexte et le fonctionnement de l'agriculture biologique mais ne constitue pas un document de promotion de la culture biologique. Il reste par exemple peu critique sur notre modèle de consommation alimentaire et trop simpliste sur la question du prix des produits biologiques en évacuant les questions de politique européenne.

Après la seconde guerre mondiale, les pesticides ont été massivement utilisés dans l'agriculture. L'émission passe en revue le rôle de ces produits et aborde les problèmes qu'ils posent du fait de leur impact sur la santé et l'environnement (déséquilibres dans les écosystèmes, cas des abeilles, etc.). Ce numéro de *C'est pas sorcier* offre une bonne synthèse des principes de base du fonctionnement des apports chimiques: pesticides, engrais et fongicides dans l'agriculture. L'aspect systémique des pesticides est bien expliqué, de manière très didactique, fidèlement à l'habitude de l'émission, en alternant utilisation de maquettes, d'images de terrain, d'interviews et de commentaires pédagogiques. Le ton du discours veut rester neutre et se limiter à une description factuelle. L'objectif de l'émission n'est ni polémique ni militant. Certaines images sont plus parlantes que le discours sur les dangers liés à l'utilisation de pesticides. Il est intéressant de noter qu'un discours rassurant est accompagné d'images qui montrent comment la vaporisation d'un produit chimique doit se faire sous certaines conditions météorologiques pour éviter la dispersion et en portant un masque et des gants. Ce programme pourra donc être approfondi en matière de sensibilisation de l'environnement pour parler davantage par exemple des problèmes de santé ou d'accumulation et de combinaisons des produits chimiques utilisés dans l'agriculture.

2^e cycle primaire



Terre vivante

52' ; 2005 ; Jean-François VALLEE ; France 3 – TM8331

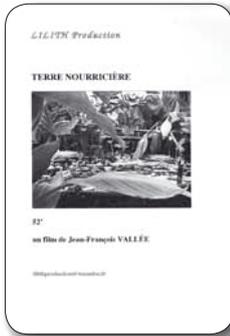
Un documentaire qui présente et défend le semis direct, une technique de semence sur les résidus de l'ancienne culture qui suppose aussi l'arrêt du labour, composé d'images de terrain commentées et d'interviews.

L'agriculture intensive est dopée à la pétrochimie pratiquée sur des terres mortes. Aujourd'hui certains agriculteurs redécouvrent l'intelligence productrice des systèmes vivants. Ils arrêtent de labourer et sèment directement dans la végétation économisant ainsi du fioul et mettant fin à une longue tradition de labour et de travail du sol. C'est la technique du semis direct. Cette technique s'est développée depuis les premiers signaux d'alarme lancés aux Etats-Unis dans les années 30 où les dustbowls faisaient une apparition remarquée sur les sols appauvris. Le semis direct préserve les sols de l'érosion en laissant un tapis végétal qui retient l'eau et en organisant une rotation de différentes cultures pour une bonne qualité du sol.

Plusieurs regards sont possibles sur ce document. Un regard d'agronome intéressé par de nouvelles pratiques plus respectueuses du vivant et motivées par la protection des sols pour une agriculture durable. Mais aussi un regard de sociologue ou de philosophe préoccupé par la question des résistances au changement. Cette nouvelle pratique permet en effet d'obtenir des rendements similaires avec moins de travail sur le sol tout en laissant à la nature (plantes non cultivées et faune) une place dans le processus de culture. Mais elle convainc difficilement les agriculteurs et est encore peu répandue. Sous une forme vivante, les interviews se succèdent laissant la parole à des agriculteurs et paysans de différentes générations et différents pays. Les valeurs d'échanges et de coopération sont mises en évidence. Les agriculteurs, à la base du

processus de production, s'organisent et constituent une force de changement en dehors de toute volonté économique ou politique et ce pour le bien de tous.

3^e cycle secondaire



Terre nouricière

52' ; 2003 ; Jean-François VALLEE; LILITH PRODUCTION – TM8325

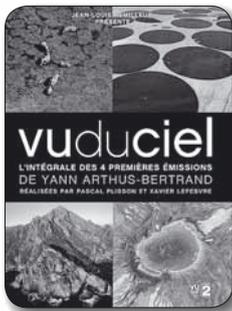
Un documentaire militant qui défend l'idée d'une conception du sol agricole comme d'un écosystème vivant complexe, composé d'images de terrain commentées et d'interviews.

Revenir à des systèmes plus naturels, inspirés par le fonctionnement complexe des écosystèmes, pourrait être source de solutions pour l'avenir, celui-ci étant compromis par une forte dépendance à la pétrochimie. Pour obtenir une calorie alimentaire, 10 calories de pétrole sont en effet aujourd'hui nécessaires. L'agriculture industrielle semble surtout profiter à l'industrie du pétrole et coûte très cher au niveau écologique. Une génération de scientifiques pense aujourd'hui qu'on peut nourrir l'humanité sans détruire la biosphère. Des expériences et des techniques plus ou moins anciennes et pour diverses applications sont mises à l'épreuve dans le monde avec pour point commun la volonté de conserver une nature (terre et eau) vivante et fertile.

Le documentaire se fait témoin d'une vision plus respectueuse de la complexité des écosystèmes appliquée à l'agriculture et à la gestion des déchets. Il liste un certain nombre d'idées fondatrices plus qu'il n'apporte d'informations scientifiques sur les techniques employées. Tout le discours est construit autour de l'idée que cette complexité naturelle

des interactions est source de solutions. La terre agricole redevient ainsi le théâtre d'interactions complexes au sein d'un écosystème et les rendements sont préservés. De la même manière, c'est tout un écosystème complexe aquatique qui va permettre de purifier l'eau de manière naturelle. La faiblesse du film résulte dans une qualité d'image moyenne et un manque de contextualisation assez récurrent. Ainsi « les machines vivantes » sont présentées sans référence au cadre général du lagunage. Dans l'ensemble, les techniques apparaissent comme nouvelles sans être placées dans l'évolution des pratiques. L'intérêt du film résulte surtout dans la vision transversale de la gestion du vivant selon certains principes qui peuvent s'appliquer à plusieurs domaines (ici agriculture dans différentes conditions, épuration de l'eau et des sols, gestion des déchets). Le propos est également encourageant pour l'avenir.

2^e cycle secondaire



Six milliards d'hommes à nourrir (Vu du ciel n° 3)

90 ' ; 2007-2008 ; Eric VALLI Réalisation, Pascal PLISSON ; FRANCE 2 - TM9673

Une mise en garde contre l'agriculture et l'élevage intensifs illustrée principalement par des images de terrain vues du ciel et commentées.

