

## Concours du CAPES/CAFEP EXTERNE D'HISTOIRE et GÉOGRAPHIE 2019

### ÉPREUVE D'ANALYSE DE SITUATION PROFESSIONNELLE GÉOGRAPHIE

#### Sujet :

**Enseigner « L'alimentation : comment nourrir une humanité en croissance démographique et aux besoins alimentaires accrus ? »  
en classe de cinquième**

#### I. Éléments de présentation de la situation professionnelle

- **Document A :** Extraits du programme de géographie du cycle 4, classe de cinquième, B.O. spécial n°11 du 26 novembre 2015, et de la fiche Eduscol.
- **Document B :** Manuel d'histoire-géographie-enseignement moral et civique, classe de cinquième, cycle 4, Anne-Marie Hazard-Tourillon, Sébastien Cote, Armelle Fellahi, Patrick Marques et Arlette Heymann-Doat (dir.), Paris, Nathan, 2016, p. 254-255.
- **Document C :** Manuel d'histoire-géographie-EMC, classe de cinquième, cycle 4, Eric Chaudron, Stéphane Arias, Fabien Chaumard (dir.), Paris, Belin, 2016, p. 244-245.

#### II. Éléments d'analyse scientifique et civique de la situation professionnelle

- **Document D :** Manouk Borzakian et alii., « Approche culturelle et géographie de l'alimentation francophone : un rendez-vous manqué ? », *Revue Anthropology and food*, n°11, 2016. [En ligne]
- **Document E :** Entretien avec Gilles Fumey, « Dans l'assiette, "le brassage culturel", on n'y échappe pas », *Hebdo RFI (Radio France Internationale)*, 27/06/2017. [En ligne]

**Document A :** Extraits du programme de géographie du cycle 4, classe de cinquième, B.O. spécial n°11 du 26 novembre 2015, et de la fiche Eduscol.

### Extraits du programme

Repères annuels de programmation	Démarches et contenus d'enseignement
<p><b>Thème 2 : Des ressources limitées, à gérer et à renouveler</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• L'énergie, l'eau : des ressources à ménager et à mieux utiliser.</li><li>• L'alimentation : comment nourrir une humanité en croissance démographique et aux besoins alimentaires accrus ?</li></ul>	<p>La question des ressources est aujourd'hui une des plus importantes qui soient et la géographie l'aborde de façon efficace. On peut ainsi insister sur l'importance des espaces ruraux et agricoles, en tant qu'ils contribuent à la fourniture des ressources essentielles, notamment alimentaires, alors qu'une partie de l'humanité est toujours sous-alimentée ou mal alimentée. On montre les enjeux liés à la recherche de nouvelles formes de développement économique, susceptibles d'assurer une vie matérielle décente au plus grand nombre, sans compromettre l'écoumène et sans surexploitation des ressources. Ce thème autorise aussi une présentation de type géo-histoire, qui donne de la profondeur à l'analyse et offre la possibilité de bien connecter la partie histoire et la partie géographie du programme de C4. Chaque sous-thème est abordé par une étude de cas au choix du professeur, contextualisée à l'échelle mondiale.</p>

### Extraits de la fiche Eduscol

L'étude de cas d'un espace rural et agricole doit mettre en relation **croissance démographique et besoins alimentaires**.

**Plusieurs choix sont possibles : [...]**

- Le choix d'un front pionnier localisé dans un pays à forte croissance démographique (Brésil, Côte d'Ivoire, Burkina-Faso, Indonésie...) et à l'échelle du territoire national est pertinent pour décrire les transformations d'un espace rural et agricole en réponse aux besoins mondiaux. L'analyse de paysages permet de souligner l'extension de la superficie cultivée destinée en grande partie à l'exportation (soja, café, cacao, huile de palme...) vers les principaux pays consommateurs et ses conséquences sur l'environnement et les sociétés locales. L'étude de quelques témoignages peut mettre en évidence les tensions sociales. Un schéma peut traduire ces nouvelles formes d'occupation de l'espace. [...]

On peut souligner, selon les cas, le fait que la croissance de la production agricole ne résout pas tous les problèmes de sous-alimentation, tout en mettant en évidence le rôle des firmes agro-alimentaires et des logiques économiques d'une part, le rôle des politiques publiques et/ ou des choix politiques adoptés d'autre part.

**Document D** : Manouk Borzakian et alii., « Approche culturelle et géographie de l'alimentation francophone : un rendez-vous manqué ? », *Revue Antropology and food*, n°11, 2016. [En ligne]

Les profonds renouvellements de l'alimentation dans le monde aujourd'hui ont conduit les géographes à comprendre les raisons pour lesquelles l'alimentation était redevenue « géographique », au sens où le local retrouvait tout son sens sur une planète fortement mondialisée. Leurs travaux ont été portés par un courant culturaliste de la géographie postulant que l'alimentation était définie par des cultures et non des marchandises, fussent-elles « mondialisées » par des systèmes industriels ou migratoires. [...] Cette « nouvelle façon de voir, qui modifie les perspectives adoptées jusqu'ici pour appréhender la totalité du réel », permet d'envisager la question de la place de l'alimentation différemment. [...] Dès les premières années du XXème siècle, dans sa réflexion sur les genres de vie, Vidal de la Blache pense l'alimentation comme des biens physico-chimiques : pour lui, les différentes « combinaisons de substances azotées et carbo-hydratées qu'exige notre nourriture » - et sélectionnées par les groupes humains- « sont le fondement même des genres de vie ». [...]

