

SUJET 0
À table ! : formes et enjeux du repas

Durée : 3h00

Corpus

Document 1 : Romain Gary, *La Promesse de l'aube*, 1960.

Document 2 : Sihem Dekhili, « L'opinion ne perçoit pas le lien entre la récupération des “restes” dans les restaurants et le gaspillage global », *Le Monde*, 1^{er} juin 2019.

Document 3 : Norman Rockwell, *À l'abri du besoin (Freedom from Want)*, 1942, huile sur toile (116,2 x 90,2 cm), Stockbridge (MA), The Norman Rockwell Museum.

PREMIÈRE PARTIE : QUESTIONS (10 points)

Une réponse développée et argumentée, qui s'appuiera sur des éléments précis des textes et documents, est attendue pour chacune des trois questions.

Question 1 : (3 points)

Documents 2 et 3

Quelles visions de l'abondance de nourriture les documents 2 et 3 proposent-ils ?

Question 2 : (3 points)

Document 1

« [...] puis j'éclatai en sanglots et m'enfuis. » : en vous fondant sur une lecture approfondie du texte 1, expliquez la réaction du narrateur.

Question 3 : (4 points)

Documents 1, 2 et 3

Dans les trois documents, les repas apportent-ils satisfaction ?

DEUXIÈME PARTIE : ESSAI (10 points)

Vous traiterez, au choix, l'un des deux sujets d'essai :

Sujet 1 : L'abondance est-elle pour vous l'un des principaux critères d'un bon repas ?

Vous traiterez le sujet de façon personnelle et argumentée en vous appuyant notamment sur vos lectures, sur le travail de l'année, sur le corpus et sur votre culture personnelle.

Sujet 2 : Selon vous, que partage-t-on dans un repas ?

Vous traiterez le sujet de façon personnelle et argumentée en vous appuyant notamment sur vos lectures, sur le travail de l'année, sur le corpus et sur votre culture personnelle.

Document 1 : Romain Gary, *La Promesse de l'aube*, 1960.

Ce fut à treize ans, je crois, que j'eus pour la première fois, le pressentiment de ma vocation.

J'étais alors élève de quatrième au lycée de Nice et ma mère avait, à l'Hôtel Negresco, une de ces « vitrines » de couloir où elle exposait les articles que les magasins de luxe lui concédaient ; chaque écharpe, chaque ceinture ou chemisette vendue, lui rapportait dix pour cent de commission. Parfois, elle pratiquait une petite hausse illicite des prix et mettait la différence dans sa poche. Toute la journée, elle guettait les clients éventuels, fumant nerveusement d'innombrables gauloises, car notre pain quotidien dépendait alors entièrement de ce commerce incertain.

Depuis treize ans, déjà, seule, sans mari, sans amant, elle luttait ainsi courageusement, afin de gagner, chaque mois, ce qu'il nous fallait pour vivre, pour payer le beurre, les souliers, le loyer, les vêtements, le bifteck de midi – ce bifteck qu'elle plaçait chaque jour devant moi dans l'assiette, un peu solennellement, comme le signe même de sa victoire sur l'adversité. Je revenais du lycée et m'attablais devant le plat. Ma mère, debout, me regardait manger avec cet air apaisé des chiennes qui allaitent leurs petits.

Elle refusait d'y toucher elle-même et m'assurait qu'elle n'aimait que les légumes et que la viande et les graisses lui étaient strictement défendues.

Un jour, quittant la table, j'allai à la cuisine boire un verre d'eau.

Ma mère était assise sur un tabouret ; elle tenait sur ses genoux la poêle à frire où mon bifteck avait été cuit. Elle en essuyait soigneusement le fond gras avec des morceaux de pain qu'elle mangeait ensuite avidement et, malgré son geste rapide pour dissimuler la poêle sous la serviette, je sus soudain, dans un éclair, toute la vérité sur les motifs réels de son régime végétarien.

Je demurai là un moment, immobile, pétrifié, regardant avec horreur la poêle mal cachée sous la serviette et le sourire inquiet, coupable, de ma mère, puis j'éclatai en sanglots et m'enfuis.

Document 2 : Sihem Dekhili, « L'opinion ne perçoit pas le lien entre la récupération des "restes" dans les restaurants et le gaspillage global », *Le Monde*, 1^{er} juin 2019.

