



Catalogue des films

Images de sciences, sciences de l'image

Du 17 novembre au 13 décembre 2025

Alimentation : du silex à la fourchette



ALIMENTATION

-

HISTOIRE



Crédit : Grand Angle Productions

La cuisine de la Préhistoire : sapiens, le chasseur cueilleur

2022 - 52 minutes

Réalisateur : Charles-Antoine de Rouvre

Production : Grand Angle Productions, co-production Arte

Depuis la nuit des temps, se nourrir est une des préoccupations premières de l'humanité.

Aujourd'hui, de nouvelles techniques permettent de découvrir et de comprendre des facettes de nos ancêtres jusque-là totalement méconnues. Ces recherches apportent de nouvelles connaissances sur leur métabolisme, leur nutrition et leurs techniques de « cuisine » bien avant l'apparition de l'agriculture.

Au-delà de fournir au corps l'énergie pour survivre, l'alimentation a en réalité largement contribué à faire de notre espèce ce qu'elle est aujourd'hui dans le domaine de l'anatomie, de la génétique et de nos habitudes sociales.

Que mangeaient nos ancêtres de la Préhistoire ? Comment préparaient-ils leurs repas et conservaient-ils leur nourriture ?

[Bande annonce](#)



Crédit : Grand Angle Productions

La cuisine du Néolithique : sapiens, l'agriculteur

2023 - 52 minutes

Réalisateur : Charles-Antoine de Rouvre

Production : Grand Angle Productions, co-production Arte

Comment au Néolithique la naissance de l'agriculture et de l'élevage a-t-elle provoqué une révolution dans l'alimentation de nos ancêtres ? Pourquoi ce changement brutal va-t-il d'abord mettre en danger la santé de l'humanité.

Comment ce nouveau régime alimentaire aura lui aussi des conséquences majeures sur l'évolution anatomique, génétique et cognitive de l'Homme ? Quels rôles la naissance d'une culture culinaire, d'un savoir dans la préparation et la conservation des mets, ont-ils joué dans ce processus ?

[Bande annonce](#)



Crédit : Flach Film Production Arte

Mange ta soupe - Melting pot | Épisode 1

2021 - 26 minutes

Réalisateur : Jean-Loïc Portron

Production : Flach Film Production / Arte

À l'heure de la mondialisation du goût, nous sommes très fiers de notre gastronomie traditionnelle.

Mais à quel point est-elle traditionnelle, lorsque la plupart des ingrédients qui la composent viennent d'ailleurs ?

Pour s'en convaincre, il suffit d'inscrire au menu le fameux plat de spaghetti à la sauce tomate. Italien bien sûr.

À moins que ? La première recette de pâtes connue, inscrite sur un bloc de terre cuite, est babylonienne et vieille de plus de 4000 ans. Quant aux tomates, elles ne sont arrivées en Italie qu'après la découverte de l'Amérique au 15^e siècle.

Considérées comme indigestes et nuisibles pour la santé, elles ne seront associées aux pâtes que trois siècles plus tard.

Ainsi les aliments ont voyagé, avec plus ou moins de succès, avant d'être apprivoisés et enfin accommodés à toutes les sauces. Pourtant, notre planète abîmée nous impose de réfléchir à notre façon de consommer les produits exotiques.

Décidément, notre alimentation est une histoire en constante évolution...

[Bande annonce](#)

ALIMENTATION



Crédit : Antipode

Fruits de mer, de la mer à l'assiette

2019 - 52 minutes

Réalisateur : Hervé Corbière

Production : GAD

En France, près de dix kilos de fruits de mer par personne sont consommés chaque année. Mais derrière cet engouement, nous en savons relativement peu sur ces produits, que ce soit sur la façon dont ils sont pêchés, élevés et conditionnés, ou sur ce qu'il se passe entre l'océan et notre table. Nous partons à la rencontre des pêcheurs et éleveurs qui se surpassent pour répondre à la demande toujours plus importante des Français.

[Bande annonce](#)



Crédit : Comic Strip

Y'avait quoi à la cantine ?

2020 - 52 minutes

Réalisatrice : Valérie Simonet

Production : Comic Strip

Rien de tel que de manger pendant un mois à la cantine pour savoir ce que les écoliers trouvent dans leur assiette. La réalisatrice Valérie Simonet, elle-même mère de deux enfants, a tenté l'expérience, face caméra. Elle a invité des enfants, des parents et des experts à déguster avec elle des plateaux-repas fabriqués dans la gigantesque cuisine centrale de Marseille, qui alimente quotidiennement toutes les écoles publiques de la ville.
Autour de ces déjeuners partagés, le film pose la question de la mission de la cantine : nourrir, certes, mais aussi éduquer au bien manger et aux enjeux alimentaires de demain. Il interroge aussi les alternatives à une cuisine industrielle : comment se faire entendre des élus et favoriser une agriculture locale ? Une enquête documentaire à la recherche de solutions viables.