Nourrir 6 milliards d'hommes est l'enjeu quotidien des agriculteurs de la planète. Pour y arriver, l'élevage et l'agriculture intensive sont apparus il y a cinquante ans. Mais aujourd'hui, ce système productiviste est dépassé. Trop de pesticides polluent nos sols et nous avons besoin de temps et de la nature pour élever correctement les animaux. Du survol de Paris aux plaines cultivées de la Beauce, des rizières en Camargue aux Bananeraies des

Antilles, en passant par le Mont-Blanc et l'Alsace, Yann Arthus-Bertrand poursuit un tour du monde du développement durable et de la protection de l'environnement. Il nous montre les incroyables richesses de notre planète et va à la rencontre de ceux qui proposent des solutions pour retrouver des modèles d'élevage et de culture équilibrés.

Vu du ciel est une émission construite pour la télévision, elle vise un large public. Bien construite et rythmée, elle est attractive, notamment avec ses superbes images. Elle propose des sujets variés avec une certaine légèreté. L'information est riche face à la diversité des thèmes proposés mais elle reste superficielle et risque parfois d'induire une réflexion simpliste sur la question de la sécurité alimentaire mondiale. Les reportages nous interpellent sur nos choix de consommation (locale, saisonnière, qualité, quantité, etc.) à travers de nombreux exemples (lait, blé, volaille, eau, etc.).

1^{er} cycle secondaire

...l'agriculture...

2





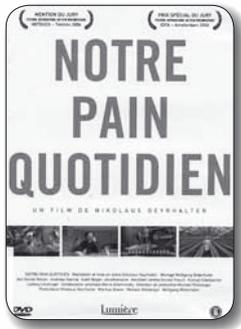
We Feed The World

96' ; 2007 ; Erwin WAGENHOFER ; MELIMEDIAS – TL9221

Un film sur la production alimentaire mondiale qui soulève notamment le problème de la pauvreté des pays producteurs, composé d'images de terrain et d'interviews doublées.

Le document consiste en une compilation de différents reportages entrecoupés d'interventions d'experts. Les reportages illustrent généralement une filière de l'industrie agro-alimentaire avec comme fil rouge notre assiette, passée au crible. La mondialisation, et plus précisément celle du commerce et de l'industrie alimentaires, sont dans le collimateur de ce documentaire autrichien au point de vue fort critique. Erwin Wagenhofer a sillonné la planète pour y filmer le désarroi, la colère aussi, de producteurs locaux dont l'activité se voit menacée, voire détruite, par la prééminence des grandes sociétés internationales. Les dangers pesant sur les écosystèmes et les réserves de ressources naturelles sont aussi soulignés par le film. Celui-ci pointe du doigt le pouvoir toujours plus étendu de l'industrie agroalimentaire et met en lumière la concurrence que livrent les multinationales de cette industrie aux petits agriculteurs et producteurs au point d'en arriver à des situations très étranges: les forêts vierges du Brésil sont actuellement dévastées pour pouvoir cultiver du soja alors que le sol n'y est pas favorable et ce soja brésilien sert d'abord à engraisser les vaches européennes... Le film montre bien toute la complexité des mécanismes économiques mis en place et les difficultés de modifications de ceux-ci. Il présente un constat alarmant et soulève de nombreuses questions mais ne propose pas de piste de solution. Le film semble avoir pour vocation d'interpeller le spectateur, c'est à lui ensuite à poursuivre sa réflexion et ses recherches pour développer des pistes de solution et changer ses habitudes de consommation.

2^e cycle secondaire



Notre pain quotidien

92' 2005 ; Nikolaus GEYRHALTER ; LUMIERE – TL6431

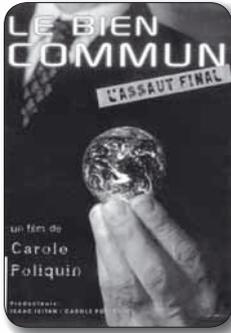
Un essai sans commentaire composé d'images accompagnées par les bruits de machine et qui passe en revue les étapes de production des aliments.

Pendant deux ans, Nikolaus Geyrhalter a placé sa caméra au cœur des plus grands groupes européens agricoles, nous donnant accès à des zones inaccessibles. Il a filmé les employés, les lieux et les différents processus de production pour réaliser un documentaire qui interroge et implique intimement chaque spectateur. Le film ouvre une fenêtre sur l'industrie alimentaire de nos civilisations occidentales modernes. Réponse à notre sur-consommation, la productivité nous a éloignés d'une réalité humaine pour entrer dans une démesure ultra-intensive qui a rejoint les descriptions des romans d'anticipation. Cadres minutieusement composés, images cristallines, montage fluide construisent un film sans commentaire dont les images parlent et demeurent. Notre pain quotidien questionne, inquiète et fascine. Il présente diverses filières de l'industrie agro-alimentaires (volaille, bovin, porcin, et certains fruits & légumes, etc.).

Les séquences sont lentes, le plus souvent construites avec des plans larges et fixes, composés avec clarté et équilibre dans un style très soigné. Elles s'écoulent au rythme des machines et du travail des hommes et permettent d'englober la répétition d'un geste. Le fond sonore est basique, généralement celui des machines ou parfois des silences pesants. Le film tend à sensibiliser le public sur le travail des hommes et des femmes dans ce secteur, qui sont totalement déshumanisés, presque transformés eux-mêmes en machine. Quelques séquences très simples et pourtant fortes ne laisseront pas le spectateur indifférent : par exemple celle du conditionnement de légumes, où la caméra ouvre progressivement

son champ de vision sur cette unité portative qui progresse, de nuit, dans un gigantesque champ de choux. Elle dévoile des hommes avançant à genoux, coupant et emballant ces légumes à un rythme soutenu, imposé par la machine. Les scènes de longs silences durant les pauses de repas des ouvriers accentuent aussi cette impression de tête vide laissée par ce travail abrutissant et la manipulation mécanisée des animaux. Le film souligne ainsi cette notion d'homme-outil tout comme celle d'animal-marchandise. On découvre les traitements étranges, guidé par des normes d'hygiène et la maximalisation du rendement ; ainsi par exemple, les jeunes poussins sont aspirés, et acheminés par milliers sur des tapis roulant pour être soufflés comme des balles de ping-pong dans des caisses. On se prend progressivement au jeu de cette lenteur des scènes, qui nous pousse à prendre du recul et nous poser des questions, notamment sur les bienfaits de la technologie dans le contexte de la productivité sans cesse croissante. Qu'en est-il des conditions de travail des ouvriers et du traitement des animaux ? Le film illustre une face peu visible de l'industrie agro-alimentaire, il est à la fois déconcertant et fascinant et donne le vertige tant il associe la beauté, l'ingéniosité et l'horreur. 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 encore seront plus sensibles à cette robotisation et déshumanisation des travailleurs et enfin une partie du public sera choquée par le traitement des animaux, considérés comme des matières premières, manipulés avec détachement et froideur.

