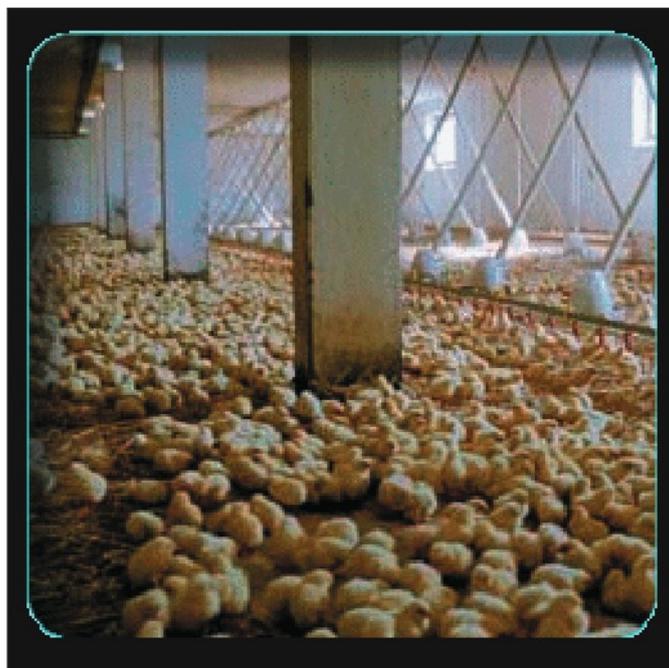


We feed the world

Le marché de la faim

Réalisé par Erwin Wagenhofer • Autriche • 2007 •



Selon le réalisateur, « We feed the world est un film sur la pauvreté au cœur de la richesse qui éclaire la manière dont notre nourriture est produite et répond aux questions que le problème de la faim dans le monde nous pose. »

Ce film pose un regard subjectif et critique sur l'industrie alimentaire, l'industrie agricole au travers d'exemples frappants :

Ainsi, chaque jour à Vienne, la quantité de pain inutilisée et vouée à la destruction, pourrait nourrir la seconde plus grande ville d'Autriche, Graz.

En Europe, la pêche commerciale se veut dans un avenir proche complètement industrialisée, tout en voulant conserver le savoir artisanal des pêcheurs.

Chaque Européen consomme annuellement dix kilogrammes de légumes verts, irrigués artificiellement dans le Sud de l'Espagne et dont la culture provoque des pénuries d'eau locales.

En Roumanie, Pionner tente de supplanter l'agriculture traditionnelle en important des semences hybrides.

En Amérique latine, 350 000 hectares de terres agricoles sont employés à la culture du soja destiné à la nourriture du cheptel des pays européens, alors que près d'un quart de la population de ces pays souffre de malnutrition chronique.

En Autriche, le prix abordable du poulet en fait une viande très demandée et la seule solution pour faire face à la demande est la production industrielle.

Et seulement trois entreprises au monde élèvent et vendent des poulets à rôtir. (la dureté des images peut toucher les plus sensibles).

La dernière séquence avec Peter Brabeck, patron de l'entreprise Nestlé, est un peu à part dans le film.

On pourra s'interroger sur sa présence, son utilité et la place de cette séquence qui conclut le film.

DISPOSITIF DU FILM

Chaque question est abordée et éclairée de trois manières : d'abord un intervenant impliqué directement (le mieux à même d'y répondre ?) évoque différentes facettes économiques, politiques, matérielles du sujet ; les idées développées paraissent parfois au premier abord indépendantes, mais, mises en relation, elles mettent en évidence des disfonctionnements et soulignent de nombreux problèmes.

A intervalles réguliers, des cartons résument le problème abordé ou apportent un éclairage sur notre consommation.

Puis Jean Ziegler, rapporteur spécial auprès des Nations Unies sur le Droit à l'Alimentation conclut par ses réflexions le sujet, en soulignant parfois les aberrations.

L'agriculture I

Des champs de blé immenses.

Un agriculteur qui s'active autour de sa moissonneuse nous explique que beaucoup d'exploitations agricoles ont disparu ces 10 dernières années et que lui même a dû agrandir la petite exploitation de son père pour subvenir aux besoins de sa famille : « Mon père, quand il a repris la ferme et ses 12 hectares attenants, pouvait facilement nourrir notre famille et avoir le même niveau de vie que nous avons maintenant. Moi, j'ai dû multiplier la taille de la ferme par six pour arriver au même résultat. »

Les enfants ont-ils deviné les causes de ce problème ?

