

Fiche pédagogique

Notre pain quotidien

Sortie prévue en salles
7 mai 2008



Titre original : Unser Täglic
Brot

Film long métrage documentaire, Autriche, 2008 (filmé en Europe entre 2003 et 2005)

Réalisation : Nikolaus Geyrhalter

Distribution en Suisse: Moviebiz

Version sans paroles avec bruitages

Durée : 1h32

Public concerné : Age légal : 12 ans. Age suggéré : 12 ans.

Résumé

Ce documentaire se concentre sur les méthodes de travail de l'industrie agroalimentaire. Il nous propose des images sur la culture des fruits et légumes et sur l'élevage des animaux qui finiront dans notre assiette. L'univers est futuriste, robotisé, hygiénique et aseptisé.

Le film s'ouvre sur le défilé de carcasses animales suspendues qu'un ouvrier, revêtu d'une combinaison, de bottes, ganté, coiffé d'un bonnet et masqué, asperge au jet. On n'entend que le bruit du jet, puis par un fondu enchaîné sur le même son, le spectateur découvre cette fois-ci des jets d'engrais qui sont déversés sur des champs.

Le film alterne tout au long scènes d'intérieur et scènes d'extérieur, des extérieurs recouverts de plastique, ou de serres. La nature est isolée, enplastiquée, sprayée afin qu'elle produise vite, beaucoup et formaté. Qu'il s'agisse de tomates, de pommes de terre ou de poivrons cueillis avant maturité, tout est trié par format, estampillé, rangé dans

des caisses que l'on empile. Rien n'est laissé au hasard, rien n'est laissé à la nature.

Les ouvriers, dans leur tenue hygiénique saisissent avec leurs mains gantées des poignées de fruits, de légumes ou de poussins, éliminent ceux qui ne correspondent pas aux normes, jettent les autres dans les containers ad hoc. Sans états d'âme, sans violence, juste rapidement et efficacement, pendant que le tapis roulant continue d'avancer..

Le film explore des parcs avicoles, des abattoirs, des élevages de poissons, des élevages bovins, des serres. Partout, on retrouve une automation et une robotisation de plus en plus importante de la production, des ouvriers aux commandes des machines, ou à leurs ordres, une production intensifiée et normée.

Les chaînes d'abattage des poulets, des porcs ou des boeufs, les cages étroites d'où les truies allaitent les porcelets, toute la chaîne de la production alimentaire roule à un rythme continu, produisant, toujours plus, toujours mieux, sans discontinuer.

Disciplines et thèmes concernés

Géographie : les lieux de production de l'industrie agroalimentaire en Europe. La mondialisation alimentaire. Une main-d'œuvre souvent étrangère et exploitée.

Economie : robotisation et surproduction dans le secteur alimentaire. La filière agroalimentaire.

Education aux citoyennetés : La consommation responsable.

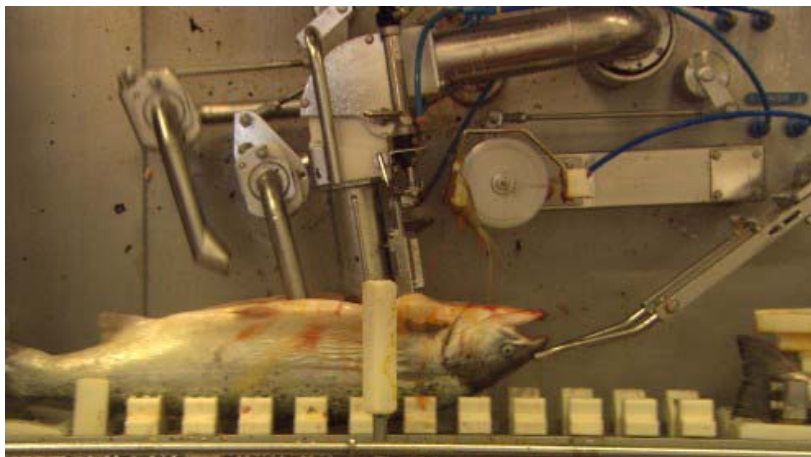
Education aux médias : Les films qui critiquent la malbouffe et les dérives alimentaires (*We feed the World* (2007, Erwin Wagenhofer); *Darwin's Nightmare* (2005, Hubert Sauper); *Super Size Me* (2004, Morgan Spurlock); *Fast Food Nation* (2006, Richard Linklater); *The Future of Food* (2007, Deborah Koons Garcia)

Commentaires

Les documentaristes autrichiens sont décidément en froid avec

mardesque de l'industrie alimentaire.

