

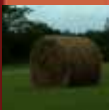
Repérages

PISTES D'EXPLOITATION DU DOCUMENTAIRE



LA VACHE ET L'INDUSTRIE

UN ANIMAL, DES ANIMAUX, LA VIANDE



la médiaTHÈQUE

Préambule

Efficace pour capter l'attention, mêlant discours et illustrations, le documentaire est séduisant pour une utilisation pédagogique. Mais il a rarement été conçu à cet effet et parfois trop long, trop dense, trop général ou trop pointu, il n'est pas toujours facile à intégrer à un cours ou une animation.

Si lors du visionnement, le spectateur reçoit des informations factuelles, il est aussi soumis à l'intention et au message du réalisateur car le documentaire est un film qui relève d'une démarche d'auteur et reflète un point de vue sur une réalité. Le travail de la forme participe à l'expression de ce point de vue (choix du commentaire et des intervenants, montage, accompagnement sonore, cadrage, rythme, etc.). Un documentaire contient donc souvent une masse d'informations audiovisuelles complexe qui peut rendre délicate son utilisation dans une optique pédagogique. La complexité de la forme documentaire constitue en même temps une richesse car il offre plusieurs niveaux de discours, de perception et d'exploitation. La collection Repérages a pour vocation d'aider les éducateurs (enseignants, animateurs, formateurs, etc.) à mieux comprendre et utiliser le documentaire.

DU BON USAGE DE L'IMAGE ET DU SON

Le service éducatif de la Médiathèque conseille de regarder l'intégralité des films afin de respecter la démarche du réalisateur et d'appréhender la totalité de son propos, puis de sélectionner les extraits dont le contenu et la durée sont les plus adaptés à un public et un objectif précis. Pour aider les éducateurs, les cahiers proposent des repères dans une thématique et dans une sélection de documentaires.

MODE D'EMPLOI



Une sélection de documentaires disponibles à la Médiathèque (résumé et découpage séquentiel)



Des repères temporels pour accéder facilement aux extraits les plus intéressants



Des niveaux scolaires recommandés indiqués au début de chaque thème



Apporte des informations pour comprendre la thématique du point de vue de l'éducation à l'environnement.



Recommande des extraits particulièrement adaptés pour délivrer ou illustrer une information importante ou représentatifs de l'approche du documentaire.



Identifie des éléments d'éducation aux médias pour mieux comprendre l'intention du réalisateur.



Propose des idées de prolongement et d'exploitation pédagogiques.

PLAN

CONTEXTE	4	
QUELQUES REPÈRES DANS LE TEMPS	4	
LA SÉLECTION DE DOCUMENTAIRES	6	
THÈMES EXPLOITÉS		
Thème 1	CONTEXTE HISTORIQUE ET IMPACTS GLOBAUX DE LA PRODUCTION DE VIANDE	12
	Apparition du modèle intensif	
	Limites du modèle	
	Impacts sur la santé des animaux et des hommes	
Thème 2	LE TRAVAIL AGRICOLE : DE L'AGRICULTURE À L'AGRO-INDUSTRIE	18
	Evolution du secteur agricole	
	Poids des subsides	
	Evolution du travail	
	Alternatives au modèle intensif	
Thème 3	LE STATUT DE L'ANIMAL D'ÉLEVAGE	22
	Mise à mort	
	Perceptions de l'animal	
	Rapport à la viande	

