

LES LOCAVORES

Dossier de presse



DU BIO ET DU LOCAL A LA CANTINE C'EST L'IDEAL!

Un film de Catherine Guéneau et Gérard Leblanc

Réduire les déchets alimentaires de plus de 95% en restauration collective c'est possible!

Manger local et bio sans augmenter le prix du repas c'est possible!

Créer un atelier cuisine pour les élèves avec le chef et son équipe, les sensibiliser à la nature, au recyclage, aux éco-gestes c'est possible!

Au collège les vignes du Crey à Prauthoy ils l'ont fait pourquoi pas vous ?

**SELECTION 2022
FESTIVAL CAMERA
DES CHAMPS
FESTIVAL LES
CONVIVIALES DE
NANNAY**



A PROPOS DE



Catherine Guéneau a étudié le cinéma au Québec, elle a été formatrice et chargée de mission audiovisuelle dans plusieurs pays. Depuis 2001, elle réalise des films documentaires.

Gérard Leblanc est réalisateur et auteur de nombreux ouvrages sur le cinéma et les médias.

FILMS & LIVRES

LES LOCAVORES, 23MN, 2019 FESTIVAL CAMERA DES CHAMPS 2022, FESTIVAL DE NANNAY 2022. **SERIE VIDEO 16 EPISODES BLES ANCIENS ET PAYSANS**, 2018. **L'HORIZON DES POSSIBLES**, 2017, 64MN. SÉLECTION AU FERME D'AVENIR TOUR 2017. FILM D'OUVERTURE DU FESTIVAL LES CONVIVIALES DE NANNAY 2017. **ENTREDEUX**, 2015, 32 MN. **LANGRES DIDEROT ET NOUS**, 2014, 44 MN. **LIVRE-DVD LANGRES, DIDEROT ET NOUS**, 44MN, 110P. ED.BILINGUE MCR. **L'AUTONOMIE PAYSANNE** 73MN, 2013 SÉLECTION FESTIVAL DE NANNAY 2013, FESTIVAL CAMÉRA DES CHAMPS 2014.

UN AUTRE HORIZON 57MN, 2010 SÉLECTION FESTIVAL DE LAMA 2010, FESTIVAL DE NANNAY 2010, FESTIVAL SCIENCE ET CINÉMA OULLINS 2010, FESTIVAL DE BOURAIL, NOUVELLE CALÉDONIE 2011, FESTIVAL DU FILM NATURE ET DE L'ENVIRONNEMENT, MÛRS-ERIGNÉ 2011.

LIVRE-DVD «LES YEUX AU BOUT DES DOIGTS», 109 MN, 100P, 2010 ED.MCR.

L'ECORCES DES PIERRES 20 MN, 2008. SÉLECTION AU FESTIVAL DE L'IMAGE DES MÉTIERS DE PÉZENAS 2009.

DU COTE DE MONTSAUGEON, 20 MN, 2009 PRIX FILM BIENNALE DES MÉTIERS D'ART, CARROUSEL DU LOUVRE 2010.

L'AME DU COCHON, 20 MN, 2008.

GESTES D'ART 1 ET 2 (8X13 MN) 2006-2007 PRIX IMAGE D'OR 2008 POUR LE FILM «**PAR DESSUS LA TÊTE**». SÉLECTION AU FESTIVAL DE L'IMAGE DES MÉTIERS DE PÉZENAS 2007.

PREMIERS MOIS 75MN, 2005. SÉLECTION AU FESTIVAL DE LORQUIN, 2006.

EN AMOUR 30MN, 2001. SÉLECTION AU FESTIVAL «LES ÉCRANS DOCUMENTAIRES» GENTILLY, 2001. SÉLECTION «LA LETTRE AU CINÉMA», DOCUMENTAIRE SUR GRAND ÉCRAN, CINÉMA DES CINEASTES, PARIS.

