



Exercice 3 p. 202

JOURNALISTE. – Et maintenant, parlons des tendances dans le secteur de l'alimentation avec M. Nespoule, responsable du Salon Aliments et Santé qui se tiendra les 16 et 15 octobre à Orange. Monsieur Nespoule, quelles sont les tendances de fond des aliments censés protéger la santé ?

MONSIEUR NESPOULE. – Et bien, la notion d'innovation n'est pas universelle, malgré la mondialisation. La géographie, le sexe, l'âge, les modes de vie des consommateurs ont une grande influence sur leurs choix alimentaires. Donc, il est de plus en plus difficile d'établir des typologies de consommateurs. Mais, ce que l'on constate, c'est que l'offre de produits dits plus « sains » est très large et cela perturbe les acheteurs qui ne savent plus quoi choisir. Ils ont l'impression que ces aliments ont des caractéristiques comparables.

JOURNALISTE. – Quelle est la durée d'un produit innovant ?

MONSIEUR NESPOULE. – Eh bien, 70 % de ces produits ont une durée inférieure à trois ans. C'est le cas, par exemple, du chocolat enrichi en Oméga 3 ou des jus de fruits enrichis en vitamines ou encore des confitures avec un très bas pourcentage en sucre. Alors cette courte durée oblige les industries à mettre sur le marché d'autres produits, toujours plus sophistiqués et souvent plus chers.

JOURNALISTE. – Alors, monsieur Nespoule, quelles prévisions êtes-vous en mesure de faire concernant le développement de ce secteur ?

MONSIEUR NESPOULE. – Et bien le développement de notre secteur est directement liée à l'augmentation de la consommation. Or, en période de crise, nous en subissons en premier les conséquences. Les consommateurs se tournent vers les produits de base et moins chers. Mais les potentialités de notre secteur sont énormes, d'autant plus que la santé est et restera au centre des préoccupations des Français.



CATÉGORIE B- position B2-B3
COMPRÉHENSION ORALE

« Tendances dans le secteur de l'alimentation »
tiré de « Alors » Didier Edition

COMPRÉHENSION GLOBALE DU DOCUMENT

Identification des aspects généraux du texte.

1. Cochez la bonne réponse.

Le document appartient au genre :

- A. Une interview
- B. Une conférence
- C. Un débat

2. Cochez la bonne réponse.

Le thème principal du document est :

- A. la vie chère
- B. la crise industrielle
- C. l'alimentation

COMPRÉHENSION ANALYTIQUE

3. Cochez la bonne réponse.

1. Monsieur Nespoule est le responsable :

- A. du salon de l'Agriculture.
- B. du salon Aliments et Santé.
- D. du salon de l'Alimentation biologique.

2. Le salon se tiendra :

- A. les 15 et 16 octobre.
- B. les 16 et 17 octobre.
- C. les 25 et 26 octobre.

4. Cochez la bonne réponse

Le salon se tiendra à Oran

OUI

NON

5. Vrai ou faux ? Cochez la bonne réponse.

Les catégories de consommateurs de ces produits ne sont pas les mêmes en fonction :

- | | | |
|---------------------|---|---|
| A. Du lieu | V | F |
| B. De la profession | V | F |
| C. Du sexe | V | F |

6. Vrai ou faux ? Cochez la bonne réponse.

- | | | |
|--|---|---|
| A. Les produits présentés sont tous traditionnels. | V | F |
| B. L'offre des produits dits « sains » est très large. | V | F |
| C. Le développement du secteur est lié à l'augmentation de la consommation | V | F |



7.. Complétez l'énoncé en utilisant les mots de la liste ci-dessous.

Attention ! Il y a des intrus.

- A) pourcentage B) sucre C) poids D) 5 E) durée
F) production G) 3 H) vitamines

Le chocolat enrichi en Oméga....., les jus de fruits enrichis en....., les confitures avec un très basen sucre ont unelimitée dans le temps.

8. Cochez la bonne réponse.

1. Les consommateurs font leur choix :

- A. facilement.
- B. avec difficulté.
- C. conseillés par un spécialiste.

2. Un grand pourcentage de ces produits a une durée de vie inférieure à :

- A. 5 ans.
- B. 7 ans.
- C. 3 ans.

3. En période de crise, ces produits se vendent :

- A. plus
- B. moins
- C. autant

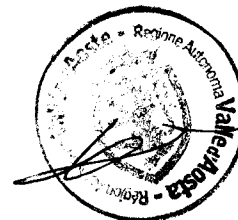
9. Quelle information n'est pas présente dans le document. Cochez la bonne réponse.