3^e cycle secondaire



Le bien commun, l'assaut final

90' ; 2002 ; Carole POLIQUIN ; LES PRODUCTIONS ISCA – TL0851

Un documentaire original construit sous la forme d'un pastiche de la genèse où l'homme privatise le monde en 7 jours.

Construit sous la forme d'un pastiche de la genèse, où l'homme d'affaire privatise le monde en 7 jours, ce document propose la notion de bien commun en opposition à une tendance de privatisation et dépôt de brevet généralisée.

Il illustre une commercialisation du monde, commencée depuis des décennies au travers de divers thèmes comme l'eau, les semences agricoles, les soins de santé, les gènes, le rôle de l'état et la limitation de ses pouvoirs, etc. et confronte différents argumentaires autour de la question du bien commun.

Cet étonnant document soulève des questions de marchandisation des ressources, des services et des connaissances. Il propose une synthèse de différentes approches sur les dangers de la mondialisation et de la recherche du profit rassemblées dans un même document autour de la notion de bien commun. Le discours est très engagé, le ton est parfois sarcastique. La vision proposée est plutôt noire et dramatique.

2^e cycle secondaire



Pas de pays sans paysans

90' ; 2005 ; Eve LAMONT ; BQHL EDITIONS – TM6301

Des exemples de pratiques qui sont autant d'occasions d'aborder différentes problématiques : préservation des sols, risques sur la santé, OGM, pérennité des exploitations, rôle de l'agriculture dans la société, etc.

Partout sur la planète, l'agriculture est en crise. La course à la productivité de l'agro-industrie s'effectue au détriment de l'environnement et de la qualité des aliments. Sous la pression de la mondialisation, les revenus des agriculteurs diminuent et les fermes familiales disparaissent. Des paysans proposent une autre vision de l'agriculture et utilisent des pratiques soucieuses de l'environnement et de la pérennité de l'agriculture. Le film montre au Canada et en France des exemples de pratiques qui sont autant d'occasions d'aborder différentes problématiques : préservation des sols, risques sur la santé, OGM, etc.

Le discours est engagé et structuré comme une narration ou une promenade initiatique qui commence par un désir de retour au jardin et qui se poursuit en abordant l'évolution du modèle agricole pour terminer avec les dérives et les dangers de l'agriculture industrielle. Un cheminement qui part des pratiques pour aller vers les enjeux. Le fil conducteur serait la notion de contrôle ou de pouvoir, local dans le cas des filières courtes ou lointain dans le cas des multinationales de l'agriculture dite conventionnelle. Il est possible de découper le film en deux parties : une première partie sur les agriculteurs face à l'industrialisation, la deuxième sur les OGM. Le ton est vivant car la complexité de notre système de production alimentaire est abordée par des témoignages d'agriculteurs.

1^{er} cycle secondaire



Herbe

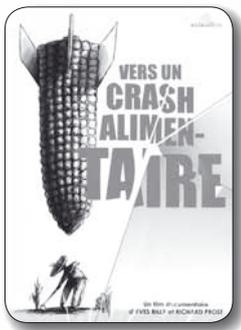
76' ; 2008 ; Mathieu LEVAIN ; BLAQ OUT – TL4841

Un documentaire sur les conditions de vie et de travail des agriculteurs aujourd'hui notamment dans la filière de la production de lait construit sous la forme d'une comparaison.

L'histoire commence dans un champ d'herbe au petit matin au cœur de la Bretagne. Mais la réalité, c'est qu'aujourd'hui les vaches ne mangent plus d'herbe. Non, dans les exploitations les vaches sont désormais nourries au maïs fourrage et au soja importé. Mais ce système couteux commence à être discuté et des exploitants laitiers abandonnent le maïs au profit de l'herbe oubliée. Ils redécouvrent leur métier et reprennent contact avec leur terre. Le bonheur de cette paix retrouvée se lirait presque sur le visage des vaches filmées entre les interviews. Une ode au système herbacé, bonne solution agronomique, économique, environnementale et source de sérénité abandonnée dans les années 70. Face à cette minorité, le courant majoritaire de la profession reste inscrit dans un modèle de production industriel, fortement dépendant des groupes agroalimentaires. L'histoire se termine avec la PAC qui a renouvelé son choix de soutenir cette agriculture intensive jusqu'en 2012. Mais un changement dans la politique européenne pourrait se faire jour en 2013. Le film, à l'instar de son titre, est un peu mystérieux dans son introduction. Après l'avoir vu, on comprend que c'est bien autour de l'herbe que s'articule le discours. L'herbe, étroitement liée au sol, comme point d'ancrage d'un certain rapport à la terre, d'un certain mode de travail, d'un certain rapport à l'environnement. Elle est au centre de certaines pratiques agricoles anciennes ou complètement absente de l'agriculture industrialisée moderne dont sont littéralement prisonniers certains exploitants aujourd'hui. Le film est construit sous forme d'une comparaison et fait se succéder

tranches de vie et interviews mettant en lumière les avantages du système herbacé en termes de qualité de vie et de respect de la nature. Certaines séquences sont particulièrement éloquentes en termes de comparaison comme celle des agriculteurs bio et conventionnels interrogés sur leur qualité de vie et de travail. Le discours est résolument porté par l'enthousiasme des partisans du système herbacé et nous rallie rapidement à leur optimisme. En dehors de la réflexion sur notre rapport à la terre, le film a le mérite d'illustrer l'évolution du métier de paysan et d'avoir le souci de la pérennité de la profession et des exploitations. Les réalisateurs livrent ici un film efficace sur le plan de la réflexion et réussi sur la forme.

3^e cycle secondaire



Vers un crash alimentaire

80'; 2008; Yves BILLY & Richard PROST; ANDANA FILMS – TL8961

Un documentaire efficace et interpellant sur la crise alimentaire qui permet de comprendre les grands enjeux: baisse des stocks mondiaux de céréales, faim 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 de biocarburant.

Conjuguées au dérèglement climatique, les logiques économiques actuelles conduisent à brève échéance à une catastrophe alimentaire planétaire. Les stocks mondiaux de céréales baissent depuis huit années consécutives et n'assurent plus à la population qu'une avance de vingt jours d'alimentation, bien en deçà du niveau officiel de sécurité fixé à soixante-dix jours. Aujourd'hui, 925 millions de personnes souffrent de la faim sur la planète et ce nombre croît. À la hausse du prix des matières

premières, à la raréfaction de l'eau et des surfaces arables et aux ravages causés par les dérèglements climatiques, s'ajoutent la récente production de biocarburant et le productivisme agricole qui a épuisé les sols et pollué l'environnement. Les réalisateurs ont enquêté en Europe, interrogé de nombreux spécialistes de l'agriculture et de l'alimentation, parcouru les exploitations céréalières de l'Argentine et des États-Unis, puis traversé une Chine en voie d'urbanisation accélérée. Une démonstration accablante qui nous interroge: sommes-nous capables de modifier le cours de cette catastrophe annoncée ?

