

Bijlage VWO
2019

tijdvak 2

Frans

Tekstboekje

« L'enfer des enfers »



Le phare Ar-Men, « Le Rocher » en Breton, se trouve en Bretagne, tout au bout de la chaussée de Sein, au large de la pointe du Raz. Il est surnommé « l'enfer des enfers ». Les gardiens de phare classaient les postes de surveillance en fonction de leur difficulté. En début de carrière, ils étaient affectés en « enfer » : les phares les plus difficiles d'accès, en pleine mer. Plus tard, ils pouvaient aller au « purgatoire » : des postes d'observation bâtis sur une île, 1 faciles à ravitailler et parfois habités. Enfin, venait le

« paradis » : une fin de carrière en douceur dans un phare situé sur la côte.

De tous les enfers, Ar-Men était sans doute le pire : les gardiens y restaient totalement isolés entre deux et trois semaines, dans des conditions climatiques redoutables. La relève, souvent retardée, n'était possible que par temps calme et le ravitaillement parfois impossible. Record du gardiennage le plus long : trois mois et 10 jours.

d'après Ça m'intéresse Questions & Réponses, août 2017

Ouverture ou fermeture

Le pays le plus accueillant au monde pour les réfugiés n'est pas européen. Il n'est même pas occidental. L'Ouganda, puisque c'est de lui qu'il s'agit, est un petit État d'Afrique centrale de 40 millions d'habitants. Un pays qui vient d'accueillir en quatre ans plus d'un million de réfugiés sud-soudanais. Outre un accès à l'éducation et à la santé, chaque famille a reçu un lopin de terre, dix mètres sur dix, dans le nord du pays, encore largement sous-développé. Et si cette politique n'est pas sans heurts avec la population locale ni calculs diplomatiques, elle a néanmoins été saluée par le Haut Commissariat aux réfugiés (HCR) comme un exemple à suivre. À l'inverse, d'autres États ont opté pour un contrôle beaucoup plus strict de leurs frontières. C'est le cas, historiquement, du Japon, où seule une centaine de titres de séjour pour raisons humanitaires ont été accordés depuis 2015. Cette politique de fermeture est également adoptée dans plusieurs États d'Europe de l'Est, mais aussi par des pays anglo-saxons. En Australie notamment, l'opération « Frontières souveraines » a conduit à l'arraisonnage de tous les bateaux illégaux. Depuis 2015, plus aucun bateau de réfugiés n'a atteint les côtes australiennes.

d'après Le Un, février 2018

Pour imiter les tourterelles

Le 14 février, les amoureux du monde entier s'offrent des bijoux, reçoivent des lettres passionnées, écrivent des poèmes enflammés. Pendant 24 heures, le romantisme est à l'ordre du jour.



(1) On connaît trois martyrs nommés Valentin. Le premier, évêque de la ville de Terni, en Italie, aurait été condamné par le préfet de Rome, probablement en l'an 269, pour avoir réalisé un miracle en public. Sa biographie se rapproche étrangement du deuxième Valentin, prêtre à Rome à peu près à la même époque, qui aurait été exécuté en 280 sur ordre de l'empereur pour avoir refusé de renier sa foi. Il aurait au passage rendu la vue à la fille aveugle de son juge et obtenu la conversion au christianisme de toute la famille. Il n'est pas impossible que ces deux Valentin soient une seule et même personne, les dates, lieux et biographies correspondant à peu près. Celui qui profite du conflit de ces deux martyrs est encore plus légendaire – c'est-à-dire qu'il a encore moins probablement existé – que ses deux homonymes. Il s'agit également d'un prêtre, qui aurait

vécu sous le règne de l'empereur Claude II. Tandis que ce dernier refuse le mariage à tous ses soldats pour prévenir des distractions que représenterait pour eux une famille, le bon Valentin ne tient pas compte de l'interdit et bénit de nombreux couples en son église. Cette bravade serait la cause de son martyre, ainsi que de l'attribution de son patronage aux amoureux.

