

MANGER LOCAL ET DE SAISON

EN 10 FILMS DE MOINS D'UNE HEURE

GENRE Documentaire

Mots-clés alimentation ; agriculture ; circuit-court ; saison ; local

Du plus court au plus long, une sélection de films qui soutiennent une agriculture paysanne, locale et une cuisine des saisons. Du plaisir de l'assiette à l'analyse des mécanismes de régulations internationaux, un petit tour d'horizon des problèmes et des alternatives proposé par celles et ceux qui cultivent, cuisinent et mangent.

CITOYENS INSPIRANTS (compilation - 2017) - **TM2220**

Citoyens inspirants: Cet ensemble de séquences courtes (de 3 à 9 min) est vraiment inspirant et ouvre le champ des possibles. Les initiatives présentées sont audacieuses, parfois inattendues, comme cette chorale de sans-abri qui s'entraîne pour accompagner l'enterrement des morts de la rue. Les porteurs des projets racontent le chemin qui les a motivés et permis de dépasser la peur du manque. Plusieurs séquences concernent l'alimentation: une forêt comestible (6 min); Une épicerie participative (6 min 50); une cantine intergénérationnelle (3 min 40); un boulanger libéré (7 min 20); les blés anciens (11 min 30).

LES JACQUES (Rino Noviello - 2021 - 33 min)

Un joli documentaire ancré dans une critique du système agro-industriel qui donne la parole à des paysans belges porteurs d'alternatives douces et saines (boulangerie, maraîchage, élevage). Chaque aspect abordé est introduit par l'explication d'un dessin humoristique tiré du livre « Paysans mutin, paysan demain » de Gérard Choplin.



AU CŒUR DE LA PROXIMITÉ (Nicole Petit-Pierre - 2009 - 39 min) - **TM1061**

En France, en Suisse et ailleurs, les producteurs refusent de plus en plus les contraintes imposées de la grande distribution. Dans une série de témoignages, ils racontent leur histoire et évoquent l'efficacité du collectif, la proximité, le contact et le dialogue avec les clients pour expliquer le travail, la nature des produits et cerner les attentes. Cette proximité modifie la perception des deux côtés de l'aliment. Ainsi leurs préoccupations rejoignent celles de consommateurs avertis. Ils parlent aussi de leur liberté retrouvée, dans leur pratique et dans la multiplicité des clients potentiels, c'en est fini du règne du supermarché. Face au succès de leur développement, ils disent aussi leur volonté de continuer à cultiver des petites quantités mais dans une plus grande gamme de produits et selon des critères et valeurs qui leur semblent devoir être défendus. Le film propose une vision d'agriculture alternative à la fois enthousiaste et optimiste sans être simpliste

EN QUÊTE D'AUTONOMIE (Julien Malara et Léo Genin - 2019 - 50 min) - **TM5815**

L'équipe de Demos Kratos part à la rencontre d'habitants de trois différents eco-villages de France pour interroger la notion d'autonomie. Les différentes rencontres permettent de discuter des principes en application dans ces eco-villages, des habitats légers, des questions d'autonomie énergétiques et alimentaires, de la monnaie locale. Au fur et à mesure, la notion d'autonomie se précise. Il ne s'agit en effet pas de viser l'autarcie mais de construire un écosystème collaboratif autour des villages. L'objectif n'est donc pas tant l'autonomie que la résilience globale. Un autre aspect important qui conclut le film est que ces eco-villages nécessitent d'aller plus loin que les questions techniques, souvent au cœur des représentations. Le plus important dans ces projets, c'est d'expérimenter le vivre ensemble. Les rapports humains sont plus importants ici que les compétences techniques.



VERS UNE RESTAURATION COLLECTIVE PROPRE ET JUSTE

(Matthieu Toucas et Brice B - 2010 - 50 min) - **TM9191**

Deux témoignages se complètent pour illustrer les bénéfices sur le travail en cuisine lors de la manipulation de produits frais, locaux et de qualité mais aussi sur l'éducation au goût et le souci de la santé des élèves. Ce choix culinaire trouve naturellement sa place au milieu des objectifs éducatifs. On parle de goût, de prix, de santé, de plaisir, de quantité, d'organisation du travail, du rôle des parents d'élèves, des relations avec l'équipe administrative et les autres professeurs. Tous les aspects soulignent l'aspect « projet global ».



