Industrie agroalimentaire : “La grande malbouffe”

03/02/2021 à 15h51



Que mangeons-nous réellement en avalant un cordon bleu industriel ? Ce documentaire met la main à la pâte pour déconstruire les pratiques souvent douteuses de l’industrie agroalimentaire.

Toujours plus abondante et moins chère, la nourriture industrielle a envahi nos assiettes, avec des incidences sur la santé de plus en plus fortes : jamais l’obésité et le diabète n’ont été aussi répandus. Et jamais les étiquettes n’ont été aussi compliquées à déchiffrer. Pour percer les secrets du secteur agroalimentaire, Maud Gangler et Martin Blanchard sont eux-mêmes devenus… des industriels. Avec l’aide d’un laboratoire alimentaire spécialisé en recherche et développement, ils se lancent dans la production d’un plat populaire : le cordon bleu. Un projet offensif qui leur permet de comprendre de l’intérieur les rouages de l’ultratransformé, où la fabrication d’un produit en apparence simple tient de l’assemblage complexe. Pourquoi, alors que l’escalope panée cuisinée à la maison ne nécessite que cinq ingrédients, en faut-il ici une trentaine ? La viande du cordon bleu mérite-t-elle encore son nom ? Peut-on appeler fromage cette pâte fondante obtenue à grand renfort d’additifs ? L’emballage lui-

même est-il nocif pour la santé ?

Riche et digeste

En partant d'un produit emblématique comme le mal nommé cordon bleu, puis en élargissant l'enquête, ce documentaire détricote les fils cachés d'un système ultraconcurrentiel. Se jouant des frontières, l'industrie agroalimentaire se révèle diaboliquement novatrice, usant de technologies toujours en avance sur les réglementations et d'astuces marketing rodées, ou s'aidant de puissants lobbies pour servir ses intérêts. Les autorités nationales et européennes s'avouent techniquement débordées et peinent à contrôler les substances toxiques qu'elles ont commencé par autoriser. Pourtant, l'espoir d'un changement qualitatif est impulsé par la société civile : sous la pression des consommateurs et d'applications de notation alimentaire comme Yuka, certains industriels cherchent à mieux faire pour bénéficier d'un "*clean label*" auquel s'attache le grand public. Réduction du nombre d'ingrédients, abandon d'additifs, choix de protéines végétales : une démarche vertueuse qui tourne parfois au casse-tête, quand elle n'aboutit pas à un effet inverse, avec des plats végans à la qualité sanitaire douteuse. Au menu de cette enquête riche mais remarquablement digeste, experts, nutritionnistes, docteurs en sciences des aliments ou consultants en "transformation positive" éclairent une question devenue cruciale : que mange-t-on aujourd'hui ?

ARTE