[Bande annonce](#)

ALIMENTATION

–

GÉOPOLITIQUE ET

ÉCONOMIE

INTERNATIONALE



Crédit : Little Big Story

L'Empire de l'or rouge

2016 - 68 min

Réaliseurs : Jean-Baptiste Malet et Xavier Deleu

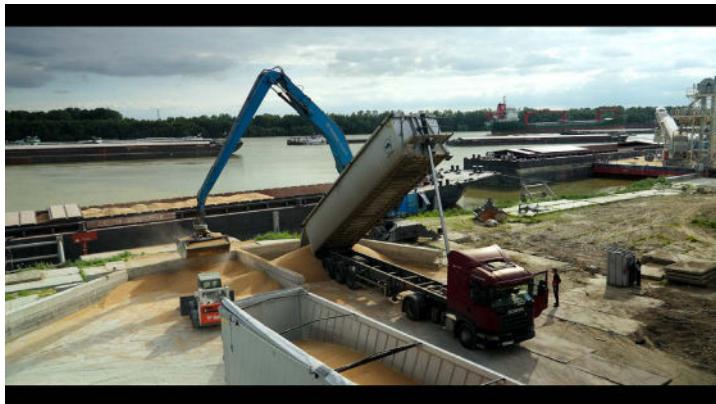
Production : Little Big Story

Fruit pour le botaniste, légume pour le douanier, baril pour le trader. En moins d'un siècle, la tomate est devenue un aliment incontournable de l'alimentation humaine. Transformées en usine, conditionnées en baril de concentré, ces tomates circulent d'un continent à l'autre. Trois grandes puissances de la tomate : les USA, la Chine et l'Italie se livrent concurrence.

Le rouge du coulis et du ketchup - de la pizza et du hamburger - nous relate une histoire méconnue du capitalisme agro-industriel, qui s'avère être aux origines de la globalisation. Des cueilleurs ouïgours du Xinjiang en Chine aux magnats de la tomate californienne, des industriels italiens aux producteurs africains, l'histoire de la tomate d'industrie et sa division internationale du travail contemporaine, nous offrent un récit inattendu mettant à nu la complexité de notre monde.

Récompenses : Prix tournesol, FFV Festival du Film Vert, Genève, Suisse 2018

[Bande annonce](#)



Crédit : Tohubohu

Le blé, l'autre arme de Poutine

2023 - 52 minutes

Réalisateur : Vincent de Cointet

Production : Zed

La Russie et l'Ukraine fournissent à elles deux plus d'un quart du blé mondial. En déclarant la guerre à son voisin, Vladimir Poutine se sert du « pétrole doré » comme d'une arme géopolitique. Plongée dans les méandres d'une crise alimentaire internationale sans précédent. À la base de notre alimentation, le blé est consommé chaque jour par trois milliards de personnes dans le monde. Si sa production ne concerne qu'un petit nombre de pays, son importation et sa consommation sont planétaires. La demande, en perpétuelle croissance, se heurte aux effets du changement climatique, à l'augmentation des coûts de transport et de production. Résultat : le prix ne cesse de grimper.

Aujourd'hui, alors que le Kremlin vient de se retirer de l'accord signé un an plus tôt pour permettre à l'Ukraine d'exporter son blé via la mer Noire, la menace de pénuries, de crises sociales et politiques continue de planer.

À qui profite ce « food power » ? Comment redessine-t-il les rapports géopolitiques ? Et quelles en sont les conséquences ?