L'agriculteur moissonne son champ de blé et porte le grain au silo. Du blé nous passons à des miches de pain jetés dans une benne.

Quelle idée peut naître de cette juxtaposition ?

Cultiver du blé, c'est gaspiller son temps ?

Tandis que la benne déverse son chargement, le chauffeur nous explique que le prix du blé aujourd'hui est dérisoire, ainsi « le sable [pour sabler les routes en cas de neige] coûte plus cher que le blé produit par un paysan. » Et le problème du blé n'est pas unique selon lui. C'est ce qui conduit à industrialiser la production des denrées alimentaires.

Le chauffeur emmène les bennes. Pendant qu'il vide, il revient sur le pain qu'il jette, « environ 2 millions de kilos de pain par an qui est encore bon, a 2 jours et est encore comestible. Cela fait déjà dix ans que je fais ça et que je fais le même trajet. Et il y a toujours des personnes âgées qui sont éberluées de ce qu'on fait. »

Pourquoi jette-t-on ce pain alors ?

Un carton affiche sur le tas de pain : chaque jour, à Vienne, la quantité de pain que l'on jette pourrait nourrir la deuxième ville d'Autriche, Graz.

Quelle a été l'impression des enfants ?

Un homme s'adresse à la caméra ; il s'agit de Jean Ziegler, rapporteur spécial auprès des Nations Unies sur le Droit à l'Alimentation. Il nous parle de son pays natal, la Suisse, 2ème pays le plus riche du monde réputé pour ses banques. La Suisse doit importer les 4/5 de ses céréales, principalement d'Inde où « selon les statistiques de l'O.N.U., plus de 200 millions d'habitants souffrent de malnutrition sévère permanente ».

Quel est le rapport entre le pain jeté dans la séquence précédente, l'importation de céréales en Suisse et la malnutrition des pays producteurs ?

On retrouve notre paysan du début, occupé avec son maïs. Il nous explique que les paysans doivent laisser 10% de leur terre en jachère et ne rien y planter.

L'Union européenne leur donne de l'argent pour ça. Même si la jachère est encouragée, les paysans préfèrent planter du maïs, aujourd'hui plus qu'autrefois ; un

maïs utilisé pour se chauffer uniquement.

Qu'illustre cette dernière séquence en nous montrant un maïs cultivé pour le chauffage dans un pays qui doit importer la majeure partie de ses céréales destinées à être mangées ?

Image du maïs qui brûle avec le titre WE FEED THE WORLD, sous-titré le marché de la faim.

Qui est le nous (we) du titre ?

Les intervenants du film, « fabricants » et responsables des produits que nous consommons ?

Ou nous, consommateurs, demandeurs de fruits et légumes hors saison au moindre prix sans se soucier de leur provenance, et donc responsables des problèmes évoqués dans le film ?

La pêche

Direction Concarneau en Bretagne, à la rencontre de Dominique Lesoul, pêcheur.

Nous l'accompagnons durant le trajet qui le mène au port. Il nous explique sa pratique de la pêche, basée sur l'observation de la nature :

« Et donc en mer, la langoustine... elle a une heure mais d'une précision à la minute près pour sortir. J'ai vu par exemple pêcher 70 kilos de langoustine en moins de dix minutes et refaire le tri à l'envers et ne pas pêcher une seule langoustine. Donc c'est pour vous dire la précision de la nature, que là il faut pas jouer avec elle, il faut être comme elle si on veut pêcher et ça, on fait nous avec nos moyens ce que peut-être les industriels ils feront avec leur électronique. »

Arrivé au port, Dominique Lesoul continue son cours d'observation en nous expliquant comment le nombre de rouleaux qui s'écrasent dans le port lui indique la

houle en dehors de la baie de Concarneau et comment, arrivé à la digue, l'agitation de l'eau l'incite ou non à sortir en mer et oriente son lieu de pêche.

Quel rapport Dominique Lesoul a-t-il avec la nature ?

Ayant vu ce qui suit, est-ce le cas de ceux qui pratiquent la pêche industrielle ?

Il sort en mer à bord de son bateau.

Alors que son équipage s'active à remonter les filets et trier leurs prises, Dominique Lesoul aborde les directives européennes qui lui imposent de recenser ses prises dans un loadbook, une zone de pêche et des quotas, uniquement dans un but financier selon lui, même si ce sont des scientifiques qui définissent les règles. Et d'après lui, ils se trompent, car un gros bateau ne fera pas forcément de meilleurs profits.

