



## Les moissons du futur

VOD

[Robin, Marie-Monique \(Réalisateur\)](#)

Après Le monde selon Monsanto et Notre poison quotidien, Marie-Monique Robin présente le dernier volet de sa trilogie sur l'agro-écologie. Une enquête optimiste sur les solutions à la crise alimentaire qui touche la planète, pour peu que l'on change de paradigme agricole et que l'on repense l'organisation et la gestion de la chaîne alimentaire.



"En appliquant à la terre des recettes industrielles, l'agriculture est en train de créer les conditions de sa propre perte" affirmait en 2011 Olivier de Schutter, rapporteur spécial pour le droit à l'alimentation des Nations Unies, alerté par la crise alimentaire de 2007/2008.

Lancée depuis l'après-guerre sous le nom de "Révolution verte", cette agriculture industrielle n'est pas parvenue à nourrir le monde, a épuisé les sols, les ressources en eau, la biodiversité, a largement participé au réchauffement climatique et a poussé des millions de paysans vers les bidonvilles urbains. Il faut changer de paradigme !

Croisant les témoignages d'agriculteurs, d'agronomes, d'économistes, de responsables politiques et d'organisations internationales sur quatre continents (Afrique, Asie, Amérique du Nord et Europe), Marie-Monique Robin mène l'enquête. Avec Les moissons du futur, on découvre qu'un autre modèle agricole et commercial, innovant et productif, a déjà fait ses preuves en restituant aux paysans un rôle-clé dans l'avenir de l'humanité.

Type de document VOD

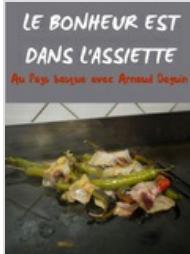
Langue fra

Date de publication 17/10/2012

Sujets

- [Documentaire](#)
- [Environnement](#)

[Plus d'informations...](#)



## Le Bonheur est dans l'assiette - France : Au Pays basque avec Arnaud Daguin

VOD

Brissaud Et Philippe Allante, Sophie (Réalisateur)

Au Pays basque, Arnaud Daguin a établi sa maison d'hôtes Hegia dans une superbe bâtie du XVIIIe siècle. Il pourrait se contenter d'y recevoir ses pensionnaires venus du monde entier, mais il s'engage de tout son être dans la promotion de l'agriculture biologique et de l'alimentation raisonnable. Il entretient le lien avec un réseau d'amis producteurs bio et artisanaux, et soutient aussi le projet Garroa, une initiative municipale organisée autour d'un château du XIe siècle dont les terres sont consacrées à la production bio. Devant nous, Arnaud Daguin prépare leurs produits et nous révèle tout l'art de vivre d'une région.

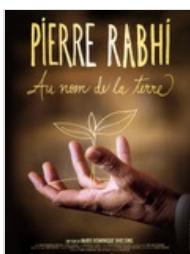
Type de document VOD

Langue fra

Date de publication 07/11/2012

Sujets • Documentaire  
• Gastronomie

[Plus d'informations...](#)



## Pierre Rabhi, au nom de la terre

VOD

Dhelsing, Marie-Dominique (Réalisateur)

Pierre Rabhi est paysan, écrivain et penseur. Il est l'un des pionniers de l'agro-écologie en France. Amoureux de la Terre nourricière, engagé depuis quarante ans au service de l'Homme et de la Nature, il appelle aujourd'hui à l'éveil des consciences pour construire un nouveau modèle de société où « une sobriété heureuse » se substituerait à la surconsommation et au mal-être des civilisations contemporaines.

Type de document VOD

Langue fra

Date de publication 23/11/2010

Contributeurs • Rabhi, Pierre (Acteur)

Sujets • Documentaire  
• Engagement  
• Environnement  
• Nature

[Plus d'informations...](#)



## La viande in vitro, bientôt dans notre assiette ?

VOD

Veronique Preault, (Réalisateur)

D'ici à 2050, la consommation mondiale de viande devrait doubler. Or, jusqu'à quel point peut-on développer un élevage intensif, gourmand en eau et en énergie, producteur de gaz à effet de serre et sans égard pour la souffrance des animaux? Dès 1932, Winston Churchill, pourtant fin gourmet, dénonçait ce gaspillage et rêvait d'un moyen de "fabriquer des ailes et des cuisses sans élever tout un poulet". Le 17 avril 2013, une équipe du chercheur hollandais Mark Post exauçait ce vœu à sa façon en créant le premier hamburger à base de viande in vitro. Prix de ce premier petit morceau de viande au goût plutôt satisfaisant: 300 000 euros. Ce coût pourrait évidemment baisser si l'on développait cette fabrication à l'échelle industrielle.

&nbsp;

### STEAKS-ÉPROUVETTE

Aux États-Unis, la start-up de Gabor Forgacs fabrique elle aussi un morceau de viande de synthèse en utilisant une imprimante 3D fonctionnant avec de l'encre biologique. Les deux équipes mènent leurs travaux grâce aux subsides de riches mécènes, mais la recherche publique s'y intéresse, car elle espère ainsi trouver une solution pour nourrir l'ensemble de la planète. Mais le consommateur acceptera-t-il de troquer son filet mignon contre un équivalent artificiel? Et quel serait l'impact sur l'environnement d'une viande de synthèse produite en masse? Menée aux quatre coins du globe auprès de scientifiques, d'ingénieurs, d'éleveurs, d'un responsable d'association de défense des animaux et de consommateurs, cette remarquable enquête offre un copieux tour d'horizon des recherches autour de la viande et de ses alternatives. Le film aborde avec limpidité des notions complexes: par exemple, la fabrication du steak in vitro expliquée à l'aide d'interviews, d'infographies, de gros plans et d'images prises au microscope. Le film pointe aussi les risques d'une trop grande consommation de viande et examine d'autres pistes que celle de du steak de synthèse comme celle des insectes, riches en protéines et déjà appréciés dans certaines parties du monde.

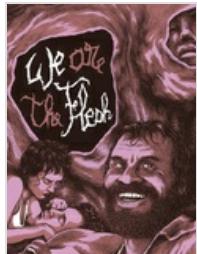
Type de document VOD

Langue fra

Date de publication 10/10/2013

- Sujets
- Documentaire
  - Environnement
  - Science
  - Société

[Plus d'informations...](#)



## We are the Flesh

VOD

Rocha Minter, Emiliano (Réalisateur)

Après avoir erré pendant des années dans une ville en ruine à la recherche de nourriture, un frère et une soeur se réfugient dans un des derniers bâtiments encore debout. À l'intérieur, ils trouvent un homme qui va leur faire une dangereuse proposition pour survivre au monde extérieur.



Type de document VOD

Langue eng

Date de publication 05/10/2017

Contributeurs

- Hernández, Noé (Acteur)
- Evoli, María (Acteur)
- Gamaliel, Diego (Acteur)

Sujets

- Cinéma
- Drame

[Plus d'informations...](#)

Export effectué le 12/01/2026 12:27:33