



UNIVERSITY OF CAMBRIDGE INTERNATIONAL EXAMINATIONS
General Certificate of Education Advanced Level

FRENCH

9716/23

Paper 2 Reading and Writing

May/June 2013

1 hour 45 minutes

Additional Materials: Answer Booklet/Paper

READ THESE INSTRUCTIONS FIRST

If you have been given an Answer Booklet, follow the instructions on the front cover of the Booklet.

Write your Centre number, candidate number and name on all the work you hand in.

Write in dark blue or black pen.

Do not use staples, paper clips, highlighters, glue or correction fluid.

Answer **all** questions.

Write your answers in **French**.

Dictionaries are **not** permitted.

You should keep to any word limit given in the questions.

At the end of the examination, fasten all your work securely together.

The number of marks is given in brackets [] at the end of each question or part question.

LISEZ D'ABORD CES INSTRUCTIONS

Si vous avez une feuille-réponse suivez les instructions données sur cette feuille.

Écrivez le numéro de votre Centre, votre numéro de candidat et votre nom sur chaque feuille que vous rendez à la fin de l'examen.

Écrivez en bleu foncé ou en noir.

N'utilisez ni agrafes, ni trombones, ni surligneur, ni colle, ni liquide correcteur.

Répondez à **toutes** les questions.

Écrivez vos réponses en **français**.

L'utilisation des dictionnaires **n'est pas** permise.

Vous devez respecter le nombre de mots proposé pour une tâche.

A la fin de l'examen, attachez bien toutes vos feuilles ensemble.

Le nombre de points est indiqué entre parenthèses [] à la fin de chaque question ou partie de question.

This document consists of **6** printed pages and **2** blank pages.



Section 1

Lisez d'abord le premier passage ci-dessous, puis répondez aux questions.

Vive la viande !

On entend souvent dire que les Français mangent trop de viande, notamment de la rouge, mais d'où vient cette peur ? De nombreuses études ont considéré la responsabilité supposée de la viande rouge dans le développement de certaines maladies graves et du surpoids. Non seulement ces études se sont presque toutes révélées négatives, mais, en plus, elles ont été menées aux États-Unis où la taille moyenne des portions de viande consommée est de 140g par jour, contre 50g en France. De plus, les valeurs nutritionnelles des viandes sont dépendantes du mode d'élevage de l'animal et varient selon le pays : par exemple 100g de bifteck américain apportent deux fois plus de calories que son équivalent français.

5

Même si une consommation excessive de viande serait nocive, ne pas en manger du tout permet-il de protéger sa santé ? Il semble bien que non. Plusieurs études ont cherché à savoir si les végétariens avaient plus ou moins de problèmes de santé que les autres, mais les conclusions sont loin d'être catégoriques. Végétarisme n'est pas du tout toujours synonyme d'alimentation équilibrée.

10

La viande est de plus en plus souvent accusée de nombreux maux, mais sa contribution à un régime alimentaire équilibré n'est pas négligeable. Source importante de nutriments bénéfiques à la croissance chez les jeunes, à la protection du cœur et à la prévention de l'anémie chez les adultes, la viande rouge peut effectivement être un élément sain.

15

Ses qualités nutritionnelles dépendent en grande partie du mode de cuisson : en effet, pour empêcher la formation de composés toxiques, il est déconseillé par les scientifiques de faire noircir la viande, comme c'est souvent le cas au barbecue, où les viandes peuvent être carbonisées à l'extérieur et à peine chaudes à l'intérieur. Il faut être vigilant au barbecue afin d'éviter des intoxications éventuelles si vous mangez de la viande qui n'est pas assez cuite – sans parler du risque de se brûler !

20

Ceci dit, il ne faut pas abuser de la viande. Comme tous les aliments, les excès sont à éviter. Mais si le vin rouge est bénéfique à condition de ne pas dépasser un ou deux verres par jour, pour la viande rouge c'est pareil à condition de ne pas dépasser une ou deux portions par semaine.

25

- 1 A chacune des définitions ci-dessous, trouvez **dans les deux premiers paragraphes** le(s) mot(s) qui correspond(ent) le plus exactement.