Pourquoi ?

Philippe Cleuzio, Marchand de poisson sur le port.

Il va nous montrer la différence de qualité entre le fruit de la pêche artisanale et celui de la pêche industrielle, essentiellement une différence de fraîcheur due à la durée que passe le filet dans l'eau :

« L'important c'est que le filet ne reste qu'une heure maximum dans l'eau. Ainsi il n'y a pas de pression dans le filet. Le premier poisson qui rentre ne subit pas de pression, il est très frais. Quand le filet arrive à bord, tous les poissons sont vivants. En terme de temps de pêche, l'autre exemple est extrême. Les bateaux industriels dans le nord de la France, ... passent 15,20,30 jours en mer et le filet reste dans l'eau pendant 10, 12, voire 13 heures. Vous pouvez vous imaginer la pression produite dans l'eau par toute la pêche dans ce





filet.»

Le premier entrepôt que nous arpentons avec lui contient les poissons pêchés artisanalement.

Après un séjour en chambre froide, les poissons sont durs, rigides et leurs branchies de couleur rouge vif.

Au contraire, ceux de Lorient, port de pêche industrielle, sont mous et les espèces, plus variées, car pêchées en grande profondeur, n'ont pas la même qualité :

« Là, on voit l'exemple type du poisson pêché industriellement. Celui-là, c'est un grenadier. Les poissons pêchés à cette profondeur remontent souvent avec les yeux éclatés. Le poisson vit à une telle profondeur, que lorsque l'on remonte le filet, ses yeux explosent à cause de la pression. Ce poisson sera découpé en filets, cela donnera un très beau filet blanc, sans arrête ni goût. Il y a dix ans, on aurait jeté un tel poisson. Maintenant, on prend tous les poissons, car ils valent quand même quelque chose.

Nous arrivons à cet étrange poisson-rat, qui est très laid. Ca, je ne le mangerai pas. Il y a une anecdote là-dessus, une expression intéressante chez les professionnels. On dit que ces poissons ne sont pas faits pour être mangés... mais vendus. »

Quelles sont les principales différences entre le produit des deux pêches ?

Lesquelles retrouve-t-on sur les étals des grandes surfaces ?

A quoi peuvent servir les poissons-rats ?

Carton

En Europe, la pêche commerciale deviendra à terme complètement industrialisée. Mais pour cela, le savoir des artisans-pêcheurs est nécessaire.

Retour avec Dominique Lesoul qui décharge sa pêche. Il nous confie que son bateau sera sans doute mis à la casse quand il prendra sa retraite. Cette stratégie européenne qui consiste à diminuer le nombre de bateaux de pêche, au profit des gros bateaux, n'est pas pour lui la solution, car la pêche industrielle intensive mène à l'extinction complète.

Pourquoi ?

L'AGRICULTURE II

Carton

Pourquoi les tomates font 3000 km à travers l'Europe ; pourquoi les Africains émigrent vers les pays du nord et comment nos légumes se retrouvent à être vendus sur les marchés africains.

Direction Almeria, capitale des légumes d'hiver, au sud de l'Espagne avec Lieven Bruneel, ingénieur agronome qui nous explique que ces serres ont été construites dans les années 60, quand le gouvernement a acheminé l'eau jusqu'ici. Il y en a maintenant 25000 hectares. Plus qu'en Hollande et en Belgique réunies.

Une vue d'avion nous fait découvrir les serres qui s'étendent à perte de vue des bords de l'océan aux contreforts des montagnes. Quelle a été l'impression des enfants ?

Nous retrouvons l'ingénieur à l'intérieur des serres où des ouvriers récoltent fruits et légumes dans des sacs plastiques. Lieven Bruneel nous décrit comment les plantes sont nourries et arrosées : « Nous voici près d'une plante âgée de 4 à 5 mois. Là, le substrat, c'est de

la laine de roche.

C'est dans ce petit substrat que germaient les plantes... Les éléments nutritifs et l'eau sont amenés par une gouttière. Lorsqu'on irrigue un peu trop, le surplus de l'eau coule là-dedans, puis est dirigé vers un point central où l'eau sera recyclée. Nous pouvons ainsi l'utiliser à nouveau, la retraiter et la ré-acheminer dans les gouttières. »

Au final, quel est le seul élément naturel indispensable aux cultures ?

