

Extrait du CDURABLE.info l'essentiel du développement durable

<http://cdurable.info/France-5-semaine-documentaire-gaspillage-alimentaire.html>

Du 3 au 7 juin 2012

Semaine spéciale lutte contre le gaspillage alimentaire sur France 5

- Média du Développement durable - Télévision -



Date de mise en ligne : dimanche 13 mai 2012

Copyright © CDURABLE.info l'essentiel du développement durable - Tous
droits réservés

Du 3 au 7 juin 2012, France 5 dédie une semaine spéciale à la lutte contre le gaspillage alimentaire. Pourquoi jetons-nous tant ? Pour quelles raisons ne consommons-nous pas des produits cultivés tout près de chez nous ? Quelles solutions peuvent être envisagées pour éviter tout ce gâchis ? Autant de questions à l'occasion de cette semaine spéciale. Des documentaires inédits, une série documentaire et un magazine proposent états des lieux, enquêtes, analyses et alternatives face au paradoxe de la surconsommation chez les uns et du sous-développement chez les autres.

En effet, 21 % de notre consommation finit en déchets alimentaires, ce qui représente 5,6 millions de tonnes par an. Soit 20 kg par an et par habitant. Dans le même temps, huit millions de Français vivent sous le seuil de pauvreté... Forte de ce constat et de son engagement en faveur des problématiques liées à l'environnement, France 5 marque une nouvelle étape dans sa volonté d'éclairer, d'alerter et de sensibiliser les téléspectateurs sur ces sujets.

Jeudi 7 juin à 20h35 : 200 km à la ronde

[Eglantine Eméyé a proposé à cinq familles de la région Midi-Pyrénées de manger 100 % local pendant un mois. Réussiront-elles à relever ce défi ?] Cinq familles toulousaines ont accepté de vivre une expérience inédite : pendant trente jours, elles ne consommeront plus que des aliments provenant de 200 kilomètres autour de chez elles. Elles ont accepté de vider leurs réfrigérateurs et de débarrasser leurs placards de toutes les denrées fabriquées au-delà de la limite autorisée. Finis le sel, le sucre, le chocolat, le café ; terminés le beurre de Normandie, les jus d'orange de Floride, la moutarde de Dijon... Les produits les plus incontournables de leur alimentation seront bannis. Les Amand, les Mombrun Chaumette, les Guillot, les Sauvage et les Morlet s'apprêtent à devenir des locavores, préparant leurs repas quotidiens sans utiliser de produits importés. Ils vont ainsi prendre conscience des richesses de leur région, encourager les petits producteurs qui travaillent autour de chez eux, mais également réduire leur bilan carbone. Les cinq familles vont-elles changer leurs habitudes alimentaires ? Vont-elles saisir cette opportunité pour modifier leur mode de consommation ? Réussiront-elles à consentir les sacrifices qui leur ont été imposés pendant toute la durée de l'aventure ? Et quels bénéfices vont-elles tirer de ces trente jours intensifs et éprouvants ? Réponse au terme de ce feuilleton documentaire de six épisodes en compagnie d'Eglantine Eméyé.

PORTRAIT DES CINQ FAMILLES

- Mère de trois adolescents, Sophie Amand doit trouver des astuces pour contenter ses garçons amateurs de pizzas et de pâtes.
- Chez les Guillot, le café manque désespérément à la maîtresse de maison, un petit verre de banyuls aurait été le bienvenu, les bonbons ont malheureusement été confisqués.
- Les Mombrun Chaumette, et leur chien Tibule, forment un jeune couple de citadins adeptes de la junk food et des produits venus d'ailleurs.
- Les gourmandises en tout genre sont le péché mignon des Morlet et de leurs trois enfants.
- La famille Sauvage part, quant à elle, sur de bonnes bases, mais, sous la pression de ses deux enfants, va se heurter comme les autres à un certain nombre de difficultés.

ENTRETIEN AVEC EGLANTINE EMÉYÉ



Quel est votre rôle dans 200 km à la ronde ?

Eglantine Eméyé : Je suis là pour accompagner les familles tout au long de l'émission, pour les aider quand elles sont en difficulté, pour leur donner des astuces et leur -apporter des solutions. De temps en temps, j'ajoute un peu de piment à l'affaire avec des défis.

Vous-même, êtes-vous une locavore ?

E. E. : Je le suis devenue, le temps de me préparer à l'émission. J'en ai gardé beaucoup de gestes, mais je ne suis pas une locavore à 100 % car c'est compliqué. Et surtout beaucoup plus compliqué en région parisienne qu'en Midi-Pyrénées !

Qu'avez-vous découvert ?

E. E. : Par exemple - parmi beaucoup d'autres choses -, qu'il y avait des saisons pour le fromage ou le poisson !

Les familles s'entraident-elles ?

E. E. : Enormément ! Il ne semblait pourtant pas évident au départ qu'un lien se noue entre elles, car elles sont -vraiment très différentes les unes des autres. L'entraide est pourtant la première chose qui s'est mise en place. Quand une famille trouvait une solution, elle en faisait bénéficier toutes les autres.

