

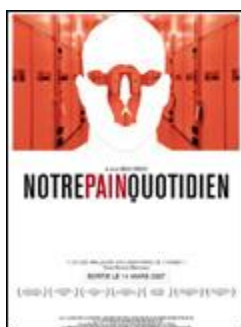
*Des films*

Brice Gruet

15 juillet 2008

## **Notre Pain quotidien (Nikolaus Geyrhalter)**

Dis-moi ce que tu manges, et je te dirai qui tu es...



Le film s'ouvre par un long travelling où l'on voit un homme nettoyer un espace de travail. Aucune musique, aucun commentaire, rien, juste l'attention portée sur cet homme et ses gestes méthodiques pour passer au jet d'eau un énorme hangar. On ne comprend pas très bien où cela se passe, ni ce qui se passe. Et puis on finit par comprendre qu'il nettoie un abattoir, un gigantesque abattoir. L'effet d'échelle frappe d'un coup, la démesure de la structure apparaît dans toute sa force.

Le sujet : l'industrie agro-alimentaire en Europe, des champs d'oliviers d'Andalousie aux mines de sel d'Allemagne en passant par les cultures sous serres de Hollande. Un tour de l'Union Européenne des grandes productions alimentaires, animales, végétales et minérales. Tout le documentaire est bâti sur le principe de plans fixes, très longs, sans aucune musique ni aucun commentaire surajouté. On est donc obligé de tirer les informations à partir de ce que l'on voit et entend. Les plans-séquences durent parfois longtemps. D'une façon générale, le temps est dilaté, allongé, ce qui s'avère assez déstabilisant parfois. Mais en fait, le montage révèle un véritable discours, renforcé par des effets de symétrie indirecte d'un plan à un autre, par lesquels le réalisateur fait ressortir les lignes de force de son travail. Et puis, à intervalles réguliers, on voit aussi les travailleurs manger. Or, la plupart du temps, les pauvres sandwiches qu'ils ingurgitent à la va-vite disent bien que le " bien-manger " n'est en fait la préoccupation de personne.

Au fur et à mesure que les séquences s'enchaînent, notre regard s'aiguise pour mieux décrypter des images souvent énigmatiques tant ce qu'elles montrent est technique. On finit par deviner les machines à éviscérer les porcs, les trieuses à poulets ou encore les cultures de poivrons à partir de boîtes en carton. Parfois, les machines aperçues n'indiquent rien, et c'est seulement lorsqu'on les voit en action que l'on comprend, de façon presque hallucinatoire tant la surprise peut être brutale.

On pourrait dire que le documentaire reste neutre, se borne à montrer, mais il n'en est rien. Les images seules démontrent bien plus à vrai dire, à partir du moment où la caméra est posée et où la prise de son est effectuée. On pourrait affirmer que la méthode esthétique suivie, si l'on peut dire, reste dans la plus pure tradition germanique d'un réalisme sans fard ni subterfuge... Plusieurs tendances ressortent de ce documentaire insolite à plus d'un titre.

Tout d'abord, l'aspect bien souvent gigantesque des installations. On frise le hors-échelle. Que l'on pense aux chaînes pour égorger les poulets ou encore à certains champs, les ouvriers sont obligés d'avoir recours aux machines pour faire leur travail. Ensuite, l'aspect profondément technique du travail. La nature est largement oblitérée, recouverte par les divers processus techniques qui assurent la pérennité de la production. Le caractère implacable de certaines installations (essentiellement les abattoirs), fait littéralement penser à des massacres de masse, et c'est là que le malaise commence à poindre, car les images ne parlent pas et nous laissent seuls face à nous-mêmes.

Le discours implicite du réalisateur pourrait être le suivant, déjà contenu dans le titre inspiré du Notre Père : " voici ce qui nous permet de vivre, voici comment nous pouvons manger à notre faim ". A priori, cette incursion dans les domaines de l'industrie agroalimentaire pourrait sembler presque anodine. En fait, elle révèle un rapport à la nourriture profondément médiatisé par des forces techniques extraordinairement puissantes, mais rarement visibles. Ce qui ne laisse pas de poser question, c'est le degré de technicité et les moyens mis en œuvre pour arriver à produire. En effet, les traitements des cultures sous serre sont apparemment si toxiques que des précautions draconiennes sont prises pour éviter tout contact avec le corps : combinaisons dignes des protections NBC (nucléaires, bactériologiques et chimiques), masques à gaz et gants épais, et surtout télécommande pour diriger le déplacement des aspersion à bonne distance.

Est-ce que cela est raisonnable ? Cette question émerge peu à peu, tout au long du film, et s'impose comme une sourde angoisse. Et pourtant, toute la politique alimentaire de l'Union Européenne est basée sur un large recours aux techniques les plus avancées. Mais à l'heure où l'on essaie de produire des denrées de meilleure qualité, ce documentaire, si laconique dans sa manière, nous inflige une grande claque. Si vraiment ce que l'on mange indique ce que l'on est, alors il est grandement temps de s'interroger sur la signification de cette technique agroalimentaire omniprésente et ses prolongements non seulement éthiques, mais également moraux. Les diverses crises alimentaires (vache folle, fièvre aphteuse, grippe aviaire), n'ont paradoxalement rien changé au fond : la production de nourriture ne présente aucune différence notable avec la production d'objets inanimés, à ceci près que l'échelle industrielle de production révèle des enjeux bien plus vastes que de simples questions de normes sanitaires ou encore de protocoles de sécurité. Il s'agit bien là d'enjeux de civilisation, occultés par tout un chacun et pourtant ce sont eux qui nous définissent.

Encore une fois, le documentaire de Nikolaus Geyrhalter nous renvoie simplement à nous-mêmes et nous montre une certaine vérité. A force de traiter comme des choses et non des êtres vivants les êtres dont nous nous nourrissons, c'est bien un risque certes paradoxal mais bien réel de déshumanisation extrême qui nous guette.

Compte rendu : Brice Gruet

**Pour aller plus loin :**

► [Le site officiel du film](#)

© Les Cafés Géographiques - [cafe-geo.net](http://cafe-geo.net)