Tribune. Depuis la loi sur les biodéchets votée en 2011 et entrée en vigueur à partir de 2016, il est recommandé aux restaurateurs français de permettre à leurs clients d'emporter avec eux leurs restes de nourriture éventuels. Cette incitation est devenue une obligation le 27 mai 2018. Pour minimiser le gaspillage alimentaire, les établissements sont désormais censés offrir systématiquement à leurs convives des « doggy bags » à l'américaine.

Plus question de les forcer à abandonner une bouteille à peine entamée ou un morceau de gâteau encore intact. Les consommateurs doivent pouvoir finir leur repas, où et quand ils le souhaitent. Mais qui est au courant de ces règles ? Combien de restaurants les appliquent-elles ?

Certes, les parlementaires ont prévu un délai de trois ans avant la mise en conformité de l'ensemble des établissements, ce qui nous mène à 2021. Mais, aujourd'hui, un an précisément après l'adoption très discrète de ce texte législatif, il est clair que le changement peine à s'imposer, comme le montrent nos recherches (« *Mieux comprendre les difficultés de développement du « doggy bag » en France : une analyse par l'approche des représentations sociales* », Mohamed Akli Achabou, Sihem Dekhili, Didier Tagbata, *Décisions Marketing* n° 92, octobre-décembre 2018).

Les réticences de différentes natures.

Tout d'abord, l'utilité de ces nouvelles pratiques est mise en doute. En France, chaque année, près de 10 millions de tonnes de nourriture consommable finissent à la poubelle. Estimées à plus de 150 euros par personne et par an, ces pertes correspondent aussi à 3 % des émissions nationales de carbone. Mais l'opinion ne perçoit pas clairement le lien entre la récupération des « restes » dans les restaurants et ce gaspillage global.

C'est dommage, car une étude de l'Agence de l'environnement et de la maîtrise de l'énergie (*État des lieux des masses de gaspillages alimentaires...*, Ademe, 2016) indique que 40 % du gâchis des denrées alimentaires au stade de la consommation a bel et bien lieu dans les restaurants, alors que 15 % seulement des repas y sont pris. Et une recherche menée en Écosse par la fondation Zero Waste Scotland montre que la proposition systématique de « doggy bags » parvient à réduire quasiment de moitié les déchets alimentaires générés par les restaurants.

L'enjeu environnemental est donc loin d'être négligeable, mais le problème est d'en convaincre le public. Prendre en compte les préoccupations des professionnels est d'abord indispensable. Pour eux, à court terme, cette nouvelle contrainte va engendrer du travail supplémentaire : il est plus rapide de jeter les restes à la poubelle que de les emballer...

Par ailleurs, qui va payer pour les contenants ? Sauver la planète – pourquoi pas ? –, mais est-ce aux restaurateurs d'en faire les frais, de devoir investir dans des milliers de petites boîtes ? Tabler sur la seule peur des contrôles est peu pertinent dans un secteur aussi émiétté que la restauration. Des solutions doivent donc être trouvées afin de rendre le changement plus attrayant.

Des entreprises de communication commencent à proposer des contenants *ad hoc*, pouvant servir d'objets promotionnels à l'effigie des restaurateurs, par exemple. Les pouvoirs publics doivent aussi rassurer, en créant des certifications garantissant la qualité sanitaire et écologique des emballages proposés. Gare aux suremballages !

45 Mais nos recherches montrent que c'est avant tout les clients qu'il faudra persuader. En France, demander à partir d'un restaurant en emportant son petit sac de « restes » est tout sauf évident. Les entretiens que nous avons menés mettent en évidence l'image très négative associée à ceux qui ont recours aux « doggy bags ». Mal vus, ils sont considérés comme des radins, ou bien on les perçoit comme des pauvres démunis, au point de devoir manger des restes pour s'en sortir.

50 Des restaurateurs nous ont dit craindre aujourd'hui de blesser les clients en leur proposant d'emporter la fin de leur assiette. Des consommateurs ayant sollicité un « doggy bag » nous ont avoué l'avoir fait à voix basse, un peu mal à l'aise d'effectuer ouvertement une telle démarche. La mode du recyclage, très présente dans nombre d'activités aujourd'hui, reste visiblement à la porte des restaurants.

Un sac à donner au chien ? Expression peu valorisante.

