

# FESTIVAL



# ALIMENTERRE

Notre avenir se joue dans nos assiettes



## FICHE DE PRESENTATION DU FILM

*L'Empire de l'or rouge*

Jean-Baptiste Malet & Xavier Deleu / D'après l'ouvrage de Jean-Baptiste Malet / Java films / Little Big Story, PVP DOC V Inc. AQPM / 2017 / 54' / Français

Sélection ALIMENTERRE 2018

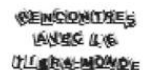
**AVEC LE SOUTIEN DE :**



**EN PARTENARIAT AVEC :**



**ILS COORDONNENT ALIMENTERRE SUR LES TERRITOIRES :**



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

## SOMMAIRE

---

<b>SYNOPSIS .....</b>	<b>3</b>
<b>LES RÉALISATEURS .....</b>	<b>4</b>
<b>INTENTION DE TOURNAGE .....</b>	<b>5</b>
<b>SÉQUENÇAGE.....</b>	<b>5</b>
<b>PROTAGONISTES.....</b>	<b>7</b>
<b>LE CONTEXTE.....</b>	<b>8</b>
<b>PREPARER LE DÉBAT .....</b>	<b>9</b>
<b>POUR ALLER PLUS LOIN .....</b>	<b>9</b>

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 de systèmes alimentaires durables et solidaires et au droit à l'alimentation.

Parmi les outils proposés aux organisateurs, le CFSI réalise une **fiche de présentation de chaque film de la sélection**. Cette fiche est à utiliser avec un choix de **15 fiches pédagogiques** régulièrement actualisées, pour approfondir la ou les thématiques des films et préparer le débat.

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

[www.alimenterre.org](http://www.alimenterre.org)

## SYNOPSIS

---

### Commerce international, conditions de travail, industrie agroalimentaire, tomate, transformation

Canada, Chine, Etats-Unis, Ghana, Italie

Que mange-t-on quand on ouvre une boîte de concentré de tomates, lorsque l'on verse du ketchup dans son assiette ou entame une pizza ? Toute l'humanité en consomme et pourtant, personne n'en a vu. Les tomates sont produites et conditionnées sous barils en Chine pour être ensuite exportées aux quatre coins de la planète. Pendant deux ans, Jean-Baptiste Malet a retracé le voyage d'une tomate de la Chine au Ghana, en passant par l'Italie, le Canada et les Etats-Unis. Ce film nous emmène à la rencontre des traders, cueilleurs, entrepreneurs, paysans, généticiens, fabricants de machine qui se cachent derrière l'industrie de la tomate.

### L'AVIS DU COMITÉ DE SÉLECTION

Un documentaire complet qui remonte une grande partie de la filière de la tomate et des dérives de sa production et commercialisation (production en masse, abus de codes sémiologiques, exploitations humaines, automatisation maximale, etc.). A partir d'un produit de grande consommation que l'on pense pourtant connaître, on assiste à une démonstration de l'impact de la libéralisation des marchés. Le consommateur prend conscience des enjeux de cette filière mondialisée et du poids de la demande sur l'offre : de quoi nous questionner sur notre consommation.



## LES RÉALISATEURS

---

**Jean-Baptiste Malet** est journaliste indépendant, formé à l'université de Toulon. Il est l'auteur de l'ouvrage *En Amazonie : infiltré dans le « meilleur des mondes »* (Fayard, 2013), une enquête sur le géant du commerce en ligne Amazon. *L'Empire de l'or rouge : Enquête mondiale sur la tomate d'industrie*, publié en 2017 aux éditions Fayard, a été traduit en Italie, au Japon, en Espagne et en Allemagne. Jean-Baptiste Malet collabore régulièrement au Monde Diplomatique.



© Little Big Story & PVP DOC V inc.  
(membre AQPM) 2017



© Little Big Story & PVP DOC V inc.  
(membre AQPM) 2017

**Xavier Deleu** est journaliste, auteur et réalisateur. Il a tourné ou réalisé une cinquantaine de reportages et documentaires télévisés pour France Télévision, Canal Plus, LCP, la TSR, ARTE, Radio Canada, sur des thèmes variés, souvent tournés à l'étranger et notamment en Tchétchénie.