- A. Le marché français se tourne vers les pays africains.
- B. En temps de crise le consommateur achète des produits moins chers.
- C. Il est difficile d'établir le consommateur type.

10. Cochez la bonne réponse.

D'après le document , ce secteur de l'alimentation a des possibilités pour se développer parce que:

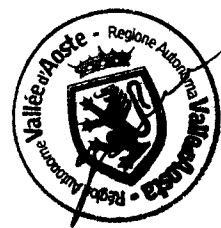
- A. Ses prix sont accessibles.
- B. La santé intéresse tout le monde.
- C. Ses produits sont très variés.



CORRIGÉ DE LA COMPRÉHENSION ORALE
« Tendances dans le secteur de l'alimentation »

- | | |
|---|----------|
| 1. A | (1 pt) |
| 2. C | (1 pt) |
| 3. 1 : B 2: A | (2 pts) |
| 4. Non | (1 pt) |
| 5. A: vrai B: faux C : vrai | (3pts) |
| 6. A : faux B :vrai C :vrai | (3 pts) |
| 7. 3 (G) – vitamines (H) – pourcentage (A)-
durée (E) | (4 pts) |
| 8. 1: B 2 : C 3 : B | (3 pts) |
| 9. A | (1 pt) |
| 10. B | (1 pt) |

Total : 20 points

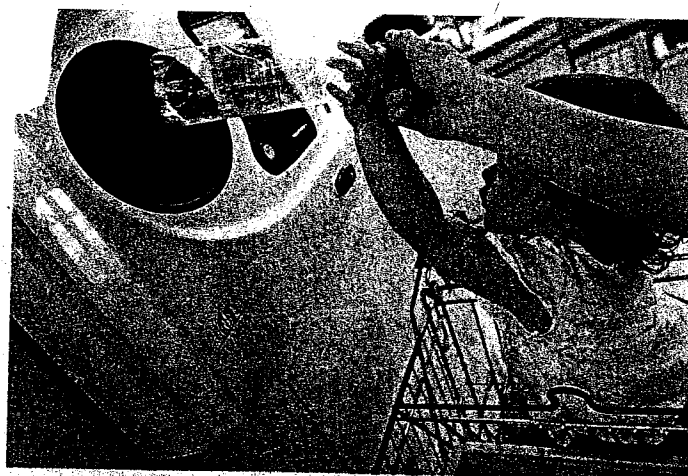


**www.echangede
maison.com**



 **En trois clics consultez les offres**
et contactez votre futur partenaire d'échange de maisons.

Le tri des déchets en Europe



En Allemagne, trier s'apprend dès le plus jeune âge. Ce qui fait de ce pays un champion du recyclage. En 2007, selon l'Office allemand de l'environnement, la moyenne des déchets déposés en décharge n'était plus que de 3 kg par personne et par an (contre 104 kg en 2004). Cette moyenne était de plus de 210 kg dans l'Union européenne (185 kg en France). [BADIAS/ANDIA]

Les Dossiers de l'Actualité
Mai 2011

Nos frigos
sont des tombes
alimentaires. »



Carlo Petrini.

Italien, fondateur de Slow Food, mouvement international se réclamant du droit au plaisir alimentaire. Selon lui, « le bon ne génère pas la pénurie. Nous produisons sur la Terre de quoi nourrir 12 milliards d'individus, mais nous en gaspillons la moitié. À cause d'une distribution mal faite. »

Dossiers de l'Actualité

janvier 2011

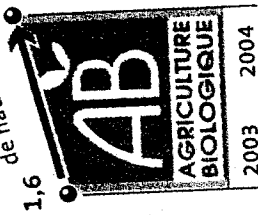
Consommation bio

Quatre Français
sur dix achètent
un produit
biologique
par an

La consommation

Marché bio
en milliards
d'euros

1,6
soit 6 %
de hausse 1,7

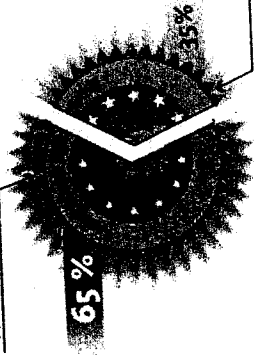


2003 2004

Les circuits de distribution

Supermarchés,
hypermarchés...