Pas de commentaire donc, ni en



l'industrie agroalimentaire : Erwin Wagenhofer nous avait proposé en 2007 *We feed the World (Le Marché de la Faim)* et avait connu un joli succès d'estime. Nikolaus Geyrhalter a promené sa caméra durant deux ans au sein des mêmes grands groupes de l'industrie agroalimentaire, mais en Europe seulement (Danemark, France, Allemagne, Espagne, Pologne). Au contraire de son compatriote, qui avait pris le parti d'une approche pédagogique, Geyrhalter ne formule au-

voix off, ni en direct, de tout le film. Seulement des bruitages, des échos de conversation inaudibles. Pas de musique non plus. Juste les bruits des moteurs, des jets, des machines, des couteaux, etc.

Une nouvelle vision des excès de l'industrie alimentaire. Nous sommes en Europe, uniquement, mais peu importe au réalisateur que nous sachions où, il accuse le système en silence. On devine des bribes de conversation en allemand, des exclamations en espagnol, des mots en polonais, peut-être. Le propos du réalisateur n'est pas de montrer un producteur du doigt, mais de montrer que nous sommes tous un maillon de cette chaîne qui crée une nourriture insipide, normée, aseptisée. N'est-il pas étrange de voir un ouvrier muni d'un masque à gaz et protégé par une combinaison hermétique sprayer des fruits qui sont ensuite conditionnés directement dans des barquettes ?



cun discours didactique et n'enregistre aucun témoignage révolté. Il nous invite à une immersion totale d'une heure trente dans l'univers cauche-

Rien ne nous est épargné : du dépeçage des bovins sur la chaîne de production, à l'enlèvement automatique des viscères du saumon, en passant par l'épandage de pesticides avec un avion (référence à *La Mort aux Trousses* d'Alfred Hit-

chcock ?) sur un champ de tournesols et la récupération du sperme de taureaux en vue de l'insémination artificielle... Les animaux ne sont plus que des marchandises et sont particulièrement maltraités : espace vital réduit, obscurité quasi constante, transports aux conditions épouvantables, castration des gorettes, utilisation de décharges électriques pour conduire les porcs vers l'abattoir, etc.

Les machines sont ici omniprésentes : bras géant qui secoue les oliviers, arrosage robotisé dans les serres ou tapis roulants qui transportent les poussins. Elles donnent même l'impression d'être animées d'une vie propre.



Les hommes se contentent d'accomplir des gestes automatiques, guidés par le rythme du travail à la chaîne.

On est bien loin de l'image idyllique que nous impose la publicité alimentaire : la confiture de grand-maman ou le poulet qui a gambadé dans les prés.

La composition des plans souligne cette emprise et ce contrôle de l'homme sur la nature : les plans sont construits géométriquement. Ils sont esthétiques et dégagent souvent une beauté froide (et rappellent ceux de [Manufactured Landscapes](#)) ; l'image est généralement divisée

en deux parties, quelquefois quatre, en parallèle. Même les séquences des ouvriers prenant leur en-cas ont un caractère construit, calculé. La caméra est fixe, elle filme un tableau qui n'a plus rien de vivant. L'incroyable force de ces plans a finalement valeur de commentaire. Cet esthétisme glacé qui pouvait passer pour une vision naturaliste du réalisateur devient la manifestation du cynisme brutal d'un système sans âme. Le plus effrayant est d'imaginer que tous ces produits finiront dans notre assiette.