[Bande annonce](#)

ALIMENTATION

CHANGEMENT DE

COMPORTEMENT



Crédit : On passe à l'acte

Ça bouge pour l'alimentation

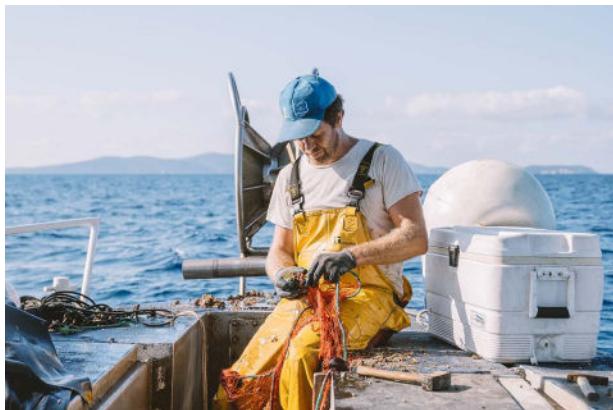
2017 - 61 minutes

Réalisateur : Mathias Lahiani

Production : On passe à l'acte

Face aux scandales alimentaires, aux prises de conscience des enjeux environnementaux et à la dégradation de la santé publique, des citoyens motivés s'organisent et, avec l'appui de décideurs engagés, ouvrent de nouvelles voies.

Ce documentaire présente ainsi de joyeuses solutions : relancer le goût, respecter l'environnement, consommer les produits de saison locaux, éduquer à l'alimentation, etc.



Crédit : Prise et édition Malaury Morin

De l'assiette à l'océan

2024 - 52 minutes

Réalisateur : Julien Challandes

Production : Blutopia

On part à la rencontre de scientifiques, d'activistes, d'entrepreneur·e·s, de femmes et d'hommes politiques, afin de montrer comment la pêche, l'élevage industriel, l'usage de pesticides et d'engrais chimiques et le transport de marchandises modifient les équilibres naturels et menacent les écosystèmes marins.

Bien sûr, on ne s'arrête pas au constat. On fait émerger un nouveau récit. On montre qu'il est possible de limiter les problèmes en faisant les bons choix, à tous les niveaux. Parce que oui, on peut tou-te-s se faire plaisir en mangeant sans détruire l'océan !

[Bande annonce](#)

ALIMENTATION

-

SANTÉ



Crédit : Bellota films

Manger pour aller mieux

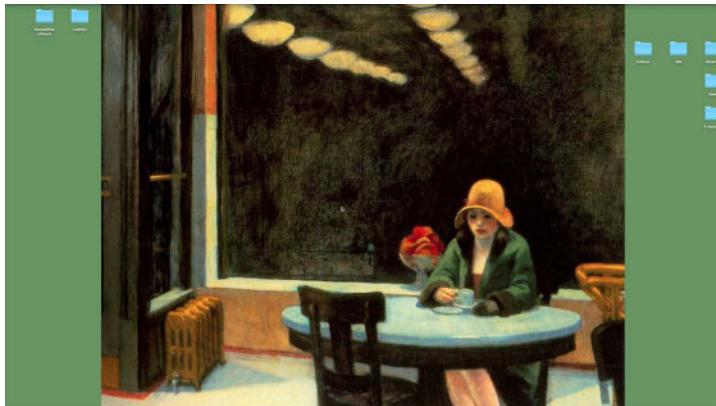
2018 - 55 minutes

Réalisatrice : Sylvie Deleule

Production : Bellota

Comprendre l'importance d'une alimentation équilibrée sur la santé et le bien-être est un sujet au cœur de toutes les occupations aujourd'hui. Mais la nutrition est un sujet complexe. Et face à la profusion des régimes et à l'étendue des études contradictoires, la confusion règne du côté du grand public. Notre démarche est de comprendre scientifiquement les vertus de telle ou telle pratique, et de vérifier leur solidité auprès de chercheurs travaillant sur ces sujets.

[Bande annonce](#)



Crédit : Léa Célestine Bernasconi

SAS

2019 - 20 minutes

Réalisatrice : Léa Célestine Bernasconi

Production : HEAD – Genève

Suivant la marche dégénérée d'une jeune femme et ses pensées obsessionnelles, *Sas* est une rencontre avec des personnes atteintes de troubles du comportement alimentaire, ou les ayant côtoyé au plus près.

« *L'approche parfois chaotique et le mélange de formats et de styles, reflètent la nature des influences qu'une génération ne peut éviter, la pression qu'exerce la société par des images de perfection et d'impossibilités.* » Liz Harkman - Festival de Locarno

Sélections et distinctions : 2019, Festival internazionale del film Locarno, Locarno (Suisse), Pardi di domani - Concorso nazionale

[Bande annonce](#)



Crédit : RTS Radio Télévision Suisse – À Bon Entendeur

Trop d'antibiotiques tue les antibiotiques - À bon entendeur

2017 - 32 minutes

Réalisateur : Yann Franel

Production : RTS Radio Télévision Suisse – À Bon Entendeur

L'antibiorésistance humaine et animale ne cesse de croître car les bactéries ont la capacité de transmettre leur patrimoine génétique résistant directement à d'autres bactéries humaines ou animales. L'antibiorésistance peut donc se transmettre de l'humain à l'humain, mais aussi de l'animal à l'humain. L'alimentation est une importante source de contamination par la consommation d'aliments, de viande, mais aussi de légumes, insuffisamment cuits.

