

Le documentaire, l'agro-alimentaire et les inquiétudes écologiques

Étude de cas de *Food, Inc.* (2008), *Cowspiracy* (2014) et *Notre pain quotidien* (2005)

Pat Brereton



Notre pain quotidien, Nikolaus Geyrhalter, 2006 © AFC - Australian Films / KMBO

Cet article analyse comment certains documentaires environnementaux populaires et reconnus adoptent un style direct, ainsi qu'une esthétique et un imaginaire créatifs pour transmettre un discours qui met en garde contre l'impact écologique de la production alimentaire, des déchets et de la (sur)consommation. Le problème central de la production alimentaire éthique est qu'il n'est pas concevable politiquement de faire passer des messages environnementaux et moraux complexes en matière de sécurité alimentaire, et encore moins d'appeler au ralentissement d'une économie mondiale reposant avant tout sur une alimentation carnée, de s'efforcer d'atteindre une certaine soutenabilité écologique et de réduire la part des sources d'énergie carbonées dans cette même production. La plupart des individus restent en effet dépendants d'une forme de « fièvre acheteuse » synonyme de richesse illimitée, d'abondance et de mise à disposition constante de nourriture bon marché, et s'adonnent ouvertement à un mode de consommation destructeur qui s'accommode mal du besoin croissant de

soutenabilité environnementale. À l’opposé, il demeure difficile d’imaginer et encore plus de soutenir à travers des films une forme de décroissance résiliente ou frugale qui implique un modèle de production-consommation biologique conçu et équilibré de façon plus holistique.

Si on peut supposer que l’avenir se situera quelque part entre ces deux extrêmes, les modes de vie occidentaux vont toutefois devoir évoluer et cela passera par une transformation radicale de l’éducation à l’environnement qui permet d’influencer le grand public dans sa perception de la consommation et du gaspillage alimentaire et de le pousser à modifier son comportement. Cette transformation se traduit d’ores et déjà, entre autres, par le développement du végétarisme, de l’agriculture biologique et du mouvement Slow Food. Les stratégies des films et des médias environnementaux reflètent un éventail d’études universitaires qui analysent les récits fictionnels hollywoodiens et les médias en général à travers le prisme des débats sur l’environnement et plus particulièrement celui du changement climatique. Cet article s’inspire de cette approche spécialisée des supports documentaires grand public et propose une analyse thématique et narrative approfondie de trois éco-documentaires bien différents, voire polémiques. Tous ont été choisis pour l’influence qu’ils ont eue sur leurs nombreux spectateurs, comme le montrent plusieurs études.

Les documentaires environnementaux peuvent contribuer à nous faire basculer vers un mode de production alimentaire plus soutenable, voire biologique. Mais comme nous le démontrerons, certaines stratégies esthétiques et narratives s’avèrent plus aptes que d’autres à imaginer une telle transformation. Ces documentaires contrastés possèdent tous leurs qualités propres, parmi lesquelles l’usage incisif de stratégies portant sur l’esthétique ou la séduction du public, qu’il s’agisse de *Food, Inc.*, assez facile d’accès et relatif succès commercial, de *Notre pain quotidien*, au style plus expérimental et poétique, ou de *Cowspiracy*, avec son commentaire à la première personne et son style immersif qui parlent tout particulièrement à un public plus jeune, celui-là même qui est conscient de la nécessité, pour l’environnement, de devenir végétarien. Ces documentaires ont été sélectionnés pour leurs approches différentes, entre style polémique et moralisateur, message plus subtile en direction du spectateur, et storytelling plus classique et plus immersif, comme celui de *Cowspiracy*. Toutes ces techniques peuvent servir d’éléments de comparaison pour les études environnementales en cours, ainsi que pour celles, plus empiriques, qui portent sur le public et visent à déterminer l’efficacité de tels stimuli audiovisuels. Ces deux types d’études permettent de jauger la sensibilisation à l’environnement et les connaissances en matière d’alimentation et de les améliorer.

État des lieux

Les analyses récentes s’attachent avant tout à démontrer à quel point les films documentaires font écho aux préoccupations relatives à une alimentation

respectueuse de l'environnement et elles tentent de déterminer de quelle façon sont choisis les différents formats esthétiques en matière de réalisation factuelle. Parallèlement, l'industrie agroalimentaire et celle des médias et du cinéma ont créé leurs propres synergies en mettant explicitement en avant les plaisirs et avantages intrinsèques de la consommation. Nombre de films de fiction efficaces et, plus récemment, d'émissions de télé-réalité et de courts métrages en ligne sur l'environnement traitent explicitement de l'alimentation ; citons notamment des longs métrages comme *#Chef* (2014), *Julie et Julia* (2009), *Salé, sucré* (1994), *Le Chocolat* (2001) et *Le Festin de Babette* (1987). Toutefois, aucune de ces fictions, consciemment ou non, ne traite de politique agricole et toutes passent sous silence les problématiques de travail qui sous-tendent la production d'aliments industrialisés et bon marché. Les histoires purement fictionnelles présentent souvent la nourriture comme un sujet à la mode et exotique, voire noble, contribuant ainsi à gommer les modes de reproduction de notre système agroalimentaire dominant et à encourager différentes formes de marchandisation et, pour finir, de fétichisation de la nourriture.

En outre, on constate avec étonnement certains films hollywoodiens à gros budget, y compris des coproductions sensibles à l'environnement comme *Avatar*, de James Cameron (2009), nouent des partenariats avec des multinationales comme McDonald's ou Panasonic, tandis que pour *Iron Man*, de Jon Favreau (2008), des liens financiers ont été établis avec Burger King, comme en témoigne le scénario ou le placement de produit explicite : c'est en effet dans cette enseigne que le super-héros, à son retour aux États-Unis, souhaite prendre son premier repas. L'apparition d'aliments de fast-foods et autres produits de consommation figure aussi au centre des franchises de *La Guerre des étoiles* et de *Star Trek*, ainsi que de *E.T. l'extra-terrestre*, le film à succès de Steven Spielberg (1982), entre autres exemples récents.

Face à cette bulle culturelle axée sur la consommation mondialisée, les documentaires incisifs et critiques sont précieux pour contrer une vision aussi idyllique de la nourriture ; ils rappellent aux spectateurs que l'agriculture fait partie de la nature et de la culture et attirent ainsi leur attention sur le message et le positionnement qui sous-tendent le développement actuel de l'éducation à l'environnement. Dans sa forme la plus épurée, celle-ci établit en effet un lien direct entre la production et la consommation de nourriture. Des livres comme *Printemps silencieux* (Rachel Carson, 1962), *The Unsettling of America: Culture and Agriculture* (Wendell Berry, 1977), *La nature assassinée* (Bill McKibben, 1990) ou *Stolen Harvest* (Vandana Shiva, 2000) et autres écrits fondateurs continuent en effet à servir de moteur aux documentaires environnementaux, y compris ceux qui sont analysés dans cet article, à travers leur expression des attentes et surtout des craintes et des préoccupations du mouvement pour une agriculture soutenable.

