



MINISTÈRE
DE L'AGRICULTURE
DE LA SOUVERAINETÉ
ALIMENTAIRE ET DE LA FORÊT

*Liberté
Égalité
Fraternité*

**CONCOURS D'ACCÈS À LA QUATRIÈME CATÉGORIE DES EMPLOIS DE PROFESSEUR
DES ÉTABLISSEMENTS D'ENSEIGNEMENT AGRICOLE PRIVÉ**

Concours : **EXTERNE**

Section : **SCIENCES ET TECHNIQUES DE L'ECONOMIE SOCIALE ET FAMILIALE**

SESSION 2025

ÉPREUVE ÉCRITE D'ADMISSIBILITÉ

(Coefficient : 4 – Durée : 5 heures)

Matériel(s) et documents(s) autorisé(s) : AUCUN

Ce sujet comporte **18 pages** y compris celle-ci.

Vérifiez que l'exemplaire qui vous a été remis est complet. Si ce n'est pas le cas, signalez-le aussitôt.

L'annexe page 18 est à rendre avec la copie.

SUJET

La consommation des ménages est le reflet de l'évolution de la société. On constate depuis plusieurs années une prise de conscience des consommateurs, qui modifient leur comportement, notamment au niveau de l'alimentation. La transition alimentaire devient un enjeu majeur pour la France.

- 1. A partir des données de l'Insee, nous pouvons retracer l'évolution de la consommation des Français depuis les années 1960.**

Analyser l'évolution de la consommation des ménages en France durant ces 65 dernières années.

- 2. La société, en perpétuel mouvement, induit des changements dans la consommation alimentaire des français.**

Analyser les pratiques et les comportements alimentaires actuels en France.

- 3. Le gluten fait partie intégrante de notre alimentation, notamment par la consommation des produits céréaliers. De nombreuses études semblent démontrer qu'il est une des causes de dysfonctionnements de l'appareil digestif comme la maladie cœliaque.**

3.1 Expliquer la physiopathologie de la maladie cœliaque.

3.2. Légender le schéma en annexe.

3.3. Expliquer les moyens et les actions individuels et collectifs mis en œuvre pour lutter contre cette maladie.

- 4. En France, la remise en question de nos modèles alimentaires a pris de l'ampleur dans la sphère publique, il s'agit d'opérer une nouvelle transition alimentaire.**

Analyser les enjeux de la transition alimentaire en France.

- 5. Le gaspillage alimentaire est un axe à prendre en compte dans notre consommation, d'autant plus que la France s'est engagée à le réduire de moitié d'ici 2025.**

5.1. Expliquer l'origine de ce gaspillage aux différents échelons de la chaîne alimentaire.

5.2. Analyser de façon critique les solutions qui peuvent être apportées pour réduire le gaspillage alimentaire au sein des restaurants scolaires.

LISTE DES DOCUMENTS ET ANNEXE

Document 1 : Davantage de logement, moins d'alimentaire : l'évolution de la consommation des Français par poste de dépense - pages 4-5

Document 2 : Répartition de la consommation des ménages - page 5

Document 3 : Evolution des dépenses de consommation des ménages en euros - page 6

Document 4 : Les attentes des consommateurs en ligne - page 7

Document 5 : Les nouveaux modes et pratiques de consommation alimentaire en France et les perspectives en surveillance sanitaire - pages 8-9

Document 6 : L'intolérance au gluten : définition, causes et facteurs favorisants - page 10

Document 7 : La maladie cœliaque - page 11

Document 8 : Lois EGalim - pages 12-13-14

Document 9 : Cantines bio et zéro déchet : combien coûte la transition ? – page 15

Document 10 : Baromètre 2020 des pratiques anti-gaspillage – page 16

Document 11 : Gaspillage alimentaire : des nouvelles données pour la France – page 17

Annexe : page 18

Document 1 : Davantage de logement, moins d'alimentaire : l'évolution de la consommation des Français par poste de dépense

Depuis la fin des années 1980, la consommation des ménages augmente à un rythme plus modéré que durant les Trente glorieuses, de l'ordre de 1 % à 2 % l'an. Pour autant, la structure des dépenses continue à se transformer en profondeur quand on observe la part des dépenses selon leur fonction. Ces évolutions reflètent des modifications de nos modes de vie, mais aussi des prix. Le poids des biens et services dont les prix flambent prennent une place plus importante.

La part du logement dans le budget des ménages n'a cessé de croître depuis le début des années 1960 jusqu'en 2012. La hausse observée en 2020 est une exception, la conséquence de la diminution d'autres dépenses. Cette part représente désormais plus du quart du budget des ménages. Ce phénomène est lié en partie à l'amélioration des logements (mieux isolés, plus grands, etc.) : on dépense davantage pour avoir une meilleure qualité. Il résulte aussi de la hausse des prix de l'énergie et d'une augmentation des loyers sans rapport avec cette qualité, notamment pour les petites surfaces.

À l'opposé, la part de l'alimentation a été divisée par deux de 25 à 12,5 % entre les années 1960 et le milieu des années 2000. Cette évolution est décrite depuis longtemps par la sociologie : plus le revenu s'accroît, plus la part des dépenses de base diminue. On ne mange pas dix fois par jour : quand le revenu augmente, on consacre en proportion moins pour ce type de produit. Même si les prix de certains produits alimentaires aux prix plus élevés s'élèvent, le poste décline dans le budget total parce qu'il s'élève moins vite relativement aux autres. La baisse est stoppée depuis le milieu des années 2000, peut-être en raison d'un intérêt plus grand des ménages pour la qualité des biens qu'ils consomment, ce qui se reflète dans l'essor des produits bios, par exemple.

Le phénomène est similaire pour les dépenses dans le domaine des vêtements, dont la part a été divisée par quatre (12 % de la consommation totale à moins de 3 %) en soixante ans, une diminution qui continue dans les dernières années. Il faut dans ce domaine y ajouter

un effet prix important : la délocalisation de la production textile a fait chuter les étiquettes. L'évolution dans le domaine de l'aménagement du logement, passé de 9 à 5 % du budget, est de même nature.

