



CONCOURS ARTS ET MÉTIERS ParisTech - ESTP - POLYTECH

Épreuve de Langue Vivante MP - PC - PSI

Durée 3 h

Si, au cours de l'épreuve, un candidat repère ce qui lui semble être une erreur d'énoncé, d'une part il le signale au chef de salle, d'autre part il le signale sur sa copie et poursuit sa composition en indiquant les raisons des initiatives qu'il est amené à prendre.

086

Pour cette épreuve, l'usage des machines (calculatrices, traductrices,...) et de dictionnaires est interdit.

Les différents sujets sous forme d'un fascicule sont présentés de la manière suivante :

Pages 2 à 4	Allemand
Pages 5 à 7	Anglais
Pages 8 à 10	Arabe
Pages 11 à 13	Espagnol
Pages 14 à 16	Italien
Pages 17 à 19	Portugais

Vous rédigerez dans la langue choisie et en 400 mots une synthèse des documents proposés. Vous indiquerez avec précision à la fin de votre synthèse le nombre de mots qu'elle comporte. Un écart de 10% en plus ou en moins sera accepté. Votre synthèse comportera un titre comptabilisé dans le nombre de mots.

Le candidat a obligation de traiter le sujet dans la langue qu'il a choisie au moment de son inscription au concours.

Tournez la page S.V.P.

Il est interdit aux candidats de signer leur composition ou d'y mettre un signe quelconque pouvant indiquer sa provenance.

ALLEMAND

Vous rédigez en Allemand et en 400 mots une synthèse des documents proposés. Vous indiquerez avec précision à la fin de votre synthèse le nombre de mots qu'elle comporte. Un écart de 10% en plus ou en moins sera accepté. Votre synthèse comportera un titre comptabilisé dans le nombre de mots.

DOCUMENT 1

Die Welt an einem Tisch

Sushi in Deutschland, Würstchen in Thailand, Pizza überall: Die Globalisierung der Küchen bringt zwar viel Abwechslung, aber ist das auch gesund?

Dass die Basis des Familiengeschäfts einmal roher Fisch auf kaltem Reis sein würde, das hätte der Großvater sicher nicht geglaubt. Für die Enkel jedoch war die Sache gleich klar, als sie vor fast zehn Jahren in einem kalifornischen Supermarkt standen. „Sushi – da wussten wir sofort, das ist ein cooles Produkt. Das wird in Deutschland funktionieren“, sagt Tom Hörnemann, der gemeinsam mit seinem Bruder Tim Geschäftsführer von Natsu Foods in Neuss ist. Etwa eine Million Sushis produziert Natsu pro Woche, nach eigenen Rezepten zusammengestellt und von japanischen Maschinen gerollt. Längst beliefern die Brüder auch die Frischetheken von Real, Edeka und Rewe. Die Hörnemanns stellen in der dritten Generation Lebensmittel her. Wie sich der Geschmack der Deutschen verändert hat, spiegelt sich in der Familiengeschichte. „Unser Großvater hat Wurst hergestellt“, sagt Tom Hörnemann. „Und unser Vater hat in den Achtzigern Cheeseburger für Supermärkte produziert.“ Er selbst und sein Bruder bereisten in ihrer Jugend die ganze Welt. „Da haben wir gesehen, was in anderen Ländern gegessen wird – und ein Gespür dafür bekommen, was in Deutschland ankommen könnte.“ Zum Beispiel Sushi.

Deutschland ist japanisches Essen mittlerweile genauso normal wie der örtliche Italiener, Grieche oder Thailänder. In China wird bayerisches Bier getrunken, in Bayern australischer Wein. In Vietnam isst man deutsche Wurst und spült mit US-Softdrinks nach. Die ganze Welt an einem Tisch: Die globalisierte Küche ist nahezu überall angekommen.

