



UNIVERSITY OF CAMBRIDGE INTERNATIONAL EXAMINATIONS
General Certificate of Education Advanced Subsidiary Level

FRENCH

8682/22

Paper 2 Reading and Writing

May/June 2012

1 hour 45 minutes

* 6 0 6 4 0 8 1 1 9 6 7 *

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 surligneurs, 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.

Manger plus de poisson : toujours une bonne idée ?

Manger plus de poisson paraît désirable pour la santé du cœur, mais plus de 75 % des espèces de poissons commerciaux sont déjà exploitées à pleine capacité. La pêche moderne a conduit à la disparition de plus de 100 espèces de poissons en cinquante ans. Une consommation excessive accélérerait le déclin des espèces marines et pourrait, d'ici 40 ans, mener à l'extinction de la plupart des stocks de poissons commerciaux : une tragédie silencieuse se déroule dans tous les océans du globe.

En plus, le nombre de grands prédateurs océaniques (thons, baleines, requins), indicateurs essentiels de la santé d'un écosystème, a diminué de 90 %. La disparition de ces espèces peut entraîner une modification complète d'écosystèmes océaniques entiers, menaçant le moyen de subsistance des pêcheurs qui dépendent des océans.

Notre appétit pour le poisson dépasse les limites écologiques de nos océans avec un impact dévastateur pour les écosystèmes marins. Les scientifiques mettent en garde contre les conséquences de la surpêche, c'est-à-dire d'une pêche excessive, qui entraîne des changements importants et parfois irréversibles pour nos océans, mais les hommes politiques continuent à ignorer leurs conseils.

Les auteurs des guides alimentaires devraient tenir compte des impacts environnementaux globaux de leurs recommandations avant de les exprimer. D'un point de vue écologique, nous mangeons les mauvaises espèces de poissons et en trop grande quantité. Il serait préférable de cesser de pêcher les gros poissons – tels le saumon ou le thon rouge – et d'opter pour ceux qui sont plus petits et plus bas dans la chaîne alimentaire, comme la sardine, à cause de leur abondance, leur valeur nutritive supérieure et leur taux moins élevé de polluants.

La menace environnementale présentée par la consommation excessive de poisson est donc évidente. Aujourd'hui, malgré les accords signés sur des quotas de pêche et la création des réserves marines permettant aux espèces de se régénérer pour renouveler les stocks, la pêche illicite continue. On constate également une multiplication rapide de techniques de pêche nocives afin de satisfaire la consommation mondiale. La réalité de la pêche moderne est qu'elle est dominée par les gigantesques navires industriels équipés de technologies ultramodernes – des écrans indiquant précisément là où se trouvent les bancs de poissons, d'énormes systèmes de congélation – qui dépassent largement la capacité de la nature de se renouveler. En d'autres termes : les poissons n'ont aucune chance.

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

Exemple : exagérée

Réponse : excessive (ligne 4)

- (a) souhaitable [1]
- (b) au maximum [1]
- (c) mené [1]
- (d) se joue [1]
- (e) mettant en risque [1]

[Total : 5]

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

Exemple : La pêche moderne est dominée par les gigantesques navires.
 (Ce sont)

Réponse : Ce sont les gigantesques navires qui dominent la pêche moderne.

- (a) Les gigantesques navires dépassent la capacité de la nature.
(La capacité de la nature) [1]
- (b) La menace présentée par la consommation excessive est évidente.
(Il est) [1]
- (c) Manger plus de poisson paraît désirable.
(Il paraît désirable que nous) [1]
- (d) Les scientifiques mettent en garde, mais les hommes politiques continuent à ignorer leurs conseils.
(Les scientifiques protestent : « Nous ») [1]
- (e) Les auteurs devraient tenir compte des impacts de leurs recommandations avant de les exprimer.
(Les auteurs ne devraient pas exprimer) [1]

[Total : 5]

- 3 Répondez en français aux questions suivantes. Vous devez répondre **sans copier ni recopier** mais **en utilisant des 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) Quelle est la « tragédie silencieuse » mentionnée et quelles en sont les conséquences possibles pour l'avenir si nous augmentons notre consommation de poisson ? (*premier paragraphe*) [3]
- (b) Pourquoi les grands prédateurs marins sont-ils particulièrement significatifs ? (*deuxième paragraphe*) [3]
- (c) Pourquoi les hommes politiques et ceux qui écrivent des guides alimentaires sont-ils critiqués ? (*troisième et quatrième paragraphes*) [2]
- (d) Quels sont les avantages des petits poissons ? (*quatrième paragraphe*) [3]
- (e) Quels efforts ont été faits pour protéger les poissons ? (*dernier paragraphe*) [2]
- (f) Les navires de pêche modernes, que sont-ils capables de faire ? (*dernier paragraphe*) [2]

