

# Food 3.0 - Episode 2

## conducteur

colonne gauche : voix originales et descriptifs sommaires de séquences

colonne droite : éléments de la V.F. : commentaire, voice-over, génériques, synthés

### Conventions utilisées dans la transcription :

/ ou ... : discours interrompu

[texte] : interprétation ou orthographe hypothétique

| texte                      extrait de film ou archive

texte                      texte à l'image

**EPISODE 2 - Bio Food**  
**sur animation "assiette", générique de début**

10:00:00

*La Cie des Taxis-Brousse  
Rappi Productions  
Productions Nova Media*

10:00:06

*Avec la participation de  
Planète+*

10:00:09

**commentaire 1**

*A l'heure de passer à table, que trouverons-nous, demain,  
dans nos assiettes ?*

*La planète est asphyxiée par les méthodes de production  
industrielle qui régissent notre alimentation.*

*Des voies alternatives se dessinent, entre renouveau d'un  
savoir ancestral et techniques de pointe.*

*Mais suffiront-elles à nourrir 9 milliards de bouches en 2050 ?*

10:00:36

**FOOD**  
**3.0.**

par morphing du synthé :

10:00:39

*Bio*  
**FOOD**

10:00:43

écran noir

**10:00:46 lever de soleil sur une campagne, depuis voiture**

Réalisation  
Jean-Baptiste Erreca  
Guilhem Rondot

**10:00:53 vue aérienne de moissonneuses batteuses au travail dans les champs**

**commentaire 2**

*L'histoire commence à la fin des années soixante. La course au rendement donne naissance à l'agriculture intensive.*

**10:01:09 moissonneuse-batteuse à vue de sol**

*Trente ans plus tard, les organismes génétiquement modifiés s'imposent à travers le monde.*

**10:01:21 travelling aérien sur champ de maïs colza  
épandage sur champ à perte de vue**

*Aujourd'hui, le constat est amer : l'agriculture consomme 70% de l'eau disponible sur Terre... et 90% des variétés cultivées traditionnellement par les paysans ont disparu de nos champs.*

**ITW VANDANA SHIVA**

**10:01:42** *(off)* We used *(in)* to eat more than 10,000 species of plants. Today we are trading in about ten, which have become the

**voice over**

Vandana Shiva  
Présidente  
ONG Navdanya

Nous mangions plus de dix mille

global commodities. These are then produced through uniformity, so we get new problems: we get new allergies, we get gluten allergies... Wheat doesn't give gluten allergy, but in the industrial system it does! Cultures that never ate white rice, when they're fed with white rice, are going to get diabetes.

### champs gigantesques de l'agriculture mécanisée

#### ITW THIERRY BARDINI

10:02:13

*(off)* Le vice central de ce modèle-là, c'est le vice du

10:02:17

productivisme en fait, c'est-à-dire on *(in)* pense avant tout à rendre les gens plus productifs, les *terres* plus productives.

Mais la productivité, ça a un prix. Si on pense juste à ce qu'on achète au supermarché, c'est une *certaine* idée du prix. *(off)*

Si on met dans le prix les conséquences sur la santé, le prix augmente.

Les gains de productivité, ils se traduisent pas nécessairement par des économies pour les consommateurs.

Ils se traduisent souvent par plus de marges pour les producteurs. Donc euh... *(in)* il est où, le gain ? *(moue)* Je

espèces de plantes. Aujourd'hui, nous en commercialisons une dizaine, largement à destination du marché mondial. Elles sont produites à travers un processus d'uniformisation, qui engendre des problèmes inédits. Comme l'allergie au gluten causée par le blé. Cette allergie n'existe que dans le système industriel ! Et chez les populations qui ne mangeaient pas de riz blanc, l'introduction de celui-ci a fait apparaître le diabète.

<p><i>Thierry Bardini</i> Sociologue et agronome Université de Montréal</p>
---

pense qu'il faut se poser ces questions.

## CHAPITRE 1 : animation graines AGROECOLOGIE

### images de New Delhi (?)

10:03:08

#### **commentaire 3**

*L'Inde a payé le prix fort de cette course au rendement. Dans les années 80, en contrepartie de l'aide du Fonds Monétaire International, le pays ouvre totalement son marché agricole. Les paysans sont séduits par les sirènes des OGM, qui garantissent des rendements exceptionnels et des plantations délivrées des insectes et des parasites.*

10:03:38

*Confronté à la nécessité de nourrir chaque jour 1 milliard 250 millions d'habitants, le pays devient un terrain d'expérimentation en matière d'OGM.*

10:03:53

*Le miracle est de courte durée : les plantes succombent aux maladies locales, consomment deux fois plus d'eau, et dégradent les sols à grande vitesse.*

10:04:08

*Les mauvaises récoltes se succèdent, obligeant les paysans,*

**fondu au noir – lever de soleil sur campagne**

10:04:42

*déjà extrêmement pauvres, à s'endetter pour acheter les semences de l'année suivante.*

*Il faut trouver une solution pour sortir de cette spirale infernale.*

**commentaire 4**

*C'est à Dehradun, dans l'état de l'Uttarakhand au nord de Delhi, que Vandana Shiva crée la ferme de Navdanya il y a 20 ans.*

10:04:52

**dans champ cultivé en polyculture, V. Shiva et fermier marchant au loin**

*Cette écologiste et féministe indienne prouve aux agriculteurs de son pays la supériorité de l'agriculture biologique et de la polyculture.*

10:05:06

**fermier** : This is wheat... this is mustard... this is oat... this is barley... this is linen seed...

**voice over**

**fermier** : Ça c'est du blé... de la moutarde... de l'avoine... De l'orge... Ça, c'est des graines de lin ....

**fleurs d'oignon – gros plan papillon – ver de terre**

10:05:24

**commentaire 5**

*Dans ces champs, les plantes, les animaux et les micro-organismes s'autorégulent entre eux... Priorité aux écosystèmes. Finis, les pesticides et les engrais chimiques.*

## récolte

10:05:40

10:05:53

## préparation culinaire

### ITW VANDANA SHIVA

10:06:09

*(off)* The link between the table and the field is

10:06:12

important, because it is what allows us to remember that at the end of the day the food is coming from the soil, it's coming from seed, it's coming from farmers' work and contribution. *(off)* And there is a continuum between the health of the soil and our health.

## récolte

10:06:32

The same systems that destroy the soil are destroying biodiversity, are causing cruelty to animals, are uprooting our small farmers who are the most productive systems.

*La priorité de cette agriculture biologique est l'optimisation de l'usage de l'eau, le respect et la sauvegarde de la biodiversité. Son objectif est de produire des aliments sains en préservant la place des paysans dans la société.*

## voice over

Le lien entre

<i>Vandana Shiva</i> Présidente ONG Navdanya	la table et le potager est important,
--	---------------------------------------

parce que c'est ce qui nous permet de nous souvenir qu'au bout du compte, la nourriture vient de la terre, elle provient des semences, du travail et de la contribution des agriculteurs. Et il existe une continuité entre l'état de la terre et notre santé.

Ces mêmes systèmes qui détruisent la terre sont en train de détruire la biodiversité, ils sont à l'origine de la cruauté envers les animaux, ils déracinent nos petits agriculteurs, qui sont pourtant bien plus productifs qu'eux.

