

ÉPREUVE EXTERNE COMMUNE

QUALIFICATION | 6TQ-6AQ/7P

CESS2019

FRANÇAIS

DOCUMENTS ET QUESTIONNAIRE | LUNDI 17 JUIN

COMPRÉHENSION À LA LECTURE ET RÉDACTION D'UN AVIS ARGUMENTÉ
EN RÉACTION À UNE OPINION



NOM : _____

PRÉNOM : _____

CLASSE : _____

N° D'ORDRE : _____

Les différents documents relatifs à cette évaluation externe ont été rédigés selon les rectifications orthographiques de 1990 à l'exception des textes ou extraits de textes d'auteurs.

CONSIGNE GÉNÉRALE

Lisez les documents qui suivent en vue de réaliser les tâches demandées.

Dans la première partie de l'épreuve, vous répondrez à des questions de compréhension à la lecture portant sur le **document 1**.

Dans la deuxième partie, vous rédigerez un courrier de lecteur en réaction au **document 2**.

Durée de l'épreuve : 200 minutes.

LA VIANDE *IN VITRO* BIENTÔT PRODUITE À PLEIN RÉGIME

Jean-Charles DIERICKX¹

Bell proposera bientôt de la viande *in vitro* dans les assiettes suisses.

La société Mosa Meat, leader mondial dans la production de viande synthétique, vient de passer un accord avec la société de transformation de produits carnés² Bell. Cette dernière, qui est un des principaux transformateurs européens de viande, vient d'acquiescer une participation dans la start-up³ néerlandaise Mosa Meat, à hauteur de 2 millions d'euros.

Mosa Meat a développé une technique qui permet de créer de la viande de bœuf directement en laboratoire à partir de cellules animales. Aucune chair animale n'est utilisée dans le processus, seul un échantillon de cellules du muscle de l'animal est nécessaire au processus. En prélevant un seul échantillon de cellules, qui sont ensuite placées dans un milieu riche en nutriments⁴ et en facteurs de croissance produits naturellement, il est possible de produire 800 millions de crins de tissus musculaires⁵, qui correspondent à 9000 kilos de viande.

La viande cultivée est identique à la viande obtenue de manière traditionnelle, ainsi, « on ne distingue pas au microscope la différence entre de la viande de bœuf, de porc et de poulet », expliquent Bell et Mosa Meat dans un communiqué commun. Le processus biologique est identique à celui de la production d'élevage traditionnelle, mais les cellules croissent en dehors du corps de l'animal.

Les cellules musculaires prélevées sur l'animal, après s'être multipliées dans la solution naturelle, sont ensuite placées dans un gel constitué d'eau à 99%, qui va provoquer une contraction naturelle des cellules et va leur permettre de prendre de la masse. *In fine*⁶, un échantillon de bœuf permet de produire 800 millions de faisceaux musculaires, soit « la quantité nécessaire pour la production de 80.000 Big Macs », explique Mosa Meat.

La start-up néerlandaise rappelle que ce processus de viande *in vitro* ne comprend aucune modification génétique : « Les cellules ne font que ce qu'elles feraient dans l'animal de manière naturelle ». Mosa Meat avait créé le premier burger artificiel en

¹ Journaliste belge.

² À base de viande.

³ Jeune entreprise innovante dans le secteur des nouvelles technologies.

⁴ Aliments directement assimilables par l'organisme.

⁵ Fibres musculaires.

⁶ Finalement.

2013 grâce à cette technique. Le processus, pour produire un steak de 150 grammes, avait alors coûté 290.000 dollars et était financé par Sergei Brin, cofondateur de Google.

Depuis, Mosa Meat a su revoir ses coûts de production à la baisse, et la société espère bien pouvoir proposer un burger artificiel pour 11 dollars à l'horizon 2021. En se basant sur le rapport de l'Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture (FAO), Bell et Mosa Meat expliquent que la demande mondiale de viande aura bondi de plus de 70% en 2050. « Cette croissance ne pourra plus être couverte de manière durable seulement avec les méthodes de production actuelles », indique Bell, en ajoutant qu'il faut offrir une alternative éthique⁷ aux consommateurs.

Selon un chercheur européen cité par le *Washington Post*⁸, ce type de production offre un avantage considérable en matière environnementale : « Si toute la viande produite au niveau mondial était cultivée de manière *in vitro*, les émissions de gaz à effet de serre pourraient être réduites de 80% et l'utilisation d'eau de 90% ».

Le marché de la viande *in vitro* attire de nombreux investisseurs : Bill Gates, Richard Branson et d'autres ont investi 17 millions de dollars dans la compagnie américaine Memphis Meat, qui produit notamment des boulettes de viande.

