

DIPLÔME D'ÉTUDES EN LANGUE FRANÇAISE



DELF B2

Niveau B2 du Cadre européen commun de référence pour les langues

NATURE DES ÉPREUVES	DURÉE	NOTE SUR
1 Compréhension de l'oral Réponse à des questionnaires de compréhension portant sur deux documents enregistrés : <ul style="list-style-type: none"> • interview, bulletin d'informations, etc. (une seule écoute) • exposé, conférence, discours, documentaire, émission de radio ou télévisée (2 écoutes). <i>Durée maximale des documents : 8 minutes</i>	30 min environ	/25
2 Compréhension des écrits Réponse à des questionnaires de compréhension portant sur deux documents écrits : <ul style="list-style-type: none"> • texte à caractère informatif concernant la France ou l'espace francophone • texte argumentatif. 	1 h 00 min	/25
3 Production écrite Prise de position personnelle argumentée (contribution à un débat, lettre formelle, article critique, etc.).	1 h 00 min	/25
4 Production orale Présentation et défense d'un point de vue à partir d'un court document déclencheur	20 min <i>Préparation : 30 min</i>	/25

Seuil de réussite pour obtenir le diplôme : 50/100
Note minimale requise par épreuve : 5/25
Durée totale des épreuves collectives : 2 heure 30 minutes

NOTE TOTALE : /100

CODE CANDIDAT :

--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

-

--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

TP9202318AM



Volet à rabattre pour préserver l'anonymat du candidat

Nom : _____ Prénom : _____

1

Compréhension de l'oral

25 points

Répondez aux questions en cochant (X) la bonne réponse, ou en écrivant l'information demandée.

EXERCICE 1

5 points

Vous allez entendre une seule fois un enregistrement sonore de 1 minute 40 environ. Vous aurez tout d'abord 1 minute pour lire les questions. Après l'enregistrement vous aurez 3 minutes pour répondre aux questions. Répondez en cochant (X) la bonne réponse. Lisez maintenant les questions.

Ce document porte sur les vide-grenier, c'est à dire la vente d'objets personnels dans la rue.

- 1** Qui peut organiser un vide-grenier ? 1 point

 - Une association de quartier.
 - Le préfet d'une région.
 - Le brocanteur d'une ville.
- 2** Que pensent les brocanteurs de l'existence des vide-grenier ? : 1 point

 - Ils sont favorables.
 - Ils sont opposés.
 - Ils sont indifférents.
- 3** Pour organiser un vide-grenier, il faut demander une autorisation : 1 point

 - 3 semaines avant.
 - 5 mois avant.
 - 3 jours avant.
- 4** Que doivent fournir les personnes qui participent au vide-grenier ? 1 point

 - Un justificatif de domicile.
 - Une carte d'identité.
 - Un registre de leurs objets.
- 5** Un particulier peut participer : 1 point

 - À tous les vide-grenier de son département.
 - À trois vide-grenier seulement par année.
 - Aux vide-grenier de sa commune seulement.

EXERCICE 2

20 points

Vous allez entendre 2 fois un enregistrement sonore de 3 minutes environ. Vous aurez tout d'abord 1 minute pour lire les questions. Puis vous écouterez une première fois l'enregistrement. Concentrez-vous sur le document. Ne cherchez pas à prendre de notes. Vous aurez ensuite 3 minutes pour commencer à répondre aux questions. Vous écouterez une deuxième fois l'enregistrement. Vous aurez encore 5 minutes pour compléter vos réponses.

- 1** Actuellement en France il y a : 2 points

..... nounous enfants ▶

② Qui présente un nouveau projet ? 1 point

.....

③ Le métier d'assistante maternelle consiste à s'occuper des enfants : 1 point

- À leur domicile.
- Au domicile des parents.
- Dans les crèches.

④ Que devront fournir les parents employeurs ? (2 réponses) 2 points

.....

⑤ Les nounous travailleront désormais : 1 point

- à la semaine.
- à l'heure.
- à la journée.
- on ne sait pas.

⑥ Dans quel cas les parents auront-ils la possibilité de ne pas payer les nounous ? 2 points

.....

⑦ Les nounous pourront garder : 1 point

- au maximum 2 enfants présents toute la journée.
- au maximum 3 enfants présents toute la journée.
- au maximum 4 enfants présents toute la journée.

⑧ Complétez le tableau : 3 points

Salaire des nounous	
Salaire moyen :	
Salaire le plus bas :	
Salaire le plus élevé :	

⑨ Qui décidera des dates de vacances des nounous ? 1,5 point

.....

