



© NDR/FILMFAK BERLIN

arte

03, 07/10/2011

DU LUNDI 3 AU VENDREDI 7 OCTOBRE 2011 **+7**

LA SEMAINE DE L'ALIMENTATION

DU CHARIOT DE LA MÉNAGÈRE AUX DÉRIVES DE L'INDUSTRIE AGRO-ALIMENTAIRE

arte.tv/semaine-alimentation

03, 07/10/2011

DU LUNDI 3 AU VENDREDI 7 OCTOBRE 2011 ⁺⁷

LA SEMAINE DE L'ALIMENTATION

DU CHARIOT DE LA MÉNAGÈRE AUX DÉRIVES DE L'INDUSTRIE AGRO-ALIMENTAIRE, DEUX SOIRÉES INÉDITES SUR L'AVENIR DE NOS ASSIETTES ET L'INFERNALE COURSE AU PROFIT QUI RÉGENTE NOTRE CONSOMMATION ALIMENTAIRE.

THEMA DU POISON DANS NOS ASSIETTES ? INÉDIT

MARDI 4 OCTOBRE À 20.40

THEMA DANS LA JUNGLE DU SUPERMARCHÉ INÉDIT

JEUDI 6 OCTOBRE À 20.40

ET AUSSI

X:ENIUS

LUNDI 3 OCTOBRE À 8.45 ET DU MARDI 4 AU VENDREDI 7 OCTOBRE À 17.45

TOUT UN PLAT !

DU MARDI 4 AU JEUDI 6 OCTOBRE À 8.00 ET MERCREDI 5 OCTOBRE À 16.05

LA FABULEUSE HISTOIRE DES NOUILLES

DU MARDI 4 AU VENDREDI 7 OCTOBRE À 9.15

L'HUILE D'ARGAN, COSMÉTIQUE ET DIÉTÉTIQUE

MARDI 4 OCTOBRE À 16.05



STEFAN SINNER ©



DU POISON DANS NOS ASSIETTES ? INÉDIT

Que mangerons-nous demain ? Thema interroge l'avenir de nos assiettes à travers deux documentaires qui présentent les dérives de l'industrie agro-alimentaire et les moyens d'y remédier.

MARDI 4 OCTOBRE 2011

20.40 DIS-MOI CE QUE TU MANGES...

DOCUMENTAIRE DE LOURDES PICARETA
(ALLEMAGNE, 2010 52MN)

En compagnie de deux familles aux comportements alimentaires radicalement opposés.

Deux familles, les Hansert en Forêt-Noire et les Foricher à Paris, représentent deux extrêmes quant à leurs modes de vie : les premiers consomment les légumes de leur potager, du gibier des forêts voisines et tentent de restreindre le recours aux aliments transformés, tandis que les seconds, comme la plupart des Européens, ont souvent recours à des plats cuisinés, qu'ils commandent sur Internet.

Mais d'où vient ce que nous mettons dans nos assiettes ? Ce documentaire nous fait visiter la florissante société berlinoise Freiburger, dont les usines fournissent le monde entier en pizzas surgelées à des prix défiant toute concurrence. Nous découvrons ensuite la technologie complexe qui se cache derrière une soupe en sachet ou derrière l'un des milliers d'arômes dont les produits sont saturés.

À travers les témoignages de consommateurs, d'industriels ou de publicitaires, *Dis-moi ce que tu manges...* s'interroge sur le coût des modes de consommation modernes, avec leur ribambelle d'additifs, pour l'environnement et la santé.

21.35 LA BATAILLE DE NOS ASSIETTES

DOCUMENTAIRE DE WILTRUD KREMER
(ALLEMAGNE, 2010, 52MN)

Obésité au Nord, famines au Sud : ces deux phénomènes ont-ils une origine commune ?

Avec 300 millions de personnes touchées dans le monde, l'obésité est la maladie du siècle ; la plupart des obèses vivent aux États-Unis. En ligne de mire : les géants américains de l'agroalimentaire et leurs millions dépensés en publicité pour des produits gras, sucrés et bon marché, ciblant les populations les plus pauvres et créant de fait de véritables «déserts alimentaires». D'autant que les lobbies veillent à la conquête de marchés à l'échelle mondiale. Les accords de libre-échange que les États-Unis ont signés avec Mexico et la Corée du Sud ont ainsi contribué à «mondialiser» obésité et diabète...

Ce documentaire à charge se demande ce que la planète mangera demain. Céréales transgéniques libres de droits, animaux clonés, plantes bio issues de productions locales ou de serres urbaines... Allons-nous de plus en plus vers un monde à deux vitesses - entre ceux qui peuvent se payer le luxe de bien manger et l'écrasante majorité des autres ?