PARMI LES LIVRES DE GÉRARD LEBLANC:

13H-20H LE MONDE EN SUSPENS (HITZEROTH, 1987) **LE DOUBLE SCENARIO CHEZ FRITZ LANG** (ARMAND COLIN, 1991) **SCENARIOS DU REEL** (L'HARMATTAN 1987) **L'ENTREVUES** (ED DE L'OEIL 1998) **TRAJECTOIRES** (ED DE L'OEIL 2001) **PRESQUE UNE CONCEPTION DU MONDE** (CRÉAPHIS, 2007). **LES PARENTS SONT (TOUJOURS) DES ENFANTS**, LA BOITE A PANDORE, 2019.

PRAUTHOY

Locavores : un film en préparation

L'idée d'un film a germé en 2017 lors d'une projection-débat organisée par l'association Autour de la Terre : Ermeline Le Mezzo projetait le film "L'horizon des possibles", réalisé par Catherine Guéneau et Gérard Leblanc, sur le thème des circuits courts. Elle avait demandé à Anne Laforest, professeur de SVT, de présenter les actions menées au collège de Prauthoy autour de l'alimentation et des déchets. Catherine Guéneau et Gérard Leblanc, producteurs et réalisateurs de films, fondateurs de l'association Médias création recherche, ont été très vite séduits. En effet, Anne Laforest a montré qu'il était possible de manger local et

bio (quand c'est possible) tout en diminuant le prix de revient des repas : le gaspillage alimentaire est alors réduit de plus de 90 %. Cette réduction du gaspillage a été possible grâce à l'élaboration d'une cuisine saine et goûteuse, à partir de produits frais, locaux et de qualité, mais aussi une implication des élèves qui participent au choix des menus, ou à leur préparation en cuisine, rencontrent des producteurs et s'intéressent à la façon dont les aliments sont produits. Dernièrement, l'objectif d'une matinée était de rédiger les grandes lignes du scénario de la bande-annonce d'un film qui sera tournée en juin.

Les élèves ont des idées :
il faut les transformer en images.



ESNOMS-AU-VAL

Un documentaire sur la cantine du collège

PRAUTHOY Le film-documentaire « Les Locavores » présente en 23 minutes les initiatives écologiques du collège de Prauthoy, notamment à la cantine, pour réduire les déchets et préparer des repas de meilleure qualité.

Médias création recherche est une association créée en 2004 à Langres par les réalisateurs Catherine Guéneau et l'ex-Parisien Gérard Leblanc. Depuis lors, ils produisent des films-documentaires valorisant le territoire de bien des manières.

VHM: Vous n'êtes pas originaires de Langres et pourtant, vous vous appliquez à promouvoir le territoire...

L'idée de départ pour nous c'était d'abord de voir si on pouvait réaliser des films ailleurs qu'à Paris. Ensuite, effectivement, on voulait rencontrer des acteurs du territoire qui produisaient, qui construisaient des choses qui nous paraissaient intéressantes et belles. Ainsi, on a réalisé onze films sur des artisans d'art de Haute-Marne puis on en a fait un livre-DVD intitulé *Les Yeux au bout des doigts*. On a également travaillé sur l'agriculture biologique.

Comment le projet de documentaire à Prauthoy autour de l'action anti-gaspi de la cantine est né ?

Les films s'enchaînent au fil des années et des rencontres. Le partenariat avec Prauthoy est né au cours d'une projection au cinéma Le New Vox. On avait réalisé un film sur le maraîchage biologique qui s'appelait *L'Horizon des possibles* et, en ouverture, il y avait un montage diapo présenté par deux animateurs du projet de Prauthoy. On a regardé ce montage diapo, on s'est dit que c'était une expé-



Les collégiens ont participé de bon cœur au tournage du documentaire en 2020.

rience extraordinaire, très positive. On a discuté avec le chef de la cantine du collège Hervé Simonnel et la professeure de SVT (Science de la Vie et de la Terre) Anne Laforest et on a décidé de faire ce documentaire.

UNE EXPÉRIENCE QUI MÉRITE D'ÊTRE PARTAGÉE

Comment le tournage s'est passé ?

