

We Feed the World

Documentaire, Autriche, 2005

Réalisation : Erwin Wagenhofer

Avec les interventions notamment de Jean Ziegler (rapporteur spécial auprès des Nations Unies pour le droit à l'alimentation) et Peter Brabeck (CEO de Nestlé).

Distribution : Frenetic Films

VO allemande sous-titrée en français

Durée : 1h36

Sortie prévue en salle en Suisse romande : le 25 avril 2007

Film disponible en DVD. Achat auprès de la FED. Prix Fr. 38.-

<http://www.globaleducation.ch/francais/pagesnav/frames.htm>

Disciplines concernées :


Géographie : l'insécurité alimentaire. La culture du soja au Brésil. La surpêche. La culture dans la région d'Almeria. La mondialisation alimentaire.


Economie : la filière agroalimentaire. Le marché de l'eau et Nestlé

Education aux citoyennetés : l'aide alimentaire. La consommation responsable.

Education aux médias : l'altécinéma et les films qui critiquent la mondialisation : *Le Cauchemar de Darwin* (2005, Hubert Sauper), *Mondovino* (2003, Jonathan Nossiter), *Bamako* (2006, Abderrahmane Sissako), *Ma Mondialisation* (Gilles Perret, 2006), *Notre pain quotidien* (documentaire autrichien inédit en Suisse de Nikolaus Geyrhalter, 2005).

Public scolaire concerné :

 13-16 ans

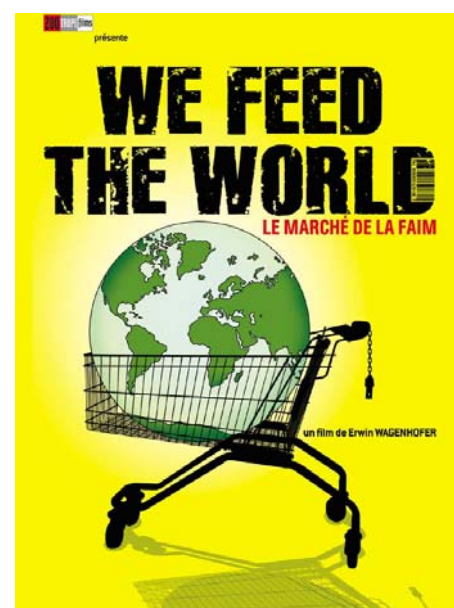
 17 ans et plus

Résumé :

La mondialisation du commerce alimentaire et tous les excès qui l'entourent sont à la une de ce nouveau documentaire autrichien – après *Le Cauchemar de Darwin* et *Notre pain quotidien* – réalisé cette fois par Erwin Wagenhofer.

Primitivement, le réalisateur avait d'abord centré son travail sur le marché de Vienne. Découvrant ensuite qu'une bonne part des fruits et légumes consommés en Europe parcourait souvent des milliers de kilomètres en provenance de la région d'Almeria, dans le Sud de l'Espagne, il décide alors d'élargir son approche en abordant d'autres aspects de la mondialisation alimentaire. Il se rend alors en Bretagne pour y détailler les effets de la surpêche industrielle et en Roumanie afin d'évoquer le développement des semences hybrides. Le cas de la production à grande échelle du soja au Brésil est un autre étape de ce tour du monde des pratiques agro-alimentaires douteuses. Le périple continue par l'Autriche et un reportage effrayant consacré aux différentes étapes de l'engraissement de la volaille. Le réalisateur admet d'ailleurs qu'il a vécu là le pire moment du tournage. Le documentaire se conclut par une longue interview du PDG de Nestlé, l'Autrichien Peter Brabeck.

Il n'y a aucun commentaire en voix off, mais le film ne se veut pas objectif pour autant. Le message est clair : il faut changer le système et pousser la société civile à modifier ses habitudes de consommation. Cette approche est bien sûr soulignée par les interventions enflammées de Jean Ziegler (rapporteur spécial auprès des Nations Unies pour le droit à l'alimentation), seul véritable fil rouge du documentaire et qui n'hésite pas à s'en prendre au « capitalisme prédateur ». L'approche du film est pédagogique et se prête particulièrement à une approche avec des élèves.



