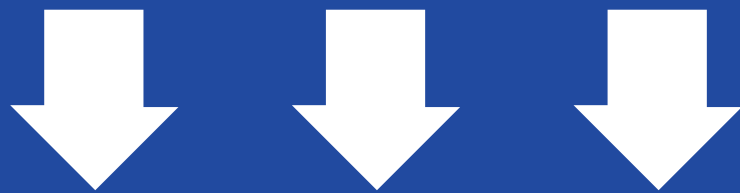


www.freemaths.fr

STD2A

BACCALAURÉAT
SUJET

Bac **CCDMA**



MAYOTTE, RÉUNION
2022

BACCALAURÉAT TECHNOLOGIQUE

ÉPREUVE D'ENSEIGNEMENT DE SPÉCIALITÉ

SESSION 2022

SCIENCES ET TECHNOLOGIES DU DESIGN ET DES ARTS APPLIQUÉS

Conception et création en design et métiers d'art

Durée de l'épreuve : **4 heures**

L'usage de la calculatrice et du dictionnaire n'est pas autorisé.

Dès que ce sujet vous est remis, assurez-vous qu'il est complet.

Ce sujet comporte 5 pages numérotées de 1/5 à 5/5.

Matériels autorisés

Feuilles papier dessin 160 g, format A4

Papier layout 90 g, format A4

Une copie double d'examen

Seuls les supports fournis sont autorisés.

La documentation du sujet ne peut être découpée et collée.

Les supports peuvent être assemblés entre eux mais dans ce cas ils doivent obligatoirement être repliés au format A4.

L'ensemble de la production sera inséré dans la copie d'examen pour la restitution finale.

Le matériel graphique (noir-blanc/couleur) personnel au candidat est autorisé à l'exclusion des techniques à séchage lent.

DOCUMENT 1

Prise de conscience

Il aura fallu du temps, mais cette fois la dynamique est là. Notre société mondialisée semble retrouver le goût du local, comme on revient sur terre après un long voyage. Le manger naturel n'est pas tombé tout cuit dans nos assiettes au contenu parfois suspect, voire inquiétant. C'est à coups de crises agricoles et sanitaires que la prise de conscience s'est imposée : nos aliments ne sont pas, tant s'en faut, nos médicaments. Les consommateurs qui sont aussi des citoyens ont fini par comprendre les mécanismes qui ont débouché sur un désastre social. En un demi-siècle, sacrifiées sur l'autel de la modernité, de la chimie et de la motorisation intensives, les campagnes se sont vidées de leurs paysans. Les rescapés de cette hémorragie sont devenus des agriculteurs puis des agri-managers passés « de la ferme à la firme », selon l'expression du sociologue François Purseigle. Une activité où le capitalisme agricole, marqué par l'endettement, la course à la terre et à la productivité, a engendré une inexorable concentration, doublée d'une standardisation des productions.

Face à la force de frappe de la grande distribution qui a brandi des décennies durant l'argument massue des prix bas, voire écrasés – écrasant aussi, au passage, les producteurs –, la tentation du local a longtemps été muselée. Il fallait ménager le panier de la ménagère. On allait chercher en Espagne de la tomate au goût de carton mais tellement bon marché ; au Burkina Faso des haricots verts extra-fins défiant toute concurrence. Et quand les hypermarchés fêtaient qui le cochon, qui le bœuf, qui le lait, ils cassaient tellement les tarifs qu'on se disait bien qu'au bout de la chaîne des paysans crevaient de faim.

Mais de vaches folles en fièvres de cheval, de crises porcines en déroutes laitières, de scènes insoutenables d'abattages en propagations d'herbicides, pesticides et autres substances cancérigènes, le local a retrouvé le moral. On peut manger mieux sans se ruiner, en permettant à des exploitants agricoles de « vivre et travailler au pays », comme disait le slogan syndical des années 1970. Protéger sa santé en protégeant ceux qui nous nourrissent, l'histoire est belle et stimulante. Le lien social se resserre. Rats des champs et rats des villes se parlent, s'écoutent, se questionnent. Il serait pourtant illusoire de croire que la panacée est dans cette seule proximité. La grande distribution n'a pas dit son dernier mot, qui voit dans cet engouement un nouveau moyen de restaurer ses marges en montrant patte blanche. Et le modèle agricole dominant reste dopé au gigantisme qui ne fait guère dans le détail.

FOTTORINO Éric (journaliste et écrivain), « *Prise de conscience* », publié dans le magazine *Le 1*, n°191, *Et si on mangeait local ?*, le 28 février 2018.

DOCUMENT 2

L'AUBERGINE MOCHE

A
CE
PRIX
LA
ELLE
POURRAIT
ETRE
ENCORE
PLUS
MOCHE.

Avec les fruits
et légumes
moches,
Intermarché
lutte contre
le gaspillage
alimentaire.

