

A man and a woman are standing in a vast, open field under a dramatic, cloudy sky at sunset. The man is on the left, wearing a dark jacket and glasses, looking towards the woman. The woman is on the right, wearing a red jacket with a fur-lined hood and a grey beanie, looking away from the camera. The field is green and brown, with a fence line visible in the distance. The overall mood is contemplative and serene.

10 MILLIARDS À TABLE!  
PRÉSENTE

# FROM FARM TO FORK

UN FILM DE JULIE DESHAYES, LUCIE RENARD ET JULIETTE FOURNIER LE RAY



# SOMMAIRE

## 04

### LE PETIT MOT DES FONDATRICES

## 05

### DES QUESTIONS À L'ACTION

*La genèse de notre projet : comprendre comment nourrir 10 milliards de personnes en 2050 de manière durable.*

## 07

### QUI SOMMES-NOUS?

*Toutes les trois très différentes, nous vous livrons nos cheminements respectifs jusqu'à ce beau projet.*

## 08

### SYNOPSIS

*Ce film propose de nous suivre dans notre périple européen, et de rencontrer avec nous agriculteurs, restaurateurs, distributeurs, entrepreneurs et bénévoles, engagés pour une alimentation plus durable.*

## 09

### LE DOCUMENTAIRE

*From Farm to Fork montre la nécessité de réformer en profondeur la chaîne alimentaire dans sa globalité, mais montre surtout que le changement est possible et qu'il commence déjà à avoir lieu !*

## 10

### ILS NOUS SOUTIENNENT

*Depuis la construction de notre projet, nous sommes accompagnées par plusieurs partenaires dont ESCP Business School, la Ville de Paris ou Fair(e) un monde équitable.*

## 11

### ILS PARLENT DE NOUS

*Plusieurs média ont déjà communiqué sur notre projet et sont conviés à l'avant-première de notre documentaire !*

## 12

### ANNEXE - FICHE TECHNIQUE

*Liste artistique et technique.*



# Le petit mot des fondatrices

Nous sommes 3 étudiantes en école de commerce, parties explorer le secteur de l'alimentation en Europe à la recherche d'alternatives plus durables pendant l'année 2021. Nous en avons fait un documentaire de 45 minutes, retraçant nos rencontres avec plus de 40 professionnels de l'alimentation durable, de la fourche à la fourchette.

Notre objectif ? Montrer qu'une alimentation plus durable est possible, et sensibiliser un maximum de personnes aux enjeux fondamentaux de l'alimentation. Dans ce moyen-métrage, nous nous questionnons sur l'alimentation de demain et tentons de donner des réponses simples et accessibles afin d'inciter chacun à agir. Nous avons à cœur de proposer un film humble qui parlera à tous, que l'on soit déjà engagé contre le changement climatique ou au contraire complètement profane.

Vous êtes prêts ? On vous emmène avec nous !



# Des questions à l'action, il n'y a qu'un pas !

## CONSOMMER DURABLEMENT POUR LES NULS

Nous sommes 3 étudiantes qui se sont rencontrées sur les bancs de l'ESCP Business School, une école de commerce parisienne, il y a maintenant 5 ans. Il y a 3 ans, alors que nous finissions notre première année de master, nous avons eu envie de faire une pause dans nos études pour réaliser un projet hors des sentiers battus, pour **apporter notre petite pierre à l'édifice de la transition durable**.

Nous avons à cœur de consommer plus durablement, mais cela nous paraissait souvent compliqué et réservé à une catégorie de personnes au pouvoir d'achat plus élevé que le nôtre. On nous parlait du changement climatique en cours, dans les médias, sur les réseaux sociaux et toutes les informations que l'on nous donnait suscitait **beaucoup de questionnement** chez nous.

Peut-on consommer durablement lorsqu'on est étudiant et que l'on a un budget réduit ? Existe-t-il des alternatives durables et viables au système agroalimentaire actuel ? Face à une foule d'informations contradictoires sur le changement climatique, comment se forger sa propre opinion ? Et surtout, comment agir à notre échelle ?

Pour répondre à toutes ces questions, **nous avons décidé d'aller sur le terrain et de mettre la main à la pâte**. C'est ainsi qu'est née l'association "10 milliards à table !", avec pour objectif de comprendre comment nourrir 10 milliards de personnes en 2050 de manière durable.

