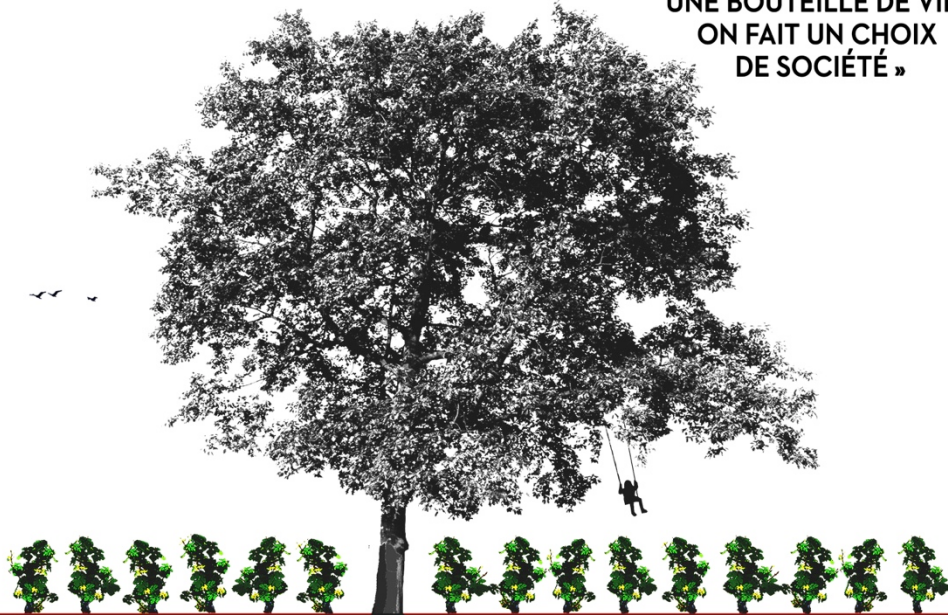


CONVENTIONNEL, BIO, BIODYNAMIQUE, NATURE,
LE VIN DANS TOUS SES ÉTATS !
PRÊTS POUR LA DÉGUSTATION ?

« QUAND ON ACHÈTE
UNE BOUTEILLE DE VIN,
ON FAIT UN CHOIX
DE SOCIÉTÉ »



BELLOTA FILMS
présente

VINO VERITAS

UN FILM DE PASCAL OBADIA

DOSSIER DE PRESSE

BELLOTA FILMS PRÉSENTE VINO VERITAS UN FILM DE PASCAL OBADIA SCÉNARIO RENAUD ARRIGHI PASCAL OBADIA MUSIQUE ORIGINALE BASTIEN MAURILLE
IMAGES PASCAL OBADIA SON DAVID SICOT PRODUIT PAR DOMINIQUE BARNEAUD CO-PRODUCTION ENFIN BREF AVEC LA PARTICIPATION DE LYON CAPITALE TV
FONDATION ITHAKA INSTITUTE - TANIS LE PLEIN DES SENS - CNC
UNE DISTRIBUTION MISSION

mission
DISTRIBUTION CINÉMA

Bellota films



12⁵

ithaka
institute



Centre national
du cinéma et de
l'image animée

Penny
Lane



ENFIN
BREF

**« QUAND ON ACHETE UNE BOUTEILLE DE VIN,
ON FAIT UN CHOIX DE SOCIÉTÉ »**



VINO VERITAS

France - Documentaire - couleur 82 mn - DCP

Sortie en salle le 05 octobre 2016

LE CONTEXTE	3
NOTE DU REALISATEUR	5
LES PERSONNAGES	9
AGRICULTURE NATURELLE, AGRICULTURE DU FUTUR ?	13
NOS PARTENAIRES	17
BIO REALISATEUR	18
BIO PRODUCTEUR	19

Attaché de presse :

Rodolphe Rouxel Tel: 06 60 20 81 55

Programmation & distribution :