Comme nous l'avons vu, les films de fiction grand public semblent se refuser à toute représentation concrète des pratiques agricoles industrielles, le secteur

agroalimentaire leur servant uniquement à maximiser les profits. Leur stratégie consiste à attirer l'attention sur des produits finis à la présentation soignée plutôt qu'à souligner des moyens d'approvisionnement et de production souvent répréhensibles. Les documentaires critiques, en revanche, montrent comment les solutions alimentaires écologiques en reviennent aux fondamentaux avec beaucoup d'efficacité, tout en explorant et en mettant en scène la façon dont l'agriculture classique à grande échelle fait toujours partie intégrante de la nature et de la consommation humaine. [1]

Sécurité et souveraineté alimentaires

Hélas, dans leur quête de profits, les entreprises alimentaires ont tendance à masquer, voire à effacer délibérément les liens directs qui relient les fermes à nos assiettes. Il ne faut pas perdre de vue, en effet, que sans filet de sécurité alimentaire, 80 % de la population mondiale courrait un risque immédiat de famine compte tenu des potentielles catastrophes naturelles, guerres et autres. Le concept de souveraineté alimentaire bouscule la domination de l'agro-industrie et la légitimité d'un système commercial international inique, et tente de développer un contre-système fondé sur une agriculture locale à petite échelle présentée comme un remède plus juste à la faim, à la pauvreté et au changement climatique. Le discours ou cadre structurant de ce concept repose sur un positionnement éthique clair en matière de redistribution des terres, de droits des femmes, de lutte contre les organismes génétiquement modifiés (OGM) et de défense des économies locales. En effet, les inégalités structurelles sont fréquemment présentées comme la cause première de la hausse des prix alimentaires, de la violation des droits des travailleurs agricoles et de la moindre capacité des États à garantir l'accès de leurs citoyens à l'alimentation.

Si les films de fiction abordent les problématiques liées à la nourriture et à la culture sous un angle général et présentent souvent le fait de manger et de boire comme une « expérience intellectuelle », les documentaires sur l'alimentation se concentrent davantage sur des questions comme la sécurité alimentaire et soulignent que « l'acte de consommer de la nourriture est avant tout une nécessité biologique ». Les trois documentaires analysés dans cet article ont été choisis parce qu'ils illustrent ces tensions essentielles chacun à leur manière.

Le mouvement Slow Food et l'inégalité de classes

Ces contradictions s'expriment à l'évidence au sein du mouvement Slow Food qui, par sa dimension de classe et son élitisme, met l'accent sur l'alimentation en tant qu'expérience plutôt que nécessité physiologique. Tel est le positionnement de son fondateur, Carlo Petrini, personnalité italienne de gauche pour qui la slow food doit être liée au plaisir de manger, indépendamment de tout contexte socio-politique. Ex-syndicaliste de la région du Piémont, Carlo Petrini a pris conscience que le concept devait être élargi pour inclure tous ceux qui avaient droit à ce plaisir

et pour que le mouvement ne se coupe pas de certains contextes socio-politiques. [2] Il a ainsi fait écho à des préoccupations similaires en matière de justice au sein du mouvement écologique : celui-ci, en effet, ne souhaite pas que la protection de l'environnement soit réduite à une cause que le monde occidental fait aujourd'hui sienne après s'être abondamment enrichi en surexploitant la nature et les pays qu'il a colonisés à travers le monde.

La valorisation des aliments cultivés de façon éthique à l'échelle locale renvoie également à la notion « d'éthique environnementale », créée il y a longtemps de cela par Aldo Leopold et développée par Wendell Berry et d'autres penseurs de l'environnement. Il convient donc de distinguer les modes d'agriculture industriels, qui ramènent la terre au rang de simple marchandise bénéficiant d'intrants de production, d'une perspective alimentaire locale ou soutenable qui considère l'agriculteur avant tout comme un intendant adepte d'une philosophie profondément agraire selon laquelle la terre est étroitement liée à la diversité biologique et aux écosystèmes holistiques. Cette philosophie prône une perspective centrée autour du lieu, comme on le voit très bien dans les trois documentaires choisis, mais demeure sceptique quant au rôle de l'agriculteur en tant qu'entité environnementale-clé au sein de la communauté tout entière. [3]

En écho à la volonté affichée des sociétés modernes de ne pas « perdre de temps » en matière de production/consommation, l'approvisionnement alimentaire de nombreux individus, et notamment de ceux qui peuvent le moins s'offrir une « bonne nourriture », est devenu une véritable course aux rabais sur les aliments à consommer rapidement. En outre, étant donné l'impératif économique qui prédomine, c'est l'industrie de l'alimentation rapide qui, dans les faits, est automatiquement privilégiée, comme le déplore le documentaire *Food, Inc.* et, bien que dans une moindre mesure, les deux autres également. À l'inverse, le mouvement Slow Food et l'industrie alimentaire biologique dans son ensemble continuent à ne s'adresser qu'à des citoyens sensibilisés à l'écologie qui ont les moyens de se payer ces luxes. La pauvreté de classe reste donc un paramètre décisif qui est source de fractures au sein du débat éthique sur l'environnement, le danger étant toujours, en matière de communication, d'en rester au stade des bonnes paroles avec ceux qui ne peuvent s'offrir le luxe d'une nourriture de qualité. [4] Cet écueil est constamment mis en avant, notamment sur l'aile gauche des documentaires relatifs à l'alimentation, et agit comme une mise en garde lorsqu'il s'agit de sensibiliser aux différents aspects de la production et de la consommation de nourriture ou de les enseigner.

Le développement agricole : de la production biologique à la production high-tech

Selon plusieurs sources, le mode de production agricole industrielle et de marketing actuellement en place au niveau mondial génère un surplus de denrées transformées bon marché contribuant tout à la fois au changement climatique et

au développement d'une pandémie de maux dus à la malbouffe, des maux qui coûtent entre 600 et 900 milliards de dollars par an en soins et autres dépenses. Tous les documentaires examinés dans cet article, notamment *Food, Inc.* et *Cowspiracy*, soulignent ces tendances inquiétantes de façon très directe et poignante.

Ainsi, selon des chercheurs d'Oxford, si les populations des pays développés s'en tenaient à la quantité de viande recommandée, plus de cinq millions de décès prématurés pourraient être évités d'ici 2050. Ils ont en outre calculé que l'adoption d'un régime végétarien par l'ensemble des habitants de la planète pourrait sauver plus de sept millions de vies. Voilà pourquoi des documentaires progressistes tels que *Cowspiracy*, ainsi que d'autres mentionnés dans cet article, s'attachent à vanter les mérites du végétarisme et, ce faisant, les formes de production alimentaire biologique et durable à travers toutes les couches de la société.