(2) Cela dit, la notion d'amour n'est associée à la Saint-Valentin qu'à partir du Moyen Âge. Pourquoi célébrer l'amour précisément ce jour-là ? D'un point de vue plus terre-à-terre, la connotation sentimentale du 14 février vient tout de même du ciel : il s'agit en fait du début de la saison de la couvaison : les oiseaux vont s'apparier ! Les roucoules des moineaux et des tourterelles auraient inspiré les amoureux, notamment au sein de l'aristocratie anglaise, où l'on commence à échanger des poèmes d'amour le jour de la Saint-Valentin à partir du XIVe siècle. Franchissant la Manche vers 1450, l'usage se développe à la cour de France. Valentins et Valentines échangent mots doux et petits cadeaux pendant une journée...

(3) Détail amusant, les deux protagonistes peuvent être mariés chacun de son côté, la tradition des Valentins et la plaisanterie qui l'accompagne sont tolérées en dehors du couple. Bien

entendu, les dérives engendrées par
cette fête mènent vite au bavardage.
65 En 1603, l'évêque de Genève
dénonce « ce coupable usage » qui
suscite « force, querelles et
désordre ». Depuis, la tradition est
devenue moins excessive, passant

70 de ce libertinage autorisé à un
romantisme plus conformiste. Notons
cependant qu'encore de nos jours, à
la Saint-Valentin, les maîtresses
reçoivent, dit-on, de plus beaux
75 cadeaux que les épouses.

*d'après Le Point, hors-série,
Fêtes et traditions*

« Grâce au numérique, nous allons atteindre une forme d'eldorado »

Entretien avec Nicolas Sadirac, cofondateur et directeur général de l'école 42 qui forme gratuitement 1000 « digital transformers » par an.

(1) Marianne : En créant l'école 42, vous aviez l'ambition d'offrir un accès « à une société dans laquelle il n'y aurait plus d'exclus ». Votre première promotion de 1000 étudiants va se disperser. À hauteur de votre idéal ?

Nicolas Sadirac : Nous voulions rendre nos métiers accessibles à des publics plus divers pour deux raisons. D'abord parce qu'en France on estime les besoins dans le numérique à 100 000 emplois par an. En dépit de notre belle devise, « Liberté, Égalité, Fraternité », de notre culte de l'ascenseur social, nombre d'enfants des classes populaires n'arrivent jamais dans le supérieur. Ensuite, nous souhaitons plus de diversité pour stimuler la créativité dans le numérique. Les jeunes technophiles qui démarrent de jeunes entreprises ont tous suivi les mêmes études, terminale S, et sont passionnés de jeux vidéo.

Typiquement, ce sont ces garçons qui bricolaient au lycée les ordinateurs de la famille. Or, la créativité surgit de la confrontation des classes d'âge, des cultures, des envies. L'école 42 s'y emploie.

(2) Vos étudiants sont courtisés par les entreprises, les politiques. Comment contribuent-ils à la transformation numérique du pays ?

Les entreprises savent qu'elles doivent réinventer leur métier. Mais leurs dirigeants ignorent souvent les potentialités de l'informatique. Ils n'ont pas besoin de codeurs mais de *digital transformers*, de catalyseurs qui les écoutent, qui refusent l'acquis. Qui interagissent ensuite en équipe pour valoriser leurs actifs, leurs données. 10, qui les plongent dans la réalité du *computer thinking*. Car l'innovation n'est pas modélisable, c'est un art ! Le métier d'informaticien n'est donc pas un métier scientifique mais artistique. Et ça, les gens ne veulent pas le comprendre.

(3) Dans quel monde vos promotions d'artistes du code vont-elles nous conduire ?