MISSION - 33 rue Estelle 13001 Marseille

www.mission-distribution.com

<https://www.facebook.com/VinoVeritasLeFilm>

<https://www.facebook.com/missiondistribution>

Bande annonce : ICI

LE CONTEXTE



« In vino veritas » disaient les romains... Aujourd'hui, on pourrait transformer l'expression en : « In pesticidio veritas ». Toute plaisanterie gardée, ce néologisme latiniste est pourtant réaliste car **le vin est devenu l'une des denrées les plus polluées au monde !**

En seulement cinquante ans, les méthodes agro-industrielles ont radicalement changé les modes de production et de culture de nos aliments. Un demi-siècle a suffi à faire oublier 15000 ans d'agriculture naturelle, où c'est bien la nature qui dictait à l'homme comment respecter son équilibre.

Plusieurs études¹ scientifiques démontrent que plus de **90% des vins contiennent des pesticides**. La filière Bio n'est pas épargnée par la chimie. Car si le raisin est garanti « bio », c'est surtout lors de la vinification que la dépravation intervient, par le truchement de nombreux additifs chimiques. De plus, **aucune législation en France n'exige une limite maximale de résidus de pesticides dans le vin**, contrairement à l'eau. **Notre pays est le troisième consommateur mondial de pesticides, après les États-Unis et le Japon, et de loin, le premier utilisateur en Europe.**

L'omniprésence et la dangerosité des pesticides dans l'agriculture ne sont plus à prouver malgré les toujours bonnes intentions affichées par nos dirigeants. Comme la majorité de nos aliments, le vin est donc lui aussi victime de poisons.

¹

Pan-Europe MDRGF 2008 - Laboratoire EXCELL 2012 - Que choisir 2013

Difficile de penser que dans ce précieux nectar vieux de 8.000 ans puisse se loger une multitude d'adjuvants toxiques. Car plus qu'un aliment du quotidien, le vin est culturel et profondément ancré dans nos sociétés. Un ingrédient incontournable des fêtes, des cérémonies ; certains vous diront même qu'il n'y a « pas de bon repas sans vin ». Le vin est aussi synonyme de prestige et de luxe : les châteaux bordelais ou les hectares de vigne en Toscane sont de renommée mondiale et les bouteilles se vendent parfois à prix d'or. C'est un produit qui pèse aussi très lourd dans notre balance commerciale (11,7 milliards d'euros en 2013²) et qui contribue à l'image et au rayonnement culturel de notre pays dans le monde - où l'on aime promouvoir le savoir-vivre à la française.

Au vu de cette importance et de l'unanimité à considérer le vin comme un aliment à part, nous serions en mesure d'espérer une législation poussée, des contrôles drastiques, une éthique de fabrication élevée au rang de religion... Pourtant, c'est toute la filière viticole qui est complice et si le grand public n'est pas au courant, ce n'est pas un secret dans la profession.



Au-delà de ce premier constat à charge, le film évoque surtout les solutions qui se mettent en place - car elles existent ! Une réflexion mondiale fait son chemin : retrouver le vin tel qu'il était produit à son origine, dans le respect de l'homme et de la nature. **Retourner à une approche « naturelle », écologique mais aussi, retrouver le goût !**

L'alternative est donc évidente. Engager une révolution dans les comportements, reprendre le terrain des procédés naturels, biologiques et respectueux du temps et de la diversité de la nature, comme cela a été le cas durant plus de 80 siècles, avant que ne déferle sur le secteur les objectifs de productivité et d'uniformité de la production viticole.

² Fédération des exportateurs de vins et spiritueux de France (FEVS)

NOTE DU REALISATEUR



Lorsque j'ai rencontré **Hans-Peter Shmidt** en Provence, sur le vignoble **d'Antoine Kauffman**, l'idée première de ce film était de m'intéresser à ces vignerons d'un genre nouveau.

