

Consignes MEM2 :

L'oral en lui-même dure 10 minutes : 5 minutes de synthèses et 5 minutes où il faudra répondre à une ou plusieurs questions ouvertes (le but sera de développer au maximum ses réponses et d'approfondir son argumentation).

Vous avez 10 minutes pour vous préparer, durant cette préparation vous devez :

- *Faire une synthèse globale du texte (Lui donner un titre, source, de quoi ça parle, ...)*
- *Extraire 3 mots (ou groupe de mots) clefs du texte (Mots qui pour vous sont les plus importants du texte)*
- *Justifier ces mots clefs (pourquoi avoir choisi ces mots, quels sont leur importance dans le texte ?)*
- *Répondez à la question : Que pensez-vous des produits transformés dans notre alimentation ?*

S'il vous reste du temps, identifiez les problématiques du texte, trouvez des solutions à ces problématiques, écrivez ce que vous pensez du texte, ...

Cela pourra toujours être utile pour répondre par la suite aux questions du jury et vous permettra d'approfondir votre analyse de texte !

SUJET-3-1

Le Monde • p. TEL30 • 469 mots

Renaud Machart

Les céréales (blé, riz, maïs, avoine, etc.) sont au centre de notre assiette, rappelle un documentaire de Clémence Gardeil, diffusé dans le cadre du magazine « Enquête de santé », dont la seconde partie est un débat animé par Marina Carrère d'Encausse. Le titre donne le ton : Céréales : qui nous roule dans la farine ? Celles-ci ne parviennent pas toujours à notre estomac sous la forme idoine. Il n'est que de voir, dans les grandes surfaces, les métrages de boîtes de céréales plus proches de la confiserie ultra transformée que du grain originel; les riz précuits dont la surcuisson les transforme en bouillies sucrées; le pain industriel fabriqué à partir d'une farine de blé bourrée de gluten... Même sous une forme « naturelle », ces aliments essentiels n'en demandent pas moins une combustion des calories qu'une absorption excessive peut amener à stocker en graisses. Comme le rappelle drôlement un exploitant agricole : « Le meilleur moyen de faire faire du gras aux animaux est de les nourrir de céréales... » Phobie grandissante

Dans certains cas, la version « complète » de ces aliments est préférable. Mais se pose alors le problème des résidus de pesticides qui s'y trouvent jusqu'à vingt fois plus présents que dans la version raffinée dans la farine blanche, pour le pain, par exemple. D'où la nécessité de consommer des produits biologiques. Le gluten constitue à lui seul un bon tiers du propos du documentaire. On pourra, en complément et en approfondissement de ce sujet brûlant, se rapporter au récent film d'Arte, Gluten, l'ennemi public ?, de Patrizia Marani. Au long d'un format de 79 minutes, il inspecte cette phobie grandissante, qui favorise un marché de produits

estampillés « sans gluten » des plus juteux. Le documentaire de France 5 est, comme presque chaque fois en ce cadre, prévisiblement formaté : à la manière d'une dissertation à l'ancienne, on enchaîne, après un « sommaire » introductif, par l'exposition du sujet qui se clôt, pour la bonne bouche, par un jeu de mots de circonstance (« Céréales : comment séparer le bon grain de l'ivraie ? »), avant de passer au développement. Mais cette facture classique n'empêche pas la livraison d'informations essentielles et le rappel d'utiles précautions sanitaires, même si le sujet n'est pas nouveau et qu'il a été souvent traité à la télévision avec parfois les mêmes spécialistes intervenants entre autres Gérard Branlard, ancien chercheur à l'Institut national de la recherche agronomique et spécialiste des protéines de gluten, ou Raphaël Haumont, physicochimiste à l'université Paris-Saclay, connu pour ses collaborations prospectives avec le chef de cuisine Thierry Marx.