

# FESTIVAL ALIMENTERRE



Notre avenir se joue dans nos assiettes

du 15  
OCT.  
au 30  
NOV.



## FICHE PÉDAGOGIQUE

Cousin comme cochon

Auteur : Adrien Marotte avec la collaboration du réseau ALIMENTERRE

Septembre 2017

**AVEC LE SOUTIEN DE :**



**EN PARTENARIAT AVEC :**



*Le Festival ALIMENTERRE 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>4</b>
<b>NOTRE AVIS .....</b>	<b>4</b>
<b>LE RÉALISATEUR .....</b>	<b>4</b>
<b>INTENTION ET CONTEXTE DU TOURNAGE.....</b>	<b>4</b>
<b>SÉQUENÇAGE.....</b>	<b>5</b>
<b>PROTAGONISTES.....</b>	<b>6</b>
<b>MOTS-CLÉS.....</b>	<b>6</b>
<b>FOCUS SUR LE FILM.....</b>	<b>6</b>
<b>L'élevage porcin en Bretagne .....</b>	<b>6</b>
<b>POUR PRÉPARER LE DÉBAT .....</b>	<b>8</b>
<b>Profil d'intervenants potentiels .....</b>	<b>8</b>
<b>Questions d'entrée dans le débat .....</b>	<b>8</b>
<b>Comment agir ici ? .....</b>	<b>8</b>
<b>Outils d'animation.....</b>	<b>8</b>

## SYNOPSIS

---

*Mathurin PESCHET/Gilles PADOVANI, Jean-Philippe LECOMTE, .Mille et une. Films/2015/52'/VF*

La Bretagne est la terre du cochon par excellence. Cette région de 3 millions d'habitants produit près de 14 millions de porcs par an. Malgré cette profusion, les cochons sont devenus quasiment invisibles. Ils ont pourtant bien des choses à nous raconter.



Tour à tour choyé, sacré, rejeté, rationalisé, depuis des millénaires ce mammifère omnivore renvoie l'homme à ses propres travers. Des élevages industriels à la zootechnie en passant par les contes de notre enfance ou la crise porcine, *Cousin comme cochon* suit la quête d'un Breton dans l'univers singulier de cet animal si proche de nous.

## NOTRE AVIS

---

Mathurin Peschet mène une enquête sensible sur le cochon, sa proximité et son histoire commune avec l'homme. Il renouvelle le discours sur la souffrance animale et celle de la place des animaux d'élevage dans notre société. Son approche socio-historique ouvre une porte inédite : le lien atypique qui unit l'homme au cochon. Il donne à réfléchir intelligemment sur le traitement des animaux d'élevage, sur les différentes alternatives qui s'offrent aux producteurs et permet d'ouvrir le débat sur l'importance d'avancer vers un système alimentaire durable et responsable.

## LE RÉALISATEUR

---

Formé aux Ateliers Varan et à l'École Supérieure d'Audiovisuel (ESAV) de Toulouse, Mathurin Peschet est un réalisateur du Finistère installé à Douarnenez. Très attaché à son terroir et sa région, il a tourné de nombreux films sur les questions environnementales : *les Huileux* (2009), *L'enfer vert des Bretons* (2012), *Le parc du bout du monde* (2014) et enfin *Cousin comme cochon* en 2015. Il tourne actuellement un film sur les grottes marines de la presqu'île de Crozon et a un projet sur la guerre du lait de 1970 à aujourd'hui.



*Crédit Photo : cousincommecochonmilleetunefilm*

## INTENTION ET CONTEXTE DU TOURNAGE

---

Breton, mangeur de cochon et écologiste, Mathurin Peschet pouvait difficilement passer à côté de l'élevage intensif des dix millions de porcs élevés dans sa région. Sans connaître véritablement cet animal, son opinion sur cette production de masse était plutôt négative. N'était-elle pas associée aux algues vertes et aux souffrances animales ? Sa rencontre avec les cochons ne s'est cependant dessinée qu'en tournant un film sur les algues vertes, « *l'enfer vert des Bretons* ». A cette occasion, il visita pour la première fois un élevage et ce fut un sacré choc pour lui. Au milieu de cet univers concentrationnaire, il avait le sentiment de redécouvrir sa Bretagne natale.

