

## CORRIGÉ DE L'ÉPREUVE DE SYNTHÈSE

### PARTIE 1

Donner un titre au dossier documentaire (2 points)

Les comportements alimentaires en France : changements et persistances.

### PARTIE 2

Elaborer un plan à partir du dossier documentaire (2 points)

Voir la proposition de corrigé de la synthèse

### PARTIE 3

Répondre succinctement aux trois questions suivantes (2 points chacune)

**1. La restauration rapide est-elle l'exclusivité d'une classe d'âge ?**

Non. Si l'alimentation fast-food est un élément de la culture adolescente (doc. 4), l'on constate que la restauration rapide caractérise le monde des salariés : la réduction de la pause déjeuner (doc. 1 : à 22 minutes en moyenne contre 1h30 il y a vingt ans) empêche le déjeuner à domicile et conduit de plus en plus d'individus à recourir au sandwich (pratique en hausse de 2 points entre 2009 et 2011 parmi les sondés). Le midi, les salariés délaissent les restaurants d'entreprise, et plus géné-

ralement le SAT (Service à table) au profit de la restauration rapide (hausse de 5 à 6 % en 2008 de sa part dans le total des services de restauration) pour des raisons économiques aussi (doc. 6).

### **2. Comment expliquez-vous le succès des produits « bio » ?**

Un succès dû tout d'abord à l'implication des pouvoirs publics qui assurent une fonction d'information et, surtout, d'éducation aux produits bio : exemple de la promotion du bio dans les cantines scolaires (doc. 2).

Un succès qui renvoie aux motivations des individus ensuite : à côté des arguments mettant en avant la qualité/ le goût du produit, la sécurité, l'environnement, et même l'éthique, c'est l'argument sanitaire qui domine (doc. 2). La santé devient en 2007 le premier motif (doc. 8) invoqué, 37 % des personnes interrogées mettent en avant « l'équilibre santé ». Place est faite d'ailleurs pour une nouvelle catégorie de consommateurs, les « adeptes de nutrition ».

### **3. Assiste-t-on à la disparition du « repas à la française » ?**

Certes, la pause déjeuner se réduisant, les individus – plus particulièrement les salariés et pas seulement les jeunes – mangent plus souvent « sur le pouce », se contentant d'une restauration rapide (chaînes américaines, kebabs, sandwicheries) qui les éloigne du repas à la française (doc. 1 et 6).

Mais « le repas familial résiste bien » même chez les adolescents (doc. 4), le repas à la française reste un rituel qui séduit (doc. 10) au point que l'Unesco a consacré le repas gastronomique français par son inscription au patrimoine commun de l'humanité (doc. 9).

## **PARTIE 4**

**Faire une synthèse concise, objective et ordonnée entre 450 et 500 mots, introduction et conclusion comprises. (10 points avec variation de + ou – 2 points pour l'orthographe)**

### **Introduction**

- **Annnonce du sujet** : Le succès de « la semaine du goût » (doc. 8)
- **Définition et discussion** : Mentionner les bouleversements intervenus depuis un demi-siècle qui couvrent tant la consommation des produits que les manières de consommer (le temps du repas), en relation avec les transformations des modes de vie : relations familiales et contraintes professionnelles, sensibilité aux arguments sanitaires et environnementaux, ...
- **Problématique** : en France, la tendance est-elle à l'homogénéisation des pratiques alimentaires ? Et que reste-t-il de l'exception française ?

### **a) Certains produits chassent d'autres ...**

- Le déclin de la plupart des produits dits de base  
*Pain, pomme de terre, lait, sucre, viande bovine, vins de table et bière*
- L'essor d'autres produits  
*Fruits et légumes, vins de gamme, eaux minérales, produits bio*

**b) ... en relation avec des goûts qui évoluent**

- Une diversification des profils de consommateurs (doc. 8)

*Place pour les « innovants » et « obsédés de la balance » à côté des « adeptes de la nutrition »...*

- Plus d'attention portée à la santé (doc. 1, 2, 3 et 8)

*Éviter la malbouffe jusqu'à apporter son repas (les femmes surtout, doc. 1), privilégier les produits « bio » (doc. 2)*

- Le souci de ne pas trop dépenser (doc. 3, 6)

**c) Des pratiques socialement différenciées**

- L'âge, critère dominant sur la classe sociale ? (doc. 3)

*Moins de temps et d'argent, moins de produits frais et plus de transformés chez les jeunes par rapport aux générations plus âgées*

- Des cultures alimentaires adolescentes plutôt qu'une seule (doc. 4)

