

## 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 boîte ? (1 point)*

Éloignée de tous les produits manufacturés, la famille a un rêve, goûter une fois des sardines en boîte. (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 prégénance 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****Question 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'intermédiaires. 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.** [Il] 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 fiertés 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 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.

(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'incorporation qui donne aux consommations orales une prégance 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 entretient 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 traitement 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 ».