Parallèlement, le British Chatham House, un groupe de réflexion influent, constatait en 2014 – soit très récemment – que le grand public était peu au fait du véritable coût de ces choix alimentaires. Mais comme on peut l'imaginer, « les consommateurs davantage préoccupés par les questions environnementales étaient plus enclins à réduire leur consommation de viande et de produits laitiers pour des raisons climatiques ». Réduire ce que certains chercheurs appellent un « déficit de prise de conscience » constitue donc une première étape indispensable vers un changement d'habitudes alimentaires. Les spécialistes soulignent aussi « une insuffisance criante des efforts » destinés à influencer sur la consommation mondiale de nourriture et ajoutent que gouvernements et associations environnementales ont « rechigné à mettre en place des mesures ou des campagnes pour modifier le comportement des consommateurs. » La raison semble en être la peur d'une réaction brutale, notamment de la part de groupes d'intérêt puissants, comme le montre si bien *Cowspiracy*. Cette crainte est très prononcée aux États-Unis et dans d'autres pays occidentaux où les politiques alimentaires sont principalement façonnées par le lobby agro-industriel. [5]

D'un autre côté, l'agriculture biologique et la pêche soutenable sont-elles véritablement en mesure de nourrir la planète ? La question mériterait d'être plus nuancée et induit qu'il n'existe que deux modes de production à l'échelle planétaire. Il fut un temps, bien sûr, où l'agriculture n'était que biologique puisque les engrais étaient principalement constitués de compost et de matière organique. Les champs étaient régulièrement mis en jachère (non cultivés) pour préserver l'humidité et les nutriments des sols, et la rotation des cultures était la règle pour empêcher l'épuisement nutritif. [6] Quant aux pesticides, ils n'existaient pas. En ces temps pré-engrais chimiques, les agriculteurs étaient toutefois à la merci des sécheresses périodiques (malgré l'irrigation) et des infestations par les insectes. L'accroissement démographique s'est ensuite accompagné d'une hausse de la demande, ce qui a favorisé le développement et la normalisation de méthodes agricoles à plus grande échelle. Plus récemment, les pesticides de synthèse et

notamment le DDT, qui ont fait leur apparition dans les années 1940 et 1950, ont donné naissance aux mouvements en faveur de l'environnement que l'on connaît aujourd'hui.

Toutefois, certains spécialistes insinuent de temps à autre que « biologique » n'est pas nécessairement synonyme de « sans danger », ce qui ne va pas de soi. Ainsi, la crise que connaissent l'Afrique et l'Inde en matière de production alimentaire, présentée comme un combat planétaire contre la faim, est en grande partie due à une « crise du sol », celui-ci nécessitant sans cesse l'adoption de nouvelles méthodes technologiques pour qu'il puisse nourrir toujours plus d'habitants. Les tenants de l'agriculture biologique, de leur côté, estiment naturellement que cette stratégie ne fait qu'exacerber le problème. N'oublions pas, toutefois, que nombre de variables affectent les niveaux de production, comme le montrent les documentaires dont il est ici question. [7]

Les cultures issues de pratiques biologiques consomment en moyenne 25 % d'énergie en moins que leurs pendants recourant aux engrais chimiques. [8] En privilégiant les prairies biologiques et les méthodes de production durables, il est ainsi possible de contrôler au moins partiellement la principale menace que l'agriculture intensive fait peser sur le changement climatique. Telle est la philosophie qui sous-tend plusieurs de ces documentaires sur l'alimentation. Il en ressort notamment que les efforts doivent être accentués pour compenser le fait que l'agriculture constitue le secteur le plus gourmand en eau sur la planète : elle consomme en effet pas moins de 72 % de toute l'eau douce présente sur terre, alors que d'après les Nations unies, 80 % de nos ressources hydriques sont actuellement surexploitées. Les piliers connexes que sont la soutenabilité alimentaire et la sécurité environnementale, associés à un changement comportemental à l'échelle planétaire, constituent donc un véritable défi pour toutes les sociétés humaines, les pédagogues et les programmes de sensibilisation à l'écologie qui entendent s'adresser au plus grand nombre. Certaines de ces problématiques complexes seront ici analysées à l'aune des documentaires sélectionnés.

Food, Inc. : le pouvoir du storytelling documentaire

Food, Inc. s'inspire de façon efficace de l'enquête menée par Eric Schlosser dans son livre *Fast Food Nation* (2006) et des ouvrages de Michael Pollan, *The Omnivore's Dilemma : The Search of a Perfect Meal in a Fast-Food World* (2007) et *Manifeste pour réhabiliter les vrais aliments* (2013). Comme l'a écrit David Denby dans *The New Yorker*, *Food, Inc.* est « une explosion de colère et de dégoût à l'égard de l'industrie alimentaire américaine ». Le film s'adresse toutefois à un large public à travers le monde et parvient à « éviter le débat autour de la libération animale tout en se faisant l'avocat d'un retour au bétail élevé à l'herbe et sans hormones ». [9]

Phénomène remarquable, la campagne véhémement lancée par la puissante industrie agroalimentaire contre *Food, Inc.* constitue le type même de réaction qu'Hollywood cherche d'ordinaire à éviter. Monsanto, l'un des géants de l'agro-industrie dans le monde, propose toujours sur son site Internet un lien vers les critiques du film et des informations destinées à discréditer les arguments avancés dans le documentaire. On y retrouve le positionnement de la multinationale selon lequel la condamnation de ses pratiques vise en réalité les agriculteurs américains qui travaillent dur. On y lit aussi que les biotechnologies et l'agriculture à fort apport d'intrants sont les seules véritables solutions à la demande planétaire de nourriture. [10]

Un documentaire au retentissement à ce point planétaire constitue un problème épineux pour l'industrie agroalimentaire traditionnelle, car il démontre clairement que la nourriture bon marché vers laquelle le consumérisme nous oriente « a un coût caché qui nuit considérablement à l'environnement, à la santé et à la société ». Au lieu de mettre l'accent sur la consommation facile et sur ses plaisirs, comme c'est le cas dans de nombreux films de fiction sur l'alimentation, le documentaire analyse tour à tour la nourriture en tant que « problème sanitaire, que problème environnemental [et que] problème lié aux droits de l'homme ». À travers une critique explicite du système agroalimentaire qui va du stade de l'approvisionnement en nourriture à celui de son élimination, *Food, Inc.* montre de façon spectaculaire que le coût de plus en plus élevé des soins de santé et des secours en cas de catastrophe est lié « à la façon dont les Américains produisent et consomment la nourriture ». [11]

Pour étayer son propos critique et sensibilisateur, *Food, Inc.* s'appuie sur des images d'archives qui retracent l'évolution de l'agriculture et de la consommation alimentaire depuis la Seconde Guerre mondiale jusqu'à aujourd'hui. Selon le narrateur, un « voile délibéré » a été jeté entre les aliments et leurs sources. Et même si les tenants de l'agriculture industrielle édulcorent la réalité en vantant un secteur rationalisé, on constate que la nourriture est produite au sein de vastes unités et sort « de gigantesques chaînes de montage où les animaux comme les hommes sont victimes de mauvais traitements ». Au moyen d'images et d'un montage contrastés de différents complexes agricoles, d'interviews et d'un commentaire en voix off, *Food, Inc.* démontre avec brio comment les multinationales contrôlent tous les aspects de la production alimentaire, depuis les semences jusqu'à la distribution finale dans les supermarchés.

