

# Corpus de documents

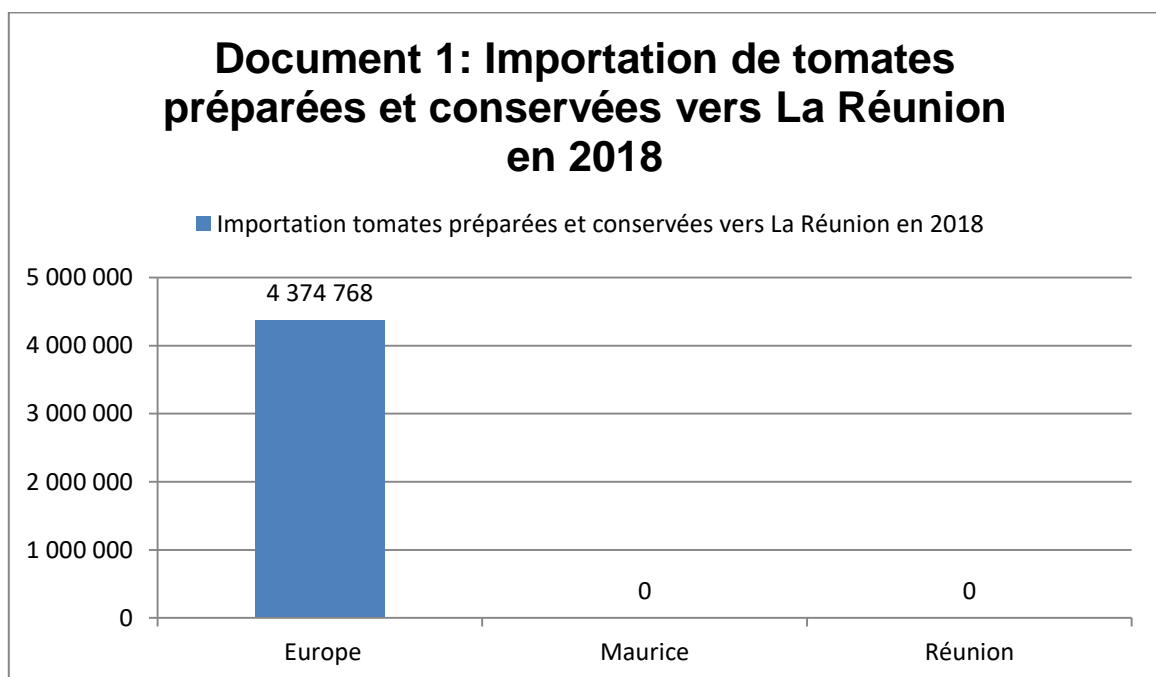


## Modalité pédagogique :

Travail par le groupe des pairs sur six axes de recherche :

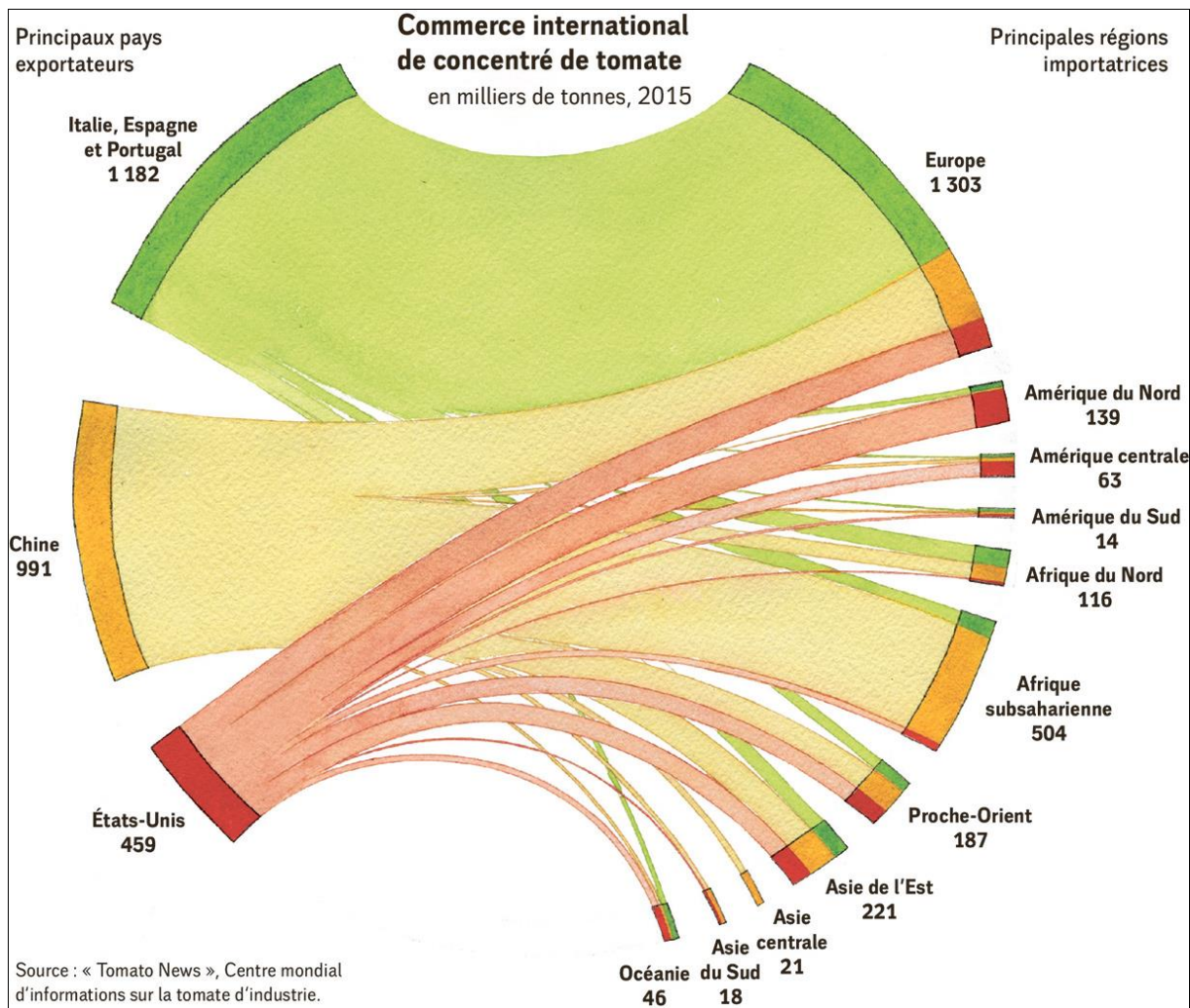
1. Les multinationales de l'agro-alimentaire
2. La région du Xinjiang
3. Les réseaux de transports
4. Les réseaux de communication
5. La façade maritime de l'Italie
6. Le Port de La Réunion

