



# 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 a 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 a 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 generations. "*

**François Delonay** (Réseau Colibris)



## PRESSE :

Stanislas Baudry  
sbaudry@madefor.fr  
09 50 10 33 63 / 06 16 76 00 96

## DISTRIBUTION :

Bas Canal Productions  
bascanal@gmail.com  
04 79 63 83 75

## PROGRAMMATION :

Jérôme Vallet  
jerome.vr@hve.fr  
06 77 07 16 88



[www.regards-sur-nos-assiettes.fr](http://www.regards-sur-nos-assiettes.fr)



	CM1 - CM2	COLLÈGE	LYCÉE
Présentation du film et du projet de film	<p><u>Pitch - Résumé</u> : 6 étudiants enquêtent sur l'alimentation. De leur assiette au sol, ils remontent la filière des aliments, étudient les impacts de nos choix de consommateurs et découvrent d'une façon spontanée l'envers de l'assiette. Les jeunes proposent une approche qui laisse toute sa place au spectateur, au gré de la curiosité et des rencontres, en participant pleinement au monde à construire.</p> <p><u>Qui ?</u> : 6 étudiants en Géographie et Ingénierie d'Espace Rural à l'IER de Poisy (74)</p> <p><u>Avec Qui ?</u> : Réseaux de vente, intermédiaires, producteurs.</p> <p><u>Pourquoi ?</u> : Comprendre l'envers de son assiette.</p> <p><u>Comment ?</u> : Trajet de l'assiette au sol.</p> <p><u>Où ?</u> : Observer réellement ce qui se passe dans la zone où l'on vit et où l'on consomme.</p>		
La démarche de médiation du film = la démarche de création du film	<p>La démarche des étudiants pour fabriquer ce film est une découverte spontanée et rigoureuse en partant de leur propre expérience de la relation entre l'alimentation et le territoire. Ils ont découvert, chemin faisant, l'envers de l'assiette et ont pu construire eux-mêmes une pensée et des pratiques concernant l'alimentation. La démarche de médiation du film revendique le même esprit. Il s'agit de proposer aux élèves de regarder et de dire ce qu'ils en pensent sans les influencer au préalable. Le principe est de laisser parler les images et d'introduire un dialogue : "Regardez et dites-nous ce que vous en pensez".</p> <p>LE TRAJET PROPOSÉ EST : VOIR / PERCEVOIR / RESSENTIR / ÉCHANGER (mettre des mots sur les images) / CONSTRUIRE SA PROPRE PENSÉE.</p> <p>Pour approfondir, il sera possible, de retour en classe, de revoir les extraits souhaités, de pouvoir s'arrêter, noter, échanger les ressentis et les pensées en construction.</p>		
Préparation à la projection (sur une page internet dédiée)	<p><u>INDISPENSABLE</u></p> <p>Les élèves verront ces extraits dans un autre ordre dans le montage final, mais nous suggérons aux enseignants de les visionner au préalable en classe dans l'ordre indiqué ci-dessous :</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) Le pain</li> <li>2) La séquence de l'enfant</li> <li>3) La tomate</li> </ol> <p>Faire un résumé des 3 séquences, sans chercher à analyser ni à donner des clés.</p>	<p><u>RECOMMANDÉE</u></p> <p>En parallèle à la relation aux programmes, la projection du film peut être préparée en apportant les réponses aux questions suivantes :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Qui avait-il dans mon assiette hier soir ?</li> <li>- Qui avait-il dans mon assiette lors de mon dernier repas à la cantine ?</li> </ul> <p>Pour répondre à ces questions :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• composition / ingrédients</li> <li>• goût</li> <li>• ce que j'ai mangé / ce que je n'ai pas mangé (détail et pourcentage)</li> <li>• la provenance</li> <li>• degré d'élaboration des plats</li> </ul> <p>Pour obtenir les réponses les plus fiables possibles, se concentrer sur les informations, sans introduire de commentaire ou de jugement.</p>	
Préparation commune	<p>A partir de la bande annonce, situer la démarche du réalisateur et des étudiants. Le réalisateur laisse les étudiants enquêter seuls au départ, se questionner sur le contenu de leur assiette. Il les accompagne ensuite dans la réalisation du film, le tournage et le montage.</p> <p>Les étudiants partent chercher autour d'eux les réponses, là où ils achètent. Le film est comme un voyage à l'envers, de l'assiette jusqu'au sol.</p>		
Juste avant la projection	<p>Merci de demander le silence dans la salle pendant la projection. Nous sommes dans une salle de cinéma, nous allons faire le noir et regarder ensemble. Pour bien juger si le film</p>		

