

PREFECTURE DE LA REGION PAYS DE LA LOIRE
CONCOURS EXTERNE D'ADJOINT ADMINISTRATIF PRINCIPAL 2ème CLASSE DE
L'INTERIEUR ET DE L'OUTRE MER

SESSION 2018

Epreuve n°1

Epreuve écrite qui consiste à partir d'un texte d'ordre général d'une page au maximum ou de 300 à 350 mots, en la réponse à 6 à 8 questions destinées à vérifier les capacités de compréhension du candidat et son aptitude à retranscrire et ordonner les idées principales du texte.

(durée : 1h30 – coefficient : 3)

IMPORTANT :

Aucune signature ou signe distinctif ne doit apparaître dans votre composition sous peine d'exclusion du concours.

Utiliser une encre bleue ou noire à l'exclusion de toute autre couleur et sans panachage.

Ce dossier comprend 3 pages y compris celle-ci

Le gaspillage alimentaire ne se joue pas seulement dans nos frigos

Par Blandine Le Cain - Le Figaro - Publié le 16/10/2017

[...] En 2016, l'Agence de l'environnement et de la maîtrise d'énergie (Ademe) a livré une longue étude sur le gaspillage alimentaire. Nous revenons sur ses principaux enseignements, et notamment la façon dont le gaspillage s'insinue tout au long de la production d'un aliment.

• Un coût écologique et économique

Selon les chiffres de l'Ademe, presque un cinquième (18%) de la production alimentaire totale est perdue lors des différentes étapes allant de la production à la consommation. Au total, ce sont 10 millions de tonnes annuelles de nourriture qui ne sont pas consacrées à l'alimentation. [...]

Ces chiffres restent toutefois indicatifs. D'abord parce que les pertes et gaspillages varient énormément d'un produit à l'autre. Ensuite parce que certains produits changent de nature au fil des processus, ce qui complique l'évaluation des pertes. [...] Un bilan par étape et par produit est donc à privilégier.

Sur le plan économique, évidemment, la facture est aussi lourde que la masse d'aliments gaspillés: 16 milliards d'euros sont perdus dans ce phénomène, si l'on en croit l'estimation de l'Ademe. [...] Outre la perte d'aliments, ce gaspillage se chiffre également en bilan carbone. Le coût de ces pertes représente 15,3 millions de tonnes d'équivalent carbone [...]

• Les pertes ne concernent pas le seul consommateur

Pour mieux analyser le gaspillage, l'Ademe distingue donc quatre étapes de vie des produits alimentaires pour estimer les pertes et gaspillages : production, transformation, distribution, consommation.

La consommation est le secteur où le gaspillage est le plus important, avec 7,3% des produits atteignant cette étape qui sont perdus. Mais au final, les trois autres étapes cumulent une perte de presque 12%, avant donc que le consommateur n'ait accès aux produits.

• Des solutions à explorer

L'étude de l'Ademe liste plusieurs pistes qui permettent de diminuer ce gaspillage.

Au niveau de la production, l'association prône un assouplissement des exigences imposées aux producteurs. Celles-ci devraient davantage porter sur la qualité du produit et non son aspect dans un but commercial. Il s'agit également de limiter la surproduction et de favoriser les moyens d'en valoriser les restes en alimentation humaine, en développant, par exemple, les réseaux de dons.

Les processus de transformation des aliments sont également à revoir. Outre une révision des cahiers des charges à ce niveau également, l'une des pistes est l'élaboration de nouvelles recettes destinées à l'alimentation humaine et s'appuyant sur les produits annexes engendrés par la production d'un aliment.

En ce qui concerne la distribution, une meilleure gestion des rayons et, là encore, un effort sur les circuits permettant de valoriser les invendus permettraient de limiter le gaspillage.

Enfin, à l'échelle du consommateur, l'évolution des comportements est évidemment un prérequis. Cela passe par une meilleure connaissance des techniques de conservation ainsi que par une meilleure compréhension des dates de péremption. On confond trop régulièrement la date d'utilisation optimale et la date de péremption d'un aliment. L'Ademe évoque à ce sujet la mise en place d'outils facilitant la gestion de ces durées, comme le permettent de nombreuses applications. L'apprentissage de recettes adaptées aux ingrédients que l'on possède permettrait aussi de diminuer la quantité d'aliments jetés à la poubelle. «La réduction des pertes et gaspillages passe par des solutions de filières intégrant l'ensemble des acteurs dans des démarches de progrès», conclut l'étude, insistant sur la responsabilité de chaque maillon de la chaîne, de la production à la consommation.

Questions :

1/ Donnez une définition des termes gaspillage, invendus.

2/ Quel est le pourcentage de la production alimentaire totale perdue ou gaspillée par an ? Pourquoi ce chiffre est-il à nuancer ?

3/ Quelles sont les quatre étapes de vie des produits alimentaires pour estimer les pertes et gaspillages ?
Quelle est l'étape où le gaspillage est le plus important ?

4/ Quelles sont les solutions proposées par l'étude de l'Ademe, au niveau de la production ?

5/ Quelles sont les solutions proposées par l'étude de l'Ademe, au niveau de la transformation ?

6/ Quelles sont les solutions proposées par l'étude de l'Ademe, au niveau de la distribution ?

7/ Quelles sont les solutions proposées par l'étude de l'Ademe, à l'échelle du consommateur ?