Parmi les postes en progression au cours des dernières décennies, on trouve la santé (les soins non remboursés [...]) et la communication (de 0,5 à 2,5 %). Ces deux ensembles correspondent à des évolutions sociales fortes : l'attention portée au corps et la circulation de l'information de plus en plus rapide liée à la diffusion des nouvelles technologies. Notons tout de même que la part des dépenses de communication diminue depuis le milieu des années 2000, du fait notamment de la concurrence que se livrent les opérateurs de téléphonie mobile. Enfin, La progression des dépenses de transport a été nette dans les années 1960 et 1970, mais, depuis, c'est plutôt la stagnation, si on rapporte ce poste à l'ensemble des dépenses [...].

Du fait des évolutions divergentes des prix, les budgets ne retracent pas toujours fidèlement la place des différents biens et services dans nos modes de vie. Ainsi, le poste « loisirs-culture » stagne entre 7 et 8 %, alors que l'on consomme de plus en plus de biens culturels : cette évolution résulte de la très forte baisse des prix dans ce domaine.

Et demain ? L'une des inconnues porte sur le logement, premier poste de dépenses. Allons-nous revenir à la tendance à la stabilité observée entre 2012 et 2019 ? Une partie des difficultés actuelles en matière de pouvoir d'achat provient du sacrifice financier réalisé pour se loger, notamment pour les locataires dans les grandes villes. Ce phénomène n'est pas observable dans les statistiques sur les niveaux de vie et la pauvreté qui ne tiennent pas compte du coût du logement. Quels seront les effets de l'évolution des prix des énergies non renouvelables qui devraient augmenter à long terme.

Au-delà de l'énergie, va-t-on assister pour des produits de base, comme l'alimentation ou l'habillement, à une hausse des dépenses des ménages, liée soit à la recherche de qualité (donc des produits plus chers),

soit à la mise en place de nouvelles normes environnementales qui ont un impact sur les prix ?

Dans le contexte actuel, l'incertitude est grande. Beaucoup va dépendre du rôle de la collectivité dans la régulation des prix (en matière de logement par exemple) et la prise en charge par la fiscalité de

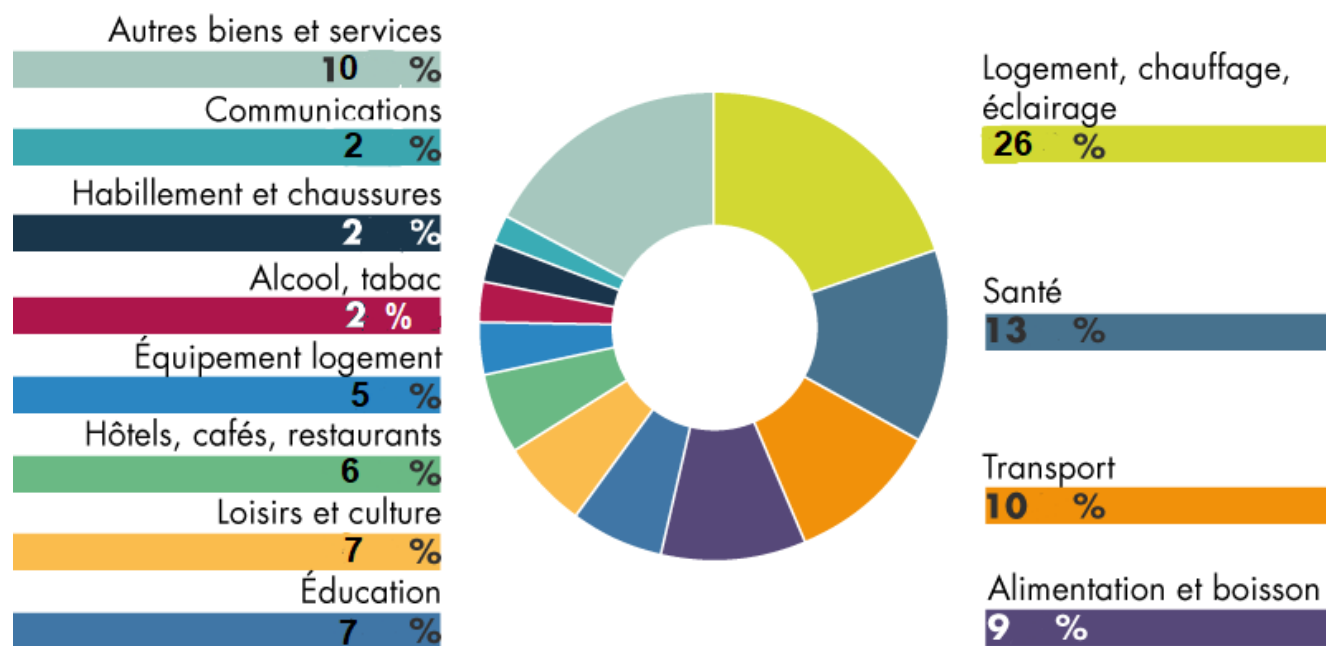
certaines dépenses, du vieillissement à la facture environnementale par exemple. L'évolution des technologies dans le domaine de l'énergie – et leurs effets sur les prix – auront aussi un rôle déterminant en matière de consommation.

