

JANIN Louise et LAZ Chloé
3°C

**Compte-rendu sur « Recettes pour un monde meilleur »
et le Festival Alimenterre**



Le festival AlimenTerre est organisé chaque année depuis 2007, du 15 octobre au 30 novembre. C'est un événement international auquel participe une dizaine de pays sur le thème de l'alimentation durable et solidaire. Il permet d'ouvrir de nouveaux débats pour la mobilisation citoyenne et l'engagement des jeunes pour des politiques agricoles et commerciales permettant aux agriculteurs de France et d'ailleurs de vivre dignement...



Dans notre collège une exposition de caricatures en lien avec l'alimentation réalisée par le Gouvernement Scolaire et des produits bio et locaux à la cantine ont été proposés aux élèves. Ce festival est là pour nous faire réagir sur l'évolution actuelle de notre alimentation et nous sensibiliser aux améliorations possibles.

Benoît BRINGER a réalisé « Recettes pour un monde meilleur » en 2019. Ce documentaire français éveille nos papilles et présente des solutions réalistes à grande échelle pour changer nos habitudes de consommation.

Suite au visionnement de ce documentaire en cours de Français, nous avons dû nous questionner sur cette grande question : En quoi ce documentaire est-il engagé ?

Ce travail a été réalisé en trois parties : En premier, nous avons visionné le documentaire, en prenant des notes ; en second, nous avons répondu à la question ci-dessus en nous interrogeant sur sept points précis ; pour finir, nous avons pu échanger nos réponses avec un intervenant de l'Association Conscience et Impact Écologique, Morgan Cellman et débattre sur les enjeux de l'alimentation niveau international.

Pour répondre à la question de l'engagement du documentaire, nous développerons trois parties : Tout d'abord, nous évoquerons la thèse et la cause défendue ; ensuite nous expliquerons ce que Benoît BRINGER dénonce ; enfin nous finirons par les outils employés pour nous convaincre et la construction de son documentaire.

En premier lieu, Benoît BRINGER essaye de convaincre le public que l'on peut « *changer le monde avec notre fourchette* », il nous invite à varier et modifier notre alimentation. Le documentariste propose plusieurs solutions pour la changer et qu'elle devienne meilleure pour la planète et pour notre santé.

Tout d'abord, il préconise une autre forme d'agriculture, une agriculture biologique et raisonnée : l'agriculture industrielle, conventionnelle dégrade notre environnement. Cette agriculture est à l'origine de déforestations qui émettent de grosses quantités de gaz à effets de serre. La transition vers un autre modèle agricole dépend de nos choix de consommation.

Il montre par ailleurs qu'on peut cuisiner des produits de proximité. Certains restaurateurs parisiens sont capables de travailler avec des produits locaux, issus d'exploitations maraîchères. Il est important de travailler avec des produits de saison et de proximité. Une optimisation des aliments nous permettra aussi une réduction du gaspillage alimentaire.

De plus, il faut revoir notre régime alimentaire et réduire notre consommation de viande. Il nous permet évident de constater que notre régime alimentaire joue un rôle sur notre santé. Plusieurs arguments sont apportés pour nous conseiller dans notre consommation de viande ; un argument sanitaire et de soin des animaux mais aussi un argument face à la consommation d'énergie. Nous avons beaucoup discuté de la quantité d'eau nécessaire pour produire un kilo de viande (15 000L) cependant, il ne faut pas non plus négliger l'utilisation du pétrole dans cette agriculture intensive.

De plus, il défend l'agroforesterie et l'agroécologie. L'agroécologie réintroduit de la diversité dans les systèmes de production agricole et restaure une mosaïque paysagère diversifiée et l'agroforesterie désigne les pratiques, nouvelles ou historiques, associant arbres, cultures et/ou animaux sur une même parcelle agricole. Éviter les monocultures est vraiment quelque chose que nous avons retenu. La cohabitation des plantes est pratique et très intéressante pour les agriculteurs biologiques.

Il rappellent aussi que l'on doit avoir une considération différente de l'assiette. Il est important de faire goûter aux enfants cette cuisine, dès le plus jeune âge, leur montrer les plats végétariens comme une alimentation riche et diversifiée. Au Portugal, une alternative végétarienne quotidienne doit être proposée dans les cantines.