DANS LA JUNGLE DU SUPERMARCHÉ INÉDIT

Du chariot de la ménagère aux enfants exploités dans la filière ouest-africaine du chocolat, deux enquêtes sur l'infamante course au profit qui régent notre consommation alimentaire.

JEUDI 6 OCTOBRE 2011

20.40 POUDRES ET POTIONS DE L'INDUSTRIE ALIMENTAIRE

DOCUMENTAIRE D'EBERHARD RÜHLE (ALLEMAGNE, 2011, 1H)

Le secteur agro-alimentaire déploie des trésors d'inventivité pour appâter le consommateur. Mais derrière une publicité trompeuse se cachent pesticides, sucres et additifs souvent nocifs pour la santé... Que mangeons-nous réellement ?

À l'heure où la production alimentaire est devenue un processus de haute technologie visant les plus bas coûts, les aliments sont-ils aussi sains et naturels que les industries agro-alimentaires voudraient le faire croire ? C'est à coup de publicités mensongères que les marques persuadent les consommateurs des prétendues vertus de leurs produits pour la santé. Non seulement celles-ci sont rarement prouvées par des analyses sérieuses, mais quand la science s'en mêle, ses conclusions font froid dans le dos : vitamines de synthèse nocives à trop haute dose, recrudescence des réactions allergiques, addiction au sucre... Des artifices législatifs permettent également aux agriculteurs de multiplier les pesticides sans réel contrôle. Malgré les protestations des associations de défense des consommateurs, les législateurs font souvent passer l'industrie et ses lobbies avant la sécurité alimentaire du citoyen...

En nous dévoilant une réalité peu ragoutante, ce documentaire rappelle que le si consommateur n'a qu'une seule arme, elle est de taille : lui seul est à même de faire évoluer la demande en changeant son mode de consommation.

21.40 LA FACE CACHÉE DU CHOCOLAT

DOCUMENTAIRE DE MIKI MISTRATI ET ROBERTO ROMANO (ALLEMAGNE, 2010, 43MN)

Le chocolat, un plaisir innocent ? Les ONG soupçonnent les producteurs de cacao d'exploiter des enfants dans leurs plantations. Parti enquêter au Mali et en Côte d'Ivoire, Miki Misrati en ramène des preuves accablantes.

La moitié - 1,5 million de tonnes par an - de la production mondiale de chocolat est consommée par les Européens. Mais que savent-ils des conditions dans lesquelles le cacao est récolté ? Malgré les promesses de traçabilité des géants du chocolat, des rumeurs persistantes évoquent des trafics d'enfants exploités dans les plantations, au mépris des lois locales et internationales.

Pour en avoir le cœur net, le journaliste d'investigation Miki Mistrati est parti en Côte d'Ivoire, premier producteur mondial de cacao, et au Mali. Des représentants de la filière jusqu'aux responsables ivoiriens haut placés, tous nient l'existence d'agissements illégaux. Pourtant, les images d'enfants filmés en caméra cachée, ainsi que le témoignage d'un membre d'Interpol qui s'est attaqué à ces trafics, confirment qu'il s'agit là d'un fléau de grande envergure. Et les fabricants de chocolat semblent s'en laver les mains...

22.25 DÉBAT ANIMÉ PAR ANNIE-CLAUDE ELKAIM

Les noms des invités seront communiqués ultérieurement.

ET AUSSI ...



© ANNETTE DURVAE

X:ENIUS

MAGAZINE PRÉSENTÉ PAR DÖRTHE EICKELBERG ET PIERRE GIRARD (ALLEMAGNE, 2011, 26MN)

LUNDI 3 OCTOBRE À 8.45
ET DU MARDI 4 AU VENDREDI 7 OCTOBRE À 17.45

LUNDI Poivres et piments : condiments ou médicaments ?

MARDI Surpêche : bientôt plus de poisson ?

MERCREDI Pourquoi les oignons font-ils pleurer ?

JEUDI La qualité de la viande varie-t-elle selon l'élevage ?

VENDREDI Notre alimentation peut-elle modifier nos marques épi génétiques ?



© ANNETTE DURVAE

TOUT UN PLAT !

SÉRIE DOCUMENTAIRE (ÉTATS-UNIS, 2009, 4X43MN)

De la pizza au sushi, voyage en quête de quatre plats devenus des incontournables du village global.

**DU MARDI 4 AU JEUDI 6 OCTOBRE À 8.00
ET MERCREDI 5 OCTOBRE À 16.05**



MARDI 4 OCTOBRE 2011 À 8.00

TOUT UN PLAT! LA PIZZA

DOCUMENTAIRE DE JOHANNES BACKES, CHRISTOPH WEBER
ET MICHAEL CHAUVISTRÉ (R. DU 8/9/2009)

Ce sont les immigrés italiens de New York qui ont popularisé cette Napolitaine dans le monde entier. Le secret de son succès ? Certes, on peut la manger partout et à tous les prix, mais encore ? Une séance planétaire de dégustation, pour tenter de comprendre ce qui la rend universelle.