**10:06:57**      **réunion d'agriculteurs – travaux dans les champs  
– ruche – récolte de graines**

**commentaire 6**

*Les agriculteurs viennent de loin pour apprendre à sélectionner les semences, à mélanger les cultures dans un même champ et à tirer profit des insectes prédateurs.*

**10:07:29**

*Il n'y a pas si longtemps, l'Inde comptait 200 000 variétés de riz. L'agriculture intensive a réduit ce nombre à trois.*

**banque de semences**

**10:07:42**

*Aujourd'hui, la ferme de Navdanya est devenue une banque de semences modèle, qui a permis à plus de 10 000 fermiers d'Inde, du Pakistan, du Tibet, du Népal et du Bangladesh de redécouvrir l'agriculture biologique, ses atouts et ses limites.*

**récolte**

**ITW OLIVIER DE SCHUTTER**

**10:08:04**      *(off)* La petite agriculture pratiquée à une échelle humaine, à l'échelle de la parcelle, une diversité de plantes qui sont cultivées parfois en combinaison avec des arbres et des animaux, cette agriculture-là *(in)* peut être extrêmement productive à l'hectare, c'est une utilisation très... *efficente* des ressources qui est faite dans ces petites exploitations familiales, et toutes les études montrent que... elles sont

**10:08:16**

*Olivier De Schutter*  
Panel international des experts sur  
les systèmes alimentaires durables (IPES – Food)

extrêmement productives.

**10:08:28** Le problème, c'est qu'elles ne sont pas compétitives ou concurrentielles sur les marchés.

*(off)* Pourquoi ? Parce qu'elles sont relativement plus intensives en main-d'œuvre, parce qu'elles ne sont pas en mesure de faire des grandes économies d'échelle, elles ne sont pas en mesure de se mécaniser de manière très considérable pour réduire les coûts de production...

**vie urbaine en accéléré - scènes de marché –  
étalages de légumes**

**10:08:59**

**10:09:10**

**10:09:19**

**marché en Asie**

**10:09:40**

***commentaire 7***

*Impossible pour les produits issus de l'agriculture biologique d'être concurrentiels face aux produits de l'agriculture intensive.*

*Ils séduisent plutôt des consommateurs déçus par le « low cost » des grandes surfaces et soucieux de manger plutôt des produits de saison.*

*Au supermarché, fraises, asperges, tomates, raisin sont disponibles toute l'année... nous faisant oublier qu'ils ont parfois parcouru des milliers de kilomètres avant d'atterrir dans nos assiettes.*

*Un fruit importé hors saison par avion consomme pour son*

10:09:51

10:09:56

### ITW OLIVIER DE SCHUTTER

10:10:14

*(off)* On a beaucoup misé sur le développement des chaînes mondiales d'approvisionnement ; *(in)* on a sous-investi, par contre, dans les marchés locaux et régionaux, qui pourtant sont de nature à relier les producteurs aux consommateurs de manière beaucoup plus directe, avec un nombre plus restreint d'intermédiaires, et euh... sont de nature à permettre à chacun de s'alimenter à partir de produits frais, produits localement. Ce sur quoi l'on a beaucoup trop peu misé par le passé.

*transport 10 à 20 fois plus de pétrole que le même fruit produit localement et acheté en saison.*

*Par exemple, un kilo de fraises d'hiver nécessite l'équivalent*

*écriture sur serviette :*

1 kg de fraises

importées

= 5 litres de gazole

*de 5 litres de gazole pour rejoindre nos rayons.*

*Pour éliminer l'impact environnemental de leur*

*production et de leur acheminement jusqu'à nous, sommes-nous prêts à abandonner notre raisin du Chili en hiver et nos fruits exotiques tout au long de l'année ?*

## **vue aérienne de Paris**

**10:10:45 chantiers d'agriculture urbaine**

## **cultures urbaines**

**10:10:59 Swen :** *(off)* Donc si on avait euh... une dizaine de centimètres, ce serait bien, pour moi...

**10:11:04**

**10:11:20**

## **ITW SWEN DERAL**

**10:11:27** *(off)* Une micro-ferme, c'est...

**10:11:28** *(in)* une ferme avec des petits modules de... de production, des petits modules pédagogiques, euh... des petits modules euh... de restauration, enfin de *transformation* de... de... des produits qu'on va pouvoir produire ; et euh l'ensemble doit

## **commentaire 8**

*Mais comment faire, quand plus de la moitié de la population mondiale vit dans les villes, pour revenir à une production de proximité ? Il faudrait pouvoir ramener les campagnes jusque dans les villes...*

## **commentaire 9**

*A Paris, la Société d'Agriculture Urbaine Généreuse et Engagée, la SAUGE, relève le défi. Dans cet espace participatif du 18ème arrondissement, de jeunes entrepreneurs installent une micro-ferme.*

*Leur objectif : faire jardiner les gens deux heures par jour, pour les reconnecter avec leur alimentation.*

<i>Swen Deral</i> Coprésident LA SAUGE
--

être facilement en fait déplaçable pour euh s'adapter aux évolutions de la ville. Parce que la ville, c'est en perpétuel mouvement. *(off)* Et donc pour nous, on sait que... c'est un des indispensables pour que le projet puisse durer dans le temps, de pouvoir bouger en fait spatialement.

**10:11:56** **moniteur** : Voilà, là c'est pas mal...

**femme** : On va remettre de la terre par-dessus, parce qu'on l'a...

**moniteur** : Là tu peux en mettre encore...

**quelqu'un d'autre** : Ouais ouais ouais...

**moniteur** : A peu près jusque... jusque là.

### **ITW THIERRY BARDINI**

**10:12:03** *(off)* Je pense pas

**10:12:04** *(in)* qu'il faille le réfléchir seulement en termes économiques, en termes de "est ce que ça va produire assez pour nourrir les populations" Ça va reconnecter des gens avec des

*Thierry Bardini*  
Sociologue et agronome  
Université de Montréal

les populations". Ça va reconnecter des gens avec des pratiques ; hm... et cette connexion-là, elle se perd beaucoup à l'époque où les gens, ils achètent sous cellophane dans les supermarchés.

### ITW DAVID SZANTO

**10:12:19** *(in)* Getting closer to one's food in any way is a way to learn more about what food really is.

**10:12:27** And by "getting closer", I mean growing it, harvesting it, transforming it, making it, cooking it, eating it.

**10:12:36** Er... People who buy food packaged and micro-wave it and eat quickly, or buy it in a quick-serve restaurant, they're as far from the food probably as you can get.

### La SAUGE – culture de pleurotes

**10:12:53**

<p><i>David Szanto</i> Vice-président Association canadienne des études sur l'alimentation</p>
--

Quelle que soit la façon de le faire,

se rapprocher des aliments qu'on mange amène à mieux comprendre ce qu'est la nourriture. Et par "se rapprocher des aliments", j'entend les faire pousser, les récolter, les transformer, les cuisiner, les manger.

Ceux qui achètent des aliments emballés et les réchauffent au micro-ondes, et les mangent rapidement, ou alors les achètent dans un service de restauration rapide, sont probablement le plus éloignés de la nourriture qu'on puisse l'être.