Certains critiques soulignent toutefois que les affirmations du documentaire se trouvent affaiblies non seulement par un poids excessif accordé à l'autorité du narrateur (contrairement à *Notre pain quotidien* qui prend le contrepied esthétique de ces documentaires politiques souvent caractérisés par leur manque de nuance), mais aussi parce que le film n'étaye ses positions que par des exemples uniques et sans présenter d'avis contraire, ce qui fragilise l'ensemble du propos. *Food, Inc.* est à l'évidence « conçu comme une première salve destinée à

attirer l'attention du public et non comme la bataille qui va permettre de remporter la guerre ». [12] Ce documentaire engagé (propagandiste) présente en outre des exemples d'élevage et de production céréalière avant de proposer une alternative. La solution repose bien évidemment sur des cultures biologiques censées également « évoquer avec nostalgie chez le spectateur un passé pastoral aujourd'hui révolu ». [13]

Le documentaire s'ouvre ainsi sur une séquence où nous survolons, nous spectateurs, « un champ de maïs bucolique baigné d'une lumière douce et chaude. Il nous montre une herbe d'un vert exagérément éclatant et un maïs parfaitement doré, puis un sympathique tracteur rouge ainsi que l'incontournable cow-boy sur son cheval qui, en un long plan, suit son troupeau qui pâit avec bonheur ». Certains critiques et spécialistes des messages environnementaux pourraient avancer qu'une telle esthétique est susceptible d'être perçue comme une forme de greenwashing par sa façon de mettre en avant une image unidimensionnelle et romantique de l'agriculture d'autrefois et des paysages. La voix off souligne dans le même temps que notre système alimentaire a changé et s'est éloigné de ces scènes pastorales stéréotypées, auxquelles se juxtaposent alors les images de rayons de supermarché classiques et de méthodes agricoles industrielles et cliniques. Le commentaire ajoute que le film s'apprête à « lever le voile jeté entre nous et la nourriture que nous mangeons et à expliquer pourquoi cette industrie ne veut pas que nous sachions la vérité sur l'origine de nos aliments, car si c'était le cas, nous n'en voudrions sans doute plus ». Ce type d'approche directe et ouvertement anxigène est monnaie courante dans les documentaires polémiques.

Composé de nombreuses interviews, images d'archives et séquences d'animation, le film est divisé en chapitres portant sur des problématiques différentes mais connexes et controversées : diabète et obésité, maladies d'origine alimentaire, agro-industrie, génie génétique, protection des employés agricoles, pesticides, clonage, impact environnemental, crise alimentaire mondiale, etc. Des thèmes sans doute trop nombreux pour être traités comme il se doit, mais qui répondent à une approche pédagogique générale et au principe premier de la sensibilisation à l'environnement qui veut que « tout est lié ».

Le documentaire s'attache de façon générale à impliquer le public sur le plan émotionnel (bien qu'avec une efficacité moindre que *Cowspiracy*) en relatant des histoires survenues à des particuliers, en soulignant l'intérêt qu'ont les décideurs à entretenir le statu quo et en mettant au jour les politiques en matière de propriété et les orientations qui déterminent ce qui finit dans nos assiettes. La nourriture est abordée sous l'angle institutionnel (à travers le pouvoir que possèdent des sociétés comme Monsanto et autres et les implications des décisions politiques) et sous l'angle individuel par le biais du combat de familles pauvres contre le diabète, par exemple, le tout agrémenté de données importantes et pertinentes. L'ensemble assure au récit un aspect percutant et émouvant susceptible de toucher partout un large public.

Le documentaire s'achève sur un appel à l'engagement citoyen en faveur de l'environnement. Tandis qu'on entend *This land is your land* de Bruce Springsteen, apparaissent à l'écran des messages indiquant comment nous pouvons nous mobiliser et exiger un changement systémique. Le spectateur est vivement invité à acheter des produits biologiques, à se renseigner sur ce qu'il a dans son assiette et à choisir des produits de saison, plus soutenables et moins susceptibles de générer du gaspillage. Autant de stratégies pédagogiques gagnantes destinées à mobiliser autour des messages du film. Il est ainsi constamment rappelé qu'un morceau de viande parcourt en moyenne 2 500 km entre la ferme et le supermarché et le spectateur est encouragé à être plus exigeant dans le choix de ses aliments et de ce qu'il consomme.

Il reste toutefois difficile pour les spécialistes de déterminer dans quelle mesure des documentaires aussi percutants parviennent à stimuler et à déclencher des changements comportementaux, ainsi qu'à susciter une véritable citoyenneté alimentaire. Les journalistes semblent généralement optimistes quant au pouvoir intrinsèque de ces messages provocateurs. Ainsi, John Anderson, dans *Variety*, estime-t-il que *Food, Inc.* « est aux supermarchés ce que Les Dents de la mer fut aux baignades en mer : il plonge dans l'univers macabre de l'impitoyable agro-industrie, de la viande privatisée et des manipulations sauvages de la génétique comme de la loi » (2009). Les spécialistes des films environnementaux, eux, sont un peu moins convaincus par la portée éducative et l'influence de documentaires aussi véhéments. [14]

Les modes de réalisation documentaire plus progressistes et immersifs, à l'image de celui de *Cowspiracy*, traduisent un changement important et une tendance croissante du discours public à inclure l'opinion des populations locales, non seulement pour dépeindre la réalité de certaines existences, mais aussi pour faire entendre la voix d'individus impliqués dans tous les aspects de l'économie. Cette stratégie peut donc sembler plus à même de stimuler de nouvelles formes de sensibilisation à l'environnement.

Cowspiracy : nouvelles stratégies générationnelles et rhétoriques

Produit par **Leonardo DiCaprio**, star engagée dans la défense de l'environnement, le documentaire *Cowspiracy* s'adresse lui aussi directement à l'industrie agroalimentaire et utilise avec succès l'approche fictionnelle complotiste qui rencontre une oreille de plus en plus attentive, surtout auprès des jeunes générations. [15] Le documentaire dévoile « l'industrie la plus destructrice de la planète à l'heure actuelle » et « se demande pourquoi les grandes associations de protection de l'environnement ont peur d'en parler ». Ce documentaire-choc mais souvent teinté d'humour révèle l'impact totalement dévastateur pour la planète de l'agriculture industrielle à grande échelle et la catastrophe

environnementale et écologique qu'elle risque de provoquer. Mais je dirais qu'il présente cette réalité terrifiante de manière plus légère, par moments, que *Food, Inc.*

Nous l'avons dit, l'élevage est le responsable numéro un de la déforestation, de la consommation d'eau et de la pollution et rejette plus de gaz à effet de serre encore que les transports, ce qui rend ce secteur responsable au premier chef des destructions qui se multiplient, de l'extinction des espèces, de la perte d'habitat, de l'érosion des terres arables, des « zones mortes » des océans, etc. Ces préoccupations pour la santé de la planète semblent toutefois rester lettre morte dans la sphère publique et les médias de masse en particulier, d'où le succès que ce documentaire a rapidement enregistré auprès des spectateurs.

Selon *Cowspiracy*, l'élevage est responsable de 18 à 51 % des émissions de gaz à effet de serre et on y voit l'auteur et narrateur, [Kip Andersen](#), avoir les larmes aux yeux à la vue d'animaux qui sont tués. Le propos général du film semble néanmoins plus positif que celui de *Food, Inc.* grâce à son message rassérénant et centré sur l'action ; il met en effet en avant la faculté qu'a chacun de faire changer les choses, ce qui a rempli un critique d'optimisme : « En plus de souligner le pouvoir de chacun », ce qui est important pour l'action, le film « m'a conforté dans mon identité propre et dans ma vision du monde plutôt qu'il ne les a bousculées ». Ce type de stratégie – les études psychologiques et comportementales l'ont montré – permet de « créer une plus grande ouverture à l'information sur le risque ». Le documentaire utilise en outre un registre affectif positif ou, pour reprendre les mots de Leiserowitz, une « heuristique d'affect, c'est-à-dire un mécanisme qui permet aux individus de naviguer rapidement et efficacement à travers un monde complexe, incertain et parfois dangereux, en puisant dans les sentiments positifs et négatifs associés à des risques particuliers ».