Übergewicht durch Fleisch und Pizza

Was das für die Ernährungsgewohnheiten der Weltbevölkerung bedeutet, kann man bisher nicht genau sagen. Wenig deutet darauf hin, dass der Mensch dank der Globalisierung weltweit gesünder würde. Im Gegenteil: Laut Statistiken der WHO (World Health Organization) lebt mittlerweile die Mehrzahl der Menschen in Ländern, in denen Übergewicht ein größeres Gesundheitsproblem darstellt als Unterernährung. „Globesity“ oder „Globadipositas“ hat sich in Schwellen- und Entwicklungsländern ausgebreitet. In Mexiko, Brasilien oder Indien steigt nicht nur die Zahl der Übergewichtigen, sondern auch die der Diabetes-2-Erkrankungen. Für manche Epidemiologen steht fest: An der Globalisierung des Fettsuchtproblems haben die internationalen Ernährungsgewohnheiten einen großen Anteil.

Dabei habe die Welt gerade eine historisch einmalige Chance, sagen Ernährungsmediziner und Ökologen – nämlich so gut und gesund zu essen wie nie zuvor. Gerade erlebten die Menschen die „dritte Welle der Globalisierung“ ihrer Küchen, sagt Marin Trenk, Professor für Ethnologie an der Goethe-Universität Frankfurt-am-Main. Er erforscht international die Esskultur und ihre Veränderungen. Vieles von dem, was heute als typische Landesküche gilt, ist das Produkt der ersten Globalisierungsphase.

Die ZEIT, 02.01.2013, von Julia Rudorf.

DOCUMENT 2

Vegetarismus ist wirklich keine Hexerei mehr

Berichte über Tierfabriken, Hormone und Antibiotika in tierischen Produkten verderben immer mehr Menschen den Appetit auf den Sonntagsbraten. Bücher über das Essen und Nichtessen von Tieren boomen, Supermarktketten werben mit hippen Stars für fleischlose Convenient-Produkte, und vegetarische Restaurants sind die neuen Gourmettempel der urbanen Trendsetter. Vegetarismus ist endlich nicht mehr eigenbrötlerisch, sondern der Trend in Sachen Ernährung schlechthin. Mitmachen darf jeder, auch Fleischesser (Stichwort: "Flexitarier"), und es ist gar nicht schwer. (...)

Gesünder durch Fleischverzicht

Die Gesundheitseffekte einer fleischlosen Ernährung wird inzwischen vermutlich kaum noch jemand abstreiten. Denn die Wahrheit ist: Die meisten Vegetarier haben keine Nährstoffmängel. Meine Blutwerte sind immer fantastisch.

Ein zugegeben etwas fanatischer Verfechter des Verzichts auf Fleisch und eigentlich alle tierischen Produkte ist der Grazer Mediziner Ruediger Dahlke. In seinem Buch "Peace Food – Wie der Verzicht auf Fleisch und Milch Körper und Seele heilt" (erschienen bei Gräfer und Unzer) ist er sogar der Meinung, dass es einen direkten Zusammenhang zwischen Fleischkonsum und den meisten modernen Zivilisationskrankheiten wie Herz- Kreislauf- Problemen, Krebs sowie Autoimmunerkrankungen gebe. Er geht so weit zu sagen, dass der Verzicht auf Fleisch und Milch auch die Seele in Balance bringe. Man esse das Tierleid und die Panik des Tiers beim Sterben nicht mehr mit.

Als Grund für das Zunehmen von Allergien und Autoimmunproblemen nennt Dahlke die moderne Milchwirtschaft. Während früher die Menschen die Milch von nur wenigen oder nur einer Kuh tranken, nehmen wir jetzt einen unüberschaubaren Mix von unzähligen Kühen zu uns. Er ist der Ansicht, dass unser Organismus mit dem modernen Proteinmix – jede Kuh habe ihr spezifisches Protein – überfordert sei und dadurch krank werde.

