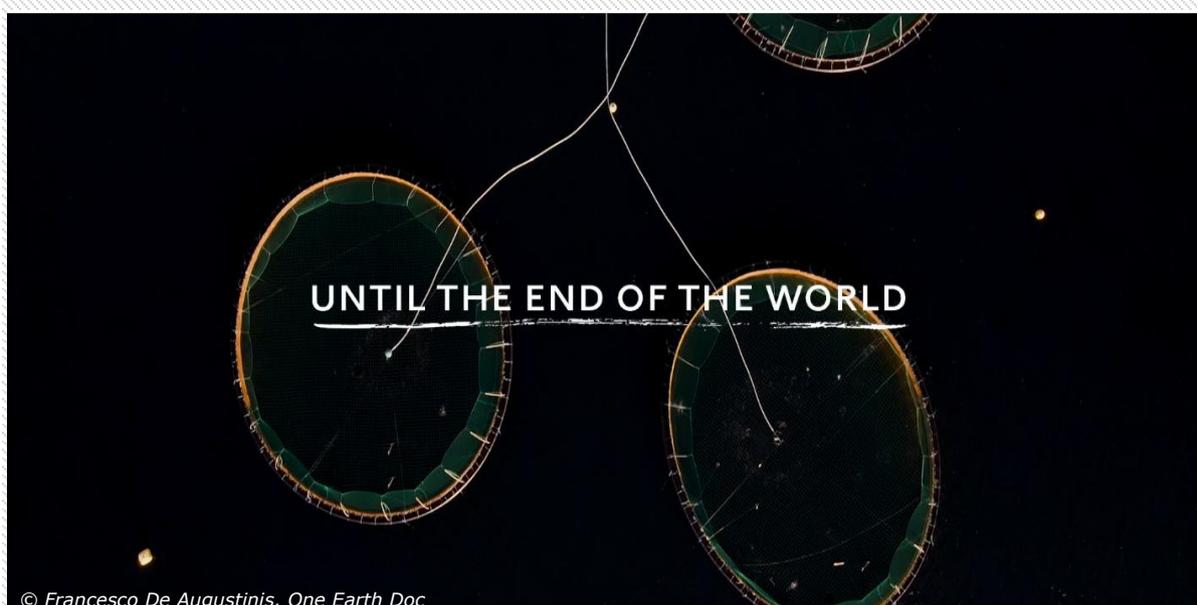


FESTIVAL

ALIMENT TERRE



Notre avenir se joue dans nos assiettes



© Francesco De Augustinis, One Earth Doc

FICHE FILM

UNTIL THE END OF THE WORLD – JUSQU’A LA FIN DU MONDE

Francesco De Augustinis / 2024 / One Earth Doc / 58 min/
Anglais, français, italien, espagnol, sous-titrages en français



AVEC LE SOUTIEN DE :



EN PARTENARIAT AVEC :



ILS COORDONNENT ALIMENTERRE SUR LES TERRITOIRES :



Le présent document bénéficie du soutien financier de l'Agence Française de Développement, du fonds de dotation Biocoop, de la Fondation Daniel et Nina Carasso, du fonds de dotation Equité Partagée de la Fondation Léa Nature Jardin Bio et d'Olga. Les idées et les opinions présentées sont celles du CFSI et ne représentent pas nécessairement celles des organismes précités.

SOMMAIRE

SYNOPSIS	4
NOTRE AVIS	4
INTENTION DU REALISATEUR	4
SÉQUENÇAGE.....	5
PROTAGONISTES.....	7
POUR ALLER PLUS LOIN	7
Industries de farine de poisson et huile de poisson	7
Production de krill dans le monde.....	8
POUR PRÉPARER LE DÉBAT	8
Profil d'intervenants potentiels	8
Questions pour entrer dans le débat.....	8
Lien avec les interdépendances Nord/Sud	9
Idées d'animation avant/après la projection	9
Ecueils à éviter.....	9
Fiches thématiques	9
BIBLIOGRAPHIE	10

Coordonné par le CFSI et mis en œuvre par le réseau ALIMENTERRE, le festival ALIMENTERRE est organisé chaque année du 15 octobre au 30 novembre. Il a pour ambition l'appropriation par les citoyens des enjeux alimentaires du local au global afin qu'ils contribuent à la construction de systèmes alimentaires durables et solidaires et au droit à l'alimentation.

