

NOVANIMA PRODUCTIONS & FRANCE TÉLÉVISIONS
présentent

LA RÉVOLUTION DES CANTINES



Un film réalisé par
ANNABELLE BASURKO

IMAGE : ANNABELLE BASURKO / SON : PIERRE GEORGES, HÉLOÏSE TURLOT / MONTAGE : CLÉMENT RIÈRE / MUSIQUE ORIGINALE : CLÉMENT BILLARDELLO

novanima



centre national
du cinéma et de
l'image animée

•3 nouvelle
aquitaine

PROCI
REP
ANGOA

Fiche technique

Documentaire

Titre : La révolution des cantines !

Réalisation : Annabelle Basurko

Musique originale : Clément Billardello

Durée : 52min

Thématiques : société, alimentation, jeunesse, vivre ensemble, monde du travail, transmission, écologie, développement durable

Support de diffusion : DCP, Blu-ray, DVD, numérique HD

Format : HD 16:9

Son : Stéréo

Langue : Français

Version sous titrée : Anglais

Copyright : 2020

Editeur DVD non commercial : Novanima productions

Visa : 152047

N° ISAN : 0000-0005-5336-0000-9-0000-0000-A

Bande annonce : <https://vimeo.com/393803488>

Site internet film : http://novanima.eu/la_revolution_des_cantines/

Production : Novanima productions & France Télévisions

Partenaires : CNC, Procirep Angoa

Production déléguée / distribution :

Novanima productions

distribution@novanima.com

Résumé :

À Belvès, dans le Périgord Noir, un collège de 350 élèves, a pour ambition de proposer une alimentation 100% biologique dans sa cantine en seulement 6 mois. Pour ce projet, le personnel des cantines est accompagné par une équipe qualifiée. Ensemble, ils vont relever ce défi afin d'obtenir le label Ecocert 100% bio. Dans cette aventure humaine qu'est La révolution des cantines !, les acteurs agissent sur le territoire en quête de bon sens.

Synopsis :

Nous avons tous fait l'expérience culinaire des cantines. Aujourd'hui, dans la continuité du changement sociétal qui interroge les secteurs de l'alimentation et de l'environnement, la restauration collective se retrouve en première ligne : il est impensable de continuer à mal nourrir nos enfants.

À Belvès, dans le Périgord Noir, un collège de 360 élèves, a pour ambition d'obtenir le label Écocert 100 % bio en seulement 6 mois. Pour relever ce défi, le personnel des cantines est accompagné par Jean-Marc Mouillac, le premier chef cuisinier de France à obtenir le label Écocert 100 % dans sa cantine en 2013.

Originaire de la Dordogne, Jean-Marc s'est battu pour que ses menus soient issus de l'agriculture biologique et locale. C'est un combat qu'il n'a pas mené seul. Avec d'autres cuisiniers et diététiciens, il a fondé le collectif **Les pieds dans le plat**, d'ampleur nationale qui fédère de nombreux acteurs de l'alimentation biologique et de proximité.

L'histoire commence avec l'arrivée de Jean-Marc et de ses collaborateurs. Ils doivent mettre en place un dispositif unique pour ce collège avec la complicité de tous les acteurs concernés : le personnel des cuisines et les gestionnaires de l'établissement vont découvrir les enjeux économiques, nutritionnels et éducatifs liés à l'agriculture biologique. Du côté des enfants, les nouvelles saveurs vont modifier leurs habitudes alimentaires et le défi sera également de leur expliquer les raisons de ces changements.

Cette transmission met au cœur de la réflexion, une nouvelle façon de concevoir la restauration collective. À partir du contenu de leur assiette, la génération future découvrira de nouvelles manières de s'alimenter et donc de consommer. Cette prise de conscience s'étend au-delà des cantines avec la reconnaissance d'une agriculture respectueuse de l'environnement et installée durablement dans nos régions.

En suivant pas à pas cette reconversion jusqu'à l'audit Écocert, nous accompagnerons Jean-Marc et son équipe au cœur de leurs actions au quotidien. Dans cette aventure humaine qu'est **La révolution des cantines !**, les acteurs agissent sur le territoire en quête de bon sens.

Note d'intention de la réalisatrice :

J'ai toujours mangé dans les cantines tout au long de ma scolarité. Je me souviens du riz pas cuit ou trop cuit, du cordon bleu encore gelé à l'intérieur ou encore du pain à la mayonnaise pour remplacer les haricots filandreux ou les salsifis gluants ! Je me demande encore aujourd'hui comment les cuisiniers trouvaient du sens à faire ce métier, face à ce rejet constant. Et pour nous, enfants, comment trouver du plaisir à manger une cuisine qui n'avait pas l'objectif de nous éveiller les papilles mais juste de nous nourrir grossièrement ?