Le sauvetage d'une poule esseulée promise à la mort, par exemple, est présenté comme un moment charnière dans le documentaire : le parcours personnel de [Kip Andersen](#) en tant que consommateur rencontre alors celui du réalisateur qui mène son enquête. [16] « On entend [Kip Andersen](#) dire qu'il ne peut supporter d'assister à la mise à mort d'animaux à des fins de consommation, même dans cette arrière-cour de ferme que l'on suppose moins touchée sur le plan environnemental, [et] qu'il ne peut participer à aucune forme d'élevage », par exemple. Ce moment-clé fait sauter de façon spectaculaire la distinction individu/environnement en supprimant la frontière entre rationalité et affect – définie de façon arbitraire comme anthropogénique –, tandis que [Kip Andersen](#) souligne le message central de ce film qui montre la violence à l'égard de la planète comme des animaux : « Si on veut éviter de faire exploser les limites planétaires, il faut devenir végétarien ».

Concernant les risques à parler haut et fort, voire à donner des leçons (comme dans *Food, Inc.*), ce que font plusieurs protagonistes du film, certains affirment : « C'est comme mettre sa tête sur le billot. » En effet, les débats sur la nourriture

deviennent tellement houleux qu'ils nous rappellent presque cet autre sujet éminemment sensible, l'énergie nucléaire, voire celui de la difficile lutte contre le trafic de drogues. Cela dit, l'alimentation a toujours figuré au cœur des préoccupations des défenseurs de l'environnement et elle est devenue la pierre de touche d'une nouvelle génération de militants. Il reste toutefois difficile de bâtir un consensus responsable autour d'un ensemble cohérent de valeurs en matière de sensibilisation à l'environnement. Les stratégies consistant simplement à faire peur aux spectateurs en leur montrant combien les grands acteurs du secteur imposent leurs politiques anti-environnement sont monnaie courante dans certains documentaires provocants sur l'alimentation. Il est même des critiques qui vont jusqu'à saluer le pedigree fondamentaliste de ceux qui adoptent ces positionnements polémiques. Les documentaires sur le sujet proliférant également sur l'incontournable chaîne YouTube, ce type de communication doit être examiné en détail pour déterminer dans quelle mesure ces produits dérivés médiatiques sont efficaces et parviennent à sensibiliser leur large public. [17] Il est en outre indispensable que les spécialistes évaluent auprès du public la capacité de toutes les formes de médias de masse grand public (classiques) à mettre en avant des comportements pro-environnement durables et à susciter des changements d'attitude, lesquels médias ont souvent recours à des spécialistes ou des personnes connues dans le secteur de l'alimentation (parmi lesquelles Richard Oppenlander, Michael Pollan, Will Tuttle et Howard Lyman).

Quoi qu'il en soit, les études sur les messages environnementaux doivent encore être largement approfondies pour évaluer le rôle relatif de documentaires grand public comme *Food, Inc.* et *Cowspiracy*. Elles doivent aussi permettre de déterminer l'importance du recours à des célébrités et des spécialistes dans le ralliement d'un public nouveau et dans la diffusion et la réception efficaces des messages environnementaux. [18] Toute cette exposition médiatique semble traduire une transformation en cours et l'apparition de possibles points de bascule dans l'efficacité de ces stimuli audiovisuels, lesquels peuvent permettre d'établir un ensemble de protocoles de sensibilisation à l'environnement. Espérons que cela contribuera à modifier les pratiques de consommation grâce à de profonds changements comportementaux. Certains spécialistes plus prudents estiment toutefois que ce serait attendre trop des documentaires grand public et placent leurs espoirs dans leurs équivalents artistiques et moins moralisateurs. Il semble hélas que l'expérimentation ne soit pas au rendez-vous dans ce domaine, car il faut remonter à 2005 et au documentaire d'un réalisateur autrichien pour trouver les preuves de choix esthétiques innovants. C'est en tout cas l'avis de nombreux spécialistes de la communication environnementale.

Notre pain quotidien : l'esthétique innovante de demain

Nikolaus Geyrhalter est l'un des premiers grands réalisateurs de documentaires à avoir traduit en images l'ambiguïté des réactions actuelles face à la transformation des paysages et à la production de nourriture. Il a commencé sa

carrière par *Pripyat* (1999), qui porte sur la zone interdite située autour de Tchernobyl, et l'a poursuivie par une étude de l'agriculture industrielle dépourvue de tout commentaire, *Notre pain quotidien*, sortie en 2005. La plupart des commentateurs ont salué la façon dont ce documentaire implique le spectateur dans l'univers qui est dépeint en lui laissant le temps de réfléchir aux images et en s'abstenant d'occuper, par un commentaire, des dialogues et une musique superflus, l'espace dévolu à la réflexion et aux sensations, quand la plupart de ses homologues grand public bombardent le spectateur de messages rhétoriques et polémiques. Le film montre une agriculture et des paysages profondément modifiés par la technologie et les actions de la société humaine, et leur contemplation suggère la nécessité d'un changement matériel.

Le réalisateur n'est pas sans rappeler son compatriote et confrère autrichien *Erwin Wagenhofer* et son film *We Feed the World* (2005) qui, à son tour, évoque *Food, Inc.* Le documentaire s'achève notamment sur l'interview du PDG de Nestlé qui défend ardemment l'agriculture intensive, souligne le manque de preuves quant au caractère nocif des OGM et insinue que la notion de droit à l'eau va trop loin. Une prise de position droitière qui va bien sûr à l'encontre de la notion de biens communs mondiaux chère aux défenseurs de l'environnement et de leur souhait d'une gestion de la terre soutenable et équilibrée.

Les deux documentaires autrichiens, très différents l'un de l'autre, font entrer le monde et le travail agricoles contemporains dans la sphère publique en tant qu'activité normale et nécessaire de l'économie mondiale. Ils montrent à quel point les réalités de la production de masse de nourriture peuvent avoir des conséquences diverses. Ces images seront peut-être absorbées par la société du spectacle et acceptées comme éléments constitutifs du cycle de production et de consommation. En tant que supports de la production de films documentaires, elles sont d'ores et déjà devenues des produits, mais *Notre pain quotidien* se démarque du ton polémique de *Food, Inc.* et, dans une moindre mesure, de *Cowspiracy*, et sa contemplation réflexive des différentes problématiques environnementales stimulera, espérons-le, un engagement plus actif et plus critique en matière de sensibilisation.

Notre pain quotidien s'attache à l'agriculture industrielle dans ses formes les plus récentes, mais parallèlement, la contemplation du paysage crée une dissonance cognitive due au conflit économique entre les avantages des pratiques agricoles modernes et leurs effets clairement néfastes sur les paysages comme sur les méthodes de travail. Ce type de documentaire artistique éveille les consciences au moyen d'une rhétorique et d'une hyperbole visuelles plus que verbales qui permettent de tenir à l'écart la complexité des débats présentés. Grâce à ces tropes narratifs, il est toutefois possible d'instaurer la nécessaire révision de nos croyances en matière de résilience du monde naturel vis-à-vis des impacts de la civilisation humaine et de ses méthodes agricoles intensives.

