

Les discours procéduraux et le texte argumentatif

Texte 1 – L'horoscope

Bélier

Travail - Beaucoup de projets en perspective ! Mais soyez patient. Vous devrez surmonter des obstacles avant de pouvoir les réaliser, car c'est seulement dans un proche avenir que vous aurez le feu vert pour agir.

Gémeaux

Santé - Gai et plein d'entrain, vous vous sentirez l'âme d'un boute-en-train, prêt à vous démultiplier pour faire face à toutes vos activités. Autant vous dire que, de l'énergie, vous en aurez plus qu'il n'en faut. Si vous avez envie d'expérimenter un sport dynamique, de type jogging ou rameur, ce sera le moment.

Vierge

Argent - Si vous n'avez pas vidé votre compte en banque pour des dépenses somptuaires, tout devrait bien aller côté finances cette fois. Vous pourriez même trouver des solutions afin d'améliorer à plus long terme votre gestion et vous garantir ainsi un meilleur équilibre budgétaire.

Sagittaire

Amour - La planète Vénus en excellent aspect favorisera les rencontres amoureuses. Vous n'aurez pourtant rien d'une girouette. Le plaisir d'un moment ne vous suffira pas. Et si vous tombez amoureux cette fois-ci, votre passion ne sera pas un feu de paille ! Natifs vivant à deux, vous serez prêts à modifier quelque peu vos habitudes et à faire des efforts pour rompre avec le train-train quotidien et la routine conjugale. Bien sûr, ce n'est pas votre conjoint ou partenaire qui viendra s'en plaindre ! Donc, le bien-être et le plaisir régneront en maîtres dans votre vie de couple.

Verseau

Famille – Foyer - Vie de famille sans histoire pour la plupart d'entre vous. Vos relations avec vos proches, qu'il s'agisse de vos parents ou de vos enfants, seront placées sous le signe du dialogue et de la complicité. Si vous avez des frères et soeurs, tâchez de passer un peu de temps avec eux : vous serez ravi de les retrouver.

Texte 2 – La recette de cuisine

La tourtière à la viande de porc : la recette de Marie-Claude Lortie

La chroniqueuse au quotidien québécois « La Presse » s'est réconciliée avec la cuisine canadienne grâce au chef Martin Picard, qui en a réinterprété les plats traditionnels, comme cette tourtière.

Par Camille Labro
Publié le 20 mars 2020
www.lemonde.fr



Pour 4 à 6 personnes

225 g de beurre bien froid, 275 g de farine T55, 70 ml d'eau froide, 1 pincée de sel, 1 oignon ciselé, 3 gousses d'ail hachées, 1 grosse noix de beurre, 100 g de champignons de Paris hachés, 100 ml de vin blanc, 500 g de porc haché, 200 g de viande de jarret de cochon (à braiser), 1 pied de porc (braisé et désossé), 1 pomme de terre râpée, ¼ de c. à café de clou de girofle moulu, ¼ de c. à café de cannelle, sel et poivre du moulin, 1 jaune d'œuf.

La préparation

Pour la pâte, couper le beurre en cubes de 2 cm. Mélanger la farine, le sel et le beurre du bout des doigts ou dans un robot. Il doit rester des miettes de beurre de 2-3 mm dans la farine. Ajouter l'eau et former un pàton sans trop travailler la pâte. Filmer et laisser au froid au moins 2 heures. Faire braiser 1 à 2 heures les viandes en cocotte, au four, dans un fond de bouillon et avec quelques aromates, jusqu'à ce qu'elles s'effilochent. Puis désosser le pied et effiloche le jarret.

Dans une casserole, faire suer l'oignon et l'ail dans le beurre. Ajouter les champignons jusqu'à ce que leur eau se soit évaporée. Mouiller au vin blanc et laisser réduire à sec. Ajouter le porc haché et les épices. Cuire 5 à 10 minutes en remuant. Ajouter le pied de porc et la pomme de terre hachée, sel, poivre et faire cuire encore 10 minutes.

Abaisser la pâte en deux ronds de 25 cm de diamètre. Tapisser un moule à tarte de 20 cm de diamètre avec un disque. Remplir avec l'appareil de viande hachée, ajouter le jarret braisé effiloché. Fermer la tourtière avec le deuxième disque de pâte. Badigeonner la tourtière d'un peu de jaune d'œuf, faire une cheminée pour que la vapeur puisse s'échapper.

