« Sur le champ ! », un film qui montre qu'on peut produire moins mais mieux

Dans le cadre du festival Alimenterre qui se déroule jusqu'à fin novembre, focus sur le film documentaire « Sur le Champ ! », qui met en lumière les dérives du système agro-industriel dominant, notamment la précarité des paysan.nes, qui pourtant nourrissent le monde. Il montre également des alternatives qui se développent, comme l'agro-écologie et les circuits courts.

« Aujourd'hui, l'ensemble du système alimentaire produit suffisamment pour nourrir 12 milliards d'individus. Un tiers de cette nourriture est jeté ou brulé tandis que 820 millions de personnes dans le monde ont faim ». C'est sur ce constat implacable que s'ouvre le documentaire « Sur le champ ! », réalisé par Michaël Antoine, Nicolas Bier et Jean-Simon Gérard. Un film qui veut mettre également en avant la situation des paysan.nes à travers le monde : pourquoi sont-ils, alors qu'ils produisent eux-même de la nourriture, parmi les plus pauvres ? L'un des principaux responsables de ce « paradoxe de la faim », est le commerce international toujours plus libéralisé. Mais aussi l'endettement sur de nombreuses années pour acheter des terres et s'équiper de matériel agricole toujours plus performant et cher, pour produire toujours plus.

Mais, de par le monde, des solution sont mises en œuvre et germent ici et là, et permettent de produire mieux. « Depuis une quinzaine d'années, des agricultures alternatives au modèle agro-industriel dominant sont en pleine croissance », nous explique les réalisateurs. On découvre ainsi en Belgique des maraichers qui pratiquent une agriculture durable et diversifiée, et vendent en circuits courts. Au Burkina Faso,

on part à la rencontre de femmes qui, à 42, ont créé un jardin collectif dans lequel elles cultivent fruits et légumes selon les principes de l'agroécologie, sans produits phytosanitaires qui ont rendu la population malade. Tandis qu'au Pérou, les paysans ont créé une coopérative pour vendre leurs produits, ce qui permet de « relier les deux extremités de la chaine, les producteurs et les consommateurs, un lien que la mondialisation tend à faire disparaitre ». Le tout est agrémenté de témoignages et commentaires de l'agronome Marc Dufumier et de Olivier De Schutter, professeur de droit à l'Université Catholique de Louvain et rapporteur spécial de l'Onu pour le droit à l'alimentation et l'extrême pauvreté, qui éclairent le spectateur sur le concept de souveraineté alimentaire notamment.

Un documentaire intéressant et pédagogique, qui met bien en lumière les dérives liés au modèle agricole industriel, mais aussi quelques alternatives qui peuvent constituer une réponse qui ne demande qu'à essaimer dans le monde entier.

Projections du film :

- Lundi 15 novembre au Lycée Pommerit, Pommerit-Jaudy (22) à 20h
- Mardi 16 novembre au cinéma L'Ellé au Faouët (56), à 20h
- Mercredi 17 novembre à la Granjagoul à Parcé (35) à 20h
- Vendredi 19 novembre à l'Espace Carouët, Coëtmieux (22) à 19h
- Vendredi 19 novembre au Centre Social Familles Actives à 18h à Fougères (35)
- Samedi 21 novembre au Palacret à Saint-Laurent (22), à 16h (précédé d'un marché associatif et de la projection du film « le paradoxe de la faim »)
- Dimanche 20 novembre au Potager des Cultures (Le Blosne) à 16h à Rennes (35)
- Vendredi 26 novembre chez Angèle à Peillac (56) à 20h30

Tout le programme du festival Alimenterre

: https://www.bretagne-solidaire.bzh/evenement/festival-alimenterre/

L’idée sortie. Voyage en terre bio, escale à Bruz, samedi 11 septembre

Alors que le Congrès Mondial de la Bio s’achève ce vendredi à Rennes, direction Bruz pour une « escale » du Voyage en Terre Bio. Au programme : animations, table-ronde, projection de documentaire et expo photo, autour de l’alimentation bio et locale.