De mon point de vue, les machines capables d'apprendre de leur activité vont bouleverser le rapport valeur ajoutée humaine/machine. Les tâches répétitives, « statistisables », y compris la partie mécanique des tâches « intellectuelles » (routines juridiques, bancaires, comptables, etc), seront reproduites par ces ordinateurs. Parce que leur coût de traitement baisse à une vitesse grand V ; parce qu'il est plus aisé de dominer une machine qu'un citoyen ; parce qu'il est inhumain de contraindre des gens à faire des tâches répétitives et idiotes... Libérés de cet asservissement, les humains pour-

ront cultiver leur capacité à inventer,
75 ils atteindront alors une forme d'eldorado.

(4) L'eldorado, dites-vous. La rapidité de ces changements crée une angoisse phénoménale dans la société. Votre paradis sera-t-il pour tous ?

La révolution en cours se singularise, il est vrai, par sa rapidité et parce qu'elle bouleverse des métiers dits
85 intellectuels dont les titulaires disposent de peu de temps pour s'adapter. Toutefois, lorsque la photo a été inventée, les peintres émancipés du devoir de reproduction ont inventé
90 l'art moderne ! Dans cette révolution, chacun aura sa place, dès lors qu'il apportera sa singularité créative. Bien sûr, il faut des transitions. Nous ne passerons pas brutalement d'un
95 monde à l'autre. Au contraire, si nous restons appuyés sur de vieilles tranches de valeur ajoutée, elles disparaîtront mécaniquement. Quelle sera l'utilité d'une usine manufactu-

100 rière lorsque nous disposerons d'imprimantes à objets ? Aucune ! Alors, formons sur plusieurs années les ouvriers qui y travaillent afin qu'ils passent à l'étape suivante, sinon ils
105 seront sans recours.

(5) Former, convaincre les gens de sortir de leur zone de confort, de changer de paradigme, c'est un art difficile aussi...

110 Exactement. À Atos, j'ai formé de « vieux » informaticiens de 40 ans, la difficulté n'est pas de leur apprendre de nouveaux langages, mais de leur faire oublier leurs acquis. Or, notre
115 cerveau n'est pas très efficace pour cela, donc c'est compliqué. Il faut cultiver l'habileté, la confiance en soi. À l'école 42, nous avons choisi de placer nos étudiants, en équipes,
120 dans des situations perturbantes afin qu'ils se remettent en cause et qu'ils s'appuient progressivement sur leur culture, sans plus dépendre de ce qu'ils mémorisent ou de certitudes.
125 Tels des artistes.

*d'après Marianne
du 26 mai au 1er juin 2017*

Une école particulière



À Incourt, en Belgique, à quelques kilomètres de la frontière linguistique flamande, se trouve Schola Nova, une école pas comme les autres.

(1) Il y a des garçons en sweat qui jouent au foot sur la pelouse. Des filles, queue de cheval et baskets, qui grignotent des cookies. Il y a des baby-foot et des tables de ping-pong, et aux murs, l'affichage scolaire habituel : liste des nombres premiers, annonce d'une olympiade de maths... Et puis ces drôles de panneaux sur les portes. *Aula magistrorum* – pour salle des professeurs. *Refectorium* – pour réfectoire. *Loca secreta* à l'entrée des toilettes. À Schola Nova, dans cette petite école d'apparence tellement ordinaire, où élèves et professeurs se tutoient, où on fait des maths, de l'anglais et de la chimie comme partout ailleurs, on fait aussi « ses humanités¹⁾ ». Neuf heures de latin et jusqu'à cinq heures

de grec dans le secondaire, et beaucoup d'oral : le latin, ici, est parlé comme une langue vivante...

(2) L'établissement privé existe depuis vingt ans. Stéphane Feye, son fondateur, l'a d'abord conçu pour ses propres fils. Dans les années 90, la réduction des heures d'apprentissage du latin et du grec le scandalise énormément, et il fait chaque jour des kilomètres en voiture pour que ses enfants, inscrits dans une école privée éloignée de son domicile, fassent encore un peu « leurs humanités ». « 85 % du contenu de nos bibliothèques occidentales est en latin et en grec, un nombre inouï de traités de sciences et d'écrits philosophiques ont été rédigés en latin et nos enfants ne seraient plus

capables de les lire ? » s'emporte-t-il. Un jour, fatigué de ses interminables trajets, il décide de fonder sa propre école.