Exemple : surtout

Réponse : *notamment* (ligne 1)

- (a) crainte [1]
(b) réalisées [1]
(c) nuisible [1]
(d) paraît [1]
(e) indiscutables [1]

[Total : 5]

- 2 Reformulez chacune des phrases ci-dessous en commençant votre réponse avec le mot ou l'expression donné(e) entre parenthèses.

Exemple : Il faut être vigilant.

(*Il faut qu'on*)

Réponse : Il faut qu'on soit vigilant.

- (a) Il est déconseillé par les scientifiques de faire noircir la viande.
(*Les scientifiques disent « Nous »*) [1]
(b) La viande est accusée de nombreux maux.
(*On*) [1]
(c) Le vin rouge est bénéfique à condition de ne pas dépasser deux verres.
(*Le vin rouge est bénéfique à condition que vous*) [1]
(d) Il faut éviter des intoxications éventuelles.
(*Les intoxications éventuelles*) [1]
(e) De nombreuses études ont considéré la responsabilité supposée de la viande.
(*La responsabilité supposée de la viande*) [1]

[Total : 5]

- 3 Répondez en français aux questions suivantes. Vous devez répondre **sans copier** ni **coller** les **phrases entières du texte**.

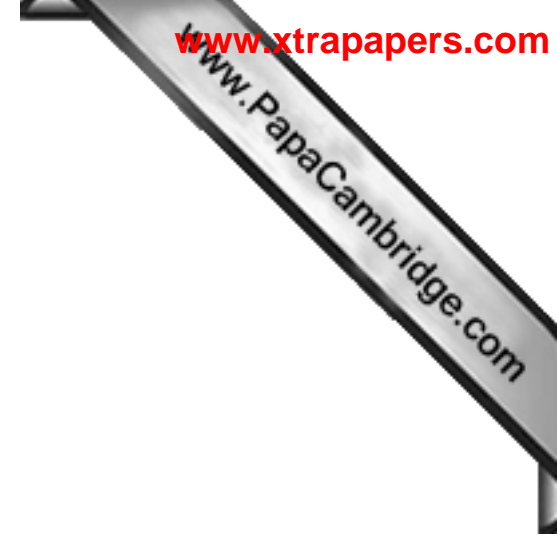
Le nombre de points accordés est indiqué après chaque question. De plus, 5 points sont accordés pour la qualité générale du français dans les réponses.

Nombre total de points : 15 + 5 = 20

- (a) Dans quel but a-t-on mené les études mentionnées dans le premier paragraphe et quelle a été la conclusion de la plupart d'entre elles ? [3]
- (b) Pourquoi la comparaison entre les États-Unis et la France n'est-elle pas vraiment valable ? (*premier paragraphe*) [2]
- (c) Pourquoi a-t-on mené les études mentionnées dans le deuxième paragraphe et quelle en a été la conclusion même si elle n'est pas catégorique ? [2]
- (d) Comment la viande contribue-t-elle à un bon régime alimentaire ? (*troisième paragraphe*) [3]
- (e) Quels sont les risques comportés par les barbecues ? (*quatrième paragraphe*) [3]
- (f) En quoi la consommation de viande rouge peut-elle être comparée à la consommation de vin rouge ? (*dernier paragraphe*) [2]

[Total : 15 + 5 = 20]

5
BLANK PAGE



Turn to Page 6 for Section 2

Section 2

Lisez le deuxième passage ci-dessous, puis répondez aux questions.

Oubliez la viande – mangez végétarien !

Au cours des cinquante dernières années, la consommation mondiale de viande a été multipliée par cinq, et les pays émergents n'en sont pas exclus. L'Inde avec une majorité hindoue strictement végétarienne reste le pays où le végétarisme est le plus pratiqué au monde, avec un taux de 40 % de la population, contre 3 % chez les Français. Ceux-ci consomment pratiquement deux fois plus de viande que leurs grands-parents, même s'ils en mangent bien moins que les Américains.

5

Alors qu'il y a quelques années encore on considérait la viande comme un élément essentiel à l'équilibre nutritionnel, de nombreux experts soulignent maintenant que nous mangeons une quantité de viande néfaste pour la santé. Non seulement les végétariens ont moins de problèmes de cholestérol, étant globalement plus minces et actifs que les autres, mais ils ont aussi une espérance de vie supérieure. A condition de respecter certaines règles, il est parfaitement possible de se nourrir de façon saine et équilibrée sans viande.