Contexte



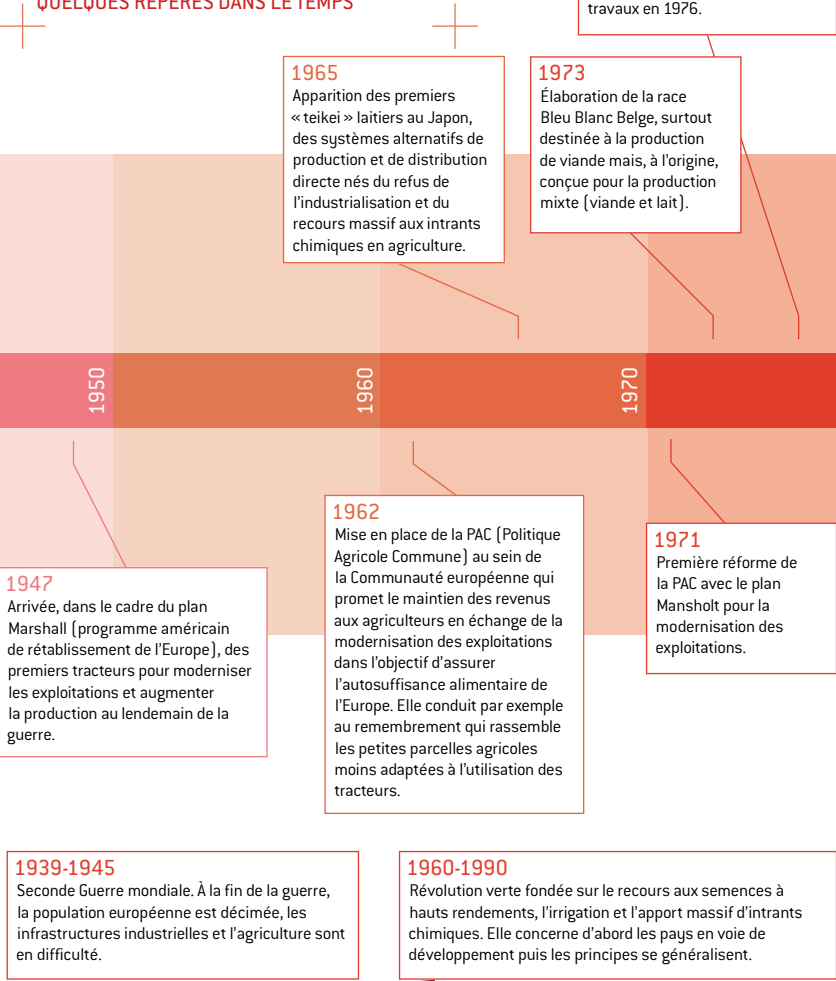
Parce qu'elles ne mangent de moins en moins d'herbe depuis la fin des années 60, parce que le véritable prix du hamburger devrait être multiplié par 50, parce que l'élevage est aujourd'hui responsable de 18 % des gaz à effet de serre, parce que les bovins ont fait l'objet d'une sélection génétique importante, la vache semble pouvoir raconter quelque chose de l'évolution de l'agriculture.



L'agriculture traverse en effet depuis quelques années une crise qui la pousse à réviser son modèle de développement fondé sur une production intensive. Les agriculteurs et les éleveurs sont incités à un haut niveau de production alors que la demande diminue, ce qui entraîne une chute brutale du prix de vente et l'appauvrissement des petits et moyens producteurs. Le système de régulation publique a progressivement laissé la place aux lois du marché. Par ailleurs, certaines pratiques agricoles en général (monocultures, intrants chimiques, etc.) et d'élevage en particulier ont un impact global négatif sur des aspects socio-économiques, la santé et l'environnement (émissions de gaz à effets de serre, pollution de l'eau, besoins en eau, en céréales et en terre, etc.).



QUELQUES REPÈRES DANS LE TEMPS



1979

Première occupation massive non violente par le Mouvement des Paysans Sans Terre (MST) au Brésil dans le Rio grande do Sul. Le MST est une organisation populaire indépendante brésilienne de lutte pour le droit à la terre et de réforme agraire équitable et non commerciale officiellement née en 1984.

1984

La situation d'excédents alimentaires (connue depuis les années 70) entraîne la mise en place de quotas laitiers.

1990

Première AMAP en France (Association pour le Maintien d'une Agriculture Paysanne).

1996-1997

Crise sanitaire majeure en Europe : la vache folle ou ESB.

2006

Premier GASAP à Ixelles en Belgique (Groupe d'Achat Solidaire de l'Agriculture Paysanne).

1980

1990

2000

2010

1992

Réforme Mac Sharry qui marque le tournant libéral de la PAC avec la fin du prix garanti au profit d'une aide directe basée sur des facteurs tels que la surface, etc.

1979

Signature de la Convention européenne sur la protection des animaux d'abattage. Elle concerne l'acheminement, l'hébergement, l'immobilisation, l'étourdissement et l'abattage des animaux domestiques appartenant aux solipèdes, ruminants, porcins, lapins et volailles.

2007-2008

Crise alimentaire mondiale qui engendre des émeutes de la faim dans les pays parmi les plus pauvres du monde face à la flambée des prix des denrées alimentaires et matières premières agricoles. Elle est causée par des causes conjoncturelles (sécheresse, mousson, hausse du prix du pétrole, etc.) mais surtout structurelles (spéculation en réaction à la baisse attendue des stocks, augmentation de la consommation de la viande et donc des besoins en production céréalière, dégradation des sols agricoles, demande en agro-carburant).

La sélection

Voici 4 documentaires sur l'évolution de la production alimentaire. Tantôt centré sur des pratiques spécifiques ou construit dans une approche sociétale globale et systémique, chacun porte un regard spécifique et est circonscrit à un aspect particulier du problème : le mode d'alimentation des vaches laitières et le système qui en découle dans *Herbe* ; les impacts globaux de la production et de la consommation de viande dans *Lovemeatender* ; le travail à la chaîne en abattoir dans *La main au-dessus du niveau du cœur* ; l'industrialisation de la production alimentaire dans *Notre pain quotidien*.



