

## « Il faut réapprendre à manger »



« Après des décennies de malbouffe et de dérives industrielles, la succession des scandales alimentaires marque peut-être le début d'un sursaut », selon Périco Légasse, journaliste et critique gastronomique. Le *Nouvel Observateur* l'a interviewé.

(1) *Le Nouvel Observateur* :

**Comment définir le goût français ?**

**Périco Légasse** : Notre gastronomie, c'est d'abord une valeur géographique. Notre pays, grâce à ses paysages et ses climats très variés, a pu générer une immense diversité de produits et de cultures alimentaires. La France, c'est de l'océanique, du montagnard, du nordique, de l'oriental. C'est la rencontre, le choc sensoriel de plusieurs civilisations, dont la synthèse a produit le meilleur de ce que l'air et le sol peuvent donner. Ajoutez encore les apports extérieurs qui ont été assimilés siècle après siècle. Voilà ce qu'est le goût français.

(2) **Ce tableau idyllique vole en éclats au XX<sup>ème</sup> siècle. A quel moment précisément apparaît ce**

**qu'on appelle désormais la « malbouffe » ?**

L'agriculture paysanne a prédominé jusqu'à la Seconde Guerre mondiale. C'est en 1945 que commence l'industrialisation de l'alimentation. A l'origine, la motivation était noble. Dans le nouveau climat politico-social de l'après-guerre, insistant sur la solidarité, la lutte contre la pauvreté, on a décidé que tout le monde devait pouvoir manger suffisamment. Pour produire moins cher, on s'est mis à surexploiter la terre, à l'aide d'engrais et autres produits chimiques. Mais à partir d'une certaine limite, on appauvrit la qualité du sol. Et donc celle des produits. La diversité aussi a beaucoup souffert, à cause de la concentration industrielle : aujourd'hui, 80% du

patrimoine agricole français du début du XXème siècle a disparu. On a  
45 détruit l'agriculture paysanne française, une structure sociale et culturelle millénaire. Et tout cela est arrivé parce qu'à la motivation politique initiale louable se sont  
50 substitués les intérêts privés de l'ultralibéralisme économique.

### **(3) Quand cette situation s'est-elle présentée, selon vous ?**

Dans les années 1970, quand la  
55 grande distribution s'est emparée de 90% du marché de l'alimentaire. On a créé des besoins artificiels grâce à la publicité, et on s'est mis à vendre aux gens de la nourriture industrielle,  
60 qui est pleine d'arômes de synthèse, emballée dans de jolis paquets colorés. Cette nourriture ne satisfait pas correctement les besoins alimentaires. Aujourd'hui, les  
65 Français qui savent manger en tenant compte des qualités nutritionnelles ne sont plus qu'une minorité. Dans les milieux les moins favorisés, la malbouffe tue. En tout  
70 cas, elle rend malade, donne du cholestérol, du diabète, des cancers. Résultat : la courbe de l'espérance de vie dans les pays occidentaux est en train de s'inverser. On va dans le  
75 mur ! Heureusement, la réaction commence à s'organiser.

### **(4) Vous n'êtes donc pas si pessimiste...**

Je crois qu'une vraie prise de  
80 conscience est en train de se produire dans la population. Les gens en ont marre de manger toujours la même chose, et ils comprennent enfin que ce n'est pas bon pour eux.  
85 Il y a un retour à des valeurs

traditionnelles. Notamment celle du repas familial. On redécouvre aussi le plaisir de faire le marché, celui du contact avec des produits naturels,  
90 avec lesquels on peut faire par exemple une omelette aux champignons pour moins de deux euros par personne. En temps de crise, ce n'est pas anodin. Même  
95 dans les grandes surfaces, le public est plus exigeant sur la traçabilité et la nature des produits. Ce qui s'explique évidemment par la succession de scandales alimentaires depuis la crise de la vache  
100 folle dans les années 1990. Je crois que les esprits sont mûrs pour un retour à une alimentation saine. Même si, après des décennies de malbouffe, il faut réapprendre à  
105 manger.