## INTENTION DE TOURNAGE

---

Durant deux ans, des confins de la Chine à l'Italie, de la Californie au Ghana, Jean-Baptiste Malet a mené une enquête inédite et originale. En 2011, il découvre que la conserverie Le Cabanon dans le Vaucluse a été rachetée par l'armée chinoise en 2004. Étonné par la présence de l'Armée populaire dans un domaine si éloigné des préoccupations militaires, il demande à rencontrer les dirigeants de l'entreprise chinoise. Devant leur refus de le recevoir, il se rend sur place. Imaginez sa surprise quand il aperçoit à travers les grilles des grands barils bleus de 230 kilos de triple concentré, étiquetés "**Made in China**" : « Cette découverte m'a hanté et j'ai eu envie de remonter la filière ».

Dès lors, Jean-Baptiste Malet n'a cessé de se documenter. De juin 2014 à avril 2017, il a mis sa vie entre parenthèses pour remonter la filière mondiale et rencontrer tous ses acteurs, de Chris Rufer, magnat californien à la tête d'une entreprise produisant 12 % du concentré mondial, jusqu'au cueilleur du Xinjiang payé 1 centime d'euro le kilogramme ramassé : « **Je voulais rencontrer les gagnants et les perdants de la mondialisation.** » Pour son enquête, le réalisateur a visité les champs et les usines de ces grandes zones de production, et a également rencontré les plus grands dirigeants de la filière mondiale.

En enquêtant durant deux années, Jean-Baptiste découvre qu'en réalité, **c'est toute la filière mondiale qui utilise du concentré de tomates venant de Chine.** Ce pays est aujourd'hui le premier exportateur mondial de concentré de tomates, celui que les industriels utilisent pour produire du ketchup, des pizzas surgelées, des ratatouilles, des lasagnes, etc.

La tomate d'industrie n'a rien à voir avec ce que l'on appelle la « tomate de bouche » - la tomate des supermarchés, des primeurs ou des jardins, celles que l'on ne transforme pas. Entre ces deux types de tomates, « d'industrie » et « de bouche », il y a **autant de différences qu'entre une pomme et une poire** : propriétés, aspects et textures sont distincts.

« Il est absurde de trouver aujourd'hui en France des tomates chinoises dans nos assiettes, alors même que nos producteurs français sont tout à fait capables de produire des tomates de qualité. Le sud de la France est tout à fait capable de produire et de fournir la totalité de notre demande intérieure. La France pourrait et devrait être **autosuffisante en tomate de qualité**, respectant des normes sanitaires strictes. La seule chose qui justifie la tomate chinoise dans nos assiettes, c'est la loi du profit, l'avidité d'une poignée d'industriels. La tomate paraît être une chose banale, mais en réalité c'est un véritable **sujet politique**. Mon livre [*L'Empire de l'or rouge : Enquête mondiale sur la tomate d'industrie*] ne contient pas de parti pris partisan, mais j'espère cependant qu'il contribuera au débat démocratique et ouvrira les yeux de certains sur l'absurdité du dogme libéral. Pour ne pas trouver de tomates chinoises dans nos assiettes, il n'y a pas mille manières de procéder : il faut des **barrières douanières** ».

## SÉQUENÇAGE

---

### Les prémices d'une enquête

00:00:00 à 00:02:40

La Provence, paradis de la tomate française ? Le Cabanon, producteur français de tomates, a été racheté par un investisseur chinois. Le réalisateur part alors faire le tour du monde pour comprendre les enjeux de cet aliment majeur de l'industrie agro-alimentaire, et, plus globalement, du système alimentaire mondialisé.

## La tomate chinoise

00:03:11 à 00:00:00

Dans la région du Xinjiang, à 3 000 km de Pékin, un tiers des récoltes se fait encore à la main par des saisonniers venus de toute la Chine. Ce travail est fait par les familles les plus misérables du pays, y compris des enfants. Ils gagnent 0,01€ par kilo ramassé, entre 25 et 50€ par jour. L'industrie chinoise est née sous le nom de Chalkis dans les années 2000, sous l'impulsion de Liu Yi.

## Histoire de la tomate

00:10:08 à 00:11:09

De son origine en Amérique du sud à l'Europe (Espagne, Italie...), la tomate a fait un long chemin avant d'arriver en Chine. Au XXème siècle, les généticiens italiens inventent de nouvelles variétés plus résistantes pour l'industrie.