HERBE

TL4841 – Mathieu Levain & Olivier Porte – Améliimages & ADEVA - 76' – 2008

0'	▶ Introduction
1'08	▶ Présentation des exploitations herbacées (motivations, travail, rapport à la terre et contexte géographique)
15'51	▶ Avantages du système herbacé
21'06	▶ Présentation de l'exploitation conventionnelle (travail, alimentation des animaux et modernisation des installations)
34'23	▶ Insémination artificielle
41'43	▶ Réflexion sur la mécanisation et la pérennité des exploitations
44'46	▶ Tradition et vie locale
45'59	▶ Comparaison des deux systèmes (rapport au métier et qualité de vie)
53'35	▶ Système herbacé vs système maïs-soja
56'27	▶ Les coopératives et les primes
1'00'38	▶ Les intrants chimiques et l'eau
1'10'34	▶ Conclusion pour l'avenir

Deux exploitations laitières se répondent sans se rencontrer dans ce documentaire qui fait la démonstration des avantages d'une alimentation herbacée pour les vaches par rapport au mélange maïs-soja qui s'est imposé à la fin des années 60.



LOVEMEATENDER

TN4391 – Manu Coeman – AT-Production & RTBF - 63' – 2011

- 0' ▶ Quantités de viande consommées
- 2' 15 ▶ Histoire de la consommation de viande
- 8' 53 ▶ L'alimentation des animaux d'élevage
- 11' 50 ▶ Responsabilité dans la déforestation
- 15' 16 ▶ Impact sur le réchauffement climatique
- 18' 06 ▶ Besoins en eau et pollution
- 23' 35 ▶ Oméga 3 et oméga 6
- 28' 10 ▶ Le travail agricole
- 33' 50 ▶ Aspect culturel de la consommation de viande
- 37' 28 ▶ Les épidémies
- 44' 00 ▶ Le bien-être animal
- 55' 00 ▶ Alternatives dans la consommation de viande
- 60' 00 ▶ Conclusion

Le documentaire rassemble de nombreuses interviews pour formuler une critique de la production et de la consommation de viande dans le cadre plus général de l'évolution de l'agriculture depuis la seconde guerre mondiale. Le point de vue est systémique (enjeux environnementaux, sociaux et sanitaires de l'élevage ; rapports Nord-Sud). C'est tout l'intérêt du film qui propose aussi des pistes d'action et termine sur l'importance du rôle du consommateur dans le changement du système de production.



LA MAIN AU-DESSUS DU NIVEAU DU CŒUR

TJ5521 – Gaele Komar – Aliias Geko & WIP - 79' – 2011

Après une première partie restituant à l'aide de plans fixes souvent assez longs, les conditions de travail dans un abattoir belge, le documentaire dénonce le travail à la chaîne dans une seconde partie au cours de laquelle certains mots et expressions formulés par des acteurs du secteur agro-alimentaire prennent tout leur sens (opérateur, poste de travail, etc.).

NOTRE PAIN QUOTIDIEN

TL6431 - Nikolaus Geyrhalter – NG Filmproduktion - 92' – 2005



Sans commentaire ni musique, le film illustre différentes étapes de fabrication des produits alimentaires quotidiens (fruits, légumes, viande). Le montage met en scène la démesure des exploitations industrielles et la répétition des gestes.

Thème 1



DÉBUT DU SECONDAIRE

APPARITION DU MODÈLE INTENSIF

■ Dans les années 60, l'agriculture européenne est profondément modifiée. Influencée par le paradigme du progrès technique, elle adopte le modèle productiviste et intègre les avancées réalisées en chimie, génétique et mécanique. Pour augmenter la production, ce modèle dit « intensif » nécessite plus de moyens, notamment en pétrole, en raison de l'importante mécanisation et de l'apport massif d'intrants chimiques

(engrais, pesticides, etc.). Poussés par la politique européenne, l'élevage et la production laitière s'engagent également dans cette voie. À la fin des années 60, la prairie et l'alimentation des vaches à base d'herbe sont majoritairement abandonnés au profit d'une combinaison de maïs et de soja qui rend les exploitations dépendantes des importations et qui augmente les coûts.

▶ LOVEMEATENDER

4'51 à 11'32 apparition de l'élevage intensif dans les années 60 [sélection génétique, élevage hors-sol, système maïs – soja pour nourrir le bétail].



▶ NOTRE PAIN QUOTIDIEN

46'45 à 50'13 intrants chimiques et mécanisation.



▶ HERBE

15'38 à 18'25 les révolutions fourragères.

25'14 à 27'50 coût des installations dans une exploitation laitière.