Source : <https://www.observationsociete.fr>
Le 19 septembre 2024

Document 2 : Répartition de la consommation des ménages

RÉPARTITION DE LA CONSOMMATION DES MÉNAGES

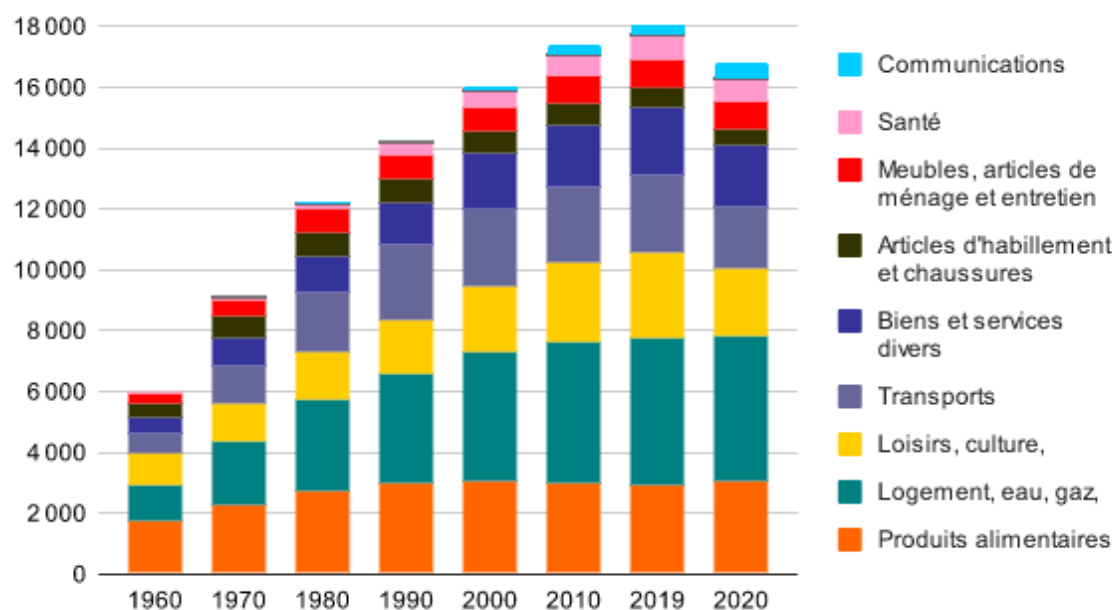
EN 2023, EN %



Source : la finance pour tous 10.03.21 d'après INSE (document actualisé)



Document 3 : Evolution des dépenses de consommation des ménages en euros



Sources : Source Insee, Comptes nationaux base 2014

Document 4 : Les attentes des consommateurs en ligne

Les attentes des consommateurs en ligne

la réalité d'aujourd'hui ▼

LES MODES D'ACHAT UTILISÉS

56%

des consommateurs ont effectué **des achats en ligne via une application mobile** au cours des trois derniers mois

Plus d'un

1/4

des consommateurs préfèrent la méthode de paiement « Acheter maintenant, Payer plus tard »

Payer plus tard

56%

de la génération X privilégient la **sécurité lorsqu'ils choisissent leur moyen de paiement**

FRÉQUENCE D'ACHATS

77%

des consommateurs font des **achats en ligne plus d'une fois par mois**

41%

des Millennials font **plus d'un achat en ligne par semaine**

LES DÉPENSES

1/3

des consommateurs dépensent entre 12 et 120€ en ligne par mois

50%

des consommateurs font régulièrement des achats transfrontaliers pour profiter de prix plus attractifs

Source : Étude Worldline 2023

Les attentes des consommateurs en ligne

préparer demain ▼

LA PERSONNALISATION

3/4

des Millennials montrent un intérêt pour les suggestions de **produits personnalisés**



Les promotions personnalisées

sont le moyen le plus efficace de **persuader** les consommateurs d'acheter de nouveaux produits

LES PRIX ATTRACTIFS

61%

des consommateurs citent que le **prix est le plus puissant facteur de fidélisation**

50%

de la population souhaite bénéficier de la **livraison gratuite** en périodes de pics de consommation

LES ABONNEMENTS

Plus de

1/3

des consommateurs ont déjà **souscrit à un abonnement de livraison gratuite ou bon marché**, et 46% des consommateurs français

Plus de

50%

des consommateurs ont déjà **souscrit à un abonnement de streaming musical ou vidéo**

Millénial : La génération Y aussi appelée les milléniaux regroupe les personnes nées entre le début des années 1980 et le milieu des années 1990.

Génération X : Désigne les personnes nées entre 1965 et 1979.

Source : Étude Worldline 2023

Document 5 : Les nouveaux modes et pratiques de consommation alimentaire en France et les perspectives en surveillance sanitaire

En moins de dix ans, les préoccupations des consommateurs français ont profondément évolué. En particulier, l'inquiétude liée à l'environnement et aux risques sanitaires a augmenté : 74 % des Français pensent, en 2019, qu'il existe des risques alimentaires contre 55 % en 1995 (Source Crédoc). Cette inquiétude participe au développement de « nouveaux modes de consommation ». Cependant, entre attentes du consommateur et modifications réelles des comportements alimentaires, l'expression « nouveaux modes de consommation » englobe différentes tendances. Ce [document] présente les principaux nouveaux modes de consommation, les outils pour surveiller l'évolution de l'alimentation et les enjeux en termes de surveillance des dangers biologiques et chimiques. [...]

De nouveaux aliments dans nos assiettes

Entre mondialisation, accélération des technologies alimentaires, volonté de diversifier les ressources protéiques, croissance mondiale, changement climatique, alimentation durable et demande croissante de diversité alimentaire, l'introduction de nouveaux aliments sur le marché français est de plus en plus fréquente. Selon le règlement européen UE 2015/2283, dit Règlement « Novel Food », sont considérés « nouveaux », tous les aliments ou ingrédients qui n'étaient pas consommés à un degré significatif au sein de l'Union européenne avant 1997. Parmi eux figurent les graines de chia, les aliments à base d'algues, les insectes ou encore les substituts de viande. A titre d'exemple, la consommation d'insectes, très répandue dans certaines parties du monde, est une pratique en pleine croissance. En France, un état des lieux des connaissances sur les risques sanitaires potentiellement liés à cette consommation a été publié par l'Anses ⁽¹⁾ en 2015.

Également encadrée, pour tout ou partie, par la réglementation Novel Food, la consommation d'algues est en pleine expansion en lien, notamment, avec la demande grandissante d'apport alternatif en protéines et le développement de la restauration japonaise. Certaines algues ont tendance à se charger en éléments traces métalliques, tels le cadmium, le plomb ou l'arsenic et leur consommation en quantité importante pourrait représenter un risque pour le consommateur.

Dans la recherche d'alternative aux protéines animales, on pourra également citer la consommation croissante de substituts de viande végétariens, fabriqués le plus souvent à partir de mélanges de protéines de soja, de pois et de levure. Ces substituts ne sont pas considérés comme des nouveaux aliments mais, du fait de leur consommation en forte croissance, une attention particulière doit être portée à leur composition et à leurs contaminations potentielles. Le soja est par exemple une source importante d'isoflavones, des phytoestrogènes perturbateurs endocriniens.