## Documents communs à tous les groupes pour les premières séances



Source : Direction régionale des douanes de La Réunion, septembre 2019

## Document 2 : Le commerce international de concentré de tomate en milliers de tonnes en 2015



OU ce tableau ci-dessous si on souhaite des chiffres récents pour construire la carte à l'aide de Khartis. Les élèves peuvent se rendre directement sur le site de Tomato news pour construire le tableau.

Le commerce de concentré de tomates en 2017/2018 (en milliers de tonnes)

Pays exportateurs	Exportations
Chine	891728
Italie	661045
Espagne	373600
Etats-Unis	350210
Portugal	267563
Turquie	159333
Iran	130041
Chili	114919
Ukraine	54123
Grèce	36979

Source : « Tomato News », Centre mondial d'informations sur la tomate d'industrie

### Document 3 : L'Empire de l'or rouge

Toute l'humanité mange de la tomate d'industrie. En 2016, 38 millions de tonnes de ce légume-fruit, soit environ un quart de la production totale, ont été transformés ou mis en conserves. L'année précédente, chaque Terrien avait en moyenne absorbé 5,2 kilos de tomates transformées.

[...]

Née au XIXe siècle en Émilie-Romagne, l'industrie de la tomate a connu une expansion planétaire. C'est en émigrant, à la fin du XIXe siècle, que des millions d'Italiens diffusent l'usage culinaire de la tomate transformée et stimulent les exportations de conserves tricolores vers l'Argentine, le Brésil, les États-Unis. En Italie, durant la période fasciste, la boîte en fer symbolise la « révolution culturelle » inspirée du futurisme qui exalte la civilisation urbaine, les machines et la guerre. La tomate en conserves, nourriture de l'« homme nouveau », conjugue ingénierie scientifique, production industrielle et conservation de ce qui a été cultivé sur la terre de la patrie.

[...]

Désormais, les multinationales du ketchup, de la soupe ou de la pizza se fournissent directement auprès de « premiers transformateurs » capables de fournir du concentré industriel à très bas coût et en très grande quantité. En Californie, en Chine et en Italie, quelques mastodontes transforment à eux seuls la moitié des tomates d'industrie de la planète. *« Si les Pays-Bas, où s'est implantée une usine Heinz gigantesque, sont le premier exportateur de sauces et de ketchup en Europe, ils ne produisent pas de tomates d'industrie, précise le trader uruguayen Juan José Amézaga. Tout le concentré employé dans les sauces qu'exportent les Pays-Bas ou l'Allemagne est produit à partir de concentré d'importation en provenance de diverses parties du monde. Les fournisseurs peuvent se trouver en Californie, en Europe ou en Chine. Cela fluctue en fonction des périodes de l'année, des taux de change, de l'état des stocks et des récoltes. »*

Jean-Baptiste Malet  
Journaliste.  
Auteur de  
*L'Empire de l'or rouge.*  
*Enquête mondiale sur la tomate d'industrie,*  
Fayard, Paris, 2017.