

## Une leçon de vie à suivre

À la une, Articles de nos reporters, Lycée François 1er Le HavreEquipe Web journaliste

Le documentaire « Graines de vie » est un moyen-métrage qui retrace le projet de vie fou de Damien et Céline, dans leur activité de paysans boulangers qu'ils pratiquent à Saint-Cyr, au nord de l'Ardèche. Un métier unique et créé de toute pièce par Damien. Il se compose en réalité de 3 métiers : celui de paysan bio qui cultive essentiellement du blé, celui de meunier et celui de boulanger. Damien cultive son blé biologiquement, il en fait de la farine et il transforme cette farine en pain, qu'il chauffe avec un four à pain à feu de bois. Damien, sa femme Céline et leurs 2 enfants ont construits leur vie en campagne et ont créé cette entreprise familiale chez eux : le fournil de Damien est au fond de son jardin et sa maison est entourée de ses champs.

J'ai trouvé ce documentaire très enrichissant. En effet, nous avons pu découvrir à travers celui-ci qu'il était possible de se nourrir et de vivre d'une production bio, écoresponsable et rentable. C'est une véritable leçon de vie remplie d'espoir de voir que certaines personnes arrivent à vivre, tout en respectant la nature. En revanche, je trouve dommage que la question de l'impact durable de sa façon de travailler ne soit pas plus développée au cours de ce documentaire.

Au niveau des aspects techniques du film, je tiens à féliciter l'équipe du documentaire pour la qualité du son et de l'image (malgré quelques gros plans peu agréables). En effet, les images étaient très stables et nous représentaient fidèlement le son.

Stylistiquement parlant, le documentaire met en parallèle le façonnage du pain par les mains de Damien et la culture du blé et ce, d'une façon chronologique. Ainsi, à la fin du documentaire, nous bouclons le cycle journalier de la fabrication du pain et celui annuel de la culture du blé. Donc, la fin devient le début du film, on appelle ce procédé une épanadiplose narrative, cela donne une dimension littéraire très intéressante au moyen-métrage.

Pour finir, le documentaire prend un rythme très lent, ce qui est plaisant car cela représente parfaitement le temps que prend la culture du blé et le temps d'attente durant la préparation du pain. Pour certaines personnes, cela peut paraître long à regarder mais selon moi, c'est un beau témoignage de la tranquillité et du temps que prend la culture et la pousse du blé ainsi que la préparation du pain. De plus, les sons de la nature en fond est un baume au cœur lorsqu'on voit ce monde de surconsommation, de surexploitation et de rapidité.

En conclusion, je dirais que ce documentaire relève complètement les attentes que j'avais de lui. Ce film mérite amplement sa place dans la compétition du FIFE.

François LESAGE