(3) Aujourd'hui, Schola Nova, c'est une petite centaine d'élèves et de professeurs, une formation de l'école primaire jusqu'à l'équivalent du bac. L'école accueille Anglais, Danois, Espagnols et Suédois. Il y a aussi des gens de Bruxelles, de Namur, qui y déposent chaque jour leurs

enfants. Ici, on se refuse à sélectionner les candidats à l'entrée comme dans la plupart des établissements privés. « Je ne considère pas les humanités comme un enseignement élitiste », dit Stéphane Feye. Rien ne distingue sans doute les élèves de cet établissement de leurs confrères, si ce n'est, outre leur solide instruction, la capacité de lire Lucrèce, Virgile ou saint Augustin dans le texte...

*d'après Le Point,
le 9 avril 2015*

noot 1 faire ses humanités = hier: de klassieke talen bestuderen

L'espèce humaine doit cesser de se surestimer



L'éthologue Frans de Waal montre combien les animaux possèdent des capacités telles que sens de la justice, altruisme, empathie et conscience de soi. L'Obs l'a interviewé.

(1) L'Obs : On sait désormais que les animaux partagent avec les humains de nombreuses aptitudes mais aussi des traits moraux. Pourquoi a-t-il fallu si longtemps pour mieux comprendre des espèces que nous étudions depuis des siècles ?

Frans de Waal : La science a longtemps été excessivement sceptique face à l'intelligence animale. Prêter à un singe ou à un cheval une quelconque intention relevait à ses yeux de la naïveté populaire. La conception qui voit l'animal comme un automate dont chaque action et chaque mouvement sont dictés par un automatisme étroit, a dominé pendant tout le XIXe siècle. Et, malgré des centaines d'expériences qui la contredisent, elle s'impose toujours, y compris dans le monde universitaire. Pour une partie des savants,

les animaux sont des machines qui répondent à des stimuli afin d'obtenir une récompense ou éviter une punition. Les autres les réduisent à des robots génétiquement pourvus d'instincts utiles à leur survie.

(2) Que désigne exactement la notion « cognition animale » ?

Ce sont les capacités cognitives des animaux, leurs émotions, leur univers intérieur subjectif, c'est-à-dire leur « milieu de vie », propre à chaque espèce. C'est, par exemple, la capacité à percevoir la lumière ultraviolette ou bien la chaleur d'un corps. Or, si nous sommes prêts à dépenser des milliards d'euros à la recherche d'autres formes d'intelligence à l'autre bout de la galaxie, pour explorer celles qui existent sous notre nez il faut vaincre de nombreux obstacles.

(3) Selon vous, nombreux sont les domaines où les animaux font preuve d'aptitudes extraordinaires et supérieures aux nôtres.

Si l'homme possède des traits exceptionnels comme le langage, cela ne prouve nullement sa singularité pour chaque faculté cognitive. Prenons l'exemple d'Ayumu, un jeune chimpanzé entraîné à mémoriser des séries de chiffres avec plus de succès que les humains. Ou encore l'écureuil, qui peut mémoriser les dizaines de lieux où il a dissimulé des provisions, etc. Lorsque l'on décompose la cognition en capacités précises comme le calcul, la mémorisation ou le raisonnement logique, on découvre que de nombreuses espèces en sont également douées à des degrés divers.

(4) Que reste-t-il aujourd'hui qui soit vraiment propre à l'homme ?

Les thèses sur ce qui nous distingue se succèdent, puis s'érodent tout aussi facilement. Chaque élément supposé distinctif de l'humanité s'avère peu à peu partagé avec d'autres espèces. Les chimpanzés ne se contentent pas d'utiliser et de fabriquer des outils, ils apprennent les uns des autres, se perfectionnent d'âge en âge, se transmettent des pratiques sociales, culturelles. Au Gabon, on a observé une communauté qui, pour récolter le miel, fabrique et transporte cinq types de bâtons différents, certains transformés pour servir par exemple de cuillère. Ce sont les comportements qu'on attribuait autrefois à

Homo faber, l'« homme créateur ».

