Ce document a été mis en ligne par l'organisme FormaV®.

Toute reproduction, représentation ou diffusion, même partielle, sans autorisation préalable, est strictement interdite.

Pour consulter tous nos sujets d'annales et corrigés du BP Pierre, veuillez visiter :
bppierre.fr/annales-sujets-et-corriges

Doit-on craindre de se nourrir aujourd'hui ?

GROUPEMENT INTER-ACADEMIQUE	EXAMEN : BREVETS PROFESSIONNELS Niveau III	Session 2004
	Épreuve : Expression française et Ouverture sur le Monde	
	Cœfficient : 3 Durée : 3 h 00	Feuille : 1 / 7
	Ce sujet comporte 7 feuilles	

Document 1

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…

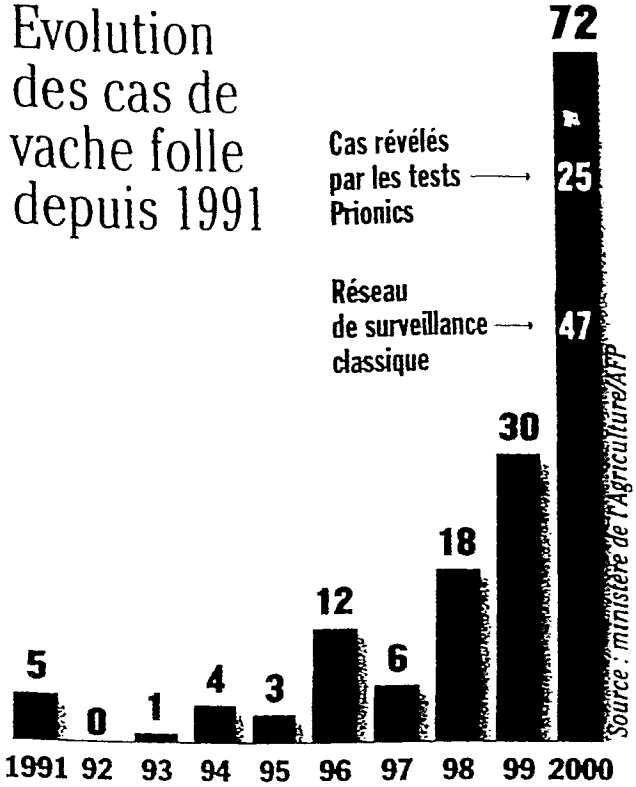
Claude MICHELET, *4 Saisons en Limousin*
Ed. Laffont 1992

Document 2



ALTERNATIVE SANTE, Novembre 2001

Document 3



Le Point – n°1467 – octobre 2000

Document 4a



Science et Vie n° 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

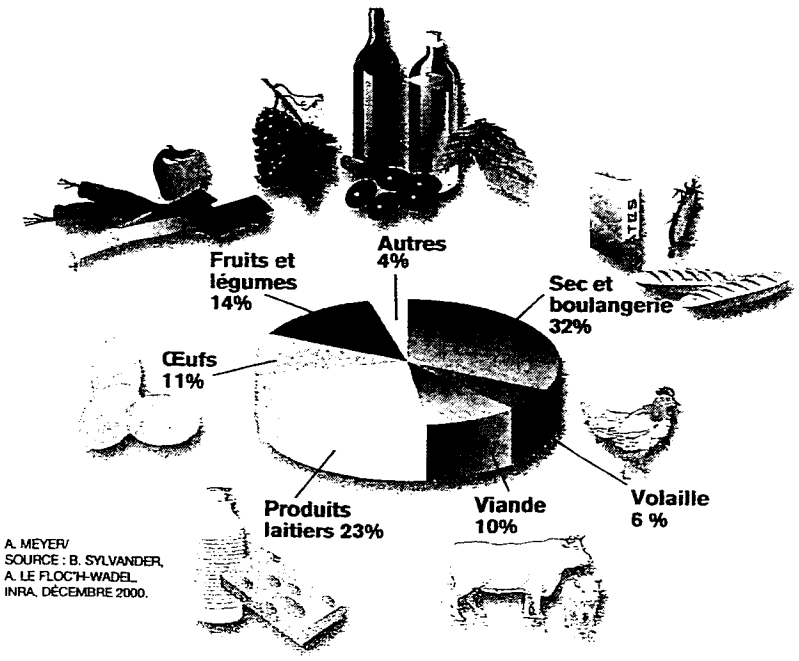
… De nombreux acheteurs ne savent pas ce que le mot « bio » signifie exactement.
Il suffit pourtant de visiter les exploitations agricoles pour se rendre compte des différences. Dans les fermes intensives, on trouve en général des milliers de bêtes – souvent confinées dans des étables exiguës – bourrées 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