A l’occasion du Congrès Mondial de la Bio qui se déroule à Rennes, une labellisation « Voyage en terre bio » a été créé pour des événements permettant la mise en avant de ce type d’agriculture. Coordonné par AgroBio35, IBB, MABS, Inrae et la Maison de la Consommation et de l’Environnement (MCE) de Rennes, Voyage en Terre Bio se déroule depuis maintenant un an en Bretagne et dans les départements limitrophes. Objectif : « sensibiliser largement l’opinion publique à « la bio » comme alternative souhaitable, accessible et nécessaire dans un monde menacé ». Le programme d’évènements doit s’achever en octobre.

Et ce week-end, c’est à Bruz, à côté de Rennes, que Voyage en Terre Bio donne rendez-vous, samedi 11, pour des ateliers et des animations tous publics. De 10h à 17h, les visiteurs seront invités à découvrir des recettes anti-gaspi sur le stand de l’association Aux Goûts du Jour, déguster des tisanes et participer à des animations autour des plantations avec l’association Vert Le Jardin, ou encore visionner le

documentaire De la Graine à l'Assiette, ainsi qu'une exposition photo « Les acteurs du bien-manger », tous deux consacrés à la présentation de la restauration scolaire bio et locale à Bruz et de ses acteurs. Enfin, une table-ronde aura lieu de 14h30 à 15h30, animée par le collectif Les pieds dans le plat, en présence d'Isabelle Bretegnier, fondatrice de Pas d'Usine On Cuisine, membre de la SCIC Nourrir l'avenir, de Gaël Frotin et Jean-Jacques Guerrier, respectivement acheteur public et responsable de la restauration collective à Bruz et de Grégory Fachon, agriculteur biologique à Bruz.

Pratique : Voyage en terre bio, de 10h à 17h, Halle Pagnol, Bruz. Entrée libre sur présentation d'un pass sanitaire. Port du masque recommandé.

Plus d'infos : https://www.voyageenterrebio.org

A Belle-Ile-En-Mer, Marie s'installe pour cultiver des plantes aromatiques et médicinales

Marie Tarteret, 35 ans, se lance en agriculture biologique à Belle-Ile-En-Mer. Son projet : une production en plantes médicinales, aromatiques, et une diversification en fruitiers. Elle souhaite développer une gamme alimentaire et cosmétique à partir de ses plantations. Sélectionnée par le programme Les Cultiv'actrices, on peut la soutenir via un financement participatif.

Belle-Ile-En-Mer, située au large de Quiberon, s'étend sur 84

km². C’est sur cette île, la plus grande des îles bretonnes, que Marie Tarteret a voulu développer son projet : une exploitation agricole en plantes aromatiques et médicinales, avec une diversification en production fruitière, le tout en bio. La jeune femme de 35 ans est originaire de l’île et a y passé sa jeunesse. Après son bac en 2003, elle poursuit ses études sur « le continent », et entame un double parcours professionnel, entre le journalisme et la marine. « L’été, je travaillais sur les bateaux qui font la liaison entre Quiberon et Le Palais, et l’hiver, j’étais à l’étranger pour exercer mon activité de journaliste indépendante », explique-t-elle. Le changement de cap est intervenu il y a maintenant 4 ans. « Mon compagnon souhaitait rester sur l’île, moi je voulais repartir. Je me suis alors demandé ce que je pouvais développer comme activité si je restais ». Marie imagine alors un projet pouvant contribuer au développement du territoire, « une activité en extérieur, qui n’existait pas déjà, qui ne soit pas touristique ». Ce sera donc l’agriculture. « Il faut savoir qu’ici il y a très peu de production par rapport à la demande locale, les activités de transformation sont rares. 95 % des produits alimentaires sont importés du continent », analyse-t-elle. « Il y a seulement trois maraichers, dont un seul produit des légumes toute l’année ! ».

