

SESANE

Annales 2007 Sujets et corrigés officiels





SÉRIE « ANNALES »

ANNALES SESAME CONCOURS 2007

Sujets et corrigés officiels



Culenurier 2008	4
Introduction	5
Présentation du concours SESAME	
• Les atouts de SESAME	6
• Le concours en pratique	6
Sujets et corrigés des épreuves	
Épreuves de langues	11
Consignes générales	12
Commentaire général pour l'ensemble des langues	13
• Anglais	15
Allemand	22
• Espagnol	30
• Italien	37
• Portugais	44
• Arabe	51
• Chinois	58
• Russe	64
Analyse et synthèse de dossier	71
Présentation de l'épreuve	71
• Questions	73
Dossier de textes	74
Corrigé	137
Épreuve de logique	144
Courbes de notes	147
Demande de documentation SESAME	149

SOMMAIRE

CALENDRIER 2008

Ouverture des inscriptions :

4 janvier 2008

♦

Clôture des inscriptions :

31 mars 2008

•

Épreuves écrites :

22 et 23 avril 2008

♦

Épreuves orales dans les écoles :

du 28 mai au 28 juin selon les écoles

♦

Résultats d'admissibilité :

22 mai 2008

♦

Résultats d'admission:

2 juillet 2008

Pour plus de précisions, se reporter aux pages 6 et 7.

Le calendrier définitif sera publié sur le site <u>www.concours-sesame.net</u>, fin octobre 2007

INTRODUCTION

SESAME, la référence en matière de concours commun depuis 1992

Lorsque les écoles fondatrices de SESAME ont créé cette banque d'épreuves il y a seize ans, elles n'imaginaient pas que SESAME s'imposerait aussi rapidement dans le monde de la formation commerciale internationale comme le point de repère incontournable qu'il est devenu.

La légitimité accordée à SESAME par les nombreux candidats qui se sont présentés au concours depuis sa création a renforcé son poids et sa notoriété dans le monde scolaire. Cela s'est accompagné naturellement d'une demande de plus en plus insistante de supports de nature pédagogique pour mieux préparer les élèves de lycée à ces épreuves.

C'est pourquoi SESAME publie les annales de son concours.

Cette démarche vise un triple objectif:

- Guider les candidats et les préparer à aborder les épreuves avec plus de confiance;
- -Informer les enseignants sur la nature des épreuves et le niveau demandé aux élèves ;
- Attirer vers la banque d'épreuves un nombre croissant de candidats. Mieux armés et mieux informés, ils seront plus à même d'évaluer leurs chances de réussite et de juger de l'intérêt que représente pour eux cette orientation.

L'ambition des rédacteurs de cet ouvrage est qu'il soit informatif, facile à consulter et utile à ses lecteurs. Les écoles membres de SESAME espèrent qu'il remplira cette mission.

CONCOURS SESAME

LES ATOUTS DE SESAME

Près de 1 200 places en une seule série d'épreuves écrites

Le regroupement des procédures d'admission permet aux candidats de ne passer qu'un seul groupe d'épreuves écrites pour être admissibles à l'une ou l'autre des écoles membres de SESAME. À l'approche du baccalauréat, cela représente une réduction appréciable du temps passé en déplacements et en concours.

Au total, les sept établissements partenaires proposent vingt-huit programmes, ce qui multiplie considérablement les chances de succès.

Une assurance de qualité et une compétence en matière de formation à l'international

Les milieux professionnels et le monde de la formation accordent leur estime aux partenaires de SESAME.

Ces écoles s'appuient sur des moyens matériels à la hauteur de leurs ambitions.

De création ancienne, issues de Groupes reconnus, elles peuvent s'enorgueillir de la réussite professionnelle de leurs anciens.

Un enseignement de haut niveau

Une sélection rigoureuse à l'entrée garantit le niveau des connaissances et la motivation des étudiants admis. Les écoles disposent d'un corps professoral permanent et tous les programmes comportent des périodes de cours obligatoires à l'étranger et des stages en entreprise.

Chaque établissement conserve ses spécificités et son projet pédagogique particulier, qui font son succès. L'ensemble de ces éléments explique l'image de qualité de chaque école dans le monde des affaires et de l'éducation.

LE CONCOURS EN PRATIQUE

SESAME a adopté une politique « zéro papier ». Toutes les formalités administratives se passent par l'intermédiaire du site web de SESAME www.concours-sesame.net. Les accusés de réception d'inscription, convocations, notifications de résultats, etc., sont affichés sur écran. Ils ne sont pas envoyés par courrier, sauf sur demande expresse du candidat.

CANDIDATS

Sont admis à se présenter les bacheliers et les candidats au baccalauréat des séries littéraires, économiques, scientifiques et technologiques (ou équivalent étranger). L'admission définitive des élèves de classe de terminale est prononcée sous réserve d'obtention du baccalauréat.

Le calendrier définitif sera publié sur le site <u>www.concours-sesame.net</u> à partir de fin octobre.

DÉPÔT DES DOSSIERS

Quel que soit le nombre d'écoles ou de programmes présentés, le candidat n'effectue qu'une seule inscription, sur Internet.

DROITS D'INSCRIPTION

215 euros pour l'inscription dans une école ou à un programme et 25 euros pour toute candidature supplémentaire.

Le candidat boursier d'État pour l'année universitaire en cours bénéficie d'une réduction de 50 %.

DATES DU CONCOURS

- Épreuves écrites : 22 et 23 avril 2008 ;
- Épreuves orales, à passer dans les écoles entre fin mai et fin juin, selon les écoles.

CENTRES DE CONCOURS DES ÉPREUVES ÉCRITES

En France métropolitaine, les candidats peuvent passer les épreuves écrites dans l'un des centres de concours suivants (liste indicative) :

Bordeaux, Caen, Grenoble, Lille, Lyon, Marseille, Nancy, Nantes, Nice, Orléans, Paris, Reims, Rennes, Rouen, Strasbourg, Saint Germain en Laye, Toulouse et Tours.

Hors France métropolitaine et à l'étranger, des centres de concours pourront être ouverts si le nombre de candidats le justifie. La liste des centres ouverts en 2007 est donnée, à titre indicatif, sur le site www.concours-sesame.net.

RÉSULTATS

Ils sont affichés sur le site Internet de SESAME.

- Résultats d'admissibilité : 22 mai 2008 ;
- Résultats d'admission : 2 juillet 2008.

GESTION DES INTÉGRATIONS ET DES LISTES D'ATTENTE

Depuis 4 ans, SESAME centralise les décisions d'intégration dans les écoles et le calcul des affectations des candidats placés sur liste d'attente.

La procédure se déroule entre le début des oraux et la 1^{re} quinzaine de juillet. Les explications détaillées seront communiquées aux candidats admissibles.

RENSEIGNEMENTS

SESAME – BP 49 – 33024 Bordeaux

Tél.: 05 56 79 44 88 - Fax: 05 56 79 44 90

E-mail: info@concours-sesame.net; Site Web: www.concours-sesame.net

Une seule adresse pour :

- Effectuer toutes les formalités administratives relatives au concours ;
- Consulter les statistiques d'admission ;
- Découvrir les parcours professionnels des diplômés des écoles de SESAME.

www.concours-sesame.net

SUJETS ET CORRIGÉS DES ÉPREUVES

ÉPREUVES DE LANGUES

Les épreuves de langues étrangères jouent un rôle primordial dans le concours. Les candidats doivent démontrer qu'ils peuvent penser ou écrire directement dans la langue étrangère, sans traduction préalable de leurs propos dans la langue française. Ceci est un élément précieux de maîtrise des langues étrangères et représente l'un des « sésames » du travail à l'échelle internationale. Toutes les écoles membres leur accordent une grande importance, soulignée par l'ampleur des coefficients attribués. Quelle que soit la langue étrangère, une épreuve composée de trois exercices est proposée aux candidats.

- Le premier exercice, une composition écrite, représente 60 % de la note et cherche à apprécier l'aisance du candidat, la fluidité du langage utilisé, la correction de la syntaxe, la richesse du vocabulaire et des idées, le bon usage des expressions idiomatiques. Le candidat devra choisir parmi deux sujets proposés, chacun touchant à des domaines différents.
- Le deuxième exercice, un questionnaire à choix multiple (QCM), représente 25 % de la note et cherche à tester la connaissance de vocabulaire courant, des règles de grammaire de base, en s'attachant au repérage des fautes classiquement faites par les francophones. Il comporte 30 questions.
- Le troisième, un exercice de compréhension écrite, représente 15 % de la note et cherche à évaluer la capacité de compréhension des subtilités d'un texte publié et destiné à des lecteurs « natifs », texte non modifié qui requiert une lecture approfondie et une analyse fine. Questions et réponses sont en langue étrangère. Il comporte 8 questions.

Pour chaque langue, l'épreuve comprend trois parties :

Durée estimée de composition de la partie 1 : 45 minutes.

Durée estimée de composition des parties 2 et 3 : 45 minutes.

Le candidat gère lui-même son temps.

Nous lui conseillons cependant de respecter les durées estimées de composition.

CONSIGNES GÉNÉRALES

Cette épreuve comporte trois parties :

- La partie 1 est traitée sur la copie ;
- Les réponses des parties 2 et 3 sont reportées sur la feuille de réponses QCM en respectant les consignes données dans l'angle inférieur droit;
- À la fin de l'épreuve, le candidat glisse la feuille de réponses QCM dans sa copie.

1^{RE} PARTIE – Essai (deux sujets au choix)

- Cette partie représente 60 % de la note finale.
- Le candidat devra traiter un des deux sujets proposés.
- On demande un essai dont la longueur varie entre 200 et 250 mots.
- Les essais dépassant largement le nombre de mots attendus, en plus ou en moins, seront pénalisés.

Durée conseillée : 45 minutes.

2^E PARTIE – QCM de grammaire et de vocabulaire

- Cet exercice représente 25 % de la note finale.
- Il consiste en une série de 30 questions pour lesquelles quatre choix sont proposés. Un seul d'entre eux est correct.
- Le candidat porte sa réponse sur la feuille de réponses QCM, cases 1 à 30.
- Le candidat peut modifier une fois sa réponse ou annuler ses réponses à la question selon les indications figurant sur la feuille de réponses QCM.

3^E PARTIE – QCM de compréhension

- Cet exercice représente 15 % de la note finale.
- Il s'agit d'un texte suivi de huit affirmations se rapportant au texte. Pour chaque affirmation, trois réponses sont proposées dont une seule est correcte.
- Le candidat porte sa réponse sur la feuille de réponses QCM, cases 1 à 8.
- Le candidat peut modifier une fois sa réponse ou annuler ses réponses à la question selon les indications figurant sur la feuille de réponses QCM.

Seules les réponses exactes sont comptabilisées.

DURÉE TOTALE DE L'ÉPREUVE : 1 H 30.

Durée conseillée : 45 minutes.

COMMENTAIRE GÉNÉRAL POUR L'ENSEMBLE DES LANGUES

COMPOSITION

Les sujets proposés s'inscrivent dans un souci, valable pour l'ensemble de l'épreuve de langue, de traiter les réalités d'aujourd'hui. Des propos se référant au mode de vie et/ou à la culture permettent aux candidats de montrer leur intérêt pour le pays étranger dans son ensemble. Ils peuvent ainsi s'appuyer sur leurs notions d'histoire, d'art, de politique et de religion, de sport et d'éducation, des médias existants. Cette touche personnelle, seule possibilité de se différencier des autres candidats, viendra ajouter un « plus » à l'expression de leurs idées. Outre la correction de la langue, le candidat devra s'attacher à structurer sa composition en évitant de juxtaposer une suite de phrases sans lien logique et sans transition. Un plan, même simple, facilite la compréhension et sera toujours apprécié.

Pour la notation, une partie des points est toujours consacrée à la structuration et à l'organisation des idées. Il est indispensable d'y prêter toute l'attention que cela mérite. On demande au candidat d'élaborer une réflexion structurée et argumentée, et non pas de s'arrêter à des jugements hâtifs et à des appels moraux qui ne se fondent que sur leurs sentiments personnels.

Bien évidemment, le commentaire doit être rédigé dans une langue convenable, faisant preuve de richesse et de variété dans le vocabulaire et de correction grammaticale.

Il est souhaitable que les élèves disposent des outils linguistiques nécessaires pour écrire des phrases complexes, pour relier les idées qu'on trouve dans l'essai (conjonctions, adverbes) et surtout en renforcer l'emploi. Il est primordial de rappeler aux élèves que chaque langue possède sa propre logique.

LE QCM

Le QCM, de trente questions, teste les connaissances grammaticales et lexicales des candidats. Le candidat doit maîtriser la grammaire de base. Savoir construire une phrase principale et une subordonnée est indispensable. Les étudiants ayant des difficultés à ce niveau ont beaucoup de mal à s'astreindre à une organisation disciplinée de la phrase si cet aspect a été négligé pendant leur scolarité. Il s'agit non seulement de la position du verbe, mais aussi de l'ordre des autres éléments syntaxiques. Souvent, les candidats établissent une confusion entre une conjonction, un adverbe et une préposition de même sens, connaissances pourtant nécessaires à l'élaboration des phrases complexes.

Du point de vue du lexique, il paraît judicieux de faire remarquer que le concours

s'adresse à un public qui utilisera la langue dans un contexte de communication courante et professionnelle.

Les questions au concours excluent le langage littéraire et favorisent des expressions utiles dans la vie quotidienne.

COMPRÉHENSION DU TEXTE

Le but de l'exercice de compréhension de texte est de confronter les élèves à des textes d'un certain degré de difficulté pour savoir s'ils sont capables d'en dégager rapidement le sens et d'y trouver des informations détaillées, exigences probables dans leur future vie professionnelle. Bref, il s'agit de savoir s'ils ont acquis les techniques de lecture nécessaires à ces fins. Vu la nature des études ultérieures, le texte proposé est un texte d'actualité et non littéraire. La difficulté de cette épreuve résulte du contenu et de la formulation des questions.

Il est donc important d'insister non seulement sur l'apprentissage d'un vocabulaire riche et varié à l'aide de textes d'actualité, mais il paraît essentiel de donner aux élèves les moyens stratégiques et psychologiques pour aborder un texte difficile.

Les élèves ont tendance à vouloir comprendre chaque mot, à chercher les mots inconnus lors du premier contact avec un texte et à abandonner facilement devant les difficultés rencontrées. En induisant des méthodes de lecture différentes et en positivant la lecture, c'est-à-dire en incitant les élèves à procéder à l'inverse de la méthode habituelle et à chercher d'abord les éléments qui leur sont familiers, la barrière psychologique serait diminuée et ils seraient davantage préparés à cette épreuve.

ANGLAIS

Partie 1

Traitez en 200 à 250 mots l'un des deux sujets suivants. Indiquez le numéro du sujet choisi et le nombre de mots à l'endroit prévu sur la copie. Tout essai hors sujet sera sanctionné par la note zéro.

SUJET N°1

In your opinion, is it a good thing for the state to forbid smoking in public places? Will it lead to fewer young people being tempted to start smoking cigarettes? Discuss.

SUJET N°2

How responsible are the cinema industry, the music industry and the video games industry for the increase in violent crime, given the level of violence in films, video clips and video games today?

Discuss.

Partie 2

- 1. I didn't play during the match.
 - A. very well B. very good C. very exceptional D. quite well
- 2. We a contract last year and it is still valid.
 - A. signed B. have signed C. have sign D. did sign
- 3. You to a word I
 - A. didn't listen / say

 B. didn't listen / am saying
 - C. haven't listened / have said

 D. haven't been listened / have said
- 4. Costs so we can afford to reduce our prices.
 - A. have contracted B. have fallen C. have gone up D. have increased

A. of / to C. for / at

5.	The FTSE a record	l high.		
	A. has hit		B. has increased	
	C. has gone		D. has touched	
6.	The Prime Minister	. changes in the tax sy	ystem.	
	A has spoken		B. has contracted	
	C. has said of		D. has announced	
7.	I've produce figure	es for the budget forec	east.	
	A. must		B. had to	
	C. should		D. be able to	
8.	I hurt myself playir	ng tennis.		
	A. during		B. while	
	C. since		D. for	
9.	I'll be ready when you	1		
٦.	A. arrive	• ••••	B. will arrive	
	C. have arrived		D. are going to arriv	ve .
1.0	T 1. 1 1			
10.	I was late, the othe	rs were all on time.	D : '(C	
	A. despite		B. in spite of	
	C. however		D. unless	
11.	I was tired, I manag	ged to finish the repor	rt.	
	A. Yet		B. But	
	C. Although		D. In spite of	
12.	She has known him	. a long time.		
	A. since	B. for	C. during	D. while
13	My apartment is th	e third floor		
13.	A. in	B. on	C. at	D. to
	A, III	B. Off	C. at	D. 10
14.	Julia is very good at la	anguages, she five		
	A. speaks		B. is speaking	
	C. does speaks		D. is spoken	
15.	She to the States la	st week, but now she		
	A. went / returned		B. has gone / has ret	turned
	C. went / has returned		D. has gone / return	ed

16. My boss is responsible the Agency and I report him.

B. of / at D. for / to

17.	He felt so angry that if he alone, he	something.		
	A. would be / would broke	B. was / would have broken		
	C. had been / would have broken	D. had been / would	d broke	
18.	Do you like classical music ?			
	A. a B. the	C. Ø	D. it	
19.	He stopped a long time ago.			
	A. to smoke	B. smoking		
	C. having smoked	D. smoked		
20.	The "road map" seeks to lay down rules for	or in the Middle Ea	st.	
	A. the peace	B. peace		
	C. a peace	D. of the peace		
21.	Renault is the best known French car			
	A. fabricator	B. society		
	C. company	D. manufacturing		
22.	with a foreign family is a good way to	learn languages.		
	A. Living	B. Live		
	C. To live	D. The life		
23.	He met his wife when he in London.			
	A. has lived	B. has been living		
	C. was living	D. lives		
24.	There aren't easy ways to learn Chinese			
	A. no B. some	C. any	D. much	
25.	It is said that Chinese is perhaps the world	l's language to learn	n.	
	A. most hard	B. harder		
	C. more hard	D. hardest		
26.	You will succeed if you to make an effe	ort.		
	A. are wanting	B. are willing		
	C. will	D. are		
27.	Some people try to improve their English	•		
	A. listening	B. listening to		
	C. hearing	D. hearing to		
28.	Many students of English take tests.			

B. would prefer not

D. would rather prefer not

A. would rather not

C. would rather not to

29. Some people think it's time we.... a single international language.

A. should be introducing B. should introduce

C. introduced D. introduced

30. Are you history?

A. interesting in B. interesting by

C. interested by D. interested in

Partie 3

Child workers are used as cheap labour in the US

Juan will be up before dawn tomorrow to gather grapes in the fields of Califomia's central valley. Every morning, he begins his 10-hour day before the sun comes up over the vines. Even for an adult, it would be an inhumanly cruel ordeal. But Juan is nine years old.

Ten years ago, agriculture was classified as the most dangerous occupation in the United States and continues to compete with mining and construction for the dubious honour of being one of the top three most dangerous industries, but despite this fact, children are a significant part of the agricultural workforce.

In California, Arizona, Washington state and Texas, an estimated 800,000 children as young as Juan are employed as cheap labour in the billion-dollar agriculture industry.

Juan works illegally; he is an "undocumented" immigrant from Mexico. But an American child of twelve could work legally on a farm. In all other industries, except a griculture, a child must be fourteen before they can work. A recent study reported that, on average, children start farm work in California at between thirteen and fifteen years of age. Many work alongside their parents, walking behind them to collect the bunches of grapes cut from the vine, laying them on trays in the sun, and then flipping them over to dry them through. Flipping a thousand bunches will earn Juan as little as \$30.

Children who work in the fields often work during school hours, which deprives them of their right to an education. Long hours and strenuous work take their toll, causing excessive absenteeism. This often results in their being held back in school, getting discouraged with school, and usually, dropping out. Farm worker children have a difficult time keeping up with their classmates, suffering from extreme fatigue and poor nutrition. Due to a disrupted education, farm worker children are usually forced to remain in farm work, enduring the same substandard working conditions as their parents and grandparents. The rate of school enrolment for farm worker children is lower than for any other group in the country.

Workers have attributed skin rashes, dizziness, muscle cramps and sickness to the chemicals they are exposed to. Fruit trees in the Colombia basin are harvested increasingly by boys aged between fifteen and seventeen, who must stand on dangerously high ladders to reach the crop. Thousands of accidents are documented every year.

Democratic congressman Tom Lantos has lobbied for the minimum working age to be

universalised. "Fa rms are now agro-business, far distant from their 1930s equivalents," he said. "We need greater funding so that new laws can be introduced and enforced." Mr Lantos also wants new pesticide safety limits for children: the current exposure limits are set for a man of 70 kg in weight.

But as Juan returns tonight to the viaduct beneath which he sleeps, the distinction between man and boy has never been so slight.

Adapted from Guardian Weekly

D'après le texte, pour chaque question, une seule proposition est correcte.

- 1. A. The article concludes that Agro-business needs greater funding.
 - B. The article raises basic human rights concerns.
 - C. The article is mainly about health and safety standards for seasonal workers in the farming industry.
- 2. A. On average, American children in California begin to work on farms before they are legally old enough to do so.
 - B. On average, American children in California begin to work on farms at the legal age.
 - C. On average, American children in California begin to work on farms at the same age as in all other industries.
- 3. A. Juan will earn \$30 for a day's work, collecting bunches of grapes cut from the vine
 - B. Juan will earn \$30 for turning 1,000 bunches of grapes over to dry.
 - C. Juan will earn \$30 for collecting 1,000 bunches of grapes from the vine.
- 4. A. Children who work on farms are held back in school because they are so often
 - B. Children who work on farms are held back in school because of the long hours and strenuous work at school.
 - C. Children who work on farms are held back in school because they remain in farm work, like their parents and grandparents.
- 5. A. Farm work is the most dangerous occupation in the United States.
 - B. Less farm worker children attend school than other children.
 - C. Farm worker children attend school like other children, and they suffer from extreme fatigue and poor nutrition.
- 6. A. There is no legislation to counter the sicknesses caused by exposure to chemicals and pesticides during farm work.
 - B. There is no legislation to counter the sicknesses caused specifically in children by exposure to chemicals and pesticides during farm work.
 - C. Sickness is not attributed to exposure to chemicals and pesticides, but to skin rashes, dizziness and muscle cramps.

- 7. A. Farms and agro-business should be allocated more money so that a minimum working age could be introduced.
 - B. Workers should be allocated more money so that a minimum working age could be introduced.
 - C. Congress should be allocated more money so that a minimum working age could be introduced.
- 8. A. The article says that children are employed as part of the agricultural workforce in much the same way as in the 1930s.
 - B. The article says that more and more children are a significant part of the agricultural workforce.
 - C. The article says that less and less children are employed as part of the agricultural workforce thanks to lobbies.

Corrigé – Partie 1

ESSAI 1 - SUGGESTION DE PLAN

Introduction

- Le rôle de l'État ; Interventionniste ou « laissez faire » ? La question de la liberté individuelle.
- Est-ce une bonne chose que l'État interdise certains comportements dans l'intérêt de la santé publique ?

Développement

- La question du tabagisme passif.
- La tendance actuelle parmi les jeunes concernant la cigarette.
- La jeunesse voudra toujours essayer ce qui est interdit.
- L'éducation se fait par l'exemple ; si les jeunes voient les adultes qui fument, ils les copieront. S'ils voient moins d'adultes qui fument, il y aura moins de tentation.

Conclusion

- Des exemples des pays où la cigarette est interdite depuis longtemps.
- Un avis personnel.

ESSAI 2 - SUGGESTION DE PLAN

Introduction

• Est-ce que les films, les paroles des chansons et les jeux vidéo sont à l'image de la société ? Ou bien est-ce le contraire ? Les gens s'identifient-ils avec et copient-ils les comportements prônés dans les films, les paroles des chansons et les jeux vidéo ?

Développement

Deux arguments:

- 1. Les cinéastes, musiciens et fabricants de jeux vidéo sont des artistes, et en tant que tels, sont totalement libres d'expression.
- 2. Les cinéastes, musiciens et fabricants de jeux vidéo devraient savoir que les gens impressionnables pourraient être influencés par leur travail et ils ne devraient pas encourager la violence.

Conclusion

- Exemples de films, clips vidéo et jeux vidéo violents.
- Exemples de cas où la loi est intervenue pour interdire la vente de certains produits.
- Un avis personnel sur les deux arguments. Lequel est juste et pourquoi ?

Tableau des bonnes réponses – Partie 2

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
A	A	C	В	A	D	В	В	A	C
11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
C	В	В	A	C	D	C	C	В	В
21	22	23	24	25	26	27	28	29	30
C	A	C	C	D	В	В	A	D	D

Tableau des bonnes réponses – Partie 3

	1	2	3	4	5	6	7	8
İ	В	В	В	A	В	В	С	A

ALLEMAND

Partie 1

Traitez en 200 à 250 mots l'un des deux sujets suivants. Indiquez le numéro du sujet choisi et le nombre de mots à l'endroit prévu sur la copie. Tout essai hors sujet sera sanctionné par la note zéro.

SUJET N°1

Einige Pädagogen wünschen, Mädchen und Jungen in den naturwissenschaftlichen Fächern wie Mathematik, Physik und Biologie getrennt zu unterrichten. Untersuchungen haben festgestellt, dass die Mädchen ohne die Jungen in diesen Fächern mehr Fortschritte machen würden. Denken Sie, dass diese Forderungen richtig sind?

SUJET N°2

In einigen deutschen Bundesländern sind im Jahr 2006 Studiengebühren eingeführt worden. So müssen manche Studenten 1000 Euro pro Jahr für ihr Studium an die Universität bezahlen (vorher waren es 150 Euro). Geben Sie Argumente für und gegen Studiengebühren an staatlichen Universitäten.

Partie 2

- 1. Er hat sich aus dem Urlaub in Frankreich Burgunderwein mitgebracht.
 - A. ein köstlichen
 B. ein köstliches
 C. einen köstlichen
 D. einen köstliches
- 2. Wir freuen uns, bald die Türkei reisen zu können.

A. in B. nach C. zu D. an

3. Wir haben beschlossen, an dieser Veranstaltung teilzunehmen.

A. Heute Morgen

C. Heute morgen

D. heute Morgen

4. Die blaue Hose ist die gelbe.

A. langer / als

C. langer / wie

D. länger / als

5.	Schon immer wollte er sich einen Geländewagen kaufen, durch die Sahara zafahren.						
	A. für	B. um	C. mit	D. zu			
6.	Du nicht über die S A. musst	Straße gehen, wenn d B. willst	ie Ampel auf Rot geso C. darfst	chaltet ist. D. magst			
7.	Die Arbeitgeber teilte nach China verlagern		anziellen Gründen das	Unternehmen			
	A. mit	B. für	C. aus	D. zu			
8.	Er konnte sein Aut	o die Schlüssel fir	nden.				
	A. nur / noch		B. weder / noch				
	C. weder / nur		D. noch / weder				
9.	Sie haben zu meine	em Abschied in diese	m Unternehmen gesc	henkt			
٠.	A. mich / einen Lapto		B. einen Laptop / m				
		P					
	C. mir / einen Laptop		D. einen Laptop / m	ıır			
10.	Dieses Jahr habe ich z	zwei Monate Ferien, .	-	t jobben kann.			
	A. um		B. dass				
	C. sodass		D. deswegen				
11.	Wenn ich dieser Instit	ution vertrauen,	ich ihr mein gesamt	es Vermögen.			
	A. könnte / hinterlässe	e	B. könnte / hinterlie	Вe			
	C. könnte / hinterlasse	e	D. konnte / hinterläs	sst			
12.	Das @-Zeichen ist für Sprache der Welt benu		., weil man dieses Zei	chen in keiner			
	A. geschaffen sein		B. geschaffen werde	en			
	C. geschaffen worden		D. geschaffen hat				
13.	Die Kinder ließen	sich nicht durch die E	Eltern stören.				
	A. gespielten		B. spielenden				
	C. gespielenen		D. spielenen				
14.	Wegen langen War	tazait waran wir mit	ainam Umtausah ainy	arstandan			
17.							
	A. die	B. der	C. dem	D. des			
15.	Die Loreley sitzt am I	Rhein und kämmt sicl					
	A. ihre lange blonde		B. ihren langen blor				
	C. ihre lange blonden		D. ihre langen blond	len			
16.	Ich warte schon über eine halbe Stunde ihn.						
	A. mit	B. zu	C. auf	D. für			

17.	du schwimmen	oder du es noch	lernen?	
	A. Kannst / musst		B. Weißt / muss	st
	C. Weißt / kannst		D. Musst / weiß	3t
18.	Die Konjunkturlag niemanden befried		lass Maßnahmen w	erden mussten, die
	A. genommen		B. getan	
	C. getroffen		D. gemacht	
	Die Mitarbeiter erhi von ihrem Chef.	ielten nach dem	Verkauf des Unternehr	mens eine große Prämie
	A. gelungenen		B. gelingenen	
	C. gelingenden		D. gelungenden	1
20.	Über den Börseng Firmenmitarbeiter	_	nmens waren die Po	olitiker die
	A. entweder nicht	•	B. nicht nur / so	ondern auch
	C. nicht auch / nur	sondern	D. auch nicht /	sondern nur
21	Als wir die Fenste	r bemerkten wir	, dass ein Haken fehlte	.
	A. schließen wollte		B. wollten schli	
	C. schließen haber		D. haben schlie	
22.	Nachdem er seine	Familie an die Bahı	n, er mit der Tax	e zur Arbeit.
	A. gebracht hat / f		B. gebracht hat	
	C. gebracht hatte /		D. gebracht hat	
23.	Wenn ich doch nu	dieses Examen bes	standen	
25.	A. würde	B. wäre	C. könnte	D. hätte
24.	Die neueste Versio gebracht worden.	n vom Vertreibe	r kurz vor Weihnachter	n auf den Markt
	A. ist	B. wird	C. wurde	D. soll
25.	Um nach Italien zu fahren.	ı kommen, kann ich	ı das Flugzeug nehr	nen mit dem Zug
	A. entweder / oder		B. oder / entwee	der
	C. entweder / und		D. und / entwed	ler
26.	Für Ihre geplante l A. geben	Reise würden wir Ih B. stellen	nnen gern ein Fahrzeug C. stehen	g zur Verfügung D. machen
27.			nn man billige Flüge n	
	A. den	B. die	C. der	D. denen

- 28. Die Kinder wollten zu durch den laufen.
 - A. Fuss / Fluss
- B. Fuß / Fluss
- C. Fuß / Fluß
- D. Fuss / Fluß
- 29. Die Sekretärin war davon überzeugt, dass ihr Direktor an diesem Tag ins Büro
 - A. hätte müssen kommen
- B. hätte kommen müssen
- C. kommen hätte müssen
- D. müssen hätte kommen
- Lehrer war nicht aufgefallen, dass die Hälfte der Schüler ihre Hausaufgaben nicht gemacht hatte.
 - A. der
- B. dem
- C. den
- D. die

Partie 3

Prima Klima

Es gab Tage, da stieg Peter Meyer die fünf Stufen zum Eingang seiner Schule hinauf, und mit jeder Stufe sank sein Mut, denn hinter den grünen Flügeltüren erwartete den Lehrer der typische Schulalltag: Schüler, die fluchen, schlagen, treten und spucken. Schüler aus 24 verschiedenen Ländern. Schüler mit Drogenproblemen.

Peter Meyer ist gern Lehrer. Er möchte Kindern etwas beibringen. Er möchte, dass sie eine Chance bekommen im Leben, auch die Schwachen. Aber ein paar Störer machten ihn zum Dompteur, und statt zu unterrichten, schimpfte, stritt und strafte er. Das ging ihm an die Nieren. Mit 62 Jahren ist er der älteste Lehrer an der Ernst-Henning-Straße. Er könnte sich pensionieren lassen. Viele machen das so. Aber seinen jüngeren Kollegen ging es ja nicht besser. Und auch die Schüler litten unter dem rauen Klima.

Dorit Ehler ist eine Direktorin ohne Angst, die Schüler auch einmal an sich drückt und Probleme offen ausspricht. "Wir waren alle ziemlich fertig", sagt sie. "Von der Sprache, vom Lärm, von der Respektlosigkeit. Das sich das inzwischen geändert hat, hat mit dem Karton zu tun, der in ihrem Büro auf dem Schrank steht. Er ist mit rotem Papier beklebt. Alle Schüler kennen ihn. Sie nennen ihn unsere Schatzkiste."

Im Frühjahr rief Dorit Ehler alle zusammen, die mit der Schule zu tun haben: Lehrer, Eltern, die Sekretärinnen, den Hausmeister und einige Schüler. Gemeinsam wollten sie beraten, wie sie in der Schule ein Klima schaffen könnten, in dem sich alle wohler fühlten. In kleinen Gruppen schrieben sie auf große Blätter, was man braucht, um gut miteinander auszukommen. Dann verglichen sie die Listen und stellten fest, dass sich Lehrer, Eltern, die Schüler und der Hausmeister im Grunde dasselbe wünschten: Achtung und einen respektvollen Umgang miteinander. Dazu gehört, dass man sich nicht beleidigt oder schlägt, dass man pünktlich ist und ehrlich und dass man die Schule sauber hält.

Seit gut einem halben Jahr hängen auf allen Fluren der Schule sieben goldene Regeln, gerahmt und hinter Glas. Sie sind das Extrakt aus dem Treffen im Frühling. "*Prima Klima*" steht darüber. Eigentlich sind es Regeln, die an jeder Schule gelten: "Ich bin im Schulgebäude leise", oder: "Ich komme pünktlich zum Unterricht". Aber

sie sind keine Schulordnung aus dem Rektorat. Alle Beteiligten haben sich die Regeln selbst gegeben, und sie richten sich auch an alle. "Ich verhalte mich Kindern und Erwachsenen gegenüber respektvoll" lautet die erste Regel, und weiter: "Ich unterstütze meine KollegInnen/ MitschülerInnen".

Zum Start von *Prima Klima* haben Schüler und Mitarbeiter der Schule die Regeln unterschrieben. Nicht alle 640 Schüler wollten ihren Namen unter das Dokument setzen, aber die allermeisten. In einer Zeremonie haben sie die Unterschriften in die rote Schatzkiste gelegt. Es ist eine Art Gesellschaftsvertrag der Schule.

Auf dem Pausenhof sind Schüler in orangefarbenen Warnwesten, die im Sozialverhalten geschult sind, die Drogenprävention unterstützen und auch mal einen Streit schlichten. Wer gegen die Regeln verstößt, muss mit Konsequenzen rechnen. Aber nicht die Person wird bestraft, sondern das Verhalten. Nur mit einem guten Sozialverhalten haben auch die Schwachen eine Chance auf dem Arbeitsmarkt.

Einfache Regeln und klare Sanktionen geben auch den Kindern Sicherheit, weil sie wissen, welche Konsequenzen ihr Handeln hat. Und die Lehrer sind froh, nicht jedes Mal über die Strafe diskutieren zu müssen. Seit Prima Klima gestartet ist, hat sich die Atmosphäre an der Schule stark gebessert. Der Umgangston ist freundlicher, das Gebäude sauberer, Lehrer und Schüler grüßen sich. Und Lob für gutes Verhalten gehört natürlich auch dazu. "Die Lehrer sind viel netter geworden", sagt ein Junge aus der siebten Klasse.

Die Zeit. 11/12/2006.

D'après le texte, pour chaque question, une seule proposition est correcte.

- 1. Peter Meyer ist gerne Lehrer, deshalb
 - A. versucht er so zu unterrichten, dass die Schüler etwas lemen.
 - B. mag er die Schüler, die spucken, treten und schlagen.
 - C. findet er das raue Klima positiv für seine Schüler.
- 2. Dorit Ehler hat keine Angst vor den Schülern, darum
 - A. drückt sie die Schüler, damit sie arbeiten.
 - B. organisierte sie ein Treffen mit allen Betroffenen.
 - C. öffnet sie die Schule mit einem roten Karton.
- In dem roten Karton befindet sich
 - A. der Schrank von Frau Ehler.
 - B. der Schatz der ganzen Schule.
 - C. die Liste mit den von Lehrern und Schülern unterschriebenen Regeln.
- 4. Die aufgeschriebenen Regeln sagen, dass
 - A. alle mehr Ruhe und Respekt in der Schule wünschen.
 - B. nur die Schüler die Lehrer respektieren müssen.
 - C. die Lehrer wollen, dass die Schüler die Schule sauber machen.