### **commentaire 10**

*Deuxième idée forte de l'association : utiliser des déchets pour faire pousser des produits et les intégrer dans des recettes gourmandes... exemplaires en terme de durabilité.*

### **ITW SWEN DERAL OFF**

**10:13:05** *(off)* On fait nos premiers tests de production avec les pleurotes, qu'on produit donc à partir de marc de café qui est récupéré, pasteurisé et qu'on va ensuite utiliser dans des petites euh... recettes de cuisine. Donc là on est en train de tester par exemple le falafel de pleurotes ou le kebab de pleurotes.

**10:13:21** **Antoine :** *(off)* On a des carottes râpées, du chou rouge, des navets vinaigrés et des herbes fraîches euh... *(in)* du jardin également, coriandre et menthe...

**10:13:31** **jeune femme :** ... Ouais, elle est super-bonne. Merci pour le fromage, hein, c'est trop bon !

**quelqu'un off :** C'est bon ?

**jeune femme :** Ouais !

### **ITW SWEN DERAL - suite**

**10:13:35** *(off)* Donc ça c'est dans la logique

**10:13:37** *(in)* de passer de la... la production à la transformation. Et puis on a aussi des... des activités qui sont plus récréatives, *(off)* afin que les gens euh apprennent à faire leurs jardinières et puis puissent cultiver ensuite cet été — en pensant à nous, on l'espère ! — de belles tomates qui pousseront sur leur balcon.

### ITW VANDANA SHIVA

**10:13:55** *(in)* When you realize food is about producing nourishment, then even one little pot in your window sill is giving you food. A little balcony is giving you food. An urban farm is a source of food. A small farm is a source of food.

**10:14:11** And just like health is a continuum from soil to our health, food production is a continuum from the small farms in the rural areas to the urban gardens.

### en vignette, installation de jardinière par LA SAUGE

**10:14:22** **moniteur** : ... Non, on a des bras !

**jeune fille** : D'accord. Non, mais parce que il est... c'est

Swen Deral  
Coprésident  
LA SAUGE

### voice over

Vandana Shiva  
Présidente  
ONG Navdanya

Lorsque vous vous rendez compte que la nourriture, c'est produire ce qu'il faut pour s'alimenter, alors le moindre petit pot sur le rebord de votre fenêtre est source d'alimentation. Un petit balcon vous offre de la nourriture. Une ferme urbaine est une source de nourriture. Une petite ferme l'est aussi. Et tout comme la santé est une continuité entre la terre et nous, la production alimentaire est une continuité entre les petites exploitations agricoles dans les zones rurales et les jardins urbains.

super lourd...

**moniteur** : Non, ça va...

### **VANDANA SHIVA off**

**10:14:27** *(off)* We realized that young people were getting so alienated from their food but as well as the earth that just touching the soil and seeing a plant grow was participating in the abundance that they and the earth are capable of.

### **scène de semis en vignette**

**10:14:43** **mère à sa petite fille (?)** : Tu mets deux haricots ! Ou tu prends un haricot et un petit pois — tu peux peut-être faire la différence entre les haricots et les petits pois, non ?

### **jardin urbain sur voie ferrée désaffectée**

### **ITW THIERRY BARDINI**

**10:14:50** *(off)* En les reconnectant, ça leur apprend que la nature peut être capricieuse, que tous ces produits qu'on considère pour acquis quand on va les chercher au *(in)* supermarché — après tout, il y a juste un peu de mannaie à donner... les ils

**10:14:58**

### **voice over**

Nous nous sommes rendus compte que les jeunes étaient tellement éloignés de leur nourriture et du sol qu'il leur suffit de toucher la terre et regarder une plante grandir pour avoir soudain l'impression de participer à la grande abondance terrestre.

*Thierry Bardini*  
Sociologue et agronome

tout, il y a juste un peu de monnaie à donner —, ben ils proviennent de processus incertains, difficiles à contrôler...

### ITW ZACK DENFELD

**10:15:06** *(in)* One critique of urban agriculture is that it's just a playground for hipsters or other privileged people.

**10:15:11** And I think there's some truth to that: obviously, having the time and the resources to be able to grow food in a way that's not productive — it could fail — erm... you know, is maybe something of a privilege.

**10:15:27** But on the other hand, I think it is one of the... sort of “bottom-up” research trajectories that is really important.

### femme travaillant à la houe manuelle dans une serre

**10:15:36** *(off)* These are little laboratories for lots of people to be involved with and to experiment with and learn about.

### plants de tomates – récolte de radis

**10:15:50**

Université de Montréal

### voice over

Zack Denfeld  
Artiste et cofondateur  
Centre de gastronomie génomique

Une des critiques  
qu'on fait

à l'agriculture urbaine est qu'elle n'est qu'un terrain de jeu pour bobos ou autres privilégiés.

Et je pense qu'il y a une certaine vérité dans cela. Avoir assez de temps et de ressources pour pouvoir se permettre de produire de la nourriture sans rentabilité – parfois ça ne marche pas – peut être perçu comme un privilège.

D'un autre côté, je pense qu'il y a là un mouvement de recherche spontané, venant des gens, qui a toute son importance.

Ce sont comme de petits laboratoires qui permettent à nombre de personnes de s'investir, expérimenter et apprendre.

### commentaire 11

*Dans les micro-fermes, les méthodes de l'agro-écologie ne*

10:16:01

*sont pas à la hauteur pour nourrir une population urbaine croissante.*

10:16:10

*Comment passer à une production de masse en gardant ces principes ?*

**serres sur toits**

*De nombreuses expérimentations sont en cours. Comme les fermes LUFÀ, qui envahissent les toits des édifices au Québec depuis 2011. D'immenses serres de 2800 mètres carrés de potager à Montréal.*

10:16:29

*Ici, on produit une quarantaine de variétés de légumes, cultivés sans pesticides et réutilisant l'eau de pluie. 700 kilos par jour de fruits et légumes bio qui nourrissent 6500 personnes.*

**ITW MOHAMED HAGE**

10:16:52

*(off)* L'idée avec Lufa, c'était d'essayer de nous apporter *(in)*

10:16:55

euh... un modèle alimentaire qui ressemble plutôt la façon que nos grands-parents mangeaient.

**en vignette, archives des années 1950 (?)**

*(off)* C'était une agriculture qui avait de l'allure, c'était durable, il y avait pas de produits chimiques, il y avait pas de

Mohamed Hage  
Fondateur et président  
Les Fermes Lufa

pesticides, c'était rentable et la bouffe était incroyable.

**10:17:11** Le modèle d'affaires Lufa, c'est de produire localement, mais aussi de distribuer directement. On est capable par exemple d'avoir zéro perte. Alors dans une serre (*in*) comme ici, on est capable de cueillir seulement ce que les consommateurs ont commandé.

### **récolte nocturne de tomates**

**10:17:25**

### **travail dans les entrepôts**

### **ITW MOHAMED HAGE – suite**

**10:17:45** (*off*) Même si aujourd'hui cette forme de distribution ne représente pas nécessairement un grand pourcentage de la façon que les habitants mangent, pour moi ça va devenir de plus en plus important, surtout pour la production de tout ce qui est légumes – fruits : les salades, les tomates, les concombres, les poivrons, tout ce qui ne se transporte pas nécessairement très-très bien. Je trouve que... (*in*) ça va être

### **commentaire 12**

*Les clients choisissent leur légumes sur internet ou par téléphone avant minuit... puis la cueillette est lancée la nuit... les paniers sont préparés jusqu'à midi et livrés dans les 300 points de chute répartis un peu partout à Montréal. Un système efficace qui ne touche malgré tout qu'un petit nombre de citoyens.*

plusieurs années avant qu'on voie des patates et des... du maïs qui poussent sur un toit, mais pour les tomates, pour les salades, c'est... pour moi c'est... c'est... le timing est parfait !