Il a eu lieu essentiellement en 2020. Dans le contexte de la crise sanitaire, on a passé des mois à attendre de pouvoir tourner,

ça nous a obligés à remodeler un peu le film envisagé au départ. Mais finalement, nous avons su nous adapter et ça n'a pas été un obstacle à la sortie du documentaire.

Qu'est ce qui vous a le plus marqué dans ce projet ?

En premier lieu, l'expérience de la cantine, cette volonté de mêler l'aspect diététique et l'aspect gustatif. Et puis, à partir de là, tout un projet éducatif s'est déployé avec la mise en place d'ateliers de cuisine, d'activités de découverte de la nature par la fabrication d'hôtels à insectes ou d'interventions de producteurs (notamment



Pour voir le documentaire réalisé au sein du collège de Prauthoy, flashez ce QR-code.

de miel, ndlr) en classe. Ces multiples prolongements donnaient à cette expérience un retentissement qui allait bien au-delà de l'objectif initial. Cela nous a paru très stimulant car elle permettait de sortir du simple statut de consommateur.

Comment ce film est diffusé ?

Cette expérience doit être partagée avec d'autres établissements du département mais aussi ailleurs qu'en Haute-Marne. C'est pourquoi nous avons décidé de la mettre en accès libre, sur Youtube. Cela n'exclut pas par la suite des diffusions dans les salles de cinéma.

Oriane Royer

Les Locavores pour tous !

Depuis plusieurs années déjà, le collège Les Vignes du Crey, à Prauthoy, fait figure de proue en proposant, à la cantine, une alimentation saine et raisonnée. Un processus de mise en place assidûment suivi, quatre ans durant, par une équipe de cinéastes. Le tournage est terminé, le montage également...

Découverte des « Locavores »

Vendredi 22 octobre, une certaine agitation régnait dans l'établissement. En effet, c'est le jour qui avait été retenu pour présenter l'imposant travail réalisé par Catherine Gueneau et Gérard Leblanc. Chargés de réaliser un documentaire scénarisé, les deux intervenants ont ainsi fait parler toute leur sensibilité et leur professionnalisme afin de produire un document reflétant le plus fidèlement possible l'action menée au collège.

Comme une évidence

Un travail de fond initié conjointement, depuis près de six années, par les deux chevilles ouvrières que sont Anne Laforest, professeur de SVT (Science de la Vie et de la Terre) et Hervé Simmonel, chef cuisinier. Un film de quelques 25 minutes qui commence tout d'abord par un constat : « *C'est un collège où il y avait vraiment trop de déchets, trop de gaspillage, trop d'argent de dépensé... et beaucoup trop de pollution.* » Et se poursuit par une prise de conscience collective, notamment de la part des élèves : « *Un jour on a dit stop. On s'est alors posé la question : comment réduire les déchets ?* » Initiative suivie de suite par celle

du chef « *Et si on faisait de la bonne cuisine !* »

Le temps a coulé depuis ce questionnement...

Aujourd'hui, finie l'image négative de la cantine scolaire synonyme de boîtes de conserves. Au collège Les Vignes du Crey, les plats sont confectionnés chaque jour, le plus souvent possible à base de produits locaux, issus des circuits courts. De plus, des ateliers cuisine permettent aux élèves de participer à l'élaboration des repas. Une judicieuse manière de les impliquer plus encore.

Pérenniser l'initiative

C'est donc tout ce cheminement qu'ont pu visionner, tour à tour et par classe, les quelques deux cent cinquante élèves. Quant à la dernière séance, en fin d'après-midi, elle fut plus spécialement destinée aux parents d'élèves qui le souhaitaient, accueillis par Anne Barbelin, la principale de l'établissement.

Chacun des visionnages fut suivi d'un temps d'échange. Sur le thème du film, bien évidemment, mais également sur le travail réalisé par



Catherine Gueneau et Gérard Leblanc lors du tournage

les cinéastes, sur les angles de réflexions choisis, sur l'approche technique...