*"Peut-on consommer durablement lorsqu'on est étudiant et que l'on a un budget réduit ? Existe-t-il des alternatives durables et viables au système agroalimentaire actuel ? Et surtout, comment agir à notre échelle ?"*





## ALLER CHERCHER DES RÉPONSES AU CŒUR DU SYSTÈME

Il nous paraissait indispensable de comprendre le système de l'intérieur, **en explorant tous les maillons de la chaîne**, de la fourche à la fourchette, sans oublier bien sûr le recyclage, pour apporter des réponses simples et accessibles au sujet complexe mais essentiel qu'est l'alimentation.

Nous avons donc retroussé nos manches et sommes allées à la **rencontre de toutes les parties prenantes** d'une alimentation plus durable. Pour nous, cela signifiait rencontrer des professionnels du secteur agroalimentaire et travailler avec eux, mais aussi sensibiliser les plus jeunes générations à tous ces enjeux. Nous voulions comprendre comment le système agroalimentaire pouvait devenir meilleur dans tous ses aspects, et montrer que **le changement n'est pas aussi hors de portée qu'on pourrait le croire**.

Plus concrètement, notre projet a donné lieu à :

- 7 mois de voyage sur les routes d'Europe
- 40 interviews avec des professionnels du secteur de l'agroalimentaire
- 6 semaines de bénévolat dans 4 structures de l'alimentation durable, de la fourche à la fourchette
- Un semestre d'ateliers pédagogiques avec une classe de CE1, une classe de CP et une classe de maternelle
- Un outil de mesure d'empreinte carbone
- Un guide de consommation durable pour tenter d'apporter des réponses concrètes à toutes les questions que l'on se posait
- Et surtout, un documentaire de 45 minutes résumant tout ce que l'on a appris au cours de cette aventure.

Aujourd'hui, nous vous proposons d'embarquer avec nous dans l'aventure « *10 milliards à table !* » en découvrant le documentaire From Farm to Fork. Nous espérons que comme nous, les témoignages récoltés aux quatre coins de l'Europe nourriront votre réflexion et éveilleront chez vous **l'envie d'agir pour un monde plus durable**.





# Qui sommes-nous ?

Nous sommes Lucie, Julie et Juliette, les 3 réalisatrices du documentaire From Farm to Fork, et voici notre histoire.



## LUCIE, L'IDÉALISTE

« Engagée dans l'associatif depuis l'adolescence, je suis animée par la **volonté de vivre dans un monde meilleur**. Dès le début de mes études, je savais que je voulais prendre un an pour faire une pause et **réaliser un projet qui ait du sens à mes yeux**. Le sujet de l'alimentation durable s'est imposé assez naturellement. J'avais participé au développement d'une marque responsable dans le secteur agroalimentaire durant un stage, et cela m'avait éveillé aux enjeux de durabilité de l'alimentation. Et au-delà de ce que l'on allait apprendre, j'avais une réelle envie de partir à l'aventure avec Julie et Juliette. Ce projet m'a davantage fait prendre conscience de l'urgence climatique, et toutes les questions soulevées pendant l'aventure « 10 milliards à table ! » m'ont donné envie d'aller plus loin dans ma réflexion, c'est pourquoi j'ai choisi d'étudier ce sujet pour mon dernier semestre à l'ESCP. »



## JULIE, LA REPORTER

« Originaire de la campagne normande, j'ai toujours eu une forte proximité avec la terre et les bons produits. Mais c'est **ma passion pour le vin**, développée plus tard pendant mes études, qui m'a fait m'intéresser à l'environnement. La viticulture a été une porte d'entrée vers l'agriculture et m'a fait prendre conscience des enjeux du réchauffement climatique. **J'ai commencé à m'informer davantage**, en lisant Jean-Marc Jancovici par exemple, et à sensibiliser les gens autour de moi en animant des Fresques du Climat. Lorsqu'on a cherché à lancer un projet avec Juliette et Lucie, l'alimentation durable m'a semblé concilier tous ces univers. Pour moi, parvenir à une alimentation plus durable, c'est prendre de la hauteur pour considérer tout le cycle de vie de l'aliment : où et comment il a été produit, transformé, quels sont les intermédiaires de distribution impliqués et comment sera gérée sa fin de vie. »