Parmi les outils proposés aux organisateurs, le CFSI a réalisé une fiche de présentation pour chacun des films de la sélection. Cette fiche est à utiliser avec un choix de **16 fiches pédagogiques** régulièrement actualisées, pour approfondir la ou les thématiques des films et préparer le débat.

Si vous souhaitez être accompagnés dans l'organisation de votre événement ALIMENTERRE, n'hésitez pas à contacter le coordinateur ALIMENTERRE présent sur votre territoire.

SYNOPSIS

UNTIL THE END OF THE WORLD – JUSQU'À LA FIN DU MONDE

Francesco De Augustinis/ 2024/ One Earth Doc / 58 min/ Anglais avec des sous-titres en français, italien, espagnol, grec

Aquaculture, commerce international, politiques agricoles, agriculture intensive, environnement, pêche, biodiversité

Chili, Italie, Grèce, Espagne, Sénégal, Argentine

Saumon, truite, daurade, bar, mais aussi environnement, sécurité alimentaire, colonisation, accaparement des terres et de l'eau. *Jusqu'à la fin du monde* est un voyage à travers trois continents, suivant une enquête journalistique sur l'industrie piscicole. L'aquaculture est l'industrie alimentaire qui connaît la croissance la plus rapide au monde et promet d'être une solution durable pour nourrir une population mondiale croissante qui pourrait atteindre 9,7 milliards de personnes en 2050. Le film expose cependant une réalité différente : les communautés locales de différentes régions luttent contre l'expansion des fermes piscicoles, accusées de polluer les eaux cristallines, d'accaparer les ressources naturelles et même de favoriser la faim et l'insécurité alimentaire.



NOTRE AVIS

Jusqu'à la fin du monde met en lumière les conséquences de l'industrie de l'aquaculture, en pleine expansion en Grèce, en Norvège, au Chili et jusqu'en Antarctique : un sujet encore peu connu du grand public, présenté ici de façon systémique. Le documentaire expose les interdépendances, les formes de néocolonialisme liées à cette production, ses conséquences sur la biodiversité, l'environnement marin, la sécurité alimentaire, la santé. Il met le doigt sur la contradiction du soutien de la FAO « pour nourrir le monde » à un modèle agro-industriel qui appauvrit des populations. Le film signale également le poids des pouvoirs publics en termes de réglementation et la non prise en compte de l'expertise et du vécu des populations locales. Très riche en informations, avec quelques termes techniques, ce reportage fait voyager sur plusieurs continents. C'est un film qui interpelle les consommateurs.

Accessible à tous publics, avec des sous-titres disponibles en plusieurs langues.

INTENTION DU REALISATEUR

FRANCESCO DE AUGUSTINIS

Interview de Francesco De Augustinis réalisée le 10 Avril 2024.

Quel était votre objectif en réalisant ce film ?

Ce film fait suite à deux autres films documentaires issus d'un projet indépendant en 2019. Mon objectif initial était de révéler les intrications complexes de l'industrie alimentaire

mondiale en partant de la déforestation tropicale au Brésil, où la production de soja et de viande a un impact dévastateur, jusqu'à la critique de la surconsommation de viande et la production soutenue d'élevage de poissons comme le saumon. Le film expose les liens profonds et souvent négligés entre notre alimentation et la durabilité de notre planète. J'ai également cherché à mettre en lumière les lacunes de certaines institutions, comme la FAO, qui soutiennent la pisciculture, pour réduire la consommation de viande des humains, sans aborder d'autres alternatives telles que la culture des algues. On voit clairement dans le film que l'on exploite les ressources des humains pour nourrir des poissons, ce qui est donc contradictoire à leur discours.

Qu'est-ce qui vous a le plus marqué durant la réalisation de ce film ?