C'est aussi le regard de ces bêtes qui l'a profondément marqué, il y vit « *Quelque chose de terrible dans leurs yeux, d'assez indéfinissable, de la détresse, de l'incompréhension, de la résignation aussi. C'était comme s'ils me lançaient un appel muet. Dès cet instant, j'ai su qu'il y avait là un film à faire, une histoire née de ce curieux mélange de répulsion et de fascination.* »

## SÉQUENÇAGE

---

### Le cochon et l'homme

00:00:00 à 00:09:41

Le réalisateur présente la Bretagne comme la terre du cochon. Pour 3 millions d'habitants, la région produit 14 millions de porcs par an. Où vivent-ils ? Dans des hangars. Ils sont également au cœur des contes pour les petits enfants. Le cochon, qui peuple l'imaginaire collectif, ne ressemblerait pas à l'Homme. A l'INRA pourtant, on se sert des expériences sur cet animal pour comprendre les habitudes alimentaires des humains. En effet, de grandes similitudes existent entre eux aussi bien sur le plan physique que sur le plan du cerveau et de l'intelligence.

### L'élevage intensif ou la négation de l'animal

00 :09 :40 à 00 :23 :30

Dans l'élevage conventionnel, tout est organisé autour du cycle de reproduction de la truie. Comment en est-on arrivé là ?

La visite de l'écomusée de Rennes permet de revenir sur l'histoire commune de l'homme et du cochon. Pendant longtemps, le cochon est resté un vagabond, avant que la révolution agricole rationalise sa production. Il est dès lors promis à un avenir industriel. L'élevage devient hors-sol avec trois règles : sélection, standardisation et concentration. On découvre le quotidien des cochons dans une exploitation conventionnelle.

Après un retour sur la symbolique négative du cochon et sur son évolution dans l'histoire, on découvre comment les grands groupes fixent le prix du kilo de porc pour toute la France.

### Une nouvelle préoccupation : le bien-être animal

00 :31 :20 à 00 :41 :45

Depuis quelques années, l'INRA se préoccupe également de la question du bien-être animal. Comment le cochon se préoccupe-t-il de son environnement ? Quelques élevages proposent une alternative à la production de masse. Les cochons bios représentent 0,4 % de la production nationale. L'éleveur Jérôme Jacob, près de Quimper, explique sa relation et les rapports qu'il entretient avec ses cochons.

### Le rite de la mise à mort

00 :41 :45 à 00 :52 :30

L'abattage, invisible et aseptisé, est aussi le moment pour les éleveurs de faire le point sur leur situation et sur celle de l'élevage en Bretagne. A l'île de Sein, la pratique est tout autre. La mise à mort est l'occasion de mettre en œuvre un rituel traditionnel et codifié. C'est ensuite au boucher de faire son travail avant la dégustation.



Crédit Photo : couciercommercecochonmilletoisefilm

## PROTAGONISTES

---

- Davil Val Laillet : directeur de recherche à l'INRA ;
- Michel Pastoureau : historien, grand spécialiste du cochon ;
- David Tanguy : technicien d'élevage en conventionnel ;
- Marc Jouan : technicien d'élevage en conventionnel ;
- Patrick Colleu : éleveur de porc en conventionnel en Centre Bretagne ;
- Céline Tallet : Chercheuse en comportement animal ;
- Jérôme Jacob : Jeune éleveur en bio installé à Quimper ;
- Jocelyne Porcher : sociologue et directrice de recherche à l'INRA.



## MOTS-CLÉS

---

Elevage porcin, élevage hors-sol, élevage biologique, bien-être animal, commerce internationale, environnement

## FOCUS SUR LE FILM

---

### L'élevage porcin en Bretagne

#### Informations générales

Par ses sols et son climat particuliers, la Bretagne est depuis toujours une terre d'élevage. Elle est aujourd'hui la première région française dans les productions animales et la première région agro-alimentaire en termes d'entreprises, de chiffre d'affaires et d'emploi.

Le Grand Ouest et la Bretagne représentaient respectivement 67 % et 58 % de la production française de porcs en 2012<sup>1</sup>. Alors que la filière porcine en Europe est très dynamique, la Bretagne fait partie des cinq grands bassins de production européens (Pays-Bas, Belgique et Nord de l'Allemagne, Danemark, Est de l'Espagne et Plaine du Pô).

La viande de porcs est la première viande consommée en France, en Europe et dans le monde. Sa consommation varie mais est globalement en hausse. Si l'image véhiculée par l'élevage porcin en France est souvent négative, il n'en est pas de même des produits transformés. L'industrie charcutière n'achète pas de porcs entiers mais des produits découpés et est très appréciée par la population française.

