

**FRENCH**

Paper 2 Reading and Writing

**9716/22**

**May/June 2017**

**1 hour 45 minutes**

INSERT / ENCART

**READ THESE INSTRUCTIONS FIRST**

This Insert contains the reading passages for use with the Question Paper.

You may annotate this Insert and use the blank spaces for planning.  
This Insert is **not** assessed by the Examiner.

**LISEZ D'ABORD CES INSTRUCTIONS**

Cet encart contient les textes à utiliser avec la feuille d'examen.

Il est permis d'annoter l'encart et d'utiliser les espaces vides pour faire un plan.  
Cet encart **n'est pas** corrigé par l'Examinateur.

This document consists of **3** printed pages and **1** blank page.

## Section 1

Lisez le **Texte 1** et répondez aux **Questions 1, 2 et 3** sur la feuille d'examen.

## Texte 1

### Le gaspillage alimentaire

Le gaspillage alimentaire est le fait de jeter de la nourriture encore consommable. Au niveau mondial, un quart de la nourriture produite chaque année est jetée sans avoir été mangée, soit plus de 40 000 kilos de nourriture qui finissent à la poubelle chaque seconde. Les responsables d'une agence de l'*ONU* annoncent que, d'après leurs calculs, ils jugent que cela correspond à un gaspillage d'environ 1,3 milliard de kilos par an.

5

Ce gaspillage se manifeste sur toute la planète, même si la quantité est beaucoup plus élevée dans les pays développés que dans les pays émergents, constituant une valeur perdue annuelle de 750 milliards d'euros. Purement du point de vue économique, c'est évidemment insensé, surtout lorsqu'on prend en compte les ressources naturelles utilisées pour produire et transporter cette nourriture jetée. Quand on sait que 13 % de la population mondiale souffre de sous-alimentation, cela prend aussi une dimension morale choquante.

10

Le nombre d'êtres humains sur la planète a plus que doublé au cours des 50 dernières années. Les gens vivent plus longtemps, et chaque jour il y a 200 000 plus de naissances que de morts dans le monde : autrement dit, il y a 200 000 plus de bouches à nourrir. A cela s'ajoute la hausse de la consommation individuelle dans les pays riches. Pourtant, ce boom démographique qui prévoit 9 ou 10 milliards d'humains d'ici 2050 ne signifie pas nécessairement une famine généralisée si nous insistons sur l'utilisation prudente et le partage équitable de nos ressources alimentaires. Sans gaspillage, le monde mangerait à sa faim.

15

Des millions de tonnes de produits sont jetés tout au long de la chaîne alimentaire. On comprend bien que certains fruits et légumes risquent d'être endommagés accidentellement pendant la culture ou la transportation avant d'arriver sur le marché. Mais il arrive aussi que les agriculteurs doivent parfois détruire eux-mêmes leurs produits, ne trouvant pas d'acheteurs en raison d'une surproduction.

20

La mise à la poubelle par les supermarchés de produits tout à fait consommables contribue également au gaspillage, ainsi que leur promotion d'offres spéciales du style « un produit acheté, le deuxième offert ». Il reste toujours vrai que la surestimation de la quantité dont elles auront besoin, les achats d'impulsion et des conditions de stockage inadéquates amènent les familles françaises à jeter 40 % des produits périssables qu'ils achètent. Scandaleusement, 25 % de la nourriture ainsi gaspillée est toujours emballée au moment d'être mise à la poubelle.

25

30

## Section 2

Maintenant lisez le **Texte 2** et répondez aux **Questions 4** et **5** sur la feuille d'examen.

## Texte 2

### Le rôle des supermarchés

En France, le refus de la plupart des supermarchés et autres commerces de mettre en vente des fruits et légumes qui ne sont pas visuellement parfaits ou de la bonne taille contribue au gaspillage alimentaire. Peu importe que ces produits aient exactement le même goût et les mêmes valeurs nutritionnelles que les autres, les raisons esthétiques sont plus importantes. Une chaîne de grands supermarchés vient de lancer la campagne *Fruits et légumes moches* avec un espace et des labels spéciaux dans certains de leurs magasins, mais c'est très loin d'être universel.

5

Quand ils ferment leurs portes le soir, la tradition dans beaucoup de supermarchés et d'autres commerces français a été de jeter de la nourriture invendue où il est marqué sur l'étiquette « à consommer de préférence avant ... » mais qui reste encore tout à fait mangeable. Par excès de précaution, on croit prudent de faire cela afin d'éviter d'éventuelles poursuites judiciaires pour ne pas avoir respecté les normes d'hygiène. On estime que 20 kilos de nourriture sont ainsi jetés par supermarché et par jour, ce qui fait plus de 200 tonnes de nourriture qui partent inutilement aux ordures par an.

10

Bon nombre de supermarchés vont même jusqu'à verser des produits chimiques sur la nourriture jetée dans leurs poubelles, la rendant impropre à la consommation, afin d'empêcher que des personnes dans le besoin ne viennent la récupérer une fois la nuit tombée.

15

Pourtant, la ville de Courbevoie dans les Hauts-de-Seine a initié un projet pour encourager – même pour obliger – les supermarchés à ne plus détruire les produits invendus consommables mais à permettre à des associations de venir systématiquement les récupérer gratuitement au supermarché à la fin de chaque journée. Ces produits sont immédiatement triés avant d'être distribués aux personnes nécessiteuses, notamment aux sans-abri. « Notre belle initiative aide à éradiquer une partie de la faim dans le pays », dit avec fierté une des responsables. « La nourriture ne finit plus au fond de la poubelle mais dans les estomacs qui en ont besoin. C'est à la fois humanitaire et écologique ».

20

25

**BLANK PAGE**

---

Permission to reproduce items where third-party owned material protected by copyright is included has been sought and cleared where possible. Every reasonable effort has been made by the publisher (UCLES) to trace copyright holders, but if any items requiring clearance have unwittingly been included, the publisher will be pleased to make amends at the earliest possible opportunity.

To avoid the issue of disclosure of answer-related information to candidates, all copyright acknowledgements are reproduced online in the Cambridge International Examinations Copyright Acknowledgements Booklet. This is produced for each series of examinations and is freely available to download at [www.cie.org.uk](http://www.cie.org.uk) after the live examination series.

Cambridge International Examinations is part of the Cambridge Assessment Group. Cambridge Assessment is the brand name of University of Cambridge Local Examinations Syndicate (UCLES), which is itself a department of the University of Cambridge.