65 %



Magasins
spécialisés
(Naturalia, La Vie claire, ...)
et marchés

Le classement

les produits
les plus consommés

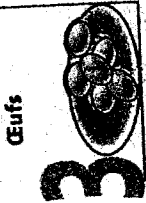


1



Fruits et
légumes

2



Oufs

3

Sources : Interbev et Le Monde



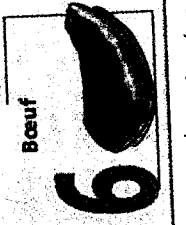
Pain et
céréales

4



Volaille

5

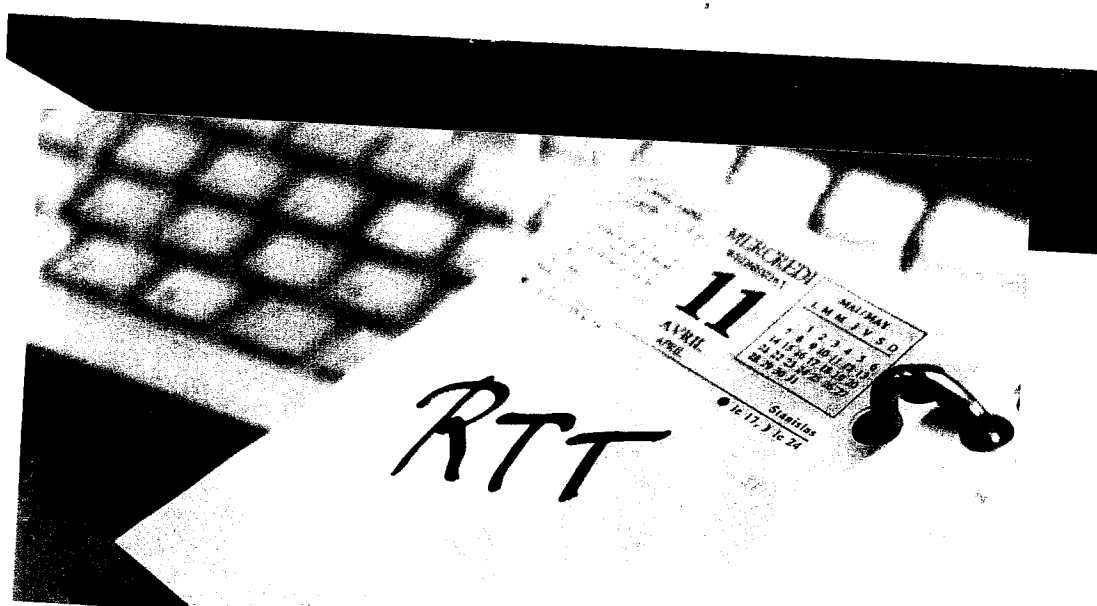


Bœuf

6

Les produits bio représentent
2 % des dépenses alimentaires
des Français.

Le Monde, 06-06-05



Et si vous donniez vos congés à un collègue ?

La loi va très prochainement autoriser ce geste solidaire. Chaque salarié pourra, sur simple demande à son employeur, offrir des jours de repos* à l'un de ses collègues. L'objectif : lui permettre de rester au chevet de son enfant gravement malade, sans subir de perte de salaire. Si l'initiative est louable, elle soulève un certain nombre de bémols chez les syndicats. Plus l'en-

treprise est petite, en effet, et plus cet acte sera lourd à porter pour les salariés volontaires... En outre, il existe déjà aujourd'hui une allocation journalière de présence parentale. Le problème ? Elle entraîne, dans la majorité des cas, une perte financière. Pour certains politiques, il aurait été plus simple de la déplaçonner...

* A condition qu'il lui en reste au moins 24.

Le tri des déchets en Europe



Au Royaume-Uni, les citoyens doivent se livrer à un tri très sélectif avant de jeter aux ordures leurs déchets. Une tâche qui vise à faciliter le travail des employés habituellement requis pour cette pré-sélection. Les autorités d'un certain nombre de villes du Royaume-Uni réclament l'utilisation de quatre, sept ou neuf poubelles, ce qui exaspère les contribuables n'ayant pas d'espace suffisant pour remiser ces bacs. [LUDOVIC/RÉA]



Il faut fermer les parcs zoologiques

Quel plaisir y a-t-il à voir un malheureux lion tondus se morfondre dans une cage de zoo? Quel scientifique peut encore prétendre que cet emprisonnement de zèbres, de girafes et de pingouins présente un intérêt pour la recherche?

Je dis haut et fort qu'il faut fermer les zoos car ce sont d'inutiles lieux de souffrance pour les animaux.

Et si les enfants veulent voir des singes, ils n'ont qu'à voyager ou regarder la télévision!

Simone. *Le courrier libre d'internet.*

À TABLE !

● La mode culinaire revient aux plats simples : sardines à l'huile, purées, jambon, œufs sur le plat, soupes de légumes, etc.