55 Le terme même de « doggy bag » pose problème. Un sac à donner au chien ? L'expression est peu valorisante et l'usage même de l'anglais suscite le rejet de beaucoup des personnes interrogées. La gastronomie française se veut éloignée de la *junk food* anglo-saxonne et de ses dérives. Or, le « doggy bag » est associé à l'image d'un pays où l'on sert des portions absurdes aux clients et où l'on ne prend plus le temps, ni de manger tranquillement, à plusieurs
60 autour d'une table, ni de cuisiner chez soi. La création d'une version à la française du « doggy bag », rebaptisée « Gourmet Bag » en Rhône-Alpes, a permis de lever d'emblée certaines de ces réticences.

L'engagement de certains leaders d'opinion peut aussi contribuer à faire évoluer les représentations. Au Royaume-Uni, plusieurs cuisiniers de renom se sont exprimés dans les
65 médias sur ce thème, en affirmant haut et fort que les gens qui emportaient chez eux une partie de leurs plats rendaient hommage à leurs créations. En France, Paul Bocuse a décidé de proposer à ses clients d'emporter leurs restes éventuels, mais dans des petits paquets au design particulièrement soigné, et il a emporté leur adhésion.

70 Les gens qui ont voyagé, en particulier dans les pays anglo-saxons, se montrent de manière générale plus ouverts à ces approches. Les jeunes générations ont également moins de réticences. L'école peut jouer un rôle important en développant des attitudes positives à l'égard des actions de lutte contre le gaspillage alimentaire.

Mais, en attendant que les mentalités évoluent vraiment, les tactiques les plus efficaces pour faire bouger les habitudes sont celles qui parviennent à ne pas heurter les sensibilités. Des
75 restaurateurs brésiliens disposent sur leurs tables des jetons rouges et verts permettant à leurs clients d'indiquer s'ils sont ou non carnivores, en mettant en évidence la couleur qui leur correspond. Pourquoi ne pas s'en inspirer ? On peut imaginer des jetons qui permettent aux consommateurs d'indiquer, sans avoir à parler, s'ils souhaitent ou non emporter ce qu'ils n'auront pas dégusté sur place... Une option qui deviendra alors naturelle

Document 3 : Norman Rockwell, *À l'abri du besoin (Freedom from Want)*, 1942, huile sur toile (116,2 x 90,2 cm), Stockbridge (MA), The Norman Rockwell Museum.



Éléments pour la correction

Préambule

Les grilles suivantes proposent un cadre commun pour l'évaluation des copies. Elles sont assorties de pistes d'analyse des sujets. Adossés aux compétences définies par le BO comme celles évaluées lors de l'épreuve, les tableaux descriptifs constituent un point d'appui pour échelonner les copies au regard d'attendus précisément explicités.

Les indications de barème devront être ajustées selon les forces et les faiblesses de chaque copie.

Des pistes et perspectives pour le traitement des sujets sont proposées à l'attention des correcteurs. Si elles visent à partager des éléments de réflexion, à aider à l'appréciation des attendus, elles ne constituent pas des corrigés exhaustifs ni exclusifs.

On utilisera tout l'éventail des notes. C'est pourquoi on n'hésitera pas à attribuer aux très bonnes copies des notes allant jusqu'à 20. Les notes très basses, soit inférieures à 5, correspondent à des copies indigentes à tous points de vue.

PREMIÈRE PARTIE : QUESTIONS (10 points)

L'évaluation prend appui sur la grille ci-après :

Questions – Cette grille est un point d'appui à la correction de <i>chacune</i> des questions.					
Compétences		Palier 1	Palier 2	Palier 3	Palier 4
COMPRÉHENSION	Aptitude à comprendre la question et les documents	Le texte produit ne répond pas à la question posée et/ou les documents ne sont pas compris.	Le texte produit ne répond que partiellement à la question posée et/ou les documents ne sont que partiellement compris.	Le texte produit répond à la question posée et les documents sont correctement compris.	Le texte produit répond à la question posée avec finesse et les documents sont très bien compris.
	Aptitude à confronter les documents	Les documents ne sont pas confrontés.	Les documents sont confrontés de façon succincte.	Les documents sont bien confrontés.	Les documents sont finement confrontés.
	Aptitude à reformuler les idées	La réponse se réduit à un catalogue de citations et / ou recopie les textes.	Les idées sont partiellement reformulées.	Les idées sont correctement reformulées et / ou les citations sont assez bien commentées.	Les idées sont reformulées avec pertinence et / ou les citations sont efficacement exploitées.
INTERPRÉTATION	Aptitude à construire une interprétation argumentée et nuancée	L'interprétation n'est ni argumentée ni nuancée.	L'interprétation est peu argumentée et peu nuancée.	L'interprétation est argumentée et nuancée.	L'interprétation est finement argumentée et nuancée.
	Aptitude à construire une interprétation cohérente	Le propos enchaîne des idées de façon juxtaposée et cohérente.	Le propos développe une interprétation peu cohérente.	Le propos développe une interprétation cohérente.	Le propos développe une interprétation cohérente et progressive.

