

SAUVAGES

Un film d'animation de Claude Barras, CH 2024.

L'HISTOIRE EN BREF

Kéria a onze ans et vit dans une ville de l'île de Bornéo. Son père travaille pour une grande entreprise qui produit de l'huile de palme et qui, pour ce faire, détruit la forêt tropicale.

Un jour, Kéria et son père sauvent un bébé orang-outan et lui donnent le nom d'Oshi. Ils ramènent Oshi chez eux et s'occupent de lui. Le cousin de Kéria, Selaï, se réfugie chez eux parce qu'il y a un conflit entre sa famille et l'entreprise d'huile de palme. Une dispute éclate également entre les deux enfants. Selaï s'enfuit avec Oshi et Kéria part à leur recherche plus profondément dans la forêt qu'elle ne l'a jamais fait auparavant.

Kéria et Selaï appartiennent toutes deux au peuple Penan, mais Kéria ne connaît pas bien leur culture, car le contact a été rompu après la mort de sa mère lorsqu'elle était encore petite. Dans la jungle, Kéria en apprend davantage sur ses origines et découvre comment les Penan luttent pour protéger la forêt.

LES FIGURES



Kéria



Oshi



Selaï, le cousin de
Kéria



Mutang, le père de
Kéria



Along Sega, le grand-
père de Kéria



Jeanne, biologiste



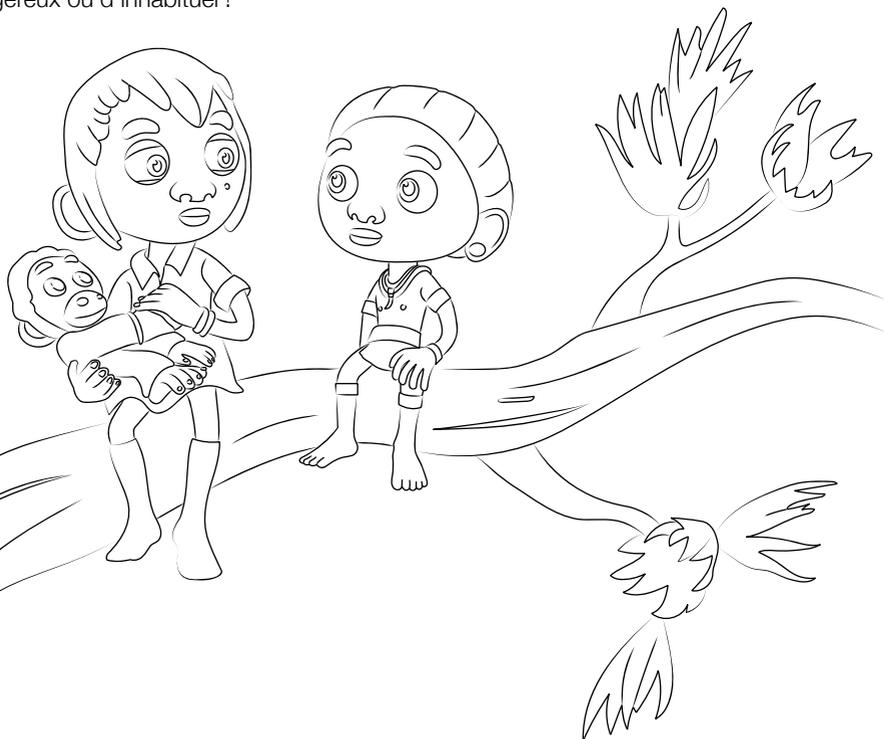
Le chef d'entreprise



La grand-mère de
Kéria

DESSINE ET COLORIE

Pourquoi Kéria, Selai et Oshi se sont-ils réfugiés dans l'arbre ? Imagine quelque chose de drôle, de dangereux ou d'inhabituel !



CONNAIS-TU CES ANIMAUX?

Bornéo a une faune et une flore très riches. Certains animaux ont des noms très compliqués ! Peux-tu nommer chaque animal avec son nom correct ?

Oiseau rhinocéros

Ours malais

Panthère nébuleuse

Sanglier à barbe

Gibbon de Muller

Crotale des bambous

Tarsier

Montjac de Bornéo

Chrysopelea



CE QU'IL FAUT SAVOIR SUR L'HUILE DE PALME

Qu'est-ce que l'huile de palme et où se trouve-t-elle ?

L'huile de palme est une huile végétale obtenue à partir des fruits du palmier à huile. La plupart des palmiers à huile poussent dans de grandes plantations en Malaisie et en Indonésie. Pour ces plantations, beaucoup de forêts tropicales sont déboisées, ce qui est mauvais pour le climat et la faune. L'huile de palme est présente dans près de la moitié des produits de supermarché, notamment dans le chocolat, les biscuits, les pâtes à tartiner, les soupes préparées et les pizzas.

Faut-il renoncer à l'huile de palme ?

Un palmier à huile fournit plus d'huile que le soja, le colza ou la noix de coco. Sans huile de palme, il faudrait encore plus de surfaces cultivables, ce qui entraînerait une nouvelle déforestation. Il est plus important que l'huile de palme soit produite de manière durable. C'est ce que demandent des organisations comme Greenpeace.

Comment éviter l'huile de palme ?

