

A. Introduction

► Présentation de l'épreuve de synthèse

Un dossier de textes vous est distribué, la page de garde comporte les consignes à respecter, le nombre de pages, la durée et les coefficients de l'épreuve (variables selon les écoles).

Vous pouvez dès à présent prendre connaissance de ces informations en vous reportant aux corrigés 2008 et 2009 proposés. Les textes sont de natures diverses mais portent en général sur un thème d'actualité, un phénomène social. L'intérêt de la diversité est de donner des interprétations complémentaires qui se nuancent les unes les autres et/ou se contredisent d'où la nécessité d'un débat.

► Son objectif

Elle a pour but d'évaluer votre capacité à synthétiser des informations c'est-à-dire d'aller à l'essentiel. La démarche consiste à trouver un fil conducteur grâce à un plan pertinent pour restituer les idées principales.

► Les pièges à éviter

- 1) Donner son avis, il est sans doute intéressant mais, dans le cadre de cette épreuve, inapproprié.
- 2) Se contenter d'un « copier-coller ».
- 3) Se répéter.
- 4) Faire des contresens.
- 5) Omettre des points essentiels.
- 6) Mal gérer son temps.

► Quelques conseils pour apprendre à noter l'essentiel

Souvent les premiers textes sont les plus denses, pas forcément les plus longs mais ceux qui donnent de nombreuses informations sur le thème du dossier. Il faut leur consacrer du temps, les textes suivants répètent parfois certaines données. On ne retiendra alors que ce qui est nouveau ou entre en débat avec

un autre texte. Les exemples illustrent seulement, il faut donc les laisser de côté.

Les mots clés sont précieux, ils en disent long en peu de mots.

Il est toujours possible de surligner ou souligner les textes, cependant le danger est de ne pas sélectionner judicieusement ce qui est à retenir et finalement de trop « colorier » les textes. Résultat : vous êtes encore plus embrouillés ! Le mieux est de prendre des notes sur une feuille à part et, le cas échéant, au crayon à papier dans la marge, en faisant des crochets, paragraphe par paragraphe, annoter le texte « original » lui-même. Ceci évite l'effet bariolé et permet de gagner en clarté. Lorsque le texte est très long, numéroter les paragraphes permet de les retrouver facilement. Mieux vaut numéroter aussi les textes sur votre brouillon.

► Du brouillon à la rédaction

Une fois les informations bien maîtrisées, il va falloir trouver un plan. La forme finale de la synthèse est classique : introduction, développement, conclusion. Mieux vaut cependant rédiger l'introduction en dernier au brouillon et la recopier en premier au propre. Sautez des lignes pour le développement et la conclusion.

► La recherche d'un plan

Il s'agit de mettre en forme une structure logique adaptée pour rendre compte de l'essentiel, mais le tout doit être intégralement rédigé.

Il existe différents types de plan et dans tous les cas il ne doit jamais être une simple juxtaposition d'informations. Optez pour la simplicité et cherchez des parties organisées en thèmes ou perspectives adoptées sur la question centrale.

► Les différents types de plan

a) Le plan catégoriel

Il est le plus adapté lorsqu'un phénomène de société est traité de différents points de vue (par catégories) mais il ne s'agit pas de cataloguer les perspectives. Celles-ci doivent être ordonnées selon une logique telle que l'une des perspectives nuance l'autre, la contredit ou la complète.

b) Le plan causal ou diagnostique

À partir de l'observation (1) il s'agit de dépasser le niveau des évidences en s'interrogeant sur les causes (2), et les conséquences et/ou remèdes (3).

c) Le plan dialectique

Ce type de plan permet de traiter avec rigueur un sujet polémique en vue de surmonter une apparente contradiction. En trois temps, il a pour objectif de confronter deux perspectives opposées pour ensuite dégager une réconciliation.

d) Le plan binaire

Construit en deux parties, il a pour intérêt de pondérer les avantages et inconvénients d'un phénomène de société par exemple.

e) Remarque

Toute cette liste demeure incomplète pour la simple et bonne raison qu'un plan causal peut être catégoriel et dialectique aussi. Le but est d'ordonner le propos le plus possible.

