CONCOURS EXTERNE D'ADMINISTRATEUR TERRITORIAL

SESSION 2011

Epreuve de langue vivante étrangère

consistant en une version et un thème (chacun de 3000 à 3300 signes maximum)
et une composition écrite en langue étrangère portant sur une question posée se rapportant
aux sujets abordés dans les textes proposés à la traduction,
destinée à apprécier la capacité du candidat à exprimer une position critique,
structurée et argumentée sur les sujets abordés dans les textes proposés à la traduction

Langue : ITALIEN

EPREUVE N° 41

Durée : 5 h
Coefficient : 2

SUJET

.../...

NOTA :

- Les candidat(e)s ne doivent porter aucun signe distinctif sur les copies
- Les épreuves sont d'une durée limitée. Aucun brouillon ne sera accepté, la gestion du temps faisant partie intégrante des épreuves.

VERSION (6 points)

L' insalata del vicino è sempre la migliore

La Repubblica, 13 giugno 2011

Di CARLO PETRINI

« Prego Dio ogni giorno affinché non succeda nel nostro mercato, anche perché può accadere a tutti, per sfortuna o per semplice distrazione. Ma so che se capitasse a noi, io dopo un secondo saprei esattamente da che fattoria e da quale contadino proviene l' infezione, e allora così mi tranquillizzo un po' ». Cosi', tre giorni fa, il direttore del farmers' market di Union Square a New York commentava i fatti europei relativi alla diffusione del batterio E. Coli. Questa storia di psicosi collettiva ci insegna quanto possano essere irrazionali le paure e quanto un sistema come quello attuale, che dovrebbe essere il massimo dell' avanguardia in tema di sicurezza alimentare, in realtà abbia l' effetto collaterale di fomentarle, perché in casi di emergenza rivela tutta la sua debolezza. Sono paure che si rivelano sempre in grande parte eccessive, con il torto di mettere alla gogna interi settori produttivi senza colpe. Pensiamo soltanto ai cetrioli, il cui mercato è crollato in tutta Europa dopo il primo allarme che li metteva al centro del focolaio infettivo senza che lo fossero mai stati. I produttori e i distributori di verdura del nostro continente stanno registrando milioni di euro di perdite, molte aziende rischiano il tracollo finanziario: pensate a cosa vuol dire mantenere tonnellate di prodotti freschi in magazzino, a marcire invenduti. (...). E magari, adesso che i maggiori indiziati sembrano dei germogli di soia tedeschi da produzione biologica, toccherà al grande e importante settore del biologico sentirsi ingiustamente nel mirino. (...). Stiamo per caso pensando di rinunciare a mangiare verdura nella sua stagione migliore? Il buon senso suggerirebbe che è una cosa da pazzi, perché è sufficiente lavare bene le verdure prima di consumarle e non si correrà nessun rischio. Ma la paura, si sa, è contro il buon senso. Anche se a volte può avere l' effetto paradossale di riportare le cose in un ambito più logico. Oggi in tutta Europa chi vende verdure, dal grande distributore al più piccolo mercataro, sta apponendo cartelli ed etichette per evidenziare la provenienza nazionale del prodotto. La prematura, frettolosa e terrorizzata chiusura delle frontiere a molte derrate agricole, infatti, ha avuto anche l' effetto di ri-nazionalizzare e ri-localizzare a livello regionale i consumi alimentari. Un ritorno al passato, dicono in molti. Un ritorno alle origini che però ci fa quanto meno stare più tranquilli e intanto ci suggerisce molto sul sistema attuale di produzione e distribuzione del cibo su scale giganti, come quelle continentali o globali. È esattamente quello che diceva il direttore del farmers' market: se si conosce bene la provenienza del cibo, (...) si può porre rimedio in fretta. Nel turbinare mondiale di prodotti alimentari invece, oggi ci si mette quasi un mese a capire da dove proviene una partita contaminata, e dove è andata a finire. Lo si capisce quando è già stata mangiata da tempo, senza nessuna consapevolezza, grazie a un modo di fare e di trattare il cibo che ha dimenticato completamente le regole di buon senso, abbandonandoci nell' incertezza. E nell' incertezza è quasi automatico avere paura, paura senza senso.

THÈME (6 points)

Les germes de la peur

Les angoisses alimentaires tiennent à la méconnaissance des modes de production.

Libération, 01/06/2011

Par JACKY DURAND, CATHERINE MALLAVAL

Après la peur de manquer, la peur au ventre ? Après des siècles de famines, la trouille d'ingérer des aliments mortels. Il y a de cela. Si les angoisses alimentaires (rationnelles ou pas) ne datent pas d'hier, elles ont dans notre société de consommation changé de nature. Et sont passées, à en croire l'historienne Madeleine Ferrières, *«d'un critère quantitatif à un critère qualitatif»*. Avec une crainte désormais lancinante de s'empiffrer du *«corrompu, du malsain, de l'immonde»*. Une angoisse à la hauteur des barrières que l'on ne cesse d'ériger pour se protéger : contrôles sanitaires, réglementations exigeantes, hyperhygiénisme, traçabilité…

Comble. Le voilà le terreau sur lequel pousse l'affaire du concombre tueur. Mais loin des alertes coutumières aux fromages à la listeria, au steak haché suspect ou aux œufs contaminés, et des mémorables crises de la vache folle, de la tremblante du mouton ou de la grippe aviaire, la cucurbitacée tranche : c'est un végétal. Et c'est une première. Un comble quand l'air du temps crie haro sur la bidoche qui bouche les artères, l'élevage du bœuf et son déplorable bilan carbone, et porte le vert aux nues. Si même les cinq fruits et légumes par jour se mettent à avoir de la bactérie dans l'aile…

Certes, le concombre (ou du moins *E.coli*) aurait déjà des morts sur la conscience. Mais comme à chaque crise sanitaire, avérée ou non, une méga-amplification est déjà à l'œuvre, à base de mondialisation et de médiatisation. Sans doute parce que la grosse pétoche de la crudité contaminée en dit long sur notre rapport à la nourriture dans notre société moderne.

Au fond, notre angoisse est proportionnelle à la distance qui existe aujourd'hui entre nous et nos aliments. Quand plus de 80% de la production agricole française est aujourd'hui directement transformée par l'industrie alimentaire, le mangeur ne sait plus comment s'élève un poulet, pire comment pousse un concombre. *«On ne sait plus d'où vient ce que l'on mange. C'est une crise qui tient à la circulation des aliments. Tout cela milite en faveur d'une agriculture locale»,* estime Gilles Fumey, enseignant-chercheur en géographie culturelle de l'alimentation à l'université Paris IV-Sorbonne.

Hygiénisme. Outre la distance géographique, il y a aussi les faux-semblants qui, censés nous rassurer, nous éloignent encore un peu plus de notre assiette. Le packaging (les tomates sous plastique, la salade en sachet) et le marketing calibrant l'aspect des aliments (des fraises bien rouges, des avocats brillants) sont censés satisfaire notre demande d'hygiénisme alors qu'ils ne garantissent pas forcément la sûreté des modes de production. A l'arrivée, comme le souligne Madeleine Ferrières, *«le consommateur [...] appartient à l'utopie de l'abondance et de la sécurité»* (*Histoire* des peurs alimentaires, du Moyen Age à l'aube du XX^{e}, éd. Seuil, 2002).

COMPOSITION ÉCRITE (8 points)

Le crisi alimentari dei nostri giorni, come districarsi tra principio di precauzione, psicosi collettiva e salvaguardia dell'economia?