SLOWFOOD (Mélanie Dalsace - 2010 - 52 min) - **TM8131**

À contre-courant d'un modèle industriel de production alimentaire basé sur l'uniformisation et la standardisation des pratiques et des semences, le film se promène à travers l'Europe dans une série d'initiatives et de portraits d'individus qui expérimentent une autre voie. Celle de la localité, du savoir-faire, de l'artisanat, de la petite échelle, du goût. Cette série de témoignages réconfortants autant qu'inspirants, propose au passage des éléments de réflexion sur notre mode de vie très intéressants. Tout au long du propos, l'accent est mis sur le pouvoir de l'action individuelle, du côté du producteur qui s'engage dans une démarche mais aussi du consommateur qui fait des choix

ÇA BOUGE POUR L'ALIMENTATION (Mathias Lahiani - 2016 - 61 min) - **TM1710**

Bien structuré et dans une optique pédagogique de sensibilisation, le film propose une série de témoignages pour faire le tour dans la bonne humeur et l'enthousiasme des possibilités de manger sainement et de produire dans le respect de la nature et des paysans. Dans une première partie se succèdent ainsi des témoignages de producteurs et de consommateurs inscrits dans différentes filières: familles, restaurations collective et scolaire, circuits courts, etc. Dans une deuxième partie, les intervenants s'expriment davantage sur les raisons qui les ont amenés à abandonner la filière conventionnelle en mettant en avant la notion de bien-être et d'autres raisons comme la préservation de la biodiversité ou le soutien à une économie plus juste et plus locale. Un troisième chapitre un peu plus court s'intéresse aux moyens de mettre en place ces projets alternatifs et cite notamment l'association de consommateurs, la synergie entre consommateurs et producteurs et le soutien des communes. Enfin, le film conclut sur une jolie invitation à la réflexion qui sous-tend l'implication personnelle dans ces chemins alternatifs. Tout au long du film, le ton est résolument joyeux et motive à l'implication.

FARINE, SEL, EAU ET SAVOIR-FAIRE (Rino Noviello - 2018 - 50 min) - **TM3925**

Le documentaire est construit autour des ingrédients principaux qui interviennent dans la composition du pain que ce boulanger belge fabrique: un pain au levain à l'ancienne: le blé, la farine puis le sel. Au fur et à mesure des rencontres, le spectateur découvre une filière artisanale très éloignée de la filière industrielle. Les protagonistes estiment d'ailleurs ne pas faire le même métier. Le rapport au temps, à la qualité, aux quantités, à la proximité, tout y est en effet différent. Le pain et les gestes sont filmés avec attention. La pâte apparaît souple, ronde et lourde. Ce pain est nourrissant. D'après le boulanger, il ne sera pas nécessaire de le considérer comme un simple support pour mettre « un truc dessus ». Le film est un véritable hommage à ces artisans, au bon pain, au feu vivant qui le cuit, aux céréales bigarrées et dansantes du champ qui ont été moulues pour la farine, au temps retrouvé. Celui dont a besoin le levain pour faire gonfler la pâte durant la nuit, le temps nécessaire à trier le sel à la main, le temps que l'on prend pour redécouvrir le goût.



TERRE À TERRE (Florian Vigroux et Flora Farruggia - 2018 - 52 min) - **TM8315**

Le documentaire s'ouvre sur une idée exprimée de différentes manières par les paysans interrogés dans le film: en matière d'agriculture, chacun sa pratique, chacun sa philosophie. Le film présente donc une galerie d'exemples concrets. Si les pratiques sont variées, les paysans défendent les mêmes principes qui constituent les chapitres du film et qui se succèdent naturellement. Avec « Gagner sa vie sans détruire la planète », il s'agit de discuter l'équilibre entre revenus et respect de l'environnement. Cet équilibre, en fonction des fermes, prend des formes particulières dans le maraîchage ou l'élevage en termes de personnel et de diversification des activités. Dans le second volet, « Tisser des liens avec la société », le spectateur voit comment ces activités paysannes tendent à être imbriquées dans la vie locale. Enfin, le film conclut sur un troisième et dernier volet « Ramener des gens à la campagne » pour envisager les perspectives d'évolution de ces fermes paysannes. Un film riche d'exemples concrets qui inspirera tous ceux qui en tant que mangeurs ou en tant que paysan s'intéressent à l'agriculture paysanne en Europe.

ICI, LA TERRE (Luc Dechamps - 2018 - 52 min)

Le film commence de manière humoristique sur la définition, parfois complexe, de la permaculture dans une séquence intitulée « la permaculture expliquée à mes enfants ». Le réalisateur s'attache ensuite à la rendre simple et à l'illustrer au travers de témoignages. Des éléments fondamentaux de permaculture sont ainsi posés comme le design et la non-mécanisation. Pour rassembler ces témoignages, Luc Dechamps, le réalisateur, s'est installé pendant une année dans la ferme-école de Desnié, sur les hauteurs de Spa en Belgique. Il y a rencontré des formateurs et des personnes en formation qui racontent leur expérience. A l'image de ce que le film fait ressentir, tous mettent en avant un besoin de réalignement, la question du sens, le recours bon sens, la mise en place de cercles bénéfiques. Le ton est résolument joyeux et plein d'entrain face à la nature et à la vie, à l'image d'un petit garçon que l'on voit et entend à plusieurs reprises dans le film.

