

# DIMANCHE le dauphiné libéré

1,50€ | DIMANCHE 9 NOVEMBRE 2014 | C 73

AIX-LES-BAINS

**TÉMOIGNAGE** L'ÉCRIVAIN SE REMET DE SA CHUTE L'ÉTÉ DERNIER À CHAMONIX



## Miraculé, Sylvain Tesson se livre



**Atipk**  
ESPACE MODE  
DE 250M<sup>2</sup>  
**NOUVELLE COLLECTION**  
LA RAVOIRE - VRU SORTIE 19 - à 800 m de médipôle - [www.atipk73.com](http://www.atipk73.com)

**SAVOIE**

## Un film pour nous apprendre à manger



Le Bauju Pierre Beccu vient de réaliser un documentaire "Regards sur nos assiettes" qui nous apporte des solutions concrètes pour apprendre à manger plus sainement.

Photo DR

P. 3

**FOOTBALL/CFA 2**

**Le Soc déchante à Aubagne,  
Aix-les-Bains joue chez l'OM** P. 34

# VOTRE RÉGION

**PAYS DE SAVOIE** | Le film réalisé par Pierre Beccu et six étudiants de Poisy, à voir en avant-première dans notre région, avant sa sortie nationale

## "Regards sur nos assiettes" : des solutions concrètes plutôt que des idées toutes faites

Tant pis pour les fraises et les tomates en hiver. À nous de choisir si nous voulons manger des fruits et des légumes de saison et faire travailler les producteurs locaux. Le documentaire "Regards sur nos assiettes", réalisé par Pierre Beccu et six étudiants de Poisy (Haute-Savoie), donne des solutions concrètes plutôt que des idées toutes faites.

Le cinéaste savoyard Pierre Beccu a encadré les six étudiants en géographie et ingénierie de l'espace rural, qui ont cherché à décrypter le circuit de l'alimentation.

### Mieux manger, sans se ruiner

Si 80 % de ce que nous mangeons vient de la grande distribution, ce n'est pas là que les portes se sont ouvertes le plus facilement. La jeune équipe a pu consacrer plus de temps avec les maraîchers, boulangers, producteurs de fromage et distributeurs régionaux. La caméra s'invite dans les Bauges à Annecy, Chambéry ou La Roche-sur-Foron.

Les questions sont directes, les réponses aussi. Elles montrent comment des femmes et des hommes ont su s'organiser pour vivre correctement de leur métier. Et redonner l'envie de croquer dans une pomme ou de manger du pain qui a du goût. Sans forcément se ruiner. Démonstration faite avec Dominique Vincent, qui explique comment la



Le film montre que des femmes et des hommes ont su s'organiser pour vivre correctement de leur métier. Et redonner l'envie de croquer dans une pomme ou de manger du pain qui a du goût. Sans forcément se ruiner. Photo DR

cantine municipale d'Annecy a mis en place un circuit court.

Le film s'attache aussi aux relations humaines qui se sont créées çà et là entre producteurs et consommateurs. Témoins, Christine Viron, à La bio d'ici (Chambéry), ou Bernard Pavy, responsable d'un Gaec de La Motte-en-Bauges. Ou Odile Hameau, de l'Amap "Le po-

tager Balmontain" (Seynod)...

Autant de témoins d'une agriculture viable mais menacée. La Haute-Savoie perdrait 7 % de sa surface agricole chaque année, du fait de la pression foncière. « Il faut que ce film suscite un débat, animé par les étudiants, les agriculteurs et les consommateurs. »

Jacques LELEU

Plusieurs projections avec débats sont organisées : à L'Astrée de Chambéry demain à 21h ; à Challes-les-Eaux, au Challenger, vendredi à 18h30 et 20h45 ; à Aix-les-Bains, au cinéma Victoria, le 2 décembre, à 20h30. Sortie nationale le 11 février 2015.

### Pierre Beccu, le Bauju



Pierre Beccu. Archives photo La DL

Après des études de cinéma à Paris, Pierre Beccu a intégré en Italie en 1983 le "Groupe Bassano", du metteur en scène transalpin Ermanno Olmi. Il a réalisé deux longs-métrages pour le cinéma : "La dernière saison" en 1990, et "Un voyage entre amis" (2001) et une vingtaine de documentaires pour la télévision (Carnets de l'aventure, Ushuaia, France 3 Montagne, Paris Première, RFO...). Il est également président fondateur de la Cinémathèque des Pays de Savoie. Depuis 1997, il anime des ateliers cinéma avec des étudiants.

« On peut faire différemment, en gagnant sa vie »



Paul Rochet a dévoilé aux étudiants, encadrés par le réalisateur Pierre Beccu, sa conception de la fabrication du pain. Photo La DL, FALCO

« Dans ce film, le message c'est vraiment de prouver aux gens qu'on peut faire différemment, en gagnant sa vie. On devient alors riche de rencontres et de partage. Et le pain, c'est ce qu'il y a de plus facile à partager... »

Moustache grisonnante, tablier serré à la taille, Paul Rochet sort de son four six pains dorés. Il parle, en travaillant, et en recevant des clients, qui passent chercher leur pain directement dans son fournil, à Viuz-la-Chiésaz (Haute-Savoie). C'est là qu'il a accueilli les six étudiants de Poisy et Pierre Beccu. Le boulanger est l'un des personnages témoins de ce long-métrage qui présente les choix de vie d'une poignée d'habitants, convaincus, comme Paul, du bien-fondé des circuits courts.

### Le pain aux arômes si particuliers

« Paul, c'est une des belles rencontres du film » explique Marion, une des étudiantes embarquées dans cette aventure humaine. Avec lui, elle a pétri et façonné à la main ce pain aux arômes si particuliers. Le boulanger a transmis aux étudiants beaucoup de sa passion, et un peu du secret

de fabrication de ce pain qu'il bichonne... « Ce qui étonne d'abord, c'est son goût », explique celui qui s'approvisionne en céréales uniquement localement, chez plusieurs paysans cultivant des variétés de blé et de seigle de pays. « Tous sont dans un rayon de quatre kilomètres autour du fournil, sauf un, pour le petit épeautre, qui est dans les Hautes-Alpes », explique Paul, se désolant : « en 50 ans, on a plus changé les semailles qu'en 12000 ans d'agriculture... » Lui revendique un savoir-faire ancestral, qui passe aussi par la transformation de la farine avec un moulin à meule de pierre.

Dans sa vie d'avant, Paul Rochet était mécanicien sur les machines qui fabriquaient le fromage Six de Savoie, chez Picon, à Saint-Félix. « Je faisais du pain au levain juste pour ma famille, depuis que j'avais rencontré un artisan à une fête paysanne dans le Vercors. » Un reclassement professionnel, des rencontres, et un choix jamais regretté depuis : celui de devenir un boulanger façonnant du pain bio au levain naturel.

Isabelle DAVIER

### LA PHRASE

« La pâte à pain est vivante, la toucher, c'est une expérience sensorielle unique qui aide à la valorisation de soi. »

Paul Rochet Boulanger et l'un des grands témoins du documentaire "Regards sur nos assiettes"