	CM1 - CM2	COLLÈGE	LYCÉE
	<p>nous plaît ou pas, il faut être en bonne situation pour l'écouter et le regarder. C'est aussi une affaire de respect pour ceux que l'on voit dans le film ou ceux qui l'ont fabriqué. Si vous avez des choses importantes à vous dire qui ne peuvent pas attendre 1 h 15, prenez le temps de vous les dire maintenant. Ensuite, c'est le silence. Merci !</p> <p>Et n'oubliez pas d'éteindre les portables...</p> <p>Pour les enseignants, n'hésitez pas à vous disperser avec les élèves dans la salle, pour éviter les îlots de bavardage qui peuvent parasiter l'attention d'une partie du public.</p>		
Juste après la projection	<p><u>J'ai aimé, j'ai moins aimé, je n'ai pas aimé</u> : Ressenti à l'état brut, effort dans la formulation. Un moment, un personnage, une rencontre, une image, une scène, un son, le mouvement du film, la musique, le montage...</p>		
Travail ultérieur en classe	<p>Replacer les 3 séquences préparées dans l'ordre vu dans le film. Puis, détailler chaque séquence à partir des questions suivantes, si besoin en revoyant les extraits en tout ou partie :</p> <p>1/ la tomate</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Quelles sont les deux façons de produire des tomates ?</li> <li>- Quelles sont les différences pour le goût ?</li> <li>- Quelle est la saison pour la tomate dans nos régions ?</li> <li>- Un légume doit-il être d'abord beau ou d'abord bon ? Pourquoi ?</li> </ul> <p>2/ Le pain</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Que font les étudiants durant cette scène ? Décrire précisément les actions.</li> <li>- A partir de ce qu'on voit dans le film, reconstituer les différentes étapes du pain.</li> <li>- Quels sont les ingrédients du pain ? Y a-t-il besoin de produits chimiques pour faire du pain ?</li> <li>- En quoi le choix et la provenance de la farine sont-ils importants ?</li> </ul> <p>3/ La séquence de Joachim</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Joachim est-il intéressant quand il parle ? Pourquoi ?</li> <li>- Doit-il répondre à des questions ou parle-t-il de</li> </ul>	<p><u>Le cinéma documentaire :</u></p> <p>Un cinéaste laisse le contenu du film à des étudiants. Il leur laisse "les clés du camion sur le fond", mais "en conduite accompagnée sur la forme".</p> <p>Qui s'exprime dans le film ? Comment ? Qui a des réponses, qui n'en a pas ou ne veut pas en donner ? Ceux qui fabriquent, produisent, travaillent avec leurs mains (boulangers, maraîchers, fromagers) parlent et dégagent une pensée.</p> <p>Sur quelle pensée se termine le film ? Par qui est-elle exprimée, comment, et quel impact possible sur les jeunes générations.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Signification des génériques : qu'a voulu le réalisateur ?</li> <li>- Statistiques pendant le pique-nique. Pourquoi ? Quel effet ?</li> <li>- Le sens du film donné par le montage : faire le schéma du film, au fil des rencontres.</li> <li>- Comment faire la différence entre communication et information ?</li> </ul> <p><u>La thématique de la relation entre alimentation et territoire vue par des jeunes :</u></p> <p>Quelles sont les questions importantes que le film pose ?</p> <p>On peut reprendre les statistiques du début, exposées pendant le pique-nique, et travailler dessus.</p> <p>Qu'avez-vous appris en visionnant le film ? Le film dessine-t-il un nouveau modèle économique. Et pourquoi ?</p> <p>La question du prix est liée à la question : pour manger mieux, il faut manger moins.</p> <p>Un légume doit-il bien paraître ou bien nourrir ?</p>	