MERCREDI 5 OCTOBRE 2011 À 8.00

TOUT UN PLAT! LE HAMBURGER

DOCUMENTAIRE DE CHRISTOPH WEBER ET DENNIS R. WELLS
(R. DU 7/9/2009)

C'est en 1880, avec l'arrivée des travailleurs allemands aux États-Unis (dont des Hambourgeois) qu'a débarqué un en-cas appelé à devenir célèbre, composé d'un steak haché entre deux petits pains. Le sens des affaires américain a rapidement fait de ce snack traditionnel le premier emblème mondial du fast food. Chaque année, il rapporte plusieurs millions de dollars de bénéfices aux grands groupes industriels qui l'ont standardisé.

MERCREDI 5 OCTOBRE 2011 À 16.05

TOUT UN PLAT! LE FALAFEL

DOCUMENTAIRE DE JOHANNES BACKES
ET CHRISTOPH WEBER (R. DU 9/9/2009)

Déjà dégusté à l'époque biblique, le falafel est présenté, à tort, s'insurgent les Palestiniens, comme une invention israélienne. Aux États-Unis, restaurateurs arabes et juifs se livrent une guerre sans merci autour de la célèbre boulette de pois chiches frite.

JEUDI 6 OCTOBRE 2011 À 8.00

TOUT UN PLAT! LE SUSHI

DOCUMENTAIRE DE JOHANNES BACKES, CHRISTOPH WEBER
ET JOHANNES BÜNGER (R. DU 10/9/2009)

Le chemin mondial du sushi, du délice japonais aux fast-foods occidentaux, ressemble à un parcours du combattant, où bataillent gardiens de la tradition et tenants de la modernité. Arrivés en Californie avec les hommes d'affaires nippons dans les années 60, les makis ont été recouverts de riz et de sésame pour plaire aux palais américains.

LA FABULEUSE HISTOIRE DES NOUILLES

SÉRIE DOCUMENTAIRE DE WOOK JUNG LEE (CORÉE, 2008, 4X52MN / R. DU 5/4/2010)

De la Chine à l'Italie, l'histoire des nouilles, depuis leur invention il y a 6 000 ans.

DU MARDI 4 AU VENDREDI 7 OCTOBRE À 9.15

MARDI 4 OCTOBRE 2011 À 9.15

NOUILLES ASIATIQUES

Les nouilles ont conquis toute l'Asie. Chaque région s'enorgueillit d'avoir créé sa propre recette. Wook Jung Lee nous invite à découvrir les spécialités du Bhoutan, des montagnes coréennes, des rizières de l'Asie du Sud-Est et bien sûr du Japon, où les nouilles sont aujourd'hui l'aliment le plus consommé.

JEUDI 6 OCTOBRE 2011 À 9.15

LE REPAS DES MOMIES

Simple à cuisiner et facile à manger, les nouilles sont les Big Mac d'autrefois ! Où l'on découvre quel rôle elles ont joué dans l'urbanisation de la Chine sous les dynasties Tang (VII^e-X^e siècles) et Song (X^e-XIII^e siècles), pendant la période Edo au Japon (XVII^e-XIX^e siècles), et au cours de la modernisation de l'Asie au XX^e siècle.

MERCREDI 5 OCTOBRE 2011 À 9.15

L'ODYSSÉE DES PÂTES

La « pasta » italienne.

VENDREDI 7 OCTOBRE 2011 À 9.15

LA NAISSANCE D'UN INCONTOURNABLE

En octobre 2005, des scientifiques de l'Académie des sciences de Pékin ont découvert sur les rives du fleuve Jaune les plus anciennes nouilles du monde, faites à base de millet...



L'HUILE D'ARGAN



L'HUILE D'ARGAN, COSMETIQUE ET DIETETIQUE

DOCUMENTAIRE DE HOLGER PREUSSE (ALLEMAGNE/MAROC, 2006, 43MN / R. DU 4/5/2007)

Surnommée l'or du désert, l'huile d'argan produite au Maroc est connue pour ses vertus cosmétiques, culinaires et diététiques.

MARDI 4 OCTOBRE 2011 À 16.05



L'arganier, l'un des plus anciens arbres au monde, ne pousse plus aujourd'hui qu'au Maroc. Les Berbères lui doivent à peu près tout ce qui est nécessaire à leur vie : ses racines profondes empêchent l'érosion du désert, son bois sert de combustible, ses feuilles dispensent de l'ombre et nourrissent les chèvres. Mais le plus précieux est l'huile que l'on tire de ses fruits. La production est traditionnellement une affaire de femmes. Beaucoup travaillent dans des coopératives, où elles profitent également d'actions d'alphabétisation.