⑩ D'après la journaliste le changement entraînera une amélioration pour le quotidien : 1 point

- des parents.
- des nounous.
- des deux.

⑪ Que devront faire les nounous avant de recevoir le premier enfant ? 1,5 point

.....

⑫ Quels sont les objectifs du gouvernement ? 3 points

- a)
- b)

2

Compréhension des écrits

25 points

EXERCICE 1

14 points

COMMENT REPÉRER LES OGM DANS NOS ASSIETTES

Mai 2004 : pour la première fois depuis 1998, la Commission européenne autorise l'importation en France d'un maïs doux transgénique. Jusque-là, seuls des additifs dérivés de maïs, soja et colza pouvaient se retrouver dans nos aliments.

La nouvelle fait l'effet d'une bombe, car elle met fin à cinq ans de moratoire durant lesquels les Etats européens avaient décidé de ne plus accorder de nouvelles autorisations d'importation ou de mise en culture d'OGM (organismes génétiquement modifiés). Pourtant, on ignore encore si les organismes transgéniques présentent véritablement des dangers pour l'homme. De nombreux scientifiques s'inquiètent cependant du risque éventuel de voir les plantes produire des toxines qu'elles ne fabriquent pas habituellement sous l'effet des perturbations génétiques. Des tests réalisés récemment sur des rats ont révélé des résultats plutôt préoccupants, notamment en terme d'augmentation des risques de cancer. Les experts se demandent également si le fait d'introduire un gène étranger ne peut pas entraîner une modification de la plante et augmenter son potentiel allergisant. Enfin, certains OGM contiennent un gène de bactérie dit marqueur. A terme, ce gène, en se combinant avec des bactéries contenues dans le sol ou le tube digestif de l'homme, pourrait accroître les résistances aux antibiotiques.

La mesure s'accompagne de l'entrée en vigueur d'un règlement européen sur l'étiquetage des OGM, plus restrictif. Selon ce règlement, tous les OGM consommés en tant que tels (maïs doux, soja, tomate, melon...) ainsi que tous les aliments dont l'un des constituants est dérivé d'OGM doivent être étiquetés. Cette obligation prend la forme d'une mention, « issu de maïs ou soja génétiquement modifié », dans la liste des ingrédients. En dessous de 0,9 %, les industriels ne sont pas obligés d'indiquer la présence d'OGM.

« Mais, lacune notable du règlement, les produits d'animaux nourris avec des OGM, c'est-à-dire la viande, les œufs, le lait, le beurre, la crème et certains plats préparés échappent à l'étiquetage. Aucun consommateur ne devrait trouver sur le marché français des OGM non transformés. En effet, le seul aliment transgénique directement

consommable, le maïs doux en grain, a été rejeté par les principaux transformateurs français, qui se sont engagés à ne pas le commercialiser. D'ailleurs, de nombreuses marques de maïs doux et de pousses de soja indiquent la mention « sans OGM ». Les industriels ont obtenu le droit d'indiquer cette spécificité sur leurs produits s'ils peuvent prouver que ceux-ci ne sont pas transgéniques.

« A côté des organismes génétiquement modifiés, une multitude d'aliments sont susceptibles de contenir les additifs dérivés d'OGM (amidon de maïs, lécithine de soja, huile de soja, etc.) », explique Dominique Merlhès, directeur de la Société générale des farines de France.

Pourtant, paradoxalement, les aliments mentionnant la présence d'un ingrédient « génétiquement transformé » sont rares dans les magasins. Selon l'organisation écologique Greenpeace, « il existe, dans les rayons des supermarchés français, une vingtaine de produits étiquetés comme contenant ou étant fabriqués à partir d'OGM sur environ 80 000 produits alimentaires ». Pour la plupart, ce sont des aliments importés des Etats-Unis et du Canada.

L'obligation d'étiqueter les aliments pouvant contenir des OGM se double de celle, pour les industriels, de mettre en place une traçabilité efficace. Les fournisseurs de matières premières doivent présenter des certificats garantissant l'origine (transgénique ou non) des produits. Ils doivent également consigner dans les registres toutes les entrées et les sorties des denrées et conserver l'information pendant cinq ans.

Les autorités nationales de contrôle ont désormais la possibilité d'effectuer des vérifications aléatoires afin de s'assurer du respect de ces obligations : contrôles des documents et tests en laboratoire sur les échantillons prélevés dans les lots. Selon la Direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes (DGCCRF), ces engagements seraient plutôt bien respectés. Ainsi, les derniers contrôles menés par les inspecteurs des fraudes fin 2003 ont prouvé que les mesures nécessaires pour garantir l'étiquetage des produits avaient bien été mises en place par les fabricants. (...)