Depuis mon retour dans le Périgord en 2014, je me suis interrogée sur mes propres modes de consommation d'autant que je vis à côté des agriculteurs, maraîchers et éleveurs. Pendant 2 ans, je me suis intéressée pour mon dernier film, *Tuer, manger* (série documentaire 4 x 15'), à la mort animale en donnant la parole à ceux qui élèvent, aiment et tuent les animaux pour se nourrir ou nourrir les autres. Cette série de portraits invite à nous interroger sur notre rapport à l'alimentation et à redonner du sens dans l'acte de tuer pour manger. Ma vie en milieu rural et la réalisation de ce film m'ont amenée à continuer mes recherches de manière plus globale sur la relocalisation alimentaire territoriale et c'est ainsi que j'ai rencontré Jean-Marc.

Dès notre premier rendez-vous, la fluidité de nos échanges, le goût pour l'action et sa générosité ont marqué le début de notre envie de collaborer sur un documentaire. Cette complicité est un véritable trésor pour moi car son implication et son désir de transmettre constituent la matière première pour *La révolution des cantines* !

J'ai proposé à Jean-Marc de l'accompagner dans ses missions pour en comprendre la démarche. J'ai pu découvrir les équipes des cantines et leurs problématiques, le passage de la théorie à la pratique avec les interventions des membres du collectif et les réactions des enfants face à ces nouvelles propositions éducatives. J'ai pu comprendre l'ampleur de leur travail, la richesse des échanges, les enjeux soulevés et les perspectives des missions sur le long terme.

Ma rencontre avec toutes ces personnes a confirmé mon désir de film car le bien manger s'inscrit dans une logique qui remet en question tout un système politique, social et économique mis en place depuis plusieurs décennies. À mes yeux, la restauration collective a un rôle important à jouer dans cette prise de conscience. Nourrir les enfants dans le cadre scolaire renvoie à l'idée d'apprendre à manger comme on apprend à lire. Jusqu'à maintenant, cet aspect pédagogique semble ne pas avoir eu de place décisive. Depuis trop longtemps, la santé et l'aspect convivial du repas de nos enfants sont sacrifiés pour des raisons budgétaires.



Annabelle Basurko

Annabelle a travaillé comme monteuse sur des projets de documentaires, webdocumentaires et court-métrages de fiction pour Arte web, Canal + et France Télévision. En 2003 elle a obtenu la bourse défi jeune pour réaliser son premier documentaire de création *Ma banale séparation*, puis elle réalise en autoproduction *Le Trou* moyen métrage de fiction. Après avoir déménagé en Dordogne où elle est née et a grandi, elle réalise la série documentaire *Tuer, Manger* qui interroge notre rapport à la mort animale. Son intérêt pour nos modes de consommation alimentaires l'amène à croiser la route du chef cuisinier de la restauration collective Jean-Marc Mouillac. Leur complicité marque son désir de réaliser *La Révolution des cantines !* et lui permet d'accéder aux coulisses d'une cantine scolaire en pleine reconversion au bio et local.

Jean-Marc Mouillac

Jean-Marc a commencé sa carrière de cuisinier à l'âge de 14 ans. Il intègre à 18 ans pour la première fois une cuisine de cantine. Le chef cuisinier le forme et lui apprend la cuisine comme chez « grand mère » avec amour. Cette rencontre est un catalyseur pour Jean-Marc.

Le jour où il passe le concours pour être officiellement chef cuisinier dans la restauration collective et où il devient le maître à bord d'une petite cantine dans le Périgord (150 couverts pour des maternelles et primaires), il décide avec l'aval de la mairie et du directeur de l'établissement, de redonner du sens à son métier. Pendant 3 ans, il a carte blanche pour mettre en place des menus exclusivement bio et issus de l'agriculture locale. Jean-Marc va alors se démener pour aller à la rencontre des producteurs, pour trouver des recettes avec les aliments de saison, pour convaincre les enfants et les parents de tenter cette aventure. Il commence à réfléchir aux saveurs et à se questionner avec des nutritionnistes. Parallèlement, il sillonne la France pour aller à la rencontre de personnes comme lui, motivées à faire changer la restauration collective. Toute cette démarche commence à rayonner de part et d'autre et avec d'autres collègues et collaborateurs, il crée un collectif « Les pieds dans le plat » à l'échelle nationale. Nous sommes en 2013 et Jean-Marc est approché par un audit du label Ecocert qui le félicite et lui accorde la première labellisation Ecocert pour un chef cuisinier de la restauration collective.

En 2016, le département de la Dordogne présidé par Germinal Peiro propose à Jean-Marc de devenir cuisinier formateur pour le département.

Aujourd'hui Jean-Marc et le Collectif sont beaucoup sollicités pour leur savoir faire et accompagner les établissements scolaires qui souhaitent se convertir au bio dans leur cantine.

Collectif les pieds dans le plat

En 2008, l'Etat et la FNAB (Fédération nationale de l'agriculture biologique) mettent en place un réseau de formateurs cuisiniers et diététiciens nutritionnistes pour répondre au 20% de bio dans la restauration publique d'Etat issus de la loi du Grenelle de l'environnement. De nombreuses demandes de formation émanent de la restauration scolaire et des membres du réseau dont Jean-Marc Mouillac fait parti décident de se constituer en collectif.