La cuisson

Quinze minutes au four à 200 °C, puis vingt minutes à 175 °C. Servir avec une sauce ketchup maison ou un chutney et une salade verte.

Le texte argumentatif

Faut-il proposer un menu végétarien à la cantine tous les jours ?

Publié le 25 janvier 2021

Par Marie Aline

https://www.lemonde.fr/m-le-mag/article/2021/01/25/faut-il-proposer-un-menu-vegetarien-a-la-cantine-tous-les-jours_6067479_4500055.html

L'argument économique

La convention citoyenne pour le climat (CCC) a affirmé l'objectif d'engager la restauration collective dans des pratiques plus vertueuses. L'une de ses propositions instaure l'obligation pour les cantines scolaires en self-service d'introduire un menu végétarien quotidien. Cela permettrait, entre autres, de réduire les coûts de 10 %, car les produits carnés sont les plus chers. Une économie qui pourrait être réintroduite dans l'achat de denrées en circuit court. La CCC a voté à 93 % en faveur de cette mesure.

L'argument écologique

Si les enfants ont le choix, ils iront vers des menus dont ils ne laisseront pas la moitié. De plus, près d'un an après l'entrée en vigueur de la loi Egalim, qui oblige la restauration scolaire à servir un repas végétarien par semaine, Greenpeace a publié, en septembre, une étude qui atteste les bénéfices d'une telle mesure : une baisse de 14 à 19 % des gaz à effet de serre, de 8 à 11 % de la consommation d'eau liée à l'agriculture, de 22 à 27 % des importations d'aliments pour animaux d'élevage et donc une réduction du risque de déforestation.

L'argument nutritionnel

Dès 2015, l'OMS classait la viande rouge et transformée comme cancérogène pour l'homme. Depuis, il est avéré qu'une alimentation plus végétale réduit le risque de cancer mais aussi de maladies cardio-vasculaires et de diabète. Par ailleurs, une étude réalisée par le ministère de l'agriculture en 2013 démontre une inversion des tendances : les classes les moins aisées consomment moins de fruits et légumes que les classes sociales supérieures. La cantine scolaire pourrait donc pallier ce manque.

Le contre-argument économique

Le 8 janvier, le ministre de l'agriculture et de l'alimentation, Julien Denormandie, a refusé l'obligation d'un menu végétarien quotidien mais a soutenu une expérimentation sur deux ans. L'évaluation portera notamment sur le coût des repas, puisque, selon le cabinet du ministre, « *il n'est pas à exclure qu'une telle alternative soit susceptible d'engendrer un surcoût pour la restauration collective* ». Car, selon Restau'co, le réseau interprofessionnel du secteur, les plats industriels végétariens (servis faute de mieux) coûtent plus cher qu'une viande bio.

Le contre-argument écologique

Un milliard de repas sont servis chaque année par les cantines scolaires. Selon une étude de l'Ademe¹ datée d'octobre 2020 sur la lutte contre le gaspillage, 100 g de nourriture sont jetés à chaque repas, soit 110 000 tonnes par an, dont environ 30 % des accompagnements et 20 % des entrées (le plus souvent des légumes). L'une des craintes liée à l'obligation d'une proposition d'un menu végétarien quotidien est de voir les chiffres du gaspillage multipliés par deux ou par quatre. Car plus il y a de plats proposés, plus il y a de gabegie.

Le contre-argument nutritionnel

Un menu végétarien par jour mettrait en péril l'équilibre nutritionnel, selon le ministère de l'agriculture, qui s'appuie sur une étude de l'ANSES de 2019 indiquant que 25 % des filles de 13 à 17 ans ont des carences en fer liées au manque de viande, poisson ou œuf. Cette information, couplée à l'idée que le déjeuner de la cantine serait le seul repas équilibré pris par les enfants issus des milieux populaires, enjoint à la prudence. Si l'on veut égaler la qualité nutritionnelle d'un repas carné avec un repas végétarien, un effort colossal est nécessaire.

¹ Agence de l'Environnement et de la Maîtrise de l'Énergie.