Le pèlerin magazine, février 2005

❶ Le texte cherche à :

1 point

- inciter les consommateurs à s'opposer aux OGM et à ne pas les consommer.
- exposer le point de vue des instances dirigeantes sur la question des OGM.
- faire le point sur les moyens pour les consommateurs de s'informer sur les OGM.

❷ Cochez VRAI ou FAUX et justifiez votre réponse en citant un passage du texte.

5 points

	VRAI	FAUX
<p>1. Avant 2004 aucun produit alimentaire ne pouvait contenir d'OGM.</p> <p>Justification :</p> <p>.....</p> <p>.....</p>		
<p>2. Le récent droit d'importer des produits issus d'OGM est une décision nationale.</p> <p>Justification :</p> <p>.....</p> <p>.....</p>		
<p>3. Les risques liés à la consommation d'OGM ne sont pas véritablement confirmés.</p> <p>Justification :</p> <p>.....</p> <p>.....</p>		
<p>4. Les transformateurs français sont très prudents quant à la commercialisation de produits contenant des OGM.</p> <p>Justification :</p> <p>.....</p> <p>.....</p>		
<p>5. Les produits alimentaires de l'ensemble du territoire sont systématiquement contrôlés.</p> <p>Justification :</p> <p>.....</p> <p>.....</p>		

❸ Citez 2 menaces potentielles liées à la consommation d'OGM

2 points

.....

.....

④ Donner deux éléments qui prouvent que l'on peut absorber des aliments OGM à notre insu : 2 points

.....
.....

⑤ Quelles mesures complémentaires à l'étiquetage les industriels doivent-ils respecter ? 2 points

.....
.....
.....

⑥ Expliquez l'expression suivante en relation avec le contexte 2 points
La nouvelle fait l'effet d'une bombe :

.....
.....

EXERCICE 2

11 points

UNE JEUNESSE DÉ-GOÛTÉE

Un fléau majeur est en train de lessiver les papilles* de la France de demain : le sucre. Non content de gâter les dents, de polluer les saveurs, d'arrondir bedaines* et fessiers, le sucre de betterave industriel, ou saccharose, a envahi, pour ne pas dire contaminé, et dans des proportions jusqu'alors jamais vues, toute l'alimentation des jeunes. Et ce, alors même que les Français consomment déjà 35 kg de sucre par an et par habitant ! Même l'Assemblée nationale s'en est inquiétée en voulant interdire les distributeurs de boissons et de sucreries à l'école. Partout, le sucre est érigé en arôme de civilisation. Dans les médias, dans la pub, au cinéma, dans le commerce, dans la restauration, et jusque dans la haute cuisine, on assiste à l'éloge « culturel » du sucre, pour ne pas dire à son apologie. Des quatre saveurs, avec le salé, l'acide et l'amer, le sucré est la plus primaire, la plus facile à percevoir par les palais, la plus agréable aux papilles de l'enfant. Celle qui offre le premier sourire du nourrisson. (...) Notre jeunesse est confite dans le sucre. Ainsi en a décidé le tout-puissant lobby betteravier*, relayé par l'industrie agroalimentaire et la grande distribution, afin de dégager de monstrueux profits, en sucrant sans limite toute notre nourriture.

La menace la plus sérieuse se situe au petit déjeuner, la céréale sucrée ayant remplacé la bonne vieille tartine de pain et de beurre avec miel ou confiture.

Plus de 100 000 tonnes de céréales consommées chaque année en France ! Un cauchemar en termes d'éducation du goût, car la consommation quotidienne de céréales, sucrées ou chocolatées, au petit déjeuner aboutit à une banalisation sensorielle. Or, 86 % des enfants en prennent chaque matin ! Fondé sur des saveurs banales, l'acte du premier repas de la journée devient lui-même banal. Aussi rudimentaire soit-elle, aucune tartine ne ressemble à une autre. Préparée à la main, avec du pain, du beurre et de la confiture, autant d'ingrédients aux origines diverses, elle ne peut jamais être la même. Alors que la boîte de céréales, elle, est toujours, et partout, la même... Et quand la diététique s'en mêle, c'est encore plus grave, car l'apparition du light*, à tout bout de champ, participe aussi à la désinformation des sens. Entre autres subterfuges, celui de l'aspartam, désormais introduit comme substitut du sucre dans la totalité des produits édulcorés afin de prévenir des prises

de poids par excès de glucose. Un chiffre fait froid dans le dos : en moyenne, les jeunes de 12 à 18 ans consomment près de 224 litres de boissons sucrées par an ! Preuve que le sucre est bien surconsommé par la jeunesse, il est devenu urgent de le remplacer par un ersatz*.