(5) Mais qu'en est-il des sentiments, des valeurs qui caractérisent l'humanité ?

Les singes font preuve de sentiments humains. Plusieurs tests l'ont révélé. Par exemple, on a placé côte à côte deux singes auxquels on offrait une récompense après un petit exercice – ils devaient chacun tirer sur une corde pour rapprocher un objet. D'abord chacun recevait un morceau de concombre, puis l'un des deux seulement du raisin, mets bien plus apprécié. Sitôt que son voisin s'en apercevait, ils se rebellait face à cette injustice et refusait de continuer l'exercice... Un autre test a révélé qu'ils possèdent la conscience de soi dont on a longtemps cru que nous avions l'exclusivité. On parle du test du miroir : on met une tache sur le visage d'un animal et, s'il la touche, cela signifie qu'il comprend que le miroir lui renvoie son propre reflet.

(6) Que nous apprennent ces découvertes sur l'espèce humaine ?

Elles nous invitent à revisiter les fondements de notre philosophie et à repenser l'origine de sentiments moraux comme le sens de la justice ou l'altruisme. À remettre le langage à sa juste place et non comme une condition nécessaire de tout raisonnement. Nous devrions 23 cesser de surestimer notre propre complexité mentale, qui nous conduit notamment à minimiser les interactions entre le corps et la pensée.

*d'après L'Obs,
le 3 novembre 2016*

Les galets ne sont pas des jouets



des accumulations de galets sur le littoral breton

(1) La majorité des accumulations de galets sur les côtes bretonnes se sont constituées il y a environ 6000 ans. Les matériaux laissés par les glaciers après leur recul ont été repoussés et érodés par la mer qui remontait jusqu'au niveau qu'elle a actuellement. Il faut donc se résoudre à l'idée que les galets ne sont pas renouvelés. Or, on sait que les activités humaines (par exemple le pavement de la cour des manoirs bretons) ont déjà contribué à enlever presque la moitié du stock présent sur les côtes françaises. Beaucoup de ces accumulations de galets contribuent pourtant à la protection du littoral face aux assauts de la mer.

(2) Il y a des gens qui aiment empiler les galets de diverses manières pour constituer ce qu'ils nomment des « cairns », du « land-art », voire du « stone balancing » quand ils cherchent à édifier des arches défiant les lois de l'équilibre. Hélas,

la pratique est très nocive pour les milieux littoraux. Aujourd'hui, beaucoup d'élus, comme les gardes des terrains du Conservatoire du littoral et des réserves naturelles, tirent la sonnette d'alarme : l'érosion « touristique » s'ajoute à l'érosion naturelle. Bien souvent, les galets sont transférés sur le sable de la plage ou sur les pelouses dunaires dont la faune et la flore ne sont pas adaptées pour la vie sur les galets, 26 le cordon où les pierres ont été enlevées se dégrade.

(3) Emporter des galets pour décorer son intérieur, garder un souvenir d'une belle promenade, réaliser un objet d'art, est un geste lourd de conséquences et strictement interdit par la loi. « Mais juste un, c'est pas grave ? » Si, justement, parce que si vous êtes mille à le faire, cela fait environ une tonne de galets qui disparaît. On sait, par exemple, que le seul sillon de Talbert, à Pleubian

dans les Côtes-d'Armor, reçoit
environ 80 000 visiteurs par an et
sans des actions de prévention, c'est
presque la moitié des groupes en
55 visite qui emporte des galets. On sait
aussi que, chaque année, autour du

15 août, la Bretagne accueille à peu
près 1,4 million de touristes dont la
grande majorité ne manque pas de
60 se rendre sur le littoral. Faites les
comptes... Le diable se cache dans
les détails. Même dans les galets.