L'expérience au Sénégal a été particulièrement marquante pour moi. Là, j'ai été témoin des défis immédiats auxquels sont confrontés les pêcheurs locaux. Sur les plages il y avait plus d'intermédiaires d'usines qui s'appropriaient le peu de poissons disponibles, mettant en péril les ressources vivrières des communautés locales, que de petits pêcheurs. Au lieu de pêcher, nous avons fait une partie de foot sur la plage. Cet exemple poignant illustre l'importance cruciale de la solidarité internationale dans la lutte pour une alimentation équitable et durable. Les stratégies d'exploitation des multinationales ne prennent pas en compte la durabilité des ressources. Ce qui fait qu'on n'en aura pas assez pour nourrir tous les êtres humains, alors que j'ai vu des études qui montraient que nous avons actuellement les ressources nécessaires pour tous se nourrir jusqu'en 2050, en prenant compte de l'évolution démographique. Pourtant, on continue à nourrir les animaux d'élevage, à déforester et à priver des humains de leurs ressources pour nourrir ces animaux.

Quels sont vos projets suite à la réalisation de ce film ?

Mon prochain projet, qui s'inscrit dans la continuité de ces trois films documentaires, explorera davantage les solutions alternatives à travers le monde. De l'Argentine, où les conflits fonciers liés à la culture du soja soulèvent des questions cruciales sur la durabilité de notre modèle agricole, à la recherche de résolutions pour les tensions croissantes entre les communautés locales, les fermes piscicoles et les intérêts touristiques. Je m'efforce de mettre en lumière les défis et les opportunités qui façonnent notre avenir alimentaire. Je trouve que nous avons déjà nos solutions mais tant que les intérêts divergeront, ce sera difficile.

SÉQUENÇAGE

Introduction

00 :00 :00 à 00 : 06 :40

L'aquaculture intensive pille les ressources des populations locales. A l'autre bout du monde à Punta Arenas, au Chili, le voyage d'exploration montrant l'agro-industrie avec la plus rapide croissance, l'industrie du poisson, se termine sur les réalités aberrantes. Ce voyage a commencé en Italie où l'industrie du poisson se développe.

D'où viennent nos poissons ?

00 :06 :40 à 00 : 07 : 46

Une grande majorité des poissons et crustacés que nous consommons ne viennent pas de la pêche mais de l'aquaculture.

Message prôné par la FAO

00 : 07 : 46 à 00 : 08 : 42

La production des exploitations aquacoles doit augmenter pour suivre l'évolution démographique mondiale à travers « la transformation bleue ».

Multinationales de l'agro-industrie en Grèce

00 : 08 : 42 à 00 : 23 : 53

La Grèce est le plus grand producteur de poisson d'élevage en Europe. Sa valeur d'exportation de poisson, issu de fermes piscicoles, a exponentiellement augmenté au cours des dernières années. Et cela se fait au détriment de la biodiversité et des conditions de vie de la population locale. Les conditions de travail dans les fermes piscicoles sont également déplorable. Le tourisme est affecté. Les politiques publiques ne protègent pas la communauté locale.

Matières premières des fermes piscicoles européennes provenant du Sénégal

00 : 23 : 53 à 00 : 30 : 55

Les poissons des fermes européennes mangent des poissons et sont donc des carnivores. On importe du Sénégal une plus grande quantité de poisson que ce qui est finalement produit en élevage. Le coût de ces importations constitue une grande partie du prix des produits des fermes piscicoles. L'entreprise Avramar, en Espagne, utilise un système innovant pour la distribution de nourriture aux poissons dans la ferme. Le système vise une optimisation de la production, en utilisant les poissons provenant du Sénégal comme matière premières.

Ingérence des ressources halieutiques au Sénégal et les usines de poisson

00 : 30 : 55 à 00 : 42 : 15

Les ressources sont surexploitées par des investisseurs européens et chinois, et sont utilisées pour la consommation animale face à une population en situation de précarité. Les usines de farine de poisson et d'huile de poisson déclarent œuvrer contre le gaspillage en transformant des produits non-consommés en matières premières pour l'aquaculture. Mais la réalité est différente. Les pêcheurs sénégalais n'ont plus accès aux ressources. Et les transformateurs locaux ne peuvent pas concurrencer les usines.