Souvent jeunes, érudits, chercheurs-voyageurs, sorte de gentlemen "climate" farmers, **ces vignerons repensent les cultures et dessinent une nouvelle donne de l'agriculture biologique**. Leur discours, leur enthousiasme, leur passion, leur implication, leurs yeux brillants me racontant pour la première fois leur démarche de retour aux cultures "naturelles" : tout cela m'a donné envie de comprendre, à leurs côtés, sur leurs terres, ces nouvelles méthodes culturales.

Seulement, en me plongeant alors bien plus profondément dans le monde du vin, en empruntant la voie des cultures "conventionnelles" (c'est-à-dire plus de 90% des viticulteurs), bien vite j'ai découvert **la réalité du terrain : le tout chimique**.

Le vin ? Chimique ? Lui aussi ? Ainsi avais-je ouvert la boîte de Pandore et il me semblait difficile voire coupable de ne pas en parler. Tenir compte des problèmes engendrés par l'agriculture intensive ne pouvait que mieux encore renforcer le sujet que je m'apprêtais à délivrer.

Le vin est contaminé. Mais c'est l'omerta. Comment éviter le discours manichéen consistant à mettre en opposition les "gentils" et les "méchants" ? Comment éviter d'être à charge ? J'étais convaincu du bien fondé de mes idées car je l'avais constaté sur le terrain, auprès des spécialistes, des scientifiques et des œnologues... Excepté que dans cette affaire, rien n'est tout noir ou tout blanc. L'approche est bien plus complexe.

Sans matraquage, sans style péremptoire, c'est cette complexité que je voulais exposer : ne pas opposer systématiquement les deux parties concernées, dévoiler un système où les viticulteurs conventionnels sont aussi des victimes. Les victimes d'un système qui les dépasse et qui les a ensevelies dans un ensemble de contradictions et de discours tout fait, un argumentaire bien rôdé servi à la population, aux politiques et aux médias depuis des décennies.

Pour moi, il était vraiment temps de changer de perspectives, et de discours.

Alors afin d'éviter les écueils, le film, d'un certain côté, a des aspects qui emprunte à l'enquête de terrain, rigoureuse et vérifiée, mais il n'en utilise pas pour autant la grammaire habituelle qui cherche à renforcer la démonstration et les arguments. Ici les choses se font naturellement à l'image, en harmonie et en cohérence avec le contexte, le temps et les paroles captées lors de ces situations ; une approche intimiste et discrète, qui rend compte de cet attachement à la terre, à la tradition et au respect.

Me voilà donc embarqué dans **un road movie viticole**. Un voyage européen dans lequel je rencontre et je donne la parole aux acteurs concernés. Ils sont nombreux à vouloir la prendre, tant les problèmes s'accumulent.



Un personnage "fil rouge", **Hans-Peter Schmidt**, voyageur infatigable que je retrouve dans plusieurs pays, participant à de nouveaux événements sur les terres viticoles et dans des actions plus "politiques". Il est un peu notre "passeur", nous ouvrant au fur et à mesure les portes d'un monde complexe, soumis à des pressions financières et politiques hors norme. Il est un des personnages principaux dans ce film, plein de convictions et du côté de ceux qui veulent changer le monde du vin, adopter de nouvelles méthodes.

Ainsi, pour comprendre "le pourquoi" et l'importance de ces nouvelles méthodes de viticulture, il me fallait informer sur "le comment" du vin, de son élaboration des raisins jusqu'au jus. Des vignerons "naturels" et "bio", je raconte également les démarches ciblées, citoyennes et politiques. Comme dans un puzzle, chacun délivre une partie de l'histoire, corroborant ou infirmant la thèse de départ des vins empoisonnés.

Mon travail documentaire se construit autour de ces différentes rencontres, de ces personnages forts et convaincus impliqués dans des actions concrètes qui remettent en question l'agriculture intensive. **Ils sont les fervents défenseurs d'une agriculture à visage humain, en rupture avec les modèles du passé**, défenseurs d'autres possibles.