*Fast-food et Street-food caractéristiques de l'alimentation des jeunes coexistent avec des pratiques de consommation plus familiales et traditionnelles*

- Des pratiques alimentaires qui restent socialement distinctives (doc. 8)

*Même si la tendance est à la baisse générale des dépenses alimentaires (en % du budget des ménages), des différences persistent (plus de viande chez les classes populaires, plus de fruits et légumes parmi les catégories aisées)*

**2. Sur la place du repas****a) Des modes de vie faisant plus de place à la restauration rapide**

- Un phénomène structurel : de plus en plus de repas hors domicile

*Étant donné la réduction du temps de la pause méridienne (doc. 1 et question 1), en semaine, le taux de retour à domicile est de 0,8 % en 2008 contre 5 % en 2000. Des dépenses de repas hors domicile qui représenteront 50 % des dépenses à domicile en 2020 (doc. 6)*

- Renforcé par des facteurs conjoncturels (doc. 6)

*Chômage et évolution du pouvoir d'achat (lowcost, doc. 3) conduisent les individus à désertier le midi les restaurants d'entreprise et le SAT (30 % des salariés apportent désormais leur repas)*

- D'où le succès, confirmé, de la restauration rapide (doc. 1 et 6, question 1)

**b) Pourtant, le repas à la française persiste (toute la question 3)**

- Cuisiner, un savoir-faire à entretenir (les chefs s'invitent sur les campus, doc. 9)

- Le repas à la française, une pratique vivace (doc. 10)

- Son inscription au patrimoine culturel par l'Unesco (doc. 7)

**Conclusion**

Récapitulation et ouverture : le repas, miroir des transformations sociales (en termes d'identité, de sociabilité, d'individualisation) à l'œuvre dans nos sociétés contemporaines.

## Commentaire des correcteurs

Si tous les candidats ont identifié le thème général de l'alimentation, ils sont loin d'avoir clairement délimité l'objet d'étude du dossier.

En matière de plan, les candidats font le grand écart : tantôt un plan-fleuve, tantôt quelques mots. Il faut trouver un juste milieu (une centaine de mots).

Les questions exigent des réponses précises, en allant chercher dans le dossier les quelques éléments chiffrés attendus (question 1).

Concernant la synthèse, l'introduction est bien souvent indigente. La nécessité d'être synthétique ne saurait justifier d'escamoter la discussion/problématique comme c'est trop souvent le cas. Et les synthèses souffrent d'être insuffisamment structurées, l'articulation entre les parties et sous-parties manquant parfois cruellement de cohérence.

## EXEMPLE D'UNE BONNE COPIE

### PARTIE 1

L'alimentation en France : vers une modification complète de notre consommation et de nos comportements ?

### PARTIE 2

- I. Des changements profonds dans le mode de consommation alimentaire
  - a) Une diminution de la durée des repas de travail plus intenses
    - Les femmes se consacrent plus au travail qu'aux courses ou à la cuisine.
    - Le temps des loisirs augmente au détriment de celui des repas.
  - b) Le développement de la restauration hors domicile
    - Une diminution du nombre de travailleurs rentrant chez eux à midi.
    - Les travailleurs favorisent les repas à emporter, faits maison ou achetés dans des restaurants low-cost du fait d'un budget plus restreint pour l'alimentation.
  
- II. Des modifications dans le choix des produits consommés
  - a) Le succès des produits biologiques
    - Les Français choisissent les produits biologiques car ils sont de plus en plus adeptes de nutrition.
    - Cette préférence pour les produits « bio » modifie les comportements culinaires.
  - b) Le développement des produits faciles à consommer
    - Les jeunes favorisent les produits pratiques, qui se conservent facilement et qui sont peu coûteux.
    - Les travailleurs consomment beaucoup de produits types sandwichs en particulier au bureau.
  
- III. Malgré les changements, les traditions culinaires subsistent
  - a) La transmission des valeurs, de la cuisine
    - Les parents continuent à transmettre aux enfants certaines habitudes, règles alimentaires.
    - Les jeunes sont toujours très attirés par les plats de leurs mères et grands-mères.
  - b) La conservation du « repas à la française »
    - Les Français sont toujours très attachés aux valeurs accordées au repas gastronomique français.
    - Ce repas a été inscrit au patrimoine immatériel de l'humanité en 2010.

## PARTIE 3

1) En France, la restauration rapide n'est pas l'exclusivité d'une classe d'âge. Les jeunes sont les principaux clients car ils consacrent moins d'argent et moins de temps à leur alimentation et favorisent les produits faciles à consommer.