Une courte introduction permet de situer le problème et la progression choisie pour le résoudre.

Enfin une conclusion concise est de mise.

▮ Les erreurs récurrentes et rédhibitoires

Vous êtes censés soigner l'orthographe et la présentation, 10 % de la note est en jeu. Tous les ans cependant, les rapports de jury déplorent les mêmes « grosses » fautes ou maladroites de français et de syntaxe. Quelques exemples :

- Un mot en fin de ligne se coupe entre deux syllabes ou entre deux consonnes quand elles sont doublées. Le tiret vient à la fin de la première ligne. On écrit : « Elles se querel- » (et la suite en début de ligne) « lent ».
- La ponctuation est à respecter : une majuscule commence une phrase ou est réservée à un nom propre. Un état (au sens de être) se distingue d'un État, au sens des pouvoirs centralisés de la société civile. La virgule permet d'ajouter et d'aérer une phrase entre deux idées, pour énumérer par exemple. Évitez les points de suspension qui tiennent lieu d'excuse à une pensée inachevée, il faut être clair et non allusif.
- On écrit « quand même » et pas « comme même », « voire » et pas « voire même ». *Avant que* appelle le subjonctif et *après que* l'indicatif. Exemple : « Avant qu'il parte, elles sont parties ».

On écrit « induire en erreur », « vice versa », « apparemment », « évidemment ».

Le mot langage ne prend pas de U en français mais « un » Français prend une majuscule, lui ! L'adjectif garde cependant la minuscule : « Alors, écrivez, SVP, en bon français ».

► Du bon usage des mots de liaison

Ces derniers sont précieux dans la mesure où, le plus souvent, ils vous indiquent la structuration des idées de l'auteur. Savoir correctement identifier leur sens vous permet ensuite de bien les utiliser.

En voici une liste non exhaustive :

- *Pour ajouter, additionner* : **et, de plus, d'ailleurs, de surcroît, à vrai dire, puis, en outre, etc.**
- *Pour illustrer* : **ainsi, comme, notamment, à ce propos, d'ailleurs, etc.**
- *Pour exprimer une opposition, une nuance, une alternative* : **mais, cependant, en revanche, pourtant, alors que, tandis que, néanmoins, or, en dépit de, toutefois, malgré, bien que, etc.**
- *Pour exprimer une approximation, une incertitude* : **probablement, vraisemblablement, apparemment, sans doute, presque, etc.**
- *Pour déduire une conséquence ou un effet* : **ainsi, c'est pourquoi, donc, par conséquent, de sorte que, d'où, etc.**
- *Pour expliquer ou justifier* : **car, parce que, puisque, grâce à, en raison de, dans la mesure où, c'est-à-dire, etc.**
- *Pour conclure* : **bref, en définitive, donc, en somme, enfin, pour conclure, etc.**

B. Sujet : session 2008

SESSION 2008

ÉPREUVE DE SYNTHÈSE

Lisez attentivement les instructions suivantes avant de vous mettre au travail.

Il vous est demandé de faire la synthèse et non une suite de résumés de l'ensemble des 13 documents présentés, en **350 mots** avec une tolérance de 10% c'est-à-dire de 315 à 385 mots ;

Voici les **consignes** à suivre :

- Respecter l'orthographe et la syntaxe du français
- Soigner la calligraphie
- Ne pas donner son avis sur le sujet proposé
- Ne pas faire référence à un document en indiquant son numéro d'ordre
- Mettre un signe * après chaque groupe de 50 mots
- Noter le nombre total de mots dans le cadre prévu sur votre copie et vérifier. Le décompte des mots est systématiquement vérifié par les correcteurs.