## Visite d'une usine de concentré de tomates en Chine

00:11:09 à 00:14:06

5 000 tonnes de tomates fraîches sont livrées chaque jour à l'usine. Elles y sont lavées, triées, transformées en concentré conditionné pour l'exportation. Le concentré est ensuite vendu dans plus de 130 pays pour y être raffiné en sauces, ketchup, etc.

## La Heinz Company

00:14:06 à 00:19:09

La Heinz Company vend chaque année 650 millions de bouteilles de ketchup dans plus de 140 pays. Heinz fut fondée par Henry John Heinz en 1869 à Pittsburgh, aux États-Unis. En recourant au travail à la chaîne, Heinz est la première compagnie à avoir fait de la tomate une industrie. Dans les années 1950, le ketchup devient un élément essentiel de l'*American way of life*. En 2013, la compagnie a été rachetée 23 milliards de dollars par Warren Buffet, ce qui en fait la plus importante opération de reprise de l'histoire de l'agroalimentaire.

## Les salariés de la Heinz Company au Canada

00:19:09 à 00:23:01

L'usine Heinz de Leamington, en Ontario au Canada, a été vendue en 2014. Des centaines d'employés se sont retrouvés sans emploi, certains après 20 ans de service dans l'usine. La production a été délocalisée en Chine.

## Le concentré de tomate, de l'Italie à la Chine

00:23:01 à 00:25:52

Les industriels italiens ont joué un rôle capital pour exporter la production du concentré de tomate vers la Chine. Les premiers équipements ont été offerts à la Chine par la famille Gandolfi, originaire de Parme, négociante en tomate d'industrie depuis 3 générations. Équipements, formations, transfert de technologies, plantations : tout a été assuré par les Italiens. La Chine est ainsi devenue le premier exportateur mondial de concentré de tomate.

## Des boîtes de conserve chinoises au drapeau italien

00:25:52 à 00:27:42

Le concentré de tomate est exporté vers l'Italie. 1 000 tonnes de concentré chinois sont déchargées chaque semaine au port de Salerne, puis reconditionnées par l'industrie italienne. Après y avoir ajouté un peu d'eau et un peu de sel, les conserves italiennes de sauce tomate sont exportées vers l'Afrique, vers le Moyen-Orient et vers l'Europe, sous l'effigie du drapeau italien. Gino, la marque italienne de sauce tomate, contient du concentré chinois.

## La tomate de Californie et les mouvements sociaux

00:27:42 à 00:32:34

Armée des dernières technologies, la Californie produit les meilleurs rendements de tomate au monde. 1/3 de toute la sauce consommée dans le monde est produite en Californie. Un mouvement de lutte sociale des ouvriers agricoles mexicains fut mené par César Chávez dans les années 1960. Les ouvriers furent progressivement remplacés par des machines.

## La Morning Star Company

00:32:34 à 00:36:45

Morning Star, dirigée par Chris Rufer, est le numéro 1 mondial de la pâte de tomate. L'usine est automatisée à l'extrême et chaque mouvement est chronométré. 20 000 tonnes de tomates fraîches y sont transformées chaque jour.

## Une guerre commerciale sans limites

00:36:45 à 00:42:51

Pour épaissir la sauce tomate et ainsi faire baisser les coûts de fabrication, des additifs tels que de la fibre de soja et du maltose sont ajoutés à la sauce tomate. Certains concentrés chinois peuvent contenir jusqu'à 55 % d'additifs. Les distributeurs et les acheteurs savent que le produit contient ces ingrédients qui ne sont pas indiqués sur l'étiquette. L'information ne parvient pas jusqu'au consommateur.

## L'Afrique de l'Ouest, un marché convoité

00:42:51 à 00:48:20

En Afrique de l'Ouest, la sauce tomate représente 1/3 des dépenses de légumes et sa consommation ne cesse d'augmenter. Au Ghana, les paysans sont concurrencés par l'importation de concentré chinois et ne peuvent plus vivre de leur production. Ces politiques sont encouragées par l'État chinois. La Chine délocalise actuellement sa production là où le travail est moins cher, en Afrique de l'Ouest. Les ouvriers ghanéens sont payés 4 fois moins que les ouvriers chinois (soit 100 € par mois).

