



**IMPORTANTE:** La primera sección del examen (I. Compréhension du texte) contiene un único ejercicio: un texto con 5 preguntas de respuesta múltiple (A-B-C). Es necesario responder a las 5 preguntas, como se indica en el enunciado. La segunda sección (II. Grammaire et vocabulaire) contiene 3 ejercicios (II.1, II.2 y II.3), como es habitual. Es necesario realizar todos los ejercicios, aunque, dentro de cada ejercicio, será necesario escoger un determinado número de ítems para responder. Ese número de ítems se indica en el enunciado de cada ejercicio. Finalmente, la tercera sección (III. Expression écrite), constará de un único ejercicio en el que será necesario responder solo a uno de los ítems propuestos (III.1 o III.2). En el caso de los ejercicios en que existe la opción de escoger ítems, si el candidato/la candidata responde a un número superior de ítems del que se requiere, solo se corregirán las primeras respuestas dadas hasta llegar al número de ítems indicado en cada caso.

No firme ni haga marcas en el cuadernillo de respuestas. Lo que se escriba en las dos caras marcadas con "borrador" no se corregirá. La duración del examen es de 75 minutos.

### Le gaspillage en France et dans le monde

Le gaspillage alimentaire<sup>1</sup> est un problème qui concerne chaque maillon<sup>2</sup> de la chaîne alimentaire, et les causes sont multiples : du producteur au consommateur en passant par le distributeur. Particuliers, producteurs, cantines, restaurants, supermarchés... Tous concernés !

Plus de la moitié des produits jetés sont des fruits et les légumes abîmés ou hors calibres. Ces chiffres varient en fonction des zones géographiques dans le monde et des secteurs d'activité (restauration, supermarchés...).

Ce gaspillage a un coût<sup>3</sup> économique, environnemental et social. La FAO a estimé cette conséquence économique : le coût direct des produits perdus ou gaspillés s'élève à 900 milliards d'euros par an. Si on ajoute le coût environnemental et social, il s'agit de 2340 milliards d'euros.

Les causes de ce gaspillage sont multiples (l'entreposage<sup>4</sup>, le transport, des défauts mineurs et des critères esthétiques, des pertes<sup>5</sup> liées à la préparation, packaging abîmé, l'oubli dans le frigo...).

Sur les 10 millions de tonnes perdues et gaspillées par an, 33% le sont lors de la phase de consommation, 32% lors de la production, 21% lors de la transformation et 14% lors de la distribution. Plus de 40% de la valeur de ces pertes et gaspillages correspond à l'étape de consommation. En effet, la valeur du produit augmente au fil de la chaîne du fait du coût du transport, de la transformation, de la vente ou de la publicité, faisant ainsi augmenter la valeur des pertes correspondantes. En effet, un certain nombre de produits agricoles destinés à la consommation humaine sont difficilement consommables tels quels, ce qui joue sur leur valeur (céréales, par exemple, nécessitant une étape de transformation).

À l'échelle du quotidien du consommateur au foyer<sup>6</sup>, elles sont de 29kg/personne/an. Elles sont en revanche quatre fois plus importantes en restauration collective et commerciale (138 kg/repas/convive). En restauration collective et commerciale le choix est imposé, il est difficile d'ajuster les portions à chacun et très rarement possible de conserver ce que l'on n'a pas fini.

(1) **Gaspillage** : Le fait de perdre ou jeter de la nourriture généralement destinée à la consommation humaine ; (2) **maillon** : élément d'un ensemble ; (3) **coût** : prix à dépenser pour obtenir quelque chose ; (4) **entreposage** : dépôt provisoire de quelque chose ; (5) **perte** : gaspillage ; (6) **foyer** : lieu familial.

## QUESTIONS

**I. Compréhension du texte [2,5 points ; 0,5 points/item].** (Répondez sur les feuilles d'examen et suivez l'ordre demandé)

**I.1. Choisissez la réponse correcte selon le texte.**

- A) Le problème du gaspillage alimentaire est dû à l'attitude du consommateur.
- B) Tous les participants de la chaîne alimentaire sont responsables du gaspillage alimentaire.
- C) Ce sont les producteurs et les particuliers les principaux responsables du gaspillage alimentaire.

**I.II. Choisissez la réponse correcte selon le texte.**

- A) La plupart de produits gaspillés sont des produits fabriqués.
- B) Les chiffres du gaspillage alimentaire sont similaires partout dans le monde.
- C) Le gaspillage alimentaire concerne surtout les produits frais.

**I.III. Choisissez la réponse correcte selon le texte.**

- A) Les conséquences de ce gaspillage sont exclusivement économiques.
- B) Le coût environnemental et social est supérieur au coût économique.
- C) Le principal problème du gaspillage alimentaire est son coût social.