Le barème de correction prend en compte tous ces éléments.

Le non-respect de l'une au moins des consignes est **fortement pénalisé**.

Remarque :

La phrase « Le matin du 24 juin, elle a vu l'arc-en-ciel à l'entrée du port. » comporte 15 mots.

Nombre de pages de l'épreuve :	15 pages
Durée de l'épreuve :	3 h 00
Coefficient de l'épreuve :	ESSCA → 4 IESEG → 2,5 ESDES → 3,5

Document n° 1

Les « produits de terroir » ont le vent en poupe ! Partie prenante des grandes questions contemporaines, les productions agricoles et alimentaires locales se trouvent au cœur d'enjeux de tous ordres. Hier encore, quasiment ignorées de la profession et fort peu investies par la recherche agronomique, elles sont devenues l'objet d'une sollicitude sans précédent, dans une conjoncture que le monde agricole a de plus en plus de difficulté à cerner et prévoir. Elles répondent bien aux récentes orientations de la Politique agricole commune (PAC). Les aménageurs du territoire leur confèrent un rôle réel à jouer dans le micro-développement local et la lutte contre la désertification des campagnes. Les ministères de l'Agriculture, de la Culture, de l'Environnement, du Tourisme prêtent une attention grandissante à leur caractère opératoire dans la structuration et le maintien des paysages. Le mouvement s'est accéléré avec la construction de l'Europe, élément moteur tout à la fois de leur patrimonialisation et de leur normalisation, mais aussi avec la mondialisation des échanges, qui secrète des particularismes en tout genre. En bref, elles cristallisent aujourd'hui les attentes d'un nombre toujours croissant d'acteurs.

De nombreuses causes concourent à ce nouvel intérêt porté au local. L'évolution de la société remet en question des éléments aussi structurants que l'espace ou le temps. L'agriculture contemporaine, par exemple, a modifié le rapport à la terre, car cette activité que l'on pourrait croire par nature localisée est confrontée aux redistributions territoriales. Comme beaucoup d'autres secteurs économiques et socio-professionnels, elle est en passe de devenir une activité à localisation précaire et révisable. Ce sont ses fondements mêmes, liés aux potentialités agronomiques des sols, qui sont remis en question, amenant une interrogation sur la nature de l'usage ultérieur des terres agricoles et, plus largement, sur l'aménagement du territoire. Bertrand Hervieu parle de « terroir déraciné ». Dans un tel contexte, l'aptitude agronomique a-t-elle encore un sens ?

Si les sociétés industrialisées modifient la relation au temps et gommant le sens des lieux, elles perturbent également la relation aux aliments dont les modes d'élaboration complexes et ignorés s'éloignent chaque jour davantage des consommateurs. L'aliment est devenu un artefact mystérieux, un OCNI, un « objet comestible non identifié », selon la formule bien connue de Claude Fischler, sans passé ni origine connue. Or, comme le fait remarquer cet auteur, « incorporer un aliment c'est sur le plan réel comme sur un plan imaginaire incorporer tout ou partie de ses propriétés : nous devenons ce que nous mangeons. De ce principe de la construction du mangeur par l'aliment se déduit la nécessité vitale d'identifier les aliments. Or, si nous ne savons pas ce que nous mangeons, ne devient-il pas difficile de savoir, non seulement ce que nous allons devenir, mais aussi ce que nous sommes ? »

D'après Laurence BÉRARD, Philippe MARCHENAY, *Les Produits de terroir - Entre cultures et règlements*, CNRS Éditions, 2004

Document n° 2

« Du passé faisons table rase », chantaient au XIX^e siècle les militants de l'Internationale ouvrière. Dans quelle mesure l'économie capitaliste a-t-elle, en matière d'alimentation, réalisé ce slogan ? Que reste-t-il, pour le présent et l'avenir proche, des comportements alimentaires différenciés qui se sont constitués au cours des siècles ?