Visite de la salle des machines où se mêlent tuyaux, cuves et sacs d'éléments nutritifs. Avant de découvrir des plantes plus âgées. Les ouvriers poursuivent leur récolte.

Lieven Bruneel conclue la visite en dressant le portrait de cette région qui s'est profondément transformée depuis les années 60, tant en nombre d'habitants qu'en richesse. « C'est ce qu'on appelle ici le « miracle d'Almeria ». » Même si, mondialisation oblige, les années d'or sont terminées, car la concurrence est plus importante. « Il y a d'autres pays comme le Maroc, l'Italie, Israël, dont le climat et l'ensoleillement sont similaires et qui peuvent faire pareil qu'ici. »

Direction l'usine. Les tomates défilent sur des chaînes pour être conditionnées.

Après avoir vu le film dans son entier, cette séquence ne rappelle-telle pas une autre séquence, celle du traitement des poussins ?

Carton :

Chaque européen et européenne consomme en moyenne 10 kilos de légumes par an en provenance des serres du sud de l'Espagne.

Jean Ziegler

« L'absurdité de la situation des marchés agraires est la suivante : les pays riches pour produire et exporter, subventionnent leur agriculture. La conséquence, c'est le dumping et la destruction de l'économie agraire dans l'hémisphère sud, où il n'y a presque que des paysans. Laissez-moi donner un exemple : la capitale de la république du Sénégal, en Afrique de l'ouest, est Dakar. Cette ville abrite le plus grand marché agricole d'Afrique de l'ouest. C'est le marché Sandagar. Sur le marché Sandagar, vous pouvez acheter des légumes européens, des fruits européens, au tiers du prix local. Alors le paysan sénégalais, même en travaillant 18h par jour sous un soleil brûlant, n'a aucune chance de pouvoir gagner sa vie grâce à la terre. Que doit-il faire ? S'il en a encore la force, il émigre illégalement et au péril de sa vie par le détroit de Gibraltar et se fait exploiter dans le sud de l'Espagne, en acceptant des conditions de vie très précaires. »

Retour dans les serres. On découvre les conditions de vie misérables des ouvriers qui ont dressé des tentes sous les serres.

Pourquoi nous les montrer alors qu'on avait déjà l'information ? Qu'apporte l'image en plus ?

Puis on embarque dans les camions de transport.

Carton :

Les tomates voyagent à travers toute l'Europe, parce que les coûts de transport ne représentent que 1% du prix de revente.

L'agriculture III

Des multinationales, des simples paysans et des variétés hybrides de semences.

Braïla, Roumanie. Dans la voiture avec Karl Otröck, directeur de la production de Pioneer Roumanie, le premier producteur de semences du monde.

Karl Otröck commence par souligner les deux mondes qui cohabitent ici, le monde rural et le monde industriel, « d'un côté les carrioles et de l'autre, les voitures climatisées à quatre roues motrices. Les paysans ne peuvent se payer qu'une carriole et une charrue. L'argent manque. »

Ces remarques trouvent un écho dans une autre séquence du film.

Laquelle ? Pourquoi ce rappel ?

Direction un champ d'aubergines

Après avoir commenté le mode de vie simple de ces gens, qui travaillent et gagnent juste assez pour être heureux, Karl Otröck s'attèle à comparer les aubergines hybrides et naturelles.

« Voici une aubergine hybride. Elle a une très jolie apparence. Mais elle n'a pas le même goût que cette aubergine-là qui a été plantée à partir de semences qu'on a conservées année après année. Lorsqu'on étudie le prix des semences, on constate qu'elles ne coûtent que le prix du travail nécessaire pour en extraire ses graines et les sécher. Ce prix se monte à 15 euros pour 10 grammes. Cette aubergine est vraiment superbe. Sur les étalages, elle a une tête plus séduisante que celle-ci. Mais pour savoir laquelle a meilleur goût, il faut les acheter et les tester. Pour moi, celle-ci [en nous montrant la rachitique] est meilleure. »

Carton :

Les semences hybrides ne peuvent être semées qu'une seule fois.

Qu'est-ce que ça implique pour les paysans qui veulent les cultiver ?