## JULIETTE, LA CUISINIÈRE

« **Je suis à la recherche de nouveauté et de découvertes** depuis que je suis toute petite. J'adore partir loin de tout ce que je connais, armée d'un sac à dos et d'un appareil photo. Quand Lucie a suggéré l'idée d'une année de césure, je n'ai pas hésité très longtemps. Le sujet de l'alimentation durable me touche particulièrement depuis l'ouverture d'une franchise de magasins bio par mon père. Mon intérêt pour le secteur s'est accentué lorsque **j'ai décidé de préparer l'examen du CAP Cuisine**. J'ai commencé à me poser beaucoup de questions sur la qualité des produits, leur mode de production mais aussi leur impact social et environnemental. J'avais l'impression de faire face à une équation insoluble. Depuis notre retour, je me pose toujours autant de questions mais je suis passée à l'action, inspirée par tous les acteurs rencontrés sur notre chemin. »



# Synopsis



Comment nourrir 10 milliards de personnes en 2050 ? Et surtout, comment le faire de manière durable ? C'est la question que se sont posées Julie, Juliette et Lucie, trois amies étudiantes, bonnes vivantes et préoccupées par le changement climatique.

**3 AMIES**  
**7 MOIS**  
**23 000 KILOMÈTRES**  
**6 PAYS**  
**40 PERSONNES**  
**INTERVIEWÉES**

Pour tenter d'y répondre, elles prennent une année de pause dans leurs études et vont sillonner l'Europe à la rencontre des acteurs de l'alimentation durable. Les 3 amies partent donc sur les routes d'Europe pendant 7 mois, parcourent 23 000 kilomètres et traversent 6 pays pour interviewer plus de 40 personnes engagées dans toutes les étapes de la chaîne de production agro-alimentaire, de la fourche à la fourchette.

Au fil des rencontres, elles découvrent des alternatives pour une alimentation plus saine, accessible financièrement, respectueuse de l'environnement et de la culture de chacun, et se questionnent sur l'avenir du système agro-alimentaire. Ce film propose de suivre les 3 amies dans leur périple européen, et de rencontrer avec elles agriculteurs, restaurateurs, distributeurs et associations, engagés pour une alimentation plus durable.

Retrouvez notre bande-annonce [ici](#).



# Le documentaire

« Aujourd'hui, on ne doit plus avoir à choisir entre plaisir gustatif, engagement durable et survie du porte-monnaie ». C'est à partir de cette affirmation que nous avons construit le film *From Farm to Fork*.

Celui-ci suit notre exploration de l'alimentation durable dans toute l'Europe, et raconte ce que nous y avons appris, à travers 4 chapitres thématiques : la fourche, le panier, la fourchette et le recyclage. En convoquant les témoignages d'agriculteurs, restaurateurs, distributeurs et associations de nationalités variées, le documentaire propose un diagnostic des problèmes existants dans le système agro-alimentaire et des solutions potentielles déjà mises en place dans certains pays européens.

Suivant notre périple de 7 mois sur les routes d'Europe, ce film de 45 minutes souligne **la richesse de l'Union Européenne** et la force de changement que l'on peut mettre en place tous ensemble. C'est en unissant nos forces que nous pourrons rendre le secteur de l'alimentation meilleur et que l'idée d'une Europe alimentaire plus durable deviendra réalité.

*"Cette énergie que l'on retrouve chez chacune des personnes interviewée donne envie de rejoindre le mouvement pour une alimentation plus durable. "*

*From Farm to Fork* montre la nécessité de réformer la chaîne alimentaire dans sa globalité, mais surtout que **le changement est possible et qu'il commence déjà à avoir lieu !** Les différentes personnes rencontrées dans le documentaire redonnent espoir dans le changement et nous fait prendre conscience de notre force d'action en tant que citoyens.

*From Farm to Fork* prouve aussi qu'un engagement pour une alimentation durable n'est **pas aussi difficile qu'on peut le croire**. Nous sommes nous-mêmes trois simples étudiantes, sans formation de cinéma, ni beaucoup de connaissances sur l'alimentation durable à l'origine, mais avec le désir d'apprendre, l'envie de changer les choses et une bonne dose d'énergie. Cette énergie, que l'on retrouve chez chacune des personnes interviewées, est communicative, et donne envie rejoindre le mouvement pour une alimentation plus durable.