Jean-Charles DIERICKX, « La viande *in vitro* bientôt produite à plein régime », in *Le Soir*, 21 juillet 2018.

[en ligne] <<http://geeko.lesoir.be/2019/07/21/la-viande-in-vitro-bientot-produite-a-plein-regime>>, consulté le 25 février 2019.

⁷ Induite par des principes moraux.

⁸ Journal américain.

CULTURE HUMAINE ET CAUSE ANIMALE

Extrait d'un entretien à propos du bien-être animal entre les philosophes français Élisabeth de Fontenay et Alain Finkielkraut.

Élisabeth de Fontenay

[...] On peut, sans être systématiquement technophobe⁹, s'indigner de l'abattage et de l'élevage industriels.

Alain Finkielkraut

[...] [Le philosophe anglais Roger Scruton dit] que si l'on élève les animaux avec prévenance, avec sollicitude¹⁰, avec *care*¹¹, puisque le mot est à la mode, si l'on fait encore de l'élevage une relation, alors la viande ne deviendra pas simplement plus chère, mais le fait de manger de la viande devra relever de nouveau du cérémonial. C'est-à-dire que l'on choisit une victime pour un office important auquel une sorte d'honneur est attaché.

Élisabeth de Fontenay

[...] Si l'on en revient ou si l'on en vient à un élevage artisanal, cela permettra de produire une viande bio, mais qui coûtera cher, alors qu'un des grands acquis sociaux réside peut-être dans le fait que le plus grand nombre ait les moyens de manger quotidiennement de la viande. Car, dans le passé, peu d'hommes et de femmes jouissaient de ce droit. Cette inégalité entre les riches et les pauvres reste une question fondamentale. Il faudrait essayer de réfléchir à la manière dont les animaux élevés dans ces élevages artisanaux pourraient fournir une viande dont le prix reste accessible. Et j'aborderai à cette occasion la thématique de ce que l'on appelle la viande *in vitro*, appelée aussi viande synthétique, qui est un produit carné réalisé par des techniques d'ingénierie tissulaire à partir de cellules-souches. C'est indiscutablement quelque chose de purement industriel qui exige de gros investissements et rapportera d'énormes bénéfices. Alors, je vous pose la question : si l'on pouvait obtenir des côtelettes, des steaks, des filets mignons issus de la viande *in vitro*, est-ce que vous en mangeriez ?

⁹ Opposé à la technologie.

¹⁰ Affection, bienveillance.

¹¹ Soins.

Alain Finkielkraut

Je ne sais pas, je n'ai jamais vraiment réfléchi à cette question.

Élisabeth de Fontenay

Moi, j'y ai réfléchi et je réponds oui. On peut se demander si la réaction de répulsion qui saisit beaucoup de carnivores quand on leur parle d'ingérer de la viande *in vitro* n'indique pas qu'ils ont besoin du meurtre de l'animal pour consommer de la nourriture carnée. Ce qui serait un fantasme sacrificiel inconscient, puisqu'en même temps, s'ils se représentent trop clairement qu'il y a eu un animal vivant derrière chaque morceau de viande, mâcher et avaler deviennent plus difficiles. Mais ils ont involontairement besoin qu'il y ait meurtre, sacrificiel ou industriel.

Extrait de « Culture humaine et cause animale, avec Élisabeth de Fontenay », in Alain FINKIELKRAUT (sous dir. de), *Des animaux et des hommes*, Paris : Stock - France Culture, 2018, p. 52-55.

COMPRÉHENSION À LA LECTURE

DOCUMENT 1

QUESTION

1

/4

Quelles sont les quatre étapes de la production de viande *in vitro* selon le document 1 ?

- ---

- ---

- ---

- ---

Quels sont les avantages de la production de viande *in vitro* par rapport à la production traditionnelle selon le document 1 ?

- _____

- _____

- _____

- _____

RÉDACTION D'UN COURRIER DE LECTEUR

Rédigez un courrier de lecteur en réaction à la question soulevée par Élisabeth de Fontenay : « **Si l'on pouvait obtenir des côtelettes, des steaks, des filets mignons issus de la viande *in vitro*, est-ce que vous en mangeriez ?** ».

Défendez votre position en l'étayant par trois arguments développés.

Votre texte comportera entre 300 et 400 mots. Vous en indiquerez le nombre à la page 12.

Prenez connaissance de la grille d'évaluation (p. 16 et 17) avant d'entreprendre la rédaction de votre texte.

Vous pouvez consulter dictionnaires et grammaires et utiliser des feuilles de brouillon.

