

Epreuve - Matière : 101 - ch. 68 Session : 2025

CONSIGNES

- Remplir soigneusement, sur CHAQUE feuillet officiel, la zone d'identification en MAJUSCULES.
- Remplir soigneusement le cadre relatif au concours OU à l'examen qui vous concerne.
- Ne pas signer la composition et ne pas y apporter de signe distinctif pouvant indiquer sa provenance.
- Rédiger avec un stylo à encre foncée (bleue ou noire) et ne pas utiliser de stylo plume à encre claire.
- N'effectuer aucun collage ou découpage de sujets ou de feuillet officiel.
- Numéroté chaque PAGE (cadre en bas à droite de la page) sur le nombre total de pages que comporte la copie (y compris les pages vierges).
- Placer les feuilles dans le bon sens et dans l'ordre de numérotation des pages.

Ce que manger veut dire : les enjeux de la gastronomie

Les débats suscités récemment par le projet de traité de libre-échange entre le Royaume et l'Union européenne dans le domaine agricole et, l'opposition unanime des partis politiques français démontrent que l'alimentation est un sujet particulièrement sensible en France.

Gastronomie, haute gastronomie, est de vigne de la française, autant d'expressions qui indiquent que l'alimentation est au cœur du mode de vie hexagonal. La gastronomie recèle donc une dimension culturelle centrale qui ne doit toutefois pas occulter d'autres aspects : sanitaires, politiques, économiques.

Ainsi nous nous demanderons en quoi la gastronomie cristalline - et elle les grands enjeux auxquels les sociétés du XXI^e siècle sont confrontées.

Pour y répondre, nous tenterons de définir la notion de gastronomie française dans ses dimensions culturelles et dans ses paradoxes. Nous aborderons dans un second temps la géopolitique de la gastronomie.

La littérature française est peuplée de descriptions de repas gargantuesques, tels le repas de noces de Charles et Emma Bovary (Doc. h) : l'abondance, la diversité et le raffinement sont à l'honneur. C'est ce qui a contribué à l'inscription du "repas gastronomique des Français" sur la liste du patrimoine culturel immatériel de l'humanité, de l'UNESCO le 16 novembre 2010 (Doc. 1 - Doc. 5).

Il s'agit donc véritablement d'un art de vivre à la française, incarné notamment par les chefs de la table de l'Élysée (Doc. 11). En Tunisie le don à la BNF de la collection de photographies de Bernard Vaumian, chef des cuisines du palais de l'Élysée.

La gastronomie revêt donc un enjeu culturel fort, du lequel il ne faut toutefois pas se méprendre. L'UNESCO a bien reconnu le repas de Français et non la gastronomie française (Doc. 9). Il ne s'agit donc pas de traditions figées mais d'un art vivant, qui se nourrit, s'enrichit de métissages, d'hybridation culinaire, d'un "va et vient entre cuisine d'ici et d'ailleurs" (Doc. 9).

Mais la gastronomie constitue aussi un véritable paradigme, exprimé de la manière suivante par Sébastien Lapaque : "le mythe de la gastronomie française s'est épanoui en France au moment où notre pays disait bonjour à la gastronomie" (Doc. 1). Ainsi, le record à ce sujet en nombre de "mets bouffes" est très prégnant : la France détient le record du nombre de restaurants McDonald's en Europe, consomme beaucoup d'aliments

transformés. Par ailleurs, la sécurité alimentaire se creuse. 16% des Français ne mangent pas à leur faim et près de la moitié des étudiants est en précarité alimentaire, selon une étude publiée dans "Le Recherche" de décembre 2014 (Doc. 8).

Il existe donc un véritable paradoxe français : le pays se targue de posséder la plus haute gastronomie mondiale, mais recourt à la fast-food. Les enjeux autour de la gastronomie sont donc le reflet de tensions plus globales qui traversent la société. Mais la gastronomie, dans un contexte mondialisé, renvoie aussi à des enjeux géopolitiques et économiques qui dépassent les frontières hexagonales.

Qu'elle soit nommée gastro-diplomatie, gastro-politique, soft-power, l'alimentation est au cœur de la géopolitique mondiale. Celle-ci peut se manifester par de petits incidents diplomatiques lorsqu'il s'agit de revisiter radicalement un plat tel que la soupe journalière haïtienne (Doc. 2). De manière beaucoup moins anecdotique, les besoins en approvisionnement en matières premières pour certains produits alimentaires peuvent faire infléchir les politiques de sanction à l'égard d'états contrairement aux règles du droit international. Ainsi, la gomme arabique soudanaise semble dévier la diplomatie américaine de son but premier (Doc. 6). Dans le même ordre d'idées, la prise de position contre l'intervention états-unienne en Irak par le ministre des Affaires étrangères français, Dominique de Villepin, en 2003, eut pour conséquence une série de représailles anglo-saxonnes contre la gastronomie française. Celles-ci se manifestèrent par l'expulsion des tables françaises des événements internationaux (Doc. 5).

Cette dimension géopolitique de la gastronomie est d'autant plus cruciale que celle-ci constitue un pan essentiel de l'économie française

Selon les données du portail de l'Intelligence économique (IE), le domaine de la restauration est le 5^e secteur par rayon d'emploi, et constitue un secteur d'attractivité pour le tourisme. Les enjeux du secteur contribuent donc à la stratégie de puissance des Etats (Doc. 3).

Le ministère de l'économie ne s'y trompe pas en annonçant une stratégie nationale de rayonnement de la haute gastronomie française (Doc. 7). Dans un contexte de mondialisation et de libre-échange (Doc. 5 & Doc. 6), les acteurs publics et privés doivent être mobilisés. Cela passe par l'accompagnement des talents et le soutien des entreprises du secteur à l'international.

À ces enjeux viennent enfin s'ajouter des défis sanitaires et environnementaux (Doc. 5, Doc. 10) inhérents aux modes de production agricole qui impliquent les consommateurs, dans la mesure où ils conditionnent les modèles de production (Doc. 10).

La gastronomie n'est donc pas seulement le supplément d'âme d'une nation européenne fière d'un art de vivre séculaire autour des repas. Derrière les "picaneries de poulet" et autres "beaux à la cendre" de Flaubert (Doc. 4) se cachent des enjeux environnementaux, sanitaires, économiques et géo-stratégiques, auxquels font face les sociétés du 21^e siècle.