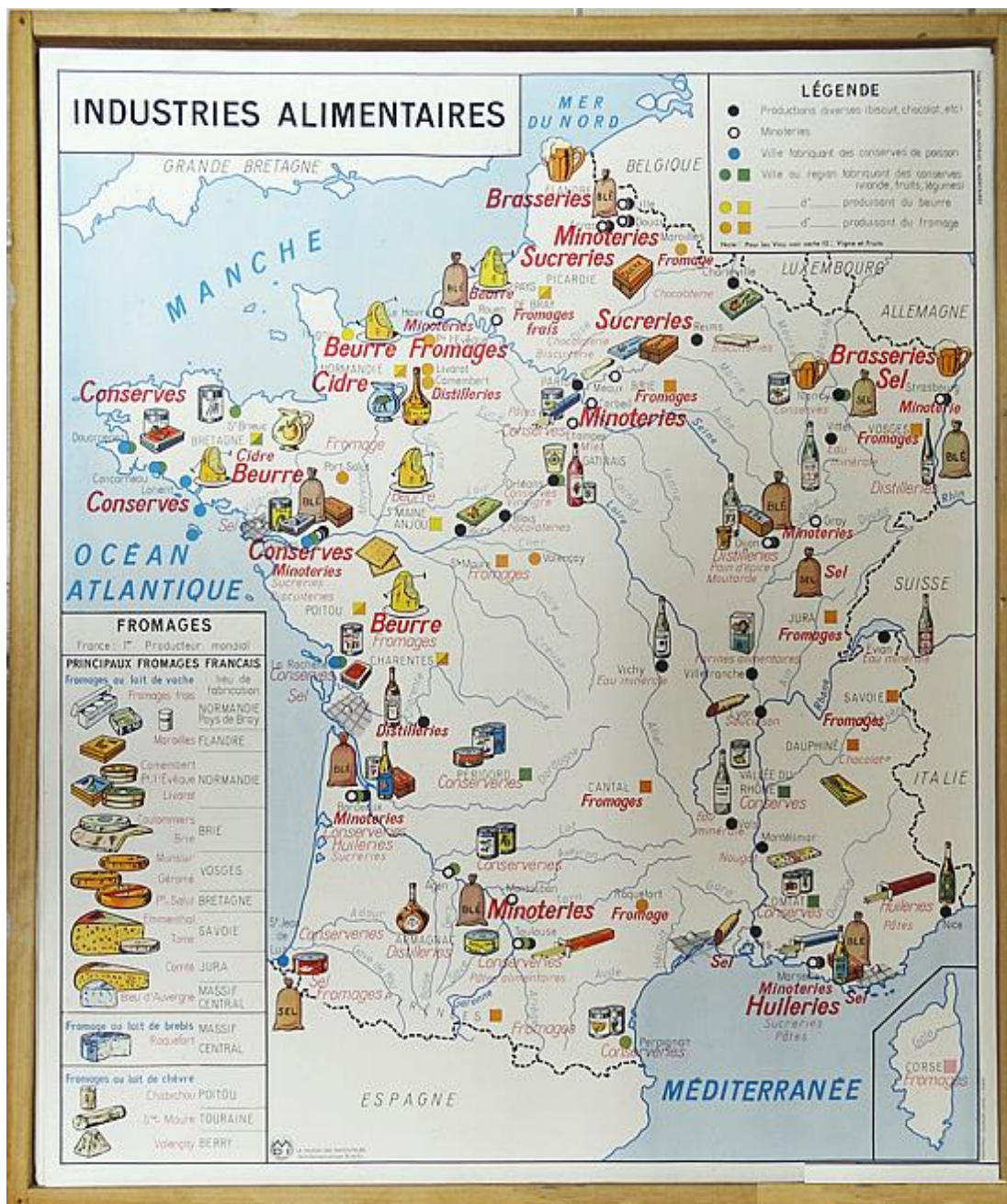


les fruits&légumes
MÔCHES
Intermarché



Agence Marcel (agence de communication), campagne pour Intermarché « Les fruits et légumes moches », 2014

DOCUMENT 3



Carte de France *Industries alimentaires*, éditions MDI (la Maison Des Instituteurs), ancienne affiche scolaire, 1950, 79x91cm.

LOCAL

DEMANDE

En partant des réflexions et des idées issues du corpus de documents, vous développerez un cheminement créatif qui réponde à la question suivante :

Comment favoriser la consommation de produits locaux ?

Vous développerez deux axes de recherche à partir d'une des incitations créatives proposée. Vos réponses seront inscrites dans les domaines du design et des métiers d'art. Vous communiquerez vos intentions sous forme graphique annotée.

INCITATIONS CRÉATIVES

- Communiquer sur les bénéfices pour la santé et l'environnement d'une consommation locale.
- Rendre visibles les acteurs de la production locale.
- Théâtraliser le moment du repas.
- Concevoir des dispositifs nomades pour savourer « sur le pouce ».
- Imaginer des expériences ludiques autour des aliments.

MODALITÉS

Les supports de travail fournis peuvent être utilisés librement (découpage, collage, etc.). Il est interdit de découper et de coller la documentation du sujet. Vous pouvez assembler les supports entre eux mais ils doivent être obligatoirement repliés au format A4 et glissés dans la copie double d'examen pour la restitution finale.

CRITÈRES D'ÉVALUATION

- Identifier les principaux enjeux du sujet proposé.
- S'approprier des contextes d'intervention de manière pertinente.
- Proposer des hypothèses de réponses divergentes apportant des solutions aux problèmes soulevés.
- Communiquer ses intentions en exploitant des moyens graphiques adaptés et des annotations écrites.