Ce ne sera pourtant pas le maraichage que va choisir Marie, mais l’herboristerie. Celle qui « n’était pas du tout destinée à se lancer dans l’agriculture » a découvert la science des plantes médicinales par hasard. « Je me suis prise de passion en lisant beaucoup de livres, en me rendant compte que ces plantes, présentes dans notre quotidien, au plus près de chez nous, sont une source inépuisable de savoirs perdus. Les retrouver, ça m’intéresse ». Elle suit alors une formation à distance, et en parallèle un BTSA production horticole à l’école supérieure agricole d’Angers, qu’elle achèvera bientôt. En attendant, elle suit des stages par périodes fractionnées, et dispose déjà de terres pour s’installer. Deux parcelles obtenues après un « parcours du combattant » et des

recherches qui ont démarré il y a trois ans. « On a sur Belle-Ile des gros soucis d'accès au foncier. Du fait du fort attrait touristique, c'est compliqué de trouver des terrains. Il y pourtant ici 1200 hectares de friches agricoles », fait-elle remarquer. Les plantations démarreront entre l'été et l'automne prochain, après un travail de préparation et de défrichage.

Dans l'exploitation de Marie, on trouvera donc des plantes médicinales et aromatiques, avec une diversification en production fruitière (mûres, framboises, pommes, poires…). Deux gammes de produits y seront développées : de l'alimentaire (des tisanes, des aromates, des confits, des pickles…) et des cosmétiques, grâce aux plantes : savons, macérat huileux, hydrolats…). Par la suite, elle projette de développer une gamme d'huiles essentielles, et d'avoir une troisième parcelle.

Son projet a été sélectionné dans le cadre de l'opération Les Cultiv'Actrices, dont l'objectif est de soutenir des initiatives agricoles portées par des femmes sur tout le territoire français. Le programme comprend deux volets : un premier, axé sur le mécénat d'entreprises, et un deuxième, sur la contribution des citoyens via un financement participatif. Les fonds que Marie récoltera grâce à ces deux dispositifs lui permettront de mener à bien son installation et d'acheter entre autres matériels un séchoir solaire mobile, nécessaire pour ses plantes aromatiques et médicinales.

Pour en savoir plus et soutenir Marie : https://www.lacagnottedeschamps.fr/lesprojets/marie-demarre-une-activite-bio-de-plantes-aromatiques-et-de-production-fruitiere/

KuB’tivez-vous ! Sélection de janvier

Capture d’écran Le Monde selon Amazon*, d’A. Pinon et T. Lafarge (2019).*

Dans le cadre de notre partenariat avec KuB, le Web média breton de la culture, nous vous proposons une nouvelle sélection à découvrir gratuitement sur leur site internet. Au programme ce mois-ci : précarité étudiante, Amazon et Monts d’Arrée.

Pascaline et Klara, par Céline Dréan (2012 – 52’)

Le film de Céline Dréan date d’il y a presque 10 ans mais est toujours d’une frappante actualité, notamment en cette période des plus compliquée pour les étudiants. La réalisatrice retourne à l’Université Rennes 2 pour suivre l’année de Pascaline et Klara qui, comme elle avant, sont inscrites dans la filière cinéma.

Amies, confidentes, engagées, féministes et colocataires, les deux jeunes femmes de 22 ans sont toutes deux issues de classes populaires et sont contraintes de travailler à côté de leurs études pour que la précarité n’ait pas raison d’elles. Céline Dréan nous immerge donc dans leur quotidien.

Une année intense et angoissante qui nous permet de mettre des images sur ce qui est une *« réalité souvent réduite aux statistiques : celle des étudiants précaires »* comme le note judicieusement la réalisatrice. La situation est saisissante lorsqu’on suit Pascaline désespérée toute une journée à la recherche d’un job dans un restaurant rennais… alors qu’elle doit en parallèle rendre un mémoire et trouver un stage.

Klara vit une année moins angoissante de son côté. Elle commence tout juste sa maîtrise de cinéma et a donc encore

deux ans pour rendre son mémoire. Elle en profite pour s'engager pleinement dans le féminisme et l'élection présidentielle de 2012 auprès du NPA.

Bien que très inquiétant sur les conditions de vie des étudiants, le film apporte aussi son lot de sourires et d'espoir. Notamment lorsqu'on voit Pascaline, qui rêve de travailler à *France Culture*, s'épanouir à *Radio Campus*.