- 5. Die sieben goldenen Regeln hängen in der Schule in den Fluren,
 - A. weil das Rektorat es so gewünscht hat.
 - B. damit die Schüler und Lehrer ihre Regeln immer vor Augen haben.
 - C. um die Schüler an die gemeinsame Schulzeit zu erinnem.
- 6. Manche Schüler tragen orangefarbene Westen in der Pause, damit sie
 - A. die anderen Schüler bestrafen können.
 - B. erkannt werden und den Schülern mit Problemen helfen können.
 - C. viele Zettel für die Lehrer schreiben.
- 7. Bestraft werden die Schüler, die gegen die Regeln verstoßen,
 - A. um ihr Sozialverhalten zu verbessern.
 - B. damit die Schwächeren keine Chance auf dem Arbeitsmarkt haben.
 - C. damit die Lehrer ihre Ruhe haben.
- 8. Die Atmosphäre in der Schule hat sich verbessert, weil
 - A. die Schüler immer über ihre Strafen diskutieren können.
 - B. die Kinder aus der 7. Klasse wieder Menschen sind.
 - C. die Kinder und Erwachsenen sich sicher und an Regeln gebunden fühlen.

Corrigé – Partie 1

ESSAI 1 - SUGGESTION DE PLAN

Argumente dafür

- Da Untersuchungen bewiesen haben, dass Mädchen mehr Fortschritte machen, wenn sie nicht mit Jungen zusammen unterrichtet werden, sollte man sie auf jeden Fall zur Kenntnis nehmen und sie anwenden.
- Erfahrungen in der Schule haben gezeigt, dass Mädchen grundsätzlich besser als Jungen arbeiten; sie sind sorgfältiger und aufmerksamer.
- Schüler können sich besser konzentrieren, wenn sie nicht vom anderen Geschlecht abgelenkt werden.
- Mädchen soll wieder die Freude an mathematisch-naturwissenschaftlichen Fächern gegeben werden, und da sie sich besser ausdrücken können, wenn sie ohne die Jungen unterrichtet werden, ergibt sich hier eine Möglichkeit ein Potential an zukünftigen Wissenschaftlern auszubilden.
- Da nach gängigen Meinungen naturwissenschaftliche Fächer typisch maskuline Fächer sind, erfahren die Jungen im Allgemeinen mehr Unterstützung durch die Lehrer. Ohne die Jungen können die Mädchen von der 100-prozentigen Unterstützung der Unterrichtenden profitieren.

Argumente dagegen

- Andere Untersuchungen haben gezeigt, dass Jungen schneller als Mädchen, Mädchen aber gründlicher arbeiten. Bleiben sie in einem Klassenverband, können sie sich unterstützen und ergänzen.
- Beginnt man Jungen und Mädchen wieder getrennt zu unterrichten, könnte die Gefahr einer erneuten Geschlechtertrennung bestehen? Jungen und Mädchen würden eventuell einen qualitativ unterschiedlichen Unterricht erteilt bekommen. Es bestände die Gefahr eines Zweiklassensystems (Mädchenklassen / Jungenklassen)
- Da Mädchen eine andere Art haben mit den Naturwissenschaften umzugehen als Jungen, sollte man dieses weibliche Herangehen an die Naturwissenschaften in den gemeinsamen Unterricht integrieren und nicht ausschließen.

ESSAI 2 - SUGGESTION DE PLAN

Argumente dafür

- Durch erhöhte Studiengebühren werden sich die Studienzeiten verkürzen, da viele Studenten und deren Familien es sich nicht leisten können, diese hohen Summen über mehrere Jahre zu bezahlen.
- Hinzu kommt, dass das Studium konzentrierter verlaufen wird, die Studenten "am Ball bleiben" müssen und sich weder durch Jobs noch durch politische Aktivitäten ablenken lassen werden
- Durch mehr Gebühreneinnahmen werden die Universitäten über mehr finanzielle Mittel verfügen. Das bedeutet, dass sie wieder in die Lehre und die Lehrenden investieren können. Somit wird sich die Qualität des Studienangebots verbessem.
- Viele so genannte Parkstudenten, d.h. Studenten, die von dem Status Student profitieren (billigere Krankenkasse, günstigere Preise für Kultur, Nahverkehrsmittel usw.) werden bei höheren Studiengebühren auf diesen Status verzichten und sich nicht mehr an den Universitäten einschreiben. Das wiederum wird Platz für wahre Studenten schaffen.

Argumente dagegen

- Kinder aus einkommensschwachen Familien haben weniger Chancen studieren zu können, da sie nicht in der Lage sind die Studiengebühren zu bezahlen.
- Viele Studenten müssen neben dem Studium arbeiten, um es finanzieren zu können. Sie werden von daher länger studieren müssen und neuen Studenten die Plätze wegnehmen.
- Hohe Studiengebühren schaffen ein Zweiklassensystem, d.h. Studenten aus einkommensstarken Familien, deren Eltern diese Gebühren problemlos zahlen können und Kinder aus einkommensschwachen Familien, die diese Gebühren nicht bezahlen können
- Trotz höherer Studiengebühren ist keine bessere Studienqualität gewährleistet, da das Geld nicht ausschließlich in die Lehre investiert wird, sondern auch in Verwaltungskosten.

Tableau des bonnes réponses – Partie 2

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
C	A	D	D	В	C	C	В	C	C
11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
В	C	В	В	D	C	A	C	A	В
21	22	23	24	25	26	27	28	29	30
A	В	D	A	A	В	С	В	В	В

Tableau des bonnes réponses – Partie 3

1	2	3	4	5	6	7	8
A	В	C	A	В	В	A	C

ESPAGNOL

PARTIE '

Traitez en 200 à 250 mots l'un des deux sujets suivants. Indiquez le numéro du sujet choisi et le nombre de mots à l'endroit prévu sur la copie. Tout essai hors sujet sera sanctionné par la note zéro.

SUJET N°1

La mayoría de las veces se afi rma que un joven no nace violento, sino que se hace violento. S egún usted : ¿ Quién tiene la culpa ? ¿ los padres ? ¿ la escuela ? ¿ los medios de comunicación ?

SUJET N°2

El culto al cuerpo.

Según usted : ¿ una necesidad ? ¿ una obligación ? ¿ simple orgullo personal ?

Partie 2

- 1. Me que lo tenía en un cofrecito oculto y que siempre le admirarlo .
 - A. dije / gustara

B. dirá / gustaba

C. dijo / gustaba

D. dijera / gustaría

- 2. Me dejó el regalo y me encomendó que lo a su madre.
 - A. entregaste

B. Entregara

C. ofreciste

D. remita

- 3. Le dije que la casa antes de la una.
 - A. barra

B. barriera

C. haya barrido

D. hubiera barrido

- 4. Llegué a la capital, pero no descubrirla a mi gusto.
 - A. quiso

B. pude

C. querré

D. quepa

- 5. Dame tiempo de hablarle, después haz lo que
 - A. quisieras
- B. querrás
- C. quieras
- D. querrías

ía.		

ó.	Ese hombre siendo	un asesino.		
	A. logrará	B. seguirá	C. estará	D. será
7.	Quisiéramos que la es			
	A. fuese	B. fuése	C. era	D. fue
3.	Vo ma damás alauma av	mliagaión ayanda la	a any ani anta	
5.	Ya me darás alguna ex A. creerás	B. creerías	C. crees	D. creas
	A. creeras	b. creerias	C. ciees	D. cleas
).	El jardín, de muy amp	lia superficie de u	na alta tapia.	
	A. había rodeado	•	B. estaba rodeado	
	C. rodeara		D. era rodeado	
0.	Los bandidos abandon	aron su guardia en el	mismo momento en	que la polic
	A. llegaba		B. llegaría	
	C. llegue		D. llegara	
. 1	F			
11.	En una ocasión, cuand	io estudiantes, me		
	A. éramos		B. estábamos D. hubieron	
	C. pudo		D. Hubieron	
2.	¡ Cómo! ¡ Pareces	una duquesa!		
	– Pues no lo	1		
	A. eres / soy		B. estás / estoy	
	C. eres / estoy		D. estás / soy	
13.	1	vestidos antes que		
	A. son / está		B. son / es	
	C. están / esté		D. están / sea	
4	Las cartas bien escr	ritas v sin embargo Po	enita mala alumna	
•	A. son / era	inda y siii viiiouigo i	B. están / es	•
	C. están / está		D. son / estaba	
15.	Nos parece evidente	obligatoria es la nec	cesidad de contestarle	pronto.
	A. cuanto	B. cuánto	C. cuan	D. cuán
16.	Era una cosa rara v	er, pero no es breve		explicar.
	A. a / a / a		B. en / de / en	
	C. de / de / de		D. de / a / a	
17.	Fue la mujer de Felipe	aue se adelantá	dar las gracias	
. / •	A. la / a	que se aucianio	B. lo / por	
	C. \emptyset / para		D. \emptyset / con	
	C. & / para		D. & / COII	

A. esté

C. estuviera

18.	Se dirigía su casa y lloraba felicidad.	
	A. de / a	B. por / de
	C. a / de	D. en / de
19.	Estaba salir cuando la llamaron teléfo	ono.
	A. en / para	B. para / por
	C. al / en	D. por / por
20.	Por mucho que el pobre Paco no progres	sa.
	A. trabaja	B. estudie
	C.esforzara	D. pierda
21.	Aunque mucho, no engordará.	
	A. comí	B. coma
	C. comiste	D. comas
22.	Quizás yo solo, de algún modo, salvarte	
	A. pueda	B. puede
	C. podrá	D. pudo
23.	¡ Ojaláir yo también como antaño!	
	A. pudiera	B. podía
	C. podré	D. puedo
24.	Mientras ellas no mucho ruido, pueden o	quedarse en la terraza.
	A. harán	B. hacen
	C. hicieran	D. hagan
25	¡ Qué chica bella ! ¡ alegría en su mir	rada I
23.	A. tan / cuánta	B. tanta / cuánta
	C. cuan / tanta	D. tan / cuán
26.	su hermana su hermano suelen olvida	
	A. Tanta / como	B. Tanto / como
	C. Tanta / que	D. Tanto / que
27.	Me tanto poder correr a su encuentro y o	contarle todo lo que durante su
	ausencia.	
	A. había gustado / ocurra	B. gustará / hubiera ocurrido
	C. gustaría / ocurrió	D. gustara / ocurriera

28. Si en Madrid, visitaría el famoso museo del Prado.

B. fuera

D. estaba

29. Si tiene apoyos el muchacho sin duda el título.

A. consiguió B. consiguiese C. conseguirá D. conseguiría

30. Si lo que dice el profesor la materia.

A. escuchas / aprobarás
C. escuchas / aprobarías
D. escuchases / aprobarás

Partie 3

El imperio del ruido

España es el país más ruidoso de la UE y el segundo del mundo después de Japón. La deficiente planificación urbanística y la ausencia de una legislación común en medio ambiente han contribuido a la contaminación acústica, que se centra en el tráfico urbanístico aéreo y por carretera y el ocio nocturno. Europa ha acordado crear « mapas de ruido » para las grandes ciudades.

El 20 por ciento de la población europea (unos 8 millones de personas aproximadamente) está expuesta a niveles de ruido ambiental considerados como inaceptables. Y según la Organización mundial de la Salud, España, es el país más ruidoso de la UE, y el segundo del mundo después de Japón. De hecho cerca del 80 por ciento de los españoles ha sufrido alguna vez o sufre, niveles de ruido superiores a los 80 decibelios (más ruido del que producen los coches en carretera según datos de de la Organización para la Cooperación y el Desarrollo Económico (OCDE, el límite a partir del cual el sonido puede perjudicar seriamente la salud.

« El individuo soporta ruidos por debajo de los 80 decibelios. Por encima de ese volumen, las exposiciones prolongadas pueden provocar, con el tiempo, lesiones graves en el oído interno », explica Miguel Conti, Jefe del servicio de Otorrinolaringología del Instituto Dexeus (Barcelona). Por no hablar de otras secuelas de tipo psicológico como estrés, angustia, ansiedad, depresión...

La mayor parte de las ciudades españolas, sobre todo las grandes urbes, sufren una saturación acústica que ha aumentado considerablemente en los últimos años. Sólo en Madrid, la Concejalía de Medio Ambiente tramita cada año cerca de 4000 expedientes por ruido con más de 7 000 denuncias en total. A pesar de que el nivel sonoro máximo permisible como ruido ambiental es, según la Comunidad europea, de 65 decibelios, más del 70% de los madrileños viven sometidos a sonidos muy superiores. El gran problema en España es que la legislación en materia de medio ambiente es competencia de las comunidades autónomas y cada una emplea sus propias normativas, muchas de las cuales a veces ni se cumplen. « No hay una ley básica que establezca los mínimos a los que se tienen que someter las distintas normas autonómicas.

Las fuentes del ruido son diversas aunque, claro está, según la ciudad y la zona urbanística, unas afectan más que otras. Las principales son el tráfico (coches, trenes, aviones...), el ruido del ocio y el ruido industrial. Este último es al parecer el que mejor regulado está.

Ese problema es casi insignificante porque, a excepción de algunos talleres que hay dentro de la ciudad, las grandes fábricas están en polígonos industriales » comenta Jorge Piñedo, abogado, especialista en temas medioambientales...

Leyes, ya.

Además de la salud, el ruido también afecta al bolsillo. En la actualidad se calcula que las pérdidas económicas anuales en la UE por el ruido medioambiental se sitúan entre los 13 000 y los 38 000 millones de euros (entre dos y seis billones de pesetas) A esas cifras contribuyen por ejemplo, la reducción del precio de la vivienda, los costes sanitarios, la reducción de las posibilidades de explotación del suelo y el coste de los días de abstención al trabajo.

En España, los ciudadanos han decidido pelear por su calidad de vida y hoy por hoy, hay acciones y colectivos contra el ruido en casi todas las ciudades...

En Europa, y a más largo plazo, los ministros de medio ambiente de la UE alcanzaron el pasado mes de diciembre un acuerdo para actuar también contra el ruido en las ciudades grandes, los ejes de comunicaciones y los aeropuertos importantes...

Marisa Casado, Cambio 16, 15/01/2003.

D'après le texte, pour chaque question, une seule proposition est correcte.

- 1. En España se vive:
 - A. Con mucho ruido.
 - B. Con demasiado ruido.
 - C. Con bastante ruido.
- 2. Si el individuo está expuesto a más de 80 decibelios :
 - A. Se vuelve sordo.
 - B. Su oído corre peligro.
 - C. Seguirá oyendo como antes.
- 3. Las denuncias por ruido recibidas por la Concejalía de Madrid:
 - A. Son insuficientes, por lo tanto no se justifica acción alguna.
 - B. Son numerosas y, hay cada vez más denuncias por ruido en Madrid.
 - C. Son irregulares y proceden del centro de Madrid.
- 4. La solución al problema del ruido:
 - A. Incumbe sólo a la Comunidad de Madrid.
 - B. Es un problema que afecta solamente a tres comunidades.
 - C. Comenzaría con un acuerdo entre las normativas de cada comunidad.

- 5. A. Todos los ruidos del centro de Madrid son iguales y muy dañinos para el oído.
 - B. Proceden de varios sectores de actividad.
 - C. Deben ser evitados, sobre todo los del centro y en relación con el ocio.
- 6. Las consecuencias que acarrea el ruido tienen que ver con :
 - A. Sobre todo, con la salud de los madrileños.
 - B. Con el monedero de los madrileños y su estado mental.
 - C. Con el aumento del coste del trabajo, pero no con el coste de la vivienda.
- 7. A. España es el único país ruidoso del mundo.
 - B. Si se toman en cuenta todos los países del mundo, no se sitúa como el más ruidoso.
 - C. Si se buscara elegir un campeón del ruido entre los países europeos, España no podría ser la elegida.
- 8. A. Todos los españoles están acostumbrados a los problemas acústicos y por lo tanto no se movilizan.
 - B. Los más afectados son los que viven cerca de las industrias, entonces son los que protestan más.
 - C. Todos se ven afectados, tanto las ciudades como las zonas urbanísticas, pero unos más que otros.

Corrigé – Partie 1

ESSAI 1 - SUGGESTION DE PLAN

Les parents

- Le premier contact humain ou première communication.
- Conscients ou inconscients de l'importance de l'affection et de l'attention de la famille.

L'école

- Institution qui inculque le savoir et enseigne l'éthique.
- Institution qui complète et corrige les idées erronées, les attitudes irrespectueuses.

Les moyens de communication

- Leur utilité comme vecteur de l'information.
- Mais aussi la nécessité d'une préparation, d'un soutien extérieur pour analyser ce qui nous entoure ou ce que l'on entend.

Conclusion

- Relations, oppositions entre les trois phénomènes.
- L'importance que vous accordez aux trois phénomènes.
- Les solutions d'après vous-même, d'après vos expériences ou vos propres observations.

- Les solutions proposées par les experts de l'éducation.
- Faut-il sanctionner? De quelle façon? Sanctionner qui : les parents? les enfants?

ESSAI 2 - SUGGESTION DE PLAN

Sa nécessité

- Dans le monde du travail.
- Parmi les relations personnelles : comme vecteur d'estime, d'affection.

L'obligation jusqu'à un certain point

• L'obligation à la propreté, à la décence par respect aux relations personnelles, aux relations de travail.

La fierté personnelle

• Lorsque l'on a recourt aux potions diététiques, à la chirurgie esthétique, aux produits pharmaceutiques.

Conclusion

• Déduction personnelle après analyse : quelles seraient les meilleures attitudes à adopter ?

Tableau des bonnes réponses – Partie 2

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
C	В	В	В	C	В	A	D	В	A
11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
A	A	D	В	D	C	A	C	D	В
21	22	23	24	25	26	27	28	29	30
В	A	A	D	A	В	C	C	C	A

TABLEAU DES BONNES RÉPONSES - PARTIE 3

1	2	3	4	5	6	7	8
В	В	В	C	C	В	В	C

ITALIEN

Partie 1

SUJET N°1

Secondo voi, il concetto di sviluppo sostenibile è una moda o un'ipocrisia? È un'utopia o una vera volontà ?

SUJET N°2

Seguire la moda è un fattore indispensabile per la compiutezza dell'individuo ? Secondo voi, a quali bisogni imperiosi risponde la moda ?

Partie 2

1.	Domenica vado a pranzo miei amici.						
	A. nei	B. dai	C. ai	D. dei			
2.	Io viaggiato un treno affollato.						
	A. da	B. nel	C. su	D. di			
3.	facevo il bagno, qualcuno ha bussato alla mia porta.						
	A. quindi	B. cosi	C. mentre	D. perchè			
4.	Se ti posso dare un consiglio, non pensare piu' a questo problema.						
	A. dovresti	B. dovessi	C. dovrei	D. deveresti			
5.	Mi molto i cibi fritt	molto i cibi fritti.					
	A. piace	B. piacquono	C. piacio	D. piacciono			
6.	L' Italia produce piu' latte uova.						
	A. di	B. che	C. dell'	D. che l'			
7.	Per preparare la cena di stasera una busta di latte e tre uova.						
	A. mi tocca	B. bisogna	C. ci vogliono	D. occorre.			
8.	Cosa sono le "chiacchiere" romane ?						
	– non so non conosco.						
	A. le	B. li	C. la	D. lo			

9.	A Stefania piace l'arte A. le	del 500 ? Si piace B. la	e molto. C. gli	D. lo
10.	Mi andare in vacan A. piacerei	za al mare, la prossim B. piacerebbe		D. piacero'
11.	Signorina, prego di A. La	aspettare un attimo!	C. Vi	D. Ti
12.	Belle queste magliette A. ti	, voglio comprare B. ne	almeno due ! C. le	D. vi
13.	Qual'è il significato di A. piano C. tardi	i "in fretta".	B. rapidamente D. difficilmente.	
14.	Ho l'abitudine di un A. mi truccare C. truccarsi	n po'	B. truccarmi D. trucco	
15.	Ci offri una birra ? Si' offro volentieri. A. Te la	B. Ve lo	C. Ve la	D. Ce la
16.	Mia mamma è meno a A. di	lta me. B. che	C. da	D. come
17.	La Ferrari è l' automol A. piu' costosa C. costosissima	oile del mondo.	B. costerrima D. la piu' cara.	
18.	Francesco, ti prego di A. sia	essere preciso : pr B. sii	eciso ! C. sei	D. siete
19.	Ragazzi e salutate i A. alzatevi C. si alzi	l Direttore!	B. alzati D. vi alzate	
20.	Signora, Le chiude A. dispiaceresti C. dispiacerebbe	re la porta ?	B. dispiacciono D. dispiacerei	
21.	Gianna e Carla and A. vorreste C. voglierebbero	are in discoteca, ma i	loro genitori non vog B. vorremmo D. vorrebbero	gliono.

22. Non ti sopporto piu'!! B. vada te ne A. va ne te C. vattene D. vacci 23. Buono questo dolce! un' altra fetta. A. dammelo B. dammila C. dammene D. darmi 24. Silvio non il furbo, quando ti parlo! C. faccia D. fai A. fa B. fare 25. Marco è il ragazzo vado a cena sabato sera. B. in cui C. fra cui D. da cui A. su cui 26. Sonia è l'amica ho molta fiducia. A. nella quale B. per la quale C. sulla quale D. alla quale 27. zia di Milano arriva oggi nel tardo pomeriggio. D. mie A. mia B. le mie C. la mia 28. Che occhiali fantastici! presti? A. me li B. mi le C. melle D. melli 29. Signora mi sa dire dov'è il ristorante "Da Gino", per favore ? la prima a sinistra e diritto. A. prendi / vadi B. prende / va C. prendete / vada D. prenda / vada 30. Se mio fratello a trovarmi a Roma a visitare la basilica di San Pietro insieme. A. venisse / andremmo B. veniva / andremmo

Partie 3

C. verrebbe / andremo

Il made in Italy è rinato ed è anche molto intelligente

D. venissi / andremo

Nel sistema Italia stanno accadendo cose importanti e molto vitali. In alcune zone del Nord, ad esempio, siamo già tornati alla piena occupazione. E questa è una cosa che non si vedeva da tempo. Ma quello che ci interessa sottolineare adesso è la ripresa del « *made in Italy* ».

Il « *made in Italy* » non è solo un marchio da appiccicare ai prodotti, ma un vero e proprio stile di vita. Uno stile dove si incrociano tutte le bellezze e le eccellenze. La moda e il design. L'innovazione e la tradizione. La qualità e lo star bene.

La storia di questo settore dell'economia italiana (ma potremmo anche dire della società italiana) è abbastanza singolare. Dal grandissimo boom degli anni Settanta e degli Ottanta c'è stata poi una discesa che sembrava quasi inarrestabile.

Negli anni 2000, gli anni della crisi, delle difficoltà crescenti, molte fi rme del nostro miglior "made in Italy" sembravano sul punto di saltare.

Ci sono stati vari passaggi di mano, qualche quotazione in Borsa rinviata. Ma soprattutto ci sono stati molti (saggi) ridimensionamenti.

Chi doveva liberarsi di marchi (incautamente acquistati negli anni del boom) lo ha fatto.

Qualche sigla minore è addirittura scomparsa dal mercato. E qualche mese fa, quasi di colpo, si è scoperto che il « *made in Italy* » sta di nuovo bene. I fatturati sono tornati a crescere, le esportazioni anche.

« Se i cinesi fanno le scarpe o i jeans, bene. Sicuramente è un loro diritto e probabilmente è anche giusto che sia cosi. Io intanto vado a New York a presentare la nuova linea completa di Malo, un marchio che nel mondo del cachemire non teme concorrenti. Prima che i cinesi arrivino a Malo ci vorrà molto tempo », spiega il cavaliere Tonino Pema, un altro che ha fatto i suoi sacrifici, ma che adesso torna a respirare e a crescere.

E su un altro fronte gli fa eco quel genio assoluto di Claudio Castiglioni (moto.Mv.Agusta) il quale spiega in due parole quella che dovrebbe essere la linea dell' Italia: « Dobbiamo fare delle cose bellissime, cose che sappiamo fare noi. Ai mercati di massa penserà, sta già pensando, l'Asia. A noi restano i mercati super, quelli di fascia alta. E non è mica poco. Bisogna fare non "cose", ma cose che sembrano sogni. »

Insoma, il « *made in Italy* » è risorto da quelle che erano sembrate essere le sue ceneri non solo perchè i numeri (di vendite e di export) tornano a dargli ragione, ma anche perchè i suoi protagonisti sembrano aver capito quasi tutto della crisi passata e del possibile futuro che hanno davanti. Hanno capito che, in un certo senso, va bene chi è in grado di stupire il mondo, di fare quello che nessun altro ha la pazienza, la follia e la fantasia di fare. Come le moto da 100 mila euro l'una di Castiglioni (ma anche quelle da 40 mila della Ducati, subito esaurite) e gli abitini in cachemire di Malo (meglio non pensare al costo). Insomma, il *made in Italy* non solo è rinato sembra anche molto intelligente.

Affari & Finanza, La Repubblica, 25/09/2006.

D'après le texte, pour chaque question, une seule proposition est correcte.

- 1. A. Il testo parla di un fenomeno molto importante : la ripresa del *made in Italy* in alcune parti del Paese.
 - B. Il testo parla di un fenomeno molto importante : la grande ripresa del *made in Italy* nel sud Italia.
 - C. Il testo parla di un fenomeno molto importante : la stagnazione del *made in Italy*.
- 2. A. Per l'autore il *made in Italy* è la povertà d'idee.
 - B. Per l'autore il made in Italy è l'eccellenza, la capacità d'innovazione, la qualità.
 - C. Per l'autore il *made in Italy* è la standardizzazione dei prodotti.

- 3. A. Per l'autore il *made in Italy* ha conosciuto molte difficoltà negli anni Settanta ed Ottanta e un grande boom negli anni 2000.
 - B. Per l'autore il *made in Italy* ha conosciuto un successo inarrestabile dagli anni Settanta fino ai giorni nostri
 - C. Per l'autore il *made in Italy* ha conosciuto un grandissimo boom negli anni Settanta ed Ottanta e un declino preoccupante negli anni 2000.
- 4. A. Secondo l'autore il *made in Italy* è la storia non solo di un comparto dell'economia ma della società italiana.
 - B. Secondo l'autore il *made in Italy* è il fallimento dell'economia italiana.
 - C. Secondo l'autore il *made in Italy* è l'esempio del grigiore dell'economia italiana.
- 5. A. Secondo l'autore negli anni difficili, le imprese del miglior *made in Italy* non hanno mai fatto dei ridimensionamenti.
 - B. Secondo l'autore negli anni difficili, le imprese del miglior *made in Italy* hanno fatto molti saggi ridimensionamenti.
 - C. Secondo l'autore negli anni difficili, le imprese del miglior *made in Italy* erano floride.
- 6. A. Adesso si è scoperto che il *made in Italy* è in una fase negativa. I fatturati e le esportazioni sono in calo.
 - B. Adesso si è scoperto che il *made in Italy* è in un momento preoccupante. I fatturati e le esportazioni non sono in crescita.
 - C. Adesso si è scoperto che il *made in Italy* è in un momento favorevole. I fatturati e le esportazioni sono in crescita.
- 7. A. Il *made in Italy* pensa strategicamente ai grandi mercati di massa.
 - B. Il made in Italy pensa strategicamente ai mercati di fascia alta.
 - C. Il *made in Italy* cerca strategicamente un'alleanza con i cinesi per la conquista dei mercati di massa.
- 8. A. Il made in Italy è risorto perchè costruisce prodotti che non sono cose ma sogni.
 - B. Il made in Italy è risorto perchè ha copiato il modello asiatico.
 - C. Il made in Italy è risorto perchè costruisce prodotti molto economici.

Corrigé – Partie 1

ESSAI 1 - SUGGESTION DE PLAN

Définition du développement durable

- Un développement qui répond aux besoins du présent sans compromettre la capacité des générations futures à répondre aux leurs.
- La notion de développement durable fait coexister plusieurs logiques :
- économique : la création de richesses ;
- sociale : savoir vivre dans un monde équitable ;
- écologique : mesurer les capacités et limites de nos ressources naturelle.
 Préserver la planète.

Utopie?

• Tant que les États-Unis ignoreront le problème, la bataille sera difficile. Le protocole de Kyoto, a été ratifié à ce jour par 156 pays à l'exception notable des États-Unis.

Mode?

• Le concept « écolo » est très bien perçu par la grande majorité des jeunes générations.

Hypocrisie?

• Le concept est complètement récupéré par les partis politiques européens, afin de séduire l'électorat jeune.

Véritable volonté?

• La prise de conscience est lente, mais elle est en marche.

ESSAI 2 - SUGGESTION DE PLAN

- La mode répond à des impératifs économiques :
- En renouvelant sans cesse le besoin, en stimulant l'envie d'autre chose, elle pousse l'individu à la consommation.
- Elle peut être considérée comme « créatrice de richesse ».
- La mode répond à des besoins de personnalisation :
- L'individu se veut original, repérable. Il aime être envié et admiré et va rechercher, à travers la mode, le moyen de se démarquer.
- Mais paradoxalement la mode répond également à des besoins d'identification :
 L'individu veut faire partie d'un groupe, suivre un mouvement et ne pas trop s'en éloigner.
- La mode est une carte d'identité. On n'achète pas un objet mais un signe.
- On veut démontrer qui l'on est, comment on vit, comment on pense.
- On veut se rapprocher d'un groupe.
- La mode est liée à la notion de plaisir et répond à un processus : convoitise/envie puis possession/achat.

TALIEN

	TABLEAU	DES BONNES	RÉPONSES –	Partie 2
--	---------	-------------------	-------------------	----------

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
В	C	C	A	D	В	C	A	A	В
11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
A	В	В	В	C	A	A	В	A	C
21	22	23	24	25	26	27	28	29	30
D	C	C	В	D	A	C	A	D	A

Tableau des bonnes réponses – Partie 3

1	2	3	4	5	6	7	8
A	В	C	A	В	C	В	A

PORTUGAIS

PARTIE 1

Traitez en 200 à 250 mots l'un des deux sujets suivants. Indiquez le numéro du sujet choisi et le nombre de mots à l'endroit prévu sur la copie. Tout essai hors sujet sera sanctionné par la note zéro.

SUJET N°1

Viver na era da globalização: vantagem ou inconveniente?

SUJET N°2

A proibição do tabaco em todos os lugares públicos fechados : liberdade ou opressão ?

Partif 2

1.	Venho sempre do	Porto para Faro con	nboio da noite.	
	A. de	B. no	C. por	D. com o
2.	A Lídia tem de pas	ssar esta tarde Unive	rsidade.	
	A. em	B. à	C. pela	D. por
3.	O novo monument	to à Revolução de 1974	perto de Benfica.	
	A. fica	B. está	C. tem	D. há
4.	Não sei a te refe	eres.		
	A. quem	B. o que	C. cujo	D. o quê
5.	Essas estudantes n	ão estudam são muit	0	
	A. nada / mal	B. nada / más	C. ainda / mas	D. muito / mais
6.	pela Teresa que	o pai do Felipe teve um	acidente.	
	A. Sabia	B. Conheci	C. Fiquei a saber	D. Aprendi
7.	Senhor Tavares, qu	ıer levar já a encome	nda ?	
	A. dele	B. vossa	C. tua	D. sua

8.	Senhores passageiros	s, apresentamos as	desculpas por este	ligeiro atraso.
	A. a lhes / vossas		B. a vocês / essas	
	C. a vós / vossas		D. lhes / nossas	
9.	O Carlos e a Joana co	mem os dias fruta a	no pequeno-almoço.	
	A. todos		B. todo	
	C. tudo		D. sempre	
10.	toalha ainda não	o foi utilizada.		
	A. Essa / aí		B. Esta / aí	
	C. Aquela / aqui		D. Esta / ali	
11.	Tenho mais pergun	ntas do que tu.		
	A. diversas	B. muita	C. muito	D. muitas
12.	A minha casa fica	longe a sua.		
	A. mais / tanto		B. tão / como	
	C. menos / tanto		D. tal / como	
13.	D. Antonieta, tem	encomenda para?		
	A. alguma / ti		B. todas / você	
	C. nenhuma / mim		D. alguma / mim	
14.	Queria vender o meu	carro. Vou tentar po	or anúncio.	
	A. vendê-lo		B. vendere-o	
	C. vende-lo		D. vendere-lo	
15.	O Pedro estaciona sen	npre o carro no parque	de estacionamento	. lá logo de manhã.
	A. Põe-lo	B. Põe-no	C. Põe-o	D. Pões-o
16.	Os são geralmente	muito cultos.		
	A. alemões		B. alemãs	
	C. alemães		D. alemãos	
17.	Quem me dera agora	comer um daqueles	de chocolate!	
	A. pãeszinhos	•	B. pãoszinhos	
	C. pãeszitos		D. pãezinhos	
18.	Todas as semanas	às compras ao hiperme	rcado.	
	A. foramos		B. vamos	
	C. tínhamos ido		D. fomos	
19.	Nos últimos tempos a	Rosário muito em	baixo.	
	A. andara		B. tem andado	
	C. andou		D. tem andando	

20.	Nem todas as crianças	cedo.		
	A. se deitam		B. deitam-se	
	C. deitaram-se		D. deitava-se	
21.	Quando era pequeno	ir para uma colónia o	le férias.	
	A. costumava		B. usava	
	C. costumara		D. costumo	
22.	Minha senhora, dize	er as horas, por favor?		
	A. fazia-me	_	B. trazia-me	
	C. podia-me		D. podias-me	
23.	Se, não no carr o			
	A. bebes / pega		B. bebias / pegue	
	C. beberás / pegue		D. beber / pegue	
24.	Quando cheguei ao aer	oporto, já o avião		
	A. terá partido		B. tem partido	
	C. tenha partido		D. tinha partido	
25.	Gostava muito de comp	orar uma quinta que	. perto do mar.	
	A. fica	B. ficasse	C. ficar	D. seja
26.	Se não ao médico, é	s capaz de apanhar un	na pneumonia.	
	A. fosses	B. vás	C. fores	D. ias
27.	Embora não grande	coisa de italiano, dá p	ara seguir uma conver	sa.
	A. saiba		B. tivesse sabido	
	C. tenha sabido		D. tiver sabido	
28.	Tu tens comprado muit	os livros sempre n	a mesma livraria.	
	A. Ten-los comprado		B. Tem-los comprado)
	C. Têm-nos comprado		D. Tens-los comprado	O
29.	Vamos enviar estes recib	os aos nossos clientes	. Vamos já hoje.	
	A. enviá-lhos		B. enviar-lhos	
	C. enviar-lhe		D. enviar-lhes	
30.	Daria tudo o que tenho	o aos meus sobrinhos	se tomassem conta de	e mim tudo
	com imenso prazer.		D D ' 11	
	A. Daria-lhes		B. Daria-lhos	
	C. Dar-lhes-ia		D. Dá-lhes-ia	

Os vírus modernos

É raro o dia em que não somos bombardeados, pela rádio, televisão ou jornais, com novos vírus ou doenças estranhas, todos eles prontos a destruir-nos, todos mais perigosos do que os anteriores, com capacidades infecciosas, contagiosas e com possibilidade de rápida reprodução à escala mundial, organizados como exércitos longamente treinados prontos a matar-nos. Tivemos e temos o flagelo da Sida, sobretudo nos países africanos onde não chegam os tratamentos gratuitos que as multinacionais farmacêuticas não deixam fabricar em grande escala e que poderiam salvar milhares de vidas humanas, tivemos a doença das vacas loucas, a da Síndroma Respiratória Aguda, a gripe das aves. E isto para não falarmos do rol quase infinito de outras doenças para a qual se fazem campanhas de prevenção a fim de nos prepararmos atempadamente para a sua chegada como o enfarte, o colesterol, a cirrose, os acidentes vasculares cerebrais, o cancro, na sua perversidade multitentacular e monstruosa capaz de atacar qualquer parte, mesmo ínfima, do nosso pobre corpo indefeso perante tanta forma de agressão e violência. E não esqueçamos o tabaco, o álcool e os acidentes de viação. Tudo se organiza à nossa volta para nos exterminar da face da terra, como se já não bastasse a bomba atómica e as guerras de armas químicas ou outras que a inteligência humana a seu tempo inventará.