Ainsi privés de repères et de mémoire, les jeunes ont désappris à manger. Tous les gastronomes le reconnaissent : le goût pour les bonnes choses remonte souvent aux souvenirs d'enfance. Aux instants de table, autour d'un plat, qu'une mère ou qu'une grand-mère avait amoureusement préparé. Aujourd'hui, le déjeuner en famille est en voie de disparition. Les sandwiches sous cellophane, le grignotage dans la rue, voire rien du tout, ont désormais remplacé le repas de midi. Reste celui du soir. Le repas collectif à une même table tend à disparaître. On dîne devant la télé, devant son ordinateur. Autant de disparités du comportement alimentaire parfaitement pris en charge – une fois de plus – par l'industrie agroalimentaire, qui offre toute une gamme de produits pour « manger seul ». Le packaging* de l'alimentation individuelle fait florès* et les jeunes, toujours sensibles aux gadgets, en raffolent. (...)

Car, s'il y a dîner familial, ce sera souvent sur la base d'une conserve ou d'un surgelé réchauffés à la va-vite dans un micro-ondes pulvérisateur de temps. Le jeune se nourrit de prêt-à-manger à cuisson minute dont il suffit d'ouvrir le couvercle ou de soulever la membrane pour l'ingurgiter*. La femme active, libérée de ses contraintes domestiques ou empêchée par un timing impossible, trouve dans la malbouffe industrielle les outils de son émancipation culinaire. Autant d'émotions gustatives, de messages sensoriels, de vécus identifiants qui ne seront plus transmis à la génération suivante. Non content de ne plus apprendre à manger au jeune, on lui désapprend à savourer.

D'après le magazine : *Marianne*. 2005

* papilles : organes récepteurs du goût

* bedaine : ventre

* lobby betteravier : groupe de pression des producteurs de betteraves

* light : allégé

* ersatz : produit alimentaire qui remplace un autre

* packaging : emballage

* faire florès : obtenir des succès.

* ingurgiter : avaler, manger

Répondez aux questions en cochant la bonne réponse.

- 1** D'après le journaliste, quel est le principal effet du sucre ? *1 point*
- Générer de la surcharge pondérale.
 - Participer au rayonnement de la cuisine française.
 - Neutraliser la sensibilité gustative.
 - Mettre en danger les cultures céréalières.
- 2** Le problème soulevé par le premier paragraphe est : *1 point*
- la suralimentation des enfants dès le plus jeune âge.
 - le désintérêt des parents pour l'éducation de leurs enfants au goût.
 - le rôle éducatif des médias sur les comportements alimentaires.
 - l'influence des industriels sur la façon de s'alimenter.
- 3** Identifiez l'opinion exprimée par le journaliste : *1 point*
- Les céréales ont remplacé la tartine en raison de leurs qualités nutritives.
 - La tartine présente l'avantage de préserver la sensibilité gustative.
 - La sophistication des céréales nuit à leur qualité nutritive.
 - La tartine n'est pas suffisamment nourrissante pour le petit-déjeuner.
- 4** Quelle est la cause du manque d'intérêt pour la nourriture chez les jeunes ? *1 point*
- La déstructuration du repas familial.
 - Les repas interminables pendant l'enfance.
 - La mauvaise qualité des produits alimentaires.
 - Le conditionnement fantaisiste des aliments.
- 5** Pourquoi ne cuisine-t-on plus ? *1 point*
- Les femmes n'apprennent plus la cuisine.
 - Les femmes ne vivent plus en famille.
 - Les femmes ont trop de contraintes domestiques.
 - Les femmes ont un emploi du temps trop chargé.
- 6** La position du journaliste par rapport à la présence de sucre dans l'alimentation des jeunes est : *1 point*
- clairement critique.
 - plutôt sceptique.
 - plutôt nuancée.

Relevez deux mots qui justifient votre réponse : *2 points*

.....

- 7** Expliquez le titre « Une jeunesse dé-goûtée » avec vos propres mots : *3 points*

.....

.....

.....

.....

A large vertical rectangular area on the page, bounded by a solid line on the left and a dotted line on the right, containing numerous horizontal dotted lines for writing.

4 Production orale

25 points

Présenter et défendre un point de vue construit et argumenté à partir d'un court texte déclencheur.

*30 min
de préparation*

Débat avec l'examineur.

*20 min
de passation*

Vous dégagerez le problème soulevé par le document donné par l'examineur.
Vous présenterez votre opinion sur le sujet de manière argumentée et vous la défendrez si nécessaire.