Si sur le plan moral le bienfait de cette initiative est patent (il suffit, pour en mesurer l'impact d'écouter les témoignages des anciens élèves du collège), reste dorénavant à perdurer ! En effet, aujourd'hui, à la cantine du collège, la moindre baisse de régime, la moindre manquement, la moindre faute de goût... est de suite perçue par les jeunes consommateurs comme une "anomalie". C'est probablement le plus beau compliment que l'on puisse adresser à tous ceux qui ont œuvré à cette réussite, du Conseil départemental de la Haute-Marne à l'ensemble de la brigade de cuisine, du corps enseignant et encadrant... aux élèves bien sûr ! Car tous se sont impliqués, chacun à leur niveau, à la réussite d'une action saluée aujourd'hui bien au-delà du département !

JCC

Film *Les locavores* visible sur <https://www.mediascreationrecherche.fr>



Un film particulièrement apprécié

Les Locavores – Une plongée dans la démarche du Collège de Prauthoy

reseau-partage.fr/les-locavores-une-plongee-dans-la-demarche-du-college-de-prauthoy/

February 16, 2022



« Les locavores » c'est un documentaire de 22 minutes qui permet de se plonger dans la démarche collective entreprise par le Collège « Les vignes du Crey » à Prauthoy en Haute Marne (52) pour engager les élèves, personnels et enseignants dans une alimentation locale et la réduction du gaspillage alimentaire. Il permet en quelques minutes d'en comprendre toute la richesse que nous tentons de restituer ici.

Une démarche globale, avec des résultats impressionnants

Les réalisateurs, Catherine GUENEAU et Gérard LEBLANC, suivent depuis 5 ans le projet et sont revenus en juin 2021 pour tourner ce reportage produit par l'Association Un autre Horizon / Medias Création Recherche. Il donne à voir toute la force et l'originalité du projet : dépasser les objectifs de la loi Egalim, en associant les équipes pédagogiques, notamment Anne LAFOREST, et l'équipe de cuisine portée par son chef Hervé SIMONNEL. Un long travail pour expliquer, faire dialoguer les équipes et les élèves, afin de donner envie et de bonnes raisons de finir son assiette.

Résultats :

des produits frais et essentiellement locaux,

- des rencontres avec les producteurs locaux et une éducation à l'alimentation en impliquant l'équipe pédagogique
- une réduction du gaspillage impressionnante : de plus de 15 kg de déchets (alimentaires et non alimentaires) par repas et par jour à... 1,1 kg !
- une augmentation de la part du bio, tout en réduisant le coût des matières premières par repas de 5% !

Un modèle à conforter et à essayer

Le @petr-du-pays-de-langres , son Projet Alimentaire Territorial et les collectivités locales ont été des soutiens forts. Ainsi, Vanessa CHANCA qui anime le PAT aide à la logistique en livrant le collège en produits commandés par le biais d'Agrilocal. Ce n'est pas anodin, car le Collège de Prauthoy représente une part importante des commandes départementales sur la plateforme. Une convention avec la Communauté de communes fait également de la cuisine, la cuisine centrale des écoles alentours.

Néanmoins, le maintien d'une dynamique commune – entre collectivité gestionnaire et éducation nationale – nécessite un dialogue constant, une vision commune et des moyens humains et matériels qu'il est parfois complexe de conserver, notamment lorsque les équipes politiques ou administratives changent. Si le Conseil Départemental de Haute Marne porte un regard attentif et bienveillant à l'initiative, notamment en cofinçant le documentaire, sa généralisation n'est pas encore une réalité.

Toutefois, les porteurs du projet de Prauthoy gardent bon espoir de pérenniser la chose et de faire essayer leur expérience, en Haute Marne et au delà. Ils souhaitent partager leurs bonnes pratiques et donner à voir par l'exemple que mieux manger- s'il demande des efforts – peut être source d'économies et peut offrir belles opportunités pédagogiques, écologiques et économiques locales.

Nous espérons très prochainement organiser une visite sur place avec le Réseau PARTAAGE, mais en attendant, nous vous invitons chaleureusement à suivre le documentaire ci-dessous.



