Ce document a été mis en ligne par l'organisme FormaV®.

Toute reproduction, représentation ou diffusion, même partielle, sans autorisation préalable, est strictement interdite.

Pour consulter tous nos sujets d'annales et corrigés du BTSA GF, veuillez visiter :
btsagf.fr/annales-sujets-et-corriges

SESSION 2015
Métropole - Antilles - Réunion

BREVET DE TECHNICIEN SUPÉRIEUR AGRICOLE
B PROJET ÉCRIT D'UN PRODUIT DE COMMUNICATION

Option : Toutes options

Durée : 3 heures

Aucune restriction n'est apportée pour l'utilisation de matériels ou documents pour cette épreuve, exceptés le matériel informatique et le téléphone portable.

Le sujet comporte 5 pages

Documents joints

Document 1 : France Nature Environnement. Le scandale du gaspillage alimentaire. In: site fne.asso.fr. Disponible sur: « http://www.fne.asso.fr/fr/fr/nos-dossiezrs/dechets/gaspillage-alimentaire/

Document 2 : ADEME. Stop au gaspillage alimentaire. In: site ademe.fr. Disponible sur http://ecocitoyens.ademe.fr/mes-dechets/sto-au-gaspillage-alimentaire/a-savoir

Document 3 : Ministère de l'Agriculture, de l'Agroalimentaire et de la forêt. Plan antigaspillage : « Manger c'est bien, jeter ça craint ». In : site