[Total : $15 + 5 = 20$]

Turn to Page 6 for Section 2

Section 2

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

Les vertus du poisson

Si vous voulez suivre les conseils de l'Organisation mondiale de la santé (OMS) qui vient de publier une étude sur les vertus nutritionnelles du poisson, vous en mangerez au moins deux fois par semaine sans excéder une fois par jour, tout en variant les espèces pour en profiter des bienfaits de chacune.

5

Selon cette étude, le poisson et les autres produits de la pêche sont indispensables pour notre bien-être et notre santé, et manger plus de poisson réduit le risque de mort prématurée. Ce n'est donc pas une surprise d'apprendre que les Japonais et les Norvégiens, consommateurs majeurs de produits de la mer, jouissent d'une espérance de vie supérieure à celle de la plupart des autres pays du monde.

10

En plus de leur valeur nutritionnelle exceptionnelle, les poissons représentent une source importante d'acides gras polyinsaturés qui protègent les artères en faisant baisser le taux de cholestérol, même si rien ne prouve encore que manger du poisson ait une influence particulière sur la mémoire et l'intelligence.

15

Faisant moins grossir, le poisson peut très bien remplacer la viande dont la consommation est clairement nocive pour le cœur. Le poisson contient d'ailleurs la même quantité de protéines, qui sont également plus faciles à digérer puisqu'il y a moins de fibres.

15

Le poisson frais ayant un temps de conservation limité, l'idéal est de le conserver à une température proche de 0 °C, comme c'est le cas chez les poissonniers qui ne manquent jamais de mettre de la glace sur leurs étalages. Il est préférable de le consommer le plus tôt possible, le jour même ou dans les 48 heures au plus tard.

20

La façon dont on le prépare est aussi importante. Tous les avantages du poisson sont bien sûr annulés si on le plonge dans l'huile pour le faire frire. Même si l'idéal de le manger cru à la japonaise ne vous plaît pas, le four ou la vapeur sont des modes de cuisson sains à privilégier.

- 4 Répondez en français aux questions suivantes. Vous devez répondre **sans copier ni recopier** mais **avec vos propres mots**.
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) Quelles sont les recommandations de l'OMS ? (*premier paragraphe*) [3]
- (b) Comment les exemples du Japon et de la Norvège soutiennent-ils ces recommandations ? (*deuxième paragraphe*) [2]
- (c) Quels sont les effets du poisson sur les artères et sur la mémoire ? (*troisième paragraphe*) [2]
- (d) Quels sont les avantages du poisson par rapport à la viande ? (*quatrième paragraphe*) [3]
- (e) En quoi doit-on suivre l'exemple des poissonniers et pourquoi ? (*cinquième paragraphe*) [2]
- (f) Pour profiter pleinement des bienfaits du poisson, quelles sont les façons de préparation à éviter et à favoriser ? (*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 dangers écologiques de la surpêche et les bienfaits du poisson pour la santé tels qu'ils sont présentés dans ces deux articles. [10]
- (b) Après avoir lu ces deux textes, pensez-vous augmenter ou réduire votre consommation de poisson ? Pourquoi ? [5]

[Contenu : $10 + 5$; Qualité de la langue : 5]

[Total : $10 + 5 + 5 = 20$]

Copyright Acknowledgements:

Text 1 © Julie Fortier; *Manger du poisson: toujours une bonne idée*; <http://blogue.passeportsante.net>; 23 March 2009.

© Surpêche, *l'océan en voie d'épuisement*; www.wwf.fr/s-informer/actualites; 31 March 2008.

© Surpêche; <http://oceans.greenpeace.org/fr>. (old material)

© Martin La Salle; *Faut-il manger moins de poisson pour préserver les stocks marins ?*; www.passeportsante.net; 23 March 2009.

Text 2 © Bien choisir son poisson; Carrefour Magazine; May 2010.

© *Manger du poisson, pourquoi pas ?*; <http://www.toobusiness.com>; 2009.

© *Le poisson*; <http://www.meilleurduchef.com>.

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.