Watch Video At: <https://youtu.be/7Sfzq9nEoYI>

Pour aller plus loin, vous pouvez également retrouver l'interview de Hervé SIMONNEL, le chef de cuisine, dans les Carnets de Campagne de France Inter

Dernière modification le 25 février 2022 par Citoyens et Territoires



Les cinéastes langrois Catherine Guéneau et Gérard Leblanc viennent de sortir, sur une plateforme numérique, leur nouveau film documentaire : "Les Locavores". Toujours passionnés par les démarches écologiques pro-actives, les réalisateurs ont, cette fois, plongé leur caméra dans les cuisines du collège Les Vignes du Crey de Prauthoy.

C'est presque boucler la boucle. Après plusieurs films documentaires consacrés, ces dernières années, à l'agriculture biologique, à la permaculture, ou encore aux circuits courts agricoles, Catherine Guéneau et Gérard Leblanc ont posé leur caméra dans l'assiette. Là où arrivent finalement les excellents produits qu'ils ont tant filmés précédemment. Pour ce faire, le duo de cinéastes langrois n'a, cette fois, pas eu à sortir de la Haute-Marne. C'est dans les cuisines du collège Les Vignes du Crey, à Prauthoy, que les deux cinéastes de la société Média Création Recherche se sont rendus pour ce nouveau documentaire intitulé "Les locavores", sorti vendredi 22 octobre sur leur plate-forme numérique.

Un choix, soutenu par le Conseil départemental de Haute-Marne, qui est

apparu comme une évidence. « *Nous avons rencontré Hervé Simonel, le chef cuisinier du collège de Prauthoy, lors de la projection au New Vox de notre précédent film, "L'Horizon des possibles". Il a témoigné de ce qu'il a mis en place depuis qu'il a pris la tête de la cuisine, et nous avons trouvé cela formidable* », explique Gérard Leblanc. De fait, exigeant avec lui-même comme avec son équipe, Hervé Simonel a fait le choix de bannir la cuisine industrielle si propice à la restauration collective. En lieu et place, des produits frais, sains, issus de l'agriculture biologique et dans le cadre de circuits très courts, et une brigade qui cuisine réellement pour les plus de 200 élèves demi-pensionnaires.

« Poubelle vide et ventre plein ! »

La démarche se veut aussi participative, enseignants comme collégiens étant intégrés à ce qui constitue un véritable projet pédagogique mené autour de l'alimentation et du bien-manger. « *De prime abord, l'objectif était économique et écologique. La première volonté du chef, c'était de bannir le gaspillage. Il avait constaté que les élèves ne terminaient pas leur assiette, prenaient de trop grosses parts, sans parler des emballages* », développe Gérard Leblanc. « *Ensuite, à partir de cet objectif et, au fil des années, d'autres buts ont pu être développés : de la nourriture de qualité, ouvrir les élèves à une autre alimentation, travailler les produits avec les professeurs de SVT à travers des visites sur le terrain ou des ateliers cuisine, etc.* ».



Les élèves, actuels ou anciens, se réjouissent d'une cuisine fraîche et authentique, qui leur ouvre de nouveaux horizons en termes de goût.

Le film le montre, la recette est désormais bien rodée. Et le succès au rendez-vous. « *700 grammes de déchets pour 260 couverts !* », y sourit ainsi le "chef Hervé" en pesant un sac poubelle à peine rempli à moitié à l'issue d'un service. Les élèves, eux, en redemandent. « *Poubelle vide et ventre plein !* », résume l'un d'entre eux, tout sourire.

Reste une question en suspens : une grande qualité, oui, mais pour quel coût ? « *Contrairement à une idée reçue, c'est moins cher qu'avec de la cuisine industrielle ! Avec les circuits très courts, il n'y a presque plus de coût de transport* », lance Gérard Leblanc, qui note également les retombées positives sur l'agriculture locale. Du « *gagnant-gagnant* » qui pourrait donner des idées aux autres collèges publics. Nul doute que le président du Conseil départemental Nicolas Lacroix, qui a assisté à une avant-première mercredi 20 octobre, y réfléchira...

Nicolas Corté