	CM1 - CM2	COLLÈGE	LYCÉE
	<p>lui-même ? Quelle est la différence entre répondre à des questions et expliquer par soi-même ?</p> <p>- Joachim apprend-il des choses à certains adultes qui vont voir le film ? Pourquoi ?</p> <p>Sur le film plus globalement et sur le cinéma documentaire :</p> <p>- Que pensez-vous du film ?</p> <p>- Quel est le "voyage" fait par les étudiants ?</p> <p>- Que voyez-vous pendant le générique de début ? Pendant le générique de fin ? Qu'a voulu faire le réalisateur à travers ces deux génériques ?</p> <p>- On peut établir une comparaison avec une enquête journalistique : approche, rythmes, voix off ou commentaire, musiques, etc.</p> <p>Sur l'alimentation :</p> <p>- Qu'avez-vous mangé à midi ou hier soir ? Décrivez votre repas et savez-vous d'où viennent les aliments ?</p>	<p>Quelle innovation dans le film ? En terme économique ? En terme social ?</p> <p>Que pensez-vous de la nourriture au restaurant scolaire ? Comment faire pour améliorer ?</p> <p>Quel est l'approvisionnement, la démarche du restaurant scolaire de votre établissement ?</p> <p>Citez les différents modes d'agriculture et les expliquer.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• L'agriculture biologique : facilement reconnaissable par son logo AB vert, l'agriculture biologique est l'application de pratiques culturales et d'élevage soucieuses du respect des équilibres naturels. Ainsi, elle exclut l'usage de produits chimiques de synthèse, des OGM et limite l'emploi d'intrants dans l'objectif de préserver la qualité des sols, la biodiversité, l'air et la qualité de l'eau.</li> <li>• L'agriculture intensive : C'est un système de production agricole caractérisé par l'usage important de produits chimiques, « et cherchant à maximiser la production par rapport aux facteurs de production, qu'il s'agisse de la main d'oeuvre, du sol ou des autres moyens de production, tel que le matériel agricole.</li> <li>• L'agriculture raisonnée : L'agriculture raisonnée correspond à des démarches globales de gestion d'exploitation qui visent, au-delà du respect de la réglementation, à renforcer les impacts positifs des pratiques agricoles sur l'environnement et à en réduire les effets négatifs, sans remettre en cause la rentabilité économique des exploitations. Cette agriculture utilise des produits chimiques.</li> <li>• L'agriculture paysanne : L'agriculture paysanne doit permettre à un maximum de paysans répartis sur tout le territoire de vivre décemment de leur métier en produisant sur une exploitation à taille humaine une alimentation saine et de qualité, sans remettre en cause les ressources naturelles de demain. Elle doit participer avec les citoyens à rendre le milieu rural vivant dans un cadre de vie apprécié par tous.</li> </ul> <p>- Faire un tableau avec la saisonnalité des fruits et légumes et les élèves doivent cocher les bons mois.</p> <p>- Quelles sont les conséquences d'une mauvaise alimentation ?</p> <p>- Définissez le terme consomm'acteurs.</p> <p>Un consomm'acteur désigne une personne sensible à sa consommation et qui voit plus loin que le fait d'acheter un produit. Il a une responsabilité sociale, environnementale</p>	

	CM1 - CM2	COLLÈGE	LYCÉE
		<p>et économique en faveur du développement durable. Il a la capacité, grâce à ses choix d'achat, d'influencer l'offre des producteurs et donc de devenir un véritable "acteur" du marché.</p> <p>- Citez des actions de consomm'acteurs.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Boycott de certaines marques ou réseaux de distribution qui ne respectent pas le développement durable</li> <li>• Acheter local</li> <li>• Pour certains, acheter bio car respect de l'environnement et de l'animal</li> <li>• Réduire les emballages et déchets, faire son compost</li> <li>• Trier les déchets</li> <li>• Economiser l'énergie en éteignant et débranchant au maximum les appareils électriques</li> <li>• Utiliser les transports en commun, le vélo ou la marche à pied</li> </ul> <p>- Quelles sont les actions que vous connaissez, proches de chez vous par exemple, en faveur d'une alimentation saine, locale et durable ?</p> <p>- Aimerez-vous enquêter, raconter à votre tour ? Sous quelle forme ? Ecrite, orale, filmée ? Aimerez-vous participer à un projet de plateforme web sur la relation alimentation-territoire vue par les jeunes ?</p>	