### **entrepôts**

**10:18:22**

**10:18:35 en accéléré, bœufs au nourrissage – vente de viande sur le marché de San Francisco**

### **pâturage**

**10:18:52**

**vache fixant la caméra**

## **CHAPITRE 2 : ANIMATION INSECTES**

**choix d'insectes sur marché africain**

### **commentaire 13**

*Ces fermes modèles représentent une solution d'avenir pour la production de fruits et légumes. Mais qu'en est-il de la production de viande ?*

*Le coût environnemental de sa production est énorme et l'élevage intensif est décrié par les citoyens concernés par la souffrance animale.*

*Impossible d'envisager de petits élevages aux méthodes éthiques au cœur des villes...*

*Une autre solution émerge : et si nous mangions d'autres animaux, dont la production est moins néfaste pour l'environnement ?*

*Et si nous mangions des insectes ?*

10:19:20

10:19:39 **survol de bourg**

10:19:53 **larve du palmier**

**enfants posant pour une photo**

**ITW SHOOBITA SOOR**

10:20:16 *(off)* Ghana is a country where iron deficiency anemia is still a problem, especially amongst pregnant women and children.

10:20:26 Many insects, *(in)* you know, have a substantial amount of iron, which is really great for anemia. And we found that

**commentaire 14**

*1 400 espèces sont consommées depuis la nuit des temps en Amérique Latine, en Asie et surtout en Afrique.*

*Les insectes sont riches en protéines, en calcium et en fer, et pauvres en lipides et en cholestérol.*

*Pourtant, dans de nombreuses régions d'Afrique, la consommation d'insectes s'est effondrée, sous l'influence des modes d'alimentation occidentaux.*

*La société « Aspire food », créée par cinq jeunes diplômés de l'université McGill de Montréal, travaille sur une larve de palmier au Ghana. Leur objectif : permettre aux populations locales de redécouvrir cette source de protéines et d'expérimenter des techniques de production.*

**voice over**

Le Ghana est un pays où l'anémie par carence en fer reste un problème, surtout chez les femmes enceintes et les enfants.

<i>Shoobita Soor</i> Cofondatrice et présidente Aspire Food
---

De nombreux  
insectes

there was a great demand in southern and central Ghana for the palm weevil larva, which is the larval stage of the beetle that infests the palm tree.

### **cueilleurs au travail**

**10:20:56** *(off)* There wasn't any farming at all really of this particular insect, there was only currently harvesting of it, people going out into field, trying to pick them up one by one.

That increases the labor, which then in turn increases the cost.

**10:21:11** If we keep going with this practice, we're not really sure of pesticides, what insecticides are those fields **leased** with, and so then there can also be a lot of safety issues.

### **panoramique ascendant sur cueilleurs et arbre abattu**

**10:21:24** *(in)* So when we're thinking about food security in many of these communities, we have to think about empowering people, to be responsible for their own er... food production, *(off)* and be able to feed themselves.

### **élevage de charançons**

renferment une quantité importante de fer, ce qui est excellent contre l'anémie. Et nous avons constaté qu'il y avait une grande demande dans le sud et le centre du Ghana pour les larves du charançon rouge des palmiers, le stade larvaire de ce coléoptère qui infeste le palmier.

Cet insecte n'a jamais vraiment fait l'objet d'un élevage, il n'y a que de la cueillette : des gens qui vont dans les champs les ramasser un par un.

Cela représente beaucoup de travail, ce qui fait que ces larves coûtent cher.

Avec cette pratique, il y a aussi toujours le risque des pesticides, on ne sait pas quels insecticides peuvent être présents sur le terrain, et on peut se retrouver confronté à toutes sortes de problèmes sanitaires.

Assurer la sécurité alimentaire de ces communautés, cela veut dire aider les habitants à accéder à l'autonomie, à devenir responsables de leur propre production, et à pouvoir se nourrir par eux-mêmes.

### **voice over**

10:21:38	<p><b>premier homme</b> : This adult is currently in this bucket, and at that stage they can grow as big as... this.</p>	<p>Cet adulte va dans cette bassine. A ce stade ils peuvent devenir aussi gros que ça...</p>
	<p><b>deuxième homme</b> : So it takes about three weeks for them to be an adult...</p>	<p>Ils deviennent adultes au bout de trois semaines environ.</p>
10:21:54	<p><b>préparations culinaires</b></p>	<p><b>commentaire 15</b> <i>En deux ans, quatre communautés ghanéennes ont appris à produire leurs larves de façon autonome. Leur élevage rapporte 150 kilos par mois, et l'objectif est d'atteindre les 5 tonnes.</i></p>
10:22:14	<p><b>ITW SHOOBITA SOOR</b> <i>(off)</i> The farming of edible insects on a very small scale <i>(in)</i> with smallholder farmers is very attractive. Because erm... we're able to have people, with very simple technologies, learn how to create er... a form of protein that they <i>already</i> liked, that they already desired, with very little labor and... and minimal inputs.</p>	<p><b>voice over</b> L'élevage d'insectes comestibles, conduit sur une très petite échelle, avec de petits agriculteurs, apparaît très attrayant. Avec des moyens très simples, nous rendons les habitants à même de produire une forme de protéine qu'ils consommaient et désiraient déjà, et ceci avec très peu de travail et un minimum de produits chimiques.</p>
10:22:41	<p><b>insectes en gros plan</b></p>	<p><b>commentaire 16</b> <i>La production d'insectes est très avantageuse: son empreinte</i></p>

10:22:51

écologique est faible, car l'élevage est simple et prend peu de place...

10:23:01

Une solution miraculeuse pour répondre au problème de la sous-nutrition qui touche plus d'un milliard d'individus, d'autant que certains insectes contiennent, à poids égal,

écriture sur serviette :

30% de protéines de plus que la viande.

+30%  
protéines

10:23:11

**survol de bidonville**

Mais représentent-ils réellement une solution alternative à la production de viande ?

**ITW DAVID SZANTO**

**voice over**

10:23:19

(off) There is

10:23:20

(in) certainly a concern, that I feel, that insects could become viewed as a kind of "second-class protein".

David Szanto  
Vice-président  
Association canadienne  
des études sur l'alimentation

J'ai comme l'impression que les insectes

10:23:26

It's the "good one for the poor people", right? Or "it's the good one for the masses". But that beef and pork and lamb are still gonna remain the important meats for er... for the people who can afford them.

pourraient être perçus comme une source de protéines de seconde classe.

C'est bon pour les pauvres, n'est ce pas ? Ou pour les masses. Mais ce bœuf, ce porc et cet agneau demeureront les plats importants pour les gens qui peuvent se les permettre.

### **préparation culinaire d'insectes**

**10:23:40** *(off)* Are insects going to become a second-class protein form?

Maybe, maybe not. It depends how they're treated. If we take them and grind them up and turn them into powder and say "This is protein" and then reform it into a patty and call that "insect burger", that's a pretty low class of meat.