Rappels

- Votre courrier de lecteur s'adresse au lectorat d'un média qui n'a pas nécessairement lu le document auquel vous réagissez.
- Un courrier de lecteur est un texte argumenté qui comporte une introduction, un développement et une conclusion.
- Dans l'introduction, vous devez :
 - énoncer les références du texte auquel vous réagissez,
 - rappeler la thématique traitée,
 - mettre cette thématique en contexte (lien avec l'actualité, avec des débats de société...),
 - expliciter la thèse que vous défendez.
- Le développement de vos arguments sera personnel. Ceux-ci seront nourris de vos connaissances et expériences. Les deux documents peuvent servir de support à votre réflexion.

GRILLE D'ÉVALUATION

Partie 1 – Compréhension à la lecture	
Question 1	/ 4
Question 2	/ 8
Total partie 1	/ 12

Partie 2 – Rédaction d'un courrier de lecteur
<p>En conformité avec les objectifs généraux de l'enseignement secondaire (1), un texte qui ne respecte pas les valeurs démocratiques se voit attribuer la note de 0 pour le critère « Pertinence » (indicateurs 1.2 à 1.8) (–50 points).</p> <p>Un texte qui ne respecte pas les règles de courtoisie se voit attribuer la note de 0 pour les indicateurs 1.5 (–7 points) et 3.3 (–4 points).</p>

(1) Décret du 24 juillet 1997 définissant les missions prioritaires de l'enseignement fondamental et de l'enseignement secondaire et organisant les structures propres à les atteindre, article 6, 3°.

Critères	Indicateurs ²	Niveaux de maitrise	Pondération
1. Pertinence / 55	1.1. Liens avec le document initial	Références ET rappel de la thématique	5
		Références OU rappel de la thématique	2
		Références et rappel de la thématique insuffisants	0
	1.2. Présence d'une thèse explicite et pertinente à la question posée	Présence	4
		Absence	0
	1.3. Présence de 3 arguments distincts et pertinents à la thèse	3 arguments distincts et pertinents	6
		2 arguments distincts et pertinents	4
		1 argument pertinent	2
		Absence d'argument pertinent	0
	1.4. Développement personnel de chaque argument	Argument 1 : - bien développé - assez développé - faiblement développé - non développé	7
5			
2			
0			
Argument 2 : - bien développé - assez développé - faiblement développé - non développé		7	
		5	
		2	
		0	
Argument 3 : - bien développé - assez développé - faiblement développé - non développé		7	
	5		
	2		
	0		
1.5. Énonciation adaptée à la situation de communication	Adaptée	7	
	Partiellement adaptée	5	
	Peu adaptée	3	
	Non adaptée	0	
1.6. Respect de la structure introduction – développement – conclusion	Structure respectée	5	
	Structure partiellement respectée	2	
	Structure non respectée	0	
1.7. Mise en contexte	Présente	3	
	Absente	0	
1.8. Cohérence de l'argumentation	Aucune incohérence	4	
	Une incohérence	0	
2. Intelligibilité / 13	2.1. Progression argumentative	Pertinente	5
		Peu pertinente	2
		Non pertinente	0
2.2. Organismes textuels (segmentation en paragraphes, anaphores, connexions)	Aucune erreur	8	
	Une ou deux erreur(s)	6	
	Trois ou quatre erreurs	3	
	Plus de quatre erreurs	0	
3. Recevabilité / 20	3.1. Orthographe	99% de formes correctes	8 - 7
		98% de formes correctes	6 - 5
		97% de formes correctes	4 - 3
		96% de formes correctes	2 - 1
		Moins de 96% de formes correctes	0
	3.2. Syntaxe et ponctuation	8 - 7 - 6 - 5 - 4 - 3 - 2 - 1 - 0	
3.3. Lexique	Aucune erreur	4	
	Une erreur	3	
	Deux erreurs	2	
	Trois erreurs	1	
	Plus de trois erreurs	0	
Total partie 2			/ 88
TOTAL GÉNÉRAL			/ 100

(2) Les indicateurs en grisé permettent également d'évaluer la compréhension à la lecture.



**Fédération Wallonie-Bruxelles / Ministère
Administration générale de l'Enseignement**
Avenue du Port, 16 – 1080 BRUXELLES
www.fw-b.be – 0800 20 000
Impression : SNEL GRAFICS - info@snel.be
Graphisme : Sophie JEDDI - sophie.jeddi@cfwb.be
Juin 2019

Le Médiateur de la Wallonie et de la Fédération Wallonie-Bruxelles
Rue Lucien Namèche, 54 – 5000 NAMUR
0800 19 199
courrier@le-mediateur.be

Éditeur responsable : Quentin DAVID, Directeur général

La « Fédération Wallonie-Bruxelles » est l'appellation désignant usuellement la « Communauté française » visée à l'article 2 de la Constitution