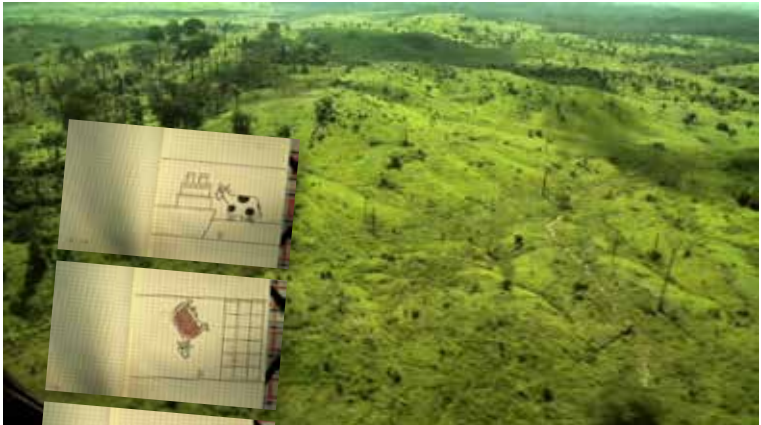
LIMITES DU MODÈLE

▣ Si le modèle intensif a permis d'augmenter la production, il atteint aujourd'hui ses limites. Il réclame des investissements financiers importants pour les exploitants et est à l'origine de plusieurs problèmes : dégradation des sols ; pollution de l'eau ; responsabilité dans les émissions de gaz à effet de serre (18 % liés à l'élevage avec des émissions importantes de gaz

carbonique et méthane générées par les pratiques agricoles, la rumination des vaches nourries au maïs-soja, le transport et la transformation de la viande) ; besoins importants de terres pour la production d'aliments destinés au bétail ; problèmes économiques et sociaux (pérennité des petites exploitations, souveraineté et autonomie alimentaires) ; etc.

▶ LOVEMEATENDER

11'32 à 22'56 impacts globaux de la production de viande : déforestation, pauvreté, privation de terre (Mouvement des Sans Terre au Brésil), réchauffement climatique, utilisation et pollution de l'eau.



▣ L'application du modèle industriel à l'agriculture entraîne la standardisation et réclame le contrôle de nombreux paramètres. Celui-ci s'étend au matériau génétique, un élément central dans l'élevage intensif qui concerne en général des races fortement sélectionnées. Aujourd'hui, l'élevage bovin repose sur la reproduction assistée, voire artificielle. La race la plus représentée en Belgique est la Bleu Blanc Belge (50 % du cheptel), mise au point en 1973. Incapable de vêler seule, elle nécessite l'intervention d'un vétérinaire pour pratiquer des césariennes systématiques.

▶ HERBE

34'53 à 37'07 place de la technique et de l'informatique au cours d'une insémination artificielle.

▶ NOTRE PAIN QUOTIDIEN

19'59 à 23'32 sélection et recueil de sperme à la chaîne dans des locaux de « stockage » et d'analyse de matériel génétique.

24'58 – 26'16 mise-bas par césarienne chez la vache.



IMPACTS SUR LA SANTÉ DES ANIMAUX ET DES HOMMES

▣ L'industrialisation des élevages pousse à modifier des paramètres techniques tels que la taille des cages (pratique « hors-sol » et du « caillebotis ») pour obtenir un maximum de protéines avec un minimum de temps et de moyens. Ces pratiques affaiblissent les animaux (mauvaise alimentation, promiscuité, stress, etc.), ce qui les rend sujets aux épidémies et entraîne une médication parfois importante. Par ailleurs, les pratiques industrielles conduisent souvent à produire des aliments de moindre qualité nutritive, voire problématiques pour la santé humaine (produits transformés trop gras, ajouts d'additifs, résidus de médicaments administrés aux animaux, etc.).



▶ LOVEMEATENDER

37'20 à 44'06 contexte favorable aux épidémies dans les élevages industriels.

22'56 à 27'21 déséquilibre oméga 6 oméga 3 dans l'alimentation humaine qui commence dans les champs.



PENSER LES PRATIQUES D'ÉLEVAGE

- Enquêter sur l'origine du travail à la chaîne et la rationalisation du travail (abattoirs de Chicago).
- Étudier l'histoire et les caractéristiques de la race Bleu Blanc Belge.
- À partir de l'analyse des étiquettes de produits carnés transformés (charcuterie par exemple), lister et se renseigner sur les additifs ajoutés aux produits alimentaires.

LA MISE EN IMAGES DE LA MÉCANISATION DU VIVANT : LA RÉPÉTITION, LE TEMPS ET L'ESPACE

Dans Notre pain quotidien et La main au-dessus du niveau du cœur, les hommes sont transformés en machine et assimilés aux maillons d'une chaîne de production, au même titre que les animaux qui en sont les produits. La notion d'animal-marchandise accompagne celle de l'homme-machine. Les deux films mettent en scène la répétition et un rapport au temps et à l'espace soumis aux besoins de l'industrie.