Karl Otröck regrette l'évolution inévitable des cultures (dont il est responsable NDLR) et l'implication des multinationales de l'alimentation qui importent des produits hybrides qui détruisent tous les produits naturels créés ici. Ce qui le marque surtout, c'est la perte de qualité des produits au profit du rendement et de la rentabilité. Il revient sur la place de leader mondial en matière de semences de Pioneer, qui, grâce à la complicité de l'état roumain qui subventionne l'achat de semences hybrides, « rend les paysans dépendants de ce produit, car un hybride est un produit jetable qu'on ne peut cultiver qu'une fois. »

Un champ d'oignons dans une ferme où l'on cultive des légumes hybrides sur 200 hectares pour 50 cents de l'heure. « Ces oignons ont été proposés à la vente en Hollande au prix de 27 cents, lequel s'est avéré trop cher, car les Hollandais peuvent acheter les mêmes

pour 17 cents, grâce à leurs subventions. Du coup, les pays comme la Roumanie sont désavantagés. » Cette situation trouve un écho dans une autre séquence. Laquelle ?

Karl Otrrock discute avec un agriculteur sur les conséquences du tout hybride qui fera disparaître toute l'agriculture biologique. Ce à quoi le paysan répond qu'il doit suivre la loi du marché s'il veut espérer produire et vendre en masse.

Karl Otrrock espère personnellement que les paysans seront trop pauvres pour acheter ces semences hybrides, car lui, préfère les produits qui ont du goût. Mais

vraiment ? D'où vient l'argent en général ? Des pauvres. Les riches l'accaparent. Les pauvres non. Pour la nourriture, c'est pareil. On les laisse mourir pour que nous puissions vivre. Pioneer est présent dans 120 pays. Le dernier pays conquis est la Chine. Pioneer est préoccupé par ses questions. Notre slogan, c'est : « we feed the world » et c'est ce qu'ils font. Mais sans argent, rien n'est possible. Comme je l'ai déjà dit, une entreprise n'a pas de cœur. »

Jean Ziegler

« La situation de la faim dans le monde est épouvantable. Chaque jour, 100 000 personnes meurent de faim



il suit les directives de son entreprise.

Pourquoi n'essaie-t-il pas de convaincre ses employeurs de changer de politique ?

Il arpente un champ de soja génétiquement modifié pour évoquer les futurs projets de Pioneer : « C'est du soja Roundup Ready. Le Roundup est un pesticide qui détruit tout ce qui commence à verdir et à fleurir, sauf les graines de soja. Le soja est surtout utilisé comme fourrage ou dans divers aliments déjà transformés, comme le chocolat. Il faut que nous nous fassions à l'idée qu'il n'existe presque plus d'aliments non génétiquement modifiés. Vu qu'on sait conserver le soja, on pourrait l'envoyer dans les pays du Tiers-Monde, dans des pays qui en ont vraiment besoin, mais on ne l'envoie pas là-bas. Il est revendu sur nos marchés alors que nous avons assez à manger et que nous n'en avons pas besoin. Quand 100 000 personnes meurent de faim, on dit ne pas pouvoir les nourrir... Mais le veut-on

ou de ses conséquences immédiates. Toutes les 5 secondes, un enfant de moins de 10 ans meurt de faim. Toutes les 4 minutes, quelqu'un perd la vue à cause d'un manque de vitamine A. Selon le Rapport Mondial sur la Faim, le rapport annuel de l'organisation pour l'alimentation et l'agriculture, 842 millions de gens souffraient l'année dernière de malnutrition chronique aggravée. L'année d'avant, ils étaient 826 millions. Le nombre de victimes augmente sans cesse.

Ce même rapport dit que l'agriculture mondiale peut, à l'heure actuelle, nourrir sans problème 12 milliards d'individus. Autrement dit chaque enfant qui, aujourd'hui, meurt de faim est, en fait, assassiné. »

L'avis de Jean Ziegler diffère-t-il beaucoup de celui de Karl Ortolf ?

LES CEREALES

Carton

Pourquoi nos poules dévorent la forêt tropicale et 25% des Brésiliens meurent de faim.

Direction Mato Grosso, Brésil avec Vincent José Puhl, biologiste qui nous explique que les camions qu'on croise sont remplis de soja récolté dans la région, qui sera ensuite expédié en Europe, en Chine et au Japon

« Le plus gros producteur au monde de soja est ici, dans le Mato Grosso. Il s'agit du groupe Maggi, dont le propriétaire est aussi le gouverneur de l'Etat de Mato Grosso. »

Plan de champ de soja, puis survol en avion.

On nous explique que la forêt amazonienne a été rasée pour y faire pousser du soja et construire les infrastructures pour le transporter avec la bénédiction de la banque mondiale et de la Banque de développement Interaméricaine qui financent les travaux.