● Les Français sont de plus en plus attachés au petit déjeuner :

• 10 % seulement n'en prennent pas.

• 15 % ne prennent qu'une boisson.

• 70 % choisissent la formule « continentale » : pain, croissant, confiture, café.

● La France est l'un des pays d'Europe où l'on mange le plus de légumes frais.

● En 2001, les Français consacraient 11,4 % de leur budget de consommation à l'alimentation, contre 14,5 % en 1985.

● Les Français passent plus de temps à table depuis quelques années :

• Petit déjeuner : 18 minutes par jour en semaine et 34 le week-end.

• Déjeuner : 32 % le prennent sans se mettre à table.

• Dîner : 35 minutes par jour en semaine et 45 le week-end.



Paris-sur-Chine

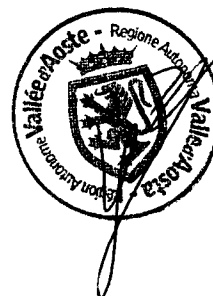


La montée en puissance de la communauté chinoise crée parfois des tensions.

Ils ont la bosse du commerce, rachètent les bars-tabacs, les ongleries, les boulangeries... Quel est le secret de ces Chinois de mieux en mieux implantés en France? Une communauté très présente dans la capitale, qui commence à faire des jaloux.

Ces dernières années beaucoup d'observateurs s'étonnaient de voir de modestes immigrés ou leurs enfants déboursier sans crédit de 150000 euros à plus de un million d'euros, selon l'emplacement et le chiffre d'affaires. Ils ont désormais l'explication: les sommes seraient réunies lors d'un tour de table entre investisseurs chinois établis en Chine.

Laurent Chabrun - publié le 26/02/2012



PRATIQUE

La cantine vise l'équilibre

Finis les repas trop caloriques. Désormais les cantines scolaires doivent servir des repas plus équilibrés, moins salés, moins gras et plus de produits frais, c'est écrit noir sur blanc dans un décret. Votée le 13 juillet 2010, une loi saluée par tous les acteurs de la restauration scolaire promettait d'améliorer les menus des 6 millions d'élèves qui mangent chaque jour à la cantine. Et depuis ? Rien... Jusqu'à la publication, le 2 octobre dernier, du décret d'application au Journal officiel.

En voici les dispositions :

Des repas variés : un sur cinq, au minimum, doit proposer de la viande rouge et du poisson. Un sur deux des crudités.

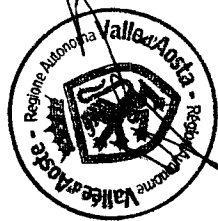
Des plats gras et sucrés en nombre limité : sur vingt repas, pas plus de quatre produits frits et de trois desserts gras.

Des portions adaptées en fonction de l'âge des élèves
(pour les glaces, par exemple).

L'eau et le pain doivent être mis à disposition sans restriction, contrairement au sel et aux sauces (mayonnaise, vinaigrette, ketchup), dont la distribution est contrôlée.

Un produit laitier doit obligatoirement être proposé à chaque repas. Ces mesures sont entrées en vigueur à la date de publication du décret, sauf pour les petites structures (qui servent moins de 80 repas par jour en moyenne sur l'année) qui disposent d'une année supplémentaire pour les appliquer.

"Les Dossiers de l'actualité"
novembre 2011



Ils ont choisi de vivre à la campagne

Pierre et Marie vivaient en ville, à Paris, depuis plus de vingt ans. Mais un beau jour, ils en ont eu assez de la pollution, des transports en commun, du bruit et de la vie chère. Ils ont décidé de s'installer à la campagne.

Ils ont acheté une petite ferme en Dordogne et désormais, Pierre élève des chèvres et vend son fromage et Marie s'occupe de la ferme et fait des ménages. Même si leurs revenus ont baissé, Pierre et Marie s'estiment heureux de leur choix et ils ne regrettent rien du stress de la capitale.

Forum Internet, *Pour mieux vivre.*

Devenir un éco-citoyen

C'est t'engager à respecter et faire connaître autour de toi la charte de l'éco-citoyen en ville :

1. Je comprends que ma ville est un espace partagé par tous et je la respecte comme si c'était chez moi.
2. Je ne jette rien sur la voie publique et je dépose tous mes déchets dans une poubelle.
3. J'apprends à jeter moins et je trie mes déchets pour qu'ils puissent être recyclés.
4. Avant de jeter un objet, j'essaie de lui trouver une autre utilité (vêtements, jouets, médicaments).
5. J'évite le gaspillage de l'eau, du papier et de l'électricité.
6. Je préfère les transports en commun, le vélo ou la marche.
7. Je protège les espaces verts de ma ville, les plantes et les animaux qui y vivent.
8. Je tiens mon chien en laisse et je ramasse ses crottes.
9. Je respecte ceux qui m'entourent et je fais le moins de bruit possible.
10. Je participe à la vie de mon quartier en proposant des initiatives en faveur de l'environnement.
11. La ville est mon cadre de vie, je participe à son amélioration.