# Ils nous soutiennent

## ESCP BUSINESS SCHOOL

Fondée en 1819, ESCP Business School a fait le choix d'enseigner un leadership responsable, ouvert sur le monde et basé sur le multiculturalisme européen. Nos campus de Berlin, Londres, Madrid, Paris, Turin et Varsovie sont des tremplins qui permettent aux étudiants d'appréhender cette approche européenne du management. Plusieurs générations d'entrepreneurs et de dirigeants ont ainsi été formées selon la conviction que le monde des affaires peut nourrir la société de manière positive. Cette conviction et nos valeurs : excellence, singularité, créativité et pluralité, guident au quotidien notre mission et s'expriment au travers d'une vision pédagogique qui les rassemble.

ESCP accueille chaque année 8000 étudiants et 5000 cadres-dirigeants de 122 nationalités différentes. Sa force réside dans ses nombreux programmes de formations en management général et spécialisé : Bachelor, Master, MBA, Executive MBA, Doctorat-PhD et formation continue qui tous intègrent une expérience multi-campus.



*It all starts here*

Site Internet : [www.escp.eu](http://www.escp.eu) / suivez-vous sur Twitter : @ESCP\_BS

## LA VILLE DE PARIS

Paris s'engage vers une alimentation durable, inclusive et résiliente d'ici 2030. Adoptée le 3 mai 2018 par le Conseil de Paris, sur la base d'une concertation réalisée en 2017 et d'un état des lieux de l'alimentation à Paris de 2016, la stratégie alimentaire parisienne «Paris bien dans son assiette» s'intéresse à l'ensemble du système alimentaire parisien (consommateurs, acteurs professionnels et associatifs, scientifiques, institutionnels, etc.).



Les actions définies par les acteurs du système alimentaire parisien s'articulent autour de 4 axes prioritaires :

- L'accès de tou.te.s à une alimentation durable,
- L'augmentation de l'autonomie et de la résilience alimentaires,
- la prévention du gaspillage alimentaire et des déchets,
- la mise en réseau des acteurs

## GÉNÉRATION ÉQUITABLE

Génération Equitable est une initiative de FAIR[e] un monde équitable, un mouvement national de consommateur-rice-s engagé-e-s en faveur d'un commerce plus équitable et d'une consommation juste et durable. Créé en 2010, il propose à tou-te-s les citoyen-ne-s d'agir concrètement à leur niveau, en s'informant sur les impacts de notre consommation sur les conditions de vie des agriculteur-rice-s et des travailleur-euse-s des pays du Sud, en se mobilisant sur son territoire et autour d'actions communes. À ce jour, 22 associations locales et plusieurs dizaines d'adhérent-e-s individuel-le-s en font partie.



FAIR[e] un monde équitable accompagne les initiatives collectives et individuelles en créant des espaces d'échanges, en co-construisant des actions communes comme la campagne nationale + d'équitable dans mon magasin !, en proposant un soutien humain, technique et financier et en portant dans les instances nationales et internationales la voix de celles et ceux qui s'engagent autour de chez eux-elles de manière positive pour une consommation et un commerce équitables.



# Ils parlent de nous

## LE MONDE DES GRANDES ÉCOLES

ESCP : un tour d'Europe repenser l'alimentation de demain



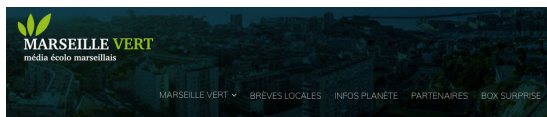
## POUR NOURRIR DEMAIN

10 milliards à table ! : quatre projets autour de l'alimentation durable  
- Pour nourrir demain (pour-nourrir-demain.fr)



## MARSEILLE VERT

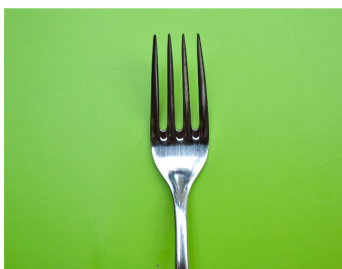
Marseille Vert » Premier web magazine marseillais 100 % écolo ! » 10 milliards à table, une seule planète



Home > Infos Planète > 10 milliards à table, une seule planète

### 10 milliards à table, une seule planète

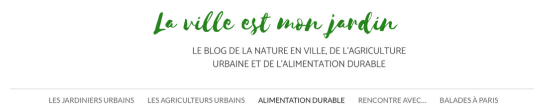
1 année ago • Agnès Olive • Infos Planète •



