

BAS CANAL PRODUCTIONS PRÉSENTE

DE LEUR ASSIETTE AU SOL,
SIX ÉTUDIANTS ENQUÊTENT SUR L'ALIMENTATION



FILM CLASSÉ



UN FILM DOCUMENTAIRE DE PIERRE BECCU

EN CE MOMENT SUR LES ÉCRANS

MARION MAZILLE YOANN BAULAZ FLORIAN REVOL CLÉMENT JULLIEN JEAN-THOMAS AUBRY AYMERIC POST
MONTAGE STÉPHANE PERRIOT MUSIQUE MICHEL MARTINIER ASSISTANT RÉALISATEUR EMILIE SOUILLOT
UNE COPRODUCTION BAS CANAL PRODUCTIONS TAPIS VOLANT FRANCE TÉLÉVISIONS

FRANCE / 2015 / 75 MIN / DCP / 1,85 / sortie nationale : 9 septembre 2015 - www.regards-sur-nos-assiettes.fr

LA TRANSMISSION



Note du réalisateur

Le point de départ est un atelier de cinéma réalisé à partir de 2010 avec 6 étudiants en Géographie d'Annecy (Haute-Savoie), qui souhaitent étudier les impacts de notre consommation alimentaire sur différents aspects de la vie. Rapidement, leur curiosité et la pertinence de leur regard m'ont paru de nature à dialoguer avec les interrogations de nos concitoyens. J'ai proposé aux jeunes de faire évoluer l'atelier en film grand public, et de transformer l'outil pédagogique en objet de cinéma.

Nous sommes tombés d'accord très vite sur le fait que les la majorité des films sur le sujet étaient plutôt anxiogènes et que dans la nouvelle ère qui s'ouvre, les jeunes devaient apporter une parole nouvelle. A partir de là, je leur ai laissé les clés du contenu.

Toutes les rencontres de spécialistes, d'associations, de producteurs, de transformateurs ont été initiées et organisées par les étudiants eux-mêmes.

Le trajet de l'assiette au sol a été retenu, avec le principe des questions importantes à se poser : Qu'y a-t-il dans mon assiette? Est-ce que je me nourris bien? Comment c'est fait? D'où ça vient? Qui cela fait-il vivre? Quelle est la relation entre ce que je mange et ce qui m'entoure? Pour ne pas risquer de se perdre dans une thématique aussi large, il a été décidé de trouver au maximum les réponses à côté de chez soi, là où nous dépensons notre argent. Les arnaques et les scandales naissent de ce flou que la longueur des circuits, le nombre d'intermédiaires et les gros budgets de communication contribuent à entretenir. C'était une façon de relier la nourriture elle-même, les informations et les réflexions sur la nourriture.

Les étudiants ont rencontré des patrons de grandes surfaces, de supérettes, des négociants sur les marchés, des responsables de groupements et des producteurs. Ils ont déniché et valorisé des expériences innovantes. Ils ont formulé les questions qui leur paraissent les plus pertinentes pour avancer dans une meilleure relation citoyenne à l'alimentation. Pour finir, ils ont permis d'engager la réflexion sur les défis directs qui se posent à nous.

J'ai apporté mes outils et mon expérience. Les jeunes ont exprimé quelque chose de profond, de sincère, de fort, en rapport avec le monde qui les entoure, raconté une histoire qu'ils sont les seuls à pouvoir raconter, de cette façon là du moins. De cette unicité est née leur légitimité, fondamentale pour braver les difficultés et aller au bout. Le désir de film s'est transformé en énergie. Ils ont travaillé dur, non pas pour faire partie d'un projet, mais pour constituer et construire leur propre projet. Ils ont été formés, ont tourné et monté des séquences entières. Ils ont géré l'histoire jusqu'à l'écran.

Le film est également l'aboutissement de 15 années d'ateliers cinéma, dans lesquels j'invite des groupes d'enfants et des jeunes à vivre l'expérience de la fabrication d'un film de A à Z. Je crois qu'il est possible d'engager un processus de création avec les jeunes générations qui aille bien au-delà de la simple éducation artistique, sans pour autant les amener à se considérer artistes ou cinéastes. Selon la longueur du dispositif, la difficulté de la narration, les intérêts pour les aspects techniques, les jeunes sont réalisateurs ou non, mais ils mettent toujours en oeuvre une curiosité et une capacité de comprendre qui donne vraiment espoir.



Pierre Beccu

BIOGRAPHIE

Après des études de cinéma à Paris, Pierre Beccu part un an en Italie et intègre en 1983 le "Groupe BASSANO", créé et dirigé par le metteur en scène transalpin Ermanno Olmi.

Il a réalisé deux long-métrages pour le cinéma : "La Dernière saison" (1990) et "Un voyage entre amis" (2001), et une vingtaine de documentaires pour la télévision. Il est également le Président fondateur de la Cinémathèque des Pays de Savoie.

Depuis 1997, il développe les ateliers cinéma "jeunes créateurs" qu'il anime auprès des jeunes et des scolaires. C'est lors d'un atelier avec les étudiants d'Annecy-Poisy que naît "Regards sur nos assiettes".