*d'après Le Télégramme,
le 5 août 2015*

« Le français risque de devenir une langue morte »

Professeur au Collège de France et secrétaire perpétuel de l'Académie des Inscriptions et Belles-Lettres, Michel Zink appelle écrivains et professeurs à prendre soin du français.

(1) Le Figaro : Pourquoi est-il urgent que nous prenions soin de notre langue ?

Michel Zink : Qu'on soit bien d'accord, il n'est pas question de vouloir l'empêcher d'évoluer puisqu'elle évoluera de toute façon. La seule langue qui n'ait pas bougé, c'est celle des Islandais. Ils veulent conserver la langue de leurs sagas du XIIe siècle. En pleine Seconde Guerre mondiale, leur parlement se disputait sur de menues modifications linguistiques ! Le français évolue donc sans cesse et c'est normal, mais actuellement il le fait extrêmement vite. Si nous le laissons se transformer comme ça, bientôt, nous ne nous comprendrons plus entre francophones.

(2) Y a-t-il un risque que le français devienne une langue morte tandis que se développeraient différents dialectes francophones ?

Le français classique pourrait en effet devenir une langue artificielle qui ne serait plus utilisée que dans de grandes circonstances. Le risque est d'autant plus grand que pendant des siècles, on n'écrivait pas comme on parlait. Maintenant les deux tiers des romanciers essaient d'imiter le français oral. La littérature ne jouant plus son rôle de frein, le français se fragmente de plus en plus rapidement si bien que les groupes sociaux, les générations, les populations qui parlent le français ne se comprennent plus. Il faut travailler à

conserver une langue commune. Ce terme de fragmentation n'est pas insignifiant. On l'emploie pour désigner l'éclatement du latin en langues romanes. Et oui, on risque d'arriver à un nouveau phénomène de ce type, le français devenant une langue morte comme l'est devenu le latin.

(3) Comment ralentir ce processus de fragmentation qui menace la cohésion sociale ?

Chacun est responsable de la façon dont il parle et écrit. Néanmoins deux catégories de personnes ont un rôle capital dans ce sauvetage d'une langue commune. L'écrivain a le droit de prendre toutes les libertés avec la langue, de la sculpter selon son génie propre, à condition qu'il soit conscient de ce qu'il fait ; à condition que les libertés qu'il prend ne procèdent pas de l'ignorance, du relâchement ou de la paresse. Or, je dois dire qu'un grand nombre de romans que je lis sont écrits de manière extrêmement plate. Ils contiennent beaucoup de lieux communs, de formules toutes faites, de métaphores usées. Les romanciers écrivent platement parce qu'ils ne sont pas conscients de la richesse de la langue ni de son évolution au cours des siècles.

(4) Quelle autre catégorie de personnes est responsable du français ?

Les professeurs. Ils ont un rôle

presqu'opposé à celui des écrivains. Leur rôle est de modérer, de réguler, de ralentir l'évolution de la langue, de l'empêcher de s'emballer, d'éviter son morcellement, en éveillant leurs élèves à la conscience de son histoire, de son fonctionnement, de ses règles d'articulation, de sa beauté, de ses normes. Le rôle du professeur est un rôle 31. Sa place est à l'arrière-garde. J'ai bien conscience que ce rôle n'est pas toujours valorisant mais il est nécessaire. Ce combat conformiste, perdu d'avance puisque de toute façon la langue change, n'en est pas moins glorieux.

(5) Comment l'apprentissage du latin influence-t-il notre façon de

penser ?

Une langue vivante, on la comprend intuitivement. Le latin, non. Il exige une grande précision pour en sentir les nuances. Il oblige à une analyse exacte de la phrase. En latin, tout compte. Tout le sens d'une phrase peut être changé par une seule lettre. Apprendre le latin aide à mesurer la force qu'il y a à s'exprimer justement. Quand on gravait dans la pierre, on cherchait la brièveté. Internet provoque l'effet inverse, un flux de paroles inutiles que rien ne limite. Retrouvons le goût de 32, des mots choisis, d'une langue amoureusement ciselée !