Nous serons 10 milliards de bouches à nourrir sur cette planète en 2050 ! Comment va-t-on faire ? C'est la question que se pose Juliette, Lucie et Julie, trois jeunes femmes de l'ESCP, une des plus

## LA VILLE EST MON JARDIN

10 milliards à table : le tour d'Europe de l'alimentation durable - lavilleestmonjardin



### 10 MILLIARDS À TABLE : LE TOUR D'EUROPE DE L'ALIMENTATION DURABLE

20 DÉCEMBRE 2020 IN ALIMENTATION DURABLE



## MAIS AUSSI...

**The Choice** : We met the founder of Europe's largest vertical farm - The Choice by ESCP

**RESES** : Découvrez le projet 10 milliards à table ! - RESES (le-reses.org)

**Génération équitable** : Génération Équitable sur Instagram : Tu veux gagner 2000€ pour ton projet étudiant ? Candidate à l'appel à projet 2021 de @generation equitable L'association... ; 10 milliards à table ! (@10milliardsatable)

**ESCP** : Quand nos étudiants s'engagent pour une alimentation durable ! (escp.eu)





# fiche technique

45 minutes | anglais, sous-titré français

## L'ÉQUIPE DU FILM

Réalisé par **JULIE DESHAYES, JULIETTE FOURNIER LE RAY, LUCIE RENARD**

Scénario **JULIE DESHAYES, JULIETTE FOURNIER LE RAY, LUCIE RENARD**

Montage image **LUCAS COUVIN**

Musique originale et montage son **NICOLAS NEEL**

Interprétation du générique **THE BLUE NOON**

Graphisme **MATHILDE ANGLES**

## LISTE ARTISTIQUE

**JAMIE SOMMERVILLE**, producteur chez Whitmuir Farm, Ecosse

**ARNE HANSEN**, éleveur à Lollandsgrisen, Lolland, Danemark

**WILLIAM BROWN**, propriétaire de Bonnington Farm, Ecosse

**DITTE ANKJAERGAARD & CARSTEN GYDHAL-JENSEN**, fondateurs de Nordic Snails, Roskilde, Danemark

**ANDERS RIEMANN**, CEO chez Nordic Harvest, Danemark

**LINDA LÖNNQVIST**, créatrice du réseau Reko, Stockholm, Suède

**REBECCA CONNEE**, growth manager chez Klimato, Stockholm, Suède

**JES BO LARSEN**, responsable de site chez Serwiz (ex-Sodexo), Nakskov, Danemark

**EMILIE QVIST KJAERGAARD**, cheffe du restaurant Medvind, Hanstholm, Danemark

**THOMAS NOMMER**, fondateur du Café Fauve, Norroy-le-Veneur, France

**JEPPE FOLDAGER**, chef chez Dragholm Slot, Zealand, Danemark

**HENNING WIESINGER**, fondateur de Muld Lolland-Falster, Maribo, Danemark

**THORE HILDEBRANDT**, fondateur de Cooking with Thore, Allemagne

**SABINA WERTH**, présidente de l'association Berliner Tafel, Allemagne

**TOBIAS GOECKE**, fondateur de The Real Junk Food Project Berlin, Allemagne

**OLGA GRÖNVALL LUND**, fondatrice du mouvement Reformaten, Stockholm, Suède



## CONTACT

Juliette Fournier le Ray, co-fondatrice de *10 milliards à table!*

Mail : [juliette.fournier\\_le\\_ray@edu.escp.eu](mailto:juliette.fournier_le_ray@edu.escp.eu)

Téléphone : 06 71 08 13 10

Houneyda Bibi, chargée de communication France à l'ESCP

Mail : [hbibi@escp.eu](mailto:hbibi@escp.eu)

## ALLER PLUS LOIN

"*10 milliards à table !*" est une association fondée par Julie, Juliette et Lucie en 2019, pour comprendre comment nourrir 10 milliards de personnes en 2050 de manière durable.

Pour plus d'informations, retrouvez-nous sur nos réseaux :



Site Internet : [10 milliards à table](http://10milliardsatable.com)



Facebook : [@10milliardsatable](https://www.facebook.com/10milliardsatable)



Instagram : [@10milliardsatable](https://www.instagram.com/10milliardsatable)



Linkedin : [@10milliardsatable](https://www.linkedin.com/company/10milliardsatable)