## Les ouvriers agricoles migrants en Italie

00:48:20 à 00:52:28

Venus d'Afrique, d'Inde, d'Europe de l'Est, des migrants ont parcouru des milliers de kilomètres et travaillent aujourd'hui dans les champs de tomates à Foggia, en Italie, dans la région des Pouilles. 30 000 migrants y travaillent aux récoltes. Ils sont payés en moyenne 20 euros pour 10 heures de travail dans des conditions inhumaines. Les migrants parlent d'esclavage. Dans le Sud de l'Italie des coopératives luttent contre l'exploitation des migrants et produisent des sauces tomates biologiques.

## La Chine, futur marché de la tomate

00:52:28 à 00:53:43

Logique économique au profit de quelques-uns, libéralisme brutal et exploitation humaine sont aujourd'hui les piliers de la tomate d'industrie, qui croît de 3 % chaque année. Ce chiffre augmentera lorsque la sauce tomate fera partie du régime alimentaire des Chinois.

## PROTAGONISTES

---

**Lamo Ji Se et sa femme** – Saisonniers dans la région de Xinjiang, originaires du Sichuan

**Li SONGMIN** – Producteur de tomates

**Liu YI**, dit Le Général, et son fils - Trader

**Wang BO** – Directeur de l’usine Cofco Tunhe Changji Co.

**Yu TIANCHI** – Vice-président, Cofco Tunhe Co.

**Quentin SKRABEC** – Historien

**Kevin, Anne, Lloyd et Louis** – Les ouvriers licenciés de Heinz à Leamington, Canada

**Armando GANDOLFI** – Trader

**Silvestro PIERACCI** – Ancien trader, groupe Gandolfi

**Juan José AMEZAGA O’FARREL** – Trader de concentré de tomate

**Marc GROSSMAN** – Cesar Chavez Foundation

**Chris RUFER** – Fondateur de la Morning Star Company

**Ma ZHENYONG** – Directeur général de Jintudi

**Moussa SILIMAN et Mohammed SOULEIMAN** – Migrants soudanais, ouvriers agricoles en Italie

## LE CONTEXTE

---

**La Chine domine le commerce mondial du concentré de tomate et 70 % de ses exportations vont vers l'Afrique. Elle en exporte 1 million de tonnes chaque année.**

Agnès Stienne, juin 2017 <https://www.monde-diplomatique.fr>





**Autres cartes :** [Principaux producteurs de tomates transformées](#); [La civilisation de la tomate](#)

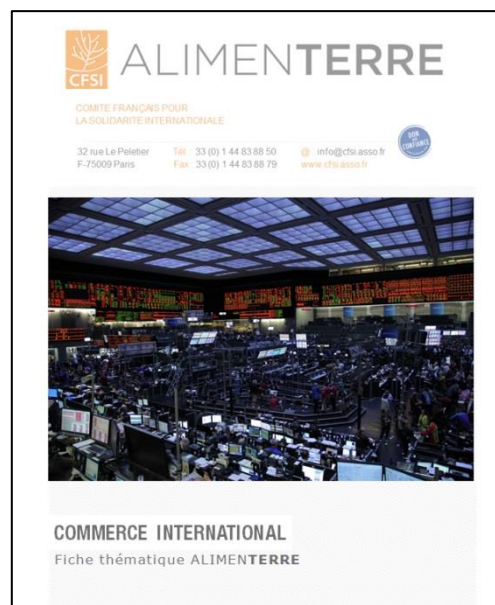
## PREPARER LE DÉBAT

### Fiche thématique

Pour creuser le sujet sur cette thématique, nous vous invitons à consulter **la fiche thématique « Commerce international »**.

Alors que les négociations commerciales internationales menées dans le cadre de l'Organisation mondiale du commerce (OMC) achoppent sur les questions agricoles, les consommateurs des pays riches peuvent se procurer à n'importe quelle saison des denrées alimentaires venues de tous les continents. Presque tous les agriculteurs de la planète sont concernés par les flux d'échanges de produits agricoles et alimentaires. Les agricultures familiales et paysannes dans les pays du Sud sont victimes de la dérégulation des marchés agricoles. Dans ce contexte, les défis sont multiples, qu'il s'agisse d'une répartition plus équitable du partage de la valeur ajoutée dans les filières agroalimentaires, de l'impératif d'évolution vers des formes d'agriculture plus durables ou de la compétition entre produits mondiaux et produits locaux. Quelles issues ?