Ce documentaire présente également une transition alimentaire réussie à l'échelle d'une métropole. Un objectif atteint en Suède, à Malmö. La ville a fait le choix de favoriser le bio dans la restauration collective. En 2020, 100 % des repas servis dans les écoles devront être bio alors que les chiffres étaient déjà de 80 % au moment du tournage. La France a un objectif très faible avec seulement 20% d'ici 2022, nous voyons pourtant que cette métropole a pu passer de 80% à 100% en seulement un an.

Enfin, il met en avant la gastronomie 3 étoiles végétarienne. Le chef Alain Ducasse propose aujourd'hui de la gastronomie sans viande et met à l'honneur la riche diversité des aliments végétaux. Se nourrir mieux, c'est dès le plus jeune âge et toute la vie ! Et c'est excellent pour notre palais !

En second lieu, le documentaire dénonce de nombreux problèmes liés à l'agriculture conventionnelle. Cette agriculture a de nombreux impacts sur la santé de l'Homme : des problèmes cardio-vasculaires, des problèmes d'obésité, de diabète et de nombreux cancers.

Elle a aussi des conséquences graves sur l'Environnement : l'émission importante de gaz à effet de serre, la déforestation, les monocultures, le gaspillage alimentaire, la consommation d'eau et de pétrole, la disparition d'écosystèmes... Notre alimentation est une des principales causes du réchauffement climatique.



Pour finir, le documentariste a utilisé différents outils pour nous convaincre. Il nous a montré de très belles images, d'humains souriants, de paysages magnifiques. Il nous a surtout transmis de belles émotions. De nombreuses personnes sont intervenues pour nous faire comprendre que les changements pouvaient être réalisés par tous :

Johan Rockström un directeur de l'Institut de recherche sur le changement climatique de Postdam ; Gena une animatrice auprès des élèves ; Gilles Pérole un adjoint au maire de Mouans-Sartoux ; François Pasteau un chef cuisinier à Paris ; Gilles Daveau un formateur en cuisine alternative ; Hélène Nilsson une responsable de l'environnement de Malmö ; Livia Bacherine une nutritionniste à l'école Estrutural sont intervenues pour nous faire comprendre que tout le monde peut faire des changements dans son alimentation.

La construction du documentaire est semblable à celle d'un texte argumentatif. Nous pouvons en retrouver les différentes parties :

Dans l'introduction, nous pouvons découvrir les différents intervenants du documentaire et on nous annonce très rapidement le sujet qui sera traité. Dès les premières secondes on entend cette phrase : "Nous, on est convaincu que l'on doit changer notre alimentation." Il y a aussi de

nombreuses images d'aliments, d'assiettes et de jardins. Avant l'affichage du titre, le documentariste nous met déjà "l'eau à la bouche", nous attendons donc la suite.

Dans le développement, nous avons trouvé trois parties argumentées : une première partie argumente sur l'alimentation dans les écoles, avec les exemples de Mouans-Sartoux, du Brésil et de Malmö en Suède. Une transition vers l'agriculture est nécessaire tout comme l'apprentissage de la cuisine de proximité et une révolution alimentaire globale. "Nous sommes la première génération qui sait et la dernière qui peut agir." Nous pensons à une alimentation respectueuse pour notre santé à tous.

La deuxième partie du développement est plus dirigée vers la consommation de viande et l'alimentation végétarienne. On découvre que certains chefs français comme Alain Ducasse travaillent déjà avec une gastronomie sans viande et des alternatives protéinées : légumineuse, oeuf... Nous pensons donc à une alimentation respectueuse pour l'environnement.

La troisième et dernière partie nous renseigne sur les conditions de vie des producteurs avec l'exemple du Brésil : depuis 2010, le gouvernement impose que 30% de l'approvisionnement des cantines soient de l'agriculture familiale locale. Ceci a permis à de nombreux producteurs de se



développer, de vendre toute leur production et d'avoir de meilleures conditions de vie. Cette troisième partie nous parle donc d'une alimentation contribuant à l'économie du monde et d'une réduction des inégalités sociales.

A la suite de ces trois parties, nous comprenons que nous avons 10 ans pour inverser la tendance, aller vers un système alimentaire plus juste, qui respecte notre santé et l'environnement. Nous avons tous notre pouvoir de consommateur et consommatrice pour décider de nous nourrir différemment.