« Le résultat de ce comportement et de cette politique est que le cheptel européen, mais aussi des autres pays qui consomment du soja, dévorent la forêt tropicale amazonienne et du Mato Grosso. C'est un problème pour l'équilibre écologique de toute l'humanité. Et ça démontre les dysfonctionnements de l'agriculture qu'on pratique ici et dans le monde. »

Carton : Surface de forêt vierge rasée au Brésil depuis 1975 : la France + le Portugal ; un mètre carré de forêt vierge coûte 1 cent.

Quelles sont les conséquences de la disparition de la forêt amazonienne ?

Jean Ziegler

Il aborde un aspect de la famine que l'on ne voit pas à la télévision, la peur quotidienne du lendemain et cite comme exemple une coutume du Nord-est du Brésil qui consiste pour les mères qui ne peuvent pas nourrir leur enfants à faire cuire des pierres : « elles disent « Attendez, attendez, le repas est bientôt prêt. » et elles espèrent qu'entre-temps, leurs enfants affamés s'endormiront et arrêteront de pleurer.

Il s'agit d'un drame quotidien, qui se répète inlassablement, dans le Pernambuc, l'Alagoas, le Sergipe, et dans tout le Nord-est du Brésil miné par la pauvreté. »

Direction Pernambuc, Nord-est du Brésil

Le chef du village se tient debout devant une mare d'eau croupie. C'est la réserve d'eau du village. Il nous explique que bien que l'eau ne soit pas bonne, tout le monde la boit et parfois ils tombent malade. Pourquoi ne boivent-ils que cette eau ?

Une mère nous confie qu'il est très difficile de trouver du travail et donc d'acheter de quoi se nourrir. Les enfants sont moins touchés, car les adultes leur réservent le lait des chèvres qui elles, ont à peine de quoi nourrir leurs petits.

Retour auprès du chef du village, heureux que ses enfants aillent à l'école, en soulignant l'importance pour eux d'apprendre. Puis, sans transition, il évoque le rôle du gouvernement dans leur situation : « Ils nous demandent de cultiver une plante qui ne donne rien et quand nous mourons de faim, ils envoient parfois quelque chose. Mais c'est pas toujours le cas. Ou on reçoit

un peu d'argent, ou on n'a rien. Et alors c'est le début de la famine. »

Quel rapport entre l'éducation des enfants et l'implication du gouvernement dans leur situation ?

Carton : le Brésil est l'un des pays agraires les plus riches de la terre et le plus grand exportateur de soja au monde.

Port Vitoria, Brésil

Carton : L'Europe importe 90% de son soja afin de donner à manger à son cheptel. L'Europe brûle en même temps du maïs et du blé pour produire de l'électricité.

LES VOLAILLES I

Styrie, Autriche avec Hannes Schulz, éleveur de volailles

Chaque semaine dans cet élevage industriel, 400 000 poulets sont produits, prêts à être engraisés. Nous allons suivre leur trajet jusqu'à l'abattoir.

« Les œufs sont préparés pour la couveuse, où on les chauffe lentement pour les mettre à température ambiante. Tous les œufs sont marqués pour qu'ils soient traçables. Voici les pré-incubateurs. Chacun contient 56 600 œufs. »

Hannes Schulz en ouvre un. « Avec l'incubation artificielle, on imite la nature. On incube à environ 37°C. Toutes les heures, les œufs sont tournés pour que le jaune ne colle pas à la membrane. Car les poussins se nourrissent du jaune d'œuf. »

Retour à la chaîne. Les œufs non viables sont enlevés. Les autres sont entassés dans des casiers et menés dans des placards.

« Ici, les poussins sont déjà éclos. Le poussin a une dent sur son bec pour pouvoir sortir de sa coquille, car il n'a pas assez d'espace. La dent tombe au bout de deux jours. « Les poussins sont sortis de leur casier sans ménagement. Une fois l'opération terminée, toute la chaîne est nettoyée. Le consommateur ne sait plus comment le système fonctionne. On bosse avec un cheptel qui éclot, qui doit être élevé, puis, à un certain moment, abattu. Au cours de ce cycle de production de huit semaines, un accident peut arriver même si ça paraît impossible au consommateur. Le marché ne s'intéresse qu'au prix. Le goût n'est qu'un critère. »

LES VOLAILLES II

Johannes Titz, marchand de volailles nous fait visiter une de ses 80 usines d'engraissement ultra-moderne. Il nous explique qu'il doit élever des très nombreux poulets. afin de conserver une rentabilité.

