

FRANCESE

2° PROVA • Testo letterario

Compréhension et interprétation

1 VRAI • 2 VRAI • 3 FAUX • 4 FAUX • 5 NON PRÉCISÉ

6 Le rapport entre la narratrice et L., né de façon spontanée et naturelle, dérive du caractère fascinant de L. qui exerce sur la narratrice « une douce emprise », ligne 13. Il s'instaure rapidement entre les deux une relation intense, dans laquelle la narratrice demeure sous le charme de son amie.

7 L. noue avec la narratrice un rapport d'amitié exclusif et un peu étouffant : elle lui écrit tous les jours plusieurs fois, et exprime ainsi « son désir d'être en contact », ligne 24, avec elle. Pour avoir « un accès privilégié à (son) intimité », lignes 34-35, L. commence à manifester de l'intérêt envers ses enfants ; au début la narratrice pense que L. le fait pour « rattraper un temps qu'elle n'avait pas connu », l. 39, mais ensuite, en y réfléchissant, elle se rend compte que cette approche servait sans doute à L. pour établir un rapport encore plus intime avec son amie.

8 Dans l'extrait, l'auteure se sert de quelques accumulations pour souligner le caractère de L. et son influence sur la narratrice. La première accumulation, qui porte sur une suite de verbes à l'imparfait, se trouve à la ligne 5 ; la narratrice caractérise par une montée en puissance l'effet que L. a sur elle ; le dernier verbe « m'intimidait » marque cependant déjà l'emprise quelque peu malsaine que L. exerce sur la narratrice. La deuxième accumulation se trouve aux lignes 16-17 et elle est illustrée par celle des lignes 21-23 : là, il s'agit d'une suite de substantifs qui indiquent « les signes » par lesquels L. s'adresse à son amie, « au moins une fois par jour », ligne 15, pour consolider l'exclusivité de leur relation.

Production écrite.

Réponse libre.

2° PROVA • Testo non letterario

Compréhension et interprétation

1 VRAI • 2 NON PRÉCISÉ • 3 VRAI • 4 FAUX • 5 VRAI

6 C'est une start-up néerlandaise, la Mosa Meat, grâce aux recherches du professeur Mark Post, qui a conçu et réalisé le premier « steak en vitro », l. 12. La définition de « viande propre » dérive probablement du fait qu'elle est créée complètement en labo, sans abattage d'animaux.

7 Au début, en 2013, le « steak in vitro » était très cher parce qu'il était produit « à très petite échelle », l. 17. En opérant sur une grande échelle, les prix sont destinés à être très contenus.

8 Les partisans de cette technique de production de la viande en labo soutiennent que c'est « le seul moyen écologiquement durable », l. 29, de produire la quantité de viande demandée par les consommateurs, quantité destinée à doubler avant 2050. Cela s'explique par le fait que cette viande ne nécessite pas de « sources d'alimentation » comme « la production de bétail traditionnelle », l. 34. Par contre, John Lynch, « spécialiste de l'environnement à l'université d'Oxford », l. 31, affirme que pour produire cette viande en labo, il faudrait une quantité d'énergie supérieure par rapport à la méthode de production traditionnelle, avec un impact sur le climat qui dépendra de la source d'énergie utilisée.

Production écrite.

Réponse libre.