Nonobstant l'extrême diversité de leurs cultures, tous les pays du monde ont depuis longtemps adopté le Coca-Cola. Les fast-foods américains, McDonald's en tête, sont trente ans plus tard en train de réussir la même expansion. Tous les Européens consomment aujourd'hui des jus d'orange ou de pamplemousse, en boîtes, en bocaux ou en cartons, célébrant le culte des vitamines, conformément aux prescriptions de la diététique moderne. Ces jus de fruits, eux aussi, viennent souvent d'Amérique.

La puissance du capitalisme américain n'est cependant pas seule en cause : les pizzerias sont encore plus nombreuses en Europe que les fast-foods. Dans la plupart des pays du continent, le pain blanc est d'ailleurs devenu la norme, même dans ceux où les conditions naturelles restent défavorables au froment et où des pains noirs, au cours des siècles précédents, étaient consommés sans honte par toutes les classes sociales. Dans tous, la ration de viande a considérablement augmenté et tend à s'égaliser, même dans les pays méditerranéens, plus tournés, jusqu'à présent, vers les aliments végétaux.

Dans tous, également, l'essor du café est considérable, y compris chez les Britanniques, traditionnellement buveurs de thé. La bière est de plus en plus consommée dans les pays qui traditionnellement consommaient du vin, du cidre ou de l'hydromel. De même, le vin dans les pays à bière, alors que dans les pays viticoles sa consommation régresse.

Il arrive même que les anciennes différences de comportement se soient inversées : les Allemands, qui étaient autrefois d'extraordinaires mangeurs de viande, sont aujourd'hui plus marqués que les Français par le végétarisme – de même les Anglais. Les Français, qui ont longtemps laissé à ces derniers le bœuf grillé ou rôti, paraissent aujourd'hui plus dépendants qu'eux du bifteck quotidien. Mais ces inversions mêmes renvoient aux histoires nationales, et les différences traditionnelles de comportement alimentaire entre les peuples d'Europe restent extrêmement présentes.

Si les rations de viande des pays d'Europe occidentale tendent à s'égaliser, elles demeurent néanmoins plus faibles dans le midi que dans le nord du continent. De plus, chaque peuple a ses viandes préférées : bœuf et mouton en Angleterre, porc en Allemagne, veau en Italie. Quant au poisson, même si les wagons ou les camions frigorifiques lui permettent d'atteindre toutes les régions d'Europe occidentale dans un bon état de fraîcheur, les Suisses et les Autrichiens continuent d'en manger beaucoup moins que les peuples vivant en bordure de mer.

Lorsque des produits se sont récemment répandus dans tous les pays d'Europe, il est rare qu'ils y soient tout à fait identiques ou qu'ils y aient exactement la même fonction. Par exemple, les pains blancs, s'ils l'emportent maintenant partout sur les pains noirs, restent de forme et de nature différentes selon les pays : le pain industriel prétranché d'Angleterre ou des États-Unis a peu de chose à voir avec les pains de France, d'Italie ou d'Espagne. Et leurs variétés remontent à un lointain passé.

Si, à l'exemple des Américains, tous les Européens boivent aujourd'hui des jus d'orange et de pamplemousse – et souvent comme eux au petit-déjeuner –, les Américains et les Anglais les choisissent enrichis en vitamines, que beaucoup d'Européens n'apprécient pas et qui sont pratiquement inconnus chez eux. Si les chocolats suisses occupent depuis longtemps une grande part du marché français, ils sont différents de ceux qui sont vendus en Suisse par les mêmes entreprises et spécialement dosés en sucre pour le goût français. Quant au café, celui des États-Unis et des pays de l'Europe septentrionale ne ressemble guère à l'italien, ni même au français. Il ne se consomme pas non plus de la même façon ni dans les mêmes circonstances : ni les Français, ni les Italiens, ni les Espagnols n'en boivent généralement au cours des repas principaux, ce que font volontiers les Américains.

