

Repérages

PISTES D'EXPLOITATION DU DOCUMENTAIRE



UNE ALIMENTATION SAINNE, C'EST POSSIBLE !

AGIR POUR SA SANTÉ ET CELLE DE LA PLANÈTE



la média THEQUE

Préambule

Efficace pour capter l'attention, combinant discours et illustrations esthétiques et didactiques, le documentaire est séduisant pour une utilisation en classe. Mais parfois trop long, trop compliqué, trop général ou trop pointu, il n'est pas toujours facile à intégrer à un cours ou une animation.

DU BON USAGE DE L'IMAGE ET DU SON

Si lors du visionnement, le spectateur reçoit des informations factuelles, il est aussi soumis à l'intention et au message du réalisateur car le documentaire est un film qui reflète un point de vue sur une réalité. Le choix du vocabulaire, l'intonation, l'accompagnement sonore, le type de cadrage et de montage sont autant d'éléments variables pour exprimer cette position.

LA COLLECTION REPÉRAGES

Devant la multitude de productions audiovisuelles, le Service éducatif de la Médiathèque propose 3 ou 4 documentaires et une sélection de quelques extraits dont le contenu et la durée sont adaptés à un objectif et un public précis. Cependant, il est vivement conseillé aux enseignants de regarder au préalable les documentaires dans leur intégralité à la fois pour respecter la démarche globale du réalisateur et pour saisir l'ensemble de son propos et pouvoir ainsi rebondir sur l'ensemble des questions suscitées lors de l'animation.

L'utilisation des extraits de ce cahier est faite par La Médiathèque dans le cadre légal du droit de citation dans un but d'enseignement. Elle n'est donc autorisée aux tiers que dans un cadre pédagogique.

MODE D'EMPLOI



Une sélection de documentaires disponibles à la Médiathèque (résumé et découpage séquentiel)



Des repères temporels pour accéder facilement aux extraits les plus intéressants



Des niveaux scolaires recommandés indiqués au début de chaque thème



Apporte des informations organisées pour comprendre la thématique du point de vue de l'éducation pour la santé.



Recommande des extraits particulièrement adaptés pour délivrer ou illustrer une information importante et qui sont représentatifs de l'approche du documentaire.



Identifie des éléments d'éducation aux médias pour mieux comprendre l'intention du réalisateur.



Propose des idées de prolongement et d'exploitation pédagogiques.

PLAN

CONTEXTE	5
QUELQUES REPÈRES DANS LE TEMPS	6
LA SÉLECTION DE DOCUMENTAIRES	8
THÈMES EXPLOITÉS	

Thème 1 COMMENT SE FORGENT NOS HABITUDES ALIMENTAIRES ? 11

L'influence culturelle et familiale
L'éducation au bien manger

Thème 2 NOTRE ALIMENTATION PEUT ÊTRE DANGEREUSE POUR NOTRE SANTÉ ! 16

Le poison est dans notre assiette
Liens entre problèmes de santé et causes environnementales
L'Inde : un cas à part

Thème 3 AGIR POUR NOTRE SANTÉ ET NOTRE PLANÈTE, C'EST POSSIBLE ! 22

De l'importance de l'information
Les résistances au changement ont la vie dure
Vers une action collective : citoyenne et politique