*www.lefigaro.fr/langue-française/actu-des-mots,
le 14 septembre 2016*

L'ère anti-gaspi



1) Une gelée de trognons de pomme, un bouillon de noyaux d'olive ou un pain de peaux de banane, tout se transforme. Jeter, c'est dépassé.

5 L'heure est à la cuisine « anti-gaspi ». C'est sans aucun doute la conséquence d'une prise de conscience écologique, mais aussi humanitaire, face à un chiffre qui
10 affole : près d'un tiers de la nourriture produite dans le monde part à la poubelle chaque année, alors qu'une personne sur neuf continue de souffrir de la faim. Une aberration,
15 qui fait réagir militants et consommateurs. Même les grands cuisiniers s'y mettent.

(2) Dans l'univers de la haute gastronomie, un secteur qui n'a pas
20 toujours brillé par son sens de l'épargne minutieuse – quelques grands chefs étoilés ont ouvert le bal. Ainsi l'Italien Massimo Bottura, célèbre chef de l'Osteria

25 Francescana, a créé l'association Food for Soul durant l'Exposition universelle de 2015 qui s'est tenue à Milan. L'idée ? En marge de grands événements mondiaux, comme les
30 Jeux olympiques de Rio, engendrant beaucoup de surplus alimentaires, de nombreux chefs se réunissent pour mitonner ces ingrédients non consommés et nourrir les plus démunis.

35 (3) Depuis qu'elle a été lancée, l'opération a rassemblé quelque 210 chefs et généré plus de 16 000 repas. Ce printemps sur le toit-terrasse du grand magasin Selfridges à Londres,
40 où une trentaine de chefs étoilés, dont Alain Ducasse, se sont succédé pour créer des petits plats à base de ce que certains considèrent comme des déchets. De telles initiatives ont
45 le mérite de faire parler du problème du gaspillage de nourriture, et d'éduquer les brigades des restaurants comme les mangeurs. Des « disco-

soupes », événements où des bénévoles cuisinent des produits invendus en musique, au « freeganisme », mode de vie qui consiste à vivre sans dépenser d'argent, et notamment à se nourrir « dans les poubelles », en passant par le compostage et le recyclage, les signes sont partout. Et dans les librairies, on s'arrache les livres « anti-gaspi » et on les dévore. **(4)** Maîtresse dans l'art d'accommoder et de mitonner les restes, la cuisinière Sonia Ezgulian a publié ce printemps son opus *Anti-gaspi*. C'est un recueil de cuisine appétissant, astucieux et joyeux, qui met en scène et en recette des produits

simples et leurs pelures, écorces, arêtes, parures, carcasses, tiges etc. « Même si je n'ai jamais beaucoup gaspillé, le vrai déclic est venu lorsque j'ai ouvert mon restaurant. J'étais frappée par les montagnes de déchets qu'on pouvait produire en cuisine. J'ai alors ressenti le besoin et l'urgence de changer la donne. Depuis, je fais de mon mieux pour composer des plats avec des épluchures qui seraient si jolis et savoureux qu'on pourrait les mettre au menu. J'utilise tous mes produits à presque 100 %, ce qui représente forcément plus de travail. »

*d'après Le Monde,
le 28 mai 2017*

Les enfants plus doués que les adultes ?

(1) On leur met un smartphone entre les mains et ils savent s'en servir au bout de quelques minutes. Les enfants irritent parfois les adultes, avec cette facilité qu'ils ont d'assimiler les nouvelles technologies, qui fait justement si souvent défaut aux adultes. Alors on dit qu'ils sont nés avec et c'est pour cela qu'ils s'en débrouillent mieux. Et s'ils étaient tout simplement plus doués que les adultes pour certaines tâches ? C'est l'hypothèse d'un groupe de chercheurs des universités de Berkely et d'Edimbourg, qui ont mis en concurrence un groupe d'enfants âgés de 4 ans et des étudiants de 20 ans dans une tâche faisant appel à leurs capacités de raisonnement par déduction. Ils devaient faire fonctionner une boîte à musique en posant des objets sur celle-ci. S'ils ont globalement le même niveau que les étudiants dans cette tâche, pour certaines configurations spécifiques, les enfants se montrent plus performants.