L'aspect global de ce film est intéressant. Il insiste sur une vision mondiale du marché de l'alimentation en échos aux émeutes de la faim dans le monde. Le film nous fait réfléchir sur notre mode de consommation et ouvre à la complexité: augmentation des coûts énergétiques de la production agricole, concurrence des agro-carburants, demande croissante des pays émergents et baisse des stocks mondiaux céréaliers, raréfaction des ressources en eau, en terres arables, absence d'investissements dans les agricultures du sud, dérèglements climatiques, etc. Les intervenants sont de qualité et les informations qu'ils apportent sont claires et fiables. Les réalisateurs ont bien alternés les entretiens et les images de terrain, le rythme général est bon. Les temps de synthèse sont bien pensés et de qualité.

2^e cycle secondaire



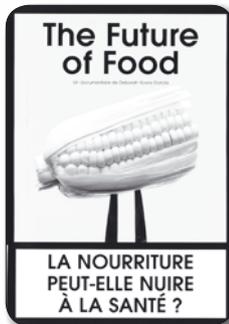
The Real Dirt On Farmer John

83' ; 2005 ; John PETERSON ; COLLECTIVE EYE – TL7581

Un film atypique sur un personnage original qui nous plonge autant dans le monde rural américain que dans une réflexion sur notre rapport à l'agriculture et à la terre en version originale sous titrée.

Le film rapporte l'histoire d'un agriculteur américain du Midwest au parcours particulier qui a fait de sa vie un combat pour le droit à la différence. Sa différence s'est exprimée tant sur un plan personnel, artistique qu'agricole. Son parcours personnel l'a amené à s'interroger sur son rapport à la ferme dont il a hérité et sur la pratique agricole qu'il souhaite développer. Après un début de film très axé sur la vie personnelle du fermier, on enchaîne sur une série de réflexions qui témoignent de la difficulté d'être différent dans le monde rural américain, de l'évolution de l'agriculture aux Etats-Unis et de la volonté d'une minorité de développer une agriculture plus solidaire et respectueuse de l'environnement. L'histoire du fermier John est l'occasion d'un film tout à fait atypique, à l'image du personnage central, construit autour du récit de la vie d'un agriculteur. Entre difficultés personnelles, relationnelles, expérimentations artistiques, naissance de la vocation pour le métier d'agriculteur et choix professionnels, ce portrait est l'occasion de questionnements pour le téléspectateur, en même temps que l'on suit John dans son cheminement personnel. Il est ainsi possible de tirer des éléments de réflexion généraux de cette histoire particulière fortement contextualisée (personnage original évoluant dans un milieu rural américain). Parmi ces éléments, on peut dégager une description de l'évolution des fermes agricoles américaines, de leur évolution, du problème de la succession et de l'abandon des fermes familiales. Son histoire ouvre aussi sur une réflexion plus large et pose la question du droit à la différence, du rapport à la terre et à la nature, aux autres et à la société. C'est aussi l'histoire d'une ferme redevenue lieu de vie tant sur le plan biologique que social. Toute la vie de John est illustrée d'images d'archive et est montée de manière sans doute très romancée et pas toujours facile à suivre. On ne trouvera pas dans ce film d'informations sur l'agriculture biologique ou biodynamique qui se révèle pourtant être le choix de l'agriculteur.

Enseignement supérieur



The Future Of Food

89' ; 2004-2005 ; Deborah KOONS GARCIA ; MK2 – TN3381

Un film sur les questions préoccupantes de brevetage du vivant, des OGM et plus généralement de la transformation de notre agriculture.

The Future of food est une enquête choc réalisée, après trois ans de travail, par Deborah Koons Garcia. Au départ, la réalisatrice avait conçu un film sur l'utilisation de pesticides dans l'agriculture américaine. Ses recherches l'ont conduite à des questions plus angoissantes ayant trait aux OGM, leurs effets inconnus et potentiellement catastrophiques sur la santé humaine et sur l'environnement. Le documentaire soulève également les questions éthiques que posent les brevets génétiques et le contrôle de l'alimentation par des sociétés comme Monsanto, multinationale de biotechnologie agricole, porte drapeau du génie génétique. Le documentaire raconte l'histoire personnelle de Percy Schmeiser, agriculteur dans la province du Saskatchewan, au Canada, poursuivi par le géant de l'agroalimentaire Monsanto, parce qu'avaient été retrouvés dans ses champs des plants de colza résistant au Round-up (un herbicide commercialisé par Monsanto). Percy cultivait ses terres depuis 50 ans quand une lettre de menace lui a été adressée par la multinationale: celle-ci exigeait le paiement de graines qu'il n'avait jamais semées. Le film montre le harcèlement dont cet agriculteur a été victime. Il s'intéresse aussi à des fermiers d'Oaxaca au Mexique, qui ont découvert que leur maïs local avait été envahi par du maïs transgénétique alors même que sa culture est interdite chez eux. Au récit des agriculteurs viennent s'ajouter des entretiens avec des défenseurs de l'environnement, des universitaires, et des spécialistes reconnus des questions alimentaires.

The Future of food dresse un portrait assez édifiant de l'industrie agroalimentaire, en particulier celui de Monsanto. L'auteur y démonte les arguments généralement présentés par ces entreprises, comme une

piste de solution pour stopper la faim dans le monde. Il est bien construit et aborde de manière très didactique la question des OGM : que sont-ils, quels sont les dangers/inconvénients, tant aux niveaux sanitaire, environnemental et socio-économique. Au départ de la culture des OGM en Amérique du Nord et Centrale, il traite la question des OGM dans sa complexité, en abordant les questions de relations Nord-Sud, de mondialisation, etc. Le fil rouge concerne le procès du brevetage du vivant. Un bémol, le film fait le procès de Monsanto, sans leur donner la parole. Le sous-titre « la nourriture peut-elle nuire à la santé » est abusif, cet aspect de la question étant finalement peu abordé directement dans le film. On y retrouve juste une séquence sur les allergies, il ne s'intéresse pas directement à l'impact sanitaire des OGM.

3^e cycle du secondaire



Fair Kids

2007 – 2009 ; CAMERA ENFANTS ADMIS - TM3921

Série de 11 courtes animations réalisées avec des enfants autour du thème de commerce équitable.