A quoi attribuez-vous cet engouement ?

E. E. : Avec tous les problèmes écologiques et sanitaires que nous rencontrons, l'alimentation est une question -fondamentale qui interpelle tout le monde. Aujourd'hui, nous avons envie de savoir ce que nous mangeons. Quand on a proposé cette aventure aux familles, en disant seulement qu'il s'agissait d'une expérience autour de l'alimentation, elles ont été emballées et toutes très motivées.

L'expérience a-t-elle favorisé la cohésion au sein de la famille ?

E. E. : Certaines personnes avaient l'habitude de se faire un plateau-télé le soir. Faire la cuisine prenant du temps, elles ont eu besoin de l'aide de leurs enfants, qui avaient envie de participer à l'aventure. Tout le monde se retrouvait donc à la cuisine pour préparer le repas ensemble.

Qu'en est-il du lien avec les petits producteurs ?

E. E. : Cela a été un plaisir pour tout le monde de redécouvrir l'échange humain et une autre façon de faire ses courses. Ce n'est plus le supermarché, mais le petit producteur chez qui on va chercher le fromage...

Qu'est-ce qui vous a le plus frappée au cours de -l'expérience ?

E. E. : Le plaisir. Celui que tout le monde a pris à vivre cette aventure, celui de manger, de cuisiner. Au début, tout le monde s'est dit que ça allait être difficile, qu'ils allaient avoir faim et manquer de beaucoup de choses. Et finalement, ce que l'on ressentait chaque jour, c'était le plaisir !

Croyez-vous que les familles poursuivront l'expérience au-delà de l'émission ?

E. E. : Elles ne deviendront pas locavores à 100 %. Mais pour la majeure partie d'entre elles, il va rester quelque chose de très fort. Beaucoup auront changé définitivement leur façon de s'alimenter. Les familles garderont certaines bonnes habitudes.

Que souhaitez-vous que ce programme suscite chez le téléspectateur ?

E. E. : J'aimerais que les téléspectateurs prennent autant de plaisir à regarder l'émission que les familles en ont eu à vivre cette expérience. L'intérêt de cette série est de -susciter une prise de conscience. Ce que nous mangeons a un impact sur nous, sur la planète. On réalise que, avec un peu d'efforts, on peut changer les habitudes.

Propos recueillis par Anne-Laure Fournier et Sylvie Tournier

ENTRETIEN AVEC NADÈGE GUÉRET, PRODUCTRICE DE LA SÉRIE

Comment est né le projet de 200 km à la ronde ?

Nadège Guéret : Ce projet est l'adaptation française du programme canadien 100 Mile Challenge. Durant un an, deux Canadiens sont devenus locavores et ont suivi cette manière de s'alimenter dans un périmètre de 100 miles (160 kilomètres) autour de chez eux. Pour 200 km à la ronde, réduire la période à trente jours nous a semblé plus cohérent, plus réaliste par rapport au dispositif mis en place et à la disponibilité demandée aux participants. Durant un mois, les familles sont restées chez elles et ont accepté d'avoir une équipe de télévision avec elles au quotidien.

Quelles sont les ambitions de ce programme ?

N. G. : Au-delà de l'expérience alimentaire, très intéressante - et inédite en France ! -, notre objectif est multiple. Nous souhaitons montrer que ce mode d'alimentation n'est pas si difficile à appliquer qu'on voudrait le penser ; qu'il est de bon ton de dire qu'on souhaite préserver la planète, mais que c'est encore mieux de le faire ; enfin, que consommer « local » permet de recréer du lien social avec les agriculteurs, les producteurs, les artisans, tous ceux qu'on oublie lorsqu'on paie ses produits à la caisse de son supermarché. Etre locavore, c'est faire comme nos grands-parents, lorsque la société de consommation n'existait pas, et renouer avec des valeurs qui ont un peu été oubliées.

Comment avez-vous repéré les cinq familles ?

N. G. : Pour que les téléspectateurs puissent s'identifier à elles, il fallait sélectionner des familles différentes les unes des autres : recomposées ou monoparentales ; avec des enfants en bas âge et des adolescents ; ou encore de milieux sociaux divers. Nos cinq familles ont vécu l'aventure chacune à leur manière, mais toutes ont été au bout.

Pourquoi avoir choisi la région de Toulouse ?

N. G. : Cette expérience aurait pu être menée dans toutes les régions de France. Mais il fallait en choisir une... Nous avons orienté notre choix vers le sud du territoire, plus propice à une météo clémente. Notre objectif est de valoriser un terroir, la diversité de ses exploitations, de ses richesses, mais aussi ses paysages.