Commentaire :

Le réalisateur n'a certainement pas l'intention de faire le portrait complet de l'industrie agroalimentaire. Il nous propose une série d'exemples criants des dessous d'une mondialisation du secteur alimentaire. Les liaisons peuvent parfois paraître artificielles, malgré les commentaires acides de Jean Ziegler. Les premières images du film nous amènent par exemple en Autriche. La nourriture semble avoir perdu une bonne partie de sa valeur : chaque jour à Vienne, la quantité de pain non consommée et destinée à la destruction pourrait nourrir la deuxième ville d'Autriche, Graz. Et pourtant, les pays riches n'hésitent pas à importer des céréales de pays pauvres.

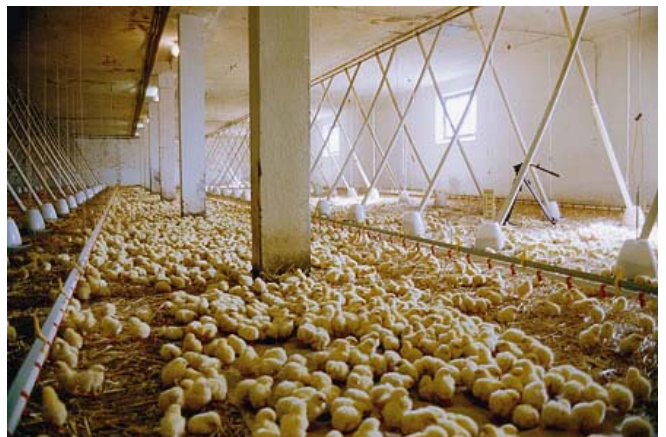


Le film nous emmène ensuite dans la région d'Almeria en Andalousie. Si les premières images, filmées à la manière de Yann Arthus-Bertrand, sont superbes, l'envers du décor est moins reluisant. Situation très dure des travailleurs immigrés souvent clandestins, surexploitation de l'eau pour ces cultures hors-sol et sous serres, industrialisation du système et au final des milliers de kilomètres par camions pour amener fruits et légumes en toutes saisons aux clients de l'Europe entière. Le spectateur est ainsi amené à regarder d'un autre œil la tomate qu'il consomme en plein hiver...

Puis le réalisateur met le cap sur les côtes bretonnes pour faire le procès de la pêche industrielle, coupable de la disparition programmée de nombreuses espèces et des petits pêcheurs. Le volet suivant nous amène dans les forêts tropicales du Brésil, où le soja entraîne une déforestation foudroyante. Destiné au bétail européen, il connaît un véritable boom, alors qu'une partie de la population locale ne mange pas à sa faim.

Peu à peu, le spectateur perçoit les enjeux profonds de ces exemples disparates. Le secteur alimentaire est de plus en plus entre les mains d'industries qui ne jurent que par le profit. Ainsi, un représentant d'une grosse entreprise semencière en Roumanie avoue qu'il n'apprécie guère les aubergines issues des graines hybrides qu'il commercialise. Elles sont insipides, mais ont un net avantage esthétique aux yeux du consommateur et sont donc plus rentables. Ce même souci de rentabilité apparaît de manière plus crue encore lorsque l'on assiste au cycle complet de la vie d'une volaille, de la reproduction à l'abattage. Huit semaines en tout et des images qui vous pousseraient à devenir végétarien... Rien n'est illégal dans le processus et tous ceux qui y participent semblent n'y voir que des avantages.

Le long témoignage final de Peter Brabeck parfaitement mis en confiance par le réalisateur complète le tableau à merveille. Nous nous dirigeons vers un monde où tout produit alimentaire doit entraîner un profit maximal. Même l'eau est considérée comme une denrée alimentaire qu'il s'agit de rentabiliser. Constat inquiétant : la biodiversité et la souveraineté alimentaire sont peu à peu remplacées par une nourriture uniforme et aseptisée.