Alternativen: Sojamilch, Hafermilch oder Reismilch (Letztere sind für Kaffee aber nicht geeignet). Frauen sollten darauf achten, nicht zu viel Soja zu sich zu nehmen, weil es den Östrogenspiegel erhöht und die Brustkrebsgefahr damit steigt. Männer können bei Soja- Dauermast sogar weibliche Formen entwickeln.

Doch, wie schon oben erwähnt, vegetarische Küche ist Vielfalt und bedeutet nicht, dass ich als "Veggie" ständig Sojalaibchen oder Tofuspießchen esse, sondern auch Pizza, Steinpilz- Risotto, Falafel, Kartoffelpuffer mit Salat. Für Lacto- Ovo- Vegetarierer, die auch Eier und Milchprodukte essen, ist die Ernährung sogar noch einfacher. Ich denke da an Eierschwammerlgulasch, Kärntner Kasnudeln, Spinat- Palatschinken, Nudelauflauf. Ach, es gibt so viele vegetarische Genüsse...

13.02.2012, www.krone.at, Von Pamela Fidler- Stolz

DOCUMENT 3

Fleisch

Ein Großteil des heute genutzten Weidelandes, besonders in Trockengebieten, eignet sich zu keiner anderen landwirtschaftlichen Nutzung als extensiver Weidehaltung*. Seine Produktionskapazität lässt sich allerdings nicht mehr wesentlich steigern. In einigen Gegenden der Welt ist die Übernutzung der Weideflächen auch durch traditionelle Tierhaltung ein ernstes Problem.

Die Umwandlungsrate von pflanzlichen in tierische Kalorien pro Kilogramm schwankt zwischen 2:1 bei Geflügel, 3:1 bei Schweinen, Zuchtfischen, Milch und Eiern und 7:1 bei Rindern. Nach Berechnungen der Umweltorganisation der Vereinten Nationen könnten die Kalorien, die bei der Umwandlung von pflanzlichen in tierische Lebensmittel verloren gehen, theoretisch 3,5 Milliarden Menschen ernähren.

Fleisch- und Milchverbrauch in den Industriestaaten reduzieren

Auch wenn der Weltagrarbericht selbst zum Konsumverhalten keine Empfehlung gibt, erlauben seine Ergebnisse nur einen Schluss: Der Fleisch- und Milchverbrauch in den Industriestaaten muss reduziert, und der Verbrauch in den Schwellenländern muss begrenzt werden. Das sind die dringendsten und effektivsten Schritte zur Sicherung der Ernährung und der natürlichen Ressourcen sowie zum Klimaschutz.

Die extremen Klimaauswirkungen der Milch- und Fleischproduktion können auch durch eine optimierte Futterzusammensetzung gelindert werden, um den Methanausstoß zu reduzieren. Zusätzliche Futterquellen, etwa Abfälle und ungenutzter Beifang in der Fischerei, könnten die Effizienz an dieser Stelle steigern. Ebenso notwendig ist eine Verteilung der Produktionsstätten, wodurch Transportwege reduziert werden und von den Tieren ausgeschiedenen Dünger dort wieder eingesetzt werden kann, wo die Nährstoffe dem Boden entzogen wurden.

Unsere Konsumgewohnheiten verändern

An veränderten Konsumgewohnheiten führt kein Weg vorbei. Wie radikal wäre eigentlich angesichts der fatalen Folgen für Klima, Umwelt, Gerechtigkeit und die eigene Gesundheit eine Rückkehr zum SONNTAGS-braten? Sie täte nicht nur der Gesundheit, der Lebensmittelsicherheit und der Umwelt gut. Der respektvollere Umgang mit Nutztieren wäre auch dem Wohlergehen der Tiere zuträglich - und damit auch unserer Selbstachtung. Denn man müsste beim Griff ins Kühlregal weder die unerträglichen Zustände in modernen Fleischfabriken verdrängen noch die zu ihrer Aufrechterhaltung nötige Vernichtung von Wäldern und die Aufheizung des Klimas.

*die Weidehaltung: élevage en plein air

<http://www.weltagrarbericht.de/>, 2013.