Contexte

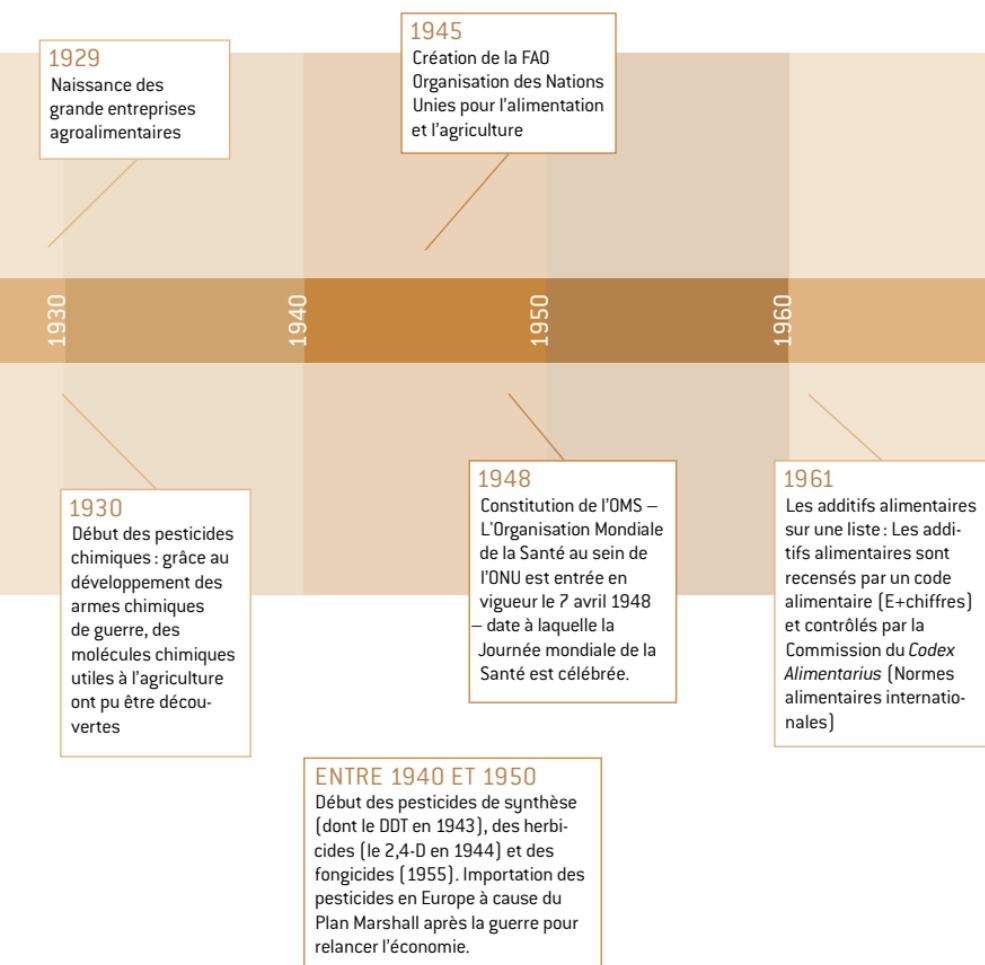


L'alimentation concerne tout le monde, c'est évident ! Nous mangeons et achetons de la nourriture tous les jours. Depuis une quinzaine d'année, la prise de conscience des risques pour la santé des « intrants »- pesticides, fongicides, engrains chimiques, désherbants etc. utilisés en agriculture suscite un mouvement croissant pour une alimentation respectueuse de l'environnement et de la santé des gens comme de la planète.

Des réseaux (RABAD, RAWAD) d'intervenants de différents secteurs (santé, environnement, éducation) et quelques producteurs ou responsables de filières de production se réunissent périodiquement pour réfléchir à une « alimentation durable ». Des producteurs se convertissent au mode d'agriculture biologique respectueuse de l'environnement en excluant les produits chimiques. Des produits sous différents labels « bio » ont fait leur entrée sur les marchés.



QUELQUES REPÈRES DANS LE TEMPS



ANNÉES 2000

Une série de groupes d'achats se mettent en place (GAC, GASAP, AMAP, etc.)

2000

Naissance l'AFSCA : Agence Française pour la Sécurité de la Chaîne Alimentaire : son objectif est d'effectuer des analyses et des contrôles uniformisés pour assurer la sécurité des consommateurs

1978

Installation du 1^{er} Mac Donald en Belgique avec une influence accrue de l'alimentation industrielle. La mondialisation de l'alimentation rapide s'installe.

1990

Décennie des scandales alimentaires. La vache folle (1996) et les poulets dioxines (1999)

2001

1^{er} cahier technique propose des bases pour une alimentation santé à l'école fondamentale en Fédération Wallonie-Bruxelles

1980

1990

2000

2010

1983

Le terme « agriculture biologique » est légalement accepté, en tant qu'« agriculture n'utilisant pas de produits chimiques de synthèse »

1994

Le Programme Midis à l'école encourage la réflexion sur la question des collations et des repas et des récréations au départ de l'avis des élèves et des personnes concernées

DE 1945 À 1985

La consommation de pesticides double tous les dix ans

2001-2005

PNNS - Le Plan National Nutrition Santé : Programmes lancés à l'initiative des responsables politiques en France et Belgique

2005 -2010

PPAS - Le Plan Promotion des Attitudes Saines en matière d'alimentation et d'exercice physique de la FW.B : Un label d'écoles « Manger-bouger » est mis