Onze groupes d'enfants en Belgique francophone et néerlandophone, au Burkina-Faso, à Taiwan et au Brésil ont réalisé chacun un court métrage présentant sa vision du commerce équitable. Ce document est le fruit de ce travail, une belle façon de nous livrer leur regard sur les problématiques qui animent leur conscience. S'appuyant sur les films, un livret présente des pistes pédagogiques dont l'ambition est de prolonger la réflexion avec les spectateurs. Loin de constituer des propositions « clé sur porte », ces pistes sont plutôt empreintes de la confiance en la créativité des utilisateurs pour les adapter au groupe, au contexte spécifique, aux objectifs poursuivis... L'ou-

vrage s'adresse aux enseignants, aux éducateurs, aux animateurs et à toute personne souhaitant mener une réflexion sur le commerce équitable avec le jeune public.



Alix au pays des gènes

43' ; 2006 ; Okinawa GUÉRARD ; ZEUGMA FILMS – TP0111

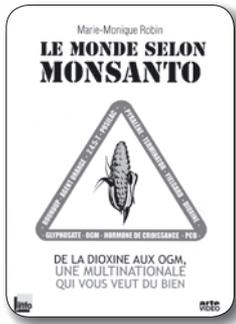
Un regard et un questionnement, une envolée ludique au cœur de la nature pour mieux comprendre ce que recouvre le phénomène de la transgénie.

Embarquée dans une montgolfière, la caméra suit le trajet des pollens et des abeilles, et à travers eux des OGM. Elle se pose parfois pour partir à la découverte de terres, d'agriculteurs, et rencontrer des scientifiques qui donnent leur éclairage sur ce phénomène mal connu. Ni panégyrique ni propagande anti-OGM, ce film, entrecoupé de dessins animés, nous explique les enjeux cachés de la transgénie.

Excellent documentaire sur la problématique des OGM, riche et nuancé, le film propose une entrée en matière originale, poétique, avec un regard enfantin (en apparence) qui convient bien pour un public non averti. Mais les informations apportées sont très claires et assez complètes. Le film propose un débat contradictoire sur le sujet en respectant les points de vue des différentes parties, une large place est laissée à un directeur de Monsanto et à des agriculteurs qui cultivent des OGM! Le ton est non militant et l'atmosphère générale du film est sereine, soutenue par une voix-off non agressive, une musique et des plans apaisants. Rien n'est laissé au hasard dans le montage, chaque séquence a son importance. Il faut regarder le film dans son entièreté car les différents arguments, pro ou anti OGM se développent au fur et à mesure du récit. Ce n'est véritablement qu'à la fin du film que l'on découvre plus clairement le point de vue de l'auteur, qui respecte toutefois les avis des différents protagonistes. Le document fait le tour de la question

au sujet des OGM et aborde même le « smart breeding », une technique très peu abordée dans les médias et qui pourtant présente de très nombreux avantages, susceptible de rallier les pro comme les anti OGM.

2^e cycle du secondaire



Le monde selon Monsanto

109' ; 2007 ; Marie-Monique ROBIN ; ARTE – TM5476

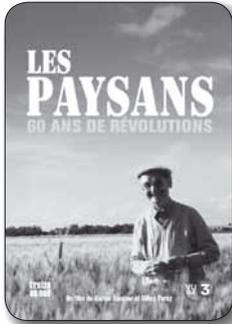
Un documentaire sur la puissance de la firme Monsanto dans le paysage de l'agrochimie mondiale.

Le capitalisme du XXI^e siècle, flux et reflux de capitaux, actionnariats débridés et exponentiels, marchés financiers désincarnés, bref l'économie mondiale d'aujourd'hui. Et pour l'illustrer, le cas de

Monsanto : un fleuron du paysage économique américain, désormais présent dans 46 pays grâce à des produits phares comme l'agent orange, le PCB, le Roundup, les OGM et les hormones de croissance.

Cet excellent document, riche et dense explicite la position monopolistique actuelle de Monsanto à travers différents dossiers (PCB, pesticides, Round-up, OGM, hormones de croissance, etc.). Il est très bien construit avec une mise en scène attractive et originale. Grâce à un vaste travail d'investigation et avec de très nombreux intervenants, le film replace bien la problématique dans une perspective historique. Il souligne la force du lobbying sur les administrations et les responsables politiques, insistant sur l'opacité et l'entrisme dans les sphères de décisions, laissant un certain sentiment d'impuissance et de manque de confiance. La force du document réside véritablement dans l'alignement des différents dossiers, dont certains sont peu connus du public.

3^e cycle du secondaire



Les paysans – 60 ans de révolutions

161' ; 2009 ; Karine BONJOUR & Gilles PEREZ; FRANCE TELEVISION DISTRIBUTION – TH7263

Du séisme d'après-guerre au nouvel agriculteur partagé entre bio et agro-industrie, le documentaire parcourt soixante ans d'histoire rurale, alternant images d'archives et témoignages de familles, d'historiens et d'hommes politiques. Les paysans remet la terre et ses travailleurs au cœur du débat et par la même occasion, interroge l'évolution de la société.

...et l'assiette

3





Nos enfants nous accuseront

107' ; 2009 ; Jean-Paul JAUD ; MELIMEDIAS - TN5611

Une critique du modèle industriel de l'agriculture dopé à la pétrochimie qui fait peser de graves menaces sur la santé et qui nuit au tissu social.

Le film raconte la courageuse initiative d'un village français, Barjac, qui décide de proposer une alimentation biologique dans la restauration scolaire. Initiative née du constat alarmant de l'importance des menaces qui pèsent sur la santé de la génération future, et notamment de l'augmentation des maladies liées entre autre à la qualité de l'environnement comme le cancer. L'équipe municipale décide alors de préserver la population de la ville de tonnes de pesticides déversées sur le sol agricole et ingérés ensuite par les consommateurs. Le dialogue s'engage, les questions et la réflexion jaillissent, les enfants (re)prennent goût dans tous les sens du terme aux fruits et légumes et les consommateurs (re)trouvent le contact avec la terre.