**I.IV. Choisissez la réponse correcte selon le texte.**

- A) L'ensemble du gaspillage et des pertes sont concentrés sur la phase de consommation.
- B) Les pourcentages de pertes et de gaspillage concernent toutes les étapes de la chaîne alimentaire.
- C) 40% du gaspillage alimentaire correspond à la production et à la consommation.

**I.V. Choisissez la réponse correcte selon le texte.**

- A) Le gaspillage qui se produit dans foyers est plus important que celui qui se produit dans les restaurants.
- B) Le taux de gaspillage alimentaire des restaurants est aussi élevé que celui des foyers.
- C) En restauration, les quantités servies et non consommées expliquent, en partie, les pertes alimentaires.

**II. Grammaire et vocabulaire [3,5 points].** (Répondez sur les feuilles d'examen et suivez l'ordre demandé).

**II.1. Mettez au pluriel et à la forme négative une des phrases suivantes [1,5 points]** (3 items à en choisir 1) :

1. Ce gaspillage a un coût environnemental.
2. Du fait du coût du transport, la valeur du produit augmente.
3. Le choix est imposé.

**II.2. Dans chaque groupe (groupe 1, groupe 2, groupe 3), il y a un mot ou une expression qui n'a aucun rapport avec les autres. Choisissez un groupe et écrivez l'intrus sur votre feuille de réponses [0,5 point]** (3 items à en choisir 1) :

- (Groupe 1) : 2.1. Gaspillage    perte    dépense    consommation responsable  
(Groupe 2) : 2.2. Producteur    restaurant    distributeur    consommateur  
(Groupe 3) : 2.3. Supermarché    restaurant    pourcentage    centre commercial



**II.3. Mettez deux des phrases suivantes au passé composé [1,5 points]** (4 items à en choisir 2) :

3.1. Le gaspillage alimentaire est un problème très important.

3.2. Ces chiffres varient en fonction des zones géographiques.

3.3. Ce gaspillage a un coût économique, environnemental et social.

3.4. Le coût direct des produits perdus ou gaspillés s'élève à 900 milliards d'euros par an.

**III. Expression écrite [4 points].** (Rédigez un texte répondant aux questions A ou B sans copier les phrases du texte). (Entre 50 et 60 mots).

A. Le gaspillage alimentaire est un problème important dans les pays développés, quelles solutions pouvez-vous proposer pour le prévenir ? Faut-il une politique publique ou seulement la prise de conscience individuelle ?

B. Quels sont les aliments les plus gaspillés ? Comment éviter cela ? Proposez des solutions.

## **CRITERIOS DE CORRECCIÓN Y CALIFICACIÓN DE LA MATERIA FRANCÉS EN LA PRUEBA DE ACCESO A LA UNIVERSIDAD PARA MAYORES DE 25 AÑOS.**

Según la normativa de esta Prueba de Acceso:

- Se deberá elegir un idioma entre inglés, francés, alemán, italiano y portugués.
- El examen será escrito, sin uso de diccionario, basado en un texto escrito en el idioma correspondiente, de aproximadamente 250 palabras y sobre un tema no especializado; el enunciado y las respuestas deberán estar redactados íntegramente en dicho idioma.
- Se ofrecerán dos opciones, de entre las que el candidato deberá elegir una.
- La duración máxima del examen será de 75 minutos.

Las partes de que consta la prueba de francés, así como los objetivos que se persiguen en cada una de ellas y la tipología de preguntas elegidas, son comunes a los demás idiomas presentes en esta Prueba de Acceso. Se trata de:

**Texto:** el examen se contextualizará mediante un texto de carácter no específico de unas 250 palabras (con aclaraciones léxicas si fuera necesario) que guiará y servirá al candidato de hilo conductor. El nivel de acuerdo con el *Marco de referencia europeo para las lenguas* abarcará desde A2.2 hasta B1.1.

Siguiendo el texto, se plantearán los siguientes bloques de preguntas:

**Bloque I, comprensión lectora [2,5 puntos]:** 5 preguntas de respuesta múltiple, con 3 opciones por pregunta. (0,5 puntos por ítem, no se penalizan las respuestas erróneas).

**Bloque II, gramática, vocabulario y uso del idioma [3,5 puntos]:** Los contenidos y estructuras que se evalúan son los propios del nivel A2 de *Marco de Referencia Europeo*, por ejemplo: formas de plural, géneros, conjugación de presente y pretérito...

**Bloque III, expresión escrita [4 puntos]:** Redacción libre de un breve texto (entre 50 y 60 palabras) respondiendo a una pregunta relacionada con el tema del texto. Se deben expresar opiniones propias evitando (y es necesario insistir en ello) repetir frases del texto.