Le message n'est donc pas formulé, mais il est clair : il faut changer nos habitudes alimentaires. Cessons d'encourager une

production à outrance qui aboutit chez nous à un gaspillage sans précédent, particulièrement choquant au moment des émeutes de la faim et lorsqu'on sait que 840 millions de personnes souffrent de sous-alimentation. Et gardons en tête que notre penchant à consommer toujours davantage et à bon prix, à pouvoir disposer d'une gamme de produits toujours plus large en toutes saisons n'est pas sans effet sur l'offre de l'industrie agroalimentaire. Montrer ce film impressionnant aux adolescents peut les pousser à réfléchir aux conséquences de leurs choix alimentaires.

Objectifs

- Comprendre certaines des caractéristiques de l'industrie agroalimentaire (mécanisation, hygiénisme, rentabilité, etc.).
- Saisir que les animaux ne sont plus qu'une matière première dans ce système.
- Percevoir que la main-d'oeuvre de ce secteur économique est particulièrement exploitée.

Pistes pédagogiques

1. Analyser la scène des poussins envoyés comme des balles de tennis sur un tapis roulant (que l'on retrouve également dans *We Feed The World*). Pourquoi est-elle vraiment choquante ?
2. Expliquer le titre du film « Notre pain quotidien ».
3. Pourquoi le réalisateur a-t-il choisi de ne pas donner la parole aux ouvriers ?
4. Demander aux élèves s'ils ont déjà mangé des aliments « bio ». Perçoivent-ils une différence ?
5. Certaines usines agroalimentaires semblent évoquer l'univers concentrationnaire. Discuter de cette affirmation.
6. Travailler sur ces [belles animations flash](#) parodiques du film *Matrix* et liées à l'industrie agroalimentaire (*The Meatrix* !). Drôle et inquiétant.
7. Analyser [l'émission](#) d'A Bon Entendeur (15 avril) consacrée à la présence de pesticides dans les poivrons vendus en Suisse romande. A voir le film, ce n'est guère étonnant.
8. Travailler sur [l'article de Libération](#) qui traite de la découverte d'un pesticide illégal (l'isophenphos méthyl) sur des piments en provenance d'Almeria (grand centre de l'agriculture de production intensive en Andalousie).
9. Analyser ces deux photos satellite d'Almeria tirées de *One Planet Many People* (atlas de l'environnement réalisé par les Nations Unies) : la [première](#) date de 1974, la [seconde](#) de 2004.
10. Résumer grâce à [cet article de Libération](#) les enjeux importants d'une des plus récentes atteintes à la sécurité alimentaire : la présence de dioxine dans la mozzarella.
11. Encore un cas de sécurité alimentaire d'actualité à aborder : [les poissons du Léman contaminés par les PCB](#).
12. Analyser le [reportage de la chaîne I>télé](#) (13', avril 2008) qui fait le bilan de la crise alimentaire actuelle. Interview de Jean Ziegler.



13. Débattre de la citation de Bergson, reprise par Pierre Feillet (*La Nourriture des Français*, cf,

référence plus bas : "L'avenir n'est pas ce qui arrivera, c'est ce que nous ferons".

Pour en savoir plus

Le [site officiel](#) du film.

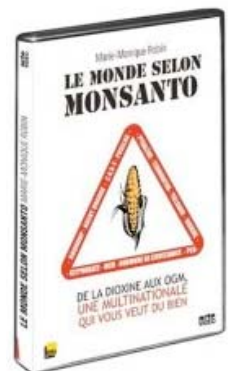
Un « [blog agroalimentaire](#) » qui rassemble toutes les informations sur le sujet. Idéal pour se tenir au courant de l'actualité.

Le [site de Jean Ziegler](#) sur le droit à l'alimentation. De nombreux documents issus de son activité au sein des Nations Unies .

<http://www.slowfood.ch> : le site suisse de la célèbre association internationale (104 pays et 80'000 membres) qui défend l'éco-gastronomie et la biodiversité.

Un [site italien](#) qui prône une agro-écologie et une nourriture de qualité.

Le reportage de Marie-Monique Robin, *Le Monde selon Monsanto* diffusé par Arte en mars 2008 est désormais disponible en DVD. Une très belle réussite. En médiathèque.