Veille à acheter autant que possible des produits sans huile de palme. Les grandes entreprises utilisent souvent plus d'huile de palme que les petites. Il existe aujourd'hui de nombreux produits sans huile de palme. Certains peuvent aussi être facilement fabriqués soi-même. Essaie donc la recette d'une pâte à tartiner au chocolat sans huile de palme !

source : <https://kinderzeitung.kleinezeitung.at/was-ist-eigentlich-palmoel/>

Pâte à tartiner au chocolat sans huile de palme

Ingrédients :

- 200 g de noisettes
- 4 cuillères à soupe de cacao en poudre (non sucré)
- 4 cuillères à soupe de sucre en poudre
- 1 pincée de sel
- 1 cuillère à café d'extrait de vanille
- 3-4 cuillères à soupe d'huile de tournesol



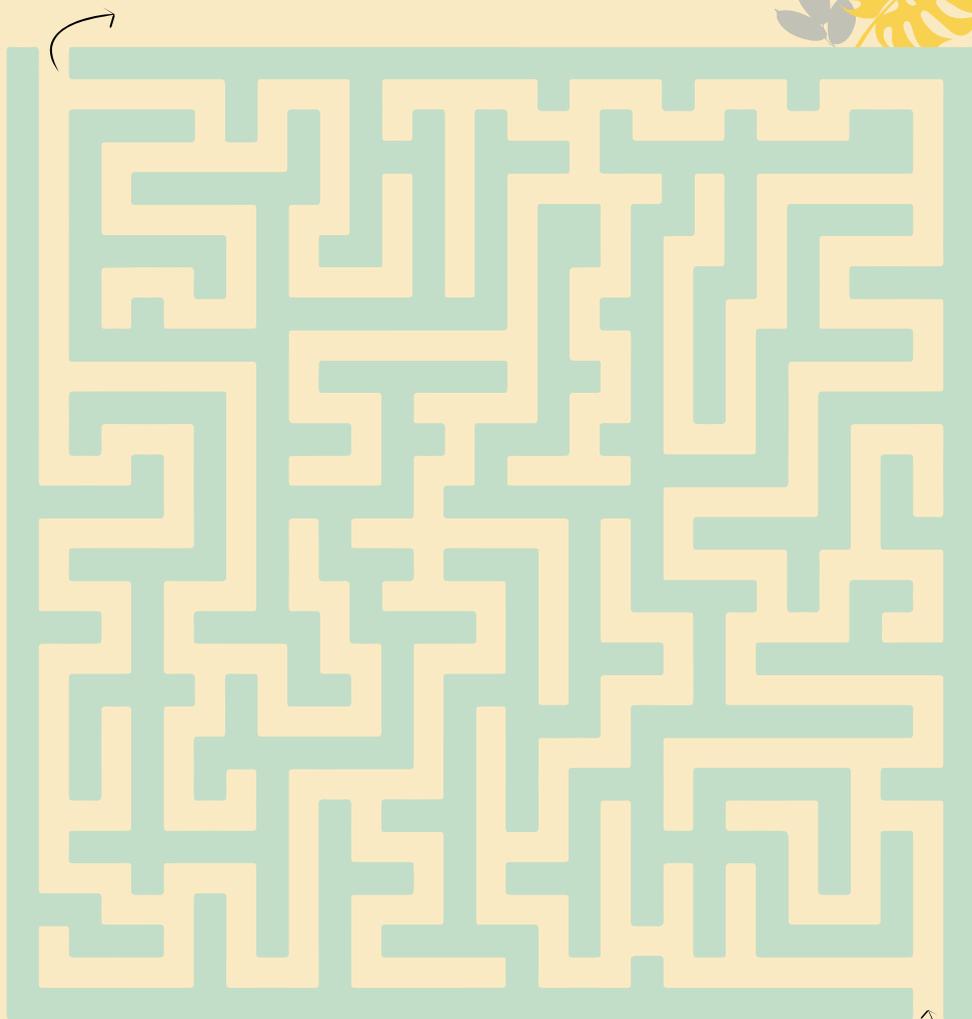
1. faire griller les noisettes : préchauffez le four à 180°C. Répartissez les noisettes sur une plaque de cuisson et faites-les griller pendant environ 10-15 minutes, jusqu'à ce qu'elles soient dorées et que la peau commence à se détacher. Placez les noisettes grillées dans un torchon de cuisine propre et frottez-les les unes contre les autres pour enlever la peau.

2. moulin les noisettes : Moulin les noisettes décortiquées dans un mixeur ou un robot ménager jusqu'à ce qu'elles deviennent une pâte lisse.

3. Mélanger les ingrédients : Ajouter la poudre de cacao, le sucre en poudre, le sel, l'extrait de vanille et 3 cuillères à soupe d'huile à la pâte de noisettes. Bien mélanger le tout jusqu'à obtenir une consistance lisse et crémeuse. Si la masse est trop épaisse, ajouter un peu plus d'huile si nécessaire. La pâte à tartiner au chocolat faite maison se conserve environ 2 à 3 semaines au réfrigérateur.

LABYRINTH

Peux-tu montrer à Kéria, Selai et Oshi le chemin à travers la jungle ?



Mentions légales

Éditeur : Frenetic Films, Riedtlistrasse 23, 8006 Zürich

Droits d'image : © Frenetic Films, Riedtlistrasse 23, 8006 Zürich

Concept et mise en page :

Sarah Lüdi, Kinokultur – Cineculture – Cinecultura,
Untere Steingrubenstrasse 19, 4500 Solothurn