Les spécialistes semblent estimer que *Notre pain quotidien* parvient mieux que les autres documentaires à capter la « vérité » tri-dimensionnelle de la production et de la consommation de nourriture grâce à ses observations fragmentées qui reproduisent fidèlement le processus segmenté de la production industrielle de nourriture et en dévoilent les conséquences pour la nature humaine et non-humaine en levant le voile intermédiaire du cinéma direct. « Il offre un point de vue nostalgique sur les méthodes agricoles traditionnelles par opposition aux techniques industrielles aujourd'hui à l'œuvre en Europe » ; en l'absence de bruits et de voix en arrière-plan, ce documentaire d'avant-garde « s'en remet exclusivement à une rhétorique visuelle ».

Le film n'en rend pas moins transparents la réalité et le romantisme de l'univers pastoral sans pour autant diluer la puissante rhétorique à l'œuvre. Manohla Dargis souligne cet aspect dans sa critique parue dans *The New York Times* (24/11/2006) et explique comment ce documentaire muet « prend le parti intelligent de montrer plutôt que de dire à travers ses longs travellings ». De son côté, Leslie Felperin dans *Variety* (23/12/2005) insiste sur la rhétorique visuelle de *Notre pain quotidien* et sur ses « cadrages savamment composés et ses prises de son minutieusement réalisées [qui] créent des moments d'une intense beauté, même lorsqu'il s'agit de montrer la chaîne d'abattage des animaux ». Dans cet univers mécanisé que *Food, Inc.* capte également mais en s'en tenant aux animaux, les employés aussi apparaissent aliénés et incapables d'échapper au bruit des machines qui les accompagne jusque dans leurs pauses déjeuner. [19] Bien sûr, comme avec toute réalisation expérimentale et d'avant-garde, on se doit de se demander si le grand public perçoit réellement cette (difficile) sémiosis ou si elle ne parle qu'aux convertis et à ceux dont la conscience environnementale est déjà bien développée.

La scène d'ouverture me rappelle *Hunger* (McQueen, 2008), ce drame hautement stylisé qui montrait le martyr du prisonnier politique et gréviste de la faim Bobby Sands sur fond de conflit en Irlande du Nord. Dans les deux films, on observe pendant de longues minutes un employé nettoyer le sol pour en éliminer les liquides impurs, d'origine humaine pour l'un et animale pour l'autre. Mais grâce à la mise en scène de *Notre pain quotidien*, le spectateur voit défiler des rangées entières de carcasses d'animaux dans un gigantesque entrepôt. Cette routine qui s'opère évoque certes les grandes zones industrielles, mais fait aussi écho à toutes les formes d'agriculture intensive, qu'elles s'appliquent aux poulets, au bétail, voire aux productions maraîchères sous serre. À un moment donné, en effet, le spectateur observe un employé solitaire se protéger entièrement le corps, y compris au moyen d'un appareil respiratoire, avant d'asperger de produits chimiques des surfaces entières de plantes. Les inquiétudes environnementales relayées par le désormais classique *Printemps silencieux* de Rachel Carson, paru dans les années 1960, viennent alors à l'esprit. La séquence suivante contraste fortement puisqu'on y voit un homme torse nu ramasser les fruits de ces plantes pour la consommation humaine.

La nature répétitive de ce travail en usine et l'isolement des employés sont ici soulignés : on les voit constamment consommer de la nourriture ou faire une pause cigarette en solitaire. Ils semblent n'avoir rien d'autre pour tromper leur ennui. Le spectateur s'attend instinctivement à entendre une musique en fond ou un commentaire qui reprenne les commandes, ou au moins à voir des interviews coup de poing qui encadreraient le propos général du film et l'aideraient dans son processus d'interprétation. De leur côté, bien sûr, les spécialistes de cinéma, en quête d'une nouvelle esthétique et adeptes d'une sensibilisation et d'un engagement médiatiques plus nuancés, admirent l'absence de prise de position et la faculté du prosommateur de se faire sa propre opinion et interprétation, tandis que les images s'entrechoquent sous ses yeux sans scénario de référence cohérent. Le message, bien qu'opaque, est une critique générale du modèle fordiste de production de masse et souligne l'absence de préoccupation pour des solutions de long terme en matière d'environnement. Tout ce qui compte pour l'agro-industrie est le résultat financier de cette production de masse et la réduction constante des coûts. C'est pourquoi un modèle esthétique davantage réflexif est ici privilégié par rapport au bombardement d'images et au côté moralisateur de *Food, Inc.* ainsi qu'au storytelling plus immersif de *Cowspiracy*. L'auteur de cet article estime toutefois qu'au vu des intérêts et des niveaux de sensibilisation disparates des spectateurs, ces deux formes d'expression documentaire opposées ainsi que d'autres sont nécessaires pour sensibiliser à l'environnement et, plus important encore, pour susciter des changements de comportement chez une large palette de spectateurs en puisant dans des goûts culturels intergénérationnels.

Conclusion

Selon Helen Hughes et sa monographie provocante intitulée *Green Documentary*, la matérialité toxique de l'éco-documentaire relève de l'imbrication complexe d'effets sociaux et matériels ayant trait non seulement au matériau immédiat que constitue le DVD ou la bande, mais aussi au design et à la production de masse de la technologie, au trajet et au transport, à l'utilisation des terres et surtout à l'accessibilité. Comme nous l'avons vu, nous avons besoin de tous les types de documentaires sur la nourriture, depuis les plus polémiques jusqu'aux plus immersifs avec leur narration à la première personne, en passant par les films d'avant-garde plus nuancés et bien d'autres encore, pour développer l'engagement en faveur de l'environnement et de nouvelles formes de sensibilisation à l'alimentation.

La conscience écologique telle que définie par Kollmuss et Agyeman n'est ni plus ni moins que « le fait de savoir que l'attitude des hommes a un impact sur l'environnement » ; elle est l'objectif à atteindre dans toutes sortes de domaines, y compris celui de la consommation de nourriture. [20] Toutefois, les toutes premières recherches menées dans les années 1970 sur le comportement environnemental ont montré que la connaissance et la prise de conscience ne

suffisent pas à entraîner des changements de grande ampleur. Et pourtant, la plupart des organisations non gouvernementales (ONG) de défense de l'environnement – auxquelles on pourrait ajouter les documentaires traités ci-dessus – « continuent à centrer leur campagnes et stratégies de communication autour du présupposé simpliste que plus de connaissances entraînent une attitude plus éclairée ». Les études psychologiques et comportementales actuelles portant sur les médias montrent que ce n'est pas le cas. Il n'existe donc pas de solution miracle en matière de sensibilisation à l'environnement, il n'est pas d'esthétique documentaire plus efficace qu'une autre.

Greg Mitman évoque une « vague verte » qui déferle actuellement sur le cinéma et la télévision, facilitée par un penchant général pour ce qui est « éco-chic », penchant qui répond non seulement à des impératifs commerciaux, mais aussi à la volonté de contrebalancer les inquiétudes éthiques et environnementales. Il note que sur les 631 millions de dollars de recettes brutes qu'ont rapportées 275 documentaires sortis entre 2002 et 2006, 163 millions ont été tirés de huit documentaires sur la vie sauvage et sur la nature (216). En essayant de toucher un large public de non-militants, les documentaires sur l'alimentation peuvent s'inspirer des choix et des protocoles esthétiques à l'œuvre dans les documentaires plus grand public sur la nature, ainsi que dans les approches fictionnelles portant sur le même sujet.