### **préparation de hamburger**

**10:23:59**

### **grouillements d'insectes en gros plan**

### **ITW Thierry Bardini**

**10:24:13** *(off)* Le problème

**10:24:14** *(in)* en occident, c'est que l'insecte, il est... il est culturellement euh... problématique, c'est associé souvent au "sale", au "dangereux" et... ainsi de suite. Il y aurait beaucoup de travail à faire pour changer les mentalités avant que ça soit...une consommation possible pour beaucoup

Les insectes deviendront-ils une forme de protéine de seconde classe?

Ça dépend de la manière dont on les prépare. Si nous les broyons et les transformons en poudre et disons "voici de la protéine", et puis les présentons sous forme "d'hamburger d'insectes", ça donnera effectivement une viande bas de gamme.

### **commentaire 17**

*Comment convaincre le consommateur que manger des insectes est mieux et surtout meilleur ?*

*L'Organisation des Nations Unies et l'Union Européenne encouragent le développement d'élevages à grande échelle.*

*Thierry Bardini*  
Sociologue et agronome  
Université de Montréal

d'Occidentaux.

### préparation de sushis

10:24:33

### Austin, lac Lady Bird

10:24:50

### survol du centre d'élevage

### élevage d'insectes

#### ITW GABE MOTT

10:25:06

*(off)* There are a number of groups that really are finding this a good opportunity to add diversity to their diet, where none existed before. You have... athletes, people who are

10:25:16

*(in)* into the "paleo" lifestyle — and there's nothing more paleolithic than eating insects. So, it aligns very well.

#### **commentaire 18**

*Pourtant, il y a quelques années, la consommation de sushis et de poisson crus semblait inconcevable dans l'alimentation occidentale. Et aujourd'hui, le monde entier consomme ces aliments et les apprécie.*

#### **commentaire 19**

*Suivant cette idée, après le Ghana, l'équipe d'Aspire Food met en place un projet pilote d'élevage de criquets sur le marché américain à Austin, au Texas et prépare le terrain pour un marché qui pourrait être lucratif...*

#### **voice over**

Différents publics ont émergé, des gens qui sont très contents de mettre dans leur régime alimentaire une diversité qui n'y était pas. Vous avez des athlètes, des gens

*Gabe Mott*  
Directeur d'exploitation  
Aspire Food

qui sont branchés  
par le mode de vie

**10:25:23** Now you have people with various gastro-intestinal issues, allergies, (off) autoimmune problems, and different populations have found that insects are a great replacement for types of proteins that caused them distress before.

**take-away "Trailer Treasure"**

**10:25:38** **client** : What are you serving here?

**cuisinier** : I've got a nice delicious Kimchi coleslaw that goes with these cricket tacos...

**10:25:46** **client** : Man, I'm adventurous, serve me [---] combo. It looks like raw fish.

**cuisinier** : You'll love this.

**10:25:54** **serveur** : Here's greens with crickets! Cricket tacos! Cricket taco!

paléo. Et il n'y a rien de plus paléolithique que de manger des insectes, donc ça tombe très bien.

Vous avez des consommateurs qui ont des problèmes gastro-intestinaux, des allergies, des maladies auto-immunes, différentes populations qui ont constaté que les insectes étaient un excellent substitut à des protéines qui leur causaient des misères.

**voice over**

**client** : Qu'est ce qu'il y a au menu ?

**cuisinier** : Une délicieuse salade de Kimchi servie avec des tacos aux criquets !

**client** : J'aime l'aventure, je vais prendre le menu. On dirait du poisson cru.

**cuisinier** : Tu vas adorer ça !

**serveur** : Et voilà la salade aux criquets ! ... Les tacos aux criquets !

**10:25:59 cuisinier :** Welcome to the Future of Food, my friend. And everybody's favorites... 68% protein blueberry strawberry banana smoothie.

---

**10:26:16 mangeur assis à table :** [Not bad at all].

### ITW ZACK DENFELD

**10:26:20** *(off)* We can't just say "Insects are the future, eat it!"

**10:26:24** *(in)* So, if insects are gonna be successful, they just need to taste good. And that's not hard to do! That means developing new recipes, new ways of processing them...

### préparations culinaires

**10:26:36** *(off)* So, we can't just focus on the farming of insects and how it takes to economically scale up those farms, we need to really focus on the restaurants and the home cooks and how to make this into something that's like delicious, that people **often choose**, rather than something that they feel bad about, because it's... "that's gross".

**cuisinier :** Bienvenue à la bouffe du futur, mon ami ! Et voilà le smoothie préféré de nos clients, avec 68% de protéines à base de criquet, banane, fraise et myrtilles.

**mangeur assis à table :** C'est pas mal du tout !

### voice over

On ne peut pas juste dire : "Les insectes sont l'avenir, mangez-en."

<i>Zack Denfeld</i> Artiste et cofondateur Centre de gastronomie génomique
--

Pour qu'ils soient adoptés,

les insectes doivent être bons, et ce n'est pas difficile à faire. Ça implique de développer de nouvelles recettes, de nouvelles manières de les préparer.

On ne peut pas juste se concentrer sur l'élevage des insectes, et l'organisation économique d'une production à grande échelle. Il faut vraiment aussi se pencher sur les restaurants, la cuisine à la maison, et faire en sorte que ça devienne pour les gens quelque chose qui leur fait envie, et non un truc qui les met mal à l'aise parce que... "c'est dégoûtant".

10:26:56	<b>cuisinière goûtant sa préparation</b>	<b>commentaire 20</b>
	<b>plat d'insectes mis au four</b>	<i>En France, la consommation d'insectes est tolérée, mais pas encore autorisée à 100%. L'Agence Nationale de Sécurité Sanitaire de l'Alimentation pointe le risque de substances toxiques, de parasites, de virus ou de bactéries stockées dans le corps de l'insecte.</i>
10:27:26	<b>panoramique sur alignement de bocaux contenant des insectes vivants</b>	<i>En attendant que les dernières craintes et les derniers tabous soient levés, une autre idée fait son chemin : pourquoi pas nourrir nos animaux d'élevage avec des insectes ? Après tout, dans la nature, les insectes font déjà partie de la chaîne alimentaire des volailles et des poissons.</i>
10:27:54	<b>vue aérienne de moisonneuses batteuses en action</b>	<i>Actuellement, 70% des terres agricoles sont captées par la production des aliments destinés aux animaux d'élevage. Le bétail mondial consomme, à lui seul, une quantité de nourriture équivalente aux besoins caloriques de 8.7 milliards d'êtres humains... PLUS que la population totale actuelle !</i>
10:28:19	<b>laboratoire de recherche</b>	<i>Alors pourquoi pas remplacer les farines protéinées classiques</i>

### ITW THIERRY BARDINI

- 10:28:34** *(off)* L'utilisation d'insectes pour faire des farines animales, destinées d'ailleurs à l'alimentation d'autres animaux
- 10:28:41** essentiellement, *(in)* c'est une solution beaucoup moins problématique, puisque le consommateur final, il aura aucun rapport avec l'insecte. Hm... Maintenant, à voir quels types de farine on va faire, quelle va être sa capacité nutritive, mais aussi quels sont les problèmes sanitaires que ça peut poser *(off)* pour les animaux.