NOTRE PAIN QUOTIDIEN : 50'13 à 51'51 : À genoux devant la machine, des ouvriers ramassent des salades à un rythme imposé par celui de la machine et à une heure qui devrait être celle du repos (nuit). Pour dénoncer l'industrialisation de l'agriculture, le montage met en scène la répétition des gestes : le temps est comme suspendu et asservi à une finalité inaccessible ; les corps sont contraints dans leur mobilité pour ne plus être autorisés qu'à un seul geste productif. Le cadre de l'image s'élargit progressivement : du geste d'un ouvrier jusqu'au champ la nuit. C'est lors du dernier plan que le premier prend tout sens, quand le spectateur peut apprécier le contexte de travail à l'issue d'une assez longue séquence.

NOTRE PAIN QUOTIDIEN : 6'58 à 9'51 : Des poussins sont transportés sur des tapis roulants et manipulés sans égards. Les images décrivent une mécanisation totalement déshumanisée et le montage se focalise sur la répétition. Une répétition qui peut par ailleurs produire un effet comique. Pour le philosophe Bergson, le rire peut en effet être déclenché par ce qui évoque une mécanique chez un être vivant.

LA MAIN AU-DESSUS DU NIVEAU DU CŒUR : 39'23 à 45'05 : La répétition des gestes est ici filmée à l'aide d'une série de gros plans au sein d'une seule longue séquence dont la continuité est assurée par la bande son, celui de la machine à fendre les porcs. Ces plans redondants évoquent la contrainte imprimée sur le geste de l'ouvrier pour livrer une vision critique de ce qui est devenu un travail à la chaîne.

NOTRE PAIN QUOTIDIEN : 12'37 à 17'46 : Dans leurs dimensions, leur cadence et leurs méthodes (port de combinaisons, masques et gants), ces cultures de pommes de terre et de poivrons ne sont plus à l'échelle humaine. L'image dénonce la démesure des exploitations industrielles au milieu desquelles le travailleur paraît insignifiant [absent, petit ou en danger].



Thème 2

LE TRAVAIL AGRICOLE : DE L'AGRICULTURE À L'AGRO-INDUSTRIE

- > Comment et pourquoi le travail agricole a-t-il évolué ?



SECONDAIRE

ÉVOLUTION DU SECTEUR AGRICOLE

Autrefois, on parlait d'agriculture. Elle fournissait des matières premières vivantes : animaux et végétaux. Aujourd'hui, on emploie plutôt l'expression de « secteur agro-alimentaire » ou bien encore d'industrie agro-alimentaire : une activité économique qui concerne les multinationales parmi les plus puissantes du monde et qui transforme les produits agricoles en produits finis plus ou moins élaborés. Cette mutation du secteur influence la conception du rôle de l'agriculture et les pratiques.

HERBE

28'37 à 34'23

rôle de la grande distribution et des coopératives.

37'08 à 40'03

témoignage d'un exploitant agricole conventionnel : poids de l'emprunt et refus de l'image d'Épinal.



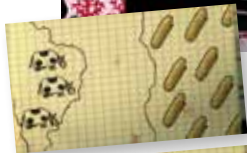
POIDS DES SUBSIDES

□ Dans les pays où elle a été mise en place, cette politique agricole, encadrée par l'Europe depuis les années 60, a réclamé l'engagement politique et financier de chaque État membre. Celui-ci s'est concrétisé notamment par l'octroi de subsides pour l'utilisation d'intrants chimiques, l'achat de semences à hauts rendements et l'aménagement des exploitations en termes d'irrigation et de mécanisation. Ce système d'aide financière dissimule le véritable prix de la nourriture ainsi produite et déplace les coûts liés aux impacts négatifs sur l'environnement (liés aux monocultures de maïs, etc.), la santé publique (maladies cardio-vasculaires, etc.) et le secteur socio-économique.



▶ LOVEMEATENDER

30'17 à 37'20 conséquence de la politique agricole pour les paysans en Europe et dans le monde : le gaspillage de calories et le véritable prix du hamburger à 200 dollars.



▶ HERBE

56'30 à 1'00'20 impact des orientations économiques sur les modes de production.



ÉVOLUTION DU TRAVAIL

▣ Le modèle industriel a été appliqué à l'agriculture et à l'élevage. Les méthodes et conditions de travail en ont été affectées en adoptant des méthodes de « rationalisation du travail ». La ferme est transformée en bâtiments et locaux aseptisés où rien ne doit perturber la mécanique. Les éleveurs sont devenus des techniciens de la viande et des opérateurs sur des chaînes de travail.

▶ LA MAIN AU-DESSUS DU NIVEAU DU CŒUR



49'06 à 57'14

conditions de travail des « opérateurs » dans un abattoir et exigences de la grande distribution.



▶ NOTRE PAIN QUOTIDIEN

4'47 à 7'36

structures hostiles, froides, aseptisées presque carcérales : chambres, placards à poussins évoquant davantage l'univers du laboratoire que l'univers agricole.



