



FESTIVAL
DU FILM SCIENTIFIQUE

SUD DE SCIENCES

4^{ème} édition # NOURRITURE(S)
& SUBSTANCE

MONTPELLIER DU 25 AU 27 NOVEMBRE 2021

**LIEUX DE PROJECTIONS : MAISON DES ÉTUDIANTS AIMÉ SCHOENIG /
MÉDIATHÈQUE CENTRALE ÉMILE ZOLA / CINÉMA NESTOR BURMA**

Entrée gratuite
dans la limite des places disponibles

www.suddesciences.fr



SUD DE SCIENCES

**Festival du film scientifique
du 25 au 27 NOVEMBRE 2021**

NOURRITURE(S) & SUBSISTANCE

DANS LE CADRE DU MOIS DU FILM DOCUMENTAIRE, VENEZ DÉCOUVRIR LA QUATRIÈME ÉDITION DE CE FESTIVAL DU FILM SCIENTIFIQUE SUR LA THÉMATIQUE NOURRITURE(S) & SUBSISTANCE, QUI PREND UNE PLACE DE PLUS EN PLUS IMPORTANTE DANS LES TRANSFORMATIONS SOCIALES ET ÉCONOMIQUES CONTEMPORAINES.

Le festival « Sud de Sciences » s'inscrit dans le contexte de la recherche locale, très riche et diversifiée, à l'image des six mille chercheurs de la communauté scientifique montpelliéraine, avec une importante concentration dans les domaines de l'agriculture, de l'environnement et de la santé.

Sud de Sciences vous permettra de visionner des films d'exception sur l'actualité scientifique, produits par des organismes de recherche implantés à Montpellier et ses alentours.

FILMS ET RENCONTRES AVEC LES CHERCHEURS

Le festival Sud de Sciences vous permettra de visionner des films d'exception sur l'actu scientifique et rencontrer des chercheurs à l'issue des projections.

Le festival « Sud de Sciences » est porté par l'Université de Montpellier qui, avec l'ISITE-MUSE, fédère les chercheurs du territoire pour répondre à trois défis majeurs : Nourrir, Soigner, Protéger. Il est organisé par le CNRS, l'Inserm, l'IRD, la Faculté des Sciences, le service culture scientifique de l'Université de Montpellier, ainsi que l'association Kimiyo.

JEUDI 25 NOVEMBRE 19H // MDE Aimé Schoenig

Un monde obèse

88 min, 2020, Thierry de Lestrade, Sylvie Gilman, ARTE, Nilaya Productions, Terranoa.



D'ici à 2030, on estime que la moitié de la population mondiale sera en surpoids, voire obèse, ce qui entraînera une recrudescence des maladies cardiovasculaires, de certains cancers et bien sûr du diabète. Pourquoi aucun pays n'arrive à stopper ce fléau ? De la lutte contre les graisses à la fin des années 70, aux produits ultra-transformés riches en sucre, en passant par le lobbying des agro-industries multinationales, la malbouffe sera difficile à éradiquer de nos sociétés.

VENDREDI 26 NOVEMBRE 19H // MDE Aimé Schoenig

Bien nourrir son cerveau

52 min, 2019, Raphaël Hitier, ARTE France, Galaxie presse.

De nos jours, impossible d'échapper à la malbouffe. Cette nourriture abondante trop grasse et trop sucrée qui est apparue dans nos sociétés. On sait déjà que cette alimentation a des conséquences néfastes sur notre corps, mais des chercheurs mettent en évidence que l'impact est aussi fort sur le cerveau et le mental. La « junk food » réduirait la taille du cerveau durant la gestation, donnerait des enfants plus colériques, influencerait les émotions, les humeurs et mêmes les décisions. Le régime méditerranéen serait alors, à l'inverse de la malbouffe, le meilleur régime pour ses méninges. Mais sommes-nous les seuls maîtres de nos choix alimentaires ?

SAMEDI 27 NOVEMBRE 10H30 // Médiathèque centrale

Emile Zola

Les défis d'une autre agriculture

52 min, 2018, Tatjana Mischke et Caroline Nokel, ARTE.

Bien que l'agriculture industrielle assure notre nutrition et a rendu les légumes, les fruits et la viande moins chers, nous prenons de plus en plus conscience de leurs conséquences : l'eau potable est contaminée par les nitrates, les insectes meurent, les sols s'infiltrant. Par conséquent, non seulement les écologistes, mais aussi les agriculteurs eux-mêmes voient que cela ne peut pas continuer ainsi. Pendant un an, le film suit des agriculteurs en Allemagne et en Normandie à la recherche d'alternatives à l'agriculture industrielle et demande quel rôle jouent les consommateurs et les subventions de l'UE pour réussir un redressement de l'agriculture.



SAMEDI 27 NOVEMBRE 14H30 // Médiathèque centrale
Emile Zola

Château Pékin

63 min, 2018, Boris Pétric, ARTE, Production : La Fabrique des écritures ; Co-production : Up studio, CNRS Images.

La Chine, aujourd'hui grand consommateur de vin, est en phase de bientôt devenir le premier vignoble du monde. Une femme d'affaire chinoise, un œnologue français implanté en Chine, et un jeune sommelier chinois nous font vivre leur parcours et nous permettent d'aborder les relations entre la France et la Chine dans le domaine du vin.

SAMEDI 27 NOVEMBRE 16H30 // Médiathèque centrale

Emile Zola

Des insectes dans l'assiette

52 min, 2020, Guilaine Bergeret et Rémi Rappe, AFlair Production et Ushuaïa TV.

Depuis quelques années, il se murmure que l'alimentation de demain sera à base d'insectes. L'Organisation des Nations unies pour l'alimentation elle-même le recommande. Riche en protéines, vitamines et minéraux, la consommation d'insectes semble ne présenter que des avantages. Mais un problème persiste, les insectes nous dégoûtent, et ce, depuis des siècles dans nos sociétés. À l'heure d'une prise de conscience générale sur les questions d'alimentation, d'agriculture durable, d'écologie et de bien-être animal, ce documentaire part à la rencontre de nombreux acteurs, industriels, ingénieurs ou scientifiques et questionne plus largement notre rapport aux insectes et à la nature.



SAMEDI 27 NOVEMBRE 19h30 // Cinéma Nestor Burma

Projection du film primé en clotûre