De nuit les poulets sont entassés dans des casiers et transportés à l'abattoir.

« Voici l'aire de livraison des volailles. La pièce est équipée de lumières bleues indétectables aux yeux des animaux. Elles ont l'impression d'être dans un lieu sombre, ce qui les calme. Le but est que les animaux ne soient pas stressés avant l'abattage. »

On voit les poulets défiler sur la ligne d'abattage, être accrochés par les pattes.

« Voici l'assommoir électrique. A l'intérieur, il y a un bassin d'eau sous tension. Les têtes des oiseaux sont plongées dedans et ils perdent conscience. Quand ils quittent l'assommoir, ils sont tués par ce couteau rotatif. » Les poulets défilent gorge tranchée.



Un ouvrier vérifie qu'ils sont tous en train de se vider de leur sang. Les poulets rentrent dans une machine à déplumer puis les pattes et la tête sont coupées, les carcasses sont vidées de leurs entrailles, qui sont récupérées, triées par grosseur, ou découpées, puis empaquetées avec les entrailles comestibles.

Quelle ont-été les impressions des enfants après avoir découvert la manière dont sont conditionnés les poulets qui se retrouvent dans leurs assiettes ?

En conclusion, Johannes Titz nous révèle, que s'il ne craint pas une baisse de la demande ou de la production très élevée, « environ 12 millions de volailles par an, ce qui correspond à une moyenne de 50 000 bêtes par jour », il s'inquiète en revanche de la globalisation et de la délocalisation de la production, avec l'arrivée sur le marché, de régions plus attractives comme l'Asie ou l'Amérique du sud qui « ont la possibilité de pouvoir à la fois exporter les morceaux de volaille que recherche le marché international et d'écouler les autres sur leur marché intérieur. ».

Qu'entend-ils par là ?

Que certains morceaux de poulets écartés de notre consommation seraient mangeables pour ces populations ? Ou simplement vendables ?

Jean Ziegler

Nous explique que « Le libre-échange n'existe pas. Seule domine la loi du plus fort. », que les petits producteurs n'ont aucune chance face aux grands groupes, car ils ne font pas le poids.

« La puissance des grandes multinationales s'exprime à travers un seul chiffre que la banque mondiale a publié l'an dernier. En 2005, 52% du produit mondial brut, autrement dit des richesses produites en un an dans le monde, a été contrôlé par 500 entreprises. Et le seul but de ces multinationales est la maximisation du profit. »

Il nous présente l'une d'elles, Nestlé, la plus grande en-

treprise agroalimentaire du monde, qui emploie presque 300 000 personnes, qui est active sur les 5 continents, et qui contrôle 8000 marques, et le président de celle-ci, dont la place n'est assurée que par les profits qu'il fait réaliser à son entreprise.

L'EAU

Siège central de Nestlé, Vevey, lac Léman, avec Peter Brabeck, président de Nestlé depuis 7 ans

Il commence par se présenter et présenter son groupe, 27ème entreprise mondiale qui emploie 275 000 collaborateurs pour un chiffre d'affaires annuel de 65 milliards de dollars, avant de se lancer dans une diatribe contre le bio (tout ce qui est naturel est bon), alors que d'après lui « Après 15 ans de consommation d'aliments génétiquement modifiés, aucune maladie n'est apparue aux USA jusqu'à maintenant. Pourtant nous nous inquiétons en Europe de ce qui pourrait nous arriver. Nous nageons, selon moi, en pleine hypocrisie. »

Carton

Nestlé est le plus grand fournisseur d'eau minérale au monde.

Deuxième grand sujet, la privatisation de l'eau. « Deux points de vue s'affrontent à ce sujet. Le premier, que je qualifierais d'extrême, est représenté par les ONG pour qui l'accès à l'eau devrait être nationalisé. Autrement dit, tout être humain doit avoir accès à l'eau. Et l'autre qui dit que l'eau est une denrée alimentaire et que comme toute denrée, elle a une valeur marchande.

Il est préférable selon moi de donner une valeur à une denrée, afin que nous soyons tous conscients qu'elle a un coût, et qu'on prenne des mesures adaptées pour les franges de la population qui n'ont pas accès à cette eau. Il existe des solutions qu'on doit mettre en place. »

Repensez au chef de village dans le Nord-Est du Brésil : *croyez-vous qu'il soit d'accord avec ces propos ? Que pourrait-il répondre ?*

Et d'enchaîner directement avec sa responsabilité vis à vis du groupe Nestlé de pérenniser les activités et de créer des emplois et pour cela, la seule solution viable selon lui, chiffres à l'appui est de travailler plus et non pas d'appliquer les 35h.