L'ENGAGEMENT



Les étudiants mènent l'enquête



Florian

étudiant en géographie et ingénierie d'espace rural

"L'alimentation est un sujet qui nous concerne tous. L'acte de manger qui paraît en soit anodin impacte beaucoup ce qui se passe autour de nous. Chaque denrée que l'on consomme est issue du sol et du travail d'un agriculteur. Comment ces denrées ont-elles été produites ? Où et dans quelles conditions ? Quel est le sens aujourd'hui du métier d'agriculteur ? Le sujet de l'alimentation soulève de nombreuses questions et enjeux. Il faut alors garder à l'esprit que c'est le consommateur qui a le pouvoir. Coluche résume très bien cette idée : « Quand on pense qu'il suffirait que les gens n'achètent plus pour que ça ne se vende pas ». Si nous avons participé à cette aventure, c'est pour essayer de répondre à ces questions, à notre échelle, à l'endroit même où l'on consomme. Et ça bouillonne ! C'est fou le nombre d'initiatives locales qui existent en faveur d'une agriculture de proximité. Sur tout le territoire, il y a des femmes et des hommes qui repensent notre façon de faire nos courses, qui cherchent à recréer du lien entre consommateur et producteur, qui défendent une alimentation de qualité. "Regards sur nos assiettes" met en relief certaines de ces alternatives et le lien social qu'elles peuvent créer. Le but étant de faire comprendre que nous avons le choix de notre alimentation en montrant des solutions. Nous voyons ce film comme un récit documentaire mais aussi comme un outil pédagogique qui permet de reproduire notre démarche sur d'autres territoires. Car nous le savons, l'alimentation est un sujet qui nous concerne tous."

Des acteurs responsables

RESPECTER LA SAISONNALITÉ



"Nous on ne vend que des choses qu'on peut produire en cette saison."

Agnès Prieur, maraîchère, Gaec Bouquet Savoyard, Sévrier

RETROUVER LE GOUT DES PRODUITS



"C'est pas le pain qui est mauvais, c'est la manière dont on le produit. On a plus changé les semences en 50 ans qu'en 12 000 ans d'agriculture. Mon plaisir c'est de créer des arômes."

Paul Rochet, boulanger, Fournil des Eparis, Viuz-la-Chiesaz

DES COLLECTIVITÉS S'ENGAGENT



"On a réussi à mettre en place des circuits courts avec des producteurs locaux dans le cadre de marchés publics."

Dominique Vincent, responsable de la cuisine centrale municipale d'Annecy



DE L'IMPORTANCE DES CIRCUITS COURTS



"Ce qui m'a vraiment séduite dans les AMAP, c'est la relation avec les gens, leur envie de comprendre notre travail."

Odile Hameau, maraîchère, AMAP Potager Balmontin, Balmont

SYNOPSIS



Six étudiants en géographie enquêtent sur l'alimentation. De leur assiette au sol, ils arpentent le territoire pour trouver les réponses là où ils consomment, sans aucun à priori, armés de leur seule curiosité. Ils découvrent d'une façon spontanée l'innovation et le bon sens des expériences positives au coin de chez eux. En étudiant les impacts de nos choix de consommateurs, ils posent aussi la question de la quête de sens et de la place des jeunes dans le monde à construire.

ILS SOUTIENNENT UNE DÉMARCHE SALUTAIRE

"Jusque dans les années 60, les cultivateurs nourrissaient les citadins, en vendant, au marché hebdomadaire le surplus de production de la ferme après le prélèvement pour l'auto-consommation de la famille.

A cette époque, on ne s'interrogeait pas sur l'origine locale du produit, ça allait de soi, ni sur la qualité de l'alimentation car les denrées étaient d'abord produites pour la famille, et l'on n'imagine pas que l'on maltraite des produits agricoles destinés à l'alimentation des siens.

Aujourd'hui, ce monde est derrière nous. En 50 ans, de grandes filières de productions agricoles pour l'approvisionnement des villes ont vu le jour : leur nombre a explosé, la complexité et l'opacité de leur fonctionnement est devenu la règle, la rentabilité financière l'objectif privilégié. Et tout ceci a eu pour conséquence d'éloigner tous les jours un peu plus, le consommateur du producteur.

Il est grand temps, en tout cas beaucoup de monde le pense, de repenser nos méthodes de production et d'approvisionnement pour se nourrir. Les circuits courts connaissent un succès chaque jour grandissant ...

C'est cette reconquête que le film "Regards sur nos assiettes" décrit et analyse, sans parti pris, et avec beaucoup de pertinence."

Yves Raffin

(Ingénieur agronome, consultant)

"La démarche des étudiants / auteurs du film, ouvre spontanément vers des aspects fondamentaux du vivre ensemble en partant de l'alimentation :

La santé

Le bon sens qui permet d'aller vers le premier médicament qui est la bonne alimentation.

L'agriculture

Un acteur majeur du développement des territoires. Ici, les agriculteurs travaillent, mais sont aussi capables de parler et de penser, les métiers de l'agriculture sont valorisés.

L'environnement

Un agriculteur qui produit une forte valeur ajoutée grâce à une bonne relation produit - territoire - consommateur, est quelqu'un qui oeuvre pour le développement durable.

La politique locale

Le développement équilibré des territoires monte en puissance, entre un consommateur qui veut de la qualité et une agriculture qui est respectueuse de l'environnement, les pouvoirs publics ont un rôle à jouer (exemple de la cuisine centrale municipale d'Annecy).

L'éducation

Lucides, curieux et désireux de comprendre, les étudiants ont eu la volonté de remettre du bon sens, sans à priori et laisser le spectateur se faire sa propre idée.

La médiation facilitée

Le ton spontané positif du film prête à la discussion.

Ce film est un outil très moderne pour parler aux jeunes générations."

François Delonnay (Réseau Colibris)

DISTRIBUTION ET PROGRAMMATION :

Bas Canal Productions
bascanal@gmail.com
04.79.63.83.75



Organiser une projection, Dossier pédagogique, Boite à outils : www.regards-sur-nos-assiettes.fr