N'hésitez donc pas à voir cette production qui permet de saisir un des enjeux les plus importants de la crise actuelle.

Voir le film : https://www.kubweb.media/page/pascaline-klara-etudiante-rennes-celine-drean/.

Le Monde selon Amazon, d'Adrien Pinon et Thomas Lafarge (2019 – 71')

(À voir jusqu'au 15 février 2021 !)

« Un monde où une entreprise contrôle la distribution de tous les produits de notre quotidien, les infrastructures de notre économie, mais aussi les données qui permettent de faire la guerre », voilà comment les reporters Adrien Pinon et Thomas Lafarge analysent le projet de Jeff Bezos, le patron d'Amazon. Les deux diplômés en Histoire nous embarquent dans un véritable tour du globe sous l'ombre, clairement menaçante, du GAFA (les géants du Web : Google, Apple et Facebook) le plus imposant du moment.

Numéro 1 mondial du commerce en ligne, Amazon propose aussi *« de la vidéo à la demande, de la musique en ligne, des jeux vidéo, du stockage informatique, des assurances et des médicaments »*. De quoi s'assurer *« un monopole dans le sens traditionnel »* selon l'analyste financier américain Allen Gillespie. En surface, cela peut ressembler à un incroyable

succès pour l'entreprise qui emploie 566 000 employés et compte 300 millions de clients… mais aujourd'hui elle cause beaucoup de dégâts.

De son berceau Seattle où elle a implanté son siège jusqu'à l'Inde des traditionnels et innombrables commerces de rue, en passant par ses propres entrepôts, Jeff Bezos sème aujourd'hui beaucoup de craintes et de désarroi. Les craintes des petits commerçants qui ne peuvent pas lutter contre les prix cassés du géant et le désarroi de ses propres employés *« traités comme des robots »*.

Visionner ce documentaire est presque un acte citoyen pour prendre conscience de l'ampleur du phénomène Amazon. Comprendre l'importance de continuer d'acheter ses livres à la librairie du coin, de jeter un œil à la petite boutique de mode de la galerie marchande de sa ville… Résister somme toute, comme le fait Catherine Malbranque à Briac (Finistère) par exemple. N'hésitez donc pas à dégager une petite heure dans votre emploi du temps pour regarder ce *Monde selon Amazon*.

Accéder au documentaire : https://www.kubweb.media/page/amazon-secret-ecommerce-fondateur-bezos-pinon-lafarge-etoiles-scam/.

Monts d'Arrée. Terres de Lutte, de Xavier Liébaud (2012 – 20')

Pour finir cette sélection, nous vous proposons une escapade historique et poétique dans les Monts d'Arrée, dans le Finistère. Dans ce documentaire, le réalisateur nantais Xavier Liébard retrace l'histoire de la population de cet ancien massif à l'aide de vidéos des archives de la Cinémathèque de Bretagne.

Xavier Liébard met l'accent sur le paysage et le patrimoine unique de ce *« pays difficile »*. Terres acides, pluie, vents… les très rudes conditions d'agriculture ont soudé les locaux. Ils n'avaient en effet pas d'autre choix que de s'unir pour défricher les terres au XIXe siècle pour gagner du terrain sur les landes.

De quoi forger *« une sorte de pacte identitaire »* qui perdure au fil des décennies et qui permet à la population de toujours sortir vainqueur des périodes de trouble. Ainsi, ni l'occupation nazie, ni l'exode rural de l'Après-guerre, ni le projet d'enfouissement des déchets nucléaires de l'ancien réacteur de Brennelis n'ont eu raison des vaillants citoyens des Monts d'Arrée.

Ce court documentaire peut constituer une pause culturelle agréable, bien qu'il soit peu dynamique et entraînant. À voir pour tous les amateurs d'Histoire de notre belle région.

Voir le documentaire : https://www.kubweb.media/page/terres-lutte-monts-arree-archive-cinematheque-xavier-liebard/.

Notre sélection de décembre : https://www.eco-bretons.info/kubtivez-vous-selection-de-decembre/.

Notre sélection de novembre : https://www.eco-bretons.info/kub-tivez-vous-selection-de-novembre/.

