Doit-on craindre de se nourrir aujourd'hui?

GROUPEMENT	EXAMEN : BREVETS PROI	FESSIONNELS Niveau III	Session 2004
INTER-	Épreuve : Expression frança	se et Ouverture sur le Monde	
ACADEMIQUE	Cœfficient: 3	Durée : 3 h 00	Feuille: 1/7
	Ce sujet com	oorte 7 feuilles	reume. 177

Entre le cochon réservé à la consommation familiale et ses propriétaires, ce fut toujours une grande passion amoureuse qui finissait mal!

C'est vrai qu'on le regardait avec une immense tendresse ce porc! C'est simple, il y avait toujours deux régimes dans la soue. Un pour l'élu - parqué à part dans une molle litière de feuilles -, l'autre pour les vendus en puissance.

Cela ne veut pas dire que ces derniers n'étaient pas bien nourris; simplement leur régime était moins raffiné et varié. A eux la nourriture efficace mais grossière, à l'autre les petites gâteries, les gentillesses, toutes ces attentions qui transforment une viande banale en mets de roi! J'entends par là que les uns étaient élevés aux pommes de terre, aux raves et à la farine d'orge. L'autre, outre ces plats de résistance, avait droit aux succulentes châtaignes, aux pommes, betteraves, feuilles de choux et courgettes rafraîchissantes, à quelques topinambours crus — pas trop car ils sont échauffants —, carottes sucrées, aux glands si savoureux, au délicieux petit-lait, au son gonflé dans l'eau tiède et anobli par quelques poignées de farine d'arachide, au maïs en épis qu'il fait si bon ronger entre deux repas, bref, à un menu de luxe!

Ainsi choyé, le goret ne pouvait faire moins que d'exprimer toute sa reconnaissance en élaborant patiemment – et les siestes étaient là pour ça ! – un lard épais et généreux, une viande exceptionnelle, ferme à la cuisson mais tendre à la dégustation, parfumée, persillée à souhait, un régal !

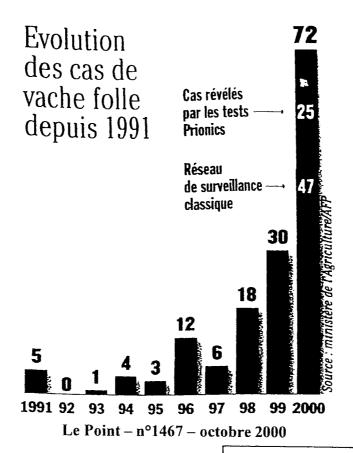
Il faut rappeler qu'en ces temps les spécialistes de la diététique et autres nutritionnistes étaient discrets et ne nous rebattaient pas les oreilles avec leur phobie des matières grasses. Et quand on disait de quelqu'un de bien enveloppé qu'il était gras comme un cochon, on comprenait tout de suite...

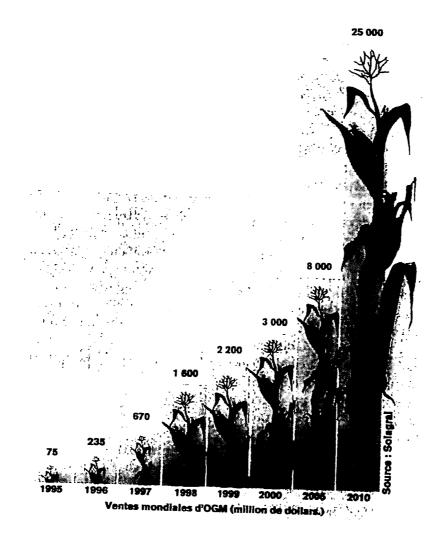
Claude MICHELET, 4 Saisons en Limousin Ed. Laffont 1992



ALTERNATIVE SANTE, Novembre 2001

Document 3





Science et Vie nº 1008

Document 4b

Ce n'est pas un hasard si les premiers OGM (1) sont des maïs, c'est à dire la première culture industrialisée aux Etats-Unis. Quand les grands semenciers américains ont commencé à travailler sur le maïs, ils ont fait des *hybrides* (2) pour privatiser la semence, car la graine d'un hybride est impropre à se reproduire : on ne peut pas le resemer. C'est la première étape de la production industrielle. Avec l'hybridation, ils étaient sûrs de voir tous les ans le paysan racheter de la semence, alors qu'en culture traditionnelle, avec des variétés ou espèces autogames (3), le paysan garde un peu du grain de sa récolte pour ensemencer l'année suivante.

José Bové, *La Malbouffe Ed. La Découverte 2000*

- (1) Organisme génétiquement modifié
- (2) Un hybride est une plante provenant du croisement fécond de variétés ou d'espèces différentes.
- (3) L'autogamie est une propriété des plantes capables de se reproduire à l'identique comme le blé .

Document 5

... De nombreux acheteurs ne savent pas ce que le mot « bio » signifie exactement.

Il suffit pourtant de visiter les exploitations agricoles pour se rendre compte des différences. Dans les fermes intensives, on trouve en général des milliers de bêtes — souvent confinées dans des étables exiguës — bourrées d'hormones et d'antibiotiques afin d'augmenter la production de lait et de les garder en bonne santé. Une ferme biologique, en revanche, est plus petite ; les animaux paissent dans les prés, mangent du foin et reçoivent des soins attentifs.

L'exemple des pommiers est lui aussi révélateur. Alors que la plupart des exploitants vaporisent les arbres de pesticides à base de produits chimiques de synthèse, les cultivateurs bio choisissent des variétés résistantes aux insectes et aux champignons, et écartent les nuisibles à l'aide de pièges à colle ou autre solutions écologiques.