Propositions d'alternatives

00 : 42 : 15 à 00 : 52 : 53

Selon Alessandro Lovatelli de la FAO, les agro-industriels travaillent pour la durabilité des matières premières en aquaculture avec la technologie, l'utilisation d'autres matières premières que la farine de poisson, l'huile de poisson et l'exploitation de krill. La vraie raison de cette recherche d'alternatives est la hausse des prix des matières premières issues de la pêche marine. Et ces alternatives apportent d'autres problèmes au Chili.

Ingérences sur les ressources jusqu'au Chili

00 : 52 : 53 à 00 : 56 : 40

La puissance de la croissance économique met au second plan l'équité, l'accès aux ressources et l'écologie. Des lacunes réglementaires sur le développement industriel dans les pays du Sud favorisent cette situation. Au Chili, il s'agit d'une forme d'accaparement territorial et de nouveau colonialisme.

PROTAGONISTES

- Francesco De Augustinis – réalisateur
- Mario Tranquilli – propriétaire de ferme de poisson
- Pier Antonio Salvador – président de l’association des fermes de poisson italiennes
- Alessandro Lovatelli – représentant des Nations-Unies pour la FAO
- Christos Loverdos – ancien employé d’Andromeda
- Fay Orfanidou – directrice de l’ONG Katheti, Poros
- Thor Arne Talseth – directeur exécutif d’Avramar
- Andreas Kaikas – membre du comité du tourisme de Poros
- Ioannis Dimitriadis – maire de Poros
- Ioannis Papadopolous – propriétaire de la ferme Corfu Sea
- Sotiris Papadopolous – propriétaire de la ferme Corfu Sea
- Francisco Mata Rabasa – Docteur à l’Université de Valence
- Eduardo Soler Tores – directeur de durabilité d’Avramar en Espagne
- Aliou Ba – représentant de Greenpeace Africa, campagne océan
- Mor Mbengue, pêcheur à Kayar, au Sénégal
- Babacar Mbodji – pêcheur à Kayar, au Sénégal
- Binta Kama – formatrice de poisson à Kayar, au Sénégal
- Moussa Mbengue – représentant d’une petite association de pêche Adepa à Dakar
- Diaba Diop - représentante d’une association féminine de formatrice de poisson
- Adama Thiam – pêcheur à Soumbédioune
- Andres Erlang Ostergaard – Conseiller technique, BioMar, Italie
- Roger Gilbert - magazine International Aquafeed
- Robert Tillner - manager de produit Aller Aqua
- Gian Franco Guerrieri – manager des ventes Aker Biomarine
- Ragnhild Dragoy – spécialiste en aquaculture Aker Biomarine
- Javier Arata – chef exécutif d’ARK (Association of Responsible Krill harvesting companies)
- Lucas Krüger – Institut de l’Antarctique Chilien
- Leicia Karo – communauté nomade de la mer Kawésqar

POUR ALLER PLUS LOIN

Industries de farine de poisson et huile de poisson

Un rapport¹ de Greenpeace Africa et de Changing Market Foundation révèle que plus d’un demi-million de tonnes de petits poissons pélagiques sont extraits chaque année le long des côtes d’Afrique de l’Ouest et transformés en aliments pour l’aquaculture et l’élevage, en compléments alimentaires, en cosmétiques et en produits alimentaires pour animaux de compagnie en dehors du continent africain. Depuis quelques dizaines d’années, des usines chinoises, européennes et russes prolifèrent sur les côtes africaines, pour transformer les ressources halieutiques en farines destinées à l’aquaculture et pour répondre à une demande croissante des consommateurs du monde entier.

