Fiche d'activité autour de *Food Inc*, 2007.

Le film :

Food, Inc. de Robert Kenner s'inscrit dans une vague récente de films qui examinent de manière critique le contenu de nos assiettes, et la façon dont sont produits les aliments que nous mangeons : *We Feed the world* de l'autrichien Erwin Wagenhofer (constat de l'industrialisation et de la mondialisation inexorables du secteur l'agro-alimentaire), *Fast food nation* de Richard Linklater (adaptation en fiction de l'enquête journalistique de Robert Schlosser), *Le cauchemar de Darwin* (qui examinait la filière de production d'un poisson pané).

I/ L'agribusiness aux Etats-Unis :

A/ Une agriculture productiviste :

1) A partir de l'affiche du film, proposez une définition du terme **l'agribusiness,** que l'on vérifiera après avoir visionné les extraits :.....

2) Rappelez ensuite la définition **d'agriculture productiviste** :.....

.....

3) A partir de l'exemple de l'élevage de poulet et du document N°1 (annexe), décrivez le fonctionnement industriel de cette agriculture

.....

.....

……..

B/ Une agriculture contrôlée par de grandes firmes transnationales :

4) Observez le passage sur le cas de Mosanto. Pourquoi cette entreprise est elle en position de force par rapport à ses clients, les agriculteurs ?

.....

.....

II/ Les conséquences de l'agribusiness :

A/ L'uniformisation alimentaire :

5) Quelles sont les conséquences du développement des chaines de fast-food sur la variété de notre alimentation ? Donnez des exemples.

.....

.....

B/ Les conséquences sur la santé humaine :

6) Quel risque de santé publique est mis en avant par le documentaire ? Donnez des exemples.

.....

.....

7) Quel risque la bactérie l'E Coli 0157 :H7 fait-elle peser sur la santé des consommateurs ?

.....

.....

III/ Agriculture et citoyenneté : Le rôle du citoyen consommateur :

A/ D'autres modèles possibles ?

8) Quels sont les autres modèles d'agriculture possibles évoqués par le film ?

.....

B/ Des points de vues opposés :

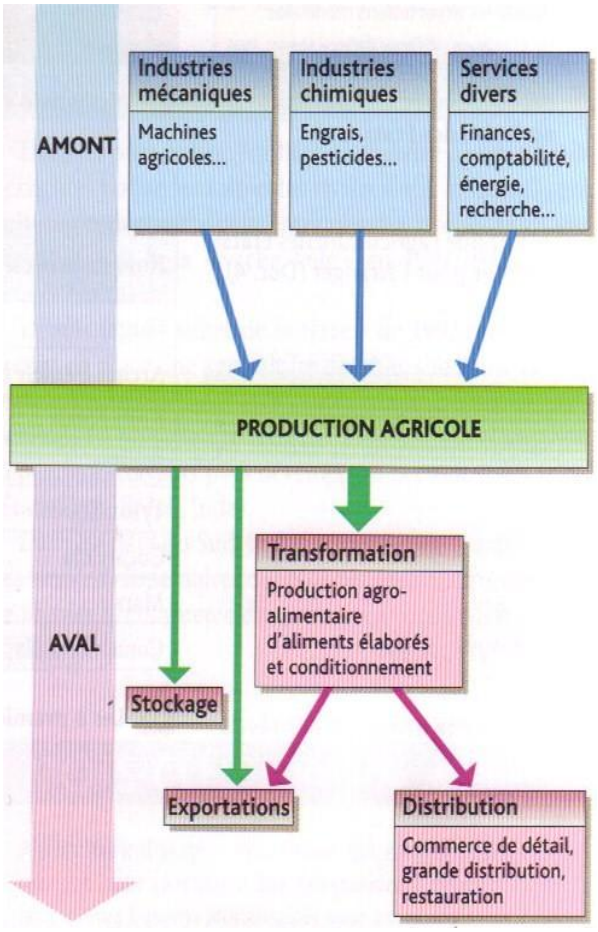
9) En lisant les documents 3 et 4 en annexe, dites quels sont les points de vue qui s'opposent à ce reportage. .