Il n'en demeure pas moins que les menaces qui pèsent sur l'approvisionnement alimentaire sont sources d'une inquiétude viscérale pour nous tous, surtout dans la mesure où l'alimentation renvoie aux besoins humains à court et à long terme et où elle provoque des transformations sur l'environnement. La quête de nourriture dans un monde frappé de pénurie reste un sujet de prédilection pour de nombreuses histoires de science-fiction post-apocalypse, tout comme pour les documentaires examinés dans cet article. [21]

L'alimentation reste en tout état de cause l'un des attributs, des déclencheurs et des baromètres les plus importants de l'éthique et de la sensibilisation environnementales, les consommateurs étant directement concernés par le maintien de prix alimentaires les plus bas possibles, garants d'une productivité maximale et, diront certains, d'une soutenabilité à long terme. Si les profondes tensions entre l'agro-industrie et les formes biologiques de production (lente) d'aliments se reflètent directement dans les politiques environnementales, elles ont aussi des implications colossales sur le quotidien des hommes à travers la planète. Avec une population en hausse et une demande de plus en plus forte en direction de modèles économiques correctifs destinés à augmenter la production alimentaire, les risques liés à une non-réglementation des systèmes de production, de distribution et de consommation de nourriture sont potentiellement grands.

Ces évolutions ne prennent pas en compte le « bien commun » de la société sur le long terme, pas plus qu'elles ne se préoccupent de notions comme le principe de

précaution. Comme l'a montré le livre avant-gardiste et fondateur de Rachel Carson *Printemps silencieux*, une fois qu'un problème sanitaire est soulevé – en l'occurrence le lien direct entre les pesticides et la chaîne alimentaire humaine –, celui-ci doit être traité en urgence. Plus récemment, les inquiétudes au sujet de la sécurité alimentaire ont franchi un point de basculement, entraînant une avalanche de débats autour des cultures OGM et des pratiques jugées acceptables ou non. Un phénomène qui a des répercussions directes, en matière d'alimentation, sur l'évaluation de la production industrielle, de la sécurité et de la consommation.

En appeler à l'intérêt du grand public pour la qualité des aliments peut permettre de jeter un pont salutaire entre les cultures, notamment celles qui attachent une valeur holistique à la nourriture biologique de bonne qualité et celles, comme aux États-Unis, qui privilégient le résultat financier. Selon les communicants spécialistes de l'environnement, l'éducation à la nourriture avec en toile de fond le spectre du changement climatique reste un sujet majeur à travers toutes les formes de représentations médiatiques, même si le manque de sensibilisation et de communication discursive et claire autour de l'alimentation constitue un écueil général. Les documentaires ont encore et toujours un rôle important à jouer dans les opérations de communication destinées à exposer les problèmes environnementaux au grand public. Toutefois, en s'efforçant de trouver de nouvelles façons de s'adresser au spectateur, les documentaires tout comme les films de fiction doivent susciter un engagement plus affirmé et adopter de nouvelles stratégies esthétiques. Celles-ci, espérons-le, parviendront à faire le lien avec les nouveaux supports médiatiques lorsqu'elles relayeront les débats sur l'alimentation et les préoccupations environnementales qui y sont associées. Les trois documentaires étudiés dans cet article sont exemplaires en ce qu'ils parviennent à sensibiliser à la nourriture et à l'environnement. Des imaginaires bien plus créatifs seront toutefois nécessaires à l'avenir pour toucher les nouvelles générations.

Pat Brereton

Le texte original est paru initialement dans la revue *French Journal for Media Research*, « Le web 2.0 : lieux de perception des transformations des sociétés », 10/2018

Pat Brereton, School of Communications, Dublin City University (Irlande). Spécialiste des études consacrées aux films à visée environnementale, il analyse le pouvoir du cinéma et des médias en général dans la mise en avant des problématiques écologiques. Depuis la publication de *Hollywood Utopia: Ecology in Contemporary American Cinema* (Intellect, 2005), il a écrit pour de nombreuses revues et publié plusieurs ouvrages, dont *Environmental Ethics and Film* (Routledge, 2015) et *Environmental Literacy and New Digital Audiences* (Routledge, 2019).

Références

- Arendt, Florian et Jorg Matthes, « Nature Documentaries, Connectedness and Nature, and Pro-Environmental Behaviour », *Environmental Communication*, vol. 10, n° 4, 453-472, 2016
- Baron, Cynthia, Diane Carson et Mark Bernard, *Appetites and Anxieties: Food, Film and the Politics of Representation*, Wayne State University Press, 2014
- Brennan, T., *The Transmission of Affect*, Cornell University Press, 2003
- Brereton, Pat, *Environmental Ethics and Film*, Routledge, 2015
- Hansen, Anders et Robert Cox (eds), *The Routledge Handbook of Environment and Communication*, 2017
- Hughes, Helen, *Green Documentary: Environmental Documentary in the 21st Century*, Intellect Books, 2014
- Jamieson, Dale, *Ethics and the Environment: An Introduction*, Cambridge University Press, 2012
- Jekanowski, Rachel Webb, « Green Documentaries: Environmental Documentaries in the 21st Century », *ISLE*, vol. 22, issue 1, pp.187-188, 2015
- Kahan, D. et Braman, D., « Cultural Cognition and Public Policy », *Yale Law and Policy Review*, 24, 147-171, 2006
- Leiserowitz, A., « Climate Change Risk Perception and Policy Preferences: The Role of Affect, Imagery and Values », *Climate Change*, 77, 45-72, 2006
- Lewis, Tania, « Transforming Citizens? Green Politics and Ethical Consumption on Lifestyle Television », *Continuum: Journal of Media and Cultural Studies*, 22.2, 227-240, 2008
- Lindenfeld, Laura, « Can Documentary Films like *Food Inc.* Achieve their Promise? » *Environmental Communication*, vol. 4, pp.378-386, Praxis: Film Review, 2010
- Lockwood, Alex, « Graphs of Grief and other green feelings: the uses of affect in the study of environmental communication », *Environmental Communication*, 2016
- Mann, Alana, *Global Activism in Food Politics: Power Shift*, Palgrave, 2014
- Murray, Robin et Joseph Heumann, « Contemporary Eco-Food Film: The Documentary Tradition », *Studies in Documentary Film*, Vol. 6 issue 1, pp.43-59, 2012
- Newman, Lara, « The Effects of The Cold and Bold Native on Audience Attitudes towards Animals », *Animal Studies Journal*, Article 6 vol. 4, issue 1, 2015
- Retzinger, Jean P., « Speculative visions of imaginary meals: Food and the environment in (post-apocalyptic) science fiction films » in *Special Issue of Cultural Studies*, vol. 22, ed. Pelzzulla C. Phaedra Routledge, 2008
- Rust, Stephen, Slama Monani et Sean Cubitt (eds.), *Ecocinema Theory and Practice*, Routledge, 2013
- Schor, J. ; « The Principle of Plenitude' in *Minding Nature*, vol. 3 n° 2, août 2010
- Smaill, Belinda, « Documentary Film and Animal Modernity: An analysis of Raw Herring and Sweetgrass », *Australian Humanities Review*, issue 57, p.56-75, 2014
- Smaill, Belinda, « New Food Documentaries: Animals, Identification and the Citizen Consumer », *Film Criticism*, vol. 39, issue 2, pp.79-102, 2014
- Weik von Mossner, Alexa (ed.), *Moving Environments: Affect, Emotion, Ecology and Film*, Wilfrid Laurier University Press, 2014