C'est principalement la viande de poulet qui est à l'origine de ces contaminations croisées. L'industrialisation de la production animale en est la cause principale. Chaque année, des tonnes d'antibiotiques, les trois-quarts de la production mondiale, sont administrées aux animaux dans les élevages industriels. On pourrait pourtant éviter l'usage des antibiotiques en pratiquant un mode d'élevage plus respectueux des animaux. Aujourd'hui, l'usage des antibiotiques dans les élevages est interdit en Europe mais les contrôles sont rares.

ALIMENTATION DE DEMAIN



Crédit : La Compagnie des Taxis Brousse

FOOD 3.0 - Techno Food | Épisode 1

2017 - 43 minutes

Réalisateurs : Jean-Baptiste Erreca et Guilhem Rondot

Production : Cie des Taxis Brousse

Les milliardaires de la Silicon Valley se sont mis en tête de sauver la planète de la malnutrition et d'abolir la souffrance animale dans les abattoirs : mayonnaise sans œufs, lait sans vache, crevettes sans crevettes et viande sans bœuf.

Tout un programme !

Mais alors que deviendront nos agriculteurs, nos éleveurs et notre culture ?



Crédit : La Compagnie des Taxi Brousse

FOOD 3.0 - Bio Food | Épisode 2

2017 - 43 minutes

Réaliseurs : Jean-Baptiste Erreca et Guilhem Rondot

Production : Cie des Taxis Brousse

Certains préconisent un retour au vrai, à la culture de proximité qui respecte les terroirs et la nature. Mais est-ce suffisant pour nourrir tout le monde ? Pour substituer les protéines animales, certains préconisent même la consommation d'algues et d'insectes...

Passer du dégoût au (bon) goût, sacré défi pour les criquets et autres larves de farine, qui ont pour avantage d'être une mine de protéines.



Crédit : La Compagnie des Taxis Brousse

FOOD 3.0 - Franken Food | Épisode 3

2017 - 43 minutes

Réaliseurs : Jean-Baptiste Erreca et Guilhem Rondot

Production : Cie des Taxis Brousse

L'augmentation des populations et des niveaux de vie dans certains pays comme l'Inde et la Chine, fait que le besoin de protéines est tel, et surtout la viande, que des pays comme la Chine se lancent dans les manipulations génétiques, clonages, etc. Si l'Europe interdit ces recherches, les États-Unis n'hésitent pas, et ont lancé le premier animal génétiquement modifié sur le marché. Est-ce si sécurisé que cela ?

ALIMENTATION

-

SOCIOLOGIE



Crédit : TGA Production

À table !

2014 - 52 minutes

Réalisateur : Philippe Baron

Production : TGA Prod

Depuis le 19 novembre 2010, le repas gastronomique français est classé au patrimoine de l'humanité par l'Unesco.

Jusque-là, les « bonnes bouffes » entre amis, les repas de famille, les déjeuners de travail ou d'affaires, nous semblaient banals, voire triviaux. Avec cette distinction, ils deviennent un élément de notre patrimoine culturel, aussi importants à transmettre, sauvegarder et entretenir qu'une cathédrale ! *À table !* est un voyage dans nos habitudes alimentaires.

[Bande annonce](#)



Crédit : Ego Productions

Le début de la faim

2023 - 55 minutes

Réalisatrice : Ketty Rios Palma

Production : Ego Productions

En France, on ne meurt pas de faim mais on a faim. Cette faim qui ébranle le quotidien, pousse au repli sur soi et à la perte de confiance, Chloé la voit tous les jours dans l'épicerie sociale et solidaire *Cap Sud* qu'elle coordonne à Poitiers.

Maman solo, elle déploie une énergie débordante pour que le manque et la honte fassent place à la convivialité et à la solidarité ! Pour que Sabrina, Laurent, Lucie, Malik et tous les autres puissent entrer dans l'épicerie sans baisser les yeux et y trouver de quoi manger dignement.

Sélections et distinctions : 2024, Festival du film d'action sociale - Rencontres documentaires de l'IRTS de Lorraine, Nancy (France), Compétition Regard étudiant & Compétition Regard public

[Bande annonce](#)