#### Une filière compétitive dans le monde entier

Le Canada, le Brésil, l'Union européenne et les Etats-Unis sont les principaux exportateurs dans le monde. La dépréciation du dollar ces dernières années avantage la filière américaine, très dynamique. Dans certaines régions néanmoins, la consommation est fortement modulée par des facteurs culturels et religieux. La filière bretonne présente de nombreux avantages

---

<sup>1</sup> Selon les chiffres de la DRAAF Bretagne

[http://draaf.bretagne.agriculture.gouv.fr/IMG/pdf/L\\_elevage\\_en\\_Bretagne\\_cle49c7b6.pdf](http://draaf.bretagne.agriculture.gouv.fr/IMG/pdf/L_elevage_en_Bretagne_cle49c7b6.pdf)

par rapport à ces concurrents internationaux. Les éleveurs ont une très bonne connaissance de leur métier, les chefs d'exploitations se renouvellent fréquemment, de nombreux aliments sont directement fabriqués à la ferme, la filière porcine a une très bonne image à l'étranger et présente une forte variété d'aliments. C'est pour l'instant l'Union européenne et le marché intérieur qui demeurent les principaux débouchés de la production porcine bretonne.

A l'inverse, la filière souffre de la mauvaise image qu'elle véhicule en France, de l'éloignement géographique des centres de consommation de l'UE et des distorsions de concurrence au sein de l'Europe et notamment en Allemagne. Ces distorsions s'expliquent principalement par le coût de la main d'œuvre et par l'alimentation animale.

## **Le bien-être animal et l'environnement : points faibles de l'élevage porc breton**

En 1950, la Bretagne représentait seulement 8 % de la production nationale de porcs. Elle a depuis explosé pour passer à plus de 60 %. Les petites exploitations se sont transformées en de vastes entreprises spécialisées détenues par de puissants groupements de producteurs. L'élevage traditionnel s'est transformé en élevage intensif. Les questions du bien-être animal mettent souvent à mal l'image de ce type d'exploitation. Ce fut par exemple le cas en mars 2017 où l'association L214 dénonça à travers une vidéo un scandale sanitaire dans un élevage breton de cochons.

La filière porcine bretonne a été également malheureusement un modèle de destruction environnementale. Les éleveurs porcins doivent en effet souvent étendre leur lisier en dehors de leur exploitation, ce qui pose de graves problèmes de pollution. Les déjections porcines contiennent une importante quantité d'azote que l'on utilise le plus souvent comme engrais organique pour les cultures. Malheureusement, une partie de cet azote n'est pas correctement absorbée par les plantes et se retrouve par la suite sous forme de nitrates dans les eaux bretonnes, polluant rivières et nappes phréatiques. Cette situation a deux conséquences néfastes directement visibles pour l'homme : la dégradation de l'eau destinée à la consommation humaine et la prolifération des algues vertes sur les côtes bretonnes dénoncée par de nombreuses associations de préservation du littoral et de la biodiversité.



## **Faire de l'élevage autrement : le porc biologique**

La ferme biologique s'appuie sur d'autres principes que ceux qui régissent l'élevage porc hors-sol. Occupant une ferme à taille humaine, l'éleveur maîtrise les équilibres entre ses cultures, ses ressources et l'animal. Il assure le bon équilibre entre le sol producteur de

céréales et l'animal producteur de compost, renforçant ainsi la notion de lien au sol. Enfin, l'alimentation d'origine végétale provient de la ferme en lien avec le besoin physiologique de l'animal et cette alimentation est sans produit chimique et sans OGM.

Depuis 10 ans, la production de porcs biologiques ne cesse d'augmenter. En 2013, la Bretagne était la deuxième région productrice de porcs biologiques après la région des Pays de la Loire avec 1 320 truies, un chiffre qui demeure cependant bien faible comparé aux quelques millions de porcs abattus chaque année en filière conventionnelle.