EXPRESSION	Aptitude à utiliser une langue claire et adaptée	Le texte est écrit dans une langue peu intelligible et/ou au niveau de langue inadapté.	Le texte est écrit dans une langue parfois incorrecte et/ou inadaptée.	Le texte est écrit dans une langue globalement correcte et adaptée.	Le texte est écrit dans une langue riche et soignée.
	Aptitude à respecter les normes orthographiques et syntaxiques	La réponse dans son ensemble ne respecte pas les normes orthographiques et syntaxiques.	La réponse respecte trop peu les normes orthographiques et syntaxiques.	La réponse respecte globalement les normes orthographiques et syntaxiques.	La réponse respecte les normes orthographiques et syntaxiques. Il peut comporter quelques étourderies graphiques.

Le palier 3 correspond au niveau attendu d'un candidat de BTS.

On valorise :

- La copie qui s'efforce de définir les mots clés de la question.

Attendus pour la correction

Une réponse développée et argumentée, qui s'appuiera sur des éléments précis des textes et documents, est attendue pour chacune des trois questions.

Le candidat est invité à rédiger « une réponse développée et argumentée », ce qui ne prédétermine pas un modèle rhétorique : les préalables, annonces de ce qui suivra, ne sont pas requis. C'est la pertinence de la réponse et la qualité des analyses et de l'argumentation qui sont évaluées. Pour chacune des réponses, on attend que la copie prenne appui sur des indices précis, qui peuvent prendre la forme de citations commentées aussi bien que de reformulations.

Question 1 : (3 points)

Documents 2 et 3

Quelles visions de l'abondance de nourriture les documents 2 et 3 proposent-ils ?

On attend que la réponse envisage dans le document 2 la question de l'abondance comme « gâchis », « gaspillage » à travers la question des restes alimentaires des repas, contre lesquels l'article étudie les démarches pour traiter les rebuts, dont l'utilisation du « doggy bag » qui peut heurter les mentalités et peiner à s'imposer en fonction des cultures alimentaires des différents pays. Le document 3, en revanche, montre une scène de repas où l'arrivée du plat, une énorme volaille, provoque de la joie.

La réponse peut prendre appui pour le document 2 sur quelques citations de lexique, ou quelques références au document, dont elle expliquera l'intérêt. Elle mobilise les qualités de synthèse des candidats et leur capacité à dégager les idées principales qui sous-tendent le texte et l'image. Pour le document 3, certains indices peuvent être retenus (la place et le format du plat dans l'image, les sourires des convives, l'aspect cérémonial de l'arrivée du plat, le titre du tableau, « À l'abri du besoin » ...).

On valorisera tout approfondissement de l'analyse au-delà de ces attendus, par exemple :

- une réponse qui s'interrogerait sur l'écart entre l'image heureuse et la possible critique que peuvent contenir la peinture comme son titre,
- une réponse qui noterait que le document 2 n'est pas une dénonciation morale traditionnelle du gaspillage, mais qu'il envisage très pratiquement la bonne manière de réutiliser les restes : pas plus dans la pratique du « doggy bag » dont l'article rend compte que dans l'étude qu'il en mène, l'article ne constitue un appel à la frugalité, mais analyse une bonne gestion de l'abondance.

Ces éléments ne sont pas exhaustifs ; la présence de tel ou tel d'entre eux, développé par la copie, permet la valorisation du travail.

Question 2 : (3 points)

Document 1

« [...] puis j'éclatai en sanglots et m'enfuis. » : en vous fondant sur une lecture approfondie du texte 1, expliquez la réaction du narrateur.

Le sujet réclame une « lecture approfondie du texte 1 » : il s'agit d'y vérifier des compétences de lecture à côté des capacités de synthèse que permettent les autres questions. On attend dès lors par cette indication une prise en compte du récit et non pas seulement une notation psychologique mentionnant que l'enfant est triste. Les réponses ont donc à associer l'idée de tristesse à celle de la révélation du sacrifice, quels que soient les termes employés pour les désigner dans les copies.