Cependant, les adultes, en particulier les salariés, se tournent de plus en plus vers ce type de restauration car ils tendent à moins rentrer dans leur domicile à midi et leur pause déjeuner ne fait que se réduire du fait de l'intensification des rythmes de travail. Ils cherchent donc une façon rapide et simple pour manger. La restauration rapide n'attire donc pas qu'une seule classe d'âge.

2) La consommation et la vente de produits « bio » en France ne fait qu'augmenter. Ceci peut s'expliquer par la prise de conscience collective de l'importance de l'alimentation pour la santé. En effet, la principale raison des consommateurs à acheter des produits « bio » est leur préoccupation pour leur santé, raison citée par 91 % des consommateurs-acheteurs bio. Les désirs des Français de manger de bons produits et leur habitude de cuisiner favorisent aussi le développement des produits bio puisque 89 % des consommateurs bio expliquent qu'ils achètent ces produits pour « la qualité et le goût des produits ».

3) Malgré le développement de la restauration rapide et de la réduction des temps de repas, le « repas à la française », ne semble pas disparaître puisque les Français restent très attachés à des valeurs telles que la convivialité ou le respect d'horaires définis pour les repas. Par ailleurs, le repas gastronomique français a été inscrit au patrimoine immatériel de l'humanité. Ceci montre bien que les Français ne comptent pas oublier certaines traditions qui sont bien encrées dans leur mode de vie et de comportement alimentaire.

## PARTIE 4

Les changements dans la société en France ont eu des répercussions sur le rapport des Français avec l'alimentation. En effet, la restauration rapide s'est développée, l'urbanisation a éloigné les consommateurs des produits frais. Ainsi, l'évolution des modes de vie conduit-elle à une modification complète de notre consommation et de nos comportements alimentaires ? Nous verrons les changements de nos modes de consommation, puis ceux dans notre comportement face à l'alimentation. Enfin, nous verrons que les traditions subsistent.

Tout d'abord, la durée du repas a diminué avec l'entrée des femmes sur le marché du travail, qui consacrent donc moins de temps à l'achat des aliments et à la cuisine. Par ailleurs, le temps consacré aux loisirs a augmenté, au détriment de celui des repas. Les Français consacrent aussi beaucoup moins de temps à la pause déjeuner du fait des rythmes de travail plus intenses.

Ensuite, la restauration hors domicile s'est développée car les salariés rentrent moins chez eux le midi et préfèrent déjeuner au bureau en travaillant pour rentrer tôt à leur domicile. Ils favorisent donc les plats à emporter ou faits maison car leur budget est restreint et leur pause déjeuner très courte. Les Français consomment donc de manière différente avec les changements dans la société.

D'autre part, le choix des produits consommés a évolué. Les produits « bio » ont aujourd'hui un grand succès, en particulier du fait de l'intérêt grandissant des Français pour leur santé. Ces choix ont modifié les comportements culinaires avec par exemple une plus grande consommation de produits de saison.

Les produits faciles à consommer se sont aussi développés. Ils sont favorisés par les jeunes qui préfèrent les produits pratiques et peu coûteux ainsi que les travailleurs qui consomment ce genre de produit du fait de la réduction du temps des repas pris au bureau.

Malgré tous ces changements dans l'alimentation des Français, certaines traditions culinaires subsistent. En effet, les parents continuent à transmettre aux enfants qui gardent des habitudes alimentaires familiales. Les jeunes sont toujours très attirés par la cuisine familiale de leur mère ou de leur grand-mère.

Par ailleurs, l'importance du « repas à la française » n'a pas disparu. Les Français accordent à ce repas une dimension sociale qui leur est chère, c'est un moment de convivialité, de plaisir. De plus, c'est une pratique coutumière, de célébration qui est inscrite dans la façon de vivre d'un français. Ce repas gastronomique représente aussi des valeurs défendues par les Français comme consommer de bons aliments et de bonnes boissons, avoir des repas à des heures fixes et éviter le grignotage. Cette importance du repas c'est confirmée par son inscription au patrimoine immatériel de l'humanité.

En somme, de nombreux aspects dans le rapport des Français avec leur alimentation ont changé, que ce soit dans la façon de s'alimenter ou encore dans le choix des produits consommés. Malgré ces modifications, certaines traditions et valeurs sont conservées et continues d'être transmises, comme le « repas à la française ». L'évolution des modes de vie n'a donc pas complètement modifié notre consommation et nos comportements alimentaires.