La sélection

Trois films sont retenus pour aborder cette thématique dont 2 d'entre eux ont été projetés en salle souvent suivis de débats tant en France qu'en Belgique : *Notre poison quotidien* et *Nos enfants nous accuseront*. Tous deux portent sur le même sujet : la contamination de l'alimentation par les produits chimiques en s'appuyant sur les effets négatifs sur la santé des agriculteurs puis de la population. Par contre, ils diffèrent au niveau du traitement documentaire : le premier tente de convaincre par l'argumentation tandis que le second essaie davantage de toucher par une réalisation plus sensorielle et émotive en décrivant la mise en place d'une cantine scolaire bio. La qualité de la nourriture de nos enfants est cœur de *La cuisine des cantines* qui confronte deux types de fonctionnement de cantines scolaires.



LA CUISINE DES CANTINES. LES COULISSES DE LA RESTAURATION SCOLAIRE.

52', France, 2004, TN1871 / Isabelle Brokman, Les Films Jack Fébus

En prenant l'exemple d'une école de Tours, la réalisatrice fait le point sur les cantines scolaires.

Thèmes abordés : alimentation équilibrée dans la restauration collective (essentiellement scolaire)

ISABELLE BROKMAN

Journaliste en presse écrite et réalisatrice pour la télévision, elle travaille principalement sur des sujets de société liés aux enfants et à la famille. Elle est aussi l'auteure avec Géraldine de Thoré du *Guide du cinéma pour les enfants* (Nouveau Monde éditions)



NOS ENFANTS NOUS ACCUSERONT

112', France, 2009, TN5611 / Jean-Paul Jaud, J+B Séquences

Ce film raconte la courageuse initiative d'un village français, Barjac, situé dans le Gard, qui décide, par volonté politique, d'introduire les aliments biologiques dans la restauration scolaire de l'école du village.

25 chapitres + BONUS

Interviews autour du film de :

- M. Jean-Louis Borloo, séquence extraite de l'émission "La Matinale" sur Canal Plus
- M. Nicolas Hulot, séquence exclusive
- M^{me} Sérgolène Royal, séquence extraite de l'Université Populaire "Zéro pesticides"

Séquences coupées au montage :

- Le musée du bonbon
- Entretien avec M. Michel Pastouret, viticulteur bio

Le site du film : www.nosenfantsnousaccuseront-lefilm.com/

Thèmes abordés : action collective politique et citoyenne, agriculture biologique

JEAN-PAUL JAUD

Né en 1946, réalisateur d'émissions pour la télévision (Canal +) jusqu'au milieu des années 2000. Atteint d'un cancer qu'il a pu « guérir », il tente de comprendre le lien entre la pollution environnementale et l'augmentation des cancers. Depuis 2005, il a réalisé 2 films environnementaux : *Nos enfants nous accuseront* et *Severn, la voix de nos enfants*



NOTRE POISON QUOTIDIEN

113', France, 2010, TN5631 / Marie- Monique Robin, Arte Editions

Comment les produits chimiques (pesticides, additifs et plastiques alimentaires) qui contaminent notre chaîne alimentaire et auxquels nous sommes quotidiennement confrontés sont-ils testés, évalués, puis réglementés ? Le résultat de cette longue enquête sanitaire a conduit l'auteur dans six pays européens (France, Italie, Allemagne, Suisse, Grande Bretagne, Danemark), aux Etats Unis, au Canada, au Chili, et en Inde. Elle pose le problème de la responsabilité de la recherche scientifique, de l'industrie agroalimentaire et du pouvoir politique.

0'	► Introduction : savoir c'est pouvoir
2'24	► Les pesticides sont des poisons
16'58	► Les intoxications chroniques
24'36	► La dose journalière admissible (DJA)
33'03	► Les limites maximales des résidus (LMR)
45'02	► Les additifs et l'aspartame
1:11'35	► Les emballages plastiques et le bisphénol A
1:17'20	► Les perturbateurs endocriniens
1:34'02	► L'effet cocktail
1:39'09	► Alimentation, mode de vie et cancer
1:46'24	► L'exception indienne
1:51'22	► Post-scriptum (extraits d'interviews téléphoniques avec des industriels)
+BONUS	► « Le pain et le vin de l'an 2000 » (1964) de Jean Lallier