Le documentaire est vivant et trouve un bon équilibre en alternant des extraits de conférence, des témoignages et des moments de vie quotidienne, en particulier au sein de l'école primaire et de la cantine. Le film met l'accent sur le rôle de l'éducation. Ainsi, de nombreuses séquences se déroulent dans le cadre scolaire et on voit régulièrement le maire et d'autres intervenants organiser et animer des réunions pour convaincre et informer la population. Les enfants jouent un rôle majeur dans le film. Présents tout au long du documentaire, ils sont à la fois porteurs d'espoir mais aussi source d'inquiétude pour le présent et d'enjeux pour l'avenir. Comme l'annonce le titre, la motivation de départ concerne bien la protection de la génération future qui serait en droit de reprocher à ses parents la mauvaise qualité de son environnement. A l'image peut-être de la démarche des élus municipaux de Barjac (adoptée « en toute amitié » pour reprendre les mots du maire), le film ne stigmatise pas les agriculteurs

dits conventionnels malgré une critique évidente de ce modèle agricole. Tous les acteurs sont mis en valeur et ont le droit à la parole, agriculteurs, enfants, élus, cuisiniers, familles, etc. En dehors des bienfaits de l'agriculture biologique sur la santé, le film met aussi fort avant la qualité du lien social retrouvé: les familles appellent par leur prénom les agriculteurs, ils se connaissent, échangent leurs recettes, leurs goûts, leur expérience, le lien entre consommateurs et producteurs est retrouvé. Il est vrai aussi que la qualité des liens sociaux illustrée dans le film tient sans doute au caractère rural de la commune. Le film montre d'ailleurs de nombreux moments de rassemblement et de partage: marchés, réunions, fêtes, etc. Certaines de ces séquences ne sont par ailleurs par toujours indispensables. Autre grand bienfait de l'agriculture biologique, en dehors de celui sur la santé, mis en avant dans le film: le plaisir retrouvé. Celui du lien social certes mais aussi celui du goût et du travail de la terre. Ce point est bien illustré par quelques discussions en famille et par la réaction des enfants dans le potager de l'école et face au cuisinier: ils étudient la pousse de fruits et légumes, les goûtent et connaissent le nom de nombreuses espèces. Le ton global du film réussit à combiner cri d'alarme et démarche constructive. Il manque toutefois d'une conclusion pour clôturer le propos.

3^e cycle primaire



Homo toxicus

87' ; 2007 ; Carole POLIQUIN ; LES PRODUCTIONS ISCA - TN3841

Une enquête, menée avec rigueur et humour, à partir de propres analyses de sang de la réalisatrice qui explore les liens entre substances toxiques du quotidien (objets usuels, alimentation, etc.) et l'augmentation de certains problèmes de santé comme les cancers, l'hyperactivité des enfants et les problèmes de fertilité.

Chaque jour, des tonnes de substances toxiques sont libérées dans l'environnement sans que nous en connaissions les effets à long terme pour les êtres vivants. Certaines d'entre elles s'infiltrent à notre insu dans nos corps et dans celui de nos enfants. En même temps que notre patrimoine génétique, nous transmettons aujourd'hui à nos enfants notre patrimoine toxique. Dans une enquête inédite, menée avec rigueur et humour à partir de ses propres analyses de sang, la réalisatrice explore les liens entre ces substances toxiques et l'augmentation de certains problèmes de santé comme les cancers, les problèmes de fertilité et l'hyperactivité. Les conclusions sont troublantes...

Sur un ton personnel, souvent humoristique ou ironique et parfois émouvant, la réalisatrice, qui n'en n'est pas à son coup d'essai (voir notamment « le bien commun »), maîtrise l'art de poser les questions pour obtenir des réponses surprenantes et inquiétantes sur les substances toxiques dans la vie quotidienne et leurs effets sur la santé. Le documentaire constitue une véritable enquête sur un sujet sérieux et complexe. Il invite rapidement à s'identifier à la réalisatrice qui débute son film par les résultats de sa propre analyse de sang. L'enquête répond ensuite à de nombreuses questions souvent évoquées dans le grand public en listant les principaux toxiques et leurs effets sur la santé : baisse de la fertilité, effet sur le sex-ratio dans la population animale et humaine, déficit d'attention et hyperactivité chez les enfants. Elle soulève aussi d'autres questions sur le principe de précaution, la non transparence et les méthodes de calcul des normes autorisées. Le sujet traité est complexe et des voix discordantes sont interrogées. Le document est un très bon outil de sensibilisation dans le domaine du lien entre santé et environnement. Le montage est très dynamique et le discours bien illustré avec un réel souci de clarté. Quelques schémas ou graphiques viennent compléter les interviews.

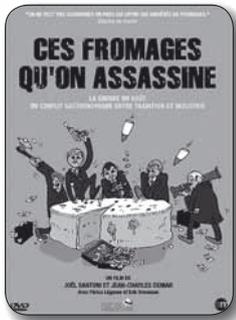
2^e cycle du secondaire



Mondovino

135' ; 2004 ; Jonathan NOSSITER ; VIDEODIS – TL6101

Sur trois continents, le réalisateur a enquêté sur les enjeux économiques liés au vin, démontrant que l'Amérique a réussi à imposer au monde un nouveau goût et une manière industrielle de penser le divin breuvage. Côté accusés : les multinationales américaines, leurs alliés argentins ou italiens, le critique Obert Parker et le consultant bordelais Michel Rolland. Côté résistants : une incroyable famille bourguignonne, un caviste new-yorkais et des vigneron sardes, languedociens ou même brésiliens ! Jonathan Nossiter filme le tout comme un thriller avec beaucoup d'humour.



Ces fromages qu'on assassine

109' ; 2007 ; Joël SANTONI & Jean-Charles DENIAU ; EDITIONS MONTPARNASSE - TL1601

Une enquête sur le monde des fromages où deux mondes s'affrontent, celui des défenseurs du goût et de la diversité et celui des firmes multinationales et des grandes surfaces.



Les tomates voient rouge

52' ; 2005 ; Andr ea BERGALA ; INIT PRODUCTION - TL8541

Un excellent document de réflexion sur nos habitudes alimentaires, l'uniformisation du goût et l'industrialisation de l'agriculture.

Ovales, en grappes, rondes ; cerises ou cocktails ; rouges, jaunes, vertes ou noires, les tomates sont le fruit le plus populaire du monde. Il en existe plus de mille variétés. Pourtant, on n'en consomme généralement que cinq. En suivant ses filières légale et illégale de production, *Les Tomates voient rouge*  bauche une réflexion sur l'uniformisation du goût et ses aspects économiques à l'heure de l'alimentation globalisée. L'histoire de la tomate concentre en elle toutes les problématiques de notre alimentation : démocratisation de la consommation, industrialisation de l'agriculture, recherche fondamentale en génétique, brevetage du vivant et débat à l'OMC autour de l'ouverture des marchés nationaux. Elle est à l'image des succès et des échecs, des dangers et des espoirs de l'ensemble de l'agroalimentaire. Andr ea Bergala mène l'enquête en invitant les consommateurs que nous sommes tous à avoir avec plus de sérieux et aussi plus de plaisir, le nez vraiment dans notre assiette.