De son côté, Max Sorre tente, après la seconde guerre mondiale, de nuancer l'approche vidalienne. Il bâtit sa réflexion sur l'héritage de Vidal, en utilisant la notion à vocation systémique « de régime alimentaire », recouvrant « l'ensemble des aliments ou préparations alimentaires grâce auquel [un groupe humain] soutient son existence à travers l'année ». Il inclut des éléments autres que naturels à son raisonnement, en mobilisant les croyances que « les hommes se font de l'efficacité d'un régime », ainsi que les différences entre classes sociales ou entre ruraux et urbains. Toutefois, dans la lignée de la tradition possibiliste, c'est bien sûr le milieu naturel qui demeure le fondement de la réflexion, puisqu'il est rappelé que les régimes alimentaires « apparaissent d'abord comme des expressions du milieu géographique ». [...]

Dans la plupart des cas, de Sorre à Livet, en passant par de Castro et Gourou, la question principale se réduit aux disponibilités de l'alimentation [...] Sinon – on retrouve l'influence culturaliste - l'alimentation ne dépasse pas le statut d'ensemble « de traits pittoresques et 'folkloriques' qui paraissent symboliser l'unité et l'identité d'un peuple » [...]

On a vu les difficultés rencontrées par les premiers géographes s'étant intéressés à l'alimentation, qui ont peiné à se défaire des apories des approches géographiques classiques, coincées entre divers déterminismes - naturel, culturel, économique. Les approches quantitatives et les énumérations de traits culturels semblent avoir longtemps pris le pas sur toute autre forme de réflexion. Ce sont finalement les apports de l'anthropologie qui ont permis, à peu près à partir des années 1980, puis surtout des années 1990, d'étudier géographiquement l'omnivore, être de raison et capable de choix, trouvant dans l'alimentation une source d'affirmation de son identité, dont l'étude semble d'autant plus riche de sens dans le cadre de la problématique de la mondialisation culturelle. L'intégration de cette dimension identitaire, de ce rôle structurant de l'alimentation, gagne à être associée à une conception de la culture comme ensemble de systèmes de significations, l'alimentation tenant alors lieu d'un de ces systèmes, en particulier aux yeux de celui qui s'intéresse aux objets qui font le lien entre différents acteurs de la chaîne alimentaire, par exemple les scénographies discursives de marques et de restaurants. [...] Manger et penser ce qu'on mange peut alors être véritablement compris comme un acte géographique et culturel.

**Document E** : Entretien avec Gilles Fumey, « Dans l'assiette, "le brassage culturel", on n'y échappe pas », *Hebdo RFI (Radio France Internationale)*, 27/06/2017. [En ligne]

RFI : Manger, est-ce une affaire culturelle ?

Gilles Fumey : C'est une affaire uniquement culturelle. Ce geste, qui consiste à répondre au besoin pressant de se nourrir, est filtré par les cultures. [...] Les cultures fabriquent ce droit d'entrée de l'alimentation dans notre corps.

RFI : Est-ce qu'on peut dire que le monde se divise de plus en plus en deux types de mangeurs, ceux dont la manière de manger est façonnée par l'industrie et les autres qui restent attachés à des valeurs paysannes ? Et est-ce qu'il y a une bataille entre ces deux systèmes ?

Gilles Fumey : Il y a des batailles économiques, certainement. L'industrie a vocation à gagner des marchés. On voit les débats entre ceux qui veulent maintenir la cuisine familiale et ceux qui veulent avoir de la nourriture tout le temps à disposition. Mais finalement, tout est lié à nos modes de vie. Vous pouvez vouloir manger le dîner préparé par votre grand-mère, mais si elle n'habite pas à côté de chez vous, vous ne l'aurez pas. Et ceux qui défendent la cuisine familiale ne sont plus très nombreux. La résistance se fait parfois dans les villes, sous forme de nationalisme alimentaire. Par exemple, la Slow Food en Italie défend le modèle italien contre le modèle industriel américain. Je pense que l'industrie va continuer à nous accompagner. On peut l'accuser de faire des produits qui ne sont pas ce que l'on souhaiterait pour des raisons de santé et même de goût, mais elle nous rend quand même service. Quand il est 3h du matin, que j'ai faim, que je suis sur l'autoroute et il n'y a rien à manger hormis un infâme sandwich sur une station-service, même si j'écris un livre sur les terroirs, je vais manger ce sandwich. Et je serai très content.

RFI : Pensez-vous que la mondialisation va gagner ?

Gilles Fumey : Ce qui va se faire, c'est la simplification de tous les rituels sociaux autour de l'alimentation. Cela va plutôt dans le sens de la mondialisation, mais il y a aussi des cultures locales fortes. Il y a le retour de la production locale, la prise de conscience qu'il faut être proche de la production, dans les jardins et les terroirs, et que ces circuits courts sont bénéfiques pour l'environnement et la santé. Cela peut atténuer les choses. On va vers une plus grande sophistication. Sauf une grande crise alimentaire qui peut toujours arriver, on a actuellement un choix considérable dans nos manières de manger. [...]

RFI : Peut-on espérer que la mondialisation sera la solution pour éviter la faim ou, au contraire, risque-t-elle d'être la source de famines ?

Gilles Fumey : Je pense qu'elle n'arrange pas la situation. Il faut bien lier les modèles industriels du Nord avec la question de la faim. L'Amérique latine est déjà dans la mondialisation. Le Brésil a voulu être la ferme du monde. En Argentine, l'élevage est très coûteux en termes environnementaux, et les cuisines du sous-continent américain sont parfaitement déstructurées. L'Unesco a reconnu la cuisine traditionnelle du Mexique en tant que patrimoine immatériel. [...] Cela permettrait peut-être, dans cette grande dévastation de l'agriculture industrielle, de former un embryon de cuisine qui pourrait être diffusée et mondialisée.