Temos também outros vírus modernos, com as mesmas capacidades dos anteriores: os vírus informáticos. Chegam-nos utilizando simplesmente, como quem respira, o computador como instrumento de trabalho ou de comunicação. Comandados por espíritos perversos, ou alimentando sonhos de comando e controle de toda a humanidade, provavelmente fabricados em secretos laboratórios de poderosas multinacionais que a seguir nos tentam vender os sistemas protectores e anti-vírus, instalam-se nos nossos computadores e têm a capacidade de se espalharem em poucas horas a nível mundial, destruindo-nos o trabalho de longos dias ou anos em escassos s egundos, deixando a pobre máquina indefesa com comportamentos tristes, como as terrí veis imagens que a televisão nos mostrou das vacas loucas, incapazes do menor movimento coordenado. De máquina inteligente e vigorosa, o computador infectado passa rapidamente a um pobre objecto em estado vegetal que se verga perante essa força desconhecida.

Mas há também outra classe de vírus modernos, tão perniciosos e perversos como os anteriores, inoculados em grandes doses : chegam-nos pela televisão, a qualquer hora do dia, instalam-se nas nossas casas e nas nossas mentes que também vão ficando amolecidas, deterioradas e enfraquecidas perante tanto ataque : são os programas televisivos em que se exibem, como espectáculo, as vidas íntimas, onde se expõem com crueza e muita falta de pudor os sentimentos, um verdadeiro insulto à inteligência. Há reportagens, entrevistas, documentários, depoimentos com vítimas, concursos, onde podemos seguir vinte e quatro horas por dia as vidas de pessoas na falsa casa especialmente construída para o efeito, e neles passa toda a miséria humana, perdendose completamente a noção entre a esfera do domínio público e do domínio privado. Nesta lista não é de excluir um certo tipo de informação televisiva, onde o verdadeiro

PORTUGAIS

jornalismo se confunde com o espectáculo com imagens degradantes, mostrando as feridas sangrentas, físicas ou morais, os discursos de baixo nível, repetidos até à exaustão e à náusea, arrastando os espectadores indefesos em torrentes de lama e também mortais à sua maneira.

crónica apresentada na Rádio Alfa, JME, 06/02/2004 (adaptada).

D'après le texte, pour chaque question, une seule proposition est correcte.

- 1. Todos os dias somos informados da existência de novos vírus
 - A. que não apresentam o mínimo perigo.
 - B. que não são contagiosos.
 - C. através dos meios de comunicação social.
- 2. As multinacionais fa rmacêuticas
 - A. praticam uma política de solidariedade social.
 - B. defendem os interesses dos mais desfavorecidos.
 - C. não autorizam a fabricação em grande escala de certos medicamentos.
- 3. O mundo parece organizar-se de forma a
 - A. suport a rmos todas as formas deagressão.
 - B. destruir-nos de todas as formas.
 - C. salvar-nos de todas as situações catastróficas.
- 4. Os vírus informáticos
 - A. são comparados à doença das vacas loucas.
 - B. não têm o mínimo impacto no nosso quotidiano.
 - C. são concebidos por pessoas ingénuas.
- 5. Segundo a visão do cronista, os vírus informáticos podem responder a
 - A. um verdadeiro progresso da ciência.
 - B. intuitos de beneficência.
 - C. intenções de comando da humanidade.
- 6. Certos programas televisivos são apresentados e concebidos como
 - A. um excelente meio de comunicação.
 - B. um ataque à inteligência.
 - C. um inofensivo veículo de informação.
- 7. Os programas mais atacados são
 - A. aqueles onde se distingue bem a vida pública da vida privada.
 - B. os que exibem em público as feridas da esfera íntima.
 - C. os que mostram imagens não chocantes.

- 8. O cronista apresenta no seu texto
 - A. uma visão crítica do mundo moderno.
 - B. um ponto de vista optimista no futuro.
 - C. alternativas para os vírus modemos.

Corrigé – Partie 1

Essai 1 – Suggestion de Plan

Le candidat pourra développer les points suivants, ou d'autres considérés par le correcteur qui jugera de leur pertinence par les arguments présentés :

- Définition et réflexion préalable sur le concept de globalisation ;
- Présenter les domaines où elle se manifeste : commerce, énergie, industrie, nouvelles technologies, filière alimentaire, environnement , information, etc. ;
- Le candidat doit faire porter sa réflexion sur le monde qui l'entoure au quotidien et pourra présenter des cas concrets à propos de domaines qu'il a cités précédemment ;
- Pour terminer et en conclusion le candidat doit faire un bilan de façon à répondre à la question initiale (la globalisation est-elle un avantage ou un inconvénient).

Le candidat doit faire preuve de capacités de réflexion sur le monde qui l'entoure, et ne sera en aucun cas pénalisé par ses positions ou points de vue personnels. Les capacités d'expression, d'argumentation et de clarté seront valorisées.

ESSAI 2 - SUGGESTION DE PLAN

Le candidat pourra développer les points suivants, ou d'autres considérés par le correcteur qui jugera de leur pertinence par les arguments présentés :

- Le tabac et ses méfaits pour la santé de l'individu et celle des autres ;
- Quel est le concept d'espace public fermé et quelles sont ses frontières (Fumer dans la rue ? Dans un jardin ?) ;
- L'individu qui veut fumer, en pleine conscience des méfaits du tabac, doit-il subir l'interdiction générale au détriment de sa liberté individuelle ?
- Les sociétés actuelles n'ont-elles pas tendance à tout décider pour l'individu ?
- Pour terminer et en conclusion le candidat doit faire un bilan de façon à répondre à la question initiale.

Le candidat doit faire preuve de capacités de réflexion sur le monde qui l'entoure, et ne sera en aucun cas pénalisé par ses positions ou points de vue personnels. Les capacités d'expression, d'argumentation et de clarté seront valorisées.

Tableau des bonnes réponses – Partie 2

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
В	C	A	A	В	C	D	D	A	A
11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
C	В	D	A	В	C	D	В	В	A
21	B 22	D 23	A 24	B 25	C 26	D 27	B 28	B 29	A 30

Tableau des bonnes réponses – Partie 3

	1	2	3	4	5	6	7	8
ſ	С	C	В	A	C	В	В	A

ARABE

Traitez en 200 à 250 mots l'un des deux sujets suivants. Indiquez le numéro du sujet choisi et le nombre de mots à l'endroit prévu sur la copie. Tout essai hors sujet sera sanctionné par la note zéro.

SUJET N°1

البيئة : نشأت فكرة الاصلاح والتغيير مع حلول القرن الحادي والعشرين. هل تعتقد أنه ستطبق القرارات الجديدة في مجال البيئة بكل سهولة في بلدُّك خاصة والمجتمع العربي عامة ؟

SUJET N°2

عصر الاعلام المباشر والخبر المنقول حيا عبر جهاز الرائى (التلفزيون ، الحاسوب ، الهاتف ا لنقال). ماهى حسناته وسيئاته فى نظرك ؟

PA

RTIE 2		
	ى: بما له هذه الانتخابات.	 إ. في بداية هذه النشرة نتسأل
	B. ستئول	A. ستأول أ
	D. ستأوول	C. ستؤول
		2. يسكن عمي في هذا المنز إ
	B. خلال	A. منذ
	D. فترة	C. مدة
	2000	
ينوافقون مع السياسة السائدة	، الجامعات العربية على اللذين	3. نبقى القاعات المنوفرة في
	B. حصرا	A. مقتصرة
	D. مفتوحة	C. مغلقة
		et 11 - 1 1 to 1
		4. نظرًا لسوء الطقس مد
	B ألغيث	Δ le i e

D. لغيت

5. أحبذ مشاهدة الافلام الأجنبية عندما تكون
 A. مهمشة B. مسطرة
 C. مترجمة D. ملونة

	الـ 15 الـ 20 من شهر أيار/مايو	ن الى المسابقة ا	من المرتقب أن نجمع كافة المرشحير	.6
		1. / D	المقبل	
		B. عن / على D. بين / و	A. من / الى C. بين / فى	
		رو. بین ۱۰	<i>٠٠. ټين ۱-ي</i> ي	
,			عمل سمير شركة مختصة بالأو	
		B. عن D. على	A. في C. لدى	
		1. عقی	ر. تدی	
	· في المجتمع		الحشرية والتعلم مدى الحياة لتط	
		B . ضرور <i>ي</i> D. لازم	A. ضروریان C. واجب	
		لا. درم	ع. وا جب	
	ث عنه		من المحتمل أحمد في مكتبه الأر	.9
		B. أن يمكث	A. أن يوجد	
		D. أن يغيب	C. أن لا يكون	
		جماهير المحتشدة	. شاهدت بكر و هو يتجه نحو الد	10
		B. أبا	A. أبي	
		D. أب	C. أبو	
	الحبوب التي وضعت لهذا الغرض	الباكر وهما يأكلان	ً. رأيت على الشرفة في الصباح	11
		B. طيران	A. طیرین	
		D. عصافیر	C. طیور	
	السوق المحلي	. يؤدي الى في ا	. انعدام الحرية الاقتصادية في البلاد	12
		B. هطول الأمد	A. احتباس حراري	
		D. احتقان	C. خضوع	
		انی	. اذا بالغت في تناول القهوة هذا يجع	13
		" B. مروغا	A. مرحا "	
		D. عصبیا	C. مضحکا	
			. الكلام من فضة ولكن السكوت من	14
		B. ذهب	A. حدید	
		D. شعیر	C. خشب	
	، الأقد اص السمعية	طة النصرية و	. تفتقر عائلة النقاش الى قارئ للأشر	15
	. 5 5-25	د - مبسری ر B. دون	. سر مد مدن می دری دستر A. کما	
		D. على	C. مع	

يمة في العالم	16. هذه المعلومات موجهة للجماهير المة
B. الثالث	A. المخفي
D. الأول	C. الأمنى
	17. تزداد ظاهرة أفلام الرعب يوما بعد
B. يوم	A. سنة
D. اسبوع	C. شهر
B. الرعب D. القناعة	18 كنز لا يفنى A. الغنى C. الجمال
م عينا، حكم عليه بالتعويض لعدم الوفاء بـ	19. اذا استحال على المدين أن ينفذ الالتز ا
B. قراءته	A. إلتزامه
D. صياغته	C. دفعه
سل ودهانا و هو مسكن	20. يفيد "ياسمين البر" في أمراض المفاح
B. كتابة	A. حقنا
D. التفافا	C. شربا
ن تعرض أو إستحقاق لسبب سابق على القسمة B. المتقاسم D. المتقاسمان	21. يضمن بعضهم لبعض ما قد يقع م A. المتقاسمين C. المتقاسمون
ظات عندما أجتمع به	22. أرتاح لمعاشرة سعيد نظرا لإنعدام لحد
B. الفراغ	A. الملل
D. الإستجمام	C. الضحك
B. أكره D. أجر	23. لا الاشخاص الذين يندبون حظه A. أحبذ C. أتمتع
سبا	24. إسمي ليلى و في مدريد عاصمة إ
B. أنام	A. آكل
D. أقيم	C. أشرب
اليومية '	25. كيف النساء مع الضغوط الحياتية
B. تعامل	A. تتعامل
D. يتعاملون	C. يتعاملن

26. الخوف من الفشل يعرقل قريحة وإلهام

A. الكتب B. الكتاب A. الكتاب C. المكتبة

27. تقع... القرار النهائي على عاتق رجال الدول

A. مسئولية B. مسؤولية C. مسأولية

28. ما هي ... الاسباب المؤدية للفقر

A. أكبر B. أرفع C. أسمى D. أهم

29 . اللياقة البدنية ... على دعمنا في مواجهة الضغوط الاجتماعية والنفسية

A. قابلة B. قاتمة

C. كاتمة D. فارغة

30. تشير دراسة في طب النفس إلى أننا 10% من في الفعل و 90 % في ردة الفعل

A. نخاطر / حیاتنا B. نلعب / دورنا

C. نقضي / وقتنا D. نصحب / لحظاتنا

Partie 3

الطب البديل ... "سم النحل" شفاء للناس

يعود استخدام لسعات النحل وسمومها في العلاج، إلى العهدين اليوناني والروماني، عندما كان الناس يكيلون المديح الفوائد العلاجية والصحية لسم النحل وعسله، ولم تتوقّف المشاعر الإيجابية تجاه هذا المنتج الطبيعي حتى الآن، بل ازدادت وتنوعت طرق استخدامه لعلاج أمراض التهاب المفاصل وغيرها من الأمراض، حيث يحتوي سمّ النحل على 18 مادة فاعلة، أهمها مادة "ميليتين" المضادة للالتهاب والتي تبلغ قوتها 100 ضعف قوة دواء

"هايدروكورتيزول" الذي يستخدم في علاج حالات الالتهاب التي يتعرض لها الجسم، كما يحتوي السم على مادة "أدولابين" المضادة للالتهاب والمسكنة للأوجاع، وكذلك مادة "أبامين" التي تساعد على تواصل الإشارات العصبية، ومواد أخرى معظمها من البروتينيات التي تقاوم الالتهاب وتلطف الأنسجة.

تمت ممارسة العلاج بمنتجات النحل منذ قديم الزمن. وفي الطب الحديث قد وجد أن سم النحل له استخدامات كثيرة في علاج التهاب المفاصل وأمراض الالتهاب الأخرى ويوجد حوالي 140 مرجعاً علمياً للعلاج بلدغ النحل ويحتوي سم النحل على حوالي 15 مادة نشطة منها الميليتين وهو يعد أحد العوامل القوية ضد الالتهابات، فهو يعالج أي لدغ بسم النحل حمي الروماتيزم وعلاج إلتهاب وألم الأعصاب وكذلك يعالج التليف المخي في خلايا المخ وكذلك يعالج الأمراض الجلدية كالندب الغليظة الناشئة عن إفراط في نمو النسيج الليفي والندب الناشئة عن

جرح أو حرق وكذلك الندب الداخلية. وللدغ النحل علاج في أمراض العيون وضغط الدم كذلك علاج الملاريا وعلاج تضخم الغدة الدرقية وعلاج التهاب الكبد الوقائي.

والعلاج بالنحل له باع طويل في بعض الدول منها الصين حيث يوجد مستشفى كبير متخصص في علاج المرضى بعسل ولدغة النحل، بينما زاد الاهتمام في اليابان بهذا العلاج الفعال الذي وصل الاهتمام به إلى تخصص إحدى الجامعات ومنح الدكتوراه للعلاج بالنحل وقد تؤثر سلباً لدغة النحل على جسم الإنسان وتؤدي إلى الوفاة ما إذا وصل العدد إلى 500 لدغة، حينها تصل إلى الدم فسرعان ما ينتشر إلى جميع أجزاء الجسم وتظهر عليه أعراض التسمم، ضيق في التنفس وسرعة نبضات القلب وزرقة في اللون مما يؤثر في الجهاز العصبي ويحدث شللاً لعضلات الجهاز التنفسي، وذلك لأن سم النحل يشبه إلى حد كبير سم الثعابين، وعلى العكس فإن الإنسان السليم يستطيع تحمل من 5 إلى 10 لدغات في وقت واحد، وتظهر عليه بعض الآثار كالألم في منطقة اللدغ واحمرار في الجلد، ويختلف سم النحل في الجرعات العلاجية فإن له تأثيراً مضاداً للآلام بالاستخدام الصحيح.

بعد دراسة أوروبية وأسيوية من سنة 1935م حتى سنة 1979م، اكتشف أن سم النحل نجح في علاج الكثير من الأمراض المزمنة والاعتلالات الجسدية حيث يذكر لنا عمر عبد العزيز رئيس الجمعية الأمريكية لمرضى التصلب العصبى بعضا منها، التهاب المفاصل الروماتيزم والروماتويد والملاريا والصدفية، إلى جانب الأمراض التي تختص بالجهاز المناعي. وعلى الرغم من عدم وجود معطيات أو أدلة طبية تؤكِّد سلامة وفاعلية سم النحل في علاج أعراض مرض تصلب الجهاز العصبي؛ قامت الجمعية الأمريكية لمرض التصلب العصبي بتمويل دراسة مهمة لجمع سم النحل في قوارير، ومن ثم حقنه تحت جلد المرضى المشاركين في الدراسة، مع الأخذ في الاعتبار احتمالات إصابة بعض المرضى بردود فعل خطيرة نتيجة حساسية أجسادهم لسم النَّحل ويبدو من النتائج الأولية للدراسة أن عددًا لا يستهان به من المشاركين، شعروا بمزيد من الاتزان وانخفضت نسبة الوهن والرعاش عندهم. إلا أن رئيس الجمعية الأمريكية لمرضى التصلب العصبي حذَّر من خطورة حساسية الجسم عند بعض المرضى تجاه سمَّ النحل، وأشار إلى عدم توصية الجمعية باستخدامه كعلاج لهذا المرض أو غيره من الأمراض والاعتلالات الصحية. وأكد أن دعم الجمعية المادي لهذه الدراسة هو لمجرد الاطلاع على ماهية الفوائد المكنة فيما يختص بالجهاز العصبي، فإذاً كانت النتائج إيجابية ستقوم الجمعية بدعم المزيد من الدراسات والأبحاث، وستشجع على تطبيق هذه الوسيلة العلاجية، أما إذا جاءت النتائج سلبية فإن الجمعية تكون قد كشفت بذلك زيف الادعاءات الرائجة بالنسبة إلى سم النحل.

نص مقتبس من مقال صدر في جريدة الخليج عن أحمد خليفة في 05-12-2006

D'après le texte, pour chaque question, une seule proposition est correcte.

- يتناول هذا المقال بصورة رئيسية.....
 - A. ظاهرة الطب البديل
- B. الطب القديم والعلاج في زمن الإغريق
- C. إستعمال لسعات النحل في علاج بعض الأمراض

- 2. A. يحتوي سم النحل على كميات كبيرة من المواد الدهنية B. يحتوي سم النحل على 18 مادة فاعلة
 - C. قد لا تحتوي مادة سم النحل على أية مادة فعالة
 - لا يتطرق الطب الحديث لفوائد سم النحل
- B. وفي الطب الحديث قد وجد أن سم النحل له استخدامات كثيرة
- C. تركزت الدراسات الأخيرة في الطب الحديث على مخاطر استعمال سم النحل
- A. وصل عدد المراجع المتخصصة بالعلاج عبر لدغ النحل إلى 500 مرجعا
- B. هناك عدد لا بأس به من المراجع العلمية الخاصة بالمعالجة عن طريق سم النحل
 - C. يوجد حوالي 140 مرجعا علميا للعلاج بلدغ النحل
- A. يوجد مستشفى كبيرا في الصين ومتخصص في علاج المرضى بعسل ولدغ النحل
 - B. تتوفر المستشفيات الخاصة بالعلاج عن طريق العسل ولدغة النحل في أكثر من
 50 دولة
 - C. إنعدمت حتى الآن وجود مستشفيات امعالجة المرضى بعسل النحل
 - شبه سم النحل إلى حد كبير سم الثعابين
 - B. لا يوجد وجه للتشابه بين سم النحل و غيره من السموم
- C. لا يف سم النحل بالوعود الجمة المقترحة في الدرلسة العلمية الصادرة عام 1979
 - A. لم ينجح سم النحل في علاج أي مرض معروف
 - B. نجح العلاج بالسموم المتوفرة في شفاء داء السكري
 - اكتشف أن سم النحل نجح في علاج الكثير من الأمراض المزمنة مثل التصلب العصبي
- A. حساسية الجسم لدى بعض المرضى المعالجين بالاعتماد على سم النحل لم تلق أي إهتمام
- B. حذر رئيس الجمعية الأمريكية لمرضى التصلب العصبي من خطورة حساسية الجسم عند بعض المرضى
 - لا توجد أية حساسية بدنية تجاه سم الثعابين

Corrigé – Partie 1

Essai 1 - Suggestion de Plan

Introduction

Qu'entend-on par environnement ?

Développement

- Réchauffement de la planète
- Conséquence sur l'humain
- Propositions de changement

Conclusion

- Communication interplanétaire
- Nouvelles normes pourvoyeuses d'emploi

ESSAI 2 - SUGGESTION DE PLAN

Introduction

Généralisation et augmentation du nombre d'utilisateurs

Développement

- Effet positif
- Effet négatif
- Propositions de changement de comportement

Conclusion

- Impact sur le futur
- Possibilités de changement dans l'opinion publique

Tableau des bonnes réponses – Partie 2

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
С	A	A	В	С	D	C	A	С	В
11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
A	D	D	В	A	В	В	D	A	C
A 21	D 22	D 23	B 24	A 25	B 26	B 27	D 28	A 29	C 30

Tableau des bonnes réponses – Partie 3

1	2	3	4	5	6	7	8
C	В	В	C	A	A	C	В

CHINOIS

CHINOIS

Partie 1

Traitez en 200 à 250 mots l'un des deux sujets suivants. Indiquez le numéro du sujet choisi et le nombre de mots à l'endroit prévu sur la copie. Tout essai hors sujet sera sanctionné par la note zéro.

SUJET N°1

法国和中国

SUJET N°2

我们的学校

Partie 2

1	卧	间	不	早	7		我	走	7	_
1.	14.3	17	-11	- 1	J	-	77	 AC.	J	

A. 的

B. 地

C. 得

D. 德

2. 我的中文不...他的差。

A. 跟

B. 比

C. 更

D. 最

3. 从我住的地方...学校,路上只需要5分钟。

A .往

B. 向

C. 到

D. 朝

4. 上海在中国的东...。

A. 部

B. 向

C. 面

D. 地

5. 今天是星期六,明天是...。

A. 星期七

B. 星期一

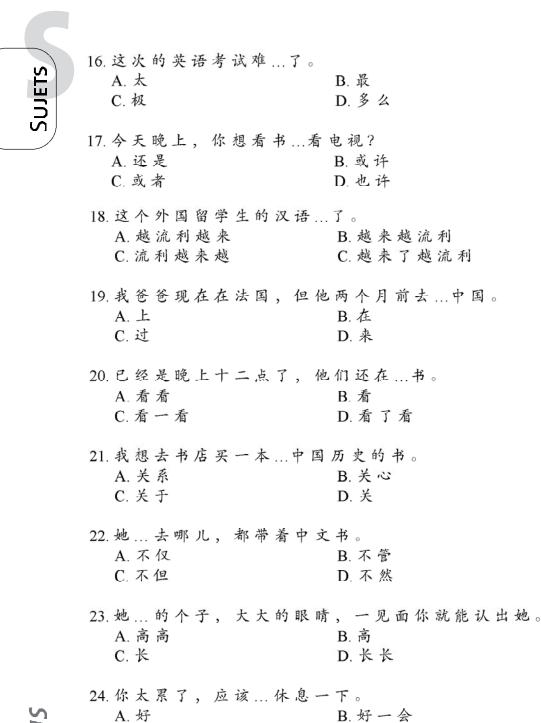
C. 星期末

D. 星期天

C.	什么时候	D. 什么时间
A	中文很难,我们不害怕不但而且 .因为所以	1。 B. 虽然但 是. C. 如 果 就
A	妈给她的女儿买了一纟 .件 .个	工皮鞋。 B. 只 D. 双
A	弟弟会说 日语。 . 一点 . 一篇	B. 一段 D. 一个
A	三个学生上课迟到。 . 从来 . 太	B. 很 D. 总 是
A	〔们学校的图书馆和操场 .之外 .之内	有一条小路。 B. 之间 D. 之后
A	1.是家里最小的孩子,但 .比 .而且	是最聪明的 B. 更 D. 却
A	、王的车小张开走了。 . 跟 . 和	B. 被 D. 问
A	. 你累了, 快去休息吧 . 既然 就 . 不但 而且	。 B. 虽然 但 是 D. 即 使也
A	《来得还不晚,电影开 .就 .一点	始。 B. 只 D. 刚

B. 什么月

6. 你们打算...去中国? A. 什么年



A. 看 法

C. 太好

B. 做 法

D. 好好

C. 用法

D. 办 法

- 26. 你觉得这本书...?
 - A. 怎么

B. 多 好

C. 怎么样

- D. 很多好
- 27. 你父母都是法国人, ...?
 - A. 好吗

B. 可以吗

C. 对吗

- D. 是了吗
- 28. 我马上就做完作业了,请等我...。
 - A. 一点儿

B. 一 些

C. 一会儿

- D. 一 时 间
- 29. 最近几天我很...。
 - A. 不忙

B. 忙

C. 空 儿

- D. 不空儿
- 30...., 我还没游过泳。
 - A. 去年

B. 今年

C. 明年

D. 后年

Partie 3

王老师去上海

王老师在北京大学工作,他很喜欢旅行。他刚从法国回北京,上海的一个大学请他去上课。这个星期五他去上海了。王老师给那儿的学生上法国文学课,他课上得非常好,学生都很喜欢他的课。

上海是一个大城市,最近几年发展得很快。上海的商场很多,商场的东西也非常好,上海人做的衣服很有名。王老师去参观了很多有名的地方,他买了不少衣服,还买了很多吃的东西。他儿子在上海工作,是中国银行的工作人员。星期六儿子请他去吃饭,那个饭馆上海菜做得很好,也不太贵。王老师在上海玩得非常好,吃得也很好,住得还可以,一个星期过得真快。

王老师会说上海话,可是说得不太好。他说:"现在上海人会说普通话,年 轻人普通话和英语都说得很流利,在上海我不用说上海话。"

D'après le texte, pour chaque question, une seule proposition est correcte.

- 1.
- A. 王老师在法国工作。
- B. 王老师在日本工作。
- C. 王老师在中国工作。
- 2.
- A. 王老师刚从法国回来。
- B. 王老师刚去了法国。
- C. 王老师刚学了法语。
- 3.
- A. 王老师给上海的学生上法文课。
- B. 王老师给上海的学生上法语语法课。
- C. 王老师给上海的学生上法国文学课。
- 4.
- A. 上海人很会做衣服。
- B. 上海人很会买衣服。
- C. 上海人很会穿衣服。
- 5.
- A. 王老师想买吃的,但是他没有钱。
- B. 王老师没有买很多吃的东西。
- C. 王老师买了不少吃的东西。
- 6.
- A. 王老师的儿子在中国银行工作。
- B. 王老师的儿子要去中国银行工作。
- C. 王老师的儿子很喜欢中国的银行。
- 7.
- A. 王老师在上海住了差不多一个月。
- B. 王老师在上海住了十五六天。
- C. 王老师在上海住了大约一个星期。
- 8.
- A. 上海的年轻人普通话说得不太好。
- B. 上海的年轻人普通话说得很好。
- C. 上海的年轻人普通话说得还可以。

Corrigé – Partie 1

ESSAI 1 - SUGGESTION DE PLAN

La France et la Chine

C'est un sujet qui est facile à comprendre pour les élèves. Ils peuvent y parler des divers aspects de ces deux pays et en faire la comparaison.

Ces dernières années, les échanges culturels, éducatifs et économiques entre les deux pays se sont bien renforcés. Les élèves peuvent en faire un résumé dans le sens général ou choisir un aspect particulier à traiter.

Les élèves peuvent aussi parler des différences entre les deux pays, basées sur un voyage qu'ils y ont effectué, une exposition ou encore une rencontre.

Pour les élèves qui sont d'origine chinoise, ils peuvent exprimer leurs sentiments pour les deux pays, la France et la Chine.

ESSAI 2 - SUGGESTION DE PLAN

Notre école

Les élèves connaissent naturellement leur école. Ils peuvent y présenter la situation générale, décrire les caractéristiques de celle-ci et parler de leurs professeurs et/ou camarades. Outre cela, les élèves peuvent aussi citer les faits et évènements importants ayant eu lieu dans leur école.

Pour ce sujet, ils faut bien traiter la partie « notre ». « Notre » école n'est pas n'importe quelle école, il faut bien exprimer les sentiments particuliers vis-à-vis de celle-ci.

Tableau des bonnes réponses – Partie 2

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
C	В	C	A	D	C	В	D	A	D
11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
В	D	В	A	D	C	A	В	C	В
B 21	D 22	B 23	A 24	D 25	C 26	A 27	B 28	C 29	B 30

Tableau des bonnes réponses – Partie 3

1	2	3	4	5	6	7	8
C	A	C	A	C	A	C	В

RUSSE

Partie 1

Traitez en 200 à 250 mots l'un des deux sujets suivants. Indiquez le numéro du sujet choisi et le nombre de mots à l'endroit prévu sur la copie. Tout essai hors sujet sera sanctionné par la note zéro.

SUJET N°1

Потепление климата.

SUJET N°2

Почему мы учим русский язык?

PARTIE 2

1. Я слышу, как кричит на улице.

 А. КОГО-ТО
 В. КТО-ТО

 С. КОМУ-ТО
 D. где-то

2. У неё пять

А. СЫНОВЬЯ В. СЫНОВЬЯМ С. СЫНОВЕЙ D. СЫНОВЬЯХ

3. Мы пригласили на ужин.

 А. Алёшу
 В. Алёша

 С. Алёши
 D. Алёше

4. Продавщица сдачу.

 А. дам
 В. дашь

 С. даёт
 D. дадим

5. Куда вазу?

 А. СТОИТ
 В. ПОСТАВИТЬ

 С. ПОЛОЖИТЬ
 D. ПОВЕСИТЬ

6. Јтец приедет	
А. по пятницам	В. пятница
С. в пятницу	D. по субботам
7. На каникулах у меня много своб	ОДНОГО
А. время	В. временем
С. времён	D. времени
8. На юге , чем на севере.	
А. жарко	В. жаркий
С. жара	D. жарче
9. Интересно, она ?	
А. если знает	В. знает ли
С. зная	D. знав
10 чудесен этот мир!	
А. так	В. такой
С. таков	D. таким
11 кого ты получаешь письма ?	
А. из	В. С
С. на	D. OT
12. Бабушке 80	
А. лет	В. год
С. года	D. летам
13. Ученик сдаёт выпускные	
А. Экзамен	В. экзаменов
С. экзамены	D. экзаменам
14. Благодаря работе, у тебя всё	получится.
А. упорной	В. упорная
С. упорную	D. упорному
15. Кто знает ?	
А. кому	В. кого
С. кем	D. чего
16. Брат старше	
А. сестра	в. сёстрам
С. сёстрах	D . сестёр

17. Эта девушка вышла замуж за	
А. моего знакомого	В. моём знакомом
С. мой знакомый	D. моим знакомым
18. Что делать ?	
А. меня	В. я
С. мне	D. обо мне
19. Каждый день мать на работу.	
А. ездишь	В. езжу
С. ездил	D. ездит
20. Урок начинается ровно в два	
А. часа	В. час
С. часов	D. часам
21. Смотри, куда эти люди ?	
А. бегают	В. бегут
С. бежать	D. бегать
22. Тебе города ?	
А. нравится	В. нравиться
С. нравятся	D . нравилась
23. Хочется ли обедать ?	
А. ваш	В. вас
С. вы	D. вам
24. Он в лицее.	
А. учит	В. учится
С. учиться	D. училась
25. Подруга не водить машину.	
А. знает	В. умеет
С. узнает	D. уметь
26 месяц я сдам работу.	
А. через	В. в
С. на	D. под
27. Не ещьте , садитесь !	
А. ПОСТОЯВ	В. СТОЯТЬ
С. стоя	D. стоявший

28. Год назад Миша ... в Париже.

А. ездилВ. ехалС. былаD. был

29. Это ребята, я играю в одной команде.

 А. О КОТОРЫХ
 В. С КОТОРЫМ

 С. С КОТОРЫМИ
 D. КОТОРЫЕ

30. ли они пить чай?

 А. будет
 В. будут

 С. будешь
 D. будем

PARTIE 3

Россия, США, Евросоюз, Япония, Китай, Республика Корея и Индия подписали 21 ноября в Париже документы о строительстве первого международного термоядерного1 экспериментального реактора (ИТЭР). Французский президент Жак Ширак отметил, что в основе проекта международного термоядерного реактора лежит изобретение российских, а точнее говоря, ещё советских учёных - вакуумная магнитная камера цилиндрической формы, более известная под названием "токамак". "Со времён первых токамаков был пройден большой путь, и ИТЭР открывает новый важный этап на этом пути", - сказал он.

Согласно многостороннему соглашению, работы по сооружению термояд, ерного реактора должны начаться в январе 2007 года в Кадараше (департамент Буш-дю-Рон на юге Франции). Строительство должно продлиться десять лет, после чего реактор предполагается использовать в течение 20 лет.

Общая стоимость проекта оценивается примерно в 10 миллиардов доллар, ов, из которых 40: внесёт Евросоюз, а 60 % - в равных частях остальные участники проекта.

термоядерного¹: thermonucléaire

Андрей Низамутдинов 22 ноября 2006 года www.rost.fr

D'après le texte, pour chaque question, une seule proposition est correcte.

- 1. Какие страны подписали документы о строительстве первого международного термоядерного экспериментального реактора?
 - А Россия, США, Франция, Китай, Республика Корея и Индия
 - В Россия, США, Евросоюз, Япония, Китай
 - С-Россия, США, Евросоюз, Япония, Китай, Республика Корея и Индия

- 2. Где был подписан проект ?
 - А-в Праге
 - В-в Париже
 - С-в Пекине
- 3. В основе проекта международного термоядерного реактора лежит изобретение
 - А французских учёных
 - В американских учёных
 - С советских учёных
- 4. "Токамак" это вакуумная магнитная камера
 - А цилиндрической формы
 - В круглой формы
 - С квадратной формы
- 5. Работы должны начаться
 - А в январе в Каракумах
 - В-в январе в Кадараше
 - С-в апреле в Кадараше
- 6. Строительство должно продлиться
 - А-10 лет
 - B-20 лет
 - C-40 лет
- 7. Общая стоимость проекта оценивается примерно в
 - А 10 миллиардов рублей
 - В 10 миллионов долларов
 - С 10 миллиардов долларов
- 8. В равных долях остальные участники проекта внесут
 - A 40 %
 - B 20 %
 - C 60 %

Corrigé – Partie 1

ESSAI 1 - SUGGESTION DE PLAN

Les causes du réchauffement

L'effet de serre est un phénomène parfaitement naturel. S'il n'y avait pas d'effet de serre il ferait très froid sur terre. La nature produit elle-même les gaz à effet de serre.

Pendant des milliers d'années la consommation et la production du gaz carbonique sont restées identiques.

La concentration des gaz a brutalement augmenté depuis un siècle. Avec la révolution industrielle l'homme s'est mis à produire un surplus de dioxyde de carbone (CO₂) dans l'atmosphère. Chaque année il y a plus de CO₂ que la nature ne peut en consommer.

Les responsables

Les principaux responsables sont des pays riches. Ils émettent 60 % de gaz à effet de serre pour produire de l'énergie, pour le transport, pour chauffer et climatiser les maisons.

Les conséquences

À cause du réchauffement il faut s'attendre à une montée des eaux à quelques dizaines de centimètres d'ici 2100. C'est en partie à cause de la fonte des glaces, mais surtout à cause de la dilatation des océans : plus la mer est chaude moins elle est dense, et prend donc plus de place.

Mesure en réponse au réchauffement climatique

Pour respecter les engagements du protocole de Kyoto, les pays riches doivent réduire leurs émissions de gaz de 5 % par rapport à 1990. Ils doivent développer les énergies propres pour se chauffer et produire de l'électricité. Multiplier les transports en commun, construire les voitures plus économiques en carburant et favoriser le transport des marchandises moins polluant. Planter les arbres, la forêt en croissance consomme plus de CO_2 qu'elle n'en produit.

La solution vraie c'est que chacun fasse un petit effort.

ESSAI 2 - SUGGESTION DE PLAN

L'intérêt de l'apprentissage du russe

La Russie est l'un des cinq plus grands marchés du monde. Les possibilités commerciales de ce pays sont grandes. Les Français sont bien implantés en Russie et bien accueillis dans le monde des affaires. La Russie représente un marché en pleine expansion qui intéresse les hommes d'affaires. Dans tous les domaines (économie, droit, sciences, technique, coopération spatiale, médicale, culturelle) on a besoin de spécialistes parlant le russe.

La Russie fait partie du continent Eurasien

Les mégapoles russes (Moscou, Saint-Pétersbourg) sont à trois heures d'avion de Paris. 300 millions de personnes dans le monde utilisent le russe comme langue de communication.

La Russie sur l'arène internationale

La Russie siège au Conseil de l'Europe, fait partie du G8 et du Club de Paris. Le russe est une des langues officielles à l'ONU et à l'UNESCO.

Le russe n'est pas difficile

Comme en français, en anglais, en allemand, beaucoup de mots viennent du latin et du grec, c'est une langue indo-européenne. Le russe actuel fait constamment des emprunts à l'anglais ainsi qu'aux autres langues européennes. La prononciation est plus facile qu'en anglais. L'alphabet est différent, mais on l'apprend en quelques heures.