Plus d'infos :

Kultur Bretagne
www.kubweb.media
le webmédia breton de la culture

Un tracteur pour le Bois du Barde

L'Eco-Domaine du Bois du Barde lance un financement participatif afin d'acheter un nouveau tracteur pour sa ferme, essentiel au bon déroulement des activités agricoles qui s'y déroulent. La collecte est ouverte durant un mois.

Anne-Laure et Gilles ont fondé la ferme de Coat An Bars à Mellionnec, en 2011. Elle se situe sur l'éco-domaine du Bois du Barde, un Pôle Territorial de Coopération Economique. Un statut qui fait partie du champ de l'Economie Sociale et Solidaire, mais moins connu que les Scop ou les Scic. Au Bois du Barde, on trouve ainsi plusieurs structures : la ferme ; le camping avec ses hébergement insolites qui bénéficie de l'Ecolabel Européen ; l'association Koed Barz qui s'occupe de la partie pédagogique et des événements culturels du lieu ; et une autre association, Breizh Cooperation, qui transmet la manière de travailler au Bois du Barde pendant des stages, des week-ends…

La ferme de Coat An Bars s'étend sur une superficie de 24 hectares : 5 hectares sont consacrés aux vergers de pommes à cidre, cinq hectares à des bois dont un pour le bois d'oeuvre, trois hectares de zones humides, et onze hectares de prairies

naturelles. On y récolte des pommes et de la sève de bouleau et de l'élevage de poneys highlands.

Un financement participatif vient d'être lancé pour permettre l'achat d'un nouveau tracteur pour Gilles. En effet, l'actuel engin vient de rendre l'âme après « 10 ans de bons et loyaux services ». Et sans tracteur, ce sont toutes les activités de la ferme qui sont ralenties, comme par exemples les récoltes de pommes et de sève de bouleau.

En participant à l'opération, baptisée « Etre acteur pour un tracteur », les donateurs peuvent recevoir diverses contreparties : du cidre, des gelées, de la sève de bouleau, mais aussi pour les plus généreux des nuits à l'éco-domaine du Bois du Barde en roulotte ou encore des stages en permaculture. Le financement participatif est selon Anne-Laure, « une solution pour sortir du système bancaire souvent étouffant pour les petites entreprises, les emprunts contractés ne sont souvent pas éthiques. Cela permet aux personnes touchées d'être acteur d'une autre économie, à taille humaine. C'est aussi l'occasion de faire des rencontres et d'échanger sur notre projet. »

Pour participer, direction la page sur la plateforme BlueBees : https://bluebees.fr/fr/project/781-bois-du-barde

---

KuB'tivez-vous ! Sélection de décembre

Dans le cadre de notre partenariat avec KuB, le Web média breton de la culture, nous vous proposons une nouvelle sélection à découvrir gratuitement sur leur site internet.

***Avec mes abeilles*, d'Anne Burlot et Glenn Besnard (2016, 52')**

« Je me suis réveillé un jour et j'ai dit je veux être apiculteur *»*, Richard travaillait alors dans l'informatique à Paris après des études de philosophie. Son histoire s'écrit aujourd'hui à Sauzon (Belle-Île-en-Mer) où il s'est *« trouvé avec les abeilles »*. La journaliste, formée à l'IUT de Lannion, Anne Burlot est allée à sa rencontre et à celles d'Anne-Françoise et de Louis-Joseph.

Son documentaire bourdonne de vie et de plans qui susciteront émerveillement pour les amoureux de la nature et frissons pour les apiphobes. Apiphobe ? Le moine Louis-Joseph a tout pour l'être, étant allergique aux piqûres d'abeilles… mais non, ses ruches sont devenues un *« lieu de méditation »*, de relation avec Dieu pour lui. Illuminé par la série animée *Joë chez les abeilles* (1960), il tient aujourd'hui son élevage dans une admiration totale de ses amies jaunes et noires.