On valorisera toutes les analyses pertinentes en lien avec la question, par exemple :

- L'intérêt des deux premiers paragraphes rendant compte de la situation matérielle de la mère (§2) ou annonçant en suscitant l'intérêt du lecteur une « vocation » de l'écrivain ;
- La place du lecteur et du narrateur adulte au regard des indices que l'enfant n'a pas d'abord compris ;
- Toute juste remarque concernant la brièveté de la scène, l'économie des trois derniers paragraphes, la rapidité des gestes et du texte ;
- Toute prise en compte de la dimension pathétique, qu'il s'agisse d'une réaction de lecture ou mieux encore d'une étude plus poussée de ce qui le produit dans la situation et/ou dans l'écriture.

Question 3 : (4 points)

Documents 1, 2 et 3

Dans les trois documents, les repas apportent-ils satisfaction ?

On attend une confrontation des documents répondant de manière nuancée et argumentée à la question. La réponse devra donc distinguer et mettre en rapport, dans l'ordre qui lui conviendra :

- La tristesse découlant du repas dans le document 1
- L'euphorie, la joie, le plaisir représenté dans le document 3
- Le dédoublement de la question pour ce qui concerne le document 2, mentionnant les plaisirs de l'abondance et de la restauration, mais montrant aussi la situation de gêne que peut produire la récupération des restes à la fin des repas.

On valorisera, au-delà de ce seuil :

- Les réponses articulant clairement les différents documents, pointant des relations d'opposition, de proximité ou de complémentarité
- Les réponses interrogeant le mot de « satisfaction », ou ayant l'intuition qu'il convient de le distinguer du plaisir
- Les réponses interrogeant l'implicite du libellé : s'agit-il seulement de la satisfaction de ceux qui mangent ?
- Les réponses s'interrogeant sur la vision ambiguë de la toile de Rockwell, et la possible critique de la scène représentée
- Les réponses s'interrogeant sur le mot de « repas »
- Les réponses distinguant les repas du fils et de la mère dans le texte 1, et qui pourraient dès lors renverser la question de la satisfaction (le contentement de la mère nourrissant son fils "avec cet air apaisé des chiennes qui allaitent leurs petits" ; le maigre repas de la mère qui lui procure malgré tout un plaisir de satisfaction de sa faim ; celui du fils, en revanche, gâché par la révélation)
- Les réponses s'interrogeant sur ce qui dans un repas apporte satisfaction (la nourriture, son abondance, le partage...)

Ces éléments ne sont pas exhaustifs ; la présence de tel ou tel d'entre eux, développé par la copie, permet la valorisation du travail.

DEUXIÈME PARTIE : ESSAI (10 points)

L'évaluation prend appui sur la grille ci-après :

Essai					
Compétences		Palier 1	Palier 2	Palier 3	Palier 4
COMPRÉHENSION RÉFLEXION PERSONNELLE ARGUMENTÉE	Aptitude à comprendre un sujet d'essai et à y répondre	Le texte produit répond de manière lacunaire et allusive au sujet.	Le texte produit répond partiellement au sujet.	Le texte produit répond au sujet.	Le texte produit répond au sujet de manière fine.
	Aptitude à produire une réflexion personnelle et nuancée	La réflexion est esquissée sans aboutir.	La réflexion est aboutie mais ne fait pas part d'une opinion.	La réflexion est aboutie et fait part d'une opinion nuancée.	La réflexion est approfondie et fine. Le candidat se démarque.
	Aptitude à produire une réflexion fondée sur une cohérence interne	La réflexion ne progresse pas de façon cohérente. La progression est confuse, voire contradictoire.	La réflexion progresse de manière cohérente.	La réflexion s'appuie sur une progression cohérente et bien maîtrisée.	La cohérence interne de la réflexion permet de progresser avec subtilité vers l'objectif.
CULTURE GÉNÉRALE EXPRESSION	Aptitude à mobiliser de manière personnelle le corpus ainsi qu'une culture générale	Les références sont maladroites, imprécises, mal comprises ou trop peu nombreuses.	Des références sont mobilisées sur le thème au programme, mais sont issues uniquement du corpus ou ne font aucune référence au corpus.	Les références sont variées et maîtrisées, globalement exploitées. Elles sont issues aussi bien du corpus que des connaissances acquises sur le thème au programme.	Les références sont variées, pertinentes et finement exploitées.
	Aptitude à utiliser une langue claire et adaptée	Le texte est écrit dans une langue incorrecte et/ou au niveau de langue inadapté.	Le texte est écrit dans une langue parfois incorrecte et/ou inadaptée.	Le texte est écrit dans une langue globalement correcte et adaptée.	Le texte est écrit dans une langue riche et soignée.
	Aptitude à respecter les normes orthographiques et syntaxiques	Le texte dans son ensemble ne respecte pas les normes orthographiques et syntaxiques.	Le texte respecte trop peu les normes orthographiques et syntaxiques.	Le texte respecte globalement les normes orthographiques et syntaxiques.	Le texte respecte les normes orthographiques et syntaxiques. Il peut comporter quelques étourderies graphiques.
Barème indicatif		1 à 2	2,5 à 4,5	5 à 7,5	8 à 10