De la même façon, l'arrivée sur le marché des viandes dites cultivées (viande de culture ou viande artificielle) est à anticiper. Elles seront soumises à la réglementation Novel Food et à de probables évaluations de risques dans les prochaines années.

Enfin, la consommation de fruits secs et graines (germées ou non) comme les graines de Chia (*Salvia hispanica*), le sésame ou les graines de fenugrec germées a été multipliée par 2.5 entre 2013 et 2019 (source Crédoc). Certaines graines (ex. Chia), considérées comme nouvel aliment en vertu de la réglementation européenne, n'ont pas été associées à ce jour à un risque pour l'Homme. D'autres ont été impliquées dans des épisodes de contamination biologique (infections à STEC ⁽²⁾ suite à la consommation de graines germées de fenugrec en 2011) et chimiques (retrait /rappel en 2020 et 2021 de graines de sésame et produits dérivés suite à des contaminations à l'oxyde d'éthylène).

.../...

... et de nouvelles pratiques de consommation

On entend par pratique de consommation les habitudes d'achats alimentaires mais aussi les modes de préparation et de conservation des aliments. Une pratique peut être nouvelle soit parce qu'elle l'est vraiment (par exemple la cuisson basse-température), soit parce qu'il s'agit d'une pratique ancienne prenant ou reprenant de l'importance (par exemple la végétalisation).

Le consommateur n'a cessé de faire évoluer ses modalités d'achats. En 15 ans, et particulièrement en France, l'évolution de la perception du risque liée aux préoccupations à propos des contaminants chimiques et l'environnement a contribué à des changements profonds de modes d'achats comme l'achat en vrac, le locavorisme voire l'autoconsommation. Le consommateur favorise également les circuits courts et les petits commerces. Très récemment, liées notamment à la crise sanitaire provoquée par le coronavirus, la vente à emporter et la livraison de repas à domicile ont connu une forte croissance. À ces changements d'habitudes d'achats viennent s'ajouter de profondes évolutions en termes de mode de consommation à proprement parler : d'après une étude menée en 2018 par le Crédoc dans quatre pays (Espagne, Royaume-Uni, Allemagne et France), ce sont 5,6 % des individus qui sont végétariens, incluant les végétaliens et les végans, et la part de Français se considérant flexitariens est estimée à 28 %. Selon l'enquête INCA 3 ⁽³⁾ (2014-2015), 1,8 % des adultes français de 18 à 79 ans déclaraient suivre un régime végétarien excluant au minimum la viande, contre 0,5 % lors de l'étude INCA 2 (2006-2007). Selon la même enquête, l'intolérance alimentaire au gluten concernait 11 % des adultes ayant au moins une intolérance alimentaire (soit 3,9 % de la population adulte).

Le crudivore est une pratique alimentaire en constante progression depuis quelques années. La consommation de denrées d'origine animale crues concerne plus de 80 % des individus âgés de 15 à 79 ans, d'après INCA 3. En particulier, depuis 2006, le taux de consommateurs de poissons crus a doublé, et l'Île-de-France présente les taux de consommateurs de poissons crus les plus élevés en France (68 % des adolescents et 48 % des adultes). Le BuSCA ⁽⁴⁾ relaie très régulièrement des informations sur des événements se rapportant à des contaminations, notamment biologiques (parasites, STEC, Salmonelles, *Campylobacter*, virus de l'encéphalite à tique), liées à la consommation d'aliments crus ou insuffisamment cuits (poisson, viande, lait, certains végétaux). L'absence de cuisson ou la cuisson insuffisante est reconnue comme pratique à risque vis-à-vis de plusieurs contaminants biologiques et certains aliments. Plus récemment, certaines autres pratiques de cuisson comme la cuisson basse température, ou encore la cuisson au four micro-onde, ont gagné en popularité et sont mises en œuvre par le consommateur à son domicile. Enfin, les méthodes de conservation des aliments et des préparations alimentaires ont récemment évolué, en terme de modalités de conservation chez le consommateur mais aussi de matériaux d'emballage (recyclés, parfois même comestibles).

Source : <https://www.plateforme-sca.fr> - 04/03/2021

⁽¹⁾ **ANSES** : Agence Nationale de Sécurité Sanitaire de l'alimentation, de l'environnement et du Travail

⁽²⁾ **STEC** : *Escherichia Coli* Producteur de Shigatoxines

⁽³⁾ **INCA** : Institut National du Cancer

⁽⁴⁾ **BuSCA** : Bulletin de veille Sanitaire international de la plateforme de surveillance de la Chaîne Alimentaire

Document 6 : L'intolérance au gluten : définition, causes et facteurs favorisants

La maladie cœliaque ou intolérance au gluten est une maladie intestinale chronique et auto-immune liée à l'ingestion de gluten, formé à partir de la gliadine contenue dans certains produits céréaliers. Elle survient chez des personnes génétiquement prédisposées.

L'intolérance au gluten ou maladie cœliaque

L'intolérance au gluten est une maladie chronique intestinale auto-immune liée à l'ingestion de gluten. On l'appelle également maladie cœliaque.

Lors de l'absorption d'aliments contenant du gluten, le système immunitaire des personnes concernées réagit à la présence de la gliadine, protéine du gluten, en produisant divers anticorps. La maladie cœliaque est donc une maladie auto-immune.

À terme, cette réaction auto-immune anormale cause des lésions de la paroi intérieure de l'intestin avec deux conséquences :

- La digestion est altérée ;
- L'organisme assimile moins bien la majorité des nutriments (protéines, graisses, etc.), minéraux et vitamines (fer, calcium, vitamine D, vitamine B9 ou acide folique, etc.).

Maladie fréquente, l'intolérance au gluten peut donner lieu à des symptômes mineurs ou peu caractéristiques. Contrairement à l'allergie alimentaire (et en particulier à l'allergie au gluten) qui provoque des symptômes survenant immédiatement après l'ingestion de gluten (allergène), l'intolérance au gluten apparaît de manière progressive et s'installe dans la durée.

Aussi, l'intolérance au gluten passe souvent inaperçue : chez les adultes, elle est diagnostiquée en moyenne plus de dix ans après l'apparition des premiers symptômes.