Connaître le russe est un atout pour l'avenir.

Tableau des bonnes réponses – Partie 2

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
В	С	A	C	В	C	D	D	В	A
11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
D	A	C	A	В	D	A	С	D	A
21	22	23	24	25	26	27	28	29	30
В	С	D	В	В	A	C	D	C	В

Tableau des bonnes réponses – Partie 3

1	2	3	4	5	6	7	8
C	В	C	A	В	A	C	C

ANALYSE ET SYNTHÈSE DE DOSSIERS

Présentation de l'épreuve

Objectif

Cette épreuve a pour objectif de vérifier si les candidats :

- peuvent mener une tâche d'ampleur dans une durée limitée ;
- sont capables de traiter une information de façon objective et complète ;
- ont l'aptitude à dégager les idées utiles ;
- savent être concis, efficaces et aller à l'essentiel ;
- témoignent d'une capacité de rédaction et de présentation.

Supports

Le support d'épreuve d'Analyse – Synthèse se présente en deux parties :

- La première partie, le *cahier des questions*, propose les questions suivies des espaces adaptés aux réponses. S'y trouvent également des conseils pour travailler et un barème de notation détaillé en fin de cahier;
- Une deuxième partie, le *dossier de textes*, est constituée de documents divers (extraits d'ouvrages, de revues, tableaux, illustrations, citations...). Ce dossier est précédé d'un sommaire bibliographique.

Niveau de connaissances

Le travail demandé ne nécessite pas de connaissances particulières. Le support d'épreuve d'Analyse – Synthèse, le *cahier des questions* et son *dossier de textes*, permet de traiter entièrement le travail proposé.

Durée

La durée de l'épreuve d'Analyse – Synthèse est de quatre heures après lecture du *cahier des questions* et distribution du *dossier de textes*.

Présentation des ouestions

Questions de repérage

Une référence à la source documentaire est en général contenue dans la question. Pour y répondre, reportez-vous d'abord au sommaire bibliographique afin d'identifier rapidement le texte concerné.

Questions d'analyse

Pour les questions d'analyse, la réponse doit être rédigée à partir d'un ou plusieurs documents. La réponse doit articuler les différents éléments de réponse de manière rédigée et synthétique sans se contenter de les lister.

Questions de titre et de plan

Il vous est demandé de proposer un plan de classement du *dossier de textes*. Intitulez chaque partie le plus clairement et le plus précisément possible. Pour le titre à donner au *dossier de textes*, soyez également clair, précis et synthétique. Soyez également attentif à la cohérence entre le titre et le contenu du dossier.

Question de synthèse

À la lecture des différents textes, vous vous apercevrez que ceux-ci constituent un ensemble cohérent. La plupart des textes présentés apportent donc des éléments de réponse à cette question qui requiert un véritable travail de synthèse. Les apports personnels ne sont pas à exclure mais ce sont avant tout les informations du *dossier de textes* que vous devez traiter. Tout autant que pour le contenu, il vous faut être particulièrement attentif à la forme. Construisez votre réponse, prenez le temps de rédiger une courte introduction et concluez par ce qui vous est apparu comme essentiel.

CONSEILS POUR ORGANISER VOTRE TRAVAIL

Lisez d'abord toutes les questions

Lisez attentivement les questions, elles permettent d'entrer dans « l'esprit » de l'épreuve.

Modulez votre temps de travail en fonction du barème de notes

Vous trouverez à côté de chaque question le barème de notes appliqué par les correcteurs. C'est pour vous un élément important d'information afin d'organiser votre temps de travail.

Préparez votre plan de lecture

L'analyse du sommaire, des sources documentaires puis le repérage des informations contenues dans les titres, les illustrations, les encadrés... constituent une première étape essentielle avant toute lecture détaillée.

Pour la question de synthèse, tenez compte des réponses aux autres questions

Les différentes questions qui précédent celle-ci doivent vous permettre d'identifier les éléments essentiels du *dossier de textes*.

Rédigez vos réponses de façon synthétique et dans un style personnel

La place dont vous disposez pour répondre aux questions est toujours suffisante. C'est pour vous une indication du volume et du traitement des informations attendues. *Attention*: pour toutes les questions, vous devez rédiger la réponse dans un style personnel. Tout au long de cette épreuve, ne vous contentez jamais de recopier! Les citations sont admises exceptionnellement. Elles doivent toujours être encadrées de guillemets et accompagnées du nom de l'auteur.

QUESTIONS

QUESTIONS DE REPÉRAGE

- Question 1 : En quelle année l'utilisation de la cigogne est-elle mentionnée pour la dernière fois par un livre de cuisine ? (0,25 point)
- Question 2: Par personne et pour une semaine, le rapport entre la dépense de nourriture d'une famille allemande et d'une famille bhoutanaise est d'environ. (0,25 point)
- Question 3 : Le « régime crétois », c'est bon pour la santé! Mais comment cela a-t-il été établi ? (0,5 point)
- Question 4: Quel pourrait être le rapport entre la soupe et le sandwich ? (0,5 point)
- Question 5: Sur quoi repose l'innovation culinaire apportée par le fast-food? (0,5 point)
- Question 6 : Pouvez-vous expliquer pourquoi la famille Ayme rêve de goûter au moins une fois des sardines en boite ? (1 point)

QUESTIONS D'ANALYSE

- Question 7: D'où provient le succès du hamburger ? (2 points)
- Question 8: Comment rendre compte de l'échec commercial des huîtres à fil? (2 points)
- Question 9 : Pourquoi peut-on qualifier de très singulier le rapport de l'individu à la nourriture ? (2 points)

QUESTIONS DE TITRE ET DE PLAN

- Question 10: Les illustrations divisent le dossier de textes en différentes parties. En fonction de leur contenu, titrez précisément chacune de ces parties. (2 points)
- Question 11: Donnez un titre au dossier de textes. (1 point)

QUESTION DE SYNTHÈSE

Question 12: Alors que certains évoquent un « goût mondial », cette phrase écrite à Paris en 1865 par J. et E. de Goncourt : « Le peuple déjeune, la bourgeoisie dîne, la noblesse soupe. L'estomac se lève plus ou moins tard chez l'homme selon sa distinction », est-elle, selon vous, toujours d'actualité ?

Après avoir affirmé votre position, vous montrerez en vous appuyant sur les textes en quoi l'aliment n'est pas un produit comme les autres. (8 points)

DOSSIER DE TEXTES

Document 1 :	Illustration 1
Document 2 :	Mille et une bouches
Document 3 :	La soupe, toujours si populaire
Document 4 :	Illustration 2
Document 5 :	Le lent cheminement de l'innovation alimentaire 81
Document 6 :	Saveur pour tous
Document 7 :	Dis moi ce que tu manges, je te dirai où tu vis
Document 8 :	Le monde à table
Document 9 :	Illustration 3
Document 10 :	Les aliments prennent des couleurs 103
Document 11 :	L'innovation alimentaire
Document 12 :	Vers le beaujolais « light »
Document 13 :	De la construction du goût aux assiettes113
Document 14 :	Quand est-ce qu'on mange ?
Document 15 :	Illustration 4
Document 16 :	Géopolitique du goût
Document 17 :	Les fonctions sociales de l'aliment et de la cuisine
Document 18 :	La distinction
Document 19 :	Le bifteck et les frites

Les propos des articles et extraits d'ouvrages rassemblés dans ce dossier n'engagent que leurs auteurs.

Gustave Doré [1832 – 1883], *Gargantua de Rabelais*



MILLE ET UNE BOUCHES

Cuisines et identités culturelles

Sophie Bessis, Autrement, mars 1995

Avant-propos

Sur d'immenses affiches recouvrant il y a quelques années les murs de Paris, s'exhibait un appétissant tournedos surmonté d'une noix de beurre persillé, entouré de pommes allumettes dorées à point. On y lisait en lettres énormes : « Le dernier bon repas avant la frontière ». Et, au-dessous du plat, l'identité des commanditaires de la publicité : restaurants des Aéroports de Paris. La cause était entendue : quelle que soit leur destination, ceux qui prenaient l'avion d'Orly ou de Roissy n'avaient aucune chance de bien manger une fois sortis du territoire français. Ils s'envolaient vers un au-delà culinaire indifférencié mais unifié, tous pays confondus, par une tragique absence de gastronomie.

Ce tournedos bien français aurait pu être taillé pourtant dans une bête venue du Botswana, exporta teur de viande vers la Communauté européenne. Le beurre pouvait être aussi bien danois que charentais. Quant à la pomme de terre, ce tubercule sans lequel il n'existerait guère de cuisine européenne, elle ne figure que depuis trois siècles à peine – depuis hier seulement, à l'échelle de l'histoire – dans les assiettes du vieux continent.

Nous aurions en fait beaucoup de mal à nous nourrir comme nos ancêtres qui connaissaient peu de chose de ce qui fait aujourd'hui notre ordinaire. Imagine-t-on la cuisine méditerranéenne sans poivrons ni tomates, qui n'arrivèrent pourtant des Amériques qu'à une époque relativement récente ? Ou un breakfast anglais sans thé, cette boisson qui fait l'âme des tables britanniques ? Ou une pâtisserie viennoise sans chocolat? Les échanges alimentaires sont aussi vieux que le commerce, aussi anciens que l'activité humaine. De nos jours encore, le commerce des produits agricoles ne cesse de croître en volume. Il représente 12 % de la valeur totale des échanges mondiaux. Les boissons tropicales comme le thé ou le café, les fruits comme la banane et les céréales figurent parmi les productions les plus échangées dans le monde. Depuis que les moyens de locomotion existent, il n'est pas une recette qui n'incorpore quelque produit venu d'un ailleurs plus ou moins lointain. Tel plat qui semble sortir du fond des âges et a acquis un statut totémique peut être le fruit d'assemblages tardifs. Mais la mémoire des peuples est sélective et a tôt fait de « nationaliser », parfois jusqu'à ses origines, un ingrédient qu'elle a fait sien.

Tel est le paradoxe. Aucun brassage n'a jamais empêché la cuisine de « faire frontière ». La façon de se nourrir, quotidienne ou festive, est à elle seule un code d'appartenance qu'aucun emprunt ne parvient vraiment à entamer. Les

grandes aires culturelles se sont d'abord définies parce qu'on y mangeait. Il y a les civilisations du riz, du blé ou du maïs, les peuples de mangeurs de poisson et ceux qui se nourrissent de viande. Manger avec ses doigts, avec des baguettes ou à l'aide de couverts dit qui l'on est, avec souvent plus d'évidence que d'autres signes de culture. Et les religions ne s'y sont pas trompées, qui ont séparé le licite de l'illicite en matière de nourriture pour tracer la frontière entre les croyants et ceux qui restaient sourds à la Parole.

Dis-moi donc ce que tu manges, et je saurai quel Dieu tu adores, sous quelle latitude tu vis, de quelle culture tu es l'enfant, de quel groupe social tu te réclames. La lecture de la cuisine est un fabuleux voyage dans la conscience que les sociétés ont d'elles-mêmes, dans la vision qu'elles ont de leur identité. [...]

LA SOUPE, TOUJOURS SI POPULAIRE

Jean-Claude Ribaut, Le Monde, 19 janvier 2006

La soupe fait un retour remarqué sur nos tables, célèbres ou anonymes, ménagères ou branchées. À vrai dire, ce plat n'avait jamais véritablement disparu de la table familiale et figurait nécessairement dans les restaurants fréquentés par les étrangers. Car la soupe est un mets universel et probablement l'une des premières nourritures un peu élaborées. Parmi une quarantaine de recettes mésopotamiennes retrouvées sur des tablettes d'argile, Jean Bottéro, un historien français spécialiste de la Bible et du Moyen-Orient antique, a remarqué une très moderne soupe de cresson, abondant à l'époque entre le Tigre et l'Euphrate. Chaque région, chaque pays, selon les goûts partagés de ses habitants, défend sa soupe comme un étendard : les Russes le bortsch, les Andalous le gaspacho, les Vietnamiens le phô. Chaque famille provençale possède sa recette de soupe au pistou, et si la soupe à l'oignon n'est plus guère en vogue à Paris, elle fait le bonheur des habitués de La Bonne Soupe, le doyen des restaurants français de New York créé par Jean-Paul Picot en 1973. Au Moyen Âge, la soupe est la tranche de pain posée dans l'écuelle sur laquelle on versait le bouillon (d'où l'expression « trempé comme une soupe »). Par métonymie, le mot a ensuite désigné la préparation, et est resté lorsqu'on a abandonné la tranche de pain. Le potage, lui, est la version huppée de la soupe, lorsque les cuisiniers donnaient les noms de leurs maîtres, aristocrates bien en cour, à leurs créations : Condé (purée de haricots rouges), du Barry (chou fleur et pommes de terre), Saint-Germain (petits pois). Saint-Simon témoigne du goût du Roi Soleil pour les potages, comme Molière, qui fait dire à l'un des personnages des Femmes savantes : « je vis de bonne soupe, et non de beau langage ».

Plus près de nous, l'ancien ministre gaulliste Olivier Guichard (1920-2004), qui déclinait un jour l'invitation à reprendre de la soupe lors d'un repas officiel, s'est vu rappelé à l'ordre par le général de Gaulle : « Vous avez tort, Guichard, la soupe est un plat national ». Alors, soupe ou potage ? La soupe est élaborée avec des légumes, tandis que les potages sont généra lement composés à partir de bouillons (viandes, crustacés ou légumes). Ils sont soit liés (crème, beurre), soit laissés à l'état de bouillon ou de consommé (non liés). Mais il ne faut pas s'y tromper : sur la carte d'une grande table, « soupe » peut aussi désigner une préparation très sophistiquée, comme la soupe d'artichaut à la truffe noire, brioche feuilletée aux champignons et beurre de truffes, du cuisinier Guy Savoy, dont l'équilibre aromatique est merveille. Pour l'ordinaire, la soupe est chaudement recommandée le soir au dîner. Liée aux fibres végétales des légumes, l'eau qu'elle contient en grande proportion permet au corps de se réhydrater au fil de la nuit. Et pour peu qu'elle contienne des légumes connus pour leur effet diurétique comme l'oignon, le poireau, le fenouil, les courgettes, le potiron ou

encore le chou, elle participe au nettoyage de l'organisme. Source de minéraux et de l'indispensable potassium, son action sera d'autant plus bénéfique si les légumes sont laissés en petits dés, comme dans le minestrone à l'italienne.

Les bars à soupe apparus il y a quelques années ont connu un réel succès, mais n'ont guère fait école. En revanche, ils ont donné des idées à quelques malins qui ont renouvelé le répertoire en s'inspirant de soupes étrangères (soupe harira du Maroc, soupes thaïes) ou en innovant, comme le chef des Papilles, à Paris, avec une superbe soupe à laquelle il a donné le nom provençal « aïgo ». Il commence par faire revenir avec un peu d'huile d'olive, sans colorer, des pommes de terre émincées, des zestes d'orange, de l'ail, puis il ajoute un peu de safran, un litre de lait et un tiers de fond blanc. Il confectionne ensuite des croûtons à peine rissolés, des petites quenelles de tapenade d'olives noires auxquelles il ajoute, disposés dans l'assiette, un peu de ciboulette, de piment doux, et quelques suprêmes d'orange en dés. Un délice.

Le Monde, 19 janvier 2006



LE LENT CHEMINEMENT DE L'INNOVATION ALIMENTAIRE

Plaisir et angoisses de la fourchette

Jean-Louis Flandrin, Autrement, 1989

À dépouiller les livres de cuisine parus entre le xive et le xviile siècle, une évidence se fait jour : les innovations alimentaires ne se sont pas imposées d'un seul coup ni à tous de la même façon. L'art culinaire connaît des lenteurs, de brusques accélérations, des piétinements en rapport avec les valeurs en cours.

L'introduction d'aliments d'origine américaine a bouleversé le régime alimentaire de la plupart des peuples du monde entre la fin du Moyen Âge et le xxº siècle. Aussi les historiens se sont-ils préoccupés d'établir la chronologie de leur introduction et de leur diffusion. Mais, en faisant cette histoire aliment par aliment, ils perdent généralement de vue l'ensemble des choix alimentaires de chaque époque et laissent ainsi échapper certains mécanismes de l'innovation. J'ai donc choisi une autre approche. Au lieu de suivre quelques produits présumés importants, j'ai pris en considération l'ensemble des aliments mentionnés dans un échantillon de livres de cuisine parus entre le xivº siècle et le xviiiº.¹ (...)

Le milieu concerné par ces ouvrages est numériquement restreint mais prééminent socialement, politiquement et culturellement (le *Ménagier de Paris*, écrit par un « bourgeois », tranche en effet sur les autres livres français du Moyen Âge, qui décrivent une cuisine aristocratique), de sorte qu'en principe ses choix alimentaires influencent, à plus ou moins long terme, ceux des autres milieux sociaux.

Le tableau statistique élaboré à partir de ces livres permet de distinguer des aliments mentionnés d'un bout à l'autre de la période : ceux qui sont apparus entre la fin du Moyen Âge et le xVIII^e siècle, ceux qui ont disparu au cours de la même période et ceux qui au milieu du XVIII^e siècle n'étaient pas encore entrés dans le régime des élites sociales. De ce tableau complexe, je ne retiendrai que les évolutions les plus claires.

Les légumes d'origine américaine

Contrairement à ce qu'on croit souvent, la découverte de l'Amérique et de ses aliments n'a pas bouleversé le système alimentaire des élites sociales françaises au cours des deux siècles et demi considérés ici. Au milieu du xvIII^e siècle, nos livres de cuisine ignorent toujours la pomme de terre, la tomate, le poivron et le piment. La pomme de terre est certes apparue fugitivement dans *les Soupers de la cour* (1755), (...); mais sa véritable entrée sur la scène culinaire a

eu lieu pendant la période révolutionnaire, avec *la Cuisinière républicaine* (an III), qui lui est entièrement consacrée. La tomate aurait conquis Paris vers la même époque, apportée (dit-on) par les Marseillais. Quant au poivron et au piment, leur adoption sera plus tardive encore.

Des plantes américaines, nos livres n'ont mentionné que le topinambour, les haricots écossés et les haricots verts, le potiron et le maïs. Mais leur intégration s' est faite sans aucun bouleve rsement. Le topinambour, méprisé aujourd'hui, l'était déjà autrefois. Pour le *Dictionnaire de Furetière* (1690), les « taupinambours » sont des « *Racines rondes, qui vont par nœuds, que les pauvres gens mangent cuites avec du sel, du beurre et du vinaigre ».* On l'appelle autrement « pomme de terre ». Et la Cuisinière bourgeoise confirme un demi-siècle plus tard : « Ils sont fort peu estimés. Ceux qui en veulent manger doivent les faire cuire dans de l'eau, après les peler et les mettre dans une sauce blanche avec de la moutarde » (p. 259). Réputé nourriture de pauvres gens, il n'en a pas moins été mentionné par cinq livres des XVIII^e et XVIII^e siècles sur les six de notre échantillon. Cela s'explique peut-être par son goût analogue à celui de l'artichaut qui, nous allons le voir, était furieusement à la mode.

Ou encore parce que les livres de cette époque faisaient feu de tout bois pour varier les plats de légumes en période de Carême.

Les haricots écossés n'ont rien bouleversé parce qu'ils ont pris silencieusement la place du dolique² africain utilisé pendant tout le Moyen Âge sous le nom de phaséol. En italien et dans beaucoup d'autres langues européennes, il en a aussi repris le nom, tandis qu'en France, Dieu sait pourquoi, il est connu sous le nom d'un ragoût – dans lequel aucune légumineuse n'est d'ailleurs jamais entrée avant le xx^e siècle. Quant aux haricots verts, qui apparaissent aussi en 1691, ils constituent une véritable nouveauté, mais ne tiennent encore qu'une place très modeste.

Le potiron, mentionné dans deux de nos livres, y est totalement confondu avec la citrouille, tandis que les autres ne connaissent que celle-ci. Enfin le maïs qui dans l'alimentation populaire gasconne s'est très rapidement substitué au millet n'apparaît que dans la Cuisinière bourgeoise, encore est-ce sous la forme d'un pickle, le cornichon de blé de Turquie. Lui non plus ne révolutionne donc pas le régime alimentaire des élites sociales.

Aliments végétaux méditerranéens

Parmi les aliments végétaux qui ont fait leur apparition dans les livres de cuisine français entre 1500 et 1750, il y en a nettement plus d'origine méditerranéenne que d'origine américaine – 13 contre 4 – et ils ont joué un rôle nettement plus important dans le régime alimentaire des élites. Ainsi, les artichauts, mentionnés dans un menu dès 1555, entrent dans de nombreuses recettes de tous les traités postérieurs : les « cardes d'artichauts et les cardons d'Espagne », les asperges, les melons, les citrons et les câpres sont tout aussi fréquemment utilisés à partir de 1651, tandis que les oranges, les concombres et les corni-

chons le sont dès 1555. Un peu moins employés, les olives, les céleris, les choux-fleurs et les brocolis.

L'origine de certaines de ces espèces est discutable tandis que les voies et la chronologie de leur pénétration en France seraient à préciser. Mais ce n'est pas sans raisons que plusieurs sont supposées venir d'Italie. Les pois chiches, les oranges et les citrons sont en effet mentionnés par quatre de nos cinq livres de cuisine italiens du Moyen Âge ; les câpres et les brocolis par trois d'entre eux, tandis que les artichauts, les olives, les concombres, les melons et les asperges ne le sont que dans les plus récents. Ces trois derniers aliments l'étaient aussi, d'ailleurs, dans un ouvrage latin d'enracinement géographique incertain, le Tractatus de modo preparandi et condiendi omnia cibaria, qui mentionne plusieurs espèces méditer ranéennes, mais pratique une cuisine au beurre d'apparence fort peu italienne. Il serait néanmoins tout à fait compréhensible que l'Italie de la Renaissance ait joué dans le domaine gastronomique un rôle analogue à celui qu'elle a joué dans la rénovation des idées de la littérature, de la peinture, de l'architecture, des modes vestimentaires, de la coiffure et des soins de beauté, etc. Pour adopter un aliment étranger, il ne suffit pas qu'il soit disponible ; il y faut d'autres conditions, par exemple qu'on le sache apprécié par un groupe social supérieur ou par un peuple prestigieux comme les Italiens l'étaient à la Renaissance.

La valorisation d'aliments indigènes

Quoi qu'il en soit de l'influence exacte des Italiens dans le bouleversement du système alimentaire des élites aux xvi° siècles, elle ne saurait tout expliquer. En effet, la plupart des aliments végétaux qui sont apparus dans les traités culinaires de cette époque étaient des espèces indigènes : j'en compte trente contre treize espèces d'origine méditerranéenne et quatre d'origine américaine.

C'est en effet au xvie siècle que les livres de cuisine ont commencé à mentionner la chicorée, les champignons, les mousserons sous le nom de « saulcyrions » et le panais sous le nom de « pastenague ». En 1651, on voit apparaître les jets de houblon, les betteraves, le chervis, la citrouille, les lentilles, les morilles et les truffes, le pourpier et la percepierre, puis, en 1654, d'autres raves, les salsifis, la scorsonère, etc. Tous ces légumes semblent avoir existé depuis longtemps dans les régions non méditerranéennes de la France, et ils ont vraisemblablement été consommés – au moins dans certaines de ces régions – par des gens de classes sociales inférieures à celles dont les livres de cuisine décrivaient habituellement le régime.

L'innovation alimentaire au niveau des élites sociales ne s'explique donc pas seulement ni principalement par l'influence de cultures étrangères réputées supérieures, mais par un bouleve rsement du système des valeurs gastronomiques. Le bouleversement, particulièrement important au xvII^e siècle – si l'on peut en juger par le seul témoignage des livres de cuisine –, a certainement des causes sociales et culturelles multiples dont beaucoup nous échappent encore.

En l'état présent des recherches, on se contentera donc de souligner le fait luimême : nombre d'aliments considérés jusque-là comme indignes des tables aristocratiques y ont accédé entre 1500 et 1750, et certains d'entre eux sont même devenus caractéristiques de l'alimentation des élites sociales.

Le témoignage exceptionnel du Ménagier de Paris me paraît de nature à étayer cette conclusion. En effet, ce livre, écrit non pas par un cuisinier princier mais par un bourgeois parisien, indique toute une série de plats plus vulgaires que ceux que l'on trouve dans les autres traités culinaires. Il les présente en particulier dans son chapitre des « potages communs », au titre significatif, ou lorsqu'il fait des remarques sur les pratiques culinaires régionales. C'est dans ces recettes généralement qu'apparaissent des aliments - sur tout des légumes qui n'apparaîtront dans les ouvrages des cuisiniers aristocratiques qu'aux XVIIe et XVIIIe siècles. Ainsi les carottes, l'ache ou céleri sauvage, les champignons, le chervis, la courge, les épinards, la laitue, les navets, les racines de persil, etc. D'une manière générale, on peut dire que les légumes étaient considérés comme vulgaires au Moyen Âge. Les livres de cuisine italiens ont, au Moyen Âge, mentionné beaucoup plus de légumes que les livres français. Mais, d'une part, ils semblent avoir été moins spécifiquement aristocratiques. On sait d'autre part, que les légumes, et particulièrement les racines, étaient réputés vulgaires en Italie comme en France, et sans doute dans l'ensemble de la culture occidentale. (...). Aux XVI°, XVII° et XVIII° siècles, cependant, ils se sont introduits en nombre croissant dans le régime aristo cratique français et plusieurs d'entre eux comme les truffes, les morilles, les mousserons, etc., en sont même devenus caractéristiques.

La signification des disparitions

Contrairement à ce que croient généralement les non spécialistes de l'histoire alimentaire, le nombre des disparitions d'aliments, à plusieurs époques, l'a souvent emporté sur le nombre des apparitions. Entre 1500 et 1750, elles sont un peu moins nombreuses mais ne sont pas négligeables pour autant. Elles révèlent même les mécanismes de l'innovation de manière plus claire que l'apparition d'aliments nouveaux. Si les légumes se sont multipliés sur les tables des riches à l'époque moderne, les céréales et les aromates se sont plutôt raréfiés. Les grains d'avoine, de froment, d'orge ou de millet étaient fréquemment présentés sur les bonnes tables médiévales – après avoir été mondés³, bouillis et plus ou moins assaisonnés – comme le sont aujourd'hui les grains de riz. On utilisait aussi le blé vert pour teindre des sauces, ce qui passe de mode après 1651. Quant aux châtaignes ou marrons, utilisés dans certains plats fameux de la cuisine médiévale comme le « subtil brouet d'Angleterre », ils caractérisent désormais des tables où l'on cherche avant tout à rassasier les convives comme celle de *L'Avare* de Molière.

De la riche palette des épices médiévales, le poivre rond, le clou de girofle et la noix muscade ont survécu, mais la cannelle, le gingembre et le safran ne sont plus employés qu'exceptionnellement tandis que le carvi, le cumin, le galanga, la graine de Paradis ou maniguette, le poivre long, etc., ont totalement disparu. Leur disparition est d'autant plus importante que l'usage des épices avait été, au Moyen Âge, l'un des moyens les plus évidents de distinction culinaire. Or elle ne s'explique certainement pas par une difficulté d'approvisionnement, puisque les Européens, au contraire, ont totalement mis la main sur le trafic des épices au début du xvie siècle.

La disparition d'herbes aromatiques est moins significative, puisque leur rôle, au Moyen Âge, était beaucoup moins éminent. Néanmoins le coq, l'hysope, la marjolaine, la menthe, l'orvale ou tout-bonne, la rue, la sanemonde, la sauge et la tanaisie disparaissent plus ou moins complètement des livres de cuisine aux xvIII et xVIIII es iècles cédant la place à d'autres herbes indigènes comme le basilic, la baume, la bonne-dame et surtout le cerfeuil, la civette, la ciboulette, l'estragon, le romarin, la sarriette et le thym. À une palette d'aromates médiévaux s'est donc substituée en très peu de temps la palette aromatique moderne pour des raisons qui nous échappent encore et semblent s'apparenter aux caprices de la mode.

Plus significatives sont les disparitions d'espèces animales : des mammifères marins comme la baleine ou le marsouin, et de grands oiseaux comme le cormoran, mentionnés pour la dernière fois en 1490, le cygne, la cigogne et la grue, mentionnés jusqu'en 1555, le héron et le paon évoqués pour la dernière fois en 1651 et 1654. Or ces espèces n'ont pas disparu de nos pays, mais elles ont été refoulées dans la catégorie des choses immangeables où nous les tenons encore aujourd'hui. C'est une preuve ultime et particulièrement claire de ce que l'histoire de l'innovation alimentaire ne renvoie pas seulement à une histoire des espèces animales et végétales, ni à une histoire des contacts entre les peuples, mais aussi et surtout aux transformations des structures du goût alimentaire, autrement dit du système de valeurs gastronomique.

Les élites, les masses et les systèmes classificatoires

On part généralement du postulat que l'innovation alimentaire se serait faite par introduction dans un pays d'espèces comestibles nouvelles, soit par le commerce, comme dans le cas des épices orientales, soit par acclimatation, comme dans le cas du dindon ou de la pomme de terre. On suppose aussi que les produits nouveaux ont immédiatement été reconnus comestibles : et que leur rareté première leur a valu de paraître d'abord sur les tables des riches et des grands avant de se vulgariser plus ou moins rapidement.

Ce modèle reste apparemment valable pour les épices, le sucre, le dindon, les oranges et les citrons, les artichauts ou les cardons. Mais dans beaucoup d'autres cas il est inapplicable. Parmi les espèces originaires des pays lointains, ni la pomme de terre, ni la tomate, ni les piments et poivrons, ni le maïs, ni le potiron, ni les haricots n'ont paru d'abord sur les bonnes tables. Et quantité de produits indigènes qui devaient finalement y être admis, voire même en devenir caractéristiques, ont pendant des siècles été abandonnés au peuple.

L'histoire de l'alimentation ne peut donc se borner à étudier les ressources naturelles, le progrès économique et la répartition des richesses. Elle doit analyser les systèmes de valeurs gastronomiques – c'est-à-dire les catégories du comestible et du non-comestible, du bon et du mauvais, du distingué et du vulgaire, etc. –, faire apparaître les relations que ces systèmes entretiennent a vec les idées « scientifiques » et religieuses, l'esthétique et les rapports sociaux.

^{1.} L'auteur a dépouillé 19 livres de cuisine dont 14 français répartis entre les cinq siècles considérés, et 5 italiens des xiv° et xv° siècles (NdC).

^{2.} Dolique : nom commun à diverses espèces de pois cultivés des pays chauds, très voisin du haricot » (Larousse), NdC.

^{3.} mondés : « Orge mondé, débarrassé de sa pellicule ; eau dans laquelle on a fait bouillir de l'orge mondé » (Larousse), NdC.

SAVEUR POUR TOUS

Le hamburger

Etisabeth Rozin, Autrement, mars 1995

Il est chez lui partout et appartient à tous. Le hamburger, une nourriture primaire ?

En le diabolisant sans l'étudier, ses adversaires n'ont pas saisi les causes de son succès.

Le fast-food n'a rien d'une nouveauté. Le phénomène existe depuis que les gens se réunissent dans des endroits publics pour des raisons commerciales, sociales ou rituelles, sans avoir accès aux cuisines des maisons privées. Les marchés, les foires, les lieux de pèlerinage, les rues des villes sont autant de sites traditionnels où s'est développé un mode d'alimentation destiné aux étrangers de passage. Dans l'expression « fast-food », on insiste sur l'idée de rapidité, mais peut-être vaudrait-il mieux parler d'une alimentation « pratique » qui s'efforce de répondre à une demande sans toutefois offrir la plupart des dispositions des repas traditionnels – les couverts, la vaisselle, les tables et les chaises. Et comme il concerne la majeure partie d'entre nous, ce type d'alimentation ne se contente pas de satisfaire la faim : en même temps, il se veut familier, apprécié et agréable.

Qu'on le qualifie de « rapide » ou de « pratique », il a une longue et vénérable histoire. Depuis toujours, il s'exprime dans les termes des cultures qui le produisent et le consomment, comme une part repérable et proche du contexte ethnique qui l'engendre. C'est seulement au xxº siècle, en particulier dans les décennies qui ont suivi la Seconde Guerre mondiale, que le fast-food a acquis un caractère plus universel, moins localisé, pour apparaître comme une sorte de cuisine « globale » qui transcende la plupart des barrières culture les et se réfère à une immense variété de goûts et de traditions.

Manger avec ses doigts

Quelle que soit l'origine géographique des grands classiques du fast-food contemporain, il provient le plus souvent du *melting pot* américain et possède un certain nombre d'attributs essentiels. D'abord, tout est conçu pour que l'on puisse saisir sa nourriture avec ses mains et la porter à sa bouche sans avoir besoin d'intermédiaires. Bien que cette pratique trouve sans doute ses racines dans le monde des voyageurs ou des ouvriers agrico les, son principal attrait dépasse de loin ces considérations matérielles : on aime à tenir sa nourriture entre ses mains parce que l'on éprouve une incomparable intimité avec ce que l'on mange, on ressent une stimulation olfactive beaucoup plus intense qu'en s'aidant d'une cuiller, d'une fourchette ou de tout autre instrument. Les règles

du savoir-vivre interdisent de flairer ouvertement son assiette alors que, contradiction intéressante, la dégustation du vin prône justement ce type de comportement. Quand on n'utilise que ses doigts, on décrit un arc de cercle qui place la nourriture sous le nez et offre un prélude riche en sensations olfactives, sorte de pro logue aromatique. Ce puissant stimulus, combiné avec une importante mobilisation du toucher et de la vue, semble indiquer une régression vers (ou un rappel de) certaines habitudes plus enfantines, moins sophistiquées, où le contact avec la nourriture s'opère d'une manière plus directe et plus sensorielle. En cela, le fast-food vise à combler les sens, loin de toute excitation intellectuelle ou esthétique, et il ne s'en cache pas.

Le fait que l'on se serve de ses doigts implique une autre particularité : l'aliment présentera une surface sèche, souvent recouverte d'une croûte. À l'évidence, des consistances plus liquides, comme les soupes, les plats mijotés ou en sauce, ne conviendraient pas, puisque, dans la mesure du possible, il faut éviter de se salir les mains. Pour cela, on procède de deux facons. La première consiste à étaler la nourriture sur un pain ou une pâte ou à l'en enrober. C'est là une technique extrêmement répandue de par le monde, qui est apparue en Europe dès le Moyen Âge sous la forme d'une tranche de gros pain rassis que l'on trempait dans les plats : en absorbant la sauce et la graisse des préparations, il devenait lui-même un aliment à part entière. L'usage a survécu à travers une quantité de variantes, tel le très populaire sandwich – quasiment un repas complet -, où divers éléments se conjuguent à l'intérieur de plusieurs tranches de pain pour donner une multiplicité de textures et de saveurs superposées. Le sandwich peut aussi être ouvert : une unique couche de pâte cuite sur laquelle on étend le reste. Ainsi la pizza, triangle que l'on replie en partie avant de le porter à sa bouche⁴. La pâte peut également tenir lieu d'enveloppe : par exemple, le taco où une tortilla arrondie se referme sur toutes sortes d'aliments. Dans sa forme la plus banale, le sandwich se compose de deux tranches de pain, ou encore d'un roll, ou d'un bun, coupé en deux⁵ : le pain se trouve à la base et au sommet. Tel est, bien sûr, l'aspect du hamburger.

La seconde méthode veut que l'on enrobe la nourriture dans une pâte à frire. Plus récente que le sandwich, cette technique n'en est pas moins répandue et appréciée. Brillat-Savarin reconnaissait les mérites des aliments frits, « toujours bienvenus dans les réceptions ; ils introduisent une diversité plaisante, ils sont agréables à regarder, ils conservent leur saveur d'origine et on peut les manger avec les mains, ce qui enchante toujours les femmes ». Quand on les prépare dans les règles de l'art, leur surfa ce croustillante et sèche ne laisse filtrer ni la graisse ni le jus ; en même temps, ils offrent un goût d'une qualité exceptionnelle ainsi qu'une consistance des plus séduisantes. Des mets relativement maigres, comme la volaille, le poisson, les fruits de mer, les légumes, gagnent beaucoup en saveur grâce à la croûte dorée et croquante qui caractérise cette variété de fast-food.