« Depuis 2014, la proportion de poisson d’élevage, dans nos assiettes, dépasse celle du poisson sauvage. Les farines produites en Afrique de l’Ouest partent d’abord vers la Chine, premier

¹ [Nourrir le monstre : Comment les industries européennes de l’aquaculture et de l’alimentation animale détournent la nourriture des communautés de l’Afrique de l’Ouest](#)

producteur aquacole mondial, puis vers la Norvège, l'Union européenne et la Turquie. Les impacts négatifs de l'installation de ces usines sur les côtes sénégalaises sont multiples. Elles pèsent d'abord et surtout sur la sécurité alimentaire du pays. Car si la fabrication de ces farines était censée valoriser les déchets issus de la transformation des produits de la mer, les usines achètent en réalité du poisson directement aux pêcheurs. Par ailleurs, ce sont les petits pélagiques qui sont transformés en farine, alors qu'ils constituent l'essentiel de l'alimentation des Sénégalais. Enfin, les taux de rendement sont dévastateurs : il faut 3 à 5 kg de ces sardinelles déjà surexploitées (FAO) pour produire 1 kg de farine ! »²

Production de krill dans le monde

Le krill est la principale source alimentaire de la faune marine. Son exploitation intensive, à destination de l'aquaculture menace l'écosystème marin. Plus chère que la farine de poisson qui sert d'alimentation de base, la farine de krill n'est utilisée qu'en complément nutritif, notamment pour rendre la nourriture plus appétissante et accentuer la couleur rose des salmonidés.

L'huile de krill est extraite pour produire des compléments alimentaires en oméga-3 destinés à une consommation humaine. Etant trois fois plus chère que l'huile de poisson, elle est catégorisée produit paramédical haut de gamme : le marché des compléments alimentaires à base d'huile de krill devrait augmenter de 13,1 % entre 2020 et 2027, selon Changing Markets Foundation³. Un marché très lucratif que le leader mondial, la société norvégienne de pêche et de biotechnologie Aker BioMarine, entend développer.

POUR PRÉPARER LE DÉBAT

Profil d'intervenants potentiels

Inviter des intervenants qui connaissent les enjeux Nord et Sud.

- Un éleveur en pisciculture
- Un pêcheur et/ou un poissonnier
- Restaurateurs : sur les questions de l'approvisionnement
- Intervenants en école de nutritionnistes et/ou diététiciens pour faire le lien avec les questions de santé
- Animateur pêche (fédération de pêche)

Questions pour entrer dans le débat

- Quel pourcentage de produits de la mer que nous consommons provient de l'élevage ? (environ 50 % selon le WWF)
- Quels sont les impacts écologiques de cette production ?
- Quels sont les besoins des poissons carnivores ?

² [Sénégal : Les usines de farine de poisson menacent la sécurité alimentaire](#)

³ [Krill, Baby, Krill : Le société profitant du pillage de l'Antarctique](#)

- Faut-il cesser de manger du poisson ? Qu'en dit le discours officiel ? Qu'en disent les nutritionnistes et diététiciens et les diététiciennes ? Par quoi peut-on le remplacer alors ?
- Depuis quand le poisson est-il rentré dans les habitudes alimentaires des populations vivant loin des littoraux ?
- Quelle est la législation sur les limites, les contrôles des pratiques abusives et/ou écocides ?

Lien avec les interdépendances Nord/Sud

- Est-il possible de supprimer la pêche industrielle ?
- Peut-on dire que le mode alimentaire du « Nord » repose sur l'appropriation des ressources vitales des populations du « Sud » ?
- Comment les industries peuvent avoir accès aux ressources dans des pays sans protection réglementaires, comme le Chili ? Y a-t-il un garde-fou au niveau des instances internationales, lorsque l'échelon national est inefficace ?

Idées d'animation avant/après la projection

Retrouvez tous les outils pédagogiques sur alimenterre.org.