Aussi en livre : *Notre poison quotidien. Comment l'industrie chimique empoisonne notre assiette*. Éditions la Découverte

Des infos sur le film (glossaire, extraits du film, entretien avec la réalisatrice, etc.) : www.arte.tv/fr/3673748.html

Thèmes abordés : consommation, industrie chimique, pesticides, additifs alimentaires, plastiques et normes de santé

MARIE-MONIQUE ROBIN

Née en 1960 dans une famille d'agriculteurs, elle vit sa jeunesse à la campagne. Elle débute sa carrière à FR3 avant de devenir journaliste et réalisatrice indépendante en 1999. Elle a réalisé une quarantaine de films d'investigation dont *Le monde selon Monsanto* et a reçu plusieurs prix.

Thème 1

COMMENT SE FORGENT NOS HABITUDES ALIMENTAIRES ?



FIN DU PRIMAIRE



Notre comportement alimentaire se forge dans l'enfance, on pourrait même dire dès le berceau. Le jeune enfant est conditionné très vite à manger certains aliments, à préférer certaines couleurs ou textures. Les dentistes constatent d'ailleurs une évolution au niveau de leur dentition. Côté publicité, les arguments commer-

ciaux pour consommer tel ou tel produit alimentaire industrialisé abondent, vantant les mérites pour la santé, l'absence de graisses, la réduction de sucres ou l'absence de cholestérol, etc. Il vise en premier lieu l'enfant, souvent 1er précepteur d'achat de la famille. Lorsqu'on connaît le nombre important d'heures qu'il passe devant les écrans !

LA CUISINE DES CANTINES

1'26 > 7'30

Le rôle de l'école : un exemple de cuisine centrale





► LA CUISINE DES CANTINES

12'56 > 19'55

Le poids de l'industrie agroalimentaire
sur les choix



► LA CUISINE DES CANTINES

36'15 > 40'04

Et les légumes ?



L'ÉDUCATION AU BIEN MANGER

Plusieurs tentatives existent pour proposer aux élèves des modes d'achats respectueux de l'environnement, d'autres pratiques culinaires pour les amener à consommer autrement. La nécessité se fait ressentir d'intégrer les changements vers une alimentation durable dans une démarche humaine, éducative et de redécouverte de l'environnement, des goûts et du processus de production. Des possibilités d'exploitation pédagogique en lien avec les apprentissages permettent une meilleure intégration (culture d'un potager à l'école, produits de saison, découverte des légumes, des fruits).

Dans les écoles, le sujet est sur la table depuis longtemps et les menus de la cantine sont souvent le point de mire de parents et/ou d'enseignants et de directeurs. Les efforts médiatisés de Jamie Oliver en Angleterre pour changer les menus de cantines scolaires ont eu des retentissements outre atlantique. Déjà en 1994, le Programme Midis à l'école encourage la réflexion sur la question

des collations et des repas au départ de l'avis des élèves et des personnes concernées. Un cahier spécial des charges pour négocier l'offre de repas avec des traiteurs ou restaurateurs sortira au cours de l'année 2012, à l'initiative de la Ministre de la Santé. Il servira de référence pour les structures éducatives accueillant des enfants et des jeunes (écoles, centres d'hébergement, internats, etc.). Il propose aux décideurs de porter une attention accrue à la provenance des aliments (terroirs, bio, filières courtes) et à l'équilibre nutritionnel des menus tout en fixant des échelles de prix à respecter. En France, les règlementations se font plus sévères : interdiction de distributeurs dans les écoles, messages éducatifs sous les slogans publicitaires pour des aliments industrialisés. La Belgique se tâte encore quand il s'agit d'adopter des mesures structurelles pour promouvoir une alimentation durable et de qualité accessible pour tous et chacun.

► NOS ENFANTS NOUS ACCUSERONT

9'22 > 11'55

Un projet global



► NOS ENFANTS NOUS ACCUSERONT

13'58 > 20'27

L'éducation au goût est possible



ENQUÊTE À MENER

- Qu'est-ce qu'une journée du goût ? Y en a-t-il une prévue au sein de l'école ?
- Est-ce qu'une fontaine d'eau est disponible dans les bâtiments de l'école ?
- D'autres alternatives existent-elles au sein de l'école, de la ville pour faire découvrir de nouveaux aliments aux élèves ou aux citoyens ?