Gras à souhait

Sans doute le succès universel de la friture vient-il surtout de l'attirance que nous éprouvons pour le gras. La friture répond ici à un besoin. La mythologie contemporaine peut raconter ce qu'elle voudra à notre génération suralimentée et sédentaire, elle peut nous parler de ses conséquences désastreuses, le gras a toujours excité notre convoitise : il s'agit à la fois d'un nutriment essentiel et d'un additif qui enrichit et rehausse le goût. De tout temps, nous lui avons accordé une grande valeur. Partout, le gras relève les aliments à base de céréales, de fécule ou d'hydrates de carbone, partout il améliore des légumes fades ou farineux, sous forme d'huiles, de produits laitiers ou de graisses animales. Non seulement la friture nous fournit une abondante quantité de gras mais elle le fait d'une manière attrayante : une texture croustillante, une grande diversité de saveurs et une couleur dorée qui, depuis des siècles, est reconnue comme un signe de richesse culinaire. La frite est la réalisation quasi parfaite d'une tendance universelle. Cette technique, ajoutée à une consistance idéale celle d'un féculent, la pomme de terre -, donne un minuscule aliment en forme de doigt, qui renverse la plupart des barrières ethniques et culturelles parce qu'il est aussi amusant que délicieux.

Or le fast-food nous apporte ce gras ; c'est l'un de ses buts, sans ambiguïté. Si le fast-food satisfait notre besoin de gras sous différents aspects la saveur du jus de viande, le croquant des féculents frits, l'onctuosité du fromage fondu ; il nous offre également, à profusion, les deux agents d'assaisonnement les plus communs, le sucre et le sel. Le sodium est un minéral nécessaire à l'alimentation de l'homme mais l'usage que l'on en fait aujourd'hui dépasse de beaucoup sa fonction diététique. Partout dans le monde, on l'a toujours employé de préférence à d'autres produits, souvent au détriment d'ingrédients plus raffinés ou plus luxueux, parce qu'il comble la bouche d'une manière totale et qu'il est peu coûteux et facilement accessible. En fait, l'association du gras et du sel suffit à rendre presque tous les aliments agréables au palais et c'est leur omniprésence dans le fast-food qui explique ce succès auprès d'un éventail quasi infini de consommateurs.

La question du sucre apparaît un peu plus complexe car sa présence est fréquemment déguisée. En général, le sucre sert à relever le goût, comme dans la pâte à frire ou la sauce tomate des pizzas. Il se dissimule moins dans les sauces, les picklesé et les divers condiments qui sont souvent l'un des charmes du fast-food. Et, bien sûr, le sucre est le premier constituant des sodas qui l'accompagnent inévitablement. Masqué ou flagrant, le sucre est un élément essentiel du fast-food. Là encore, comme pour le sel, il s'agit d'une saveur universellement appréciée qui submerge le palais, le flatte et l'envahit jusqu'à le rendre indifférent à des arômes plus subtils.

Stratégie du fast-food

Tout se passe comme si le triomphe du fast-food venait de ce qu'il offre d'une façon directe et efficace des stimuli fondamentaux et séduisants, des

substances, des goûts, des textures et des arômes qui s'adressent à un dénominateur commun. En examinant quelques-unes de ses réussites, on pourra comprendre sa stratégie. Voici le cheeseburger, un mince beefsteak haché, braisé ou grillé, surmonté d'une tranche de fromage « américain » pasteurisé, le tout arrosé de ketchup, garni d'oignons et de pickles, et introduit dans un bun coupé en deux. Un bun blanc, à la farine de froment. On le sert avec une portion de frites et un soda glacé, le plus souvent un Coca. Chacun de ces éléments indique qu'il sollicite au niveau le plus sommaire une clientèle large et indifférenciée.

Le steak haché a beau être chétif et de médiocre qualité, il joue néanmoins un rôle central. Il rappelle que la viande, la viande rouge, a toujours été au centre des préoccupations humaines. Ce morceau de viande présente tous les attributs positifs – il est rissolé, tendre, juteux, gras, savoureux – sous une forme accessible et économique. Or le bœuf, avec sa forte teneur en graisse et son goût puissant, spécifique mais sans connotation ethnique, est la viande la mieux acceptée et la plus appréciée à travers l'histoire, toutes cultures confondues.

Le bun, quant à lui, marque l'apogée de plusieurs siècles de savoir-faire, puisqu'il est le pain le plus raffiné que l'on ait jamais fabriqué, le plus blanc, le plus tendre, purifié de tout arrière-goût de levure et doté d'une texture moelleuse à souhait. Il est l'indispensable complément du steak et de sa garniture mais, en dehors de sa teinte dorée, il n'évoque guère les pains traditionnels. C'est cette absence de caractéristiques trop précises qui lui permet de remporter l'adhésion d'un vaste public.

Autant le steak et le bun sont ronds, autant le fromage est carré. Ainsi, lorsqu'on le place sur la viande chaude, il fond légèrement et ses quatre pointes débordent, amollies, en s'affaissant d'une manière appétissante. On n'aperçoit que ces quatre triangles de fromage doré mais cela suffit à signaler la présence d'une autre strate, d'une opulence supplémentaire. Homogénéisé et pasteurisé, il ne comporte pratiquement aucune des saveurs typiques du « vrai » fromage ; un critique américain le traite d'« encaustique solidifiée ». On lui a retiré ce qui séduit les pays accoutumés aux produits laitiers mais rebute ceux qui n'y voient qu'un aliment d'origine animale, fermenté et plus ou moins avarié. En revanche, il garde deux attributs grâce auxquels on peut l'admettre partout : cette onctuosité du gras qui fond peu à peu dans la bouche et cette nuance d'or, héritage des fabricants de cheddar anglais, qui coloraient leur fromage artificiellement pour qu'il paraisse contenir plus de matières grasses riches en carotène.

Le cheeseburger est agrémenté de légumes et de sauce. Ces légumes, des pickles en lamelles et des oignons frits ou grillés, comptent depuis longtemps parmi les garnitures les plus habituelles. On les rencontre sous des formes similaires à travers le monde : les oignons, robustes, caramélisés, et les pickles, avec leur goût aigrelet, rehaussent les plats tout en les décorant. Ces pickles correspondent plutôt à la tradition anglo-américaine, avec une saveur plus suave, une acidité moins prononcée, bref un côté aigre-doux. D'un goût

comparable, le ketchup – authentique innovation américaine – s'inspire au départ de condiments épicés et aigre-doux, de chutneys⁷ et de divers a ssaisonnements en provenance de l'Orient. (Le mot « ketchup » vient d'un terme indonésien, *kecap*, qui désigne une sauce de soja piquante.) Né du modèle asiatique ; le ketchup utilise la tomate, un fruit d'un rouge éclatant, originaire du nouveau Monde, qui donne à la sauce un bon « corps » et un aspect plaisant. Cependant, ce qui domine, dans le ketchup, est plus affaire de sucre que d'arôme. Sa popularité semble donc indiquer qu'il s'adresse à des consommateurs très jeunes.

Nous avons déjà parlé des frites ; ne reste plus que le soda, le Coca, boisson chargée de carbonate, sucrée, glacée et de couleur sombre. Des siècles de tradition enseignent que l'on préfère boire froid ou brûlant, et non chaud ou tiède ; le froid donne une impre ssion de pureté et de fraîcheur. Le carbonate accroît cette sensation et la double d'un stimulus fort agréable : ce pétillement, ces pico tements qui réveillent la bouche et confèrent une impression particulière à l'acte de boire. Le sucré convient à tout le monde, notamment aux jeunes, dont la culture acquiert aujourd'hui une place prépondérante. Par ailleurs, il semble que l'on attende de la boisson certaines qualités pharmacologiques : on peut songer à des excitants comme le café, le thé ou le chocolat, aux propriétés narcotiques du vin, de la bière et des alcools distillés, ou encore aux vertus médicinales des tisanes et des infusions. Quand on a inventé le Coca, à la fin du siècle dernier, on n'a pas mis l'accent sur ses mérites gustatifs : ce n'était qu'un remède facile à avaler, contre la migraine et la dyspepsie. Il a un arrière-goût de médicament, une couleur qui évoque des plantes infusées et, grâce à la caféine, un effet légèrement excitant. En raison de sa richesse en carbonate et de son arôme à la fois sucré et piquant, il nettoie le palais et le rafraîchit à la manière d'un sorbet.

Une extraordinaire trouvaille

Le cheeseburger et tout ce qui l'entoure, symbole du fast-food contemporain, présente un grand nombre d'avantages pour un prix relativement modique. Tout se conjugue pour aboutir à un repas complet qui flatte des tendances constantes, immémoriales. Dégagé de références culturelles ou ethniques, il offre ses agréments à profusion, non pas isolément, dans une succession de petits plaisirs, mais comme un grand tout : il est massif, excessif. Rien n'est retranché, rien n'est relégué à l'arrière-plan ; il propose une satisfaction immédiate, totale, et tient sa promesse avec générosité.

Même si quelques variétés de fast-food géographiquement plus marquées connaissent aujourd'hui une certaine vogue, leur structure équivaut à celle du cheeseburger. Il s'agit toujours de plats chauds que l'on mange avec ses mains ; construits par strates, ils laissent suinter le gras ; ils procurent un plaisir primaire. Leur spécificité culturelle, diluée, presque réduite au silence, ne s'exprime qu'à travers une approximation simpliste. Par exemple, la pizza est

italienne par son aspect – une galette ouverte et garnie de différents ingrédients –, sa sauce tomate relevée d'une pointe d'origan et sa mozzarella fondue, mais elle contient rarement des éléments traditionnels comme l'ail frais, l'huile d'olive fruitée ou le puissant basilic. De la même façon, le taco n'est mexicain que par un lointain rapport avec sa forme originelle. C'est une tortilla de maïs plutôt quelconque, enveloppant des composantes dont l'arôme de cumin et de chili n'est plus guère qu'un souvenir; comme la pizza, la tortilla est nappée d'une sauce tomate anonyme et d'un fromage douceâtre. D'une consistance agréable, ces variantes « ethniques », elles aussi, donnent tout d'un seul tenant, en une seule bouchée, avec leur habituelle quantité de gras, et les saveurs caractéristiques d'ingrédients authentiques se retrouvent balayées par le razde-marée du sel et du sucre.

Les gastronomes ont tendance à voir dans le fast-food un exemple de la mode « crade ». Seulement, il convient à la majeure partie d'entre nous. Sans équivoque, sans détour, il nous propose des aliments et des sensations que le genre humain recherche depuis toujours sans avoir pu les obtenir jusqu'à présent, sauf exception. En ce sens, le fast-food représente l'une des innovations culinaires les plus spectaculaires de l'histoire – un type d'alimentation destiné à tous, sans considération d'âge, de sexe ou de culture. C'est par excellence un produit du *melting pot* et sans doute ne pouvait-il naître qu'en Amérique, terre d'accueil du plus gigantesque déferlement d'immigrants jamais rassemblés en un seul endroit : une cuisine de l'abondance, conçue dans un foyer pluriethnique mais dépouillée de tout particularisme culturel et élaborée jusqu'à atteindre le dénominateur commun de l'humanité.

^{4.} Il s'agit ici de la pizza qu'on trouve aux États-Unis : de forme ronde mais en général plus g rande qu'en France, elle est découpée en portions triangulaires. Rectangulaire en Italie, elle est aussi vendue en portions.

^{5.} Petits pains ronds à la farine de froment. Le bun n'est autre que le pain du hamburger.

^{6.} Pickles : légumes conservés dans du vinaigre (cornichons, carottes, etc.) et souvent découpés en tranches fines (NdT).

^{7.} D'origine anglo-indienne, le chutney est typique du « sucré-salé ». Plus ou moins acidulé selon ses variantes, il possède une consistance et parfois un goût proches de la confiture (NdT).

DIS MOI CE QUE TU MANGES, JE TE DIRAI OÙ TU VIS

Va-t-on vers « UN » goût mondial?

Gilles Fumey, *GEO*, novembre 2005

Dans chaque pays, les aliments consommés racontent le lien différent que les hommes entretiennent avec leur environnement.

Il y a quelque chose d'émouvant à entrer dans l'intimité domestique des familles du monde. À contempler, à la manière de natures mortes, le détail des aliments qu'elles consomment en une semaine. Alors que les hommes ne se sont jamais a utant nourris hors de leur domicile et que les femmes n'ont jamais si peu cuisiné, en tout cas dans les pays riches. Mais, malgré l'évolution des modes alimentaires, ces nourritures terrestres, toutes denrées confondues, restent l'un des liens les plus forts entre les êtres humains. Les repas en commun ont toujours été rares et recherchés parce que l'homme est souvent contraint de se nourrir de ce qu'il emporte avec lui, consomme sur le pouce, ou pioche au gré de ses envies et de sa faim.

En Amérique du Nord, mais aussi en Chine, les repas pris à la maison sont souvent réservés au soir ou au dimanche. En Europe, ils restent de petites mises en scène dont la forme superlative est le banquet. Là, y coule le vin qui a ccompagne la bonne chère, les bons mots, les chansons, les discours. Plus intimement, dans le monde entier, les familles aiment organiser ces agapes pour marquer un événement important, se soustraire à l'obligation de manger rapidement, n'importe où, dans la rue, le train ou sur le lieu de travail. Les Français ont consommé l'an dernier plus de six cents millions de sandwiches, la plupart mangés en marchant! Avec la généralisation du « manger rapide », on est au cœur du plus grand bouleversement alimentaire depuis l'invention des conserves et de la réfrigération : l'alimentation jusque-là affaire presque exclusivement familiale, est devenue une marchandise d'origine industrielle. Jadis, le jardin, le champ et le verger fournissaient la table. Les traces de ce lien direct entre un produit naturel et ses consommateurs sont encore visibles sur les photos de Peter Menzel. Au Bhoutan, la famille pose devant ses sacs de grains. En Équateur, elle fait cercle devant poireaux et bananes sortis de son champ. Mais les marques sont entrées progressivement dans les cuisines : les emballages colorés offrent une gamme de plus en plus fournie de prêt-à-manger. Finies, les longues heures derrière les fourneaux, tout peut être prêt en un tour de main. On passe alors d'un travail de cuisine qui transformait des produits par la cuisson à un assemblage de plats préparés.

Cette nourriture-marchandise ne date pas d'hier. Depuis le Moyen Âge, les commerçants recherchent des produits fiables et rares pour faire des affaires. Fiables pour voyager à bord des navires au long cours, où les denrées s'abîment

facilement : les « biscuits », gâteaux cuits deux fois pour éviter la dégradation en mer, ont été mis au point dans les villes portuaires comme Gênes, Venise, Nantes ou Londres, là où arrivait le sucre des tropiques et d'où partaient les marins. Fiables pour le commerce : les Hollandais, spécialistes des épices avec leur prestigieuse Compagnie des Indes orientales, ont fabriqué, pour le commerce au long cours, des fromages à pâte cuite d'un style nouveau, sans goût très prononcé, afin d'éviter les réticences des mangeurs, mais vantant les valeurs sûres de villes comme Gouda ou Edam. Partout, la publicité va devenir un puissant levier pour la diffusion des marques. Le Suisse Julius Maggi invente, pour vendre des saveurs de viande, le célèbre bouillon Kub en 1907, au moment où Braque et Picasso révolutionnent la peinture avec le cubisme. Tout comme Banania fera l'éloge du chocolat avec un tirailleur sénégalais qui devient, pour les Français, l'ami Y'a bon. Aujourd'hui, ce sont des firmes industrielles américaines qui approvisionnent par avion durant l'hiver les familles du Groenland en conserves, produits lyophilisés, condiments, céréales, café. Seuls les produits de la chasse et de la pêche peuvent donner au repas inuit une « couleur locale », encore que les pollutions marines compromettent ces activités traditionnelles.

Plus vaste encore est le mouvement de brassage des boissons. Car les hommes ont toujours recherché des boissons sûres, qui ne transmettent pas de maladies. Eau bouillie ou breuvage issu de la fermentation, les deux solutions ont eu leurs amateurs, avant le boom des eaux minérales dans les pays riches. Les Anglais ont adopté le thé au moment où ils ont colonisé l'Inde, puis en ont fait une boisson mondiale. Depuis l'Antiquité, la plante caucasienne qu'est la vigne a gagné la Méditerranée, puis l'Europe au Moyen Âge et le Nouveau Monde à la faveur du christianisme et de la colonisation. Aujourd'hui, la Chine consomme et produit à son tour de plus en plus de vin, tout comme le Japon.

La bière est encore plus internationale : elle est devenue la première boisson alcoolisée au monde, grâce aux astuces des chimistes, des industriels et des marchands qui multiplient ses conditionnements (verre, aluminium, plastique) et innovent dans les saveurs. Après le houblon, introduit par l'abbesse allemande Hildegarde de Bingen au XI^e siècle, c'est la tequila, le rhum, la framboise, l'absinthe, le gingembre qu'on marie à la bière pour étonner les amateurs. Les Tchèques, premiers consommateurs avec 160 litres par habitant et par an, tiennent autant à la qualité de leur pils qu'à la convivialité qu'elle procure, comme les Anglais qui ne l'aiment pas pendant les repas mais l'apprécient pour ses vertus socialisantes dans les pubs et pendant les matches de rugby.

Plus discrète est la viande dans l'alimentation des familles du monde. Au Tchad comme sur tous les marchés des pays pauvres où les systèmes de conservation sont rustiques, les animaux sont vendus vivants. Comme au Moyen Âge, on les tue chez soi. Chez nous, la viande est « désanimalisée ». Le problème que pose la mise à mort d'un animal était jadis réglé par des rites comme les sacrifices religieux ou la chasse. Aujourd'hui, les liens avec les animaux ont changé : élevés

loin des hommes, ils sont abattus loin des hommes et la préparation bouchère masque tout ce qui pourrait évoquer l'animal. Cette question taraude les Scandinaves sensibles au bien-être des bêtes, mais pas les Anglais qui réfléchissent plutôt au végétarisme, alors que dans les pays latins d'Europe, on se soucie surtout de chercher de la bonne viande. Les interdits alimentaires sont très puissants vis-à-vis de la viande. Le porc est exclu du monde islamique et juif, ce qui a indirectement favorisé la consommation de volailles au Moyen-Orient et la diffusion de l'oie et du foie gras, qui était déjà connu des anciens Egyptiens.

Il y a donc beaucoup de géographie dans ce qu'on mange. La nourriture est l'un des liens les plus intimes à l'environnement, au monde. Sur sa table ou entre ses mains, le mangeur fait la synthèse du proche et du lointain. Les anthropologues ont mis en évidence ce paradoxe chez l'homme : omnivore, il est confronté sans cesse à des choix. « Qu'est-ce que je peux manger ? Qu'est-ce qui va me faire du bien ou du mal? » Pour se guider, l'homme s'appuie sur ses saveurs préférées, issues de son enfance, mais il est piqué par la curiosité de connaître d'autres plats. Toujours avec la peur inconsciente d'être intoxiqué. D'où le besoin d'être guidé, notamment par l'origine géographique, l'estampille de lieux qui bénéficient d'une réputation. Car « manger, c'est incorporer un territoire », selon le géographe Jean Brunhes. Lorsque la famille Madsens, du Groenland, boit du Coca-Cola et mange des céréales, elle adhère aux valeurs de l'Amérique et fait confiance à ses industriels. Mais ce n'est pas tout. Elle se « dépayse », elle voyage. La famille Mustapha, du Tchad, plus démunie, n'a pas de quoi satisfaire ce désir du nouveau. Elle reste prisonnière d'une économie autarcique et, en cas de difficulté, de l'aide alimentaire internationale.

La géographie est au cœur du débat mondial sur l'alimentation. Faut-il laisser faire l'industrie agroalimentaire qui veut prendre en charge l'alimentation des hommes, en mettant sur le marché des produits standardisés, au goût atténué et sans autre référence qu'une marque ? Ou faut-il s'attacher à développer les liens avec les territoires de production, afin de limiter les crises sanitaires et pour que les mangeurs sachent ce qu'ils ont dans leur assiette ? C'est l'enjeu du match qui aura lieu lors de la réunion de l'Organisation mondiale du commerce, en décembre 2005 à Hong-Kong. Les pays anglo-saxons, où l'industrie est très puissante, s'opposeront aux pays latins - Italie, Espagne, France et Grèce - qui défendent des terroirs où se construit une identité alimentaire fondée sur des paysages et une attention à l'environnement. Aujourd'hui, la question est de savoir si l'on est en train de construire un goût « mondial ». La hausse du niveau de vie, on le voit dans les ex-pays du bloc communiste, modifie la composition des paniers. Elle accompagne l'abandon progressif par les femmes de la cuisine. Il reste bien l'abondance des fruits sous les tropiques, mais ne risque-t-on pas de les voir disparaître dans les laitages et les sodas et de perdre le lien avec ceux qui les produisent ? Heureusement, demeure la passion de découvrir, de tenter sa chance avec de nouvelles saveurs, de créer toujours plus de liens grâce à cet irrépressible besoin : le goût des autres.

LE MONDE À TABLE

Tous les aliments que les familles du monde consomment en une semaine.

Peter Menzel, GEO, novembre 2005

Bhoutan: famille SANGAY



Piment et thé au beurre matin, midi et soir

Kandu Sangay, 39 ans, vit avec sa femme, 35 ans, leurs cinq enfants et six autres membres de la famille dans le village de Shingkhey, qui ne compte que douze maisons. L'essentiel de leur subsistance est assuré par une agriculture vivrière. Les femmes sont chargées de nettoyer les étables, récupérer le fumier et l'étendre dans les petits champs en terrasses où les hommes iront semer. La nourriture se compose de quelques produits de base : riz rouge, pommes de terre, haricots, bananes et piment. Ce dernier est un légume à part entière, et il est consommé presque tous les jours. Le petit-déjeuner, le déjeuner et le dîner se ressemblent : boulet tes de riz roulées dans le curry, piments et fromage arrosés de thé au beurre.

De religion bouddhiste, la famille ne tue pas d'animal pour le manger. Mais si une vache meurt de vieillesse, elle est consommée et s'impose à tous les repas. La seule autre occasion de manger de la viande est liée à la religion. Une fois l'an, pour la cérémonie de la *puja*, un boucher est autorisé à tuer un cochon que tous les habitants dégustent alors en commun.

Une semaine de nourriture pour 13 personnes : 4 €

- Céréales et féculents : riz rouge : 30 kg, farine 1,4 kg, orge : 1,8 kg, pommes de terre : 1 kg.
- Produits laitiers: lait: 12,7 l, produit par les vaches. Une partie est transformée en beurre et en fromage (1 kg).
- Viandes, poissons et œufs : œufs : 11, poisson séché : 125 g.
- Fruits et légumes : clémentines : 1,6 kg, bananes : 600 g, radis : 3 kg, épinards : 5 bottes, moutarde : 4 bottes, aubergines : 1 kg, oignons rouges : 1 kg, tomates : 500 g, carottes : 500 g, piments verts : 125 g, piments rouges : 125 g.
- Condiments : huile de moutarde : 2,4 l, sel : 1,5 kg, gingembre : 500 g, bicarbonate de soude : 1 boîte (pour éliminer l'acidité du thé), piment en poudre : 1 poignée.
- Boissons : thé ordinaire : 2 pains, thé raffiné : 20 g.
- Divers : noix de bétel : 80, feuilles de bétel : 2 bouquets, pâte de citron vert : 1 paquet.

Équateur : famille Ayme



Ils rêvent de goûter des sardines en boîte

Orlando Ayme, 35 ans, et sa femme Ermelinda, 37 ans, vivent dans le village de Tingo, à 3 000 mètres d'altitude, dans les Andes. Pour nourrir leurs huit enfants, ils disposent de quelques arpents d'une terre pauvre et exposée aux vents. Elle fournit l'essentiel de leur alimentation : pommes de terre, haricots, lentilles, oignons, maïs, blé et bananes plantains. « Plus bas, la terre est fertile, assure Orlando, mais beaucoup plus chère! » Quand les finances le permettent, des carottes et des tomates s'ajoutent au menu. La viande est rare. Les Ayme n'en consomment que lorsqu'ils abattent un cochon ou un poulet, une ou deux fois par an. Le lait provient de l'unique vache qui ne donne guère plus d'un litre par jour. Le troupeau d'une cinquantaine de moutons, qu'ils partagent avec d'autres membres de la famille, constitue leur seule réserve. Les bêtes ne servent pas à la nourriture mais à fournir un peu d'argent lorsqu'ils les vendent au marché. Généralement, c'est Orlando qui se charge des courses au marché de Simiatug, la ville située à 5 kilomètres de chez eux. Pour faire plaisir aux enfants, il lui arrive de leur offrir du sucre brun coupé en tranches et enroulé dans des feuilles en guise de friandise. Éloignée de tous les produits manufacturés, la famille a un rêve, goûter une fois des sardines en boîte.

Une semaine de nourriture pour 10 personnes : 26 €

- Céréales et féculents : pommes de terre : 45 kg, riz : 22,5 kg, blé : 6,8 kg, farine de maïs : 4,5 kg, farine de blé : 4,5 kg, farine de pois verts : 3,6 kg.
- Produits laitiers : lait : 8 l, fournis par la vache familiale.
- Viandes, poissons œufs : aucun.
- Fruits légumes : bananes plantains : 6 kg, bananes : 3 kg, oranges : 1,6 kg, citrons : 1,1 kg, mûres : 450 g, lentilles : 4,5 kg, carottes : 1,6 kg, oignons : 1,2 kg, poireaux : 900 g, laitue 1.
- Condiments : sucre brun 5 kg, sel : 680 g, huile : 3 cl.
- Boissons : orties pour le thé : 1 bouquet, eau de la source.

États-Unis : famille Caven

L'envie, mais pas le temps de cuisiner

Craig Caven, 38 ans, sa femme Regan, 42 ans, et leurs deux enfants vivent à American Canyon, une petite ville de Californie. Soucieux d'une bonne hygiène alimentaire, ils essaient de trouver un équilibre entre les envies et les besoins de leurs enfants, Andrea, 5 ans, et Ryan, 3 ans. Le temps fait défaut à Regan qui travaille à une heure de voiture de chez elle. « Faire la cuisine n'est pas un problème, mais souvent je n'ai pas le temps de penser au menu du soir », regrette-t-elle. Si la famille dîne parfois de saucisses panées surgelées, Regan s'efforce de préparer des plats équilibrés, grâce, notamment, à son four à micro-ondes. Si leurs objectifs nutritionnels sont les mêmes, Regan et Craig ont, en revanche, des façons différentes de faire les courses. Regan est une lectrice assidue des



étiquettes alimentaires. Graig, lui, cherche à faire les courses le plus vite possible, en choisissant les marques les moins chères. Sa femme opte pour des aliments peu salés, maigres, achète rarement des aliments en boîtes et favorise les produits bio, les fruits et les légumes frais. Pour donner le bon exemple, ils mangent le plus souvent possible à la maison, mais emmènent parfois leurs en fants dans des fast-foods. Se comporter comme il faut n'est pas facile, avouent ces parents consciencieux qui regrettent les tentations sucrées auxquelles sont soumis les jeunes.

Une semaine de nourriture pour 4 personnes : 130 €

- Céréales et féculents : pains blancs et aux Céréales : 2 et demi, petits pains ronds : 2,25 kg, pommes de terre : 1 kg, céréales : 1 kg, nouilles : 340 g, tortillas : 230 g, tortellini : 230 g, farine : 230 g, croûtons de pain : 110 g.
- Produits laitiers : lait : 4,5 l, fromage râpé : 320 g.
- Viandes, poissons et œufs : blancs de poulet : 1,8 kg. Bœuf : 680 g, thon en boîte : 450 g, œufs : 12.
- Fruits et légumes : bananes : 2,2 kg, pommes : 2,2 kg, clémentines : 900 g, raisins : 680 g, carottes : 1,3 kg, brocolis : 450 g, légumes surgelés : 500 g.
- Condiments : beurre de cacahuètes : 500 g, sucre 230 g, confiture : 110 g, mayonnaise : 60 g, moutarde : 60 g, sel : 45 g.
- Desserts et snacks : bretzels : 450 g, raisins secs : 340 g, gaufrettes : 340 g, barres aux céréales : 600 g.
- Plats cuisinés : pizzas : 1,8 kg, sandwiches au surimi : 700 g, saucisses panées : 600 g, sauce pour assaisonnement : 340 g, riz saveur poulet : 200 g.
- Boissons : eau minérale : 23 l, Coca-Cola : 3 l, Coca-Cola light : 2,5 l, jus de fruits : 6,5 l, café instantané : 340 g.

- Restaurants : McDonald's : 2 menus enfants, Fresh Choice (établissement traditionnel) : 1 repas familial par mois.
- Divers : nourriture pour chat : 1,5 kg.

Allemagne: famille Melander



Le souci du bio et l'angoisse des supermarchés

Jörg Melander, 45 ans, sa femme Susanna, 43 ans, et leurs deux enfants habitent une maison à Barg teheide, au nord de Hambourg. Des années de travaux et de rénovation ont été consacrées à leur habitation pour la rendre confortable et fonctionnelle. La cuisine, avec ses nombreux rangements et placards, est une version plus chaleureuse de la Frankfurt Kitchen d'un designer des années vingt. Depuis que Susanna a repris son travail d'infirmière, Jörg doit souvent s'occuper des courses et de la cuisine. Sa spécialité : une entrée appelée roulade de bœuf, avec bacon, moutarde et cornichons, mais aussi carottes, céleri et poireaux. Pour Jörg, homme précis et prudent, le plus difficile est d'avoir à affronter régulièrement Familia, l'hypermarché le plus proche. Les milliers de produits et de marques qu'on y propose lui causent une véritable inquiétude. Comment être certain de ne pas se tromper ? Sa femme est en effet si experte et efficace dans le choix des produits qu'il a peur de ne pas faire aussi bien. Il préfère le marché hebdomadaire de sa petite ville. Susanna aussi, car avec les maraîchers, il est plus facile de savoir d'où viennent les fruits et les légumes, dont beaucoup sont cueillis le jour même. S'ils le pouvaient, les Melander achèteraient exclusivement des produits de l'agriculture biologique, mais ils reculent devant les prix.

Une semaine de nourriture pour 4 personnes : 375 €

- Céréales et féculents : flocons de céréales : 1,5 kg, pains divers : 4,5 kg, croissants : 250 g, pâtes : 1 kg, farine : 300 g.
- Produits laitiers : Lait : 14,5 l, yaourts : 6,5 kg, fromages.
- Viandes, poissons et œufs : bœuf : 1,7 kg, porc : 630 g, charcuterie : 600 g, poisson surgelé : 600 g, filets de harengs : 400 g.
- Fruits et légumes : oranges : 4 kg, pommes : 1,8 kg, bananes : 1,1 kg, raisins noirs : 300 g, chou blanc : 1, tomates-cerises : 1,5 kg, petits pois (surgelés) : 1 kg, oignons 1,2 kg, concombres : 1 kg, navets : 1 kg, laitues : 4, fenouils : 800 g, roquette : 500 g, carottes : 500 g, poireaux : 500 g, champignons : 300 g, radis : 280 g, poivrons : 700 g, ail : 6 g.
- Condiment: huile d'olive: 480 g, vinaigre: 30 cl, moutarde: 250 g, vinaigrette: 45 cl, sucre: 375 g, ketchup: 240 g, sel: 200 g, lard: 550 g, margarine: 125 g, olives et amandes: 300 g, paprika: 100 g, poivre: 50 g, origan: 6 g.
- Desserts snacks : chocolat : 500 g, gâteaux : 500 g, pistaches : 300 g, roulés à la cannelle : 2.
- Plats cuisinés : Pizzas surgelées : 1,1 kg, pâtes surgelées : 1 kg, légumes surgelés : 1 kg, goulasch : 1,1 kg, soupes en boîte : 770 g, conserves : 700 g, sauce tomate : 400 g, tomates séchées : 250 g, soupes instantanées : 200 g.
- Boissons : eau pétillante : 14 l, Bière : 4,8 l, jus de fruits : 7,5 l, vin : 2,8 l, cacao : 400 g, café : 250 g, thé aux fruits : 200 g, thé noir : 25 sachets.
- Divers : compléments vitaminés : 260 g, vitamines : 167 cachets.

Lefred-Thouron, Les dossiers du Canard, juillet 2000



LES ALIMENTS PRENNENT DES COULEURS

Consommation

Véronique Lorelle, *Le Monde*, 8 novembre 2005

Chips violet tes ou sirops bleus égaient les repas. Et inspire nt les industriels qui élaborent les plats de demain.

La couleur se posait déjà sur la table, les verres, les serviettes en papier et les petits gâteaux redessinés par Ladurée ou par Pierre Hermé. Voici qu'elle gagne l'univers du salé. Chips de fleurs, farfalles zébrées à l'encre de seiche, chocolat vert au thé matcha, sel rouge ou noir, riz mauve... trônent sur les étals des épiceries chics. Sans compter ces légumes oubliés comme la pomme de terre violette Vitelotte, dont on fait des chips colorées, le poivron orange ou bleu (venu de Hollande) la mini-tomate jaune en forme de poire.

« Tout a commencé il y a deux ans, avec les œufs de poisson Petrossian, teintés en jaune grâce au pastis, rose vif (avec des baies), bleu (curaçao) et vert (cardamome) », raconte Sylvain Gaudu, directeur du magasin Lafayette Gourmet, à Paris. « Depuis, la couleur se fait plus présente, des chips de betterave ou de carotte aux sucres multicolores jusqu'aux plats de viande, agrémentés de végétaux pimpants. Les consommateurs apprécient de pouvoir décorer leur assiette avec un minimum de mise en scène. »

Dans le domaine des boissons, Suze s'inspire des rouges à lèvres pour proposer son Gloss, un apéritif à base de griotte et de gingembre, à la robe cerise. Une ancienne limonaderie, près de Calais, Les Gosses, revit depuis que ses artisans ont lancé une gamme pétillante teintée et parfumée à la violette (avec de vraies fleurs), à la pistache, au caramel ou à la clémentine.

Le succès de ces aliments couleur bonbon donne des idées à certains. Dans son a telier, derrière les Champs-Élysées, à Paris, une laborantine mélange de la pâte à modeler, des perles et du sable avec quelques miettes de nourriture. Sa mission ? Préfigurer les aliments de demain pour les grands groupes de l'agroalimentaire, tels McDonald's ou Nestlé. « La couleur est primordiale puisqu'il faut ravir les yeux avant les papilles », explique Édouard Malbois, PDG et fondateur d'Enivrance, l'un des premiers bureaux de style alimentaire au monde, créé en 2001. « Nous travaillons aussi, explique-t-il, les effets de matières, le craquant ou le moelleux, en tenant compte des nouveaux comportements alimentaires des Français. »

Des bijoux comestibles

Kaléidoscope de légumes autour d'une patte de poulet en pain grillé, sandwich aux entrelacs multicolores, mousses de fruit piquées sur un bâton de bois, cornets de glace remplis de risotto... Autant de préparations amusantes pour

grignoter « équilibré » dans le métro ou dans sa salle de bains. Avec de tels encas bariolés, s'ils voient le jour, les industriels entendent conquérir la clientèle des enfants – peu enclins à manger des légumes – et s'absoudre, à terme, de leur responsabilité dans la progression de l'obésité.

« Le vert et le blanc seront à l'honneur ces prochains mois, prédit M. Malbois, car le souci de l'industrie est de fabriquer du naturel emballé qui ne soit pas eff rayant. Le blanc, nuageux, est synonyme de virginité : zéro calorie par exemple. Le vert est champêtre : il renvoie les urbains au verger ou au potager, sans qu'ils y aillent vraiment. » L'apparence des aliments revêt tant d'importance qu'elle a donné naissance au métier de designer coloriste culinaire. À 24 ans, Caroline Gomez fait partie de la petite dizaine de personnes qui l'exercent en France. Elle transforme buffets, vernissages ou cocktails en petits plaisirs inventifs, mettant ainsi au point des menus monochromes ou à thème (des bijoux comestibles, par exemple). « L'idée, dit-elle, n'est pas de manger un couscous bleu mais d'assortir la couleur, la saveur et le moment, pour réanimer le quotidien. »

Les restaurateurs ne sont pas en reste.