Qu'est-ce que le gluten ?

Le gluten se forme lors de l'hydratation d'une pâte et résulte de l'association, avec d'autres éléments, de deux protéines présentes dans le grain de certaines céréales : les gliadines (en cause dans la maladie cœliaque) et les gluténines.

Ces protéines sont présentes dans :

- Les différentes espèces de blé (blé dur, épeautre, kamut) ;
- L'orge ;
- Le seigle ;
- Les hybrides de ces variétés (par exemple, le triticales, issu du croisement du blé et du seigle).

À quoi est due la maladie cœliaque ?

La cause exacte de l'intolérance au gluten reste inconnue, mais elle serait surtout d'origine immunitaire, avec une prédisposition génétique :

- 95% des personnes intolérantes au gluten sont porteuses d'un ou deux gènes spécifiques (HLA-DQ2 et/ou HLA-DQ8).
- De plus, la famille rapprochée des personnes intolérantes au gluten développe plus souvent la maladie (10% de risque chez les parents au premier degré, à savoir le père, la mère, les frères et sœurs, et les enfants éventuels).

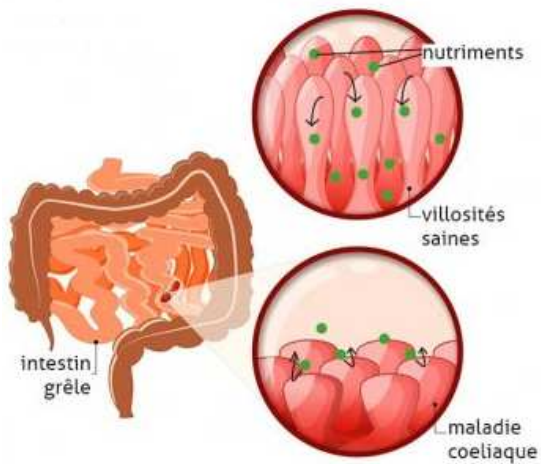
Cependant 20% des individus possèdent les gènes concernés sans présenter d'intolérance au gluten.

D'autre part, certains facteurs favorisent le déclenchement de cette maladie, tels que :

- Une trisomie ou d'autres anomalies chromosomiques ;
- Une autre maladie auto-immune ;
- Un diabète de type 1.

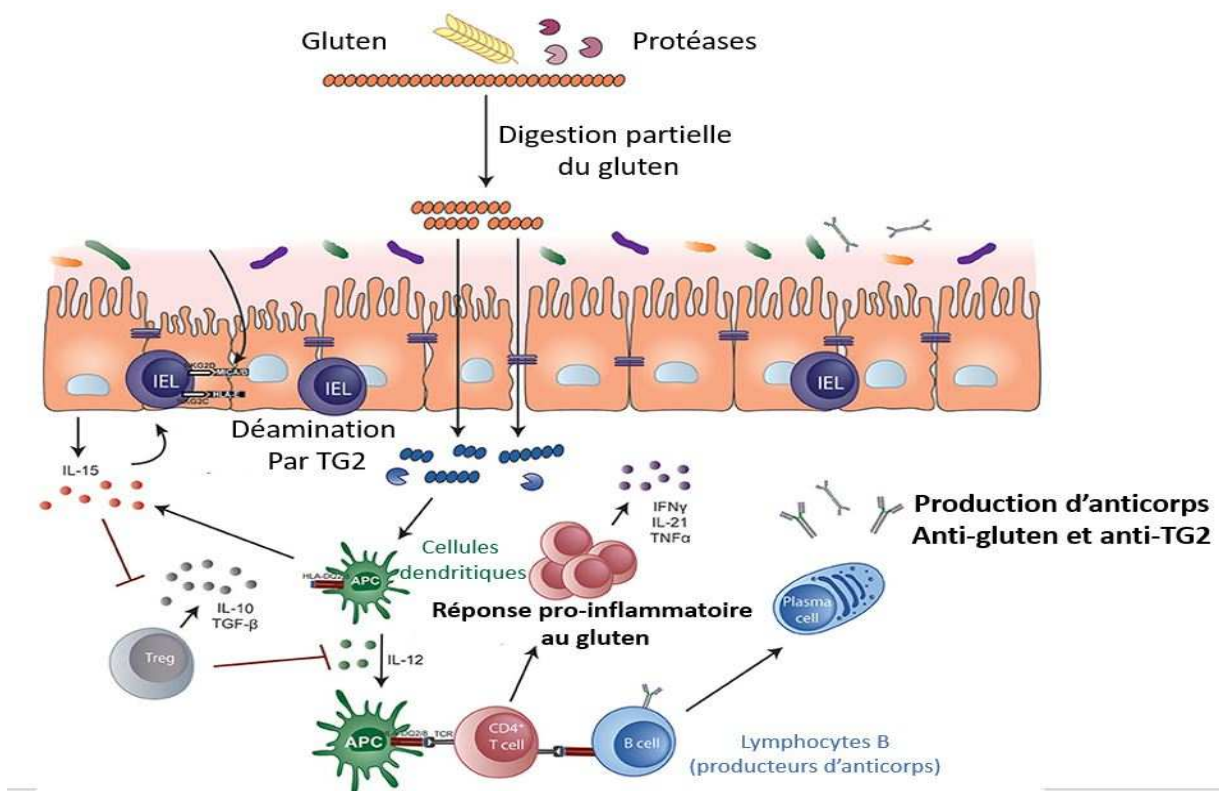
Source : www.ameli.fr - 12/03/2021

Document 7 : La maladie cœliaque



<https://www.american-hospital.org/>
08/03/2021

Mécanisme d'action de la maladie cœliaque



<https://quoidansmonassiette.fr>
04/10/2020

LOI POUR L'ÉQUILIBRE DES RELATIONS COMMERCIALES DANS LE SECTEUR AGRICOLE ET ALIMENTAIRE ET UNE ALIMENTATION Saine ET DURABLE

Permettre aux agriculteurs d'avoir un revenu digne
en répartissant mieux la valeur



Dispositif
de **construction du prix**
à partir des coûts
de production
et des prix de marché.