Le film propose un contenu riche et une très bonne qualité didactique et cinématographique. Il y a réellement un souci d'esthétique et de communication. Le document est très bien construit. Il explore les sujets sur un ton plaisant, non militant, il informe plutôt qu'il ne dénonce. Mais il donne envie d'en savoir plus et d'agir, de (re)goûter des « vraies » tomates. Le film offre une analyse intéressante sur l'évolution de la production et de la consommation alimentaire, à travers l'exemple de la tomate et suscite la réflexion sur les notions de goût et de saveur. Il met en évidence les mécanismes et les stratégies de l'industrie agroalimentaire et des semenciers qui tendent à créer la demande des consommateurs vers une standardisa-

tion des produits, il montre bien leur conditionnement subtil et progressif. Il aborde de nombreux sujets autour de la problématique de l'agroalimentaire : hybridation, sélection de variétés, etc.

3^e cycle du secondaire

Index des titres

A

À la découverte de l'agriculture biologique, 13
Alix au pays des gènes, 35

B

Bien commun, l'assaut final (Le), 27
Bio-attitude sans béatitude, 15
Bio-utopie (La), 11

C

Ces fromages qu'on assassine, 43

F

Fair Kids, 34
Filière bio (Envoyé Spécial) (La), 10
Fin des haricots (La), 9
Future Of Food (The), 33

H

Herbe, 29
Homo toxicus, 41

M

Monde selon Monsanto (Le), 36
Mondovino, 43

N

Nos enfants nous accuseront, 40
Notre pain quotidien, 25
Nourrir la planète (C'est pas sorcier), 16

O

Ortie, fée de la résistance (L'), 8

P

Pas de pays sans paysans, 28
Paysans – 60 ans de révolutions (Les), 37

R

Real Dirt On Farmer John (The), 31

S

Six milliards d'hommes à nourrir (Vu du ciel n° 3), 20

T

Terre nouricière, 19
Terre vivante, 18
Tomates voient rouge (Les), 44

V

Vers un crash alimentaire, 30

W

We Feed The World, 24

Service éducatif

Afin de rassembler et de renforcer son offre de service et d'outils pédagogiques, la Médiathèque a créé un service spécialisé qui joue le rôle d'interface entre le public, en particulier les enseignants, les secteurs socio-culturels et éducatifs et les équipes de spécialistes de la Médiathèque.

Le service est en contact régulier avec la sphère éducative via sa newsletter, une présence à divers événements comme le salon de l'éducation, des contacts avec les organismes de formation, des animations dans les écoles, etc.

Le service vous propose :

DES ANIMATIONS POUR LE PRIMAIRE ET LE SECONDAIRE DONT

Silence on tourne... L'animal en scène

L'animation a pour objectif d'aider les enfants à avoir un regard critique et conscient sur les documentaires animaliers qu'ils visionnent. Critique sur la volonté du réalisateur de montrer un aspect particulier de son sujet et conscient des effets émotionnels suscités par le film. Les choix de réalisateur seront illustrés à l'aide de nombreux extraits vidéo. Les extraits seront commentés et analysés pour permettre une meilleure compréhension des intentions contenues dans l'image ainsi que dans le son.

DES FORMATIONS POUR ENSEIGNANTS NOTAMMENT DANS LE CADRE DU PROGRAMME DE L'IFC ET POUR LE PUBLIC DONT

La Video Nature Academy,

Ce cycle de formation de sept jours comporte un contenu théorique, pratique et des rencontres avec des cinéastes animaliers professionnels. Il passe en revue les différentes étapes de la réalisation d'un film ani-

malier amateur (image, son, scénario, montage). Il est organisé par La Médiathèque, en collaboration avec les organisateurs du Festival du Film Nature de Namur et le réseau des Centres Régionaux d'Initiation à l'Environnement (CRIE) du Ministère de la Région Wallonne.

DES COLLECTIONS THÉMATIQUES ET DES PUBLICATIONS SPÉCIFIQUES DONT

La collection *Éducation à la Nature* & La collection *Éducation à l'Environnement*

Ces collections constituent un outil au service des éducateurs dans un souci d'aide pédagogique. L'objectif est de proposer un vaste choix actualisé de médias documentaires, sélectionnés pour leur qualité scientifique et pédagogique. Chaque média fait l'objet d'une fiche pédagogique. Un catalogue complet (Nature) ou thématique (eau, air, sol, déchets, chansons, changements climatiques) est disponible dans nos médiathèques ou au téléchargement.

La collection *Éducation pour la Santé*

La collection a pour objectif principal de promouvoir la santé et le bien-être par les supports audiovisuels. Destinée aux enseignants et aux professionnels de la santé et bien sûr, à toute personne intéressée par ce domaine, elle comporte aujourd'hui plus de 400 titres accompagnés d'une fiche pédagogique.

Des publications sont réalisées en fonction de l'actualité et des partenariats. Elles sont destinées à mettre en valeur des documentaires de la collection traitant d'un sujet particulier (le tabac, le handicap, la santé au sens large au travers de chansons et de contes).

Le Service éducatif de la Médiathèque

Place de l'Amitié, 6 – 1160 Bruxelles
02 737 19 30 – service.educatif@lamediatheque.be
www.lamediatheque.be -> education

Les médiathèques

DIRECTION GÉNÉRALE ET SIÈGE SOCIAL

Administration centrale
Place de l'Amitié 6 - 1160 Bruxelles
Tél. 02 737 18 11 - Fax 02 737 18 88
lamediatheque@lamediatheque.be

DIRECTION DU RÉSEAU

Château d'Amée
Avenue du Parc d'Amée 90 - 5100 Jambes
Tél. 081 30 76 67
direction.reseau@lamediatheque.be

Bruxelles-Ville

Passage 44
1 000 Bruxelles
Tél. 02 218 25 99
passage44@lamediatheque.be

Liège

Place de la Cathédrale 14 Boîte 22
4000 Liège
Tél. 04 223 36 67
liege@lamediatheque.be

ULB

Campus du Solbosch - Bâtiment U
(Coin Av. Paul Héger et Square Servais)
1050 Bruxelles
Tél. 02 647 42 07
ulb@lamediatheque.be

Louvain-la-Neuve

Place Galilée 9a
1348 Louvain-la-Neuve
Tél. 010 45 13 91
louvain-la-neuve@lamediatheque.be

Charleroi

Palais des Beaux-Arts
Avenue de l'Europe 1
6000 Charleroi
Tél. 071 31 27 30
charleroi@lamediatheque.be

Namur

Maison de la Culture
Avenue Golenvaux 14
5000 Namur
Tél. 081 22 55 66
namur@lamediatheque.be

Stationnement des discobus

(au 1^{er} novembre 2009)