Si le Coca-Cola est à peu près le même dans tous les pays, il n'a pas partout le même statut. En boire pendant le repas reste rare en France, ou caractéristique d'une classe d'âge, alors que c'est courant aux États-Unis, sans distinction d'âge ni de sexe. Quant aux McDonald's, populaires et bon marché aux États-Unis, ils font figure de restaurants de luxe à Moscou ou à Pékin.

Sociologues et spécialistes du *marketing* ont incontestablement enterré un peu vite la traditionnelle structuration des prises alimentaires : même en ville et même chez les jeunes, il est rare que les repas aient disparu en France, en Italie, en Espagne ; et si la distinction entre repas et collations est moins évidente en Angleterre, les heures de repas n'y restent pas moins impératives, autant ou plus que dans les pays qu'on vient de citer. Bref, si l'anomie des comportements alimentaires se répand en Europe comme en Amérique, elle y demeure beaucoup plus circonscrite ; et il n'est pas évident qu'elle doive un jour y faire disparaître les structures traditionnelles. En Europe, en effet, la fonction sociale du repas reste importante : on continue à ne pas manger seulement pour se nourrir, mais aussi pour voir ses parents ou ses amis et prendre avec eux un plaisir partagé. Ce plaisir convivial nécessite des emplois du temps communs et ne va pas sans un peu de cérémonie. Les rites en sont en vérité très divers, non seulement selon le pays et le milieu social, mais encore suivant les circonstances et le type de repas.

Cette diversité résistera-t-elle ? Nous croyons que oui, parce que justement la tendance à une homogénéité plus grande des comportements engendre, par réaction, un fort attachement à sa propre identité. Les récents événements de la politique mondiale l'ont montré à l'évidence : là où les identités sont soumises à un projet de normalisation et d'universalisation, elles se rebiffent avec une vigueur renouée et même avec virulence.

Sur les plans de l'alimentation et de la gastronomie, se vérifie le même phénomène : malgré toutes sortes d'ambiguïtés et de malentendus, la « redécouverte » de la cuisine de pays et des traditions gastronomiques locales est allée de pair avec la négation de leurs droits par l'industrie alimentaire. Les cuisines régionales font aujourd'hui partie du patrimoine commun, ce dont on a beaucoup plus conscience, sans doute, que dans le passé.

Jadis, en effet, le lien que chaque cuisine entretenait avec le système alimentaire propre à son territoire était dans une large mesure obligatoire pour les strates inférieures de la société. À l'opposé de l'échelle sociale, une cuisine artificielle qui rassemblât sur la table toutes les nourritures possibles et annulât l'identité locale, perçue comme signe de contrainte, était le premier désir des élites, le principal signe distinctif du privilège alimentaire.

En un certain sens, on peut dire que l'industrie alimentaire d'aujourd'hui a permis à ces désirs antiques de se réaliser ; qu'elle a offert à tous, d'une manière démocratique quoique non désintéressée, la possibilité de consommer de tout et d'annuler, tendanciellement, les différences régionales. Attention, donc : l'éloge de la différence et la préservation de l'identité culturelle n'appartiennent pas à une thématique passéiste et rétrograde. Ils appartiennent au présent et à l'avenir puisqu'ils concernent une conquête récente, encore en voie de consolidation.

Ces réflexions prennent une importance particulière aujourd'hui où les aliments – et les hommes – ont la possibilité de voyager plus vite que jamais. Face à ces phénomènes, l'enseignement que l'histoire peut nous donner est que les transformations sont inévitables et qu'il serait vain de regretter le passé – un passé, ne l'oublions pas, duquel la faim a été souvent la protagoniste.

Savoir gérer le rapport du présent avec le passé, la tradition et le changement, est une tâche qui appartient à notre génération comme aux précédentes. Le faire raisonnablement, de manière équilibrée, est d'abord une marque d'intelligence.