Propos recueillis par Anne-Laure Fournier et Sylvie Tournier

Dimanche 3 juin à 20h35 : Le scandale du gaspillage alimentaire



Des poubelles qui regorgent de marchandises encore comestibles, des hypermarchés qui jettent des produits frais dont la date limite de vente permet la consommation pendant encore quatre à six jours, des tonnes de poisson ou de fruits et légumes qui finissent quotidiennement dans les broyeurs... En France, nous jetons en moyenne 21 % des aliments que nous achetons, ce qui représente 5,6 millions de tonnes de déchets alimentaires, soit 20 kg par an et par habitant. Un véritable scandale à l'heure où huit millions de Français vivent sous le seuil de pauvreté. Qui est responsable d'une telle aberration ? Le consommateur, qui consomme trop et mal ? Les clients, qui exigent des produits calibrés, qui ne sont pourtant pas synonymes de qualité ? Le distributeur, qui, pour faire face à la concurrence, jette trop, y compris des aliments non périmés ? Comment est-on passé d'une culture du respect de la nourriture et de ceux qui la produisent (agriculteurs, pêcheurs) à des comportements d'hyperconsommation où l'on achète à tout-va et où l'on jette à tout crin ? Aujourd'hui, à tous les échelons de la chaîne de production alimentaire, le gaspillage semble être devenu une fatalité, voire édicté comme une norme de fonctionnement.

Des solutions commencent à émerger

Marie-Pierre Raimbault a enquêté sur ce gâchis à grande échelle, s'intéressant de près aux poubelles des familles, mais aussi à celles des supermarchés, des hôpitaux et des ports de pêche. Son constat est effrayant. Néanmoins, des solutions commencent à émerger ici et là, que ce soit dans les domaines privés et publics. Des associations d'insertion récupèrent ainsi des marchandises à Rungis ou sur les criées françaises afin de les redistribuer. Aujourd'hui, des particuliers pensent que la révolution antigaspillage est nécessaire. En attendant une prise de conscience collective, ils ont, en ce qui les concerne, déjà radicalement changé leur mode de vie, écoeurés par les travers de notre société d'abondance.

Egalement au programme de la semaine

Dimanche 3 juin à 21h30 : c'est notre affaire

Guide éclairée des consommateurs, Claire Fournier décrypte chaque semaine les bons plans et les pièges d'un secteur économique particulier. A l'occasion de cette semaine dédiée à la lutte contre le gaspillage, la journaliste s'intéresse à la durée de vie des appareils électroniques et électroménagers. Les nouveautés qui arrivent perpétuellement sur le marché poussent les consommateurs à acheter toujours plus. Certaines pièces, prévues pour ne pas fonctionner plus de cinq ans, contraignent aussi les utilisateurs à renouveler régulièrement leurs équipements. Claire Fournier mène l'enquête dans une déchetterie et chez un recycleur d'électroménager, puis s'interroge sur la nécessité de souscrire aux garanties proposées par les enseignes.

Jeudi 7 juin à 21h30 : nos poubelles passent à table

Faut-il vraiment jeter un yaourt dès lors que sa date de péremption est dépassée ? Pourquoi les grandes surfaces mettent-elles quotidiennement à la benne des produits qui sont encore bons à consommer ? Quelle raison pousse les boulangers à produire systématiquement 20 % de plus que ce qu'ils vont vendre ? Et est-il tout à fait normal qu'une orange parcoure 2 000 kilomètres pour, finalement, atterrir dans nos poubelles ? Ce documentaire apporte des réponses à toutes ces questions et témoigne de l'absurdité de notre mode de consommation. Il révèle cependant aussi les initiatives et les solutions qui émergent ici et là à travers le monde.

Post-scriptum :

Depuis sa création, France 5 s'engage pour le développement durable

Semaine spéciale lutte contre le gaspillage alimentaire sur France 5

France 5 est engagée sur tous les sujets et pionnière en matière d'écologie, de développement durable et de prise conscience de la nécessité de préserver la planète. Depuis 1996, la chaîne est convaincue qu'il convient de protéger la Terre et diffuse *Gaïa*, un magazine de 26 minutes sur l'environnement. Au fil des années, son engagement n'a pas faibli. En 1998, la série documentaire *Jangal*, consacrée au développement durable, a fait son apparition à l'écran. Grille après grille, de nombreux documentaires de création et des magazines sensibilisant les citoyens aux questions environnementales et de prévention lui ont succédé : *Juste Planète*, *Les Citadins du futur*, *Paradis en sursis*, *Les Report-Terre* ou encore *Sale Temps pour la planète*, *J'ai vu changer la Terre*, *Vu sur Terre*, *J'ai marché sur la Terre...* En 2000, France 5 est devenue « totalement verte » avec un nouveau logo vert et une ligne éditoriale renforcée en matière de préservation de l'environnement. En 2008, France 5 a programmé une nouvelle saison de *Jangal*, *Jangal 10 ans après*. En 2012, France 5 continue d'oeuvrer activement à sensibiliser à la protection de la planète tout au long de ses grilles de programmes de rentrée, de Noël ou d'été, en journée et en soirée. Dix-sept ans au service de cet engagement citoyen font de France 5 l'une, si ce n'est la seule chaîne, du paysage audiovisuel français à assumer avec constance, pugnacité et singularité un attachement indéfectible à toutes les luttes écologiques ou environnementales et à leurs enjeux pour demain.