Amay, Andenne, Antoing, Arlon, Ath, Athus, Auvelais, Aywaille, Barvaux, Bastogne, Beauraing, Bertrix, Blegny, Bouillon, Boussu, Braine-le-Château, Braine-le-Comte, Chimay, Ciney, Couvin, Dinant, Ecaussinnes, Eghezée, Enghien, Erquelinnes, Esneux, Etalle, Florennes, Florenville, Gembloux, Gesves, Habay-la-Neuve, Hamoir, Hannut, Havelange, Herve, Hotton, Houffalize, Huy, Izel, Jodoigne, La Hulpe, La Roche, Lessines, Leuze, Libin, Libramont, Malmedy, Marche-en-Famenne, Martelange, Mouscron, Musson, Nassogne, Neufchâteau, Nivelles, Perwez, Philippeville, Rebecq, Rixensart, Rochefort, Saint-Ghislain, Saint-Hubert, Saint-Léger, Soignies, Spa, Stavelot, Tubize, Vielsalm, Virton, Visé, Waremme, Waterloo, Wavre, Welkenraedt

MÉDIATHÈQUES LOCALES

Uccle

Chaussée de Waterloo 935
1180 Bruxelles
Tél. 02 345 54 69
uccle@lamediatheque.be

Woluwe-Saint-Pierre

Centre culturel
Avenue Charles Thielemans 93
1150 Bruxelles
Tél. 02 773 05 84
wsp@lamediatheque.be

Braine-l'Alleud

Rue des Mésanges Bleues 55
1420 Braine-l'Alleud
Tél. 02 385 08 49
braine@lamediatheque.be

La Louvière

Rue Albert 1^{er} 36
7100 La Louvière
Tél. 064 22 62 93
lalouviere@lamediatheque.be

Mons

Îlot de la Grand-Place
Rue de la Seuwe 24
7000 Mons
Tél. 065 31 13 49
mons@lamediatheque.be

Verviers

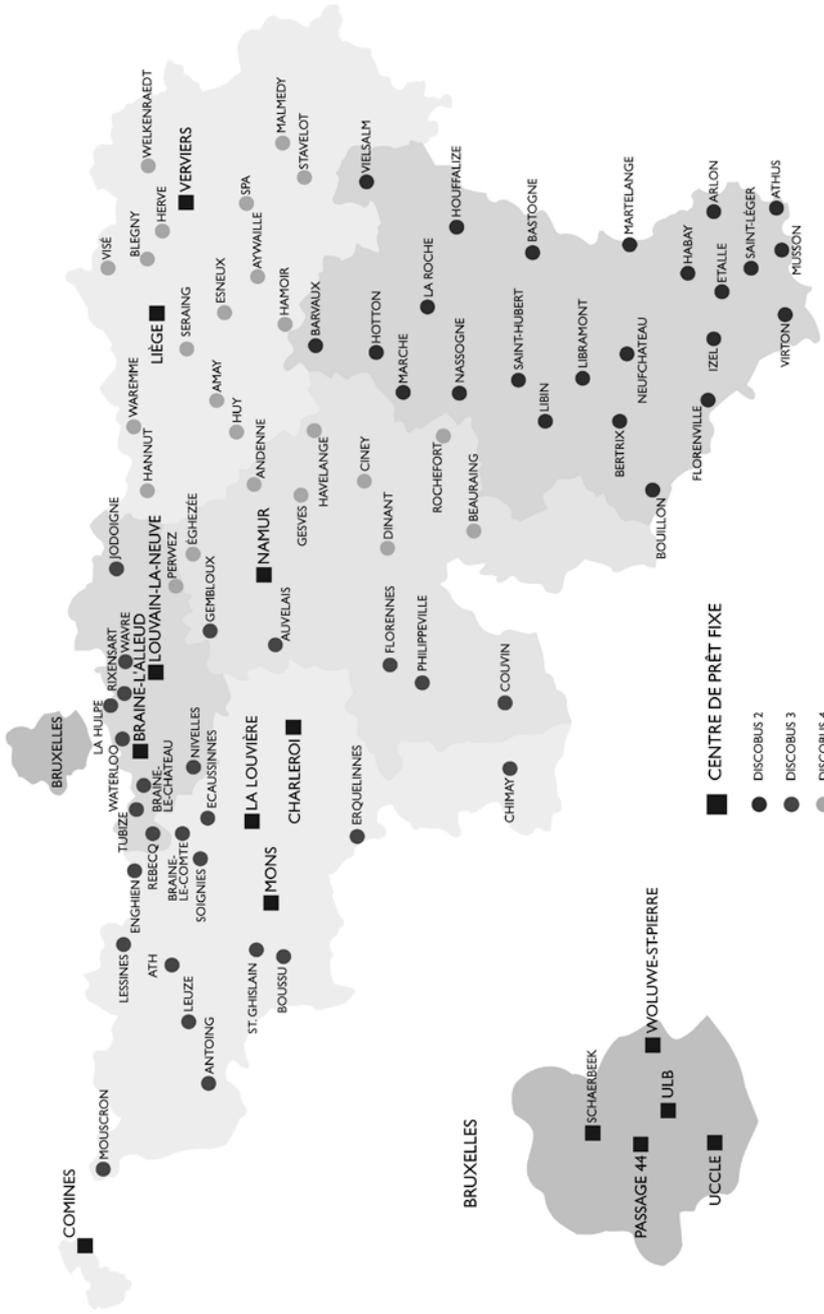
Place du Marché 7
4800 Verviers
Tél. 087 33 00 88
verviers@lamediatheque.be

Comines

Centre de Lecture publique
Rue de la Procession
7780 Comines
Tél. 056 55 49 58

Schaerbeek

Boulevard Lambermont, 200
1030 Bruxelles
Tél. 02 240 43 73



■ CENTRE DE PRÊT FIXE

- DISCOBUS 2
- DISCOBUS 3
- DISCOBUS 4



Les yeux sur le plat

Un parcours en images de la graine à l'assiette

Pour tourner autour de l'assiette et faire le tour des thématiques liées à l'alimentation sous des angles variés, la Médiathèque vous propose une sélection de médias en trois chapitres :

1. La graine : un chapitre du commencement et au commencement était la graine. La graine et les questions de biodiversité, de préservation du sol, d'intrants chimiques, de pollution et d'alternatives (dont l'agriculture biologique).

2. L'agriculture : après la graine, la production, l'alimentation mondiale et le travail de l'agriculteur (évolution, conditions de travail, gestion et pérennité des exploitations, etc.), la question de l'industrie alimentaire et des OGM.

3. L'assiette : et pour terminer le chapitre final avec l'arrivée dans l'assiette et les questions de santé, de goût, de cuisine et de terroirs.

 **la média**THÈQUE



© La Médiathèque, juin 2010
www.lamediatheque.be

Edit resp. Claude Janssens - Place de l'Amitié 6 - 1160 Bruxelles
Tous droits de reproduction, totale ou partielle, sous quelque forme que ce soit, réservés pour tous pays, sauf autorisation écrite de l'éditeur.
D/2010/3590/3 ISBN 978-2-87147-413-5