L'intervention du collectif **Les pieds dans le plat** au sein des établissements tient d'une véritable pédagogie étudiée dans son ensemble. La charte du collectif est d'accompagner les acteurs de la restauration collective à remettre en question le système industriel de l'agro-alimentaire pour mettre en place des produits respectueux de l'environnement, pour le bien-être des enfants et pour développer l'agriculture biologique locale. Le collectif défend la philosophie de l'éducation populaire : l'horizontalité des rôles au sein des équipes et le partage mutuel des savoirs et des recherches.

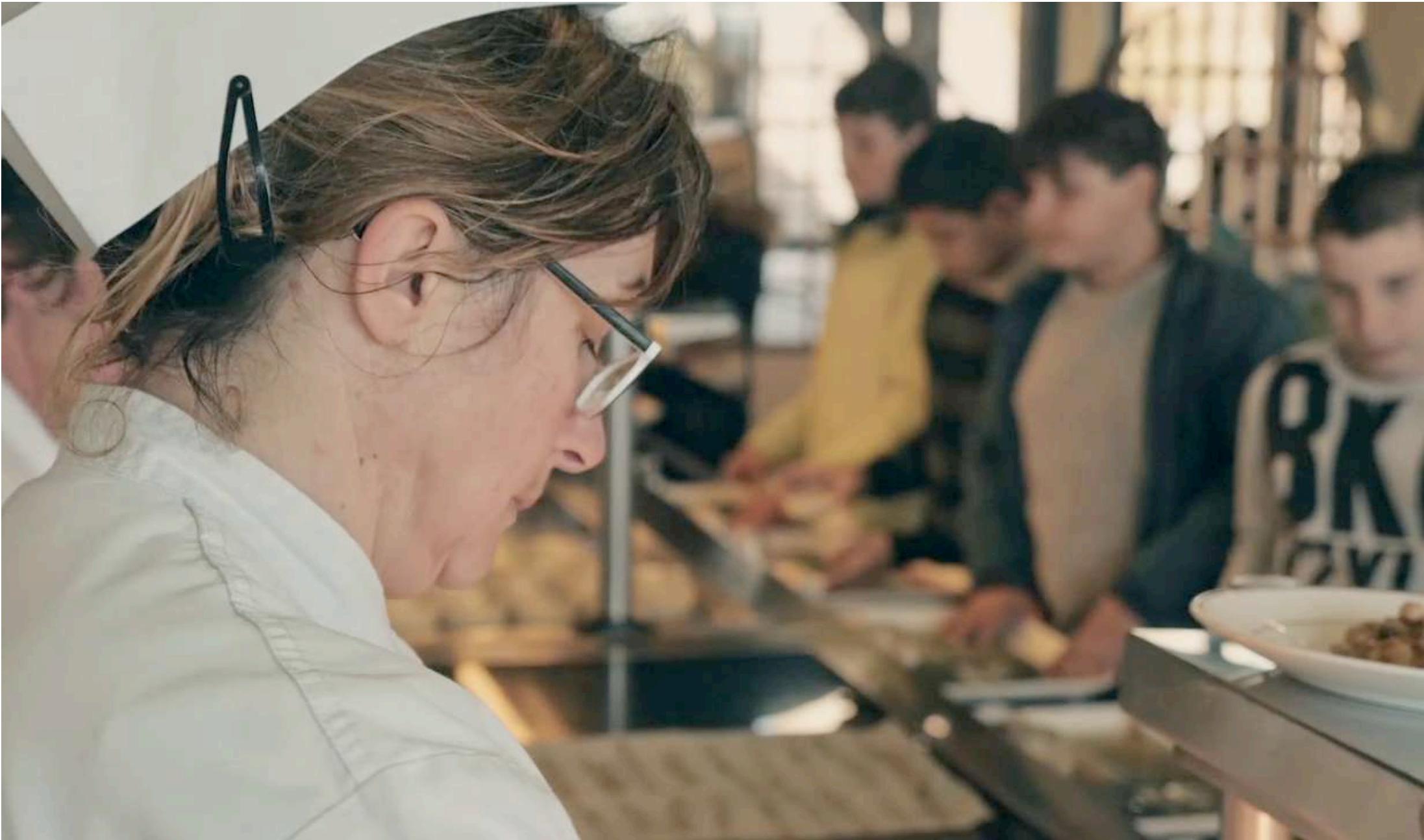
À propos de Novanima

Novanima est une société de production cinématographique et audiovisuelle ayant pour objet de produire des dessins animés et des films documentaires de création. Cette société est animée par Marc Faye qui travaille dans ce secteur depuis vingt ans. Novanima met en avant les traitements originaux des films qu'elle propose en s'autorisant tous les genres. Novanima est membre de l'Académie des César, de la SCAM, membre fondateur de Nous sommes le documentaire, de la Peña (l'association des producteurs en Région Nouvelle Aquitaine), adhérent de l'Afca, d'Unifrance, de la Procirep Angoa, et de European Documentary Network (EDN) et accompagne ses films sur différentes chaînes de télévision, festivals et marchés du film en France et à l'International.

www.novanima.eu

novanima











LA RÉVOLUTION DES CANTINES!

