

PROVA (testo non letterario)

PARTIE 1 – COMPRÉHENSION ET INTERPRÉTATION

Lisez le texte suivant.

La viande de laboratoire pourrait se vendre à des prix abordables en supermarché d'ici à deux ans

Le premier « steak de labo », produit en 2013, coûtait 250 000 euros. Avec une production à plus grande échelle, le prix pourrait bientôt atteindre neuf euros.

- La viande produite en laboratoire pourrait bientôt être accessible financièrement. Introduite pour la première fois il y a six ans sous la forme d'un steak à plusieurs
- 5 centaines de milliers d'euros, elle pourrait atteindre, d'ici à deux ans, les rayons des supermarchés au prix de 9 euros, affirment des start-up européennes.
- Les consommateurs préoccupés par le changement climatique, le bien-être des animaux ou leur propre santé s'intéressent de plus en plus à la viande dite « propre », et le nombre d'entreprises qui se lancent dans l'aventure est passé de quatre à la fin de
- 10 2016 à une vingtaine en 2018, selon The Good Food Institute (GFI).
- La start-up néerlandaise Mosa Meat, créée par le professeur Mark Post et financée par le cofondateur de Google Sergey Brin, a fabriqué, en 2013, le premier « steak in vitro », produit sans chair animale à partir de cellules souches, pour la somme de 250 000 euros. Mais les coûts de production de ces hamburgers ont considérablement
- 15 baissé, observent Mosa Meat et sa concurrente espagnole BioTech Foods.
- « *Le hamburger était aussi cher en 2013 parce qu'à l'époque c'était une science nouvelle et que nous produisions à très petite échelle. L'échelle grandissant, nous prévoyons que le coût de production d'un hamburger soit d'environ 9 euros* », a déclaré une porte-parole de Mosa Meat, ajoutant qu'il pourrait finalement devenir moins cher que la viande
- 20 traditionnelle.
- Le marché est, en effet, vaste, la consommation de viande ne cessant de croître. En 2017, ce sont 323 millions de tonnes de viande qui ont été produites dans le monde, selon l'Organisation des Nations unies pour l'alimentation et l'agriculture (FAO), un chiffre en augmentation constante.
- 25 Pour Liz Specht, scientifique du GFI, cet objectif de parité de prix entre la viande classique et la viande dite « propre » peut être atteint, à condition que sa production se fasse à l'échelle industrielle. La cofondatrice de BioTech Foods Mercedes Vila souligne également l'importance du passage du laboratoire à l'usine. « *Notre objectif est d'atteindre une production à l'échelle industrielle et d'obtenir l'approbation réglementaire d'ici*
- 30 *2021* », précise-t-elle.
- Les partisans de cette innovation affirment qu'il s'agit du seul moyen écologiquement durable de satisfaire la demande de viande qui, selon la FAO, doublera entre 2000 et 2050. Mais, pour John Lynch, spécialiste de l'environnement à l'université d'Oxford, cette alternative ne représente pas forcément un moyen plus économe en énergie

35 que la méthode de production traditionnelle. « Certaines études ont souligné que la viande de culture nécessiterait moins de sources “d'alimentation” que la production de bétail traditionnelle, mais qu'elle demanderait plus d'énergie, relève-t-il. Si tel est le cas, leur impact sur le climat dépendra de l'origine de cette énergie. »

D'après *Le Monde*, 11/07/2019

Dites si les affirmations suivantes sont vraies, fausses ou si l'information n'est pas précisée en cochant la case correspondante.

- 1 Un steak fait en labo pourrait prochainement être vendu à un prix abordable.
 VRAI FAUX NON PRÉCISÉ
- 2 Il y a six ans on a produit pour la première fois des pommes de terre en labo.
 VRAI FAUX NON PRÉCISÉ
- 3 Pour l'instant la viande dite « propre » est au stade expérimental.
 VRAI FAUX NON PRÉCISÉ
- 4 Quand la viande dite « propre » sera produite en usine, à l'échelle industrielle, les consommateurs la choisiront de façon presque exclusive.
 VRAI FAUX NON PRÉCISÉ
- 5 Selon la FAO, la consommation de viande est destinée à augmenter considérablement entre 2000 et 2050.
 VRAI FAUX NON PRÉCISÉ

Répondez aux questions suivantes avec vos propres mots et par des phrases complètes.

- 6 Qui a créé pour la première fois la viande dite « propre » ? Et quel est d'après vous le sens de cette définition ?
- 7 Expliquez pourquoi, d'après les créateurs, le prix de cette viande est destiné à baisser de façon remarquable.
- 8 Illustrez les arguments contradictoires des partisans et des détracteurs de cette innovation concernant son côté écologique.

PARTIE 2 – PRODUCTION ÉCRITE

Développez le sujet de rédaction suivant.

“La nourriture du futur sera plus technologique mais aussi plus naturelle, parce qu'elle utilisera moins de produits chimiques et économisera des ressources pour nourrir plus de gens et mieux.”

(D'après *Le Temps*, 10/08/2019)

Dans un texte d'environ 300 mots, commentez cette affirmation tirée d'un article très récent.