NB : Charte réalisée à partir des propositions des classes lauréates des concours « Ma Ville ça me regarde. »





La ponctualité, culture ou politesse ?

En Angleterre, il est bon d'arriver quelques minutes en avance à un rendez-vous. Au Venezuela, par contre, il est de mauvais goût d'arriver à l'heure dite dans un dîner en ville : vous risquez de trouver la maîtresse de maison en train de s'affairer à ses préparatifs et elle ne saura pas quoi faire avec vous. En France, un retard de quinze minutes pour un rendez-vous professionnel est acceptable, mais au Japon c'est une insulte. Ces différences culturelles expliquent parfois des malentendus et pour les éviter, les entreprises préparent désormais leurs candidats à l'expatriation à décoder les habitudes culturelles.

Que pourrait-on leur dire dans votre pays ?

RECYCLABLES

Quel que soit le mode de collecte choisi, la liste des déchets recyclables ne change pas.

LES PAPIERS

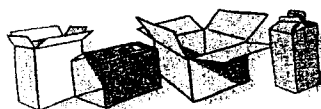


SONT RECYCLABLES : tous les journaux, revues, prospectus, livres, annuaires, cahiers...



MAIS PAS : les papiers-calque ou carbone, les papiers salis ou souillés (mouchoirs, papiers d'emballage de beurre ou de viande...) et les prospectus encore enveloppés dans du plastique.

LES CARTONS ET LES CARTONNETTES

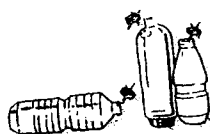


SONT RECYCLABLES : tous les cartons propres (cartons ondulés et non ondulés, les briques de boissons vides...).



MAIS PAS : les cartons salis ou détremvés.

LES BOUTEILLES EN PLASTIQUE



SONT RECYCLABLES : uniquement les bouteilles et les flacons en plastique, transparents ou opaques, vidés de leur contenu (bouteilles d'eau, de boisson gazeuse, de jus de fruit, de lait, de vin, flacons de lessive...)



MAIS PAS : les bouteilles ou flacons ayant contenu de l'huile ou des produits toxiques, les sacs de caisse, les pots de yaourt ou de crème et tous les autres objets en plastique (jouets, appareils électroménagers, polystyrène...)

LES METAUX (acier ou aluminium)



SONT RECYCLABLES : les boîtes de conserve, les canettes de boisson, les bouteilles de sirop, les bombes aérosols, les barquettes propres... Si elles sont bien vidées.

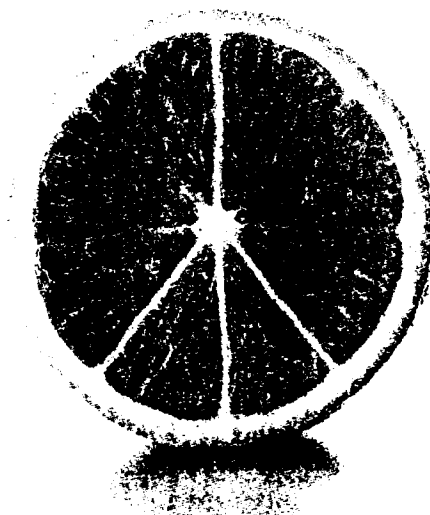


MAIS PAS : tous les autres objets en métal et les boîtes de conserve ou barquettes dont le reste du contenu risque de salir les autres déchets (sauce, produits toxiques, huile...).

ET LE VERRE ?

Les bouteilles, les bocaux et les pots en verre sont recyclables, mais ils ne transitent pas par ARC-EN-CIEL. Il faut donc impérativement les jeter séparément, dans les conteneurs de rue réservés au verre.





FRAIS, EN CONSERVE OU SURGELÉS, LES FRUITS ET LÉGUMES PROTÈGENT VOTRE SANTÉ.

Le programme National Nutrition Santé
conseille pour protéger efficacement sa santé
de manger au moins 5 FRUITS et LÉGUMES au cours de la journée



Les études montrent que les personnes
qui consomment suffisamment de fruits et légumes
sont moins souvent atteintes de maladies cardiovasculaires,
de cancers, d'obésité et de diabète.
Pourtant, plus de 60% des Français
n'en consomment pas assez.