Le [site français](#) du film *We Feed the World* : Beaucoup d'informations et de références intéressantes.

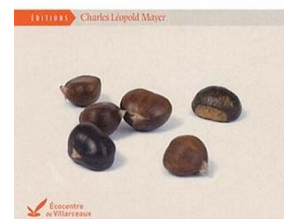
Le site de [planeteecologie.org](#) propose de nombreuses références et extensions liées au film. Très riche.

Bibliographie sélective

CALAME, Matthieu, *La tourmente alimentaire : pour une politique agricole mondiale*, Ed. Charles-Leopold Meyer, 2008. Un livre sorti en avril qui évoque les sujets les plus brûlants : l'envolée des prix alimentaires, la controverse sur les biocarburants, les OGM, etc.



FEILLET, Pierre, *La nourriture des Français. De la maîtrise du feu aux années 2030*, Editions Quae, 2007. L'auteur revient sur l'histoire de l'alimentation, de la maîtrise du feu à l'invention des OGM. Il propose ensuite cinq scénarios pour le futur. Selon lui, c'est au consommateur d'imposer ces choix. Introduction d'Axel Kahn, le célèbre généticien.

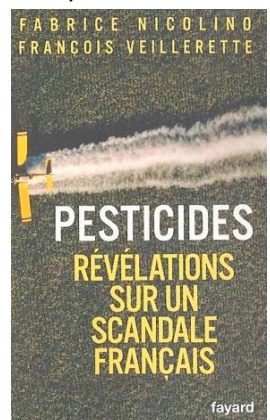


RAINELLI, Pierre, *L'agriculture de demain*, Editions du Félin, 2007. Evoque la question cruciale : la Terre pourra-t-elle nourrir 9 milliards d'habitants vers 2050 ?



NICOLINO, Fabrice, *La faim, la bagnole et nous : une dénonciation des biocarburants*, Fayard, 2007. Quelques mois avant le début des émeutes de la faim, l'auteur – ancien journaliste au *Canard enchaîné* et à *Géo* – évoquait déjà le rôle négatif joué par les biocarburants.

NICOLINO, Fabrice, VEILLERETTE, François, *Pesticides. Révélations sur un scandale français*, Fayard, 2007. Une enquête qui fait froid dans le dos consacrée à la puissance de l'industrie des pesticides et aux conséquences de ces derniers. L'avion jaune de la couverture rappelle celui du film...

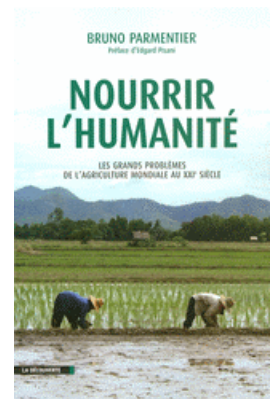


MILLSTONE, Erik, LANG, Tim, *Atlas de l'alimentation dans le monde*, Ed. Autrement, 2003. La célèbre collection et ses habituelles qualités de synthèse et de clarté.

REYMOND, William, *Toxic. Obésité, malbouffe, maladies : enquête sur les vrais coupables*, Flammarion, 2007. Un livre récent effrayant sur les conséquences sanitaires de l'alimentation industrielle.

GEORGE, Susan, *La faim dans le monde pour débutants*, Ed. de l'Aube, 2006. Un petit ouvrage qui retrace l'histoire de la production alimentaire par une ancienne pagenne responsable d'ATTAC.

PARMENTIER, Bruno, *Nourrir l'humanité. Les grands problèmes de l'agriculture mondiale au XXIème siècle*, Editions de la Découverte, 2007. Un ouvrage complet et accessible sur tous les grands sujets du moment (importance des subventions, OGM, risques de crises sanitaires, etc.).



ANNAS, Max, WAGENHOFER, Erwin, *Le marché de la faim*, Actes Sud, 2007. Le livre inspiré du film *We Feed the World* et complété de nombreuses informations supplémentaires.

[Etienne Steiner](#), enseignant au gymnase Auguste Piccard, mai 2008