- Jeu de rôle avec chacun des acteurs représentés
- Jeu qui fait différencier les poissons carnivores et les poissons herbivores
- Jeu qui évoque la chaîne alimentaire : Quel poisson vit dans quel pays ? Qui mange quel poisson ?
- Jeu sur les vocabulaires : quiz avant la projection – notre représentation de la pêche avec les chiffres
- Infographie « Un régime en queue de poisson » <https://www.alimenterre.org/un-regime-en-queue-de-poisson>
- Jeu « Nourrir le monde en 2030 » <https://www.alimenterre.org/jeu-nourrir-le-monde-en-2030>

Ecueils à éviter

- Ne pas faire un parallèle avec l'esclavage

Fiches thématiques

Pour préparer le débat nous vous invitons à consulter les fiches thématiques :

- [Pêche](#)

La pêche est une activité aussi ancienne que l'humanité. Cette activité de capture, de collecte de ressources vivantes est souvent reléguée au second plan comme une activité connexe à l'agriculture. De manière générale dans les débats publics les enjeux sont souvent méconnus, son rôle est souvent sous-estimé dans les stratégies de sécurité alimentaire et de lutte contre la pauvreté et les inégalités.

Pour Olivier De Schutter, ancien rapporteur des Nations Unies pour le droit à l'alimentation, "la pêche revêt une importance cruciale pour le droit à l'alimentation et à la sécurité

alimentaire" (2012). D'après la FAO, près de 56,6 millions de personnes dans le monde vivent des activités de pêche primaire et d'aquaculture. Ces chiffres sont probablement sous évalués et à revoir à la hausse si l'on considère les activités en amont et en aval de la filière (transformation, commercialisation, fabrication de matériels, etc.). Outre des revenus, la pêche fournit un apport nutritionnel essentiel (protéines, gras, nutriments) pour des centaines de millions de personnes dans le monde.

La pêche constitue un enjeu alimentaire à la croisée d'importants enjeux géostratégiques. Entre 1976 et 2014, les quantités de poissons exportés sur le marché international ont plus que triplé passant d'environ 20 millions à 60 millions de tonnes. C'est une industrie très lucrative qui s'accompagne de coûts environnementaux et sociaux avec notamment des conséquences dramatiques pour les communautés de pêcheurs artisans au Sud qui dépendent des ressources halieutiques pour leur subsistance.

■ Commerce international

Le marché mondial des denrées agricoles ne représente que 10 % de la production mondiale. C'est néanmoins à partir des échanges internationaux que se forment les prix, alors même que les contextes diffèrent fortement.

L'ouverture des échanges tend à renforcer les inégalités et laisse le champ libre aux grands groupes agro-industriels qui peuvent passer des accords au détriment des agriculteurs et consommateurs.

BIBLIOGRAPHIE

Gouvernance des ressources

- El Hadj Bara Deme, Idrissa Diédhiou et Pierre Failler, « [Dynamique des exportations de produits halieutiques du Sénégal et les impacts sur l'approvisionnement du marché local](#) », Dynamiques environnementales, 46 | -1, 24-42., 2020
- [Géopolitique de l'alimentation : implications pour les pays ACP](#), CTA, 2011
- Calame Matthieu, Mouchet Christian, « [Alimentation et agriculture : une nécessaire gouvernance mondiale](#) », Écologie & politique, 2009/1 (N°38), p. 33-42
- Audrey Rivaud. [Nouvelle gouvernance agricole et politique environnementale : harmonisation ou conflits d'objectifs ?](#), 2007
- Bied-Charreton Marc, Makkaoui Raoudha, Petit Olivier et al., «[La gouvernance des ressources en eau dans les pays en développement : enjeux nationaux et globaux](#)», Mondes en développement, 2006/3 (no 135), p. 39-62. DOI : 10.3917/med.135.0039.

Agriculture intensive, aquaculture

- Reverter, M., Sarter, S., Caruso, D. et al. « [Aquaculture at the crossroads of global warming and antimicrobial resistance.](#) » Nat Commun 11, 1870 (2020).

Sur les alternatives :

- Clarisse Delaville, « [Aspects juridiques internationaux en Antarctique et dans l'océan Austral : les défis de la délimitation territoriale et de la réglementation des ressources minières](#) », Société québécoise de droit international, 2022



COMITE FRANÇAIS POUR
LA SOLIDARITE INTERNATIONALE

17 rue de Châteaudun.....Tél.: 33 (0) 1 44 83 88 50.....
F-75009 Paris

@: info@cfsi.asso.fr.....
www.cfsi.asso.fr