### ext. entrepôt Ynsect

- 10:29:06** **int. entrepôt – vers de farine**

*par des farines d'insectes... faciles et peu coûteuses à produire?*

*Thierry Bardini*  
Sociologue et agronome  
Université de Montréal

### **commentaire 21**

*En France, la société YNSECT installée à Dole dans le Jura produit des insectes pour nourrir les animaux de compagnie. Elle fabrique aussi pour l'aquaculture des farines animales issues de larves d'un petit scarabée, "le ver de farine". La société affirme que les poissons et les poulets nourris au ver de farine grandissent plus vite. Les instances européennes ont donné leur feu vert à cette*

10:29:43

## farines

### **ANTOINE HUBERT (président de la société Ynsect)**

10:29:57

*(off)* Les produits qui utiliseront des insectes comme *(in)* ingrédients, comme euh... un saumon fumé, ou des crevettes, seront à priori effectivement labellisés "nourri aux insectes", ce qui serait une bonne chose, que encore une fois le consommateur perçoive ceci comme un élément naturel de l'alimentation de ces poissons-là — et peut être que ce sera justement un moyen de faciliter l'entrée de ces insectes dans la chaîne de consommation euh... jusqu'à l'alimentation humaine dans le futur.

10:30:26

### **laboratoire de recherche**

*commercialisation.*

*A l'échelle européenne, le marché de l'alimentation pour le poisson, la volaille et le porc est colossal... une production estimée à plus de trois millions de tonnes par an.*

<i>Antoine Hubert</i> Président Ynsect
--

### **commentaire 22**

*En Europe, la réglementation autorise l'élevage de huit espèces d'insectes, sous réserve qu'ils soient nourris de végétaux issus des reliquats de l'industrie de transformation du blé, du pois, et du maïs. Interdiction en revanche de les nourrir avec des déchets ou de la viande.*

### CHAPITRE 3 : ANIMATION ALGUES

#### algues vues au microscope

10:30:52

10:31:08

10:31:09

10:31:22

#### laboratoire d'Algama

10:31:33 chercheuse 1 : Je pense qu'elle pourrait être intéressante

#### **commentaire 23**

*Il existe une troisième solution, encore plus avant-gardiste que l'agroécologie et la consommation d'insectes. Elle nous vient des civilisations aztèques au 16ème siècle. Une autre source de protéines bien connue en Afrique : les algues.*

écriture sur serviette :

protéines
+100% que soja
+200% que viande

*Certaines d'entre elles contiennent deux fois plus de protéines que le soja et trois fois plus que la viande ou le poisson.*

*Ces végétaux, des organismes unicellulaires, poussent très rapidement dans les lacs et les étangs.*

*A Paris, une toute jeune start-up envisage de tirer profit des qualités nutritionnelles des algues pour les inclure dans l'alimentation humaine à la place des protéines animales traditionnelles.*

pour euh... Algama...

**chercheuse 2** : Oui, moi j'ai trouvé celle-là, ça serait bien de la regarder aussi.

**chercheuse 1** : OK... Du coup, Spirulina placensis aussi ?

**chercheuse 2** : OK. Voilà...

### Jardin des plantes

10:31:45

### laboratoire d'Algama

### ITW ALVYN SEVERIEN

10:32:01

*(off)* Les microalgues euh... représentent une

10:32:03

*(in)* alternative intéressante dans le sens où euh... elles sont extrêmement riches en protéines, en vitamines, en oligoéléments. Ce... C'est... C'est un micro-organisme qui est encore sous-exploité, très largement sous-exploité, et qui euh... avec euh... justement la... la bonne façon de formuler, la

### commentaire 24

*Le Museum d'histoire naturelle participe au projet en leur donnant accès à son algothèque, l'une des plus grandes du monde.*

<p><i>Alvyn Severien</i> Cofondateur et Président Algama</p>
--

bonne façon de le traiter, peut euh... peut avoir un potentiel donc sans limites.

### **laboratoire d'Algama - mayonnaises**

**10:32:25** **chercheur** : Alors... Au niveau de la texture on est pas mal... c'est bien... bien onctueux, et puis la couleur, elle fait quand même assez naturel.

**chercheuse** : Ouais...

**chercheur** : On teste ?

**chercheuse** : Ouais ouais...

### **ALVYN SEVERIEN OFF**

**10:32:35** *(off)* On a pu constater qu'il y avait peu de choses qui soient véritablement réalisées, en dehors du complément alimentaire.

### **mayonnaises -suite**

**10:32:46** **chercheuse** : *(après avoir goûté la mixture en silence)*  
Ouais, c'est... c'est particulier !

**ITW ALVYN SEVERIEN**

**10:32:49** *(in)* On a démarré sur euh... de la recherche et du développement, et euh on est au stade où on a la connaissance scientifique, on a la technologie, et le marché qui demande, qui réclame et qui a *besoin* de ces solutions.

**laboratoire d'Algama - goûteurs de mayonnaise**

**10:33:04** **testeur 1** : Je trouve qu'elle est encore un peu sucrée, celle-là....

**testeur 2** : Ouais ! Trop sucrée.

**testeur 3** : Ah ouais.

**testeur 4** : il y a du sucre, mais il vient de quoi ? De l'épice ?

## **ITW ALVYN SEVERIEN**

**10:33:09** *(off)* Nous sommes parvenus à créer une sauce sans œufs, déjà, sans œufs et sans aucun allergène — ce qui n'est pas le cas de toutes les mayonnaises, notamment européennes. *(in)* Quand une mayonnaise va compter jusqu'à 70% de matières grasses — ou plus d'ailleurs —, nous avons moins de 30%, directement.

### **laboratoire d'Algama - goûteurs de mayonnaise**

**10:33:22** **testeur 1** : Celle-là, elle est vachement intéressante, je trouve. Et puis elle a une belle tenue dans l'assiette, en plus...  
Je trouve que là on a un produit qui se tient bien, qui a une belle couleur et qui... qui donne envie !

### **chercheuse en labo**

**10:33:39**

### **images élevages de poules**

### **commentaire 25**

*Les micro-algues offrent une alternative à la production industrielle des œufs, critiquée sur tous les fronts. D'abord pour son impact environnemental — il faut plus de 2000 litres d'eau pour produire une douzaine d'œufs —, ensuite, l'élevage intensif favorise les épidémies, en particulier la grippe aviaire.*

### ITW THIERRY BARDINI

- 10:34:06** *(off)* Je pense que ça serait vraiment stupide de pas considérer le potentiel alimentaire des algues. *(in)* La biomasse qu'elle représente, comme la biomasse des océans en général, elle est fondamentale pour notre avenir alimentaire, et j'ai... j'ai... j'ai aucun doute là-dessus.
- 10:34:11**

### en vignette : récolte d'algues marines – alimentation de bébés

- 10:34:19** *(off)* Mais là encore, il va falloir habituer les gens à l'idée que ce qu'ils mangent, à l'origine, c'était des algues. Et trouver euh... des modes de préparation, des manières pour ces aliments **de** s'intégrer dans nos habitudes alimentaires.

### ITW ZACK DENFELD

- 10:34:34** *(in)* What makes me nervous about these ingredients is the centralization of how they're produced.