.....

Annexe :

Document 1: L'agribusiness

.....



DOCUMENT 2- Agriculture et idées reçues

a. L'agriculture biologique :

Le fait que l'agriculture bio soit meilleure pour l'environnement ne fait pourtant pas l'unanimité. Père de la « révolution verte », Prix Nobel de la paix et ardent défenseur de l'utilisation des engrais chimiques en vue d'accroître les rendements, Norman Borlaug est peut-être le plus éminent détracteur de l'agriculture bio. L'idée qu'elle soit plus respectueuse de l'environnement est à ses yeux « *ridicule* ». En effet, elle assure des rendements moindres et nécessite donc davantage de terres cultivées pour produire la même quantité d'aliments. Grâce aux engrais de synthèse, rappelle M Borlaug, la production céréalière mondiale a triplé entre 1950 et 2000, tandis que les surfaces cultivées n'augmentaient que de 10%. Si l'on avait utilisé des techniques traditionnelles comme la rotation des cultures ou la fertilisation au compost et au fumier, il aurait fallu tripler les surfaces cultivées. Plus on pratique l'agriculture intensive, fait valoir M. Borlaug, plus on préserve la forêt tropicale humide. Qu'en est-il de l'affirmation selon laquelle l'agriculture bio est plus économe en énergie ? Peter Melchett note que l'engrais chimique utilisé dans l'agriculture conventionnelle est fabriqué à partir de gaz naturel, une « *énergie non durable par excellence* ». Mais Anthony Trewavas, biochimiste à l'université d'Edimbourg, rétorque que l'agriculture bio nécessite plus d'énergie à la tonne de nourriture produite, du fait que les rendements sont plus faibles et que les mauvaises herbes sont éliminées par labour. M. Pollan, lui, note que seul un cinquième de l'énergie nécessaire à la production alimentaire tout au long de la filière est consommé par l'exploitation : le reste est englouti par le transport et la transformation.

Extraits d'un article du *Courrier International* n° 850, du 15 au 21 février 2007, « *Les limites de l'alimentation éthique. Peut-on changer le monde en faisant ses courses. Un point de vue polémique paru dans* The Economist ».

DOCUMENT 3 - « On mange mieux que l'on n'a jamais mangé »

Et pourtant, affirmons-le sans détour : on ne s'est jamais aussi bien restauré en France aujourd'hui. On mange bien, d'abord, du point de vue de la sécurité sanitaire de base. Pratiquement plus personne ne meurt après souper, ce qui pourtant était un risque permanent il y a encore quelques dizaines d'années. Pourtant, quand survient une intoxication alimentaire dans une collectivité, on entend parler pendant des semaines. Et que penser de la disproportion entre l'inflation de commentaires journalistiques autour des crises alimentaires et leur réalité objective en termes épidémiques : la maladie dite de la « vache folle » a finalement fait en tout et pour tout 10 à 15 morts en France, et, à l'heure où cette préface est bouclée, la « grippe aviaire » n'en a pas fait un seul. Les Français gagnent trois mois d'espérance de vie tous les ans depuis plusieurs dizaines d'année ; chaque génération domine de 5 à 10 centimètres la précédente et ce n'est certainement pas en s'empoisonnant à table que l'on arrive à ce résultat. Mais on mange bien en France, également, en terme de dégustation. Le monde entier continue de goûter et louer la gastronomie hexagonale. Les Français résistent encore de façon significative à l'invasion de la « malbouffe » déstructurée à l'américaine. […] Osons donc une affirmation qui peut paraître à contre-courant, voire stupéfiante : malgré toutes les critiques (dont beaucoup sont légitimes), malgré tous les énervements et motifs d'insatisfaction, malgré les nombreuses imperfections subsistant, malgré la « malbouffe », malgré les dégâts induits par le progrès, malgré la véritable « épidémie » mondiale d'obésité et la multiplication des cancers, on mange mieux que l'on n'a jamais mangé.

PARMENTIER Bruno, *Nourrir l'humanité, les grands problèmes de l'agriculture mondiale au XXIe siècle*, La Découverte, 2007, préface, p. 10