Cette volonté de faire prospérer son groupe est motivée par son envie de créer une image positive du monde.

Pour lui, les gens sont riches et bien portants.

« Nous avons tout ce que nous voulons et pourtant nous avons du vague à l'âme. » nous avoue-t-il quand même avant de nous laisser découvrir la galerie musée du groupe et de conclure :

« vous pouvez voir à quel point ces usines sont modernes, ultra robotisées et emploient peu de personnes. »
Où sont donc les personnes embauchées ?

THEMES

Avant tout, il faudra sûrement éclaircir certains termes, certaines notions en effectuant des recherches de vocabulaires et des données sur Internet pour situer les pays concernés, les villes, les trajets des denrées alimentaires.

Pour information : 1 hectare = 10 000m²

Tous coupables

La pêche à outrance appauvrit les ressources en poisson et fournit des denrées peu ragoûtantes, presque inconsommables, alors qu'une pêche plus traditionnelle fournit certes moins de stock, mais aussi beaucoup moins de déchets tout en respectant le consommateur et la vie marine.

On affame des villageois brésiliens pour nourrir des poulets en batterie en Europe.

Le film est une suite d'exemples de contradictions, d'aberrations liées au seul souci économique. Le réalisateur pointe du doigt ces multinationales qui se partagent le monde, mais elles ne sont pas sa principale cible.

Qui est responsable selon le réalisateur de cet état de fait ?

Toutes les personnes que nous rencontrons, qu'elles soient critiques vis à vis de leurs patrons ou consentants à l'encontre des agissements de leurs entreprises soulignent tous un même fait : ils ne font que répondre à une demande. Et le seul moyen de répondre à cette demande est d'optimiser la production, la rentabilité, au détriment de la qualité.

Et nous, que souhaitons-nous ?

Pouvons-nous consommer différemment ?

Pour aller plus loin : l'empreinte écologique

http://www.wwf.fr/s_informer/calculer_votre_empreinte_ecologique

Contradictions et solutions

A plusieurs reprises dans le film apparaît cette idée que pour contenter le consommateur, il faut sacrifier le producteur ou la population locale (paysan en Roumanie ou au Sénégal, habitant du Brésil ou de l'Inde).

Ces gens souffrent souvent de malnutrition, alors que comme le dit Jean Ziegler, l'agriculture mondiale peut, à l'heure actuelle, nourrir sans problème 12 milliards d'individus.

Des solutions existent ou tout du moins sont suggérées dans plusieurs sujets, des actions simples pourraient être mises en place (le transport des tomates pour un coût infime en est la preuve). Pourtant rien n'est fait.

Pourquoi ?

Devenez éco-détectives

Les quantités de denrées abordées dans le film, les sur-

faces exploitées peuvent paraître abstraites aux enfants. Voici quelques pistes pour rendre tangibles les sujets abordés.

Pour débiter, un petit exercice de maths amusant pourrait consister à plier sous forme de cocotte en papier, les journaux publicitaires des grandes surfaces récupérés sur 1 semaine, et compter le nombre de poulets que peut contenir 1 m² de surface.

On pourrait en déduire la surface occupée par 400 000 poulets élevés en batterie.

Vous pouvez organiser une sortie dans une grande surface pour visualiser ce qu'ils ont vu, les légumes, les poissons, interviewer le gérant ou les chefs de rayon poissonnerie, légumes pour relever l'origine des produits, et réaliser un reportage photo ou vidéo qui témoignerait de la réalité locale.

Il est possible d'organiser le même genre d'expédition dans une ferme pédagogique, bio ou « normale », ou d'arpenter le marché à la rencontre des clients et des vendeurs pour connaître les goûts des premiers et les objectifs et contraintes des seconds.

Si vous souhaitez aller plus loin, vous pouvez aussi vérifier le coût de consommation énergétique de ces denrées (km parcourus et dépense énergétique pour le transport, le mode de production (agriculture industrielle, serre, produits phytosanitaires...), ce qu'elle génèrent comme pollution, et en comparant les productions locales et régionales aux importations internationales, tenter de définir quels sont les produits les plus écologiques.

Pour aller plus loin : Les détectives OGM

<http://www.greenpeace.org/france/detectivesOGM/manuel-detective>.