Thème 2

**NOTRE ALIMENTATION PEUT
ÊTRE DANGEREUSE POUR
NOTRE SANTÉ !**



FIN DU SECONDAIRE

LE POISON EST DANS NOTRE ASSIETTE

L'utilisation des pesticides existe depuis des millénaires mais elle s'est très largement répandue à partir de 1930 grâce aux développements de la chimie organique. Les premières études épidémiologiques ont été menées auprès de populations exposées professionnellement aux pesticides (agriculteurs, viticulteurs, fermiers). Plus récemment, les chercheurs se penchent sur l'impact des expositions domestiques.

Dans les années 50, des insecticides comme le DDD et le DDT sont utilisés en grandes quantités en médecine préventive (pour détruire le moustique responsable de la malaria) et en agriculture (élimination du doryphore). D'autres biocides sont mis au point pour l'industrie textile et du bois, pour les usages domestiques (aérosols tue-mouches), pour l'entretien des routes et pour une utilisation en médecine.

L'usage de ces produits a connu un très fort développement au cours des décennies passées, les rendant quasiment indispensables à la plupart des pratiques agricoles, quel que soit le niveau de développement économique des pays. De 1945 à 1985, la consommation de pesticides a doublé tous les dix ans.

Si les pesticides ont constitué un énorme progrès dans la maîtrise des ressources alimentaires et l'amélioration de la santé publique (en particulier dans la lutte contre les insectes, vecteurs de maladies), le revers de la médaille est apparu rapidement : des phénomènes de résistance chez les insectes, puis des troubles de la reproduction chez les oiseaux, ont montré de façon spectaculaire les limites et les dangers de ces substances pour l'environnement, pour les écosystèmes mais également pour les êtres humains.

NOS ENFANTS NOUS ACCUSERONT

3'36 > 5'56

Problèmes de santé et usage des pesticides : statistiques



NOTRE POISON QUOTIDIEN

47'17 > 1:11:33

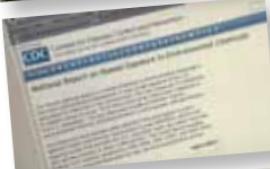
Le danger des additifs alimentaires : le cas de l'aspartam

UN MÊME THÈME, UNE RÉALISATION DIFFÉRENTE

Si on compare l'optique adoptée par *Notre poison quotidien* et *Nos enfants* nous accuseront en regardant les 5-6 premières minutes de chaque film, on constate qu'ils portent sur le même sujet : la contamination de l'alimentation par les produits chimiques et s'appuient notamment sur l'impact auprès des agriculteurs. Cependant, l'approche en terme de rhétorique documentaire est assez différente c'est-à-dire, dans la façon de convaincre son public de la justesse de son message.

Le premier se construit un peu comme une dissertation qui compile des arguments pour et contre en réalisant un aller-retour détaillé entre les parties et les intervenants. La qualité de cette approche est de présenter des données, des opinions, des témoignages et de construire une argumentation qui s'appuie sur un raisonnement lisible et documenté (archives). A ce titre, le film est construit comme une enquête qu'on suit presque chronologiquement, avec les voyages à travers le monde qui suivent le fil de la réflexion.

A ce titre donc, il est très complémentaire de *Nos enfants* nous accuseront qui cherche à démontrer quelque chose de similaire mais en mettant de côté l'exploration de l'argumentation scientifique, en prenant les faits pour acquis. Et par des allers et retours à une conférence de l'UNESCO, il s'agit alors de convaincre de la gravité de la situation et de l'urgence de la réponse bio au problème, en s'engageant dans une mise en scène plus sensorielle et émotive. Il y a donc un travail plus important sur la matière filmique (l'image, le son et le pathos).