(2) Comment cela se fait-il ? D'après les auteurs, les adultes basent leur raisonnement sur des expériences antérieures et sont dans une recherche de cohérence par rapport à celles-ci. Mais lorsqu'on leur présente un modèle qui est en opposition avec ce qu'ils ont appris jusque-là, ils ont plus de mal à s'adapter à cette nouvelle situation. Par contre, les enfants sont moins imprégnés par des logiques déjà solidement ancrées et tenteront plus facilement des solutions qui paraissent improbables aux adultes. Les petits de 4 ans auraient donc un esprit plus flexible que certains adultes, ce qui s'avère payant dans cette situation... et dans d'autres.

d'après Sciences Humaines, juillet 2014

La grande misère paysanne

Courrier des lecteurs

(1) Le bon sens paysan n'existe plus ! Des élevages de 1 000 vaches, de 500 cochons ou plus, de milliers de poules avec de la nourriture toute prête avec peut-être des organismes génétiquement modifiés, des antibiotiques, des pesticides. Des champs immenses avec une seule culture comme le blé, le maïs ou la betterave sucrière et l'emploi massif d'engrais, de désherbants et de pesticides, ces produits qui nous empoisonnent et qui empoisonnent la terre et leurs utilisateurs. Chaque semaine, les médias dénoncent un aliment issu de l'industrie agroalimentaire jugé dangereux pour la santé : les œufs, la charcuterie, les tomates, etc. Que nous reste-t-il de bon à manger ? Comment en est-on arrivé là ?

(2) L'argent, l'appât du gain facile, au nom de la rentabilité, le souci de rationaliser. Les banquiers ont pris le pouvoir. Ils ont convaincu les hommes politiques qui n'y connaissent pas grand-chose. Ils ont commencé par ringardiser les anciennes méthodes qui avaient pourtant fait leurs preuves, ont employé un vocabulaire plus moderne, plus technique. (3) Quelques jeunes se lancent dans le bio, la polyculture, replantent des haies, épandent du fumier, du terreau, des morceaux de bois déchiquetés. L'avenir, c'est de revenir à la ferme traditionnelle d'antan avec de petits champs, des cultures variées. C'est toute la politique mondiale qu'il faut revoir et, là aussi, il faut avoir une vision d'avenir et du courage.

Joël Herbin

*d'après Marianne
du 13 au 19 octobre 2017*

Au diable la baguette !



L'heure de gloire du pain de mie est arrivée, du moins en France. Le marché représente plus de 500 millions d'euros par an. À la mi-juin, la plus grande boulangerie industrielle de France a ouvert ses portes à Châteauroux, sur une surface équivalant à six terrains de foot. Cette usine va produire 160 millions de paquets de pain de mie par an, et cela presque exclusivement pour le marché français.

Pourquoi les Français aiment-ils soudainement tant le pain industriel ? Sans doute possède-t-il l'avantage d'être pratique et de se conserver plus longtemps. De nos jours, on a de moins en moins le temps de passer quotidiennement à la boulangerie, comme le veut la tradition. Dans les grandes villes, les habitudes ont également changé : le traditionnel déjeuner entrée-plat-dessert est de plus en plus remplacé par le snacking, surtout chez les jeunes. Plus de 2 milliards de sandwiches ont été vendus en France l'an dernier, dont plus d'un tiers à base de pain de mie et non plus de baguette. L'autre élément de réponse se trouve dans un marketing adroit. Le pain de mie Harrys se présente comme un *American sandwich*. « D'inspiration américaine », explique Géraldine Fiacre, directrice marketing de Barilla, « la marque reflète la modernité et la liberté. »

d'après Courrier international du 23 au 29 juillet 2015