### en vignette : exploitations d'algues

*Enfin, un mouvement de contestation y pointe les conditions de maltraitance des animaux.*

*Thierry Bardini*  
Sociologue et agronome  
Université de Montréal

### voice over

*Zack Denfeld* Ce qui  
Artiste et cofondateur m'inquiète avec  
Centre de gastronomie génomique ces ingrédients, c'est le caractère déjà centralisé de leur production.

**10:34:40** *(off)* And that, to me, is not resisting the globalization and homogeneization of food. Erm... What you might see with algae is you just grow big blocks of it, and then you can ship around the world, like corn and soy, to wherever it needs to be deployed.

**10:35:00**

**10:35:15**

**10:35:29**

**skyline de New Delhi (?)**

**10:35:46**

**préparations culinaires**

Ce n'est pas comme ça qu'on va résister à la mondialisation et à l'uniformisation de la nourriture. Avec les algues, ce qui risque d'arriver, c'est qu'elles seront cultivées par quantités immenses, pour être exportées partout dans le monde entier, comme le maïs ou le soja.

***commentaire 26***

*Quel intérêt si la production de micro-algues à l'échelle industrielle conduit aux mêmes impacts environnementaux que l'élevage et la production de soja et de maïs ?*

*Un modèle de production artisanal, tel qu'il existe déjà en France, semble plus cohérent. Reste à savoir si son prix peut être abordable dans ces conditions...*

*La piste des micro-algues nécessite un important travail de recherche et de développement avant d'atterrir dans nos assiettes sous une autre forme que de simples compléments alimentaires.*

*Mais l'idée participe d'un mouvement global de remise en cause de notre production alimentaire actuelle.*

10:35:38

*En privilégiant les produits locaux et en défendant la biodiversité, les consommateurs envoient des signaux aux grands acteurs de l'agro-alimentaire.*

### **légumes sur marché**

10:36:29

*Certains mettent déjà en garde contre le penchant naturel de l'industrie.*

### **ITW VANDANA SHIVA**

10:36:42

*(in)* We should avoid the risk of... pushing one solution as a magic bullet, as another monoculture. Which is the tragedy of big agencies. You know, suddenly the big agencies wake up to "Insects are edible", and then they'll pump all the funding into that.

### **voice over**

<p><i>Vandana Shiva</i> Présidente ONG Navdanya</p>	<p>Un des pièges à éviter, c'est de chercher à imposer une solution comme remède miracle, comme une nouvelle monoculture. Ce qui est la tragédie des grandes institutions. Tout d'un coup elles se disent : "Ah, mais les insectes sont comestibles !", après quoi elles n'ont plus d'argent que pour ça.</p>
---	---

10:36:58

No! We need diversity (*pause*) — of species, plants, insects; we need diversity of cultures of food;

### **série de mangeurs**

*(off)* we need diversity in our diet, we need diversity in our economies, we need diversity in our decision-making. And for me, democracy is diversity. **That...** *(in)* Different levels participate in shaping the food system.

Non ! Nous avons besoin de diversité — de celle des espèces, des plantes, des insectes ; de celle des cultures culinaires ;

nous avons besoin de diversité dans notre alimentation, et dans nos économies, et dans nos prises de décision. Et pour moi, la démocratie, *c'est* la diversité. Ces différents niveaux participent à l'élaboration de notre système alimentaire.

**ITW OLIVIER DE SCHUTTER**

**10:37:20** *(in)* C'est, au fond, une transformation de notre régime alimentaire, à laquelle j'appelle et que j'espère voir se faire progressivement, mais qui s'inscrit dans une transformation plus large de nos modes de vie, qui passe par le fait de remettre l'alimentation au centre de nos existences, d'y consacrer l'attention et le temps voulu, et sans doute parfois le budget voulu.

**10:37:42** Il faut par conséquent que des politiques sociales beaucoup plus robustes soient mises sur pied, pour que même les ménages pauvres puissent *(off)* s'alimenter de manière adéquate. Et ceci malheureusement n'est pas encore vu comme une priorité par beaucoup de gouvernements.

**repas traditionnel en Inde****ITW VANDANA SHIVA**

**10:37:59** *(off)* I think the alternative system *is* taking place. I think the *(in)* fastest growth [rate?] in the world today is not in GMOs — GMOs are actually declining. It is not in chemicals, it is in biological organic farming. What is missing is the policy

*Olivier De Schutter*

Panel international des experts sur  
les systèmes alimentaires durables (IPES – Food)

**voice over**

Je pense que le système alternatif se met déjà en place. Je pense que la croissance la plus rapide dans le monde aujourd'hui ne provient pas des OGM. En fait, les OGM sont en déclin. Ce ne sont pas les produits chimiques mais plutôt

support for this. Because every group that says "I will grow food and I will somehow get consumers to buy it" is struggling against the policies and the norms.

**10:38:26** If the policy stops promoting chemical agriculture and industrial agriculture, if half of the budget of CAP did not go to support factory farms and fertilizers, agroecology would just bloom all over the planet.

### **ITW ZACK DENFELD**

**10:38:42** *(in)* I think that a post-industrial agriculture that's successful will do a couple of things. I think one it will do is it will put humans back into the equation.

### **polyculture en Inde - récolte d'avoine**

**10:38:53** *(off)* People need jobs. People need to do things, in a post-industrial economy, that actually can't be done by robots and automation, and I think that food is a great place for that to happen, whether it be the growing of food or the processing.

### **femme préparant du pain**

**10:39:10** Having food be something that is integrated with our daily

l'agriculture biologique qui progresse. Ce qui lui manque, c'est le soutien politique. Toute personne qui dit "je vais cultiver des aliments et je vais réussir à les vendre" est amenée à se battre contre les règlements et les normes.

Si la moitié du budget des politiques agricoles communes n'allait pas au soutien de l'agriculture intensive ou de l'industrie chimique, alors l'agro-écologie s'épanouirait sur toute la planète.

### **voice over**

Je pense qu'une agriculture post-industrielle réussie permettra un certain nombre de choses. Comme par exemple de remettre l'être humain au cœur de l'équation.

Les gens ont besoin de travailler. Dans une économie post-industrielle, il leur revient de faire tout ce qui ne peut pas être accompli par des systèmes automatisés. Et je pense que l'alimentation est le premier des domaines où cela peut s'appliquer, d'un bout à l'autre du processus.

En intégrant la nourriture à notre vie quotidienne d'une

lives in a meaningful way, that reflects our cultural values and that reflects what's happening to the ecosystems around us, will mean that we can be more adaptive to the changes that we have coming at us.

### **repas familial**

#### **10:39:41 images en accéléré de la vie urbaine et de l'agriculture intensive**

#### **10:40:21 digest d'images illustratives**

manière qui fait sens, en reflétant dans nos assiettes nos valeurs culturelles et les écosystèmes qui nous entourent, nous pourrions mieux nous adapter aux changements qui s'annoncent.