LIENS ENTRE PROBLÈMES DE SANTÉ ET CAUSES ENVIRONNEMENTALES

Les liens entre environnement et cancer sont devenus une préoccupation de santé publique (en témoignent notamment les mesures du 2^e Plan Cancer 2009-2013 et du 2^e Plan National Santé Environnement 2009-2013). Rappelons ici l'évolution de l'environnement au XX^e siècle. Au sens large, l'environnement désigne tous les agents physiques, chimiques ou biologiques auxquels un individu est exposé dans son existence personnelle et professionnelle. Certains de ces agents sont connus pour augmenter le risque de cancers. L'amélioration progressive des conditions socio-économiques et les progrès de la médecine ont transformé nos milieux de vie et entraîné une augmentation importante de l'espérance de vie en France : de 48 ans en 1900 à 80 ans en 2004 (Pison, 2005), celle-ci elle a pro-

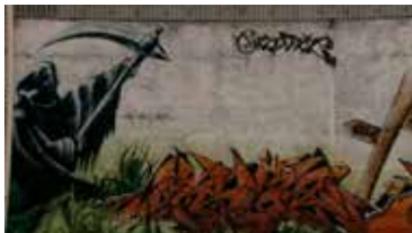
gressé de 65 % en 100 ans. Depuis 2004, l'espérance de vie a dépassé 80 ans.

Les problèmes de santé sont connus et augmentent non seulement parmi les agriculteurs mais également dans la population générale : cancers, leucémies, obésité, diabète, maladie de parkinson. Les cancers, par exemple, ont été multipliés par 2 ces 30 dernières années. S'il est vrai que l'espérance de vie est plus longue et constitue un des facteurs d'augmentation des maladies, force est de constater que notre mode de vie et les causes environnementales sont non négligeables dans leur apparition. Les facteurs de dangerosité aggravant l'apparition de problème de santé sont non seulement l'intoxication aigüe mais également l'intoxication chronique et l'effet cocktail.

L'UTILISATION DE LA MUSIQUE ?

Regardez et écoutez *Notre poison quotidien* entre 07'07 et 8'40 : on entend une musique angoissante, du genre « film d'horreur » sur des images de machines agricoles, de victimes d'intoxication aiguë, qui double la crainte que véhicule le message. Un peu plus loin, une musique enjouée sur les machines qui font l'épandage renforce le sentiment de folie et d'insouciance par rapport aux dégâts que provoquent ces produits. Ensuite, le long travelling sur un paysage vert reprend une musique plus inquiétante qui signifie que l'ennemi invisible est autour de nous, dans nos campagnes.

Ces trois moments musicaux forment une séquence cohérente : 1) c'est du poison 2) on le répand sans réfléchir 3) il est partout.



► NOS ENFANTS NOUS ACCUSERONT

20'32 > 25'30

Impact des pesticides utilisés en viticulture et en agriculture sur la santé des cultivateurs et de leurs familles (fertilité, leucémies...)



► NOTRE POISON QUOTIDIEN

1:17:00 > 1:19:39

Les perturbateurs endocriniens

► NOTRE POISON QUOTIDIEN

1:34:02 > 1:36:24

L'effet cocktail

► NOTRE POISON QUOTIDIEN

1:39:07 > 1:44:33

Lien entre cancer, environnement et style de vie



II

COMMENT MONTRER LA DANGEROUSITÉ DES PRODUITS CHIMIQUES ?

Notre poison quotidien et Nos enfants nous accuseront utilisent l'image symbole de l'épandage avec l'agriculteur masqué. C'est une pollution difficile à montrer, mais elle se manifeste dans les protections que les agriculteurs portent.

Il serait intéressant de s'interroger avec le groupe d'élèves sur d'autres manières possibles de montrer la dangerosité d'un produit en images.

L'INDE : UN CAS À PART

« Que ta nourriture soit ton remède et ton remède ta nourriture ». En Inde, il existe une région où les cancers sont rares et l'obésité presque inexistante. Si on se penche sur leur mode de vie et leurs productions agricoles, on constate que leur agriculture est sans pesticide et qu'il consomme ce qu'il mange. Coïncidence ?



NOTRE POISON QUOTIDIEN

1:46:28 > 1:51:17

Le cas de l'Inde où les cancers sont presque inexistants



Thème 3

**AGIR POUR NOTRE SANTÉ
ET NOTRE PLANÈTE,
C'EST POSSIBLE !**



FIN DU SECONDAIRE

DE L'IMPORTANCE DE L'INFORMATION

■ La nocivité des pesticides, des additifs alimentaires et des plastiques à moyen et long terme pour notre santé n'est plus à prouver. Plusieurs études scientifiques indépendantes en attestent. Mais l'industrie agroalimentaire est tellement puissante qu'elle minimise voire infirme leur impact. Pire, leur utilisation continue malgré les preuves. Le système de réglementation est arbitraire et approximatif. La neutralité des normes de sécurité (DJA : dose journalière admissible) en vigueur doit être remise en cause tant l'industrie en est partie prenante. Malheureu-

sement, le seul vecteur d'informations d'une large majorité de la population reste les images publicitaires que nous sert le petit écran. Et qui dit image, aussi séduisante soit-elle, ne va pas toujours dans le sens d'une information pour une alimentation équilibrée et variée même si elle en prend les traits.