Mission des interprofessions :
élaborer des « **indicateurs
de référence** » des coûts
de production et des
indicateurs de marché.



**Relèvement du seuil
de revente à perte de 10%**
sur les denrées alimentaires
et encadrement
des promotions.

Améliorer les conditions sanitaires
et environnementales de production



**Interdiction
des néonicotinoïdes**
et produits à mode
d'action identique
pour protéger
la biodiversité
et les abeilles.



**Séparation
des activités de vente
et de conseil
des produits
phytosanitaires,**
interdiction des rabais,
remises et ristournes.



**Suspension
de l'utilisation
de dioxyde de titane**
dans les produits
alimentaires.



**Protection
des riverains**
à proximité des zones
de traitement
phytos.

Renforcer le bien-être animal



**Extension du délit
de maltraitance
animale** en élevage
aux activités de
transport et d'abattage.
**Doublement des
peines** qui passent
à 1 an de prison et
15 000 € d'amende.



Possibilité pour
les associations de
protection animale
de se **porter
partie civile.**



Désignation
d'un **responsable
de la protection
animale** dans
chaque abattoir.
Tout employé
acquiert un statut de
lanceur d'alerte.



Expérimentation
de la **vidéo-
surveillance**
dans les
**abattoirs
volontaires.**



Interdiction
de mise en
production de tout
bâtiment d'élevage
nouveau ou
réaménagé de
**poules pondeuses
en cages.**

Favoriser une alimentation saine, sûre et durable pour tous



50% de produits sous signes de qualité et d'origine (dont minimum 20% bio) dans la restauration collective publique en 2022.



Intensification de la lutte contre le gaspillage alimentaire : dons étendus à la restauration collective et à l'industrie agroalimentaire.



Possibilité d'emporter les aliments ou boissons non consommés sur place dans les restaurants et les débits de boissons.

Réduire l'utilisation du plastique dans le domaine alimentaire



Interdiction des contenants alimentaires de cuisson, de réchauffe et de service en plastique en restauration collective des collectivités locales en 2025.



Interdiction des touillettes et pailles en plastique dans la restauration, la vente à emporter, les cantines et les commerces alimentaires en 2020.



Interdiction des bouteilles d'eau en plastique dans les cantines scolaires en 2020.

Source : <https://agriculture.gouv.fr/infographie-egalim-1-la-loi-agriculture-et-alimentation> - 23/10/2024

.../...

Loi EGalim2

Agir pour la juste rémunération des agriculteurs



Je suis un **agriculteur**

Pour mon activité j'ai des **coûts de production** (alimentation de mes animaux, engrais, semences...) et des **marges à générer**.

Avec EGalim2

J'établis avec le transformateur (industriel, négociant, abatteur...) un **contrat sur plusieurs années avec un prix intégrant mes coûts de production**.



Le prix d'achat des produits agricoles évoluera à la hausse ou à la baisse en fonction de l'évolution de ces coûts de production.

Le transformateur rencontre le distributeur (enseignes, grande distribution...) et ils définissent ensemble un **prix d'achat de ce produit**.



Le coût de la matière première agricole sera présenté de façon transparente et **ne pourra pas faire l'objet de négociations**.

De plus, le transformateur doit présenter **le même tarif à tous les distributeurs**.



À la fin de ces négociations, le **distributeur** fixe le prix pour le consommateur dans lequel **mon revenu aura été préservé**.



Je suis sûr que le **consommateur** connaîtra mieux l'origine des produits.



En cas de conflit, un comité de règlement de différends rattaché au ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation peut décider des mesures contraignantes comme l'imposition temporaire d'un prix d'achat.

OCTOBRE 2022

Source : <https://agriculture.gouv.fr/egalim-2> - 23/10/2024

Document 9 : Cantines bio et zéro déchet : combien coûte la transition ?



50 %

DE PRODUITS DURABLES,
dont au moins 20 % issus
de l'agriculture biologique
(ou en conversion) + un repas

végétarien hebdomadaire + moins de gaspillage alimentaire.
C'est ce qu'impose la loi EGAlim* aux cantines depuis 2022.

* Loi pour l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole
et une alimentation saine et durable.

**COÛT MOYEN
D'UN REPAS**

**AVANT EGALIM
(2018)**

8,72 €

APRÈS EGALIM
(MAIS AVANT
INFLATION)**

9 €

Administratif
(gestion des
commandes...)

1,12 €

1,13 €

Achat des denrées

2,21 €

2,27 €

Autres coûts de
préparation des repas

1,55 €

1,58 €

Distribution

0,72 €

0,80 €

Encadrement
des élèves

2,73 €

2,92 €

Coûts indirects (climat,
traitement de l'eau et
des déchets organiques...)

0,39 €

0,32 €

** Hypothèse considérée pour les repas après Egalim : 20 % de produits biologiques, 1 repas végétarien par semaine et 20 % de réduction du gaspillage alimentaire.



+3,2 %

C'est la hausse des coûts

pour les cantines liée à
l'application de la loi Egalim.
Cette hausse peut être en partie
compensée, grâce aux économies
réalisées en gaspillant moins,
en achetant moins de viande
et en limitant les coûts indirects.



+11,9 %

Si, au-delà de la loi Egalim,

les cantines investissent
(en matériel et en personnel) pour
relocaliser leur approvisionnement
et cuisiner principalement
des produits bruts, la hausse
des coûts est plus significative.



25 %

**Dans les collectivités ayant une part
élevée de ménages modestes,**
la part du prix du repas prise en
charge par la collectivité devrait
augmenter de 25 % pour répondre
à la fois aux enjeux de transition
écologique et d'accessibilité
à tous de la cantine.

