



hamburger  
from store →

cultured  
h →

raw  
beef ←

# SILICON FOOD

## QUE MANGERA-T-ON DEMAIN ?

3 X 43 MINUTES - ÉCRIT PAR CLAIRE LEFEBVRE - RÉALISÉ PAR JEAN-BAPTISTE ERRECA  
COPRODUCTION : LA COMPAGNIE DES TAXI-BROUSSE, RAPPY PRODUCTIONS, PRODUCTIONS NOVA MEDIA  
LIVRAISON JANVIER 2017 - DIFFUSEURS : RADIO CANADA - PLANETE+

En 2050, notre planète comptera 9,6 milliards d'habitants. Pour nourrir tous les Terriens selon les pratiques actuelles, il faudra augmenter les rendements agricoles et l'élevage de 70 %. La pression sur les terres agricoles sera décuplée. L'augmentation du rendement entraînera davantage de pollution créée par les pesticides, les déjections animales et le transport. La ressource en eau diminuera, sans oublier les disparités économiques qui accroîtront les problèmes... Face à ces perspectives alarmantes, comment agir ?

Quel avenir pour notre alimentation ? Dans la Silicon Valley, on prône la nourriture de synthèse fabriquée en laboratoire avec le soutien des plus grands magnats de la net-économie comme Bill Gates. D'autres s'intéressent aux algues ou aux insectes pour remplacer les protéines animales. Des laboratoires créent de super animaux issus de la transgénèse. Certains veulent revenir à des méthodes agricoles traditionnelles plus soucieuses de l'environnement, ou créer des fermes urbaines avec cultures hors-sol. Incursion dans l'assiette du futur...



## PRESENTATION

Docteurs Folamour de la nourriture 2.0, viande in vitro et œufs sans poule... Frankenfood, fermes urbaines, agriculture hors-sol, farines d'insectes, animaux transgénétiques...

Le secteur agroalimentaire est en plein boom, la nourriture semble être le nouvel Eldorado des technologies d'avant-garde, et les idées fusent : des plus révolutionnaires, des plus folles, des plus high-techs, aux plus effrayantes, en passant par les plus traditionnelles...

Faut-il s'inquiéter ou se réjouir ? Quel est le prix à payer de ses changements et innovations ?

Quelles solutions sommes-nous prêts à accepter ? Quelles sont les plus réalistes ?

Toucher à notre nourriture, c'est bouleverser ce qui constitue notre identité.

Comme le dit le sociologue Claude Fischler, «on est ce qu'on mange !»

Cette série traite d'un enjeu primordial et international, un sujet d'avenir et d'innovation, non seulement scientifique mais aussi politique, sociologique et culturel.

Du côté des citoyens, la conscience écologique gagne du terrain. Nombreux sont ceux qui dénoncent des conditions d'élevages scandaleuses, la pollution liée à l'agriculture intensive. Les végétariens sont de plus en plus nombreux, la cause animale se fait entendre.

Mais comment produire des aliments respectueux de l'environnement, sains, savoureux, adaptés à la vie moderne et aux nouveaux modes de consommation ? Et comment nourrir tout le monde ?

Cette série ne se contente pas de dresser un constat et de lancer l'alerte. Bien au contraire elle explore les solutions, investigate et questionne, pointe le pour et le contre.

Nous allons à la rencontre de ceux et celles qui réfléchissent et conçoivent l'avenir de nos assiettes.

Penseurs, chercheurs, industriels et investisseurs y travaillent aux Etats-Unis, dans la Silicon Valley, au Canada, en Europe, en Chine, au Japon. Quelles surprises l'alimentation du futur nous réservera-t-elle ? Les défis sont immenses, l'imagination humaine est sans limites.



PRODUCTIONS  
NOVA MÉDIA

RAPPI Productions - France  
Guillaume Rappeneau - g.rappeneau@rappiproductions.fr

LA COMPAGNIE DES TAXI-BROUSSE - France  
Laurent Mini - lmini@cie-taxibrousse.com

Productions NOVA MEDIA - Canada  
Yves Lafontaine - ylafontaine@productionsnovamedia.com