Wagenhofer ne donne aucune piste pour s'échapper du système. Il ne remet pas véritablement en cause la mondialisation, mais cherche à interroger le spectateur sur son rôle dans ce système absurde. Car il est évident que nous avons chacun une responsabilité et le titre choisi le montre bien : *We Feed the World* (par ailleurs slogan de Pioneer). Par nos choix personnels et d'éventuels changements dans nos modes de vie, nous pouvons jouer un rôle actif.

Ce documentaire a le grand intérêt de nous faire réfléchir sur les conséquences de nos choix alimentaires. Il peut sans aucun doute intéresser de jeunes adolescents souvent menacés par les dérives de la malbouffe.

Objectifs :

- prendre conscience de la puissance de l'industrie agroalimentaire
- réfléchir au développement d'une nourriture de plus en plus uniforme et aseptisée
- comprendre que nos choix alimentaires peuvent modifier le système

Pistes pédagogiques :

- Commenter la citation-choc de Jean Ziegler : « Étant donné l'état actuel de l'agriculture dans le monde, on sait qu'elle pourrait nourrir 12 milliards d'individus sans difficultés. Pour le dire autrement : tout enfant qui meurt actuellement de faim est, en réalité, assassiné. »
- Analyser le dépliant consacré à la souveraineté alimentaire par la section belge de l'ONG *Oxfam*.
http://www.oxfamsol.be/fr/docs/Depliant_souverainete_2006.pdf
- Commenter les propos de Peter Brabeck (CEO de Nestlé) : « Ce que nous mangeons n'a jamais été aussi bon, nous n'avons jamais été aussi riches, nous n'avons jamais été en meilleure santé, et nous n'avons jamais vécu aussi longtemps qu'actuellement. Nous avons tout ce que nous désirons. »
- Analyser le site de la firme Pioneer, énorme entreprise semencière américaine évoquée dans le film.
<http://www.france.pioneer.com/>
- Travailler avec le jeu Food Force du *Programme alimentaire mondial* sur le thème de la faim. Les élèves doivent faire face à une crise alimentaire sur une île de l'Océan indien.
<http://www.food-force.com/fr/game/>
- Analyser l'évolution de la faim dans le monde grâce à cette carte interactive de la *FAO (Food and Agriculture Organization of the United Nations)*.
http://www.fao.org/es/ess/faostat/foodsecurity/FSMap/flash_map.htm
- Travailler sur une autre carte interactive (*Programme alimentaire mondial*) qui présente de manière détaillée la situation actuelle de la faim sur la planète.
http://www.wfp.org/country_brief/hunger_map/map/hungermap_popup/map_popup.html
- Etudier le dossier pédagogique centré sur les brevets de semences et la dépendance des paysans. Tiré du site *Les Amis de la Terre*.
<http://www.amisdelaterre.org/Brevets-sur-les-semences-paysans.html>

Pour en savoir plus:

- SCHLOSSER, Eric, *Fast Food nation*, Ed. Autrement, 2006 (en français). L'ouvrage qui a inspiré le film du même titre (Richard Linklater) sorti au printemps 2007.
- MILLSTONE, Erik, LANG, Tim, *Atlas de l'alimentation dans le monde*, Ed. Autrement, 2003. La célèbre collection et ses habituelles qualités de syn-



thèse 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.
- JAILLETTE, Jean-Claude, *Les dossiers noirs de la malbouffe*, Ed. Albin Michel, 2000
- 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 responsable d'ATTAC.
- ZIEGLER, Jean, *Le droit à l'alimentation*, Editions Mille et une nuits, 2003.
- Le site français du film : <http://www.we-feed-the-world.fr/we-feed-the-world.htm>. Beaucoup d'informations et de références intéressantes.
- Le site de planetecologie.org propose de nombreuses références et extensions liées au film. Très riche : http://www.planetecologie.org/Fr_default.html
- ANNAS, Max, WAGENHOFER, Erwin, *Le marché de la faim*, Actes Sud, 2007. Le livre inspiré du film et complété de nombreuses informations supplémentaires.
- 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.droitshumains.org/alimentation/index.htm>
- <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 : http://www.terramadre2006.org/terramadre/welcome_fra.lasso