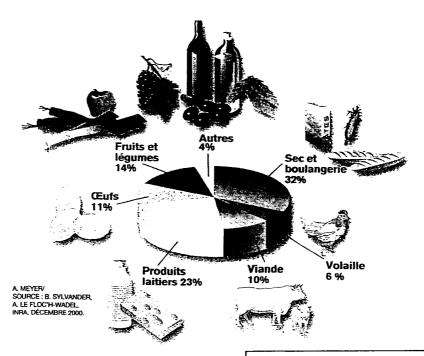
Les cultivateurs de légumes biologiques privilégient l'engrais naturel pour leurs récoltes et se débarrassent des mauvaises herbes sans désherbant chimique. Ces pratiques, moins agressives envers l'environnement et les animaux, séduisent le consommateur. « Les gens aiment à s'imaginer que ce qui se trouve dans leur assiette vient de petites exploitations familiales où les vaches mangent de l'herbe dans les champs », reconnaît Travis Forgues, un fermier bio d'Alburg, dans le Vermont. Mais ce sont surtout les préoccupations de santé qui conduisent la plupart des consommateurs à mettre la main au portefeuille. Les produits biologiques ne sont pourtant pas plus riches en vitamines, antioxydants et autres nutriments essentiels et n'immunisent pas contre les risques d'intoxication alimentaire.

Mary Brophy Marcus, Courrier International 25/01/2001, Numéro 534

Document 6

Le marché « bio », estimé à 6 milliards de francs en 1999, représente 0,7% de la consommation alimentaire (750 milliards de francs) . Malgré ce faible résultat, il enregistre le taux de croissance le plus élevé du secteur (20 à 25% par an) .

Science et Vie. octobre 2001



CE DOCUMENT EST A RENDRE AVEC LA COPIE

CONSOMMATION EN FRANCS DU MARCHE BIOLOGIQUE

consommation en francs		
2 milliards		
de francs		
1 milliard		
de francs		
360 millions		
de francs		
de francs 200 millions		
200 millions		
le francs		
		nature des produits
G Exi volailles		
Exti volailles		7
		++++++++++++++++++++++++++++++++++++++

									-	
	total par question	8/	8/	/3		8/	9/	7/	/ 20	09 /
	EJC exercer un jugement							/3	/2	/3
Ouverture sur le monde	TR traiter réaliser		/2					/ 4		9/
Ouvert le m	CS compren- dre une situation			/3	/1		/1			/ 10
	s'informer se docu- menter		/2		7.2	/3	/2			6/
	β langue à l'écrit								/ 4	/4
nçaise	Apprécier un message								9/	9/
Expression française	D réaliser un message								9/	9/
Expres	C comprender dre un	/2	/1							17
	B s'informer se docu- menter	/2							/2	7.1
ATTENTION : LES CANDIDATS JOINDRONT CETTE FEUILLE A LEUR COPIE D'EXAMEN	Doit-on craindre de se nourrir aujourd'hui?	Question 1 – DOCUMENT n° 1 1° Trouvez les caractéristiques du mode d'élevage des cochons « à l'ancienne ». 2° Quel sentiment veut nous communiquer Claude Michelet ? Quels procédés utilise-t-il pour cela ? Vous illustrerez votre propos d'exemples puisés dans le texte.	Question 2 – DOCUMENT nº 2 1° A quel conte de Charles Perrault ce dessin fait-il référence ? 2° Quels éléments graphiques et textuels le dessinateur a-t- il conservé du passé ? Quels sont ceux qu'il a transposés dans le présent ? Vous présenterez votre réponse sous la forme d'un tableau . 3° En quoi peut-on parler d'ironie à propos de ce dessin ?	Question n°3 – DOCUMENT n° 3 En quoi le document 3 confirme-t- il les propos du loup? (document 2)	Question 4 – DOCUMENTS n° 4a et 4b 1° Donnez un autre titre au graphique 4a. 2° Pourquoi José Bové dénonce-t-il ce phénomène? (4b) LEGISLATION	José Bové, auteur de <i>La Malbouff</i> e, est aussi porte-parole de la Confédération paysanne . 1° Qu'est-ce qu'une confédération syndicale ? 2° Quel est son rôle ? 3° Citez deux confédérations syndicales .	Question 5 - DOCUMENT n° 5 Deux types d'exploitations agricoles sont présentés dans ce texte . Vous relèverez les expressions ou mots qui les caractérisent le mieux .	Question 6 — DOCUMENT n° 6 1° La part occupée par le marché « bio » vous paraît-elle suffisante? Justifiez votre réponse. 2° A partir du document, vous construirez, sur la feuille de papier millimétré, un histogramme représentant la consommation alimentaire en francs en fonction de la nature des produits.	Sujet de synthèse Après lecture et analyse des divers documents et à l'aide de vos connaissances, vous direz, dans un développement rédigé et organisé d'une trentaine de lignes, si vous vous sentez menacé dans votre rapport à l'alimentation et par quoi . Vous noterez vos réactions face aux maladies et intoxications mises en avant par les médias ces derniers temps . Puis vous préciserez quelles mesures peuvent être prises pour éviter les risques alimentaires .	Total par capacité

BREVETS PROFESSIONNELS Niveau III		SESSION 2004
durée: 3 heures	coefficient: 3	3
Épreuve : Expression française et Ouverture sur le Monde	ure sur le Monde	Feuille 7 / 7