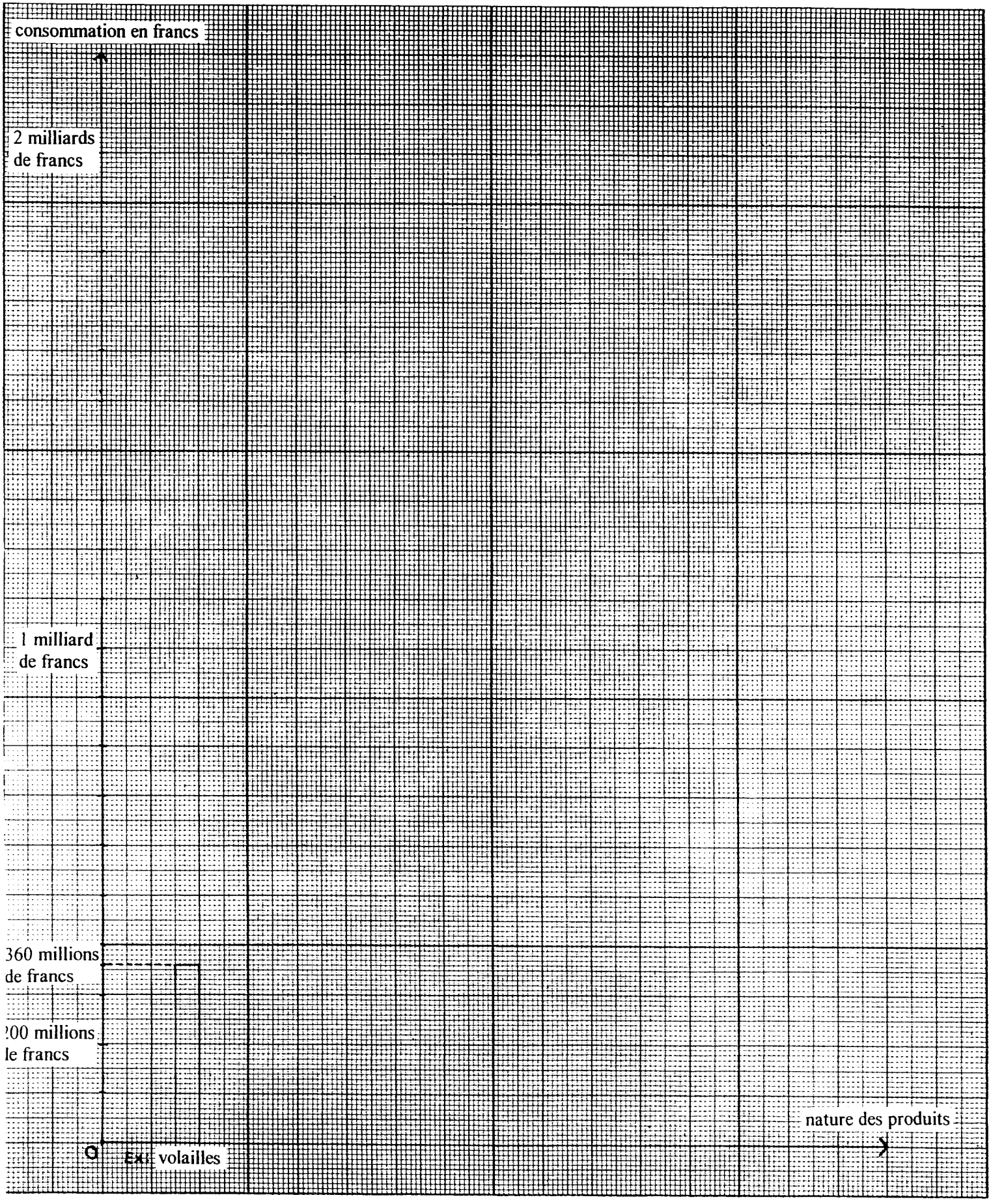
Le marché « bio », estimé à 6 milliards de francs en 1999, représente 0,7% de la consommation alimentaire (750 milliards de francs) . Malgré ce faible résultat, il enregistre le taux de croissance le plus élevé du secteur (20 à 25% par an) .

Science et Vie, octobre 2001



CE DOCUMENT EST A RENDRE AVEC LA COPIE

CONSOMMATION EN FRANCS DU MARCHE BIOLOGIQUE



ATTENTION :
LES CANDIDATS JOINDRONT CETTE FEUILLE A LEUR COPIE D'EXAMEN

Doit-on craindre de se nourrir aujourd'hui ?	Expression française					Ouverture sur le monde				
	B s'informer se documenter	**C** comprendre un message	**D** réaliser un message	**E** apprécier un message	**β** langue à l'écrit	**ID** s'informer se documenter	**CS** comprendre une situation	**TR** traiter réaliser	**EJC** exercer un jugement	total par question
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 .	/ 2 / 3	/ 2 / 1								**/ 8**
Question 2 – DOCUMENT n° 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 ?		/1 / 3				/ 2		/ 2		**/ 8**
Question n°3 – DOCUMENT n° 3 En quoi le document 3 confirme-t- il les propos du loup ? (document 2)							/ 3			**/ 3**
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 *La Malbouffe,* 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 .						/2 / 3	/ 1 / 2			**/ 8**
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 .						/ 2	/ 1 / 3			**/ 6**
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 .								/ 4	/ 3	**/ 7**
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 .	/ 2		/ 6	/ 6	/ 4				/ 2	**/ 20**
Total par capacité	/ 7	/ 7	/ 6	/ 6	/ 4	/ 9	/ 10	/ 6	/ 5	**/ 60**

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

Copyright © 2026 FormaV. Tous droits réservés.

Ce document a été élaboré par FormaV© avec le plus grand soin afin d'accompagner chaque apprenant vers la réussite de ses examens. Son contenu (textes, graphiques, méthodologies, tableaux, exercices, concepts, mises en forme) constitue une œuvre protégée par le droit d'auteur.

Toute copie, partage, reproduction, diffusion ou mise à disposition, même partielle, gratuite ou payante, est strictement interdite sans accord préalable et écrit de FormaV©, conformément aux articles L.111-1 et suivants du Code de la propriété intellectuelle. Dans une logique anti-plagiat, FormaV© se réserve le droit de vérifier toute utilisation illicite, y compris sur les plateformes en ligne ou sites tiers.

En utilisant ce document, vous vous engagez à respecter ces règles et à préserver l'intégrité du travail fourni. La consultation de ce document est strictement personnelle.

Merci de respecter le travail accompli afin de permettre la création continue de ressources pédagogiques fiables et accessibles.