## POUR PRÉPARER LE DÉBAT

---

### Profil d'intervenants potentiels

- Economiste, agronome, sociologue ou anthropologue du monde rural
- Historien ou politologue, spécialiste des instances européennes et de la PAC
- Eleveurs porcins en bio et en conventionnel
- Représentant de chambres d'agriculture
- Représentant de syndicats agricoles : confédération paysanne, FNSEA...
- Représentant d'associations de consommateurs
- Associations de bien-être animal
- Elu local ou Européen

### Questions d'entrée dans le débat

- Qu'est-ce que le bien-être animal ? Comment le bien-être animal peut-il être pris en compte dans la production ? Faut-il donner un droit aux animaux ?
- Comment l'Homme peut-il retrouver une relation saine avec l'animal d'élevage ?
- Comment le consommateur peut-il être sûr de l'origine et de la traçabilité de sa viande ?
- Les élevages industriels et les fermes usines sont-ils plus efficaces économiquement que les petits élevages ? En quoi les fermes usines seraient une solution d'avenir ? Comment les petites fermes pourraient-elles concurrencer les fermes usines en France ?
- Comment la PAC accompagne-t-elle aujourd'hui les petites fermes dans l'UE ? Est-ce suffisant ?
- Que pourrait-on faire pour faire évoluer la situation à notre échelle ? Existents-ils des modes de production porcine alternatifs dans votre région ?
- Et si on consommait moins de viande ?
- Quels sont les impacts de l'élevage porcin sur l'environnement ?
- Qu'en est-il du droit des travailleurs ?

### Comment agir ici ?

- 1) Réduire la consommation de viande
- 2) Pratiquer une consommation responsable
- 3) Consommer des viandes dont la traçabilité est garantie

### Outils d'animation

- Itinéraire du saucisson : remettre dans l'ordre les étapes de fabrication du saucisson
- Dégustation de saucissons avec lecture d'étiquettes et possibilité de retrouver quelle étiquette appartient à quel saucisson, et à quel propriétaire (en utilisant le visuel des marques et un profil du PDG du groupe).
- Le jeu du commerce mondial<sup>2</sup>
- Outils de consommation responsable ex : Exposition « A table ! », de Peter Menzel<sup>3</sup>

---

<sup>2</sup> <http://www.alimenterre.org/ressource/jeu-commerce-mondial>

<sup>3</sup> <http://www.alimenterre.org/ressource/a-table-mange-mallette-pedagogique>

- Contes pour adultes mettant en scène le cochon (Différences entre les contes français et les contes des autres cultures...)
- Travail sur les expressions de la langue française avec le mot « cochon »
- Relier les chiffres et les faits sur l'élevage porcin français
- Débat mouvant
- Faire une carte des élevages porcins en France et débattre des disparités
- "Copier cloner" - animation sur l'élevage industriel<sup>4</sup>

## Filmographie

- « Les petits gars de la campagne », Arnaud Brugier, 2014 <http://www.festival-alimenterre.org/film/petits-gars-campagne>
- « Food, inc. », Robert Kenner, 2009 <http://www.alimenterre.org/film/food-inc>
- « Pig Business, the true cost of cheap meat », Tracy Worcester, 2009 <http://farmsnotfactories.org/>
- « Une vie de cochon », Olivia Mokiejewski, Yann L'Hénoret, 2013 <http://www.alimenterre.org/film/vie-cochon>
- « Echanges paysans », Caroline Le Crouhennec, 2013
- « Roumanie, éleveurs porcins à terre », Marie Pierre Camus, 2013 <http://www.festival-alimenterre.org/film/roumanie-eleveurs-porcins-a-terre>

## Bibliographie

Fiche thématique **ALIMENTERRE** : consommation de viande et élevage <http://www.alimenterre.org/ressource/consommation-viande-et-elevage-fiche-thematique>

« Le livre noir de l'agriculture », Isabelle Saporta

« Le cochon : histoire d'un cousin mal aimé » Michel Pastoureau

« L'efficacité économique et environnementale de l'élevage de porc sur paille », Ministère de l'écologie et du développement durable (CGDD), 2014

« L'atlas de la viande », Fondation Heinrich Böll, Les Amis de la Terre Europe, 2014 <http://www.alimenterre.org/ressource/atlas-viande>

« Efficacité économique et environnementale de porcs sur paille en Bretagne », 2012 <http://www.porc-sur-paille.org/>

« À qui profite la sécurité sanitaire des aliments ? Les profits des entreprises contre la santé des populations », GRAIN, 2011 <http://www.alimenterre.org/ressource/a-profite-securite-sanitaire-aliments-profits-entreprises-contre-sante-populations>



Alternatives économiques : Faudra-t-il tous devenir végétarien ?

<http://www.alimenterre.org/ressource/faudra-t-devenir-vegetariens>

<sup>4</sup> <http://www.alimenterre.org/ressource/copier-cloner-animation-lelevage-industriel>



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)