Il faut le reconnaître : l'épisode de la « vache folle » a été à l'origine d'une prise de conscience croissante sur ce que nous mangeons et des risques pour la santé. Les médias ont largement relayé les évènements.

► NOS ENFANTS NOUS ACCUSERONT

31'20 > 39'18

Les rencontres à Barjac avec la population



LES RÉSISTANCES AU CHANGEMENT ONT LA VIE DURE

■ Nos habitudes alimentaires font partie intrinsèque de notre personne, leurs bases remontent à l'enfance, à notre éducation. C'est ce qui en fait un des éléments les plus difficiles à modifier dans notre comportement tant ils peuvent aller jusqu'à refléter notre identité profonde. Même si la nocivité d'un aliment (comme les produits panés, les sucres, les graisses) surtout dans l'excès, est confirmée, nous ne l'abandonnons pas si facilement pour la cause.

Où se situe la confusion de plan ? Plaire aux enfants en fournissant un goût auquel ils sont conditionnés ou nourrir les enfants dans une optique de santé en leur faisant découvrir le plaisir du goût, du frais. Faire tourner la machine industrielle au risque de déconnecter des besoins de base ou concilier les 2 ? L'agriculture biologique, notamment, est souvent citée comme moyen de prévention. Mais son coût élevé est mis en avant pour montrer sa difficile généralisation à l'ensemble de la population.



► NOS ENFANTS NOUS ACCUSERONT

58'30 > 1:10'01

L'agriculture traditionnelle vs l'agriculture bio



► NOS ENFANTS NOUS ACCUSERONT

1:16'36 > 1:22'06

La nécessité d'un projet global





VERS UNE ACTION COLLECTIVE : CITOYENNE ET POLITIQUE

Dans le grand public, on assiste à un intérêt grandissant pour tout ce qui touche à l'alimentation. Depuis ce qui apporte tel ou tel nutriment jusqu'à la distance parcourue pour arriver dans nos assiettes ou encore les préparations et recettes de cuisine, si on en juge par les émissions télé en vogue ou encore les initiations à la cuisine par des chefs étoilés. Tant du côté des consommateurs que des producteurs, les initiatives se multiplient dans un souci de se nourrir sainement et de respecter l'environnement. Des consommateurs prennent conscience de leur rôle en tant que consomm'acteurs. Certains, et de plus en plus, choisissent des formules alternatives pour avoir un plus grand contrôle sur leur assiette et sortir des mécanismes de consommation encouragés par la publicité et l'industrie alimentaire. Des groupes d'achat (GAC : Groupes d'achats communs et GASAP : Groupes d'achats solidaires avec l'agriculture paysanne) s'engagent au quotidien et au niveau local dans des contrats avec des producteurs pour acheter au juste prix le fruit de leur travail moyennant

le respect de pratiques respectueuses de l'environnement. D'autres choisissent la formule du « panier bio ». En Belgique, les premiers magasins spécialisés apparaissent dans les années septante, il faudra attendre la fin des années nonante dans la grande distribution qui a vu l'opportunité de surfer sur cette nouvelle vague de consommateurs en proposant des produits « bio » souvent suremballés et pas toujours de saison ni locaux ni moins chers.

Dans les grandes surfaces, l'offre alimentaire se diversifie. Par ailleurs, l'offre de plats préparés vise un public en recherche de formules de repas prêts à manger. La préoccupation écologique et la politique du juste prix (respect des conditions et du travail des producteurs) ne domine pas le marché. La réduction des coûts énergétiques de la production et de l'acheminement des marchandises n'est pas vraiment à l'agenda de l'industrie alimentaire ni de la grande distribution. Pourtant elle est bien présente dans certains milieux associatifs et politiques.



▶ LA CUISINE DES CANTINES

41'20 > 51'28

L'exemple de Lorient : l'école de Kerentrech :
Une cuisine centrale qui propose une alternative
alimentaire non industrielle à base de produits frais
et non surgelés à prix égal.