Des rencontres, donc et des lieux, choisis au gré de la géographie du vin et des saisons qui rythment le temps de la terre. Partager la découverte des grands espaces de la vigne, des climats différents, des terres plus ou moins "vivantes", parfois agonisantes : les lieux influent sur la manière dont le vin est envisagé, sur la façon dont il est fait. Les terres, avec leurs différences, leurs particularités, nous racontent qui sont ces personnes qui y exercent leur profession.



Il arrive que parfois, les endroits se remplissent de merveilles, de magie, dégageant une utopie toute salutaire : le rendez-vous des vignerons européens "**Slow Wine**" organisé en Italie par **Slowfood International**, les décors somptueux du désert espagnol des Bardenas Reales pendant les vendanges chez le vigneron **Dani Sanchez Nogué**, la mobilisation citoyenne impulsée par **Greenpeace** en Bourgogne lors d'une action de lutte contre le réchauffement climatique (qui provoque un changement dans la typicité des vins)...

Après plusieurs mois de repérages, de tournages et de rencontres, fruits de cette profonde incursion dans le monde viticole, ma vision a évolué, bien sûr, et ma conviction a grandi. C'est l'un des plaisirs de ce périple, j'ai dégusté des vins toujours différents, aux goûts de terroir marqués, fidèles au climat et à leur typicité. J'ai visité **des terres vivantes où insectes, animaux, végétation, paysages et vignes se côtoient dans un univers organisé et harmonieux.**

J'ai aussi vu l'envers du décor, le vin industriel, dominant outrageusement l'ensemble de la filière.

Comment se peut-il alors que le jus béni des dieux, culturel s'il en est, soit à ce point dévoyé au profit d'une myriade d'industriels ayant comme grand ordonnateur le secteur de la pétrochimie ?

Répondre à cette question me semblait ambitieux, cependant il m'importait de donner des éléments de réponse. Car **au-delà de la problématique du vin, l'agriculture entière est concernée.**



Pour s'affranchir de l'agrochimie, les viticulteurs naturels inventent de nouvelles méthodes et créent de nouveaux systèmes, ouverts à tous, respectueux des hommes et de l'environnement, qu'on pourrait aisément adapter à l'ensemble de l'agriculture.

Dans "Vino Veritas", j'ai pris le parti de réaliser un film au plus proche de leurs démarches et de leur rapport à la nature, y compris dans sa narration ; avec le souci permanent de respecter le spectateur, tout en bousculant ses préjugés et en lui apportant de nouveaux éléments de réflexion. Libre à lui de les approcher à son rythme et de s'en emparer.

*Pascal Obadia,
juin 2016*

LES PERSONNAGES



France, Espagne, Italie, Suisse, VINO VERITAS se construit autour de personnages-clés défenseurs du mouvement de la viticulture naturelle.

NOS PERSONNAGES-CLES :



HANS-PETER SCHMIDT

Vigneron et chercheur, Valais suisse

Dans le Valais suisse, le décor est impressionnant : partout des montagnes aux sommets verdoyants. Un vignoble comme dans une forêt. Nous y retrouvons Hans-Peter Schmidt. Il produit son vin à mille mètres d'altitude, mais c'est aussi un chercheur. Doux, observateur, grand : ce long bonhomme d'une quarantaine d'années a la particularité de ne pas être issu du monde du vin. Il est aussi le président de L'Institut Ithaka pour l'Écologie et le Climate Farming.

Ses parcelles sont des champs d'expérimentation sur l'impact de la biodiversité dans les vignes. Promoteur du Climate Farming, il étudie l'empreinte écologique de l'agriculture selon des critères résolument novateurs. Son but ultime est de suppléer aux cultures conventionnelles en intégrant définitivement l'approche agrobiologique : *« Le Climate Farming est un concept écologique durable pour l'agriculture du futur, qui produira aussi bien des denrées alimentaires que de l'énergie et de l'air propre, qui encouragera la biodiversité et protégera le paysage »*.

Le vigneron chercheur conseille des centaines de viticulteurs à travers le monde et ses travaux, très suivis par la communauté viticole, font régulièrement l'objet de publications scientifiques.



ANTOINE KAUFMANN

Vigneron et "essayiste", France (Var)

Pontevès est un petit village au passé médiéval, typique du centre Var. Quelques virages bordés de vignobles, une petite route escarpée, nous sommes au **Château Duvivier**. **Antoine Kaufmann**, régisseur du Château, est arrivé de Suisse en 1996. Il produit ici du vin naturel depuis dix ans.

Lorsqu'on voit Antoine pour la première fois, on a du mal à l'imaginer vigneron. Jeune, halant, le regard clair, c'est un amoureux de sa terre et du vin qu'elle produit. Son domaine est un véritable laboratoire européen de l'agrobiologie et de la biodiversité, car il réalise toutes sortes d'essais dans ses vignes ; il teste de nouvelles machines-outils, plante des arbres fruitiers, introduit un rucher...

Chaque année se déroule chez lui une réunion des vignerons bios européens en Provence.

Hans-Peter Schmidt y tient conférence. Il délivre conseils et résultats de ses recherches appliquées à la vigne et au vin. Parmi les vignerons présents, on retrouve **Dani Sanchez Nogué** qui cultive ses vignes dans un désert espagnol ; **Josep Marie Albet i Noya**, Catalan et grand exportateur de vin bio ; **les frères Fasoli Gino**, qui sont venus de Vérone (Italie), berceau du vin depuis deux millénaires. Des Allemands sont ici, des Autrichiens aussi, et **Dominique Léville**, scientifique et spécialiste en biodynamie.



DANI SANCHEZ NOGUE

Viticulteur Bio, Espagne, désert des Bardenas Reales

Fin septembre. **Dani Sanchez** réunit ses amis à Barcelone. La petite troupe traverse la Meseta septentrionale jusqu'à **Burgos** pour les vendanges. Là, aux portes du désert, Dani dirige un vignoble comme planté dans le sable. Ici souffle un vent chaud, le climat est sec et la terre est aride. L'eau est rare et précieuse. C'est un grand moment festif pour Dani et ses amis.

Après une journée de labeur à vendanger les vignes sous un soleil de plomb, la sieste de fin d'après-midi fait place au repas gargantuesque. La fête est arrosée comme il se doit par ce vin de caractère, original et très personnel, un vin qui accompagnera jusqu'au bout de la nuit cette fête des vendanges.

Dani affirme ses convictions avec force et simplicité : « *Il faut travailler comme notre père et notre grand-père* ».

D'AUTRES RENCONTRES :

EN SUISSE :



DOMINIQUE LEVITE, chercheur au Fibl pour l'Agriculture en biodynamie

DANS LE VAR :



- **PHILIPPE VINCENT**, sur son vignoble conduit en conventionnel, explique sa vision et ses méthodes
- **ALAIN GÉRARD**, métayer à la retraite, est atteint de la maladie de Parkinson suite à une exposition trop importante aux pesticides et à l'arsenic

A PARIS :



- **JEAN-ARMAND BLOC**, œnologue, donne des cours pour reconnaître les mauvais vins et sensibiliser aux problèmes de soufre ajouté.
- **PIERRE GUIGUI**, rédacteur en chef du **Gault et Millau**, résolument pour les vins bios et naturels.
- **ISABELLE SAPORTA**, journaliste et écrivain

EN GIRONDE :



- **RACHEL HUBERT**, vigneronne en biodynamie.



PAUL BARRE, précurseur et "pape" de la biodynamie, tente de nous délivrer ses méthodes entre ciel et terre

- **ARNAUD CRETE, vigneron**, adepte d'une agriculture dite raisonnée

EN BOURGOGNE :



- **L'ONG GREENPEACE & SPENCER TUNICK, photographe**, organisent une journée contre le réchauffement climatique et l'impact sur le terroir et la viticulture

EN TOSCANE (ITALIE) :



L'ASSOCIATION SLOWFOOD et son directeur France JEAN LHÉRITIER, organise une grande manifestation autour des vignerons européens mettant en présence les différentes méthodes de viticulture (conventionnelle, bio, biodynamie, naturelle)

AGRICULTURE NATURELLE, AGRICULTURE DU FUTUR ?



Selon les partisans de l'agriculture dite « naturelle », qui s'appuient sur les recherches les plus avancées en matière d'agrobiologie, les modes de culture conventionnels hérités de l'après-guerre (agrochimie, pesticides, herbicides) et la récente vague réactive du bio sont à renvoyer dos à dos !

Aujourd'hui, des viticulteurs d'un genre nouveau font leur apparition sur l'échiquier du vin. Climate Farming, biodiversité, biodynamie, équilibre des écosystèmes, permaculture, développement durable, lutte contre le réchauffement climatique... Nous l'avons dit, ils sont les fervents défenseurs d'une agriculture en rupture totale avec les modèles hérités des dernières décennies. Un vin issu d'une terre "vivante", dans le respect des hommes et de l'environnement, telle est l'approche de la viticulture naturelle. Préservation de la terre et surtout préservation des espèces et des hommes, des éléments vitaux, **le vin est naturel car il s'affranchit de l'agrochimie, y compris dans les phases de vinification.**

Basée à la fois sur un retour à des méthodes ancestrales et en rupture totale avec les folies engendrées par l'agrochimie, ceux qui ont fait le choix d'une agriculture naturelle affirment que c'est se fourvoyer que de vouloir toujours lutter contre la Nature. Pour l'agriculteur naturel, un désherbage, qu'il soit effectué à la main, à la machine ou à l'aide d'un poison n'a pas lieu d'être. Au contraire : l'agriculteur naturel associe plusieurs espèces choisies dans une synergie propice au développement harmonieux de ses cultures.

Autre exemple : les intrants, qu'ils soient chimiques ou naturels, n'ont aucune raison d'être importés sur les sols car une terre vivante et correctement conduite est en mesure de produire non seulement des ressources conséquentes, mais également des produits dérivés

propres à maintenir un équilibre naturel, y compris dans la gestion des prédateurs.

Le mot-clé : Équilibre.

En matière d'agriculture naturelle, l'homme qui interfère drastiquement sur les fragiles équilibres des sous-sols doit désormais veiller en permanence à rétablir la balance. Il ne s'agit plus d'être aux petits soins de la culture recherchée mais de s'occuper du sol, car c'est bien du substrat que naît la plante, et de l'équilibre de celui-ci dépend la bonne santé de celle-là.

Face à un tel constat, **la question des monocultures (en contradiction avec les règles d'un écosystème équilibré) se place au cœur du paradoxe.** La viticulture présente aujourd'hui un cas d'école remarquable.



Les viticulteurs naturels soignent la terre afin de retrouver les équilibres. De vignerons ils sont devenus agrobiologistes. Leur approche de la viticulture est maintenant beaucoup plus scientifique.

Le mouvement est européen, en plein essor. Il progresse désormais sur le front des nouvelles méthodes culturales, de la recherche, de l'innovation et du partage des connaissances. Quarante ans après les premières tentatives visant à changer les habitudes induites par l'agrochimie et stopper l'agriculture intensive (sur le fameux plateau du Larzac et ailleurs), **on ressent ici les prémices d'une nouvelle mutation, encore plus fondamentale.**

Car il ne s'agit plus de contrer simplement les « nuisibles » par des applications chimiques (agriculture conventionnelle) ou par des intrants biologiques (agriculture biologique), mais de repenser complètement l'approche des écosystèmes, particulièrement en intégrant la

nature comme premier défenseur des cultures. Pour y arriver, **les viticulteurs naturels rééquilibrent les sols et renforcent les défenses immunitaires de la terre.**

Ils implantent des arbres fruitiers au milieu des vignes (comme on le faisait auparavant !). La création de ces "hot-spots", qui peuvent regrouper des cultures maraîchères complémentaires, attire les insectes pollinisateurs et des prédateurs naturels, les oiseaux, lesquels goberont également des nuisibles. Les arbres jouent également le rôle de "filets" en piégeant les levures et les bactéries dans l'atmosphère. Les sols sont ensemencés de plantes mellifères (pour attirer les abeilles) et de légumineuses qui captent l'azote environnant. Ainsi, les éléments vitaux se concentrent dans le vignoble. Les vignes, renforcées par un ensemble de pratiques adaptées, se défendent mieux, produisent plus et sont en mesure de lutter contre les prédateurs dans un écosystème régénéré.

Mais ne nous y trompons pas, l'idée est toujours de retrouver de véritables techniques de production, optimisées grâce aux connaissances actuelles.

De cet équilibre résultent plusieurs effets, bien au-delà des remarquables rendements observés et de la qualité supérieure des vins. Citons entre autres : baisse de la tracterisation, abaissement des taux de CO2 par accroissement de la biomasse (climate farming), dépollution des sols, diversification des qualifications (emploi). Sans oublier le plaisir de recréer des lieux harmonieux où l'homme trouve sa place dans le milieu naturel, en produisant un vin fidèle à sa typicité originelle.



A la pointe de ces nouvelles méthodes, la viticulture naturelle a endossé le rôle de pionnier dans cette **révolution agro-écologique**. Recherche, étude, rigueur, organisation, échange, économie, **des vignerons se posant comme avant-gardistes, revendiquant un goût différent, celui du « vrai » vin.**

NOS PARTENAIRES

Revue 12°5 : <http://www.180c.fr/12-5/>

Premier mook semestriel naturellement dédié au vin, après sa grande sœur culinaire 180°, la revue 12°5 fêtera sa naissance le 21 juin 2016.

Sa chartre ?

Défendre une viticulture responsable

Dénicher des vigneron·nes qui sortent du rang

Découvrir des appellations méconnues

Dénoncer les mauvaises pratiques

Dépister des bonnes quilles

Dézinguer les idées reçues

Décomplexer les moi-j'y-connaiss-rien



Raisin, l'appli du vin naturel : <http://www.raisin.digital/fr/>

Trouver du vin naturel autour de soi ? Rien de plus simple avec l'appli Raisin, interactive, qui répertorie les lieux et renseigne les utilisateurs voulant trouver du vin naturel partout dans le monde : cavistes, restaurateurs, salons, évènements...



RAISIN
L'APPLI DU VIN NATUREL

ITHAKA INSTITUTE : <http://www.ithaka-institut.org/en/home>

Climate farming, biodiversité, biodynamie, biochar (charbon bio), permaculture, Ithaka est un institut à la pointe des recherches en agrobiologie. Basé en Suisse, il développe des méthodes culturelles non polluantes et partage les résultats de ses recherches en open source.

ithaka institute

Tanis, le plein des sens : <http://tanis.over-blog.com/>

Basée en Provence, Tanis est une unité de production qui développe des activités déclinées sur tous les sens, à travers des spectacles, éditions, expositions, performances et stages les axes d'une culture multi-sensorielle ludique et transversale - sans oublier de nombreuses activités de coaching et d'audit sensoriel.



PASCAL OBADIA

AUTEUR, REALISATEUR, CHEF OPERATEUR DE VISION



Suite à des études à l'Institut des Métiers de la Communication Audiovisuelle de Provence, Pascal commence sa formation terrain sur les plateaux de cinéma, d'abord en tant que régisseur puis assistant réalisateur sur des tournages de courts-métrages, de publicités et de long-métrages (Dominic Sena, Ridley Scott). Il réalise en 2003 son premier court-métrage, "Histoire de Madeleine B", récompensé par le Prix du Jury et le Prix du Public au Festival Cinémages et projeté au Festival International de Cannes 2003.

Après plusieurs fictions, making of et films institutionnels (RATP, ADEME, Région IDF, Western Union), le réalisateur s'oriente vers le documentaire. En 2006, suite à une année d'enquête dans les milieux politiques, il signe avec le journaliste Eric Biegala la réalisation et l'image de "Marseille : la décharge maudite", documentaire sur fond de problématique du traitement des déchets diffusé sur Canal +.

Captations de concert (Sharon Jones, Lee Field), réalisation de spots publicitaires et de clips vidéo (MTV, Warner, Le Son des Villes), création de Vidéos Art scénographiques des spectacles du ballet Angelin Preljocaj, réalisation de magazines de mode pour MBC1 (Liban), il tourne en parallèle comme chef opérateur. Son dernier film à ce poste est un documentaire animalier scientifique (« L'évolution en marche ») pour Arte (2014) en Arabie Saoudite, récompensé du prix de la photographie au festival de documentaire de Saint-Petersbourg.

En 2015, il réalise le documentaire long-métrage VINO Veritas, traitant des problèmes sanitaires et environnementaux liés à la production du vin. Un tournage européen produit par Dominique Barneaud (Bellota films) distribué par Mission prochainement au cinéma.

Outre son activité filmique, Pascal Obadia est le co-fondateur de l'association Akiri ayant pour objet la défense des peuples premiers amazoniens. Il organise à ce titre chaque année La Quinzaine Amazonienne à Paris.

Il est par ailleurs président de l'association Le Son du Métro, qui promeut les artistes évoluant dans les couloirs du métro parisien.

DOMINIQUE BARNEAUD

PRODUCTEUR BELLOTA FILMS



Bellota Films a été fondée en 2009 pour produire des films de réalisateurs singuliers et ambitieux. Au cœur de notre activité, une sélection de projets et d'écritures documentaires qui se frottent au cinéma, mais aussi à l'animation, aux arts graphiques ou au multimédia. La société est animée par **Hind Saïh** et **Dominique Barneaud**, tous deux forts d'une longue expérience dans la production de films, en France comme à l'international.

Dominique Barneaud produit des films de télé et de cinéma depuis vingt ans. Après avoir obtenu ses diplômes d'études commerciales (ESM en France et à la Western Michigan University, Kalamazoo Michigan - USA), il a travaillé au sein d'une société de distribution aux Etats-Unis (Fox/Lorber Inc – New York). Comme producteur, il a créé la société Kalamazoo Films en 1992. En 2000, il intègre le collectif de producteurs d'AGAT FILMS & Cie / EX NIHILO pour 10 ans. Dominique a reçu le prix Procirep du meilleur producteur de télévision en 2005 et le Prix Raimondo Rezzonico de la production indépendante européenne du Festival International du Film de Locarno en 2006. Il reçoit aussi deux FIPA d'or : pour « CITIZEN CAM » de Jérôme Scemla et « LE ROSSIGNOL » de Christian Chaudet.

Pour le cinéma il a récemment coproduit le troisième film de l'Argentin Diego Lerman «CIENSAS MORALES » coproduit par El Campo Ciné (Canal+, Prix NHK-Sundance, Fonds Sud et Ibermedia 2010, distribution Pyramide). Il a produit le film de Jean-Jacques Zilbermann « LA FOLLE HISTOIRE DE SIMON ESKHENAZY » ainsi que « L'ARMEE DU CRIME » réalisé par Robert Guédiguian (Sélection officielle Cannes 2009, distribution StudioCanal). Il a été impliqué dans la production du film de Dagur Kari « THE GOOD HEART » (co-production avec ZikZak Filmworks et Nimbus) avec Paul Dano, Brian Cox et Isild Le Besco (Festival de Toronto 2009 et Deauville 2009).

Il a produit récemment HORS LA LOI, une trilogie documentaire de François Chilowicz pour France 2. Mais aussi la fiction de télévision « VALPARAISO », écrite par Vincent Maillard et réalisée par Jean-Christophe Delpias (Arte, Samsa Films (Luxembourg), Artémis (Belgique), A+Image, Europelmages Int., Media, Prix du scénario Festival de la fiction TV La Rochelle 2011), ou encore « T-SHIRT STORIES », documentaire de Dimitri Pailhe et Julien Potart (Canal+, ARTE, Media).