La fiche est téléchargeable sur [www.alimenterre.org](http://www.alimenterre.org)



### Intervenants

Pour trouver des intervenants ayant les compétences pour intervenir lors du débat, vous pouvez contacter, parmi les partenaires nationaux d'ALIMENTERRE :

**act:onaïd**  
pour des peuples solidaires

**Action Aid Peuples Solidaires**

Groupes locaux : <http://www.peuples-solidaires.org/groupes>

## POUR ALLER PLUS LOIN

Jean-Baptiste Malet. *L'Empire de l'or rouge : Enquête mondiale sur la tomate d'industrie*. Éd. Fayard, 2017. Lire un extrait : [https://liseuse-hachette.fr/file/39847?fullscreen=1&editeur=Fayard#epubcfi\(/6/2\[html-cover-page\]!/4/1:0\)](https://liseuse-hachette.fr/file/39847?fullscreen=1&editeur=Fayard#epubcfi(/6/2[html-cover-page]!/4/1:0)

Monde diplomatique, (2017) :

« Le capitalisme raconté par le ketchup »

<https://www.monde-diplomatique.fr/2017/06/MALET/57599>

« Des produits chinois frelatés pour l'Afrique »

<https://www.monde-diplomatique.fr/2017/06/MALET/57600>

Monde diplomatique, (2010). « Et pour quelques tomates de plus ». Accès réservé aux abonnés : <https://www.monde-diplomatique.fr/2010/03/DAUM/18889>

Mathilde Auvillain, Stefano Liberti, (RFI, 2014). « The Dark Side of the Italian Tomato ». En français : [http://webdoc.rfi.fr/dark\\_side\\_tomato/](http://webdoc.rfi.fr/dark_side_tomato/)

CNCD, (2018). « La tomate : un aliment qui bouscule l'Afrique ». <https://www.cncd.be/La-tomate-un-aliment-qui-bouscule>

France Culture, Entendez-vous l'éco, (2018). « Le ketchup, un concentré de capitalisme ». <https://www.franceculture.fr/emissions/entendez-vous-leco/entendez-vous-leco-du-mardi-15-mai-2018>

L'Humanité, (2017). « Jean-Baptiste Malet : « L'histoire du concentré de tomates est un concentré de capitalisme » ». <https://www.humanite.fr/jean-baptiste-malet-lhistoire-du-concentre-de-tomates-est-un-concentre-de-capitalisme-637148>

Al Jazeera, (2018). « Exploited, hated, killed: The lives of African fruit pickers » <https://www.aljazeera.com/indepth/features/exploited-hated-killed-lives-african-fruit-pickers-180720223826342.html>

France Info, (2018). « Italie : un syndicaliste dénonce les conditions de travail des ramasseurs de tomates ». [https://www.francetvinfo.fr/faits-divers/accident/italie-un-syndicaliste-denonce-les-conditions-de-travail-des-ramasseurs-de-tomates\\_2886221.html](https://www.francetvinfo.fr/faits-divers/accident/italie-un-syndicaliste-denonce-les-conditions-de-travail-des-ramasseurs-de-tomates_2886221.html)

Oxfam France, (2018). « Derrière le code-barres, la face cachée de nos aliments ». <http://www.oxfamfrance.org/actualites/justice-fiscale/derriere-code-barres-face-cachee-nos-aliments> - PDF: [https://d1tn3vj7xz9fdh.cloudfront.net/s3fs-public/file\\_attachments/cr-ripe-for-change-supermarket-supply-chains-210618-fr.pdf](https://d1tn3vj7xz9fdh.cloudfront.net/s3fs-public/file_attachments/cr-ripe-for-change-supermarket-supply-chains-210618-fr.pdf)



COMITE FRANÇAIS POUR  
LA SOLIDARITE INTERNATIONALE

32 rue Le Peletier  
F-75009 Paris

Tél. : 33 (0) 1 44 83 88 50  
Fax : 33 (0) 1 44 83 88 79

@ : [info@cfsi.asso.fr](mailto:info@cfsi.asso.fr)  
[www.cfsi.asso.fr](http://www.cfsi.asso.fr)