10

Beaucoup d'individus ont donc fait le choix de bannir la viande de leur assiette. Mais la décision n'est pas toujours un choix fait pour des raisons de santé, certains n'en appréciant simplement pas le goût, d'autres voulant respecter des principes éthiques et religieux, d'autres encore par souci environnemental.

15

Le coût écologique de la viande est insupportable à l'échelle globale. Une même superficie de terrain peut produire 250 kg de bœuf ou 40 000 kg de pommes de terre. Sa production augmentée exige donc l'utilisation de terres non développées et la destruction des forêts, poumons de la planète, pour laisser la place à une culture du soja presque exclusivement destinée à l'alimentation des bêtes. Voilà bien une manière efficace de gaspiller les ressources de la planète !

20

De plus, un rapport récent estime à 51 % les émissions de gaz à effet de serre dues à la production de viande. Dans la lutte contre le réchauffement climatique, il faut tenir compte du fait que les animaux produisent environ 20 % des émissions totales de méthane, et que les protéines animales requièrent huit fois plus de dépenses d'énergie fossile qu'une quantité comparable de protéine végétale. En ce qui concerne l'eau, c'est pareil : un régime végétarien consomme considérablement moins de cette ressource précieuse qu'un régime basé sur la viande.

25

- 4 Répondez en français aux questions suivantes. Vous devez répondre **sans copier** ni **coller** de **phrases entières du texte**.

*Le nombre de points accordés est indiqué après chaque question. De plus, 5 points sont accordés pour la qualité générale du français dans les réponses.
Nombre total de points : 15 + 5 = 20.*

- (a) En ce qui concerne la consommation de viande, comment la France est-elle comparée avec l'Inde, avec les États-Unis et avec le passé ? (*premier paragraphe*) [3]
- (b) Qu'apprend-on en ce qui concerne la santé des végétariens ? (*deuxième paragraphe*) [3]
- (c) Pour quelles raisons les gens choisissent-ils de ne pas manger de viande ? (*troisième paragraphe*) [4]
- (d) Expliquez pourquoi les forêts sont décrites comme les « poumons de la planète » et pourquoi elles sont en train de disparaître. (*quatrième paragraphe*) [2]
- (e) Quels sont les autres bienfaits écologiques du végétarisme mentionnés dans le dernier paragraphe ? [3]

[Total : 15 + 5 = 20]

- 5 Écrivez en français **un maximum de 140 mots en tout**, pour accomplir les deux tâches suivantes :

- (a) Résumez les bienfaits et les dangers de manger de la viande tels qu'ils sont présentés dans les deux textes. [10]
- (b) Devons-nous imposer un régime alimentaire équilibré aux enfants ou leur laisser le choix de manger ce qu'ils veulent ? Pourquoi ? [5]

[Contenu : 15 ; Qualité de la langue : 5]

[Total : 15 + 5 = 20]

Copyright Acknowledgements:

- Text 1 © Juliette Labaronne; *Les bienfaits de mon réseau social*; <http://psychologies.com>; September 2010.
 © *Bienfaits des réseaux sociaux comme Facebook et Twitter*; <http://ventre-plat-tip.blogspot.com>.
 © Jean-Marc Gros; *Facebook – avantages et inconvénients*; <http://contenu-gratuit.com>.
Text 2 © Anne-Françoise Bailly; *Facebook: de l'insulte au règlement de compte*; <http://www.bienpublic.com>; 8 August 2011.

Permission to reproduce items where third-party owned material protected by copyright is included has been sought and cleared where possible. Every reasonable effort has been made by the publisher (UCLES) to trace copyright holders, but if any items requiring clearance have unwittingly been included, the publisher will be pleased to make amends at the earliest possible opportunity.

University of Cambridge International Examinations is part of the Cambridge Assessment Group. Cambridge Assessment is the brand name of University of Cambridge Local Examinations Syndicate (UCLES), which is itself a department of the University of Cambridge.