Loin de ce coin de tranquillité, Anne Burlot nous amène avec surprise dans la proche banlieue parisienne, au Pré Saint-Germain (Seine-Saint-Denis) sur la terrasse d'Anne-Françoise, infirmière en hôpital pédiatrique. La rencontre est attendrissante. L'apicultrice amatrice parvient à entretenir ses ruches dans un cadre qui semble pourtant austère et les utilise pour changer le regard que leur portent les enfants en organisant des ateliers éducatifs.

Avec mes abeilles est une belle réussite. Il intrigue et pousse à la réflexion sur notre société en établissant des parallèles éloquents avec ces petites bêtes qui effraient souvent plus qu'elles n'émerveillent. Tant bien même qu'elles pourraient nous servir d'exemples.

Voir le film : https://www.kubweb.media/page/burlot-besnard-avec-mes-abeilles/.

***Thermostat 6*, de Maya Av-ron, Marion Coudert, Mylène Cominotti et Sytine Dano (2018, 5')**

Ce court métrage animé de quatre élèves de l'école de l'image des Gobelins met en scène un repas (ou plutôt un festin) de famille que tout le monde connaît : la mère et le père, la grande sœur et son petit frère et le grand-père. Le cadre idéal pour dessiner les maux qui tourmentent notre société.

Le couple parental forme un duo de consommateurs déraisonnés n'ayant que faire de l'état de leur maison (la Terre), legs du doyen de la tablé qui ne veut pas qu'on *« touche à ses fondations »*, malgré une fuite d'eau inarrêtable (métaphore du dérèglement climatique) que Diane l'adolescente s'efforce de réparer sans aucun soutien. Le tout sous les yeux d'un petit garçon qui est sur le point de se faire emporter dans *« le flot des conséquences des problèmes non réglés des générations précédentes »*.

Les dessins sont originaux, réussis et très bien animés. Le scénario est bien senti et fait passer son important message avec légèreté et humour. Ce court métrage est à montrer à petits et grands pour une prise de conscience assurée, si ce n'est pas déjà le cas.

Visionner le court métrage : https://www.kubweb.media/page/thermostat-6-animation-gobelins-avron-cominotti-coudert-dano-climat/.

La rentrée de la transition alimentaire – Bio et local (2019)

Nous vous proposons une page que l'équipe de KuB a produite en partenariat avec le Parc naturel régional (PNR) du Golfe du Morbihan sur la journée table ronde et rencontres « Transition alimentaire – Expériences en cours dans le Golfe du

Morbihan ». Un événement qui s'est déroulé le 19 septembre 2019 à la scène de musiques actuelles Echonova, à Vannes.

L'objectif de cette journée était de mettre en lumière les acteurs du mouvement sur le territoire pour proposer des solutions aux consommateurs notamment. KuB était présent et en a ressorti un résumé efficace et dynamique.

La première partie est certainement la plus entraînante : une vidéo dans laquelle les invités du PNR témoignent de leur expérience réussie dans le bio et local. On découvre ainsi l'initiative de la mairie de Vannes qui a recruté un agriculteur fonctionnaire pour cultiver les terres communales afin d'offrir des repas 100% bio et locaux aux cantines de la ville. Ou encore, la démarche du transformateur Loïck de Feraudy (La Marmite bretonne) qui mise sur des conserves d'ingrédients bretons uniquement.

Le deuxième acte de cette table ronde est plus technique donc moins aisée à suivre pour le grand public mais offre une « *remise en contexte* » solide de Henri Rouillé d'Orfeuil, ingénieur agronome et pilote « Alimentation » de RESOLIS. Une critique ouverte de la dérive « *mondialisée* » et « *agro-industrialisée* » de notre système alimentaire, conclue par des propositions sensées pour une « *révolution agro-écologique* ».

Nous vous conseillons donc cette page de KuB qui vous apportera des clés et des connaissances sur les enjeux de la transition alimentaire, véritable nerf de la lutte pour le climat.

Consulter la page : https://www.kubweb.media/page/rentree-transition-alimentaire-relocalisation-parc-naturel-regional-golfe-morbihan/.

Notre sélection de novembre : https://www.eco-bretons.info/kub-tivez-vous-selection-de-novem

bre/.

Plus d’infos :