ALTERNATIVES AU MODÈLE INTENSIF

Face à ce modèle dominant, des alternatives existent. Elles supposent la remise en cause de tout le modèle de production (choix d'une race rustique, pratiques agricoles et d'élevages respectueuses de l'environnement et du travailleur, alimentation de meilleure qualité des animaux, recherche de l'autonomie des paysans et des éleveurs) et de commercialisation (vente en circuit court, etc.). Les acteurs de ces alternatives distinguent l'élevage de la production. L'animal reste viande ou producteur de lait mais on lui reconnaît le droit à une vie sans souffrance.



▶ LOVEMEATENDER

48'30 à 57'47 Élevage vs production : concept de « la viande heureuse ».



▶ HERBE

7'39 à 13'29 redécouverte de l'environnement et du métier avec le retour au système « herbe ».



VALORISER LES ALTERNATIVES : « NATURALISER » L'ÉLEVAGE

II

Les documentaires Herbe et Lovemeatender mettent en opposition l'industrie et la nature dans un montage qui pousse intuitivement à se méfier du premier pour être rassuré par la seconde. En opposant le système conventionnel aux alternatives, ils introduisent dans l'image une tension quand ils veulent critiquer le système et une harmonie quand ils veulent provoquer l'adhésion. C'est une illustration du principe de l'unité contre la masse.

HERBE : 47'56 à 53'35 : Le film oppose A (le système herbe) à B (l'exploitation conventionnelle). La construction soutient le point de vue du réalisateur : ce qui est bon est in-situ (A) et s'oppose à ce qui est dangereux : l'ex-situ (B). A se prononce sur les choix de B et lui répond dans une démonstration organisée au montage et non lors d'un véritable dialogue. Dans cet extrait, A se satisfait de ses conditions de travail et B s'en plaint. Pour inviter à adhérer plus facilement à A, celui-ci est filmé dans son champ, en couple et détendu sur une terrasse ensoleillée. En opposition, les ouvriers B sont filmés dans des locaux modestes à l'atmosphère moins chaleureuse et en combinaison de travail. L'opposition des atmosphères soutient celle des pratiques décrites.



LOVEMEATENDER : 6'10 à 7'32 : André Pochon, paysan retraité et fondateur du CEDAPA est un grand défenseur du système herbe. Pour mettre en lien le personnage, ses pratiques, la nature et la tradition, rendre le tout cohérent et restituer une sensation d'harmonie rassurante, André Pochon est filmé avec sa femme. Ils regardent ensemble et commentent de vieilles photos : l'histoire personnelle se mêle à l'histoire de l'agriculture et à celle du village.

HERBE : 7'39 à 13'29 : Même principe dans ce documentaire où tout fonctionne en osmose dans les images illustrant le système herbe. Les éléments sont les rouages d'un système qui s'apparente à un écosystème (le chien, les vaches, le paysan, le champ, la vie du village, la tradition, la langue régionale, le chant des oiseaux, etc.). Les vaches suivent le paysan librement, comprennent le breton, participent au système, en font partie.



METTRE DES MOTS ET DES IMAGES SUR MA CONCEPTION DE L'ALIMENTATION

- Recueil de représentations avant et après le visionnement des films/extraits : à quelles images, quels mots, est-ce que j'associe la viande ? Comment est-ce que je me représente le travail, les lieux, les méthodes, les problèmes ? Y a-t-il un changement avant et après avoir regardé les films ?
- Rassembler des représentations de ce qui est un bon repas ou un bon aliment dans les films de fiction et les spots publicitaires (Ratatouille, L'Aïle ou la cuisse, Soleil vert, etc.).
- Retranscrire sous forme de maquette, frise chronologique, bande-dessinée, l'évolution d'une exploitation de viande ou de lait ? Choisir par exemple un des intervenants interrogés dans les documentaires.

Thème 3

LE STATUT DE L'ANIMAL D'ÉLEVAGE

> Quel statut accorde-t'on à l'animal et la viande ?



SECONDAIRE

MISE À MORT

▣ La production de viande pose aussi le problème initial de la mise à mort de l'animal. Une mise à mort d'autant plus problématique que les principes industriels sont appliqués à l'élevage. « Pour diluer le moment fatidique et transformer la mort en une abstraction, l'abattage industriel s'organise en deux temps : d'abord l'insensibilisation, puis la saignée » (2).

▶ LOVEMEATENDER

46'58 à 48'30 « on mange de la viande mais la mise à mort des animaux n'existe pas ».



+

Les abattoirs sont des lieux dont l'accès est souvent très difficile. On ne sait pas ce qu'il s'y passe et on ne s'y intéresse pas vraiment. Les animaux d'élevage ne sont souvent pensés que sous forme de produits finis. « Il y a bien un souci de notre époque de se démarquer, de prendre ses distances avec l'animal sur pied pour ne plus avoir à faire qu'à un matériau-viande. » (2).