Les trois parties du développement relèvent des trois axes du documentaire : l'environnement, la santé et l'économie. Nous avons l'exemple de la Suède qui nous montre finalement que les trois éléments sont liés. La ville a fait le choix de favoriser le bio dans la restauration collective. En 2020, 100 % des repas servis dans les écoles devront être bio (contre 80 % au moment du tournage). Dans l'école de Limhamn, le repas à la cantine est un moment pédagogique que les enseignants partagent avec leurs élèves. Pour la responsable de l'environnement de Malmö, Hélène Nilsson, cette politique est un franc succès, qui a fait croître la production d'aliments biologiques. Pour le même budget les enfants mangent mieux, et par rapport à 2002 la ville a réduit de 20 % ses émissions de gaz à effet de serre liés à l'alimentation.

Cependant ce documentaire montre plusieurs objections. Tout d'abord l'alimentation biologique a certes des avantages, mais le prix est plus élevé que celui de l'agriculture dite industrielle et beaucoup de personnes n'ont pas les moyens ou la possibilité de consommer du bio. Manger bio est une consommation engagée pour notre planète. Certaines personnes n'ont pas l'ouverture d'esprit ou la conscience de l'enjeu que peut avoir le bio sur notre environnement ou notre santé. De nombreuses personnes seront sûrement incapables de changer leurs habitudes, il faudra pour cela faire preuve de maturité.

Morgan Cellman nous a partagé une autre objection que l'on peut faire : Alain Ducasse évoque une gastronomie sans viande avec des alternatives différentes dont le poisson. Le problème est qu'aujourd'hui, deux tiers de la pêche est industrielle et de nombreuses espèces sont en voie de disparition... Est-ce donc bien mieux de manger du poisson que de la viande ?

Durant notre débat, nous nous sommes posés plusieurs questions : l'alimentation peut-elle nous aider à changer le monde ? Le développement de l'agriculture biologique réduit-il les inégalités ? Une alimentation variée est-elle importante ? Que pouvons-nous faire en tant que collégiens ?

Ensemble, nous avons su y apporter des réponses : dans l'introduction, nous pouvons entendre la phrase "Notre alimentation est le principal coupable", donc nous pouvons sûrement changer le monde avec une alimentation différente. L'exemple des producteurs brésiliens nous montre que l'agriculture biologique peut réduire les inégalités. Nous avons aussi vu que l'alimentation est importante pour notre santé et pour l'apprentissage, comme au Brésil où certains élèves ne mangent qu'un repas dans la journée, celui fournit par l'école. Mais varier notre alimentation est aussi important pour l'environnement, nous avons appris que les monocultures abîmaient les terres. Notre travail en Physique-Chimie sur les différentes carences nous a beaucoup appris également.

Nous sommes de simples collégiens mais nous pouvons déjà discuter de notre alimentation avec notre entourage, réduire le gaspillage alimentaire, réduire notre consommation de viande, la remplacer et éviter les fast-foods.

Avec les différentes activités que nous avons pu réaliser lors de la semaine du festival AlimenTerre dans le collège nous avons beaucoup appris : nous avons pris conscience de l'impact de notre alimentation sur l'environnement, nous avons apprécié la séance où nous avons pu débattre et partager nos différentes idées face à ce documentaire. Morgan nous a apporté quelques connaissances supplémentaires sur des sujets de la société qui nous entourent : la Vache Folle, la numérotation des oeufs. Nous avons également appris grâce à l'intervenant que, en ce moment, nous "payons" les conséquences qui datent d'il y a 50 ans, un réchauffement climatique "s'installe" et nous avons donc compris que dans 50 ans, nous subirons nos actions d'aujourd'hui.

Cette semaine de réflexion nous a beaucoup apporté, nous avons apprécié les différents échanges que nous avons pu réaliser avec l'intervenant ainsi que les quelques travaux que nous avons créés en cours de Physique-Chimie et avec le Gouvernement Scolaire.

Merci à Monsieur Ceilman, pour la séance partagée avec la classe.

Merci à Madame Baizet-Boyries pour le travail que nous avons réalisé.

Et merci à tous les professeurs ayant participé au festival AlimenTerre dans notre collège.