### **(5) Comment rééduquer le public ?**

En commençant par les élèves du primaire et du secondaire : les  
110 'classes du goût' ne sont pas un luxe à une époque où la grande majorité des 12-15 ans ne savent pas que le yaourt est fait avec du lait. Mais les enfants ne sont pas les seuls concernés par cette nécessaire  
115 rééducation. Depuis les années 1980, la saveur facile s'est imposée, celle d'une nourriture sucrée et molle. Les plats cuisinés industriels  
120 sont ainsi hypersucrés... Il faut réapprendre à aimer l'acide, l'amer, reprendre aussi l'habitude de mâcher. Et comprendre que plutôt que de manger du mauvais poulet  
125 tous les jours, il vaut mieux acheter une bonne volaille, certes plus chère, une fois par semaine.

*d'après Le Nouvel  
Observateur Hors-Série,  
mai-juin 2014*

## Tekst 8 « Il faut réapprendre à manger »

---

- « Voilà ce qu'est le goût français. » (lignes 17-18)
- 1p 32 Qu'est-ce qui **n'a pas** contribué à ce que Périco Légasse considère comme « le goût français » d'après le premier alinéa ?
- A la combinaison d'éléments provenant de plusieurs cultures
  - B la situation géographique des différentes régions de la France
  - C les expériences pour découvrir quel végétal s'épanouit le mieux dans une région donnée
  - D l'intégration des traditions alimentaires venant de l'étranger à travers les âges
- « Ce tableau idyllique vole en éclats » (lignes 19-20)
- 1p 33 Quelle en est la vraie cause d'après le 2ème alinéa ?
- A l'apparition de la « malbouffe »
  - B la surexploitation de la terre
  - C l'éclat de la Seconde Guerre mondiale
  - D l'ultralibéralisme économique
- « à la motivation politique initiale » (lignes 48-49)
- 1p 34 De quelle motivation s'agit-il ?  
On voulait que
- A chacun puisse manger à sa faim.
  - B la diversité des produits augmente.
  - C la qualité du sol soit améliorée.
  - D le patrimoine agricole français soit sauvegardé.
- 1p 35 Laquelle ou lesquelles des affirmations suivantes correspond(ent) à ce que Périco Légasse dit au 3ème alinéa ?
- 1 Les habitudes alimentaires de la plupart des Français sont actuellement plutôt malsaines.
  - 2 De nos jours, c'est surtout dans les milieux aisés que les gens commencent à rejeter la nourriture industrielle.
- A la première
  - B la deuxième
  - C les deux
  - D aucune

- « Je crois ... alimentation saine. » (regel 101-103)
- 2p 36 Welke argumenten voert Périco Légasse aan in de vierde alinea?
- 1 Les consommateurs commencent à se lasser des produits alimentaires industriels.
  - 2 En se servant de produits naturels, on peut préparer un plat bon marché.
  - 3 Dans les hypermarchés, le prix des produits naturels est moins élevé qu'il y a quelques années.
  - 4 Il y a eu des pratiques frauduleuses dans l'industrie agroalimentaire.
- Noteer 'wel' of 'niet' achter elk nummer op het antwoordblad.

- « Comment rééduquer le public ? » (ligne 107)
- 1p 37 Lequel des conseils suivants Périco Légasse donne-t-il au dernier alinéa ?
- A Il faut apprendre aux enfants de manger suffisamment de produits laitiers.
  - B Il faut apprendre aux gens que le goût ne se limite pas au sucré.
  - C Il faut arrêter de manger de grandes quantités de viande.
  - D Il faut arrêter de manger des plats précuisinés tous les jours.

---

**Bronvermelding**

*Een opsomming van de in dit examen gebruikte bronnen, zoals teksten en afbeeldingen, is te vinden in het bij dit examen behorende correctievoorschrift, dat na afloop van het examen wordt gepubliceerd.*