



# TV UNITED NATIONS NATIONS UNIES

## UN IN ACTION

---

Release Date: February 2014

Programme: 1421

Length: 4'16"

Languages: Arabic, Chinese, English, French, Russian, Spanish

### PERU: LA RÉVOLUTION ALIMENTAIRE

#### VIDEO

SCENES DE CUISINE

SCENES DE RUE À LIMA

CULTIVATEURS PARLANT DE LEUR  
RÉCOLTES

ANDES

AGRICULTEURS ET RESTAURANTS

SCHIAFFINO A L'IMAGE

#### AUDIO

##### NARRATION:

Lima, capitale du Peru// (très longue pause – 4 secondes)... Est devenu le centre d'une révolution gastronomique, avec ses grands chefs cuisiniers fondant leur art sur les récoltes de cultivateurs traditionnels. (15)

Plusieurs générations durant, ces agriculteurs sont restés dans l'oubli, mais désormais, ils sont seuls détenteurs de toute une variété de produits convoités. (8)

Comme ici dans les Andes... Où ces fermiers cultivent des variétés uniques de pommes de terre, inconnues au delà de cette région. Elles sont maintenant courues par les plus grands restaurants. (10)

PEDRO MIGUEL SCHIAFFINO: (En espagnol)

M

*"Voyons ce que nous avons là! Regardez ces belles pommes de terre... Waouh. Bien"*

(9)

PEDRO EN CUISINE  
RESTAURANT MALABAR  
PREPARANT DES PLATS

NARRATION:

Pedro Miguel Schiaffino fondateur de Malabar, un des restaurants les plus réputés au monde, attache une grande importance aux pommes de terre anciennes du Peru - non seulement pour leur goût et leur variété - mais aussi pour leur valeur nutritionnelle. (15)

SCHIAFFINO A L'IMAGE

PEDRO SCHIAFFINO: (En espagnol) H

***"À l'avenir, les gens vont réfléchir plus à la qualité de leur alimentation plutôt que la quantité."*** (8)

PLATS

RÉCOLTANT LES POMMES DE  
TERRE

NARRATION:

Et ce n'est pas juste ce que les gens mangent qui importe pour ces chefs, mais la manière dont les produits sont cultivés.// Il y a quelque temps, cette région des Andes était le fief d'insurgés maoïstes -un lieu de violence et de massacres. Mais aujourd'hui une autre révolution est en cours. Celle de la solidarité entre les chefs et les agriculteurs. (20)

KASIC AU TRAVAIL AVEC LA  
RÉCOLTE

Avant sa mort tragique en 2012, le grand chef Ivan Kasic venait souvent ici rendre hommage à la terre mère avec d'autres chefs et agriculteurs. (9)

KASIC A L'IMAGE

IVAN KASIC: (En espagnol) H

***"Durant plusieurs années nous les chefs trouvions injuste que les principaux producteurs qui nous permettent de***

***cuisiner et d'avoir de la nourriture à nos tables, n'aient pas une vie décente." (15)***

NARRATION:

Voilà ce qui conduit ces chefs à vouloir un changement. Ils souhaitent s'assurer que les agriculteurs pourront poursuivre la production des denrées traditionnelles, tout en vivant bien. (10)

C'est également l'objectif de FIDA - l'agence de l'ONU qui trouve des solutions pour aider les petits propriétaires et producteurs à accroître leurs revenus. Et selon Maija Peltola, l'action de ces chefs a eu un énorme impact sur les agriculteurs et le Peru. (18)

PELTOLA A L'IMAGE

MAIJA PELTOLA: (En espagnol) F

***" Si on repense au Peru d'il y a vingt ans, nous voyons un État en échec. La révolution alimentaire que nous vivons aujourd'hui a vraiment offert au pays une opportunité pour construire la paix et contribuer à l'inclusion sociale. (17)***

CHEFS EN CUISINE

NARRATION:

Cette révolution alimentaire par les chefs pose maintenant la question de l'avenir de la nourriture et de l'agriculture. (6)

STAGIAIRES

GASTON ACURIO AU FESTIVAL

Propriétaire de plusieurs restaurants dans le monde entier, Gaston Acurio est aussi agent d'un changement social.// Il est aujourd'hui au

GASTON AVEC DES AGRICULTEURS

Festival de la pomme de terre du Peru pour

mettre en lumière le fort lien entre les chefs et les producteurs. (17)

## ACURIO À L'IMAGE

GASTON ACURIO: (En espagnol) H  
***“Nous les chefs sommes clairement privilégiés et c'est notre devoir de nous assurer que ceux qui sont impliqués dans cette chaîne reçoivent les mêmes bienfaits, opportunités et le même succès que nous.”***  
(12)

## RÉCOLTES À L'ÉTALAGE

### NARRATION:

## SOTO À L'IMAGE

Selon Edilberto Soto, producteur de pommes de terre, le travail avec les agriculteurs et les chefs est crucial. (5.5)

EDILBERTO SOTO: (En espagnol) H

## GOÛTANT LA NOURRITURE

***“Je pense que le plus important pour nous est de sceller cette alliance basée sur les mêmes approches, valeurs et la confiance entre les deux parties.”*** (11)

## LOGO DE L'ONU

### NARRATION:

Et avec cette nouvelle alliance, les cultures et plats traditionnels servent aussi à façonner l'avenir du Peru. (6)

Ce reportage a été réalisé par Joanne Levitan pour les Nations Unies. (4.5)