NB : Le barème propose des points de repère ; les copies présentant des niveaux disparates selon les compétences envisagées appellent une évaluation adaptée. Ainsi chaque copie peut tendre vers un profil (majorité d'items dans une colonne) ; sa note sera ajustée selon l'éventail proposé en fonction des compétences qui seraient plus ou moins bien maîtrisées.

Aptitude à comprendre un sujet d'essai et à y répondre

On évaluera la capacité du candidat à :

- Identifier les enjeux du sujet ;
- Formuler une réponse pertinente témoignant de la compréhension du sujet.

Aptitude à produire une réflexion de façon cohérente et nuancée

On évaluera la capacité du candidat à :

- Étayer son cheminement intellectuel en s'appuyant sur des arguments construits ;
- Nuancer sa réflexion.

Aptitude à mobiliser de manière personnelle le corpus ainsi qu'une culture générale

On évaluera la capacité du candidat à :

- Utiliser de manière judicieuse le corpus pour orienter la réflexion ;
- Convoquer des références culturelles pour mobiliser des exemples précis ;
- Étayer son cheminement intellectuel en s'appuyant sur des exemples solides et appropriés.

Aptitude à construire sa réponse au sujet

On évaluera la capacité du candidat à :

- Proposer une réflexion personnelle ;
- Organiser une réflexion cohérente et progressive dans son argumentation, sans contraintes formelles fixes.

Expression

On évaluera la capacité du candidat à :

- Veiller à la cohérence textuelle de son écrit ;
- Utiliser une langue correcte et adaptée (lexique, niveau de langue) ;
- Respecter globalement les normes orthographiques et syntaxiques.

Attendus pour la correction

L'exercice de l'essai ne présume pas d'une forme attendue, ni d'un nombre de parties, non plus que d'une démarche nécessairement dialectique. Un point de vue personnel et richement illustré, argumenté et étayé de références peut parfaitement recevoir la totalité des points sans être passé par une remise en cause binaire.

Comme l'indique la grille ci-après, l'étagement de l'évaluation se fait à partir de la richesse des références mobilisées et de l'approfondissement des analyses qu'ils nourrissent.

Vous traiterez, au choix, l'un des deux sujets d'essai :

Sujet 1 : L'abondance est-elle pour vous l'un des principaux critères d'un bon repas ?

Vous traiterez le sujet de façon personnelle et argumentée en vous appuyant notamment sur vos lectures, sur le travail de l'année, sur le corpus et sur votre culture personnelle.

Sont recevables aussi bien les copies prenant un parti exclusif, légitimé par le libellé qui

appelle un point de vue personnel (Oui, l'abondance est l'un des critères principaux d'un bon repas ; Non, l'abondance n'est pas ...) que celles qui voudront en passer par une distribution « dialectique ».

Sujet 2 : Selon vous, que partage-t-on dans un repas ?

Vous traiterez le sujet de façon personnelle et argumentée en vous appuyant notamment sur vos lectures, sur le travail de l'année, sur le corpus et sur votre culture personnelle.

Le traitement de cette question suppose que soient envisagés différents éléments à partager, au-delà de la nourriture. Leur hiérarchisation, leur liaison et leur analyse constituent l'élément à partir duquel graduer l'évaluation. Une construction et une rédaction sont attendues ; une série de tirets ou d'alinéas ne permettrait pas de répondre à la question de façon satisfaisante.