Aujourd'hui, la vedette, c'est le produit naturel dans une association élégante : boules de foie gras enrobées d'une coque de chocolat et nacrées de jus de raisin (Fauchon) ou chips de bette ra ve pourpre chapeautées d'une lamelle de truffe (Lenôtre). « Quand on nous demande un buffet orange, explique-t-on chez Lenôtre, nous n'utilisons pas du colorant à tout va mais de la carotte ou du potiron, dans un traitement à la fois esthétique et gourmand. » Rien n'empêche de s'exercer à la maison ; quelques emplettes dans les épiceries fines, et le tour est joué. Les chips violettes, les tomates noires (variété Kumato), les œufs de poisson multicolores sur des toasts ou dans un avocat se dégustent du bout des doigts, sur la table basse du salon. Le sel d'Hawaï rouge ou noir se parsème sur un poisson blanc, le sucre arc-en-ciel revigore le fromage blanc. Sans oublier les sirops : rose (parfum barbe à papa), rouge (pomme d'amour), bleu (guimauve) ou vert (cactus), lequel est idéal pour colorer le champagne.

Jean-Michel Normand, journaliste

De l'orange, encore de l'orange...

L'orange est partout. De la politique aux vê tements en passant par la décoration, cette couleur s'est imposée comme un symbole non conformiste, contestataire. Très en vue (avec le vert) dans les nouvelles collections de prêt-à-porter masculin, il est réapparu dans les gammes de produits électroménagers, dans le mobilier d'intérieur et jusque dans les habitacles des voitures de luxe, qui se drapent de cuirs fauves.

L'orange a aussi porté les espoirs de la révolution ukrainienne, en 2004. Les conservateurs de la CDU, le parti de la chancelière allemande Angela Merkel,

l'ont adopté lors des élections législatives outre-Rhin en septembre. Quant à François Bayrou, il a pris soin d'apparaître à la tribune de l'université d'été de l'UDF sur un fond orangé.

Nombre d'entreprises se sont aussi ralliées au panache de cette couleur. De la compagnie aérienne easyJet à France Télécom – qui s'efface devant la marque Orange –, en passant par EDF.

Oubliant le strict bleu-blanc-rouge, son nouveau logo « dénationalise » l'entreprise publique en adoptant une petite étincelle flamboyante. Écrire avec un stylo Mont Blanc ? Trop guindé. Sortez plutôt de votre poche une pointe Bic orange.

L'orange revient de loin. Cette teinte a longtemps été réputée rebelle, voire maléfique – au Moyen Âge, les roux et les rousses étaient supposés entretenir des accointances avec le Malin. Plus tard, elle a été taxée au mieux de « cheap » ou de « populaire », au pire de vulgaire. Une couleur bâtarde, criarde, surexploitée par les créateurs des années 1970 et dont l'imaginaire semblait peu fécond.

Tout cela n'a plus cours. Réhabilité, l'orange effectue un retour en majesté. Depuis quelques années, des marques de luxe telles Hermès ou Veuve Clicquot qui lui ont toujours été fidèles ne perdent pas une occasion de se draper en orange. Dans les bureaux de style et chez les chasseurs de tendances, on confirme que les choses ont bien changé. « Énergique, presque subversive, c'est la couleur du challenger, de l'outsider. Elle exprime une forme d'urgence », considère Edith Keller, présidente du bureau de style Carlin International. Et puis, l'orange convient à tous les teints et donne bonne mine.

Un tel succès ne pouvant, par nature, durer trop longtemps, il convient de s'interroger sur le prochain coloris dont il faudra s'enticher. Le rose paraît faire un excellent candidat. D'aucuns y voient déjà la couleur de la modernité. Son atout principal est de ne plus apparaître exclusivement comme un symbole de la féminité et il a entrepris une percée remarquée dans la garde-robe masculine. Désormais, le pull rose buvard est un attribut très « bobo ». Et l'on aperçoit même quelques reflets saumon sur les maillots des joueurs de football.

L'INNOVATION ALIMENTAIRE

Philippe Cabin, Sciences Humaines, 1996

Proposer un nouveau produit – yaourt, céréale ou plat cuisiné – sur le marché alimentaire ne relève pas de la simple recette de cuisine. Cela suppose de manipuler des symboles, de s'inscrire dans une tradition culinaire, de présenter une image et un goût en cohérence avec les attentes du consommateur.

Tous les jours, des produits alimentaires nouveaux apparaissent dans les rayons des supermarchés. Le yaourt au bifidus, la salade en sachet, la bière sans alcool font partie de notre univers quotidien; pourtant, ils n'existent que depuis quelques années. Comment naissent ces nouveaux produits? Selon quels processus arrivent-ils jusque dans nos assiettes? Pour quelles raisons les consommateurs adoptent-ils tel produit et rejettent-ils tel autre tout aussi séduisant? De nombreuses recherches sont actuellement menées afin de mieux comprendre les facteurs de l'innovation alimentaire et peut-être de faire des hypothèses sur les produits que nous mangerons dans quelques années. L'Anvie organisait le 14 novembre 1995 un Colloque au cours duquel étaient présentés les principaux résultats d'un programme de recherche appelé Aliment Demain.

Innovation et invention

Qu'est-ce qu'un produit alimentaire nouveau ? Bien souvent l'innovation affichée par le fabricant n'est que superficielle : le produit a simplement changé d'emballage, ou il a subi une petite modification de recette... C'est que l'innovation est un puissant argument de vente, en témoignent les étiquettes fluorescentes « Nouveau ! » apposées sur les produits.

Si l'on entend par innovation alimentaire la création ex nihilo d'un produit ; si l'on parle de véritable invention alimentaire, les exemples sont rares : peut-être le Coca-Cola, le Nutella. En fait, l'innovation peut résider dans les diverses composantes du produit (le procédé de fabrication, le conditionnement, l'utilisation, l'emballage...), ou simultanément dans plusieurs de ces composantes. Par exemple, les plats cuisinés surgelés en sachets portionnables se caractérisent par un procédé de fabrication nouveau, un conditionnement nouveau (le sachet plastique), une utilisation nouvelle par le consommateur (des portions individuelles à faire cuire à la poêle...).

Il y a une différence entre lancer sur le marché un téléphone portable et une bière sans alcool. Le processus d'innovation dans le domaine de l'alimentation possède des caractéristiques et des contraintes spécifiques, qui sont liées aux particularités du secteur industriel, à l'évolution de la consommation, mais surtout au rapport très singulier de l'individu à la nourriture. Pour prendre le risque de lancer un produit nouveau, il vaut mieux connaître un tant soit peu les

attentes des consommateurs. Or, les comportements nutritionnels sont de plus en plus éclatés et circonstanciés, d'où la difficulté à anticiper leurs réactions. Une « volatilité » qui se manifeste de diverses manières : des comportements ambivalents (par exemple entre les deux pôles innovation et tradition), des consommateurs plus informés et plus sensibilisés à certains paramètres (sécurité alimentaire, facilité d'usage, environnement...), une population qui vieillit.

L'identité par l'alimentation

Mais la caractéristique essentielle de l'innovation alimentaire tient à la nature même de l'aliment. Celui-ci n'est pas un produit comme les autres. L'aliment est paré de vertus capitales pour tout individu : il maintient la vie, la forme, la santé, la beauté, il est source de bien-être, de plaisir, de sociabilité et de convivialité. Il est porteur de significations symboliques et d'identités sociales et culturelles. L'acte alimentaire est à la fois quotidien et indispensable. En outre, c'est un acte très intime, puisqu'il signifie l'incorporation dans notre corps d'un élément extérieur ; en cela, il est porteur d'angoisse et de méfiance. On pourrait ainsi longuement décliner les propriétés des aliments. Sur le point qui nous intéresse, l'observation de ces caractéristiques a une conséquence principale et immédiate : la nécessité, pour celui qui veut innover, de comprendre ce qui se joue dans la relation à l'aliment. Au cœur de cette relation, on trouve des processus d'apprentissage. Elle met aussi en jeu des mécanismes de construction identitaire. Un aliment doit faire sens, le mangeur a besoin de lui attribuer une identité, de le classer dans les répertoires et les catégories (bon/pas bon, sucré/salé, industriel/artisanal, artificiel/naturel, lourd/léger...) qui structurent sa perception de l'alimentation.

Nouveauté ou traditions

Vis-à-vis d'un produit nouveau, le consommateur va se référer à un certain nombre d'attentes (plaisir, facilité d'usage ou de préparation...), et vérifier que le produit lui correspond. Si ses attentes sont déçues, la probabilité est très forte qu'il n'y ait pas de réachat. Il importe donc de savoir comment le consommateur s'y prend pour vérifier que le produit a les qualités qu'il espère. Bertil Sylvander, économiste à l'INRA (Institut national de la recherche agronomique) l'illustre à travers une enquête sur le fromage au lait cru. À la question « qu'est-ce que la qualité d'un fromage bleu? », les consommateurs répondent, par ordre décroissant : le goût, la conservabilité, le prix, le caractère naturel du produit. Si on leur demande quels sont les facteurs de cette qualité, ils répondent : la tradition, et le soin du professionnel. Enfin, quand on leur demande quelles sont les garanties demandées au produit, les enquêtes mettent en avant d'une part l'apparence et, d'autre part, la confiance, la certification et la marque (qui vont de pair). Dans ce cas, observe B. Sylvander, on s'aperçoit que c'est moins le symbole du lait cru qui est important, que la manière dont les professionnels ont présenté ce produit.

Pour répondre à l'angoisse générée par l'acte alimentaire et aux incertitudes créées par l'innovation, les consommateurs se réfèrent à des points de repères, des signes de garantie. Les marques et les critères de certification (appellation d'origine contrôlée, par exemple) servent à cela, mais leur importance est variable selon le type de produit, les caractéristiques du consommateur, le pays. Ainsi, en Grande-Bretagne, le distributeur est un véritable prescripteur : le consommateur accorde beaucoup d'importance à la marque du distributeur. On constate également que la certification fonctionne, mais seulement pour une petite partie des consommateurs. En même temps, elle est associée à la marque, autrement dit la certification remplit un rôle de tremplin pour la marque.

Les préférences alimentaires des individus ont tendance à se structurer autour d'axes de représentations. L'opposition entre innovation et tradition fait partie de ces « dilemmes » du consommateur. Celui-ci veut du nouveau, mais en même temps il éprouve une grande attirance pour des produits à connotation « tradition, naturel, artisanat, etc. ». Dès lors, comment marier tradition et innovation? C'est évidemment une question que se posent beaucoup d'industriels. Exemple avec le cas du pâté Henaff, produit traditionnel par excellence, qui existe depuis 1907, qui fait partie des habitudes de consommation bretonnes, et fonctionne comme un marqueur culturel. Tout en veillant à préserver l'identité du produit, la société Henaff a cherché à introduire toute une série d'innovations, dans les procédés (avec l'adoption de méthodes nouvelles pour l'élevage des porcs et la prise en compte des progrès génétiques), et dans le conditionnement (par exemple pour l'ouverture de la boîte). Autre illustration des relations ambiguës entre innovation et tradition : les nouvelles chaînes de bistros à l'ancienne qui fonctionnent avec des méthodes « innovantes » tout en faisant référence à des valeurs traditionnelles, ou les plats cuisinés « à l'ancienne » vendus en boîte ou en surgelés. Dans tous ces cas, la valeur tradition tient beaucoup au discours qui entoure le produit, à son emballage symbolique.

Contexte et perception de l'aliment

Les recherches récentes ont mis en évidence le poids déterminant du contexte, de la situation de consommation, dans la perception d'un produit nouveau. De fait, on ne percevra pas un vin de la même manière selon qu'on le déguste chez soi, à son travail, dans un bar, après un effort physique, en famille, seul, entre amis, à l'occasion d'un rendez-vous galant, etc. Cette approche a permis à François d'Hauteville d'expliquer l'échec de la commercialisation du vin allégé en alcool.

Elle montre comment le contexte immédiat de l'acte alimentaire conditionne la perception du produit.

Ce phénomène est aussi analysé de façon remarquable dans une recherche présentée par Philippe Bernard, responsable marketing de l'ADIV. Il s'agissait de mettre en évidence les biais induits, lors du passage des tests de consommation,

par le contexte immédiat sur l'évaluation d'un produit, voire sur le comportement alimentaire lui-même. Pour ce faire, on a pro cédé en deux étapes. On a tout d'abord créé un produit (une mousse de fruits sans parfum), et demandé aux consommateurs de noter le produit dans des « contextes » connotés positivement ou négativement (matérialisés par des diapositives présentant des situations plus ou moins « agréables », telles que : des enfants qui pleurent, une situation d'examen, un anniversaire, un pique-nique en famille...). Les résultats sont les suivants : note moyenne en prétest : 12,5/20 ; en contexte positif: 16,5/20; en contex te négatif: 12/20; en contex te mixte: 12/20. Ainsi, conclut Philippe Bernard, on augmente l'acceptabilité du produit en lui associant des affects positifs. La seconde étape cherchait à voir si l'on pouvait aller jusqu'à modifier le comportement. D'où la mise en place d'une expérience dans un restaurant collectif. On s'est installé à l'entrée de la queue du restaurant et on a soumis aux gens un questionnaire, les questions étant formulées soit pour créer un contexte positif, soit pour créer un contexte négatif vis-à-vis d'un produit : les pâtisseries. À la sortie de la chaîne, on observe si les gens ont pris une pâtisserie, et on compare avec leur consommation habituelle de pâtisserie. Résultat : ceux qui ont été soumis au contexte négatif consomment nettement moins de pâtisserie.

L'environnement de l'acte de consommation peut donc créer un conditionnement dans la perception d'un aliment. Ajoutons que de nombreuses recherches ont montré que, dans le domaine alimentaire, il suffit souvent d'un seul conditionnement négatif pour créer une inversion alimentaire, alors qu'en termes de préférence, le conditionnement positif doit être répété.

Des produits innovants qui échouent

L'innovation alimentaire est très souvent conçue comme une réponse aux évolutions des modes de consommation. Ainsi, beaucoup de produits nouveaux cherchent à fournir au consommateur pressé du service et de la facilité d'usage : ce sont tous les aliments « prêts à manger », plats cuisinés surgelés, biscuits apéritif, soupes, sauces préparées... Pourtant, cette recette miracle ne fonctionne pas toujours. Après son apparition dans les linéaires et une première phase de décollage, la salade prête à l'emploi (ou salade en sachet) connaît une stagnation de sa diffusion. Comment expliquer cet échec? Pour Marc Leusie, chercheur à l'INRA, les consommateurs étaient disposés à acheter des salades portionnées et lavées. La clientèle était là, mais l'expérience a montré qu'elle n'avait pas renouvelé ses achats. Ce sont donc les conditions d'offre qui ont été déficientes, et ce à plusieurs niveaux.

En premier lieu, des aspects techniques n'ont pas été maîtrisés : celui du brunissement rapide de la salade et celui du respect de la chaîne du froid. M. Leusie remarque en outre que de nombreuses entreprises, que rien ne prédisposait à rentrer sur cette filière, se sont précipitées sur ce marché. Conséquence : la mortalité importante des entreprises qui n'étaient pas du métier. La notion de santé est une des préoccupations nouvelles formulées par les consommateurs. Des industriels ont donc été tentés d'innover par l'utilisation du concept d'aliment-santé, en proposant par exemple des produits laitiers sans cholestérol. Pourtant, ces produits ont été un échec. Selon Frédéric Oble, professeur à l'IGIA (Institut de gestion international agroalimentaire), cet insuccès s'explique de diverses manières :

- le concept d'aliment-santé ne faisait pas sens aux yeux des consommateurs, introduisant une confusion entre aliment et médicament;
- ces produits subissaient une double concurrence : celle des produits végétaux qui n'ont pas de cholestérol, et celle des produits laitiers traditionnels qui ont l'avantage d'avoir bon goût et d'être moins chers ;
- les contraintes d'ordre réglementaire et scientifique sont très importantes sur de tels produits.

La course en peloton des entreprises

L'innovation alimentaire n'est pas déterminée seulement par le consommateur et ses représentations, loin de là. Elle est aussi un processus dynamique, qui a sa propre logique très largement indépendante des désirs des consommateurs. Saadi Lahlou parle de « précipitation innovative » pour caractériser la propension presque frénétique des industriels à lancer des produits nouveaux. Selon lui, les vagues d'innovation que l'on observe ne sont pas le résultat de l'évolution de la demande, mais un phénomène plus complexe, qui résulte de la nature du marché concurrentiel et des circuits d'information des professionnels. En prenant l'exemple du développement des produits allégés, il fait plusieurs observations. En premier lieu, il note que l'évaluation par les professionnels de la demande de produits allégés se fonde sur des « tendances » du marché, sur des études de marché (auxquelles ils n'ont souvent accès que de manière indirecte parce qu'elles sont confidentielles et coûteuses), et sur le fait que leur opinion est partagée par le milieu de leurs collègues et concurrents. Deuxièmement, il analyse les vagues d'innovation comme des cascades d'imitations : un groupe leader lance une innovation sur le marché, d'autres vont suivre persuadés que le leader a de bonnes raisons d'agir ainsi. Un nouvel équilibre se crée, un nouvel innovateur prend l'initiative, et ainsi de suite. C'est ce que l'auteur appelle le principe de la course en peloton : l'essentiel est de ne pas laisser passer une échappée et de surveiller étroitement les autres.

La concurrence crée une course à l'innovation qui, certes, génère des phénomènes d'imitation, mais aussi oblige les acteurs à concevoir des produits réellement nouveaux. Si l'on observe la filière de production d'un aliment, le processus d'innovation apparaît comme le résultat d'une sorte de négociation collective entre les différents acteurs concernés. Ceux-ci sont nombreux : agriculteurs, fabricants, distributeurs, restaurateurs et grands chefs, restauration collective, pouvoirs publics, experts, publicitaires, média, etc.

Innovation et imaginaire collectif

La nécessaire coopération entre tous ces acteurs n'est pas facile à mettre en œuvre. Les relations entre les industriels de l'agroalimentaire et les grandes marques de distributeurs sont souvent difficiles. C'est notamment le cas des PME qui cherchent soit à mettre sur le marché un produit nouveau, soit à être sous-traitant pour la fabrication de produits innovants sous la propre marque d'un distributeur. Pourtant, les distributeurs peuvent avoir un rôle déterminant. Prenons l'exemple des viandes sous-vide qui peuvent se conserver jusqu'à 21 jours, et qui ont connu un essor considérable : selon Olivier Beyer, responsable du service qualité chez Monoprix, une telle innovation n'aurait pas fonctionné s'il n'y avait pas eu un petit groupe de commerçants qui y ont cru, qui ont conseillé et aidé les entreprises fabricantes. Bien sûr, le système compte des acteurs plus puissants que d'autres : grands groupes industriels comme Nestlé ou Danone, experts... Par ailleurs, ce système d'action n'est pas un îlot de spécialistes déterminant entre eux les produits nouveaux et les lois du marché. Nous avons vu combien l'aliment, plus que tout autre objet de consommation, est porteur d'imaginaire, de symbole, d'identité, de désirs, d'angoisses, etc. Ces caractéristiques obligent les producteurs à concevoir leurs produits comme porteurs de valeurs (par exemple, pour une eau minérale, la légèreté, l'équilibre, le naturel). Ils ont donc à mettre en œuvre toute une « ingénierie immatérielle », autrement dit l'activation de représentations. Cette tâche est dévolue aux publicitaires et aux hommes de marketing. Mais contrairement à ce que pensent souvent ces derniers, les « tendances » ou les « valeurs » mobilisées pour vendre les produits ne sont pas « inventées » par eux : elles émanent de la société, à travers une histoire, une culture, un inconscient collectif, qu'ils mobilisent de façon plus ou moins pertinente selon les cas. Ainsi, l'innovation alimentaire n'est que très exceptionnellement le produit de l'intuition d'un inventeur génial. Elle est un processus ancré dans un jeu d'acteurs et un ensemble de valeurs et de pratiques collectives.

VERS LE BEAUJOLAIS « LIGHT »

Philippe Cabin, journaliste

Parmi tous les aliments, le vin a une signification symbolique et sociale très particulière.

Sa consommation est le plus souvent liée à une situation de sociabilité et de convivialité, et participe directement à l'entretien du lien social. D'où la nécessité de prendre en compte l'influence de la situation de consommation sur la perception d'un vin ou d'une boisson dérivée. Une telle démarche a permis à François d'Hauteville, professeur à l'ENSA de Montpellier, d'expliquer pourquoi la mise sur le marché de vin allégé en alcool n'a pas fonctionné. La recherche de F. d'Hauteville, menée auprès de 400 personnes, cherchait à mettre en évidence les relations entre : une liste de 17 produits-boissons (bière, jus de fruit, vin...), une liste de 14 situations de consommation (repas classique, repas d'affaire, fête, soif-détente...), et des profils d'attente (déterminant les boissons les plus pertinentes par rapport à telle ou telle situation).

Prenons l'exemple de la situation « soif-détente » : dans ce cas, les deux attentes les plus fortes sont que le produit soit désaltérant et qu'il soit relaxant. Les boissons les plus désaltérantes selon les enquêtes : eau du robinet, jus de fruit, pastis, bière.

En revanche, remarque F. d'Hauteville, aucune boisson ne se positionne bien sur l'attente « relaxant ». Le vin est associé au repas classique. il correspond à une attente de goût, mais pas du tout à une attente de désaltération. D'où l'idée, chez les industriels, que le vin allégé en alcool puisse répondre à cette dernière attente. Or, l'enquête indique que le concept de vin allégé est spontanément associé à la catégorie générale des vins (le phénomène de catégorisation est très net) et sera donc évalué selon les mêmes critères que ce produit de référence. Dans la situation de repas, c'est l'attente de goût qui compte. Or, le goût n'est pas perçu comme une qualité première du vin allégé en alcool. Cette attente non satisfaite n'est pas compensée par les avantages, pourtant reconnus par le consommateur de ce produit (à savoir : meilleur pour la santé, désaltérant). Cette recherche met en évidence l'importance de l'analyse des situations d'usage pour l'innovation-produit.

Le contexte de l'acte de consommation constitue donc un paramètre que les tests de consommation doivent intégrer, sous peine d'erreurs d'interprétations.

DE LA CONSTRUCTION DU GOÛT AUX ASSIETTES

L'innovation alimentaire

Matty Chiva, Sciences Humaines, Septembre 1997

Proposer de nouveaux produits alimentaires au consommateur ne relève pas d'un simple pro ce ssus technologique. L'alimentation mettant en jeu une culture, des valeurs, des idéaux, l'innovation en la matière est alors directement liée aux sciences humaines.

Les sardines à l'huile, la baguette de campagne, le cassoulet, les huîtres à fil pour ouverture rapide, le surgelé en sachet portionnable... Qu'y a-t-il de commun entre ces produits, au-delà de l'allure d'un inventaire à la manière de Prévert ?

Tous ces produits sont des innovations, plus ou moins récentes et plus ou moins réussies, dans le domaine des produits alimentaires proposés sur le marché. Regardons-les dans le détail.

La sardine à l'huile est un classique dans le placard des ménagères et on a du mal de nos jours à la considérer comme une innovation. Des historiens ou des ethnologues peuvent citer des antécédents de conservation de poissons dans l'huile précisément; mais il s'agissait de coutumes locales, peu répandues hors leur zone géographique et ne permettant pas la facilité de conservation, de transport et d'emploi de la sardine à l'huile. Son apparition a été rendue possible seulement après la mise au point de la technique d'appertisation, soit vers le milieu du XIX^e siècle. Le nom de son inventeur (si toute fois il s'agissait d'une seule personne) n'est pas passé à la postérité. En revanche, le produit reste une réussite commerciale majeure, déclinée actuellement sous de multiples variantes. C'est une innovation réussie et qui perdure.

La baguette de campagne est une autre innovation qui a des beaux jours devant elle. Pour tant il y a dans ce produit une véritable antinomie conceptuelle. En effet, historiquement la baguette est un produit spécifiquement citadin, parisien a vant tout, et de courte conservation. Elle est connue et appréciée pour sa croûte craquante, pour sa mie légère, prototype même du pain frais. En revanche, le pain de campagne, souvent bis ou de farines mélangées, est de plus longue conservation et plus nourrissant. La baguette de campagne qui a vu le jour il y a vingt ans à peine, séduit le public qui a fui à un moment donné le pain et voit dans cette baguette un produit... « traditionnel ».

Le cassoulet... une innovation

Le cassoulet, plat régional typique, largement consommé, comporte, comme on le sait, des haricots longuement mijotés, assaisonnés et mélangés à diverses viandes. Toutefois, la première recette écrite du cassoulet est contemporaine de la première croisade, soit du XI° siècle, bien avant l'arrivée en Europe du haricot, plante américaine. L'innovation dans ce cas réside dans la substitution du haricot aux fèves qui constituaient originellement la base du produit. Et il faut croire que cela présente un avantage économique, gustatif ou de préparation pour le consommateur pour comprendre sa réussite.

Les huîtres à fil pour ouverture rapide, annoncées dès 1995, proposées sur le marché en 1996, sont l'exemple d'une innovation manquée (pour l'instant). Dans ce cas, il s'agissait d'insérer un fil entourant le pied de l'huître lors d'un des processus d'élevage, fil se terminant par un anneau sortant de la coquille. Il suffisait, par la suite de tirer sur cet anneau pour que le pied sectionné permette une ouverture rapide du coquillage. La réussite commerciale n'a pas été au rendez-vous. Outre le surcoût qu'entraînait cette « préparation » de l'huître et des problèmes techniques, le procédé a rebuté bon nombre de consommateurs en assimilant, en quelque sorte, l'huître à une boîte de conserve à ouvrir en tirant sur la languette. Ce n'était plus la fraîcheur océane dans leur assiette... Les surgelés, apparus massivement sur le marché il y a à peine une trentaine d'années, ont connu un succès incontestable. Ils permettaient d'avoir sous la main des produits frais à cuisiner, sans les contraintes du marché et de la préparation préalable. Très vite, au-delà des produits isolés, constituantes de la préparation finale, des plats cuisinés sont apparus. Toutefois, ces derniers, après un succès immédiat, ont connu un certain déclin : le consommateur considérait que le temps de réchauffement était trop long (25 à 35 minutes) et la quantité parfois trop importante, compte tenu de l'obligation de consommation immédiate de la préparation. Aussi, l'industrie agroalimentaire a su mettre au point des produits nouveaux. Il s'agit toujours de plats préparés ; mais cette fois ils sont présentés en sacs dont le consommateur ne prend que la quantité nécessaire en fonction du nombre des convives. Par ailleurs la préparation est réduite à quelques minutes de réchauffement dans une poêle. La prouesse technique qui est derrière est inconnue par l'utilisateur; mais la facilité d'emploi et la flexibilité ont assuré la réussite commerciale.

L'innovation dans le domaine alimentaire n'est pas nouvelle. Depuis toujours les hommes ont sélectionné des produits, ont imaginé des modes de préparation divers et des associations nouvelles. C'est ainsi, petit à petit, que se sont mis en place des modes de consommation particuliers à des groupes humains, tout comme les connaissances nutritionnelles. Toutefois, les progrès actuels des sciences et des techniques permettent une production à la fois plus rapide, de qualité surveillée et constante, répondant à des critères d'hygiène et de santé inconnus jusqu'alors. Les progrès des industries agroalimentaires sont sans pré cédent. En contrepartie leur pérennité est liée à la possibilité de proposer des produits nouveaux, innovations dans le domaine, permettant non seulement de nourrir un public qui, dans nos sociétés d'abondance, ne connaît plus la famine, mais aussi d'assurer leur réussite commerciale.

L'innovation, bien entendu, n'est pas un processus limité à ce seul secteur de l'industrie humaine. On peut, en schématisant, définir une typologie de l'innovation (inspirée d'une analyse de S. Lahlou) :

- a) Le repositionnement, c'est-à-dire l'introduction d'une nouvelle forme de produit global dans une forme existante. C'est ainsi, par exemple, qu'à ses débuts, la télévision était présentée (ou cachée) en fonction des tendances de l'ameublement de l'époque.
- b) La reformulation, qui est l'introduction d'une nouvelle forme de produit dans une classe existante : les pâtés ne sont plus, désormais, confectionnés seulement à partir de viandes.
- c) La production originale, qui est l'introduction d'une nouvelle classe de produits. Il convient toutefois de souligner que la création ex nihilo de produits qui n'existaient pas auparavant est rare. Cela est particulièrement vrai dans le cas des produits alimentaires.
- d) L'innovation dans les procédés, c'est-à-dire celle qui concerne avant tout les techniques de production, par exemple : la lyophilisation ou encore celle des surgelés portionnables, mentionnés plus haut, en font partie.

Appliquée aux aliments, l'innovation soulève par rapport à d'autres produits des questionnements spécifiques. Cela est lié avant tout à la nature et au statut particulier de l'aliment. Dans l'espèce humaine, bien qu'obéissant à des mécanismes et déterminants biophysiologiques précis et spécifiques (par exemple la nature de notre métabolisme ou le fait que l'homme soit omnivore), manger s'apprend. Or, il ne suffit pas qu'un produit soit biologiquement mangeable pour qu'il soit, culturellement et individuellement, comestible.

L'apprentissage consiste dans ce cas dans la constitution du répertoire culturel des produits acceptés et considérés comme comestibles par le groupe humain auquel on appartient. Apprendre cela est un des actes majeurs de la socialisation, c'est-à-dire de l'intégration des normes sociales régissant une culture donnée. Aussi, apprendre à manger contribue puissamment à la création de l'identité, identité de soi, identité sociale, identité culturelle.

En effet, l'aliment n'est pas un produit « comme les autres » : pour remplir sa fonction il doit être consommé, c'est-à-dire ingéré, accepté dans notre intimité la plus profonde. De ce fait, il n'est pas un produit neutre, car une fois avalé il peut s'avérer bénéfique ou nuisible. Pour pouvoir l'accepter, il convient encore qu'on puisse le percevoir, le penser, comme aliment, remplissant toute une série de conditions et d'attentes. Autrement dit, il convient de construire la perception de l'aliment avant de pouvoir le considérer comme tel et le consommer par la suite.

C'est justement la construction de cette perception du produit nouveau qui peut poser problème. Dans la société traditionnelle, réelle ou mythique pour beaucoup des consommateurs actuels, les aliments étaient produits au vu de tous, dans l'immédiate proximité des individus. Cette proximité permettait une connaissance rassurante du processus de fabrication, dont l'étape finale, celle

de la consommation, se joue dans l'assiette. Actuellement la production et la fabrication des produits se font dans des lieux et des circuits de plus en plus séparés des consommateurs futurs.

Les objets comestibles non identifiés

Le travail culinaire, dont une des finalités est d'apprivoiser la nature et de rendre le produit humanisé, sinon civilisé, est de plus en plus réduit. Le consommateur se trouve alors face à un dilemme : celui des critères des choix, des indices lui permettant de bien trouver son aliment dans cette multiplicité que nous avons nommée, avec C. Fischler, des OCNI (Objets comestibles non identifiés). Quels sont les modèles de référence, les signes, les indices, qui permettraient au mangeur de bien choisir son aliment, d'avoir affaire à des produits vrais ? Mais aussi, que veut dire vrai dans ce contexte ? Car, en fin de compte, un poulet, qu'il soit de grain ou de batterie, est vrai dans les deux cas. Dès lors son authenticité ne dépend plus du fait qu'il soit un poulet mais des normes dont dispose le mangeur pour lui accorder un caractère d'authenticité. La référence à la « tradition » en est une ; mais elle est loin d'être la seule, ni la mieux définie (la baguette de campagne l'illustre...).

Il apparaît ainsi, de plus en plus, que les seules contraintes nutritionnelles ou biologiques ne suffisent pas pour définir ou prédire les conduites alimentaires réelles des consommateurs. Pas plus d'ailleurs que l'excellence de la qualité technique ou le respect par les producteurs des cahiers des charges. Manger est aussi affaire de symboles, de morale, de modèles sociaux et culturels, sans oublier une des motivations importantes de cet acte : son aspect hédonique. Pour ne donner qu'un exemple complémentaire, on sait actuellement que l'acte de consommation immédiate est tributaire de trois séries de facteurs :

- a) Les aspects organoleptiques, soit l'ensemble des modalités sensorielles qui déterminent le goût de l'aliment.
- b) Les aspects hédoniques qui comprennent la dimension de plaisir, d'agrément ou de désagrément que peut nous apporter l'aliment.
- c) Les aspects idéels, autrement dit ce que l'on pense des qualités, vertus ou défauts de l'aliment. Et dans ce dernier cas ces aspects dépendent autant des données objectives, vérifiables de l'aliment que des croyances, attitudes et pensées issues soit de ce que l'on nomme la « pensée magique » ou encore des modèles de référence sociaux et culturels.

Le comportement face à l'innovation

On voit ainsi que les conduites alimentaires, en général, et face à l'innovation dans ce domaine, en particulier, sont multidéterminées. Les facteurs en jeu ne sont pas seulement techniques, ni spécifiquement nutritionnels. Il convient également de tenir compte que les démarches de communication et de marketing ne représentent qu'un des aspects du problème, aspect limité souvent dans le temps. Aussi les sciences humaines permettent aux acteurs de

l'agroalimentaire de prendre en considération d'autres perspectives afin de faire leurs choix et prendre des décisions de recherche et déve loppement ou de lancement de produits nouveaux.

Elles apportent des éclairages à des niveaux différents et complémentaires :

- au niveau individuel, en permettant de mieux connaître les processus de formation des conduites alimentaires, la construction des perceptions, leur inscription dans un contexte relationnel et social, les motivations et les modes de pensée en jeu;
- au niveau du groupe, en tenant compte des éléments sociologiques et ethnologiques qui permettent de saisir les dynamiques sociales et de groupe ;
- dans une perspective à la fois synchronique et diachronique à partir des données que peuvent apporter les approches historiques, géographiques et anthropologiques;
- enfin, à un autre niveau, symbolique, philosophique et moral, aspects qui jouent un rôle constant, majeur et souvent méconnu par les principaux acteurs.

On redécouvre ainsi la véracité de la sagesse ancienne qui disait déjà, dans L'Ancien Testament que « l'homme ne se nourrit pas de pain seulement ». En tenant compte de cela, on peut permettre une meilleure innovation et son acceptation dans le domaine alimentaire.

QUAND EST-CE QU'ON MANGE ?

Le temps des repas en France

Thibaut de Saint Pol, Terrains et travaux, 2005

« Que nous devions manger est une réalité si banale, si primitive pour le développement de nos valeurs vitales, qu'elle est sans aucun doute commune à tous les individus. C'est cela même qui rend possible le regroupement du repas commun, et cette socialisation médiatrice permet ainsi que s'effectue le dépassement du simple naturalisme de l'alimentation. »

Georg Simmel, 1910

Si la sociologie s'est souvent intéressée au contenu des assiettes, le questionnement du cadre dans lequel s'opèrent les repas est un thème beaucoup moins rebattu. Il ne sera pas ici question, du moins directement, de ce que mangent les individus. Nous nous pencherons au contraire sur le contexte des repas et sur ses différentes modulations. Car si manger est d'abord une contrainte pour l'être humain, qui doit s'alimenter régulièrement sous peine de tomber malade, chaque individu dispose d'une certaine marge de manœuvre quant à la manière de se nourrir. Comme pour ce qu'il mange et la manière dont il le mange, l'horaire, la fréquence et la durée des prises alimentaires donnent lieu à des variations individuelles.

L'alimentation est une fonction vitale, et on la retrouve dans tous les emplois du temps. Le repas correspond bien à une fonction biologique, mais son organisation est un fait social. Le lieu, mais aussi les personnes avec lesquelles on mange, relèvent de facteurs sociaux. L'horaire de la prise alimentaire ne dépend pas seulement du rythme biologique, et en particulier de la perception de la faim. Les prises alimentaires, mais aussi la recherche de nourriture et la préparation des aliments, s'inscrivent au sein d'autres activités. Le temps alimentaire est à la rencontre de plusieurs temps sociaux. (...)

Que fait-on pendant qu'on mange ?

Le carnet journalier des enquêtes Emploi du temps laisse la possibilité à l'individu interrogé de signaler des activités secondaires réalisées en même temps que l'action principale. Ainsi, quelqu'un qui mange devant sa télévision inscrira qu'il dîne de 19h30 à 20h15 dans la colonne « activité principale », et qu'il regarde la télévision dans la colonne « activité secondaire ». De ce fait, une activité secondaire a toujours la même durée que l'activité principale, même si elle n'a été qu'un intermède, et a finalement duré moins longtemps que l'activité

principale. Nous pouvons toute fois accéder grâce à ce codage des activités se condaires à des informations supplémentaires sur l'environnement dans lequel se déroulent les repas.

Nous négligeons ici les activités qui ne concernent que quelques individus. En effet, les deux personnes qui inscrivent en 1998 comme action secondaire pendant leur déjeuner l'activité « sommeil » ne sont pas très significatives... Trois principaux types d'activités composent ainsi l'environnement du dîner : écouter la radio ou de la musique, regarder la télévision et enfin discuter. On doit noter qu'il ne s'agit pas de tâches en tant que telles, mais d'éléments de contexte qui concernent davantage le cadre dans lequel s'effectue le repas.