Source : <https://infos.ademe.fr>
Novembre 2023

Document 10 : Baromètre 2020 des pratiques anti-gaspillage

17%

seulement appliquent l'intégralité de la loi Garot

28%
étude 2019



LOI GAROT

Efficace selon les GMS, mais qui ne l'appliquent que minoritairement dans sa globalité. Très peu connue en IAA

78%

des GMS sont convaincues par l'efficacité de la loi dans la diminution du gaspillage alimentaire

84%

des IAA ne connaissent pas la loi alors qu'elle est entrée en vigueur au 1^{er} janvier 2020 sur leur secteur

LOI ÉCONOMIE CIRCULAIRE

Des grandes thématiques bien identifiées mais des GSS qui se sentent peu concernées



40%

de l'ensemble des acteurs pensent que la loi ne les concernera pas ou ne savent pas

48%

des GSS ne savent pas que l'interdiction de détruire les invendus non-alimentaires est intégrée à la loi, alors qu'elles sont les plus concernées par cette mesure



LUTTE ANTI-GASPI

La lutte contre le gaspillage reste un enjeu clef, mais cette priorité est en baisse en GMS et GSS

7 / 10

note de priorité donnée à la lutte contre le gaspillage

GSS ▼ **6,4 / 10** -0,9
7,3/10 étude 2019

GMS ▼ **7,4 / 10** -0,9
8,3/10 étude 2019

6,5

actions Anti-Gaspi mises en place en moyenne dans les entreprises

76%

estiment que leur marge de progression Anti-Gaspi est importante



GMS

Un début d'essoufflement de la mobilisation contre le gaspillage

7,4 / 10

note de priorité accordée à la lutte Anti-Gaspi
▼ - 0,9 pts
étude 2019

-0,4

actions Anti-Gaspi / magasin étude 2019

83%

marge de progression déclarée dans la lutte Anti-Gaspi

IAA



Une bonne connaissance de la RSE mais une marge de progression Anti-Gaspi déclarée comme importante

88%

connaissent la notion de RSE

78%

marge de progression déclarée dans la lutte Anti-Gaspi

VALORISATION DÉCHETS



La valorisation des déchets : une problématique transversale

55%

expriment des difficultés dans la valorisation de leurs déchets

La valorisation des biodéchets progresse en GMS

GMS ▲ **58% + 17**
41% étude 2019

IAA ▲ **63%**

DONS AUX ASSOCIATIONS

Le don, toujours perçu comme performant dans la lutte contre le gaspillage. La pratique recule en GMS et progresse en GSS

7,3 / 10

note d'efficacité sur le gaspillage

74%

pratiquent le don aux associations

GMS ▼ **91% - 5 pts**
96% étude 2019

GSS ▲ **63% + 2 pts**
61% étude 2019

GSS

Une sensibilité RSE et mobilisation Anti-Gaspi très modérée



40%

ne connaissent pas la notion de RSE

6,4 / 10

note de priorité accordée à la lutte Anti-Gaspi
▼ - 0,9 pts
étude 2019

67%

marge de progression déclarée dans la lutte Anti-Gaspi

IAA Industrie Agro Alimentaire

GSS : Grande Surface Spécialisée

Source : <https://www.actu-environnement.com> – 23/10/2024

Document 11 : Gaspillage alimentaire : des nouvelles données pour la France

Les déchets alimentaires en France

La Commission européenne a mis en place un cadre commun de surveillance obligatoire des déchets alimentaires des États membres afin de mieux lutter contre le gaspillage.

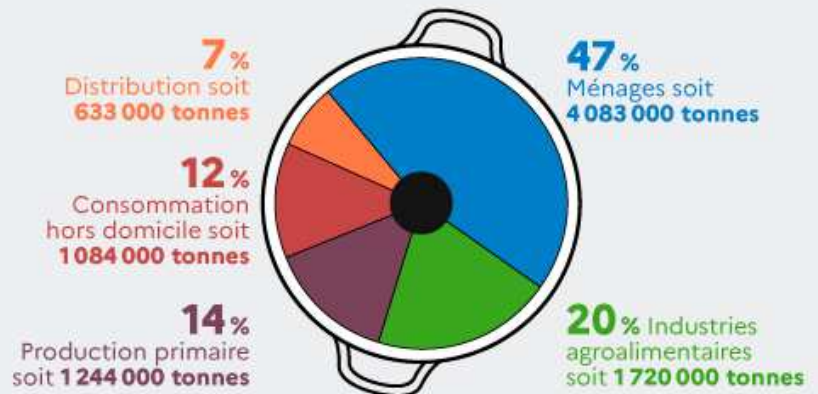
8,8 Mt
de déchets
alimentaires
en 2021

Déchets alimentaires dans les ménages



*Déchets comestibles et non comestibles

Déchets alimentaires selon le secteur



Données 2021 pour la France (2023 Eurostat) - Il est très difficile de comparer les données avec celles de 2016 (ADEME), celles-ci n'ayant pas le même périmètre du fait de définitions européenne et française du gaspillage alimentaire qui ne se recoupent pas complètement.

Source : <https://agriculture.gouv.fr> – 23/10/2024

Nom de famille :

(Suivi, s'il y a lieu, du nom d'usage)



Prénom (s) :

Centre
d'épreuves :

Né(e) le :

Concours/Examen : Épreuve : N° sujet :

Section-option/S spécialité/BAP/Domaine :

CONSIGNES

- Remplir soigneusement, sur CHAQUE feuille officielle, la zone d'identification en MAJUSCULES.
- Indiquer le n° du sujet quand l'épreuve comporte plusieurs sujets au choix.
- Ne pas signer la composition et ne pas y apporter de signe distinctif pouvant indiquer sa provenance.
- Numéroté chaque PAGE (cadre en bas à droite de la page) et placer les feuilles dans le bon sens et dans l'ordre.
- Rédiger avec un stylo à encre noire.
- N'effectuer aucun collage ou découpage de sujets ou de feuille officielle. Ne joindre aucun brouillon.