L'ÉDUCATION AU GOUT EN IMAGES ?
On peut également mettre en parallèle *Nos enfants nous accuseront* avec *La cuisine des cantines*. Ici, il ne s'agit plus de pollution et de chimie mais de diététique et d'éducation au goût. Le problème que pose le film est de savoir comment bien faire manger les enfants. Il commence donc sur des témoignages et exploite cela tout au long du film. Ceux-ci montrent qu'ils se contentent souvent d'une nourriture industrielle et uniformisée. Le problème étant posé, le spectateur est supposé y adhérer et comprendre les difficultés à modifier de tels comportements et la tension derrière les éléments montrés.

II

▶ NOS ENFANTS NOUS ACCUSERONT

1:29' > 1:33'47

Le changement : La cantine bio de Barjac
Répercussions sur la façon de manger des enfants, des familles, du travail des cuisiniers



▲ A FAIRE AU SEIN DE SON ÉCOLE

- Comment fonctionne la cantine scolaire de l'école ? Cuisine centrale ? Dépot de repas ?
- Se renseigner sur la composition des menus ?
- Traçabilité existante des produits utilisés ?
- Sensibilité à l'agriculture bio, au circuit court, aux produits de saison ?
- Y aurait-il moyen de cultiver facilement un potager au sein de l'école ?



► LE SERVICE ÉDUCATIF DE LA MÉDIATHÈQUE

Consulter aussi **nos fiches pédagogiques** : Les documentaires cités dans ce cahier font partie de la Collection Education pour la Santé qui rédige en collaboration avec des acteurs du terrain, des fiches pédagogiques pour chaque média de la collection. Ces fiches sont disponibles en téléchargement sur le site www.lamediatheque.be. Elles contiennent un résumé, le découpage séquentiel, la liste des intervenants, une appréciation générale et une liste de documents complémentaires.

D'autres films documentaires et fictions existent sur le sujet, n'hésitez pas à interroger la base de données avec différents mots clés.

CRÉDITS

Date de conception du cahier

Juin 2012

Conception et réalisation

Christel Depierreux (responsable de la collection Education pour la Santé de la Médiathèque)

Ont participé à l'analyse des médias et à la rédaction du cahier

Jeanne-Marie Delvaux (Formatrice en Santé publique)

Cristine Deliens (Cordes, Asbl)

Sophie Cauderlier (Médecin en Maison Médicale)

Daniel Bonvoisin (Media Animation)

Graphisme

Marie-Hélène Grégoire – www.misenpage.be

Sources

Institut Jules Bordet, Bruxelles

Fondation contre le cancer

Cancer Environnement :

www.cancer-environnement.fr

Éditeur responsable

C. Janssens, place de l'Amitié 6
1160 Bruxelles

ISBN 978-2-87147-428-9

DEPOT LEGAL D/2012/3590/06

© La Médiathèque, octobre 2012

Repérages

PISTES D'EXPLOITATION DU DOCUMENTAIRE

La Collection Repérages a pour vocation d'aider les éducateurs (enseignants, animateurs, formateurs, etc.) à mieux comprendre et utiliser le documentaire. Existant pour chaque collection thématique développée par le Service éducatif de la Médiathèque, des thèmes liés à la santé, à l'environnement et à la nature seront proposés.

UNE ALIMENTATION SAINTE, C'EST POSSIBLE !

L'alimentation biologique, les circuits courts, les légumes de saison ont le vent en poupe sans parler des émissions culinaires en tout genres sur les différentes chaînes de télévision. Bref, l'heure est au « dis-moi ce que tu manges, je te dirais qui tu es » ! Au travers de 3 documentaires, ce cahier fait le constat du danger d'une alimentation contenant des résidus de pesticides. Très largement utilisés, ceux-ci ont contribué notamment à la maîtrise des ressources alimentaires. Toutefois, les limites et les dangers de ces substances ont été montrés pour l'environnement, les écosystèmes mais également pour les êtres humains : les pesticides étant mis en cause dans l'apparition de certains cancers. Il propose ensuite d'évoquer des solutions existantes pour parier sur une bonne santé et le respect des terres agricoles.



Niveaux scolaires

Fin du primaire et fin du secondaire.



Stop : apporte des informations



Pause : identifie des éléments d'éducation aux médias



Play : recommande des extraits



Eject : propose des prolongements pédagogiques