▶ LA MAIN AU-DESSUS DU CŒUR

59'24 à 1'03'31 tension visuelle avec la machine qui lève la tête des vaches : l'animal ne semble jamais tout à fait mort (persistance du regard et des contractions musculaires).



▶ NOTRE PAIN QUOTIDIEN

51'51 à 53'48 le carrousel des vaches laitières où les animaux ne sont que des unités de production de lait qu'on déplace à l'aide de machines.



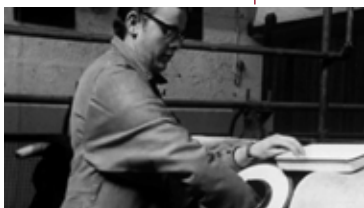
PERCEPTIONS DE L'ANIMAL

▣ La société ne reconnaît pas à l'animal d'élevage un statut d'être vivant sensible. Il est déjà viande, produit de consommation. « Ces créatures sont virtualisées : nous ne les percevons plus dans leur intégralité et sensibilité, ils sont beefsteak, côtelettes, gigot, boudin, jambon, cuisses, ailes, filets, etc. » (1). Le bien-être animal n'est pas un facteur pris en compte. Les animaux sont contraints, marqués, numérotés, manipulés, stockés, découpés, leur corps ne leur appartient pas vraiment. +

▶ LOVEMEATENDER

8'45 à 10'06 étude de la panse d'une vache pour optimiser sa production en protéines

43'10 à 46'58 élevage de divers animaux dont les poules.



▶ LA MAIN AU-DESSUS DU CŒUR

5'31 à 8'10 stockage et étiquetage des animaux vivants



RAPPORT À LA VIANDE

▣ Nous avons tous un rapport à la viande, une histoire de famille, une tradition régionale, le souvenir d'un plat découvert lors d'un voyage, une aversion profonde, une habitude fondée sur le souvenir d'une pyramide alimentaire apprise à l'école, une recette favorite. Présente ou absente d'un régime alimentaire, la viande n'a jamais été un aliment neutre. Elle a longtemps été réservée à la noblesse puis figure en bonne place dans les revendications de la classe ouvrière au 19^e siècle. On mange alors de la viande « pour être fort », en même temps qu'elle est un signe de richesse. « La viande, pour être un enjeu de pouvoir, a été nécessairement un privilège : à défendre lorsqu'il était acquis, à conquérir lorsqu'il était l'attribut d'une seule classe » (2) Après les pénuries de la guerre, la viande devient un symbole rassurant, un signe de distinction qui procure un sentiment de sécurité à la population.

▶ LOVEMEATENDER

2'56 à 4'18

la viande comme compensation après la guerre.



ENQUÊTER SUR LA SITUATION BELGE ET LOCALE

- Faire un relevé des représentations des étapes nécessaires avant l'arrivée de la viande dans l'assiette (animal, transport, élevage, abatage, etc.) et comparer les représentations avant et après le film.
- En Belgique, où sont les élevages, les producteurs de lait et les abattoirs ? Comment fonctionnent-ils ?
- Dans les extraits choisis, comparer les informations délivrées à l'oral et les images. Quel effet produisent les images ? Quel est leur rôle ?
- Raconter son rapport à la viande. Pourquoi en mange-t-on ? Pourquoi n'en mange-t-on pas ?
- Quelle est la place accordée à la viande dans les films de fiction : choisir des scènes à analyser (Les 12 travaux d'Astérix, La grande bouffe, La ruée vers l'or, Les beignets de tomates vertes, Rundskop, Le bonheur est dans le pré, Le festin de Babette, Un gendarme à New-York)
- Inspiré par la séquence « What's a cow » de Lovemeatender [17'35 à 18'05] : définir ce qu'est une vache, en dehors de sa destination alimentaire : origine sauvage, comportement, races, histoire,

LE SPECTATEUR PARTICIPE AU DOCUMENTAIRE : QUAND L'INTERPRÉTATION ET LES AFFECTS DONNENT DU SENS

Pour traduire son intention, le réalisateur peut utiliser le son et les images pour leur pouvoir suggestif ou métaphorique. C'est alors au spectateur de donner du sens à certaines séquences en les interprétant ou en y étant sensible comme dans *Lovemeatender* et *La main au-dessus du niveau du cœur*.