ANNEXE à légender et rendre avec la copie

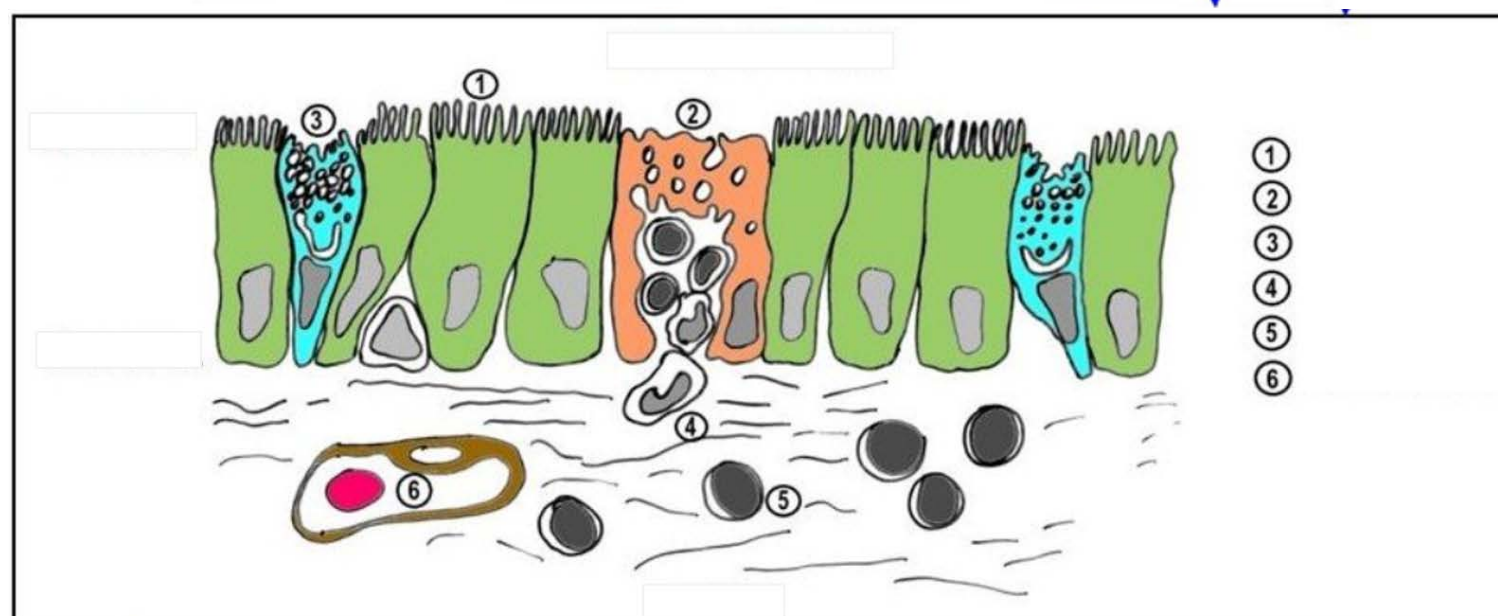
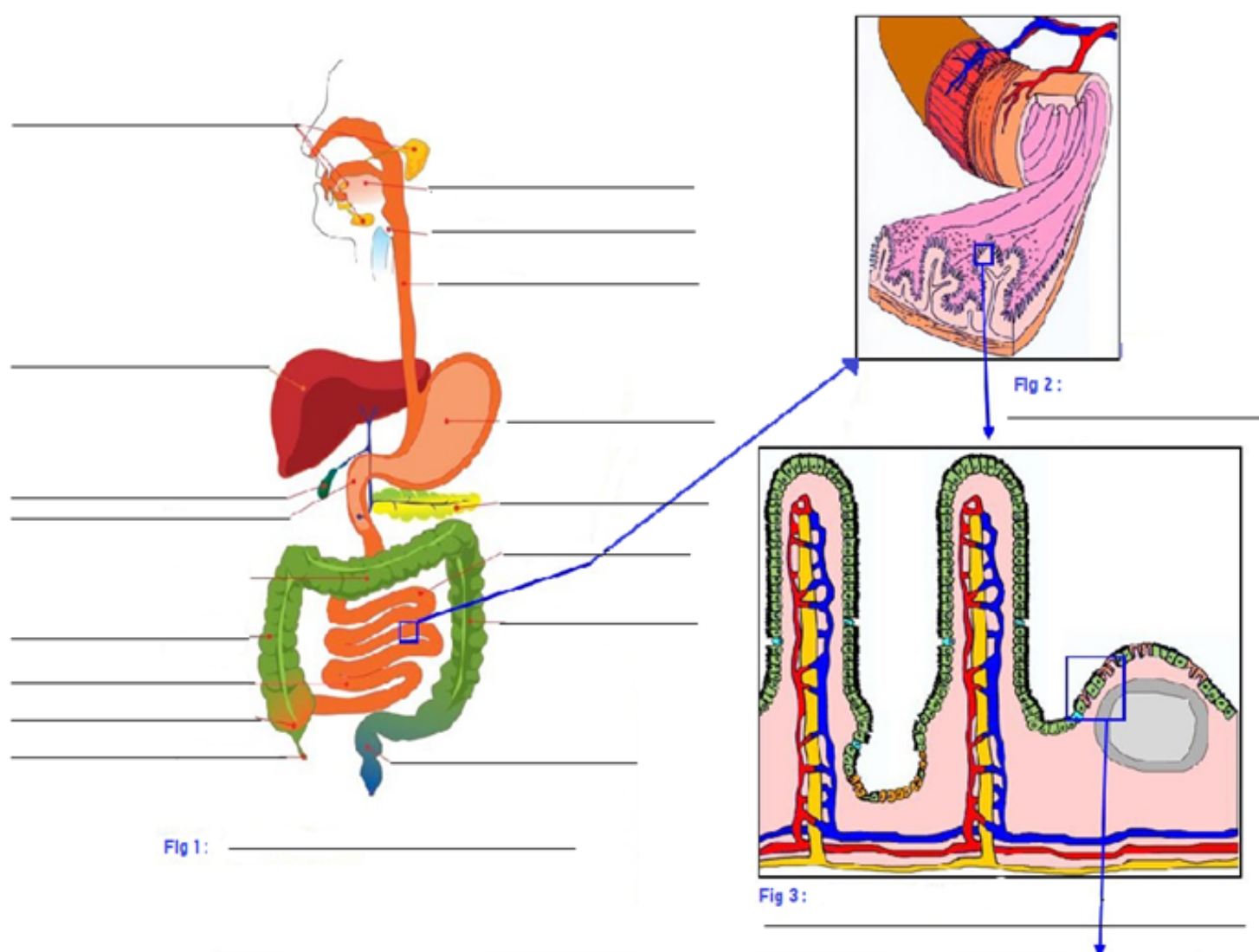


Fig 4: