



Le réalisateur Jacob Redman et KOVisuel lancent la production de **La Cantine des Possibles**, un film documentaire sur la cantine d'un collège audois pas comme les autres.

KOVISUEL

Le résumé

La cantine du collège de Lézignan-Corbières dans l'Aude n'est **pas loin des 100 % bio**. Son chef **Pierre-Yves Rommelaere** s'approvisionne auprès des **producteurs locaux**, visite les fermes ou se rend sur le port pour déguster les meilleures affaires pour sa cantine, où déjeunent chaque jour **près de 500 collégiens**. Au menu : de la truffe, des crustacés, de l'agneau fermier...

Le chef travaille **l'éducation au goût** de ses jeunes convives, compose **des menus sains, équilibrés**, et tout cela **sans surcoût** pour les familles ou le collège.

Une démarche semée d'embûches, à contre-courant des facilités de livraisons des cuisines centrales industrielles, portée par **un chef déterminé**.

Calendrier

ECRITURE mai 2022-avril 2024

TOURNAGE mai 2024-mai 2025

POST-PRODUCTION juin-décembre 2025

SORTIE DU FILM printemps 2026

"Un portrait sensible et engagé"

Le réalisateur **Jacob Redman** soutenu par le collectif audiovisuel **KOVisuel** basé dans l'Aude, souhaite réaliser "le portrait sensible d'un engagement intime et citoyen dans une cuisine collective en inox". Une oeuvre dans la lignée de ses portraits en formats courts : **Subversive** sur l'artiste Bob Morse (sélectionné au Sony_Future Filmmakers Awards 2023 de Los Angeles) ou **Le temps d'une estive** sur un vacher des Pyrénées (1er prix My Rode Reel 2021).

La Cantine des Possibles relève d'une autre ambition puisqu'il s'agit de produire **un film long format destiné à une sortie nationale en salles** de cinéma au printemps 2025.

Jacob et le collectif KOVisuel ont récemment reçu des prix dans des festivals importants pour leur autre réalisation documentaire intitulée **Pais de Flors** (meilleur court au Festival des à côtés 2022, meilleure photographie à l'Eco-Fest festival du film écologique, Roumanie 2023).

Plusieurs films ou extraits sont visibles sur leur site kovisuel.com

LA CANTINE DES POSSIBLES

et si toute la restauration collective était locale et bio ?



Exemple d'un plateau repas

Un exemple à suivre !

1

Inspirer d'autres établissements scolaires, EHPADS... Donner l'idée aux décideurs de soutenir des politiques similaires à l'échelle nationale, favorisant la **transition agricole et écologique**.

2

Valoriser les producteurs locaux, paysans, pêcheurs, artisans et leurs savoir-faire... et encourager une activité économique plus résiliente.

3

Diminuer l'impact environnemental de la production des aliments en soutenant notamment les traditions culinaires locales.

4

Éduquer, inculquer de bonnes habitudes alimentaires dès le plus jeune âge, favorisant ainsi la santé et le bien-être.

5

Prouver que **des menus sains et équilibrés peuvent être sans surcoût** pour les familles ou pour l'établissement.

Une aventure collective



Mécénat

Pour réaliser ce film, KOVisuel fait appel au mécénat sur la plateforme proarti : 274 contributeurs ont permis de rassembler 22485 € pour la production du film en décembre 2023 !

Il est encore possible de participer en échange de contreparties sur HelloAsso :

<http://bit.ly/lacantinedespossibles>