

# le dauphiné libéré

0,90€ - 1,40 FS | LUNDI 10 NOVEMBRE 2014 | D 74

ANNECY ET RUMILLY

**BYGMALION** JOUYET A-T-IL ÉVOQUÉ LE CAS SARKOZY AVEC FILLON ?

## L'affaire qui secoue l'Élysée



**prioriterre**  
Information et Conseil  
Énergie Eau Consommation

**Visites**  
de bâtiments performants  
du 8 au 16 Novembre

Inscrivez-vous... [www.portesdecouvertes.fr](http://www.portesdecouvertes.fr)

Portes Découvertes

**POISY**  
Un film pour nous apprendre à manger



Avec six étudiants de Poisy, 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

**GENÈVE**  
Meilleurs boulangers-pâtisseries de Suisse : c'est Pierre et Jean P.7

# VOTRE RÉGION

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

## "Regards sur nos assiettes" : les circuits courts sur grand écran



Paul Rochet a dévoilé aux étudiants, encadrés par le réalisateur Pierre Beccu, sa conception de la fabrication du pain. Photo La DU/Noëmi 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 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. C'est là qu'il a accueilli les six étudiants de Poisy qui, avec Pierre Beccu, ont réalisé le film documentaire "Regards sur nos assiettes".

Il est un des personnages témoins de ce long-métrage aussi atypique que sympathique sur l'alimentation. Fait par

des jeunes soucieux de comprendre le fonctionnement des filières, les remontant de l'assiette au sol. Et présentant les choix de vie d'une poignée d'habitants, convaincus, comme Paul, du bien-fondé des circuits courts.

### Le goût du pain et des autres

« 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'approvision-

ne en céréales uniquement localement, chez plusieurs paysans cultivant des variétés de blé et de seigle de pays.

« Tous sont dans un rayon de 4 km 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 semences 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. « Il ponce le grain pour en libérer toutes les parties : amande, germe, enveloppe. Ce procédé millénaire permet à la farine de conserver toute sa valeur nutritive. »

Un moulin qu'il a récupéré dans le Tarn. Et un levain 100 % naturel qu'il a mis des

années à élaborer. « Cela va faire bientôt 20 ans que je le nourris et que je l'améliore... » dit-il des étoiles dans les yeux. Son levain, c'est son trésor. Une découverte à l'origine de sa vocation de boulanger.

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. Son pain au levain avait un goût et des arômes semblables à une brioche... » Un reclassement professionnel, des rencontres, et un choix jamais regretté depuis : celui de devenir un boulanger façonnant du pain bio au levain naturel, « un aliment qui ac-

### L'INFO EN +

#### DES "PIEDS DANS LE PLAT" A "REGARDS SUR NOS ASSIETTES"

■ L'enquête caméra au poing a donné d'abord un documentaire de 52 minutes, diffusé sur France 3, avant d'être retravaillé pour devenir un long-métrage (90 mn), présenté en avant-première sur les deux départements savoyards à partir de ce lundi, avant sa sortie nationale le 11 février 2015.

■ Des projections suivies de débats, en présence des étudiants. À voir le 12 novembre à Thônes, à l'occasion du Festival des résistances. Programme et horaires sur le site de Bas Canal Productions : [www.bascal.fr](http://www.bascal.fr).

■ Où trouver le pain de Paul Rochet : sur les marchés de Rumilly, Albens, Saint-Félix, Vallières et Moÿthet le samedi. Infos sur [www.lefournildeseparis.org](http://www.lefournildeseparis.org).

### 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" 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 Anney, 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 vi-

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

Le film s'attache aussi aux relations humaines qui se sont créées ça 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 avec Odile Hameau, de l'Amap "Le potager 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.

Le film sort ce mois-ci en salle. Mais Pierre Beccu veut aller au-delà de la simple projection. « Il faut qu'il suscite un débat, animé par les étudiants, les agriculteurs et les consommateurs. »

Jacques LELEU

### Pierre Beccu, le Bauju

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 (Camets 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.

Isabelle DAVIER



Voir notre vidéo sur [www.ledauphine.com](http://www.ledauphine.com)

## Des étudiants devenus « des passeurs de message »

« Ce film, c'est d'abord une expérience collective, un travail de longue haleine qui a avancé selon l'investissement et les rythmes de chacun... Et en menant ce travail d'enquête sur l'alimentation, l'agriculture et la consommation, j'ai réalisé que c'est une thématique qui me parle, et sur laquelle j'ai envie d'avancer. » Mercredi soir, Marion sera à Thônes pour rencontrer les spectateurs du film. Un moment qu'elle apprécie et une expérience qui l'a profondément marquée...

Après ses études à l'IER de Poisy, elle a voyagé un an à l'étranger (République Tchèque et Irlande), comme les autres étudiants réalisateurs du long-métrage. Elle est aujourd'hui en Master 2, toujours en géographie et aménagement de l'espace rural, et travaille en alternance dans

une structure qui œuvre pour... les circuits courts.

« Agri Court, c'est une plateforme installée dans la Drôme, qui livre cantines scolaires et restaurants d'entreprises. C'est un peu comme "La Bio d'ici", mais en plus petit », sourit la jeune fille. Qui assure : « Ce film a renforcé ma curiosité pour ce domaine qui m'attirait déjà. »

Pari réussi pour Pierre Beccu, qui voulait que ce film, « au-delà des belles rencontres qu'il a entraînées, fasse prendre conscience aux jeunes de la nécessité de se réapproprier le rapport à la nourriture, pour améliorer la santé, le lien social... Ça a du sens. Pour reprendre en main notre propre vie, la nourriture est un moyen. Le vrai enjeu est là : que les jeunes deviennent des passeurs de message... »

LD.