Part des individus qui, pendant qu'ils mangent, déclarent réaliser au moins une fois une autre activité (%)

Activité	0h - 24h	0h - 11h	11h - 15h	18h - 24h	
Conversation	61,8	19,8	42,8	43,2	
Télévision	34,1	7,8	16,8	21,7	
Radio / musique	27,3	21,7	6,8	4,2	
Lecture	4,3	2,9	1,3	0,4	

En effet, comme le note Claude Fischler (1990, p. 225), « en France, mais aussi dans une bonne partie de l'Europe et du monde, les usages interdisent en règle générale le mélange des activités. Même si ces usages tendent à changer, on ne peut toujours pas (ce qui signifie que, le plus souvent, on ne songeait pas à le faire) manger en travaillant, en écoutant un cours, en faisant ses courses ou en prenant le métro ». On retrouve cette constante dans les emplois du temps. Pas de dîner en même temps qu'une promenade ou que les devoirs des enfants. Fischler (1990) explique cette tendance par le fait que « l'aliment ation est une activité socialement protégée. Il est discourtois de déranger la paix d'un repas, par exemple en téléphonant. Dans l'éducation bourgeoise traditionnelle, on inculque aux enfants la liste de tout ce qu'il est interdit de faire à table : lire, chanter, se lever, etc. Les entorses se multiplient sans doute, mais le principe demeure. »

La lecture, moins fréquente que les trois autres activités, ressort également comme une activité réalisée pendant les prises alimentaires. Il ne s'agit pas de grignotages réalisés pendant que la personne lit, car dans ce cas l'activité repas serait celle déclarée comme secondaire. Les individus lisent, souvent un journal comme l'indiquent les libellés inscrits par les enquêtes, en prenant leur petit-déjeuner ou leur déjeuner. La lecture n'est plus alors une activité en tant que telle, mais rejoint l'écoute de la radio ou de la télévision : il s'agit d'un élément circonstanciel, pouvant participer à un rituel alimentaire, c'est-à-dire à la constitution d'habitudes, de pratiques reproduites chaque jour lors des repas, mais sur lesquelles l'enquête Emploi du temps, limitée à une seule journée par enquête, ne nous informe pas.

Comme l'activité « lecture », quasi-absente le soir, l'écoute de la radio ou de musique semble une pratique de mangeur plutôt matinale. Ainsi, plus de 20 % des individus déclarent au moins une fois cette activité secondaire pendant une prise alimentaire avant 11h00. La radio ou la musique constitue un fond sonore qui accentue le caractère récréatif du repas et le rapproche d'un moment de loisir. C'est aussi le cas de la télévision qui apparaît néanmoins comme plutôt une pratique du soir. Près de 22 % des individus allument leur poste pendant une prise alimentaire après 18h00. Mais si 33 % de ceux qui allument la télévision pendant le repas mangent seuls, la radio et la musique comme fond sonore sont au contraire des pratiques plutôt solitaires. 60 % de ceux qui l'inscrivent en activité secondaire le soir dînent seuls.

Toutefois, l'activité secondaire majeure est la conversation. La prise alimentaire est un moment d'échange, de discussion. Naturellement, cela ne concerne pas la fraction de personnes qui mangent seules. Toutefois, plus de 60 % des individus déclarent la conversation comme activité secondaire d'une prise alimentaire au cours de la journée. Ce taux notable témoigne de l'importance du caractère de sociabilité de l'alimentation, et des repas en particulier, qu'ils soient pris au domicile ou à l'extérieur. On doit noter que la conversation est beaucoup moins importante pour le petit-déjeuner, qui est d'ailleurs plus souvent pris seul.

Les cas, peu nombreux, où le repas a été inscrit en activité secondaire sont intéressants pour comprendre le statut du repas et ce qui peut le rétro grader au second plan. Trois activités se détachent des autres : les rencontres, les conversations et la télévision. Pour les rencontres et les conversations, il s'agit principalement de cas où la fonction sociale du repas dépasse sa fonction biologique. La prise alimentaire est soit un prétexte de rencontre, soit une pure contrainte naturelle à laquelle on se soumet tout en ayant d'autres préoccupations. Le repas n'est plus un simple moment de nutrition, mais l'occasion d'un échange a vec quelqu'un d'autre. Un rendez-vous avec un ami dans un restaurant par exemple peut constituer davantage une rencontre qu'une activité alimentaire.

La télévision occupe ici encore une place privilégiée. Un peu moins de 2 % des individus de la population des trois enquêtes Emploi du temps ont inscrit au moins dix minutes d'alimentation en activité secondaire alors que la télévision était l'activité principale. Qu'il s'agisse de la pizza avalée devant le match de football ou de biscuits devant le film de 20h50, le repas n'est plus seulement une contrainte biologique à laquelle on obtempère. La nourriture peut faire partie d'un « rituel télévision », c'est-à-dire d'un cérémonial alimentaire reproduit souvent par habitude, allant de la pizza au pop-corn ou à la canette de bière.

Cette observation confirme, même s'il ne s'agit que d'une toute petite fraction de la population, la place qu'occupe le petit écran dans la soirée des Français, puisqu'il va même parfois jusqu'à rétrograder les prises alimentaires, et pour certains individus les repas, en activités secondaires. Or les programmes télévisés ont leur propre grille horaire avec des rendez-vous quotidiens immuables, comme le journal télévisé de vingt heures. Le rôle joué par la télévision dans le

modèle alimentaire français, et donc par conséquent les horaires de ses programmes, expliquent sans doute une part non négligeable de la synchronisation des repas en France. La télévision est souvent regardée à plusieurs, et l'importance de la conversation comme activité secondaire nous invite également à explorer la dimension sociale du dîner.

La commensalité

La commensalité désigne le fait de partager ou non sa table avec d'autres convives. L'enquête Emploi du temps ne nous renseigne que sur les personnes présentes pendant que l'activité est réalisée, sans impliquer nécessairement leur participation à cette activité. On peut être dans la pièce où est réalisée l'activité, la cuisine par exemple, sans forcément y participer activement. Néanmoins, pour les repas, on peut considérer que les personnes présentes sont celles avec lesquelles on mange. Cette information nous renseigne sur la sociabilité alimentaire. On peut définir celle-ci « comme la propension à partager des consommations alimentaires avec des personnes extérieures au ménage, autrement dit des repas avec des tiers » (Larmet, 2002). C'est bien sûr une définition très pratique pour l'analyse de l'enquête Emploi du temps puisque la présence de personnes extérieures au ménage pendant l'activité est indiquée sur le carnet journalier rempli par les personnes interrogées.

Près de la moitié des prises alimentaires effectuées avant 11h00 le sont en solitaire (tableau ci-dessous). Le petit-déjeuner apparaît donc comme le repas où la commensalité est la plus faible, qu'on vive seul ou non. C'est beaucoup moins le cas le re ste de la journée. Ainsi, c'est entre 11h00 et 18h00 que les taux des prises alimentaires avec quelqu'un d'extérieur au ménage, qu'il s'agisse d'un proche, d'un ami ou d'un collègue, sont les plus élevés. La période qui s'ouvre après 18h00 présente quant à elle une structure totalement différente, avec une commensalité centrée sur le ménage. Les trois quarts des prises alimentaires ont alors lieu avec une personne vivant sous le même toit.

Part des prises alimentaires en fonction des personnes présentes (%)

Compagnie principale des prises alimentaires								
Période de la journée	Seul	Personne du ménage	Personne extérieure au ménage					
0h - 11h	47,8	46,3	5,9					
11h - 15h	16,1	52,3	31,6					
15h - 18h	23,4	54,8	21,8					
18h - 24h	12,1	76,4	11,5					

(Insee, EDT 1998)

La grande majorité des prises alimentaires après 18h00, correspondant majoritairement au dîner, se déroulent au domicile en compagnie d'une personne du

ménage. C'est le cas pour 75,5 % des individus enquêtés sur les trois enquêtes. Les repas pris à l'extérieur ne se font que très rarement seul. Autrement dit, les personnes qui dînent seules mangent presque toutes à leur domicile (97 %).

To ute fois les individus qui mangent seuls ne sont pas exactement les mêmes selon la période de la journée considérée. Le fait de vivre seul a un impact beaucoup plus important le soir sur la probabilité de manger seul. En effet, un individu qui vit seul a trois fois plus de chance de manger seul le matin et le midi par rapport à un individu qui vit en couple et de sexe, classe d'âge, type urbain, niveau de diplôme et occupation identiques. Le rapport monte à quinze fois plus après 18h00, c'est-à-dire alors que la journée de travail est généralement terminée, et que les prises alimentaires se font en dehors du cadre professionnel.

De même, c'est le soir que l'effet de la classe d'âge est le plus significatif. Un individu dont l'âge se situe au moment de l'enquête entre 55 et 64 ans a alors, toutes choses égales par ailleurs, 4,7 fois plus de chances de manger seul qu'un individu entre 18 et 24 ans.

Par contre, être un homme ou une femme n'a aucune influence sur le fait de manger seul. La taille de la commune de résidence, notamment avant 11h00, a un léger effet. Les individus habitant Paris et sa banlieue prennent leur petit-déjeuner plus souvent seul, alors qu'ils semblent dîner moins seuls que les autres. Le niveau de diplôme joue de manière différente le matin et le soir. Ceux qui n'ont aucun diplôme mangent plus souvent seuls le matin, tandis que ceux qui ont fait des études supérieures mangent plus souvent seuls le soir. Peut-être est-ce parce que les premiers commencent généra lement plus tôt leur journée de travail, tandis que celle des seconds se prolonge souvent plus tard.

Toute la journée, les individus en emploi ont, toutes choses égales par ailleurs, beaucoup plus de chances de manger en solitaire, du fait notamment des contraintes professionnelles, d'horaires ou de lieu, qui pèsent sur eux. Mais c'est le midi que le type d'occupation a l'effet le plus important. Personnes en emploi, chômeurs et retraités ont plus de chances de manger seul entre 11h00 et 15h00 que les femmes au foyer ou les étudiants.

Les pratiques de commensalité répondent à des logiques différentes selon l'horaire de la prise alimentaire. Plus familial et moins soumis aux contraintes professionnelles, le repas du soir est un moment de rencontre entre les emplois du temps des membres d'un même ménage, après un déjeuner plus souvent pris seul ou avec quelqu'un d'extérieur au ménage. C'est ce sur quoi se fonde ce que Chombart de Lauwe (1977) appelle la « communion alimentaire ». La prise alimentaire est l'occasion pour les membres du ménage de se retrouver et de partager la nourriture.

Mais cette communion est aussi plus large, tournée vers l'extérieur et l'ensemble de la société, puisqu'il y a des repas, et en particulier ceux de la journée de travail, pour lesquels les membres du foyer sont séparés et partagent la nourriture avec d'autres groupes. « Le besoin de partager de la nourriture est un facteur essentiel dans les motivations du comportement alimentaire. » (Chombart de Lauwe, 1977, p. 171) « Quand est-ce qu'on mange ? » est une question indissociable de celles de savoir « avec qui on mange » et « où l'on mange ». Le temps alimentaire, encadré par les autres temps sociaux, est un moment de rencontre entre les emplois du temps individuels d'un même groupe familial, amical ou même professionnel. Cette pratique de sociabilité, qui constitue également un moment important de socialisation, est sans doute pour beaucoup dans la simultanéité des prises alimentaires à l'échelle de la société.

Conclusion

Ce panorama descriptif des prises alimentaires réalisé à partir des enquêtes Emploi du temps fait apparaître le caractère éminemment social de l'organisation de la nécessité, d'abord biologique, de s'alimenter. Si les données ne nous permettent pas toujours de déterminer précisément les épisodes alimentaires qui relèvent du grignotage, les déclarations des individus interrogés font clairement apparaître trois pics, témoignant de la persistance des repas traditionnels en France.

La réponse à la question « quand est-ce qu'on mange ? » est à chercher dans le cadre dans lequel s'insèrent les repas. Le repas est un moment d'échange, de rencontre, de conversation et non pas seulement un instant où l'on se nourrit. On ne doit donc pas négliger les autres temps sociaux, en particulier l'influence des contraintes que font peser les autres activités, comme les horaires des programmes télévisés par exemple. L'importance de la télévision dans le modèle alimentaire français joue sans doute un rôle notable dans le maintien du synchronisme observé le soir, comme les rythmes professionnels pour le midi et dans une moindre mesure le matin. Le choix des horaires ou du lieu des épisodes alimentai res est inséparable des personnes avec lesquelles le repas est pris ou des activités dans lequel il s'insère.

Morris et Goscinny, Dupuis, 1988

Luky Luke. Tortillas pour les Dalton



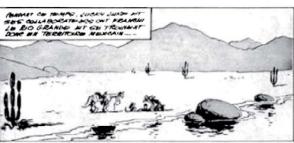


VOIS AVEZ TOUS UN BEL APPETIT!
IL FAUDRA BITTE TENS UTILES TOUR.
ILE JOSTIFIER SINON IL FAUDRA
VOUS REMINITURE À FAIRE DE
L'ÉQUITATION SOUS LESS
BRANCHES CHAMADOS?















GÉOPOLITIQUE DU GOÛT

La guerre culinaire

Christian Boudan, PUF, 2004

(...) L'histoire de l'expansion des cultures culinaires est aujourd'hui dans une phase active, et depuis trois ou quatre décennies le paysage se transforme rapidement dans de nombreuses régions du monde. En Amérique du Nord et pour une grande part dans les pays d'Europe, de l'Asie enrichie et du Pacifique, les savoir-faire culinaires locaux ont fortement régressé devant l'industrialisation de la production alimentaire. L'Amérique du Sud, sortie affaiblie du métissage espagnol, s'est fait envahir par les habitudes de consommation venues du Nord. L'Afrique noire, qui s'est aussi urbanisée, arrange maintenant à la mode locale les surplus alimentaires mondiaux dont elle est devenue dépendante. La Chine retrouve son rayonnement après s'être débarrassée de ses réfectoires populaires, mais elle se fait attaquer par la restauration industrielle américaine. La France elle-même a abandonné sans regrets les vieux gestes techniques de sa cuisine des sauces devenue invendable. Et de partout, ou presque, monte une sourde inquiétude sanitaire devant la progression de l'obésité et les maladies de dégénéres cence, qu'elles soient largement attribuables aux mauvaises habitudes locales, ou provoquées par les surplus de graisse et de sucre produits par l'Occident.

Tout au long de ces pages nous avons montré que la cuisine est constitutive du socle le plus dur des identités collectives, qu'elle est ancrée au plus profond des représentations du monde, des croyances religieuses et des fiertés nationales. Nous avons vu qu'elle accompagne la poussée des peuples hors de leurs zones d'origine, même si les conditions géoclimatiques ne sont pas les meilleures. La conquête armée et la colonisation n'ont pas été les seuls moyens de diffusion des recettes, des techniques ou des produits ce livre montre encore qu'elle s'est aussi faite par l'avancée des agriculteurs ou la poussée des pasteurs, par le grand commerce, par la diffusion des conceptions médicales ou des idées religieuses, philosophiques ou politiques, par l'émigration ou encore par l'imitation de la culture des États dominants. (...)

Un jeu à trois

Les deux centres asiatiques de Chine du Nord et du Sud-Est ont fusionné dès la plus haute Antiquité pour former la grande zone d'expansion asiatique. Cette zone s'est consolidée au cours des deux derniers millénaires avec l'unification territoriale et culturelle de la Chine, intégrant à la périphérie des cultures culinaires sous son influence (Japon, Corée, Indochine, Malaisie...). La culture culinaire du monde chinois a longtemps été arrêtée par les distances maritimes

de l'océan Indien et les étendues désertiques d'Asie centrale. Elle a fait une première grande sortie hors d'Asie dès la fin du XIX^e siècle, en contrecoup des entreprises coloniales occidentales, accompagnant les premières migrations é conomiques vers l'Amérique, le Pacifique ou encore la France durant la Première Guerre mondiale. La deuxième partie du XX^e siècle a vu grandir la puissance économique de Hong-Kong et de Taiwan et s'accumuler les effets induits des guerres d'Indochine et de l'immigration. La diaspora chinoise et indochinoise s'est étendue en Europe, en Australie et en Amérique, avec sa cohorte de restaurants et supermarchés. Aujourd'hui, c'est l'Extrême-Orient russe, désormais intégré au commerce chinois, qui ouvre une nouvelle direction d'expansion.

La cuisine chinoise est aujourd'hui beaucoup plus présente en Occident qu'il y a seulement vingt ou trente ans. Elle y a pris une part du marché de la restauration populaire qui avait déjà bien décliné dans sa forme traditionnelle, sous le double effet de l'industrialisation et de la montée des charges d'exploitation, mais la qualité générale de la cuisine n'explique pas à elle seule ce succès. La solidité de la famille chinoise et des réseaux communautaires de l'émigration ont sans doute été des facteurs décisifs. L'inquiétude grandissante sur les effets de l'alimentation occidentale a conduit à apprécier un régime alimentaire plus varié, privilégiant les légumes verts peu cuits, le soja et les aromates, régime valorisé par les études d'épidémiologie qui en ont fait un modèle concurrent de l'alimentation méditerranéenne. C'est aussi la seule cuisine à présenter une vraie alternative aux préparations de l'industrie, car les plats préparés au wok ne se prê tent pas à la congélation, mais se réchauffent bien au four à microondes. En France, les charcutiers-traiteurs qui continuaient à vivre sur le vieux modèle décoratif hérité du XVIII^e siècle (préparations en gelée, mayonnaise, sauce blanche, pâtés...) ont dû aussi abandonner le terrain à cette cuisine qui n'est pas vraiment moins grasse mais est certainement plus saine. La poussée chinoise est aujourd'hui très forte en Occident, irradiant comme un qi universel la planète des mangeurs. Elle tire son énergie d'un monde rural qui continue à transmettre sa culture culinaire aux nouvelles générations, et du renouveau de sa restauration qui accompagne maintenant et sur place l'enrichissement de la nouvelle Chine. À cette présence grandissante de l'Asie ne s'opposent réellement que la culture culinaire d'Europe du Sud, en situation de résistance, et les préparations de l'industrie qui se présentent partout comme une alternative à la cuisine domestique.

Dans ce jeu mondial réduit à trois, la France tient toujours un rôle central dans la troupe européenne du combat géoculinaire, représentante ambivalente d'un Occident partagé entre la grande industrie et l'entretien d'une culture transmise depuis l'Orient. Cette position doit cependant s'évaluer à plusieurs niveaux qui n'ont pas la même solidité : production, grande cuisine et cuisine populaire. Le pays est un des principaux acteurs sur le marché des produits alimentaires de base et des produits transformés, il doit cela à la richesse de ses terres aux

climats différenciés. Cette position industrielle forte est cependant remarquable, compte tenu de l'industrialisation tardive de l'agriculture et de l'élevage qui ne s'est généralisée que dans les années 1960. Auparavant le monde rural a vait sauvegardé un savoir pluriséculaire de produits régionaux et lo caux de qualité sans lequel la cuisine aristocratique et la grande restauration n'auraient pu s'épanouir. Ce sont ces produits qui font encore la force et la spécificité françaises. C'est autour de ce savoir que se sont déve loppées des industries de transformation proposant des versions moins coûteuses du luxe alimentaire. Les bases de la cuisine décorative du XVIII°, sur lesquelles avaient su capitaliser au XIXº siècle l'hôtellerie et la restauration, sont pratiquement abandonnées depuis le mouvement de rénovation engagé dans les années 1970. Les fonds et sauces génériques, perçus aujourd'hui comme des horreurs antidiététiques, sont beaucoup moins employés. Ils sont remplacés par des bouillons réduits, des jus courts ou des émulsions de légumes et aromates frais. Les cuissons se sont raccourcies et les matériaux de décoration (roux, glacages) sont devenus inutiles dans un système qui a vu le centre du décor migrer successivement de la table au plat de service, puis à l'assiette et à son contenu devenus créations de désigner tout autant qu'œuvres de cuisinier. On a assisté à une sorte de passage de l'architecture et de la maçonnerie – typiques des grosses pièces de la cuisine de cour - vers la peinture et la sculpture des plats servis à l'assiette et qui mettent Pollock et Calder à contribution dans une esthétique d'ensemble fortement asiatisée.

La recomposition réussie de la cuisine de luxe française a su adapter ses préparations à la culture diététique et esthétique d'une clientèle internationale fortunée. Ses recettes, ses présentations et ses modes sont copiées par la grande restauration internationale occidentalisée. Mais cette position française dans une cuisine de luxe mondialisée est potentiellement fragile et menacée d'une perte d'identité. La capacité à employer les produits et les techniques de cuisson d'Asie ou d'ailleurs est certainement indispensable pour renouveler l'ancienne cuisine parfaitement inadaptée aux exigences actuelles de la diététique. Que l'on pense au service classique des légumes surcuits, servis dans des jus ou en purées. Mais elle l'éloigne encore un peu plus de la cuisine domestique maintenant coupée de racines rurales et re stée calée sur les anciennes méthodes. Cette cuisine populaire est aujourd'hui incapable de copier, même en la simplifiant, la nouvelle grande cuisine fondée sur le design et l'assemblage, le prix très élevé des produits, et les multiples cuissons différenciées utilisant des techniques comme la cuisson au wok, sous vide ou sur la plaque dont la mise en œuvre est impossible dans des cuisines d'appartement sans ventilation et juste équipées de prises électriques. (...)

Une culture de la diversité

Le présent voit cohabiter et s'interpénétrer deux logiques de prescription alimentaire ayant chacune pour objectif d'optimiser la santé collective des populations. D'un côté, la logique empirique de la cuisine qui re commande la fabrication répétitive des recettes à base de produits frais ou préservés, en associant aux aliments une variété des produits végétaux peu nutritifs mais qui sont par ailleurs souvent utilisés à des fins thérapeutiques (aromates, épices). De l'autre, la logique analytique de la science qui recommande de manger certaines quantités de nutriments en fonction du savoir acquis sur leur utilité métabolique. Ni l'une ni l'autre ne sont satisfaisantes. La cuisine est une tentative codifiée d'optimiser des ressources dont l'intérêt d'usage vient de l'expérience. Comme ce livre le démontre, cet te tentative peut-être plus ou moins réussie. Parce que le corpus des techniques et des ingrédients dépend du milieu dans lequel il se construit et qu'il peut être chroniquement porteur de carences. Parce que la technique peut reposer sur des bases anthropologiques dont les fondements dégradent les potentialités des aliments ou provoquent des pathologies (le surcuit, le trop gras...). Parce que la cuisine est une pratique sociale et comme telle utilisable à d'autres fins (politiques, religieuses...).

La nutrition scientifique énonce un savoir qui est par définition révisable, puisque construit à partir de la recherche expérimentale. Ce n'est pas un savoir dont on verrait l'aboutissement final, car le métabolisme du corps humain n'est pas encore complètement compris et décrit. La nutrition ne connaît pas tous les effets de la consommation (sur le court terme ou à l'échelle d'une vie humaine) de tous les ingrédients traditionnellement utilisés (seuls ou en combinaison avec d'autres). Elle s'exprime aussi dans un langage qui n'est pas adapté à une pédagogie collective, elle ne transmet pas une technique individuelle d'alimentation, elle remplace une pratique collective par un discours et des recommandations qui sont un compromis entre acteurs sociaux aux intérêts opposés, recommandations qui sont souvent inapplicables. À quoi cela sert-il de répéter qu'il faut manger des légumes verts si le marché est totalement occupé par le prêt-à-manger, ou si le choix se réduit à des préparations dégradées par leur traitement industriel, ou si les produits frais ou surgelés sont trop chers pour les plus pauvres ou introuvables dans certaines zones urbaines, ou si la technique pour les cuisiner n'a pas été apprise ?

La nutrition scientifique est le nouveau socle d'un savoir largement médiatisé (calculer ses apports journaliers) qui permet aux produits industriels de se présenter comme un substitut valable à la cuisine quotidienne (tel aliment préparé fournit tels apports). En contribuant à faire migrer le savoir-s'alimenter de la cuisine vers l'addition d'aliments-nutriments, la nutrition n'a pas pu empêcher la surconsommation pathologique ni même la dégradation de la qualité de l'alimentation dans une partie grandissante de la population mondiale. Après plus d'un siècle de recommandations de régimes basés sur des calculs de nutriments, les nutritionnistes donnent maintenant comme modèle le

« régime crétois » (pour ne pas dire la cuisine crétoise) riche en légumes verts et en aromates. Ce n'est pas le témoignage d'un grand progrès du savoir, sinon la confirmation par les études épidémiologiques des bienfaits de l'expérience culinaire accumulée pendant des milliers d'années. C'est reconnaître que la pratique quotidienne de certaines cuisines traditionnelles est supérieure à tous les régimes jusqu'à présent construits sur le savoir scientifique. Sans faire de passéisme, on a envie de renvoyer au vieux « régime anglais » que Gervase Markham enseignait il y a quatre siècles : « Pour avancer dans cet te connaissance de la cuisine (...) le premier pas à faire est de connaître toutes les sortes d'herbes utilisées, que ce soit pour le potage, pour les salades, pour les sauces, pour les garnitures ou pour tout autre assaisonnement ou présentation. Avec cette compétence dans les herbes (la ménagère) pourra acquérir par elle-même le vrai travail et l'expérience de la cuisine. »

Montrer les logiques sociales et politiques qui sont à l'œuvre dans le champ culinaire n'implique pas un amour inconditionnel du bon vieux temps ni un rejet des produits de l'industrie. Et encore moins une passion pour les femmes en tablier ou les repas de famille interminables. Car si la standardisation des aliments industriels va à l'encontre du besoin de diversité de l'organisme, elle peut être compensée, pour beaucoup, par la diversité de l'offre alimentaire du grand marché mondial. Le futur n'est donc pas forcément pire que le passé, d'autant que les graves problèmes de santé publique qui sont liés à l'alimentation suscitent dans le monde des efforts de recherche considérables. Ils permettent d'espérer de nouvelles avancées du savoir sur le sujet.

LES FONCTIONS SOCIALES DE L'ALIMENT ET DE LA CUISINE

L'Homnivore

Claude Fischler, Odile Jacob, 2001

L'alimentation possède également des fonctions proprement sociales. Entre les différentes zones de la structure sociale, il existe des voies de circulation et d'accès de divers ordres. Il y a tout d'abord des voies institutionnelles : l'enseignement, l'argent peuvent tendre, en théorie au moins, à intégrer certains individus davantage.

Il existe aussi des voies de circulation symboliques ou imaginaires. La consommation, notamment, peut exercer cette fonction : elle permet d'acquérir au moins symboliquement tel ou tel attribut d'une condition ou d'un état jugés désirables, ou d'en marquer la possession effective. Les objets consommables sont en effet porteurs de significations, chargés d'imaginaire et sont acquis en partie pour ces caractéristiques.

Parmi toutes les autres, on l'a vu, les consommations alimentaires présentent une particularité essentielle : elles sont physiquement et littéralement incorporées. C'est sans doute cette intimité ultime de l'incorporation qui donne aux consommations orales une prégnance symbolique tout à fait particulière et qui contribue à faire de l'aliment une sorte de machine à voyager dans l'espace social et dans l'imaginaire.

Alimentation et imaginaire

Considérons deux aliments de statut imaginaire très différent, sinon opposé: le caviar et la tomate. Le premier est réservéà un petit nombre de personnes et d'occasions gastronomiques et festives. Même dans les catégories sociales qui peuvent y avoir accès, on ne le consommera guère de manière solitaire, mais plutôt en groupe ou en couple, c'est-à-dire dans des situations de célébration ou de séduction. Cette consommation se devra d'être parcimonieuse, par nécessité mais aussi par bienséance: pour caractériser des débordements somptuaires et excessifs, ne parle-t-on pas de « flots de champagne » et de « caviar à la louche » ? L'imaginaire du caviar évoquera la munificence et l'excès, les débordements affectifs et l'âme slave. Notons au passage que la succulence de ce mets semble être une découverte relativement récente: il s'agissait jadis, semble-t-il, d'un aliment de ca rême. Certains lui attribuent en outre des vertus médicinales: en URSS, on l'a entendu recommandé, y compris par des médecins, comme fortifiant pour les enfants fragiles (une fonction qui rappelle celle de l'huile de foie de morue de jadis...).

La tomate, de son côté, est économiquement plus accessible et fait partie des aliments courants, sinon banals. Ses usages sont innombrables et quotidiens. Pour autant, sa charge imaginaire n'est pas moins riche : elle est évocatrice de

fraîcheur, de légèreté, de soleil et d'été méditerranéen (même si elle provient probablement de serres bre tonnes ou hollandaises). Idéalement, elle est à la fois humble et savoureuse et on peut prédire qu'elle figurera volontiers dans le frugal et solitaire repas d'une jeune citadine active, soucieuse de sa minceur et nostalgique de ses dernières vacances italiennes.

Ainsi, les aliments sont porteurs de sens, et ce sens leur permet d'exercer des effets symboliques et réels, individuels et sociaux. La tomate et le caviar, de manière très différente, nourrissent tous deux et l'imaginaire et le corps. Ils permettent de « construire » et de mettre en scène la réalité et les rapports sociaux. Ils s'utilisent conformément à des représentations et des usages qui sont partagés par les membres d'une classe, d'un groupe, d'une culture. La nature de l'occasion, la qualité et le nombre des convives, le type de rituel entourant la consommation constituent autant d'éléments à la fois nécessaires, signifiants et significatifs. Les aliments s'agrègent eux-mêmes en repas ou occasions de consommation qui, à leur tour, permettent de structurer les situations et le temps : ainsi par exemple, le déjeuner, un en-cas, une « pause-café » (formule lancée jadis par une adroite campagne publicitaire) scandent le temps laborieux, contribuent à l'ordonner et à ritualiser nos rapports avec lui. [...]

Ainsi l'aliment (ou la boisson), le contexte de sa consommation, les rites qui l'entourent, exercent une série complexe de fonctions imaginaires, symboliques et sociales. La charge imaginaire des aliments fait en quelque sorte voyager dans l'espace et dans le temps, propulse au moins fantasmatiquement les individus à travers l'espace social. Mais en même temps la connaissance des rites et de l'étiquette manifeste et préserve les limites du territoire social de ceux qui en bénéficient. L'incorporation est l'un des re ssorts essentiels de ces projections imaginaires. La cuisine remplit une fonction complexe, pour ainsi dire bioanthropologique, en aidant à résoudre le paradoxe de l'omnivore. C'est ce qui la situe au cœur de l'identité, sociale et individuelle : elle fournit une « grille » pour considérer le monde et s'y situer, pour s'y incorporer et se l'incorporer. Les individus appartenant à une culture ont en commun, entre autres caractéristiques, de s'y référer, de s'y repérer implicitement.

Il nous faut maintenant passer d'un point de vue collectif, social, culturel à un point de vue individuel, psychologique et tenter de répondre à ces questions : comment cette grille est-elle intériorisée par les individus ? Comment apprenons-nous à manger à l'intérieur d'une cuisine, à effectuer des choix dans un certain répertoire d'aliments ? Comment naissent, se développent, évoluent en nous les goûts et les dégoûts, les préférences et les aversions ?

LA DISTINCTION

Sans facon ou sans gêne ?

Pierre Bourdieu, Édition de Minuit, 1979

On pourrait, à propos des classes populaires, parler de franc-manger comme on parle de franc-parler. Le repas est placé sous le signe de l'abondance (qui n'exclut pas les restrictions et les limites) et surtout de la liberté : on fait des plats « élastiques », qui « abondent », comme les soupes ou les sauces, les pâtes ou les pommes de terre (presque toujours associées aux légumes) et qui, servies à la louche ou à la cuillère, évitent d'avoir à trop mesurer et compter - à l'opposé de tout ce qui se découpe, comme les rôtis. Cette impression d'abondance, qui est de règle dans les occasions extraordinaires et qui vaut toujours, dans les limites du possible, pour les hommes, dont on remplit l'assiette deux fois (privilège qui marque l'accès du garçon au statut d'homme), a souvent pour contrepartie, dans les occasions ordinaires, les restrictions que s'imposent le plus souvent les femmes - en prenant une part pour deux, ou en mangeant les restes de la veille -, l'accès des jeunes filles au statut de femme se marquant au fait qu'elles commencent à se priver. Il fait partie du statut d'homme de manger et de bien manger (et aussi de bien boire) : on insiste particulièrement auprès d'eux, en invoquant le principe qu'« il ne faut pas laisser », et le refus a quelque chose de suspect ; le dimanche, tandis que les femmes, toujours debout, s'affairent à servir et à débarrasser la table et à laver la vaisselle, les hommes, encore assis, continuent à boire et à manger. Ces différences très marquées entre les statuts sociaux (associés au sexe ou à l'âge) ne s'accompagnant d'aucune différenciation pratique (telle la division bourgeoise entre la salle à manger et l'office, où mangent les domestiques et parfois les enfants), on tend à ignorer le souci de l'ordonnance stricte du repas : tout peut ainsi être mis sur la table à peu près en même temps (ce qui a aussi pour vertu d'économiser des pas), en sorte que les femmes peuvent en être déjà au dessert, avec les enfants, qui emportent leur assiette devant la télévision, pendant que les hommes finissent le plat principal ou que le « garçon », arrivé en retard, avale sa soupe. Cette liberté, qui peut être percue comme désordre ou laisser-aller, est adaptée. En premier lieu, elle assure une économie d'efforts, d'ailleurs expressément recherchée : du fait que la participation des hommes aux tâches ménagères est exclue, et au premier chef par les femmes, qui se sentiraient déshonorées de les voir dans un rôle exclu de leur définition, tous les moyens sont bons pour minimiser « les frais ». On peut ainsi, au café, se contenter d'une cuillère à café que l'on passe au voisin, après l'avoir secouée, pour qu'il « tourne son sucre » à son tour. Mais on ne s'accorde ces économies d'efforts que parce qu'on se sent et se veut entre soi, chez soi, en famille, ce qui exclut précisément que l'on fasse

des manières : par exemple, on peut, pour faire l'économie des assiettes à dessert, découper - tout en plaisantant pour marquer qu'il s'agit d'une transgression qu'on « peut se permettre » des assiettes de fortune dans la boîte à gâteaux, et le voisin qu'on a invité au dessert recevra aussi son morceau de carton (lui présenter une assiette reviendrait à l'exclure) comme un témoignage de la familiarité où l'on est avec lui. De même, on ne change pas les assiettes entre les plats. L'assiette à soupe, que l'on nettoie avec le pain, peut ainsi servir jusqu'à la fin du repas. La maîtresse de maison ne mangue pas de proposer de « changer les assiettes », en retroussant déjà sa chaise d'une main et en tendant l'autre vers l'assiette de son voisin, mais tout le monde se récrie (« ça se mélange dans le ventre ») et si elle insistait, elle aurait l'air de vouloir exhiber sa vaisselle (ce qu'on lui accorde lo rsque quelqu'un vient de la lui offrir) ou de traiter ses invités en étrangers, comme on fait parfois sciemment avec des intrus ou des pique-assiette connus pour ne jamais « rendre », que l'on veut remettre à distance en changeant les assiettes malgré leurs protestations, en ne riant pas à leurs plaisanteries ou en rabrouant les enfants sur leur tenue (« mais non, laissez-les faire, ils peuvent bien... », diront les invités -, « il est temps qu'ils sachent se tenir » répondront les parents).