LOVEMEATENDER : 43'10 à 46'58 : Une poule se meurt pendant que le commentaire dénonce l'assimilation de la viande aux autres produits de consommation tels que les voitures. L'image n'illustre pas le propos. En contrepoint, elle montre ce qu'il y a d'inapte à considérer la viande comme un produit de consommation comme les autres parce qu'elle signifie la mise à mort du vivant. Le spectateur doit faire le lien entre le commentaire et l'image. La musique du groupe Kris Dane, notamment la reprise d'Elvis Presley, renforce cet appel au ressenti

LOVEMEATENDER : 0' à 2'22 : Les chiffres de consommation annuelle de viande sont des informations factuelles neutres qui, seules, ne génèrent pas de sens. Le documentaire ne les compare à aucun référent qui permette de les apprécier et de les juger. Apprendre qu'un Belge mange cinq vaches dans sa vie, est-ce beaucoup ? Par rapport à quoi ? Ce sont les images qui expriment le point de vue du réalisateur : l'animation représente un personnage en train de dévorer des animaux vivants entiers et le papier, support des dessins, est taché de sang. Ces images donnent du sens aux chiffres que le spectateur interprète alors comme étant le reflet d'une situation inacceptable et mortifère.

LA MAIN AU-DESSUS DU NIVEAU DU CŒUR : 10'08 à 20'49 : Dans cet extrait, les abatages se succèdent lors d'un long plan fixe. Le son est celui du lieu, sans ajout de musique ni de commentaire. Dans cette séquence (et dans toute la première partie du film), le réalisateur souhaite que le spectateur éprouve l'espace et les conditions de travail [bruit, odeur, froid, humidité, cadence et répétition] afin que la seconde partie du film et le vocabulaire entendu prenne tout son sens en jouant sur un effet de contraste.



MÉDIAGRAPHIE ET FICHES PÉDAGOGIQUES

Pour trouver d'autres documentaires sur le thème de la viande, n'hésitez pas à consulter notre base de données en ligne en faisant une recherche par mot-clés : viande, vache, bovin, industrie, abattoir, élevage, alimentation.

À CONSULTER ÉGALEMENT : le dossier pédagogique réalisé par le réseau IDée autour du film Lovematender (www.reseau-idee.be) et le dossier « La viande dans nos assiettes, industrie ou élevage ? » réalisé par Rencontre des Continents (<http://rdcontinents.canalblog.com/>).



CRÉDITS

Date de conception du cahier

Octobre 2012

Conception réalisation

Frédérique Muller (responsable de la collection Éducation à l'Environnement de la Médiathèque)
frederique.muller@lamediatheque.be

Ont participé à l'analyse des médias

Daniel Bonvoisin (Media Animation)
Catherine Blin (Institut d'Éco-Conseil)
Patrick Bulteel (asbl Tourbesol - Zonnebloem)
Emmanuel Legrand (CRIE de Mariemont)
Christophe Rousseau (CRIE de Villers la Ville)

Remerciements à

Gwenaelle Martin de la FUGEA, Aurore Durant (CRIE de Mariemont) et Yvan Beck (Planète Vie), pour leur relecture attentive

Citations

1 : La tragique condition animale dans la modernité, Pierre Rabhi, Blog du Pierre Rabhi (www.pierrerabhi.org/blog)
2 : La symbolique de la viande, Colette Méchin, dans Le mangeur et l'animal, Mutations de l'élevage et de la consommation, Autrement, Paris, 1997, sous la direction de Monique Paillat

Graphisme

Marie-Hélène Grégoire – www.misenpage.be

Éditeur responsable

C. Janssens, place de l'Amitié 6
1160 Bruxelles
ISBN 978-2-87147-424-1
DEPOT LEGAL D/2012/3590/02
© La Médiathèque, septembre 2012

Repérages

PISTES D'EXPLOITATION DU DOCUMENTAIRE

LA VACHE ET L'INDUSTRIE

Un animal, des animaux, la viande

Parce qu'elles ne mangent de moins en moins d'herbe depuis la fin des années 60, parce que le véritable prix du hamburger devrait être multiplié par 50, parce que l'élevage est aujourd'hui responsable de 18 % des gaz à effet de serre, parce que les bovins ont fait l'objet d'une sélection génétique importante, la vache semble pouvoir raconter quelque chose de l'évolution de l'agriculture.

L'agriculture traverse en effet depuis quelques années une crise qui la pousse à réviser son modèle de développement fondé sur une production intensive. Les agriculteurs et les éleveurs sont incités à un haut niveau de production alors que la demande diminue, ce qui entraîne une chute brutale du prix de vente et l'appauvrissement des petits et moyens producteurs. Le système de régulation publique a progressivement laissé la place aux lois du marché. Par ailleurs, certaines pratiques agricoles en général (monocultures, intrants chimiques, etc.) et d'élevage en particulier ont un impact global négatif sur des aspects socio-économiques, la santé et l'environnement (émissions de gaz à effets de serre, pollution de l'eau, besoins en eau, en céréales et en terre, etc.).



Niveaux scolaires

Début et fin du secondaire.



Stop : apporte des informations



Pause : identifie des éléments d'éducation aux médias



Play : recommande des extraits



Eject : propose des prolongements pédagogiques



COLLECTION
« ÉDUCATION À
L'ENVIRONNEMENT »