D'après Jean-Louis FLANDRIN, Massimo MONTANARI, *Histoire de l'alimentation*, Fayard, 1996

Document n° 3

L'offre alimentaire est diversifiée au point que nous est offert un nombre illimité d'aliments, ou tout au moins un nombre illimité de présentations et de noms. De la sorte l'apprentissage, aliment par aliment, de ce qui est mangeable, quand, par qui, avec quoi, est devenu impossible, ou tout au moins il ne peut être que très partiel. Le choix s'exerce, non selon des pratiques stables, mais sur des arguments aléatoires, parmi lesquels le terme « nouveau », à la fois attirant et inquiétant, revient avec insistance. Aussi, le circuit entre production et consommation s'est allongé. Les produits agricoles sont devenus surtout une matière première. C'est l'industrie alimentaire qui prend en charge cette matière première, à la production et au contrôle de laquelle elle a une part dominante, pour la conserver, la préparer, l'emballer.

En termes de risque objectif, les résultats sont globalement positifs car dans l'industrie alimentaire le souci de la sécurité est obsessionnel – la survie de la marque est en jeu – et l'industrialisation est sans doute la principale raison de la diminution dramatique du risque alimentaire. Mais c'est la perception de ce risque qui s'est modifiée. Le traditionnel circuit court comportait des éléments de confiance interpersonnelle qui ont disparu dans le système industrie alimentaire-grande distribution, et n'ont été que partiellement remplacés par la confiance dans la marque.

Il en résulte que la majorité des Européens pense que la nourriture d'aujourd'hui est moins sûre que celle d'hier, ce qui est grossièrement inexact, et aussi ne fait pas dans le domaine confiance à la science, ce en quoi elle n'a pas tout à fait tort. Car il est vrai que la science, à laquelle nous devons notre extrême prospérité alimentaire, est particulièrement désarmée devant le risque de la nouveauté. Le raisonnement scientifique est cartésien dans son essence même : ce qui n'est pas démontré n'est pas vrai et donc n'existe pas. Seul un « process » entièrement stable, dont aucun ingrédient, aucun procédé n'auront été modifiés pendant une longue période pourra être affirmé scientifiquement sans risque, ou comportant un risque stable, donc quantifiable. Or, tous les stades de la production alimentaire sont en voie d'amélioration, donc de modification. Il en résulte que ni les fabricants ni les instances de contrôle ne peuvent expérimenter scientifiquement toutes les conséquences de toutes les nouveautés. Éclairons notre propos par deux exemples. Le procédé qui a été à l'origine de la maladie de la « vache folle » n'a été ni un accident ni une négligence, mais un progrès nutritionnel : en chauffant moins les farines destinées à l'alimentation animale, à la fois on diminuait le coût du traitement et, résultat bien plus important, on améliorait la qualité des protéines. Cela avait été une décision raisonnable en apparence, mineure et sans danger. En effet, nul ne savait alors, et nul ne pouvait prévoir scientifiquement que la « tremblante » du mouton était liée à une protéine thermostable ; qu'une fois avalée par une vache, non seulement cette protéine allait se reproduire, mais encore se transformer pour devenir agent d'une nouvelle maladie, qui retransmise au mouton le tue plus vite que la « tremblante » initiale ; et, avalée par l'homme, pouvait provoquer chez lui une maladie immanquablement mortelle.

Un tel événement était-il possible avant l'industrialisation ? Oui et non. Oui, car un paysan pouvait vider le fond de sa soupe au mouton dans l'abreuvoir de sa vache, manger celle-ci quelques années plus tard, puis mourir d'une maladie mystérieuse, comme toutes les maladies de son temps. Non, car il n'allait pas en donner à un million de vaches. Et non, surtout, car la mort du mouton, la mort de la vache et la mort du paysan ne seraient pas sorties de la ferme et auraient été un non-événement.