La racine commune de toutes ces « licences » que l'on s'accorde est sans doute le sentiment qu'on ne va pas, en plus, s'imposer des contrôles, des contraintes et des restrictions délibérés et cela en matière de nourriture, besoin primaire et, revanche, et au sein même de la vie domestique, seul asile de liberté, alors qu'on est de tous côtés et tout le reste du temps soumis à la nécessité. Au « franc-manger » populaire, la bourgeoisie oppose le souci de manger dans les formes. Les formes, ce sont d'abord des rythmes, qui impliquent des attentes, des retards, des retenues ; on n'a jamais l'air de se précipiter sur les plats, on attend que le dernier à se servir ait commencé à manger, on se sert et ressert discrètement. On mange dans l'ordre et toute coexistence de mets que l'ordre sépare, rôti et poisson, fromage et dessert, est exclue : par exemple, avant de servir le dessert, on enlève tout ce qui reste sur la table, jusqu'à la salière, et on balaie les miettes. Cette manière d'introduire la rigueur de la règle jusque dans le quotidien (on se rase et on s'habille chaque jour dès le matin, et pas seulement pour « sortir »), d'exclure la coupure entre le chez soi et le dehors, le quotidien et l'extra-quotidien (associé, pour les classes populaires, au fait de s'endimancher) ne s'explique pas seulement par la présence au sein du monde familial et familier de ces étrangers que sont les domestiques et les invités. Elle est l'expression d'un habitus d'ordre, de tenue et de retenue qui ne saurait être abdiquée. Et cela d'autant moins que le rapport à la nourriture - le besoin et le plaisir primaires par excellence - n'est qu'une dimension du rapport bourgeois au monde social : l'opposition entre l'immédiat et le différé, le facile et le difficile, la substance ou la fonction et la forme, qui s'y exprime de manière particulièrement éclatante, est au principe de toute esthétisation des pratiques et de to ute esthétique. À travers toutes les formes et tous les formalismes qui se trouvent imposés à l'appétit immédiat, ce qui est exigé – et inculqué – ce n'est pas seulement une disposition à discipliner la consommation alimentaire par une mise en forme qui est aussi une censure douce, indirecte, invisible (en tout opposée à l'imposition brutale de privations) et qui est partie intégrante d'un art de vivre, le fait de manger dans les formes étant par exemple une manière de rendre hommage aux hôtes et à la maîtresse de maison, dont on respecte les soins et le travail en respectant l'ordonnance rigoureuse du repas. C'est aussi tout un rapport à la nature animale, aux besoins primaires et au vulgaire qui s'y abandonne sans frein, c'est une manière de nier la consommation dans sa signification et sa fonction primaires, essentiellement communes, en faisant du repas une cérémonie sociale, une affirmation de tenue éthique et de raffinement esthétique. (...)

Et montrer que deux visions du monde antagonistes, deux mondes, deux représentations de l'excellence humaine sont enfermées dans cette matrice : la substance, - ou la matière - c'est ce qui est substantiel, au sens premier de nourrissant mais aussi de réel, par opposition à toutes les apparences, tous les (beaux) gestes, bref tout ce qui est, comme on dit, purement symbolique ; c'est la réalité contre le toc, le simili, la poudre aux yeux ; c'est le petit bistrot qui ne paie pas de mine avec ses tables de marbre et ses nappes de papier mais où on en a pour son argent et où on n'est pas payé en monnaie de singe comme dans les restaurants à chichis ; c'est l'être contre le paraître, la nature (« il est nature ») et le naturel, la simplicité (à la bonne franquette, sans façons, sans cérémonie), contre les embarras, les mines, les simagrées, les manières et les façons, toujours soupçonnés de n'être qu'un substitut de la substance, c'est-àdire de la sincérité, du sentiment, de ce qui est senti et qui se prouve par les actes; c'est le franc-parler et la politesse du cœur qui font le vrai « chic type », carré, entier, honnête, droit, franc, tout d'une pièce, par opposition à tout ce qui est de pure forme, à tout ce que l'on ne fait que pour la forme (« du bout des lèvres ») et à la politesse des mots (« trop poli pour être honnête ») ; c'est la liberté et le refus des complications, par opposition au respect des formes spontanément perçues comme instruments de distinction et de pouvoir. Sur ces morales, ces visions du monde, il n'est pas de point de vue neutre : là où les uns voient le sans-gêne, le laisser-aller, les autres voient l'absence de façons, de prétention ; la familiarité est pour les uns la forme la plus absolue de reconnaissance, l'abdication de toute distance, l'abandon confiant, la relation d'égal à égal, pour les autres, qui veillent à ne pas se familiariser, l'inconvenance de façons trop libres. (...)

LE BIFTECK ET LES FRITES

Mythologies

Roland Barthes, Points, 1957

Le bifteck participe à la même mythologie sanguine que le vin. C'est le cœur de la viande, c'est la viande à l'état pur, et quiconque en prend, s'assimile la force taurine. De toute évidence, le pre stige du bifteck tient à sa quasi-crudité : le sang y est visible, naturel, dense, compact et sécable à la fois ; on imagine bien l'ambroisie antique sous cette espèce de matière lourde qui diminue sous la dent de façon à bien faire sentir dans le même temps sa force d'origine et sa plasticité à s'épancher dans le sang même de l'homme. Le sanguin est la raison d'être du bifteck : les degrés de sa cuisson sont exprimés, non pas en unités caloriques, mais en images de sang ; le bifteck est saignant (rappelant alors le flot artériel de l'animal égorgé), ou bleu (et c'est le sang lourd, le sang pléthorique des veines qui est ici suggéré par le violine, état superlatif du rouge). La cuisson, même modérée, ne peut s'exprimer franchement, à cet état contrenature, il faut un euphémisme : on dit que le bifteck est à point, ce qui est à vrai dire donné plus comme une limite que comme une perfection.

Manger le bifteck saignant représente donc à la fois une nature et une morale. Tous les tempéraments sont censés y trouver leur compte, les sanguins par identité, les nerveux et les lymphatiques par complément. Et de même que le vin devient pour bon nombre d'intellectuels une substance médiumnique qui les conduit vers la force originelle de la nature, de même le bifteck est pour eux un aliment de rachat, grâce auquel ils prosaïsent leur cérébralité et conjurent par le sang et la pulpe molle, la sécheresse stérile dont sans cesse on les accuse. La voque du steak tartare, par exemple, est une opération d'exorcisme contre l'association romantique de la sensibilité et de la maladivité : il y a dans cette préparation tous les états germinants de la matière : la purée sanguine et le glaireux de l'œuf, tout un concert de substances molles et vives, une sorte de compendium significatif des images de la préparturition. Comme le vin, le bifteck est, en France, élément de base, nationalisé plus encore que socialisé ; il figure dans tous les décors de la vie alimentaire : plat, bordé de jaune, semelloïde, dans les restaurants bon marché, épais, juteux, dans les bistrots spécialisés ; cubique, le cœur tout humecté sous une légère croûte carbonisée, dans la haute cuisine, il participe à tous les rythmes, au confortable repas bourgeois et au casse-croûte bohème du célibataire ; c'est la nourriture à la fois expéditive et dense, il accomplit le meilleur rapport possible entre l'économie et l'efficacité, la mythologie et la plasticité de sa consommation. De plus, c'est un bien français (circonscrit, il est vrai, aujourd'hui par l'invasion des steaks américains). Comme pour le vin, pas de contrainte alimentaire qui ne fasse rêver le

Français de bifteck. À peine à l'étranger, la nostalgie s'en déclare, le bifteck est ici paré d'une vertu supplémentaire d'élégance, car dans la complication apparente des cuisines exotiques, c'est une nourriture qui joint, pense-t-on, la succulence à la simplicité. National, il suit la cote des valeurs patriotiques : il les renfloue en temps de guerre, il est la chair même du combattant français, le bien inaliénable qui ne peut passer à l'ennemi que par trahison. Dans un film ancien (Deuxième Bureau contre Kommandantur) la bonne du curé patriote offre à manger à l'espion boche déguisé en clandestin français : « Ah, c'est wous, Laurent! Je vais vous donner de mon bifteck. » Et puis, quand l'espion est démasqué : « Et moi qui lui ai donné de mon bifteck ! » Suprême abus de confiance. Associé communément aux frites, le bifteck leur transmet son lustre national : la frite est nostalgique et patriote comme le bifteck. Match nous a appris qu'après l'armistice indochinois, « le général de Castries pour son premier repas demanda des pommes de terre frites ». Et le président des Anciens Combattants d'Indochine, commentant plus tard cette information, ajoutait : « On n'a pas toujours compris le geste du général de Castries demandant pour son premier repas des pommes de terre frites. » Ce que l'on nous demandait de comprendre, c'est que l'appel du général n'était certes pas un vulgaire réflexe matérialiste, mais un épisode rituel d'approbation de l'ethnie française retrouvée. Le général connaissait bien notre symbolique nationale, il savait que la frite est le signe alimentaire de la « francité ».

ÉLÉMENTS DE RÉPONSES AUX QUESTIONS

(Extraits des textes du dossier)

QUESTIONS DE REPÉRAGE

Question 1:

En quelle année l'utilisation de la cigogne est-elle mentionnée pour la dernière fois par un livre de cuisine ? (0,25 point)

1555.

Plus significatives sont les disparitions d'espèces animales : des mammifères marins comme la baleine ou le marsouin, et de grands oiseaux comme le cormoran, mentionnés pour la dernière fois en 1490, le cygne, la cigogne et la grue, mentionnés jusqu'en 1555. (Texte « *Le lent cheminement de l'innovation alimentaire* »)

Question 2:

Par personne et pour une semaine, le rapport entre la dépense de nourriture d'une famille allemande et d'une famille bhoutanaise est d'environ : (0,25 point) 300.

Bhoutan : famille Sangay – Une semaine de nourriture pour 13 personnes : 4 €

Allemagne : famille Melander – Une semaine de nourriture pour 4 personnes : 375 €. (Texte « *Le monde à table »*)

Question 3:

Le « régime crétois », c'est bon pour la santé! Mais comment cela a-t-il été établi ? (0,5 point)

Après plus d'un siècle de recommandations de régimes basés sur des calculs de nutriments, les nutritionnistes donnent maintenant comme modèle le « régime crétois » (pour ne pas dire la cuisine crétoise) riche en légumes verts et en aromates. Ce n'est pas le témoignage d'un grand progrès du savoir, sinon la confirmation par les études épidémiologiques des bienfaits de l'expérience culinaire accumulée pendant des milliers d'années. C'est reconnaître que la pratique quotidienne de certaines cuisines traditionnelles est supérieure à tous les régimes jusqu'à présent construits sur le savoir scientifique. (Texte « Géopolitique du goût »)

Question 4:

Quel pourrait être le rapport entre la soupe et le sandwich ? (0,5 point)

Au Moyen Âge, la soupe est la tranche de pain posée dans l'écuelle sur laquelle on versait le bouillon (d'où l'expression trempé comme une soupe).

(Texte « La soupe, toujours si populaire »)

La première consiste à étaler la nourriture sur un pain ou une pâte ou à l'en enrober. C'est là une technique extrêmement répandue de par le monde, qui est apparue en Europe dès le Moyen Âge sous la forme d'une **tranche de gros pain rassis que l'on trempait dans les plats :** en absorbant la sauce et la graisse des préparations, il devenait lui-même un aliment à part entière. **L'usage a survécu à travers une quantité de variantes, tel le très populaire sandwich**. (Texte « Saveur pour tous »)

Question 5:

Sur quoi repose l'innovation culinaire apportée par le fast-food ? (0,5 point)

En ce sens, le fast-food représente l'une des innovations culinaires les plus spectaculaires de l'histoire – un type d'alimentation destiné à tous, sans considération d'âge, de sexe ou de culture. C'est par excellence un produit du *melting pot* et sans doute ne pouvait-il naître qu'en Amérique, terre d'accueil du plus gigantesque déferlement d'immigrants jamais rassemblés en un seul endroit : une cuisine de l'abondance, conçue dans un foyer pluriethnique mais dépouillée de tout particularisme culturel et élaborée jusqu'à atteindre le dénominateur commun de l'humanité. (Texte « Saveur pour tous »)

Question 6:

Pouvez-vous expliquer pourquoi la famille Ayme rêve de goûter au moins une fois des sardines en boite ? (1 point)

Éloignée de tous les produits manufacturés, la famille a un rêve, goûter une fois des sardines en boite. (Texte « Le monde à table »)

Parmi toutes les autres, on l'a vu, les consommations alimentaires présentent une particularité essentielle : elles sont physiquement et littéralement incorporées. C'est sans doute cette intimité ultime de l'incorporation qui donne aux consommations orales une prégnance symbolique tout à fait particulière et qui contribue à faire de l'aliment une sorte de machine à voyager dans l'espace social et dans l'imaginaire.

(Texte « Les fonctions sociales de l'aliment et de la cuisine »)

QUESTIONS D'ANALYSE

Ouestion 7:

D'où provient le succès du hamburger ? (2 points)

D'abord, tout est conçu pour que l'on puisse saisir sa nourriture avec ses mains et la porter à sa bouche sans avoir besoin d'intermédiaire s. Bien que cette pratique trouve sans doute ses racines dans le monde des voyageurs ou des ouvriers agricoles, son principal attrait dépasse de loin ces considérations matérielles : on aime à tenir sa nourriture entre ses mains parce que l'on éprouve une incomparable intimité avec ce que l'on mange, on ressent une stimulation olfactive beaucoup plus intense qu'en s'aidant d'une cuiller, d'une fourchette ou de tout autre instrument. Les règles du savoir-vivre interdisent de flairer ouvertement son assiette alors que, contradiction intéressante, la dégustation du vin prône justement ce type de comportement. Quand on n'utilise que ses doigts, on décrit un arc de cercle qui place la nourriture sous le nez et offre un prélude riche en sensations olfactives, sorte de prologue aromatique. Ce puissant stimulus, combiné avec une importante mobilisation du toucher et de la vue, semble indiquer une régression vers (ou un rappel de) certaines habitudes plus enfantines, moins sophistiquées, où le contact avec la nourriture s'opère d'une manière plus directe et plus sensorielle. En cela, le fast-food vise à combler les sens, loin de toute excitation intellectuelle ou esthétique, et il ne s'en cache pas. [...]

Si le fast-food **satisfait notre besoin de gras** sous différents aspects la saveur du jus de viande, le croquant des féculents frits, l'onctuosité du fromage fondu, **il nous**

offre également, à profusion, les deux agents d'assaisonnement les plus communs, le sucre et le sel. [...]

Tout se passe comme si le triomphe du fast-food venait de ce qu'il offre d'une façon directe et efficace des stimuli fondamentaux et séduisants, des substances, des goûts, des textures et des arômes qui s'adressent à un dénominateur commun. [...]

C'est par excellence un produit du *melting pot* et sans doute ne pouvait-il naître qu'en Amérique, terre d'accueil du plus gigantesque déferlement d'immigrants jamais rassemblés en un seul endroit : une cuisine de l'abondance, conçue dans un foyer pluriethnique mais dépouillée de tout particularisme culturel et élaborée jusqu'à atteindre le dénominateur commun de l'humanité. (Texte « Saveur pour tous »)

Question 8:

Comment rendre compte de l'échec commercial des huîtres à fil ? (2 points)

Les huîtres à fil pour ouverture rapide, annoncées dès 1995, proposées sur le marché en 1996, sont l'exemple d'une innovation manquée (pour l'instant). Dans ce cas, il s'agissait d'insérer un fil entourant le pied de l'huître lors d'un des processus d'élevage, fil se terminant par un anneau sortant de la coquille. Il suffisait, par la suite de tirer sur cet anneau pour que le pied sectionné permette une ouverture rapide du coquillage. La réussite commerciale n'a pas été au rendez-vous. Outre le surcoût qu'entraînait cette « préparation » de l'huître et des problèmes techniques, le procédé a rebuté bon nombre de consommateurs en assimilant, en quelque sorte, l'huître à une boîte de conserve à ouvrir en tirant sur la languette. Ce n'était plus la fraîcheur océane dans leur assiette... [...]

Quels sont les modèles de référence, les signes, les indices, qui permettraient au mangeur de bien choisir son aliment, d'avoir affaire à des produits vrais ? Mais aussi, que veut dire vrai dans ce contexte ? Car, en fin de compte, un poulet, qu'il soit de grain ou de batterie, est vrai dans les deux cas. Dès lors son authenticité ne dépend plus du fait qu'il soit un poulet mais des normes dont dispose le mangeur pour lui accorder un caractère d'authenticité. La référence à la « tradition » en est une...

(Texte « De la construction du goût aux assiettes »)

« Nous avons vu combien l'aliment, plus que tout autre objet de consommation, est porteur d'imaginaire, de symbole, d'identité, de désirs, d'angoisses etc. Ces caractéristiques obligent les producteurs à concevoir leurs produits comme porteurs de valeurs (par exemple, pour une eau minérale, la légèreté, l'équilibre, le naturel). Ils ont donc à mettre en œuvre toute une « ingénierie immatérielle », autrement dit l'activation de représentations. Cette tâche est dévolue aux publicitaires et aux hommes de marketing. Mais contrairement à ce que pensent souvent ces derniers, les « tendances » ou les « valeurs » mobilisées pour vendre les produits ne sont pas « inventées » par eux : elles émanent de la société, à travers une histoire, une culture, un inconscient collectif, qu'ils mobilisent de façon plus ou moins pertinente selon les cas. Ainsi, l'innovation alimentaire n'est que très exceptionnellement le produit de l'intuition d'un inventeur génial. Elle est un processus ancré dans un jeu d'acteurs et un ensemble de valeurs et de pratiques collectives. (Texte « L'innovation alimentaire »)

Question 9:

Pourquoi peut-on qualifier de très singulier le rapport de l'individu à la nourriture ? (2 points)

La nourriture est l'un des liens les plus intimes à l'environnement, au monde. (Texte « Dis moi ce que tu manges, je te dirai où tu vis »)

Un rapport très singulier de l'individu à la nourriture. [II] tient à la nature même de l'aliment. Celui-ci n'est pas un produit comme les autres. L'aliment est paré de vertus capitales pour tout individu : il maintient la vie, la forme, la santé, la beauté, il est source de bien-être, de plaisir, de sociabilité et de convivialité. Il est porteur de significations symboliques et d'identités sociales et culturelles. L'acte alimentaire est à la fois quotidien et indispensable. En outre, c'est un acte très intime, puisqu'il signifie l'incorporation dans notre corps d'un élément extérieur ; en cela, il est porteur d'angoisse et de méfiance... (Texte « L'innovation alimentaire »)

Tout au long de ces pages nous avons montré que la cuisine est constitutive du socle le plus dur des identités collectives, qu'elle est ancrée au plus profond des représentations du monde, des croyances religieuses et des fi e rtés nationales...

(Texte « Géopolitique du goût »)

En effet, l'aliment n'est pas un produit « comme les autres » : pour remplir sa fonction il doit être consommé, c'est-à-dire ingéré, accepté dans notre intimité la plus profonde. De ce fait, il n'est pas un produit neutre, car une fois avalé il peut s'avérer bénéfique ou nuisibl e. Pour pouvoir l'accepter, il convient encore qu'on puisse le percevoir, le penser, comme aliment, remplissant toute une série de conditions et d'attentes. Autrement dit, il convient de construire la perception de l'aliment avant de pouvoir le considérer comme tel et le consommer par la suite.

(Texte « De la construction du goût aux assiettes »)

Parmi toutes les autres, on l'a vu, les consommations alimentaires présentent une particularité essentielle : elles sont physiquement et littéralement incorporées. C'est sans doute cette intimité ultime de l'incorp o ration qui donne aux consommations orales une prégnance symbolique tout à fait particulière... [...]

La cuisine remplit une fonction complexe, pour ainsi dire bio-anthropologique, en aidant à résoudre le paradoxe de l'omnivore. C'est ce qui la situe au cœur de l'identité, sociale et individuelle : elle fournit une « grille » pour considérer le monde et s'y situer, pour s'y incorporer et se l'incorporer. Les individus appartenant à une culture ont en commun, entre autres caractéristiques, de s'y référer, de s'y repérer implicitement. (Texte « Les fonctions sociales de l'aliment et de la cuisine »)

QUESTIONS DE TITRE ET DE PLAN

Question 10:

Les illustrations divisent le dossier de textes en différentes parties. En fonction de leur contenu, titrez précisément chacune de ces parties. (2 points)

Il y a 4 illustrations identifiées comme telles dans le sommaire du dossier. Il y a donc 4 parties à titrer.

Les titres, rédigés correctement, doivent s'appuyer sur les éléments suivants :

- La partie 1 (à partir de l'illustration 1) introduit le thème central du dossier et son actualité : « **identité et culture culinaire** » (le sous-titre du texte de Bessis est : « *Cuisines et identités culturelle* ») et ouvre, avec l'exemple de la soupe (texte de Ribaut ; voir également la question 4), sur les évolutions historiques, les mutations sociales et les ancrages identitaires de l'alimentation abordés dans les parties suivantes (Flandrin ; question 1, question 2 et question 3).
- Pour la partie 2 : si la longue histoire de l'art culinaire nous incite à prendre en compte les rapports que l'alimentation entretien avec nos valeurs sociales, va-t-on aujourd'hui vers une mondialisation du goût ou recherche-t-on encore le goût des autres? Les exemples du fast-food (Rozin ; question 5) et du hamburger (Rozin ; question 7), cette « cuisine de l'abondance, conçue dans un foyer pluriethnique mais dépouillée de tout particularisme culturel » (le texte de Fumey a pour sous-titre : « Va-t-on vers "Un" goût mondial? ») soulignent le lien étroit entre alimentation et identité culturelle et mettent en exergue le pouvoir de dépaysement (et donc d'ancrage territorial) que possède l'aliment : « l'alimentation, un voyage dans l'espace social et dans l'imaginaire » (Menzel ; question 6).
- La partie 3 poursuit cette réflexion en mettant notamment l'accent sur la prise en compte dans l'innovation alimentaire des caractéristiques symboliques des aliments (Chiva). L'aliment, plus que tout autre objet de consommation, est porteur d'identité. Les habitudes alimentaires émanent de la société (Lorelle, Cabin) à travers une histoire, une culture, un inconscient collectif. Elles s'ancrent dans un ensemble de valeurs et de pratiques collectives (St Pol, question 8).
- Pour la partie 4 : les aliments permettent de construire les rapports sociaux (Fischler). L'alimentation constitue le socle le plus dur des identités collectives (Boudan ; question 9). Elle fonde notre vision du monde social (Bourdieu). Les aliments témoignent ainsi de nos appartenances, de nos cultures, et peuvent prendre le statut de symbole national (Barthes).

Question 11:

Donnez un titre au dossier de textes. (1 point)

Le candidat peut rédiger de manière concrète (titre informatif) ou de manière plus imagée (titre accrocheur) mais doit être en accord avec la thématique générale du dossier : « **Identité et culture culinaire** ».

QUESTION DE SYNTHÈSE

Question 12:

Alors que certains évoquent un « goût mondial », cette phrase écrite à Paris en 1865 par J. et E. de Goncourt : « Le peuple déjeune, la bourgeoisie dîne, la noblesse soupe. L'estomac se lève plus ou moins tard chez l'homme selon sa distinction » est-elle, selon vous, toujours d'actualité ?

Après avoir affirmé votre position, vous montrerez en vous appuyant sur les textes en quoi l'aliment n'est pas un produit comme les autres. (8 points)

Le candidat afin de construire, de développer et d'ordonner sa réponse peut s'appuyer sur le travail déjà réalisé, notamment à la **question 10** (plan du dossier) et utiliser les documents :

- Des parties 1, 2 et 3 afin de justifier en premier lieu de l'actualité et de l'importance de cette question.
- Des parties 2, 3 et 4 afin de dégager rapidement les dimensions essentielles de l'alimentation et d'accorder sa réflexion à la question posée.
- Des parties 1 et 4 pour souligner que l'aliment constitue le socle le plus dur des identités collectives.

LES COMMENTAIRES DES CORRECTEURS DE L'ÉPREUVE

Expression écrite

La langue a été malmenée, parfois rudement, certains candidats n'ayant de toute évidence qu'une approche très approximative de l'orthographe, de la syntaxe et des règles élémentaires de l'écrit.

Les candidats à l'écriture illisible ou qui multiplient les fautes d'orthographe sont pénalisés.

Il est impératif que les candidats se relisent, la plupart des fautes auraient pu être corrigées.

Consignes

Une majorité de candidats ne tient pas compte de la consigne explicite de s'appuyer sur les textes pour rédiger la synthèse et ne semble pas savoir que cette rédaction exige une introduction claire et la distinction visible des différentes parties.

Questions de repérage

L'échec dans cette partie de l'épreuve semble dû à une mauvaise gestion du temps (questions non traitées).

Les points perdus sur cette partie de l'épreuve le sont donc le plus souvent à cause d'une lecture insuffisamment attentive de la question précisément posée (ex. ne pas voir dans la question 2 qu'il faut faire un calcul par personne).

Questions d'analyse

Pour répondre aux questions d'analyse, il serait souhaitable que les candidats reformulent l'idée et ne se contentent pas de paraphraser avec plus ou moins d'adresse.

Beaucoup de candidats commentent ou illustrent. Très peu tentent de vraiment expliquer.

La différence se joue en général au niveau de la capacité à formuler la réponse de façon synthétique.

Plan et titre

Les questions de titre et de plan sont souvent celles qui posent le plus de difficultés aux candidats : soit que l'axe vraiment central du dossier ne soit pas repéré (par

exemple, le titre proposé pour l'ensemble du dossier fait totalement l'impasse sur les questions d'identité culturelle liées au dossier...), soit que la progression du dossier ne soit pas perçue.

Par ailleurs les candidats ont rarement le sens de la bonne formule et proposent souvent soit des titres « fades » et passe-partout, soit des formules excessives, certes spectaculaires, mais qui ne sont pas fidèles à l'orientation générale du dossier.

Enfin, tous n'ont pas conscience du fait que cette partie de l'exercice exige une exactitude lexicale et une correction syntaxique les plus parfaites possible.

Peu de candidats ont acquis le « sens du titre ».

Ils cherchent des titres très courts, des formules lapidaires et ne parviennent le plus souvent qu'à des formules vides de sens.

Question de synthèse

Dans la synthèse, de nombreuses copies ne présentent ni introduction ni plan. La synthèse se présente alors comme une énumération, marquée dans la forme par une succession de paragraphes. Le lien est absent. De façon fréquente aussi les références précises aux documents manquent.

La synthèse pour sa part a été diversement traitée. Des copies font l'impasse sur la phrase des Goncourt ou y répondent dès l'introduction. Des copies ignorent ce qu'est une véritable introduction : soit elles entrent directement dans le vif du sujet ; soit elles oublient de poser la problématique suggérée par les 2 questions ; soit elles font l'impasse sur le plan adopté.

Quant à la synthèse proprement dite, quelques candidats se livrent à un catalogue sans intérêt. D'autres sont tentés par le montage de citations.

Certaines copies se contentent de donner un avis personnel sur la question posée, comme s'il n'y avait pas de dossier de textes.

Les meilleures copies sont celles qui ont révélé les capacités du candidat à structurer sa réponse autour d'une réelle problématique celle-ci lui permettant de mobiliser l'essentiel des points abordés dans le dossier.

Les moins bonnes copies ont pris évidemment des chemins plus variés. Quelques copies inachevées, quelques catalogues incapables de hiérarchiser les idées, d'autres enfin purement illustratives déclinant des successions d'exemples tirés du dossier.

Un grand nombre de synthèses, tout en proposant une exploitation du dossier plutôt pertinente, n'ont pas vu que le sujet appelait une réflexion sur *l'évolution* des différences culturelles et sociales exprimées par la gastronomie, et une réflexion parallèle sur les différences, voire les inégalités, de conditions sociales qui s'expriment à travers le mode d'alimentation.

Ont été davantage encore valorisées les synthèses qui ont su *problématiser le traite*ment du sujet, le plus souvent en examinant une opposition puisée dans le dossier de texte entre tradition et innovation ou/et entre résistance de l'identité culturelle/alimentaire et développement d'une gastronomie perméable aux frontières, voire « globale ».

TOCION

ÉPREUVE DE LOGIQUE

Présentation générale de l'épreuve

Pour des raisons évidentes, nous ne reproduisons pas intégralement l'épreuve de logique – qui se présente sous forme de tests – dans ces annales.

Nous ne donnons ici que les principes et les objectifs de l'épreuve, plus quelques consignes ou conseils pour la mener à bien.

Durée : Logique générale : 30 minutes ; Logique numérique : 30 minutes.

DÉROULEMENT DE L'ÉPREUVE

Elle se présente sous la forme de deux cahiers de questions.

Les questions sont précédées d'exemples résolus, d'exercices et de consignes précises.

Le travail demandé ne nécessite pas de connaissances particulières en mathématiques, mais une aptitude à passer d'un type de raisonnement à un autre.

Première épreuve : Logique générale

Le candidat reçoit un cahier de questions et répond directement sur le cahier en suivant les consignes.

Ces questions se présentent sous la forme de séries de lettres, de chiffres, de nombres ou de mots.

Vous devrez à chaque fois trouver la règle qui a présidé à leur arrangement.

Pour répondre, il vous faudra :

- Soit **remplacer** chaque point par un chiffre ou une lettre (un seul signe par point);
- Soit **souligner** un (ou deux) mot(s).

Exemple 1 : piste chemin <u>trace</u> route sentier avenue <u>passage</u> boulevard ruelle rue

Explication : Sur la première ligne, une série de mots désigne des voies, dont la plus petite, « trace », est soulignée. Sur la ligne en dessous, une autre série de mots désigne également des voies. Vous devez également souligner la plus petite, « passage ».

Exemple 2: main pied ; bras

Explication : deux mots (« main » et « pied ») désignant des extrémités du corps sont séparés de la deuxième série de mots par un point-virgule, « bras » correspond à l'un des mots de la première série : « main ». Seul le mot « jambe » peut correspondre au second et a le même nombre de lettres que de points.

Principes de correction

- Seules les bonnes réponses sont prises en compte ;
- Seules les réponses complètes et entièrement exactes sont comptées.

- De tester les capacités d'observation et de compréhension du candidat ;
- De mesurer son aptitude au raisonnement logique sous différents aspects : verbal, numérique, spatial, arithmétique, pictural, temporel...;
- D'apprécier la manière dont il organise son temps et son travail.

Conseils

- Avant tout travail, lisez attentivement les consignes générales et les exemples corrigés en page introductive, ils permettent d'entrer dans l'« esprit » de cette épreuve ;
- Suivez les consignes du surveillant ;
- Écrivez soigneusement, distinctement, sans ambiguïté, précisément dans les espaces prévus;
- Ces épreuves appréhendant le rapport efficacité-rapidité, ne restez pas bloqué sur une question, passez à la question suivante, ne perdez pas de temps à effacer.

DEUXIÈME ÉPREUVE : LOGIQUE ARITHMÉTIQUE, NUMÉRIQUE ET MATHÉMATIQUE

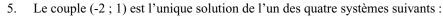
Le candidat reçoit un cahier de questions et une grille de réponses. Il répond sur la grille de réponses en suivant les consignes.

Ces questions se présentent sous la forme d'exercices pour lesquels vous aurez le choix entre plusieurs réponses proposées.

Exemples de questions de l'épreuve n° 2

- 1. Le nombre $\frac{x^{-4}y^5}{x^{-2}y^{-3}}$ peut également s'écrire :
 - A. $(xy)^3$
- B. $\frac{-20}{6}$ C. $x^{-6}y^2$
- Monsieur SAS achète un portail pour sa nouvelle maison. Le vendeur lui accorde un paiement en 3 échéances. Pour la première échéance, il verse les 2/5 de la somme, pour la deuxième échéance, il verse 1/3 de ce qui reste et, à la troisième échéance, il verse 600 euros. Quel est le prix du portail ?
 - A. 1 400 euros
- B. 1 500 euros
- C. 1 800 euros
- D. 2 000 euros
- Soit la série de nombres suivants : 3, 7, 11, 15... Quel est le 40^e terme de cette série ?
 - A. 160
- B. 163
- C. 164
- D. 159
- Combien le nombre $N = 23 \times 32 \times 5$ a-t-il de diviseurs ?
 - A. 6 diviseurs
- B. 7 diviseurs
- C. 18 diviseurs
- D. 24 diviseurs

LOGIOUE



$$A. \begin{cases} x - 2y = -4 \\ 2x - y = -5 \end{cases}$$

B.
$$\begin{cases} x - 2y = -4 \\ -2x + 4y = -8 \end{cases}$$
D.
$$\begin{cases} -2x + 3y = 0 \\ -x - 2y = 0 \end{cases}$$

C.
$$\begin{cases} 3x - y = 7 \\ 2x + y = -5 \end{cases}$$

D.
$$\begin{cases} -2x + 3y = 0 \\ -x - 2y = 0 \end{cases}$$

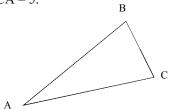
Les tailles de quatre joueurs sont notées A, B, C, D, avec : A est plus petit que C; B n'est pas plus grand que D; B n'est pas plus petit que C, donc:

- A. D n'est pas plus petit que C
- B. D est plus petit que C
- C. A est plus grand que D
- D. B est plus petit que A
- Une table ronde peut accueillir 6 convives.

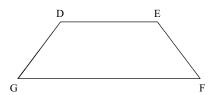
Trois hommes et trois femmes prennent place à table.

De combien de façons peuvent-ils s'asseoir pour qu'une femme soit toujours assise entre deux hommes?

- A. 6 façons
- B. 12 façons
- C. 36 façons
- D. 72 façons
- Soit un triangle ABC où AB = 5, BC = x et CA = 5. 8.



Soit le quadrilatère DEFG où DE = x, EF = x, FG = 4 et GD = x.



Ces deux figures géométriques ont le même périmètre.

Quelle est la valeur de *x* ?

- A. 5
- B. 3
- C. 6
- D. 7

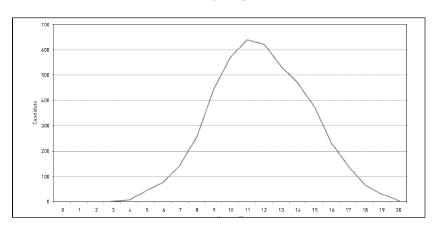
TABLEAU DES BONNES RÉPONSES

1	2	3	4	5	6	7	8
D	В	D	D	A	A	D	В

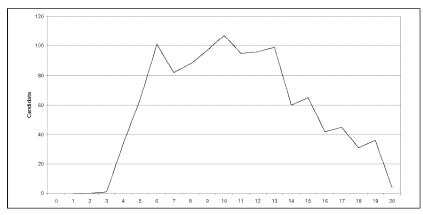
COURBES DE NOTES

CO URBES DE NOTES

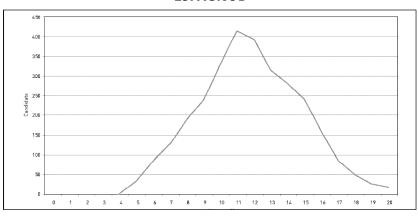
ANGLAIS



ALLEMAND

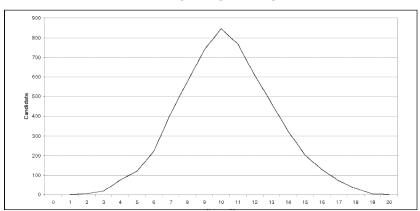


ESPAGNOL

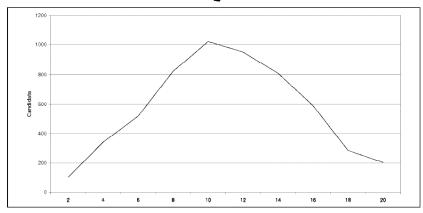


CO URBES DE NOTES

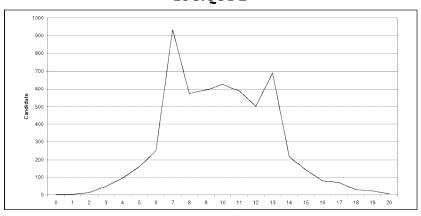
ANALYSE ET SYNTHÈSE



Logique 1



LOGIQUE 2



Vous désirez recevoir les plaquettes des écoles partenaires de SESAME

remplissez et adressez cette page à :

SESAME

BP 49 33024 Bordeaux Cedex

Nom:		. Prénom :	
Adresse:			
Code postal : .		. Ville :	
Terminale : Établissement :			
E-mail :			
Désire recevoir			
La plaquette des écoles cochées ci-dessous :			
☐ CeseMed	□ CESE	EM Reims	☐ EBP International
□ EMN	□ EPSCI	□ ES0	CE 🖵 IFI



















PUBLICATION HOBSONS en coédition avec LE CONCOURS SESAME

Coordination SESAME

Marie-Laure Vignaud

Directeur d'Espace Études

Didier Visbecq assisté de Karima Moudjari

Directrice de la fabrication

Malika Benazzoug

Réalisation

Cédric Brune

Maquette

Stéphane Mac Donald

Révision et suivi d'édition

Deborah Navarro

Impression

Imprimerie TAAG, Grigny 91

Dépôt légal : 3° trimestre 2007 ISBN n° : 978-2-84555-179-4

Hobsons France 7, rue de Bucarest – 75008 Paris Tél.: 01 53 89 02 89 – Fax: 01 53 89 02 90 www.hobsons.fr