Notes

[1] *The Corporation* est l'un des documentaires les plus rentables à avoir examiné en profondeur les problèmes liés à l'industrie agroalimentaire, mais il n'a rapporté que 3 millions de dollars au box-office. *Flow: for love of water* n'a rapporté que 142 569 dollars brut sur le marché américain, *King Corn*, seulement 105 422 dollars, etc. www.BoxOfficeMojo.com. Voir

également le top 20 des documentaires et recettes au box-office jusqu'en 2012 dans lequel figurent : *La Marche de l'empereur* (2005) en 2e position avec 77 millions de dollars, *Un jour sur terre* (2009) en 5e position avec 32 millions de dollars et *Une vérité qui dérange* (2006) en 9e position avec 24 millions de dollars... jusqu'à la 17e position occupée par *Super-Size Me* (2004) et ses 12 millions de dollars de recettes (Baron et al., 2014 : 185).

[2] Ce souci d'équité et d'absence de préjugés de classe l'a conduit, ainsi que d'autres, à ajouter « équitable » aux autres termes des slogans du mouvement qui sont « bon » et « sain », insistant ainsi sur la nécessité de cultiver les aliments de façon soutenable.

[3] Les marchés paysans remplissent à cet égard tous les critères : les aliments sont cultivés au niveau local, ils ont bon goût, ils sont équitables, il n'y a pas de rupture d'approvisionnement, la justice alimentaire est respectée et la nourriture est saine puisqu'elle est cultivée de façon soutenable.

[4] Néanmoins, la nourriture « ne se contente pas de façonner les corps, elle structure nos vies, fait l'objet de cérémoniels quotidiens et accompagne d'important rites de passage. Elle nous relie aux autres, que ce soit directement à travers des repas partagés ou culturellement à travers des goûts communs » (Voir Retzinger et al., 2008).

[5] Il existe des solutions high-tech alternatives à la viande, telles que celles proposées par Beyond Meat, une société américaine soutenue par Bill Gates dont les produits offrent une solution possible au problème. L'idée consiste à utiliser des ingrédients à base de plantes et de se rapprocher le plus possible du goût, de la texture et de l'odeur qui font le succès de la viande, tout en supprimant les effets dévastateurs sur la santé et l'environnement que notre prédisposition ancestrale pour ce qui est carné produit aujourd'hui.

[6] Voir par exemple la critique par John Norman Foster de la violation postcoloniale des terres et de ce qu'il a appelé la « rupture métabolique ».

[7] Certains spécialistes, comme Ed Hammer et Mark Anslow, sont plus optimistes quant aux avantages globaux de l'agriculture biologique. Ils affirment toutefois dans *The Ecologist* du 3 janvier 2008 que nous devons tous réduire notre consommation de viande pour contribuer à la ramener à 700 g en moyenne par personne et par semaine (43-6).

[8] L'agriculture biologique contribue en outre à réhabiliter ces pauvres vaches vouées aux gémonies pour leurs fortes émissions de méthane.

[9] Tandis que *Super-size Me* (2004) a rapporté pas moins de 11,5 millions de dollars au box-office, *Food, Inc.* n'a atteint que 4,5 millions de dollars en 2009. Malheureusement, les deux autres documentaires analysés dans cet article ne figurent pas parmi les 100 documentaires ayant rapporté le plus, mais ils sont disponibles sur Netflix et en ligne, ce qui les rend accessibles à un public d'un nouveau genre. Au classement IMDb des meilleurs documentaires sur l'alimentation, *Notre pain quotidien* figure en 11e position et *Cowspiracy*, en 71e (juin 2018).

[10] Pour une vue d'ensemble des dernières prises de position de Monsanto au sujet du documentaire, voir son site Internet (visité le 3 juin 2018) où la firme présente le brevetage des plantes OGM comme un moyen d'améliorer l'agriculture dans son ensemble.

[11] Le documentaire pose comme principe de départ que les consommateurs ont « le droit de savoir ce qu'il y a dans ce qu'ils mangent » (Amato et Hamid), ce qui n'est pas le cas de l'industrie de la nourriture et du film.

[12] Selon Andrew O'Hehir (2009), du magazine en ligne/site Internet Salon.com, « le militantisme relatif à la nourriture en est en 2009 à peu près au stade où en était le mouvement pour l'environnement en 1970 ».

[13] *Food, Inc.* n'en adopte pas moins une perspective anthropocentrique sur la nourriture qui relègue les questions environnementales au second plan, ce qui est bien sûr la norme aux États-Unis et ailleurs. De l'avis général, le style du film demeure toutefois très efficace du fait d'une production aboutie et de sa structure narrative stimulante et divertissante.

[14] Comme nous l'avons vu, Murray et Haumann estiment que si *Food, Inc.* fournit quantité d'informations sur l'agriculture industrielle et émet un message clair, celui-ci est affaibli par « la vision nostalgique et les stratégies rhétoriques que le réalisateur a choisies » (2012 : 49).

[15] Voir *The Sustainability Secret* écrit par Kip Andersen et Keegan Kuhn : www.cowspiracy.com. L'ouvrage donne un aperçu de la puissance du film.

[16] Dans *The Transmission of Affect*, Brennan (2003 : 14) souligne qu'on ne peut faire de distinction certaine entre « l'individu » et « l'environnement », ce qui pose problème à de nombreux documentaires sur l'alimentation.

[17] Sont également concernés les applications alimentaires, les prototypes de jeux en ligne, etc.

[18] Signalons sur le plan anecdotique que des collègues ont mentionné à quel point leurs enfants avaient été touchés par ces documentaires, avaient pris conscience des dangers à long terme de l'agro-industrie et étaient prêts, en conséquence, à transformer en profondeur leur mode de vie et leur consommation de nourriture.

[19] Le film nous montre une mort propre dans l'usine et des employés, froids et distants, qui consomment la nourriture qu'ils ont eux-mêmes préparée sans se préoccuper en apparence du caractère contre nature de ce processus de production alimentaire (Murray et Heumann, 2012 : 56)

[20] Un autre objectif de la sensibilisation écologique est le développement d'un comportement pro-environnement qui, comme l'ont écrit Kollmuss et Agyeman dans leur étude des approches dans ce domaine, se définit comme « un comportement qui vise délibérément à réduire au maximum l'impact négatif de ses actions sur le monde naturel et bâti (par exemple réduire sa consommation de ressources et d'énergie, utiliser des substances non toxiques ou réduire sa production de déchets) » (2002 : 240).

[21] Lorsque la faim prend une forme concrète et non plus métaphorique, elle pousse à l'action, permettant de définir ce qui est humain ou inhumain. Ainsi, la pénurie de nourriture et d'eau conduit à la fois à la violence et à la bienveillance dans des films de science-fiction comme *Le Survivant* (1971), *Mad Max 2 : Le Défi* (1982), etc.