#### ***commentaire 27***

*Les solutions qui émergent résoudront-elles l'immense défi posé par notre avenir alimentaire ?*

*Nous sommes entrés dans l'ère post-industrielle. Les citoyens d'un monde globalisé doivent réapprendre ce que manger veut dire ; en se reconnectant avec leur alimentation ; en se posant les bonnes questions sur les modes de production industrialisés, poussés par un système purement productiviste et soutenu par les pouvoirs publics.*

*Pour répondre à ces défis, certains pays, comme les Etats-Unis, misent sur la biotechnologie pour créer dans la Silicon Valley des protéines sans animaux ; d'autres, comme la Chine, se lancent dans les animaux génétiquement modifiés et le clonage industriel ; enfin, l'Inde et ses agriculteurs*

**ITW VANDANA SHIVA**

**10:40:54** *(off)* Eating is an act of consciousness, *(in)* of the awareness that for every bite you take, one third of it came from the butterflies, the bees, the pollinators; *(off)* that er... the miraculous process of photosynthesis has transformed the sunlight and the carbon dioxide into the amazing plants that give us the food;

**gros plan de fleur d'oignons – vers de terre – araignée**

**10:41:21** of the billions of soil organisms working away quietly — the mycorrhizae, the fungi, the earth worms, that are the true producers of fertility;

**scène de repiquage**

the work of love and care of farmers who are agroecological...

**récolte**

**10:41:44** And I know, if we continue our commitment to serve the Earth's species and our small farmers, *(in)* and the health of people, that the policies that seemed to be marginal twenty

démontrent qu'un autre changement à grande échelle est possible : 5 Etats sur les 25 que compte l'Inde ont basculé vers l'agriculture biologique.

Manger, c'est prendre conscience que, pour chaque bouchée que vous avalez, un tiers de celle-ci provient des papillons, des abeilles, des insectes pollinisateurs ; c'est prendre conscience de ce processus miraculeux de la photosynthèse qui a transformé la lumière du soleil et le dioxyde de carbone en plantes incroyables qui nous nourrissent ;

de ces milliards d'organismes qui travaillent tranquillement dans la terre ; des champignons, des vers de terre qui sont les vrais pourvoyeurs de fertilité ;

du travail et de la passion des agriculteurs qui pratiquent l'agroécologie.

Et je sais que si nous continuons de nous attacher à servir la terre et ses espèces, nos petits agriculteurs, et la santé des gens, nous verrons ces politiques que presque personne

years ago are moving mainstreams.

**cortège de femmes avec gerbes de foin au  
crépuscule – fondu au noir**

10:42:25

n'adoptait il y a vingt ans finir par l'emporter.

**sur écran noir, générique de fin en cartons :**

*Réalisateurs*     *Jean-Baptiste Erreca  
Guilhem Rondot*

*Producteurs*     *Guillaume Rappeneau  
Laurent Mini  
Karim Samai  
Yves Lafontaine*

*Scénaristes*     *Claire Lefèbvre  
Louise Girard*

*Auteur du commentaire*     *Véronique Préault*

-----

*Recherchistes*     *Nancy Ross  
Bernard Lavallée*

*Documentaliste*     *Valérie Frêne*

*Narratrice*     *Chloé Sitbon*

<i>Musique originale</i>	<i>La Hacienda Creative Composée par Brigitte Dajczer Mixée par Jera Cravo</i> -----
<i>Chef opérateur prises de vue</i>	<i>Dany Lavoie</i>
<i>Preneur de son</i>	<i>Jean-Yves Munch</i>
<i>Fixeurs Inde</i>	<i>Ajay Bedi Kuldeep Sharma</i>
<i>Fixeuse Chine</i>	<i>Stéphanie Ollivier</i>
<i>Monteurs</i>	<i>Lionel Bernard Linda Attab Valérie Lafrance</i> -----
<i>Habillage</i>	<i>Titrage et VFX Brett &amp; Cie Directeur de création - Laurent Brett Direction artistique - Thalia Lahsinat Graphiste - Marie Kawczynski Suivi post-production – O.T. Marle Ouvrad</i>

*Assistants monteurs*     *Matthieu Grosmaire*  
*Michael Phelippeau*

*Traduction*     *Productions Sassonique*

*Adaptation*     *Julie Groen*

-----

*Voix hors champ*     *Marie-Dominique Bayle*  
*Julien Bocher*  
*Mathieu Buscatto*  
*Dorothée De Silguy*  
*Alain Ghazal*  
*Patrick Kuban*  
*Benoît Méjean*

*Enregistrement des voix et mixage*     *Marion Fourcine*  
*et Stéphane Bonduel*

*Étalonnage*     *Olivier Cohen*

-----

*Équipe production française*

*Directrice de production*     *Anne Le Grevès*

*Chargées de production*      *Marianne Jestaz*  
*Hélène Ratero*

*Secrétaire de production*      *Elvira Alves*

*Stagiaires de production*      *Patxi Arsa*  
*Vito Carr Harris*  
*Nils Balcon*

-----

Équipe production canadienne

*Directeurs de production*      *Martine Larouche*  
*Yves Fortin*

*Coordonnatrice de production*      *Evelyne Boulanger*

*Secrétaire de production*      *Karine Noël*

*Administrateur de production*      *Félix Langevin*

*Comptables de production*      *Brigitte Côté*  
*BDO Canada*

-----

*Distribution internationale*

*About Premium Content*

*Archives*

*INA - Getty Images - Pond5 - Videohive  
Framepool – Shutterstock - Inserm - Léa Lemierre  
Spiruline du garlaban - Sharana France  
La Compagnie des Taxi-Brousse  
L214 - Union Européenne*

-----

*Remerciements*

*Institut National de Recherche Agronomique (INRA) - Olivier Cordier -  
Olivier Butchery - Golden Gate National Recreation Area - Bureau du  
film de San Francisco - Ferry Plaza Farmer's Market - Poissonnerie du  
Marché Atwater - Sushi Tri Express - Marchés publics de Montréal -  
Hervé Cohen - Benoit Marechal - Josephine Keenan - Ashley Acosta -  
Alex Armstrong - Tyler Benmark - Alexandra Munch - Ferme de la  
Baillerie – VétAgroSup - Maastricht University*

*Monique Bellocq  
Muséum national d'Histoire naturelle  
Navdanya Conservation Farm  
Don Bugito*

*Science Gallery Dublin - Ricardo Nascimento - Jonathan Best - Patricia  
Bailey, UC DAVIS - Boucherie Grinder - Pr. YIN Xijun - Pr. Seokjoong  
KIM - Pr. LI Zhikang - CHI Lu Pr. Xu Xiaochun - XUE Yuan - Pr. GU*

*Xiulin - Hua's Restaurant*

-----

*Produit avec la participation de*



*Christine Cauquelin  
Delia Baldeschi  
Sandrine Delegiewicz*

*Avec la collaboration de*



*Pierre Tremblay, Premier directeur de la programmation nouvelles  
et du journalisme d'impact*



-----

Produit avec la participation financière de



Produit avec la participation du Fonds Telus



[fondstelus.ca](http://fondstelus.ca)

Produit avec le soutien du  
Centre National du Cinéma et de l'Image Animée



-----

Québec

Crédit d'impôt  
cinéma et télévision

Gestion  
SODEC

Crédit d'impôt pour production cinématographique  
ou magnétoscopique canadienne

# Canada

AQPM, AQTIS, SARTEC, UDA



-----  
*Une coproduction France-Canada*



Guillaume Rappeneau



*Laurent Mini  
Karim Samaï*

10:43:01

fin du film

PRODUCTIONS  
**NOVA MÉDIA**<sup>INC.</sup>

Yves Lafontaine

-----

©2017 Rappi Productions - La Compagnie des Taxi-Brousse - Productions Nova Média  
Inc. – Tous droits réservés