

DANS CE CADRE

| | |
|--|--|
| Académie : | Session : |
| Examen : | Série : |
| Spécialité/option : | Repère de l'épreuve : |
| Epreuve/sous épreuve : | |
| NOM : | |
| (en majuscule, suivi s'il y a lieu, du nom d'épouse) | |
| Prénoms : | N° du candidat |
| Né(e) le : | (le numéro est celui qui figure sur la convocation ou liste d'appel) |

NE RIEN ÉCRIRE

Appréciation du correcteur

Note :

Il est interdit aux candidats de signer leur composition ou d'y mettre un signe quelconque pouvant indiquer sa provenance.

Lisez le texte suivant avec attention puis répondez aux questions directement sur la feuille d'examen.

***Aucun document n'est autorisé.
La calculatrice est interdite.***

***Le sujet comporte 7 pages numérotées de 1 à 7.
Dès qu'il vous est remis, assurez-vous qu'il est complet. Ne pas le dégrafer.***

| | | | |
|----------------------------------|-----------------------|-----------|-----|
| CERTIFICAT DE FORMATION GÉNÉRALE | Session décembre 2013 | SUJET | |
| FRANÇAIS | Durée : 1 H 00 | Coeff : 1 | 1/7 |

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Etiquetage des aliments : 6 questions – réponses

1. Quelles sont les mentions obligatoires sur les étiquettes ?

Doivent y figurer le nom du produit, la liste des ingrédients, le poids, la DLUO* ou la DLC* et le nom du fabricant.

2. Quand l'origine des aliments doit-elle être mentionnée ?

Elle est obligatoire pour certains produits non transformés : le poisson, la viande, les œufs, les fruits et légumes. L'origine de la viande de bœuf est obligatoire depuis la crise de la vache folle*. L'obligation a été étendue au porc et à la volaille. [.....]

3. Qui contrôle les aliments ?

Les entreprises sont censées contrôler elles-mêmes les denrées qu'elles manipulent : c'est le principe de l'auto contrôle. Deux services administratifs sont toutefois chargés de la sécurité alimentaire en France : la DGCCRF (Direction Générale de la Concurrence, de la Consommation et de la Répression des Fraudes) et la DGAL (Direction Générale de l'Alimentation). La première dépend du Ministère de l'Economie. C'est une sorte de police économique. Ses 3100 enquêteurs vérifient qu'il n'y a pas tromperie ou fraude sur la marchandise (...). La seconde dépend du Ministère de l'Agriculture. Elle s'occupe des questions sanitaires dans les élevages, les ateliers de transformation et, surtout, les abattoirs.

4. Qui intervient dans la fabrication d'un plat cuisiné ?

Un abattoir roumain, des traders* chargés d'acheter de la viande au plus bas prix, un importateur (Spanghero), un fabricant sous-traitant (Cogimel), un distributeur (Findus). Le scandale des plats à la viande de cheval (à la place du bœuf) a montré la complexité que peut présenter l'industrie agro-alimentaire. [...] Pour le consommateur, il est impossible actuellement de connaître tous les maillons de la chaîne. [.....]

5. Qu'est-ce que la traçabilité ?

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

C'est l'identification de tous les maillons de la chaîne d'élaboration d'un produit. Si l'industriel n'est pas tenu d'informer le consommateur, il doit pouvoir se justifier auprès des autorités sanitaires.
[....]

6. Que signifient les labels et les logos ?

En plus des mentions obligatoires, l'industriel peut aussi fournir d'autres informations au consommateur. Par exemple, certaines garantissent la composition : la mention "100 % muscles" indique que la viande hachée est fabriquée exclusivement à partir de muscles et de leur gras, sans aucun autre ajout. Les labels sont censés garantir une qualité supérieure. En apposant le Label rouge, par exemple, l'industriel doit respecter des conditions particulières à toutes les étapes de la production. D'autres labels permettent d'identifier des produits issus d'une zone géographique.
[....]

Extraits de *L'Actu*, n°4001, vendredi 22 février 2013

* Nota Bene :

- **DLUO** : Date Limite d'Utilisation Optimale : *indiquée sur les denrées peu périssables. Après la date, le produit peut encore être consommé mais il aura perdu en qualité.*
- **DLC** : Date Limite de Consommation : *indiquée sur les produits fragiles dits périssables.*
- **Vache folle** : *expression désignant une maladie apparue dans les années 1990. Cette maladie atteignait les bœufs d'élevage que l'on nourrissait en leur donnant des farines animales, alors que ce sont des animaux herbivores.*
- **Trader** : *personne qui achète et vend des produits sur les marchés financiers, pour son propre compte ou pour celui de son employeur.*

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

QUESTIONS

(Répondre aux questions en faisant des phrases)

1. D'où est tiré ce texte ? (1 point)

- D'un roman
- D'un journal
- D'un conte

2. Quelle est la date de parution de ce texte ? (1 point)

3. Quelle est la différence entre DLC et DLUO ? Donner un exemple de produit concerné par la DLC et un exemple de produit concerné par la DLUO. (2 points)

4. En France, quels sont les deux organismes qui sont chargés de contrôler les aliments ? (1 point)

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

5. Dans la dernière phrase du paragraphe 3 : (1 point)

« **Elle** s'occupe des questions sanitaires dans les élevages, les ateliers de transformation et, surtout, les abattoirs. »

Que remplace le mot « Elle » ?

6. Qu'est-ce que la traçabilité ? (1 point)

7. Replacer les cinq mots et expressions suivants dans l'ordre de constitution de la chaîne alimentaire : (2 points)

Consommateur - Atelier de transformation - Producteur - Distributeur - Abattoir

8. On classe les animaux en trois catégories. Pour chaque catégorie, indiquer le type de nourriture qui est consommée et donner un exemple d'animal. (3 points)

Carnivores : animaux qui mangent

.....

Herbivores : animaux qui mangent

.....

Omnivores : animaux qui mangent

.....

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

9. Recopier la phrase interrogative suivante en la mettant au singulier (1 point)

Quelles sont les mentions obligatoires sur les étiquettes ?

10. Dans la phrase : *L'industriel peut aussi fournir d'autres **informations** au consommateur*, le mot **informations** signifie : (1 point)

- nouvelles
- annonces
- renseignements

11. Vous ouvrez une barquette de plat cuisiné et vous découvrez à l'intérieur quelque chose de vraiment surprenant...

Rédigez un courrier (d'une quinzaine de lignes minimum) adressé au fabricant faisant part de votre mésaventure et lui demandant des explications. (6 points)

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....