



George
STEINMETZ
COSMOS

George STEINMETZ

COSMOS

COUVENT DES MINIMES

BIG FOOD

Depuis que les premières plantes ont été domestiquées voici quelque 11 000 ans, près de 40 % de la surface de la planète a été transformée en terres agricoles. Pour faire face à la croissance démographique (avec une population mondiale estimée à 10 milliards d'habitants en 2050) et à l'augmentation du niveau de vie dans les pays en développement rapide, la production alimentaire mondiale devra doubler. Comment atteindre cet objectif sans dévaster les rares espaces sauvages qui existent encore ?

La plupart des gens n'ont pas conscience que la production alimentaire est une problématique environnementale, ni que les choix que nous faisons trois fois par jour ont des répercussions au niveau planétaire. Une grande partie de mon travail sur l'alimentation est centrée sur l'agriculture à grande échelle, pratique dominante dans les pays industrialisés, et aussi la plus intéressante visuellement. J'ai très vite été fasciné par le spectacle de la production alimentaire et par son ampleur, surtout vus du ciel.

J'ai commencé ce projet par une mission pour le magazine *National Geographic*, et dès la première semaine sur le terrain, je me suis retrouvé en prison après avoir pris des photos aériennes d'un parc d'engraissement de bovins à Garden City, dans le Kansas.

Ce fut comme un signal d'alarme pour moi, et la preuve qu'on nous cachait des pans entiers de la chaîne d'approvisionnement alimentaire, ce qui n'a fait qu'accroître mon envie de découvrir ce qui était caché et pourquoi. J'estime que nous avons un droit naturel, sinon juridique, de savoir d'où viennent les aliments que nous consommons. Je ne suis ni végétalien ni militant des droits des animaux, néanmoins je considère qu'il devrait y avoir plus de transparence dans notre système alimentaire, afin que nous puissions faire nos propres choix, en connaissance de cause, informés sur la façon dont nos aliments sont produits et sur les conséquences des méthodes utilisées.

La prochaine fois que vous ferez vos courses, lisez bien les étiquettes des produits et demandez-vous comment ils sont arrivés là. Réfléchissez ensuite à ce que cela signifie pour cette magnifique petite planète qui est la nôtre.

George Steinmetz

Ce travail sur le terrain n'aurait pu se faire sans le soutien de *National Geographic Magazine*, *The New York Times Magazine*, *GEO Allemagne*, *Le Figaro Magazine*, *Vogue* et la Fondation Barilla.



Andalousie, Espagne, 20 octobre 2015.
Des serres formant une mer de plastique.
© George Steinmetz / Cosmos

Andalusia, Spain, October 20, 2015.
A sea of plastic: greenhouses.
© George Steinmetz / Cosmos

George STEINMETZ

COSMOS

COUVENT DES MINIMES

BIG FOOD

Since plants were first domesticated some 11,000 years ago, humans have converted 40% of the surface of the earth into farmland. With the world population projected to reach almost 10 billion by 2050, plus the rising standard of living in rapidly developing nations, global food supply will have to double. How can this be done without wiping out the few wild places that are left?

Most people do not realize that food production is an environmental issue, and that the choices we make three times a day have global consequences. Much of my work on food has focused on large-scale agriculture which is the dominant trend in the industrialized world, and is also the most visually interesting. I became fascinated by the spectacle of food production and the scale of it, especially as seen from above.

I started the project as an assignment for *National Geographic Magazine*, and in the first week of fieldwork was put in jail after taking aerial photographs of a cattle feedlot in Garden City, Kansas. This was a wake-up call for me, and evidence that large parts of our food supply were being kept from view, which only made me more curious to find out about what is being hidden and why.

I began to feel that we have a natural right, if not a legal one, to know where our food comes from. I am not a vegan, or an animal rights advocate, but I do see a need for more transparency in our food system so that we can make our own informed choices about how our food is made, and the consequences of processes used.

The next time you buy food, look at the label, and ask a few questions about how it got there. Then think about what it means for the beautiful little planet that we all share.

George Steinmetz

My fieldwork would not have been possible without the support of *National Geographic Magazine*, *The New York Times Magazine*, *GEO Magazine* (Germany), *Le Figaro Magazine*, *Vogue*, and the Barilla Foundation.



Wisconsin, États-Unis, 22 octobre 2015.
Veaux nouveau-nés dans des enclos.
© George Steinmetz / Cosmos

Wisconsin, USA, October 22, 2015.
Newborn calves enclosed in pens.
© George Steinmetz / Cosmos



Jiangsu, Chine, 16 juin 2016.
Usine de transformation de poulets.
© George Steinmetz / Cosmos

Jiangsu, China, June 16, 2016.
Chicken processing plant.
© George Steinmetz / Cosmos



GEORGE STEINMETZ is an American photographer, best known for aerial photography, and has worked for the world's premier magazines for over thirty years. He has published four books: *African Air*, *Empty Quarter*, *Desert Air*, and *New York Air*. His work currently focuses on climate change and the global food supply. He lives in New Jersey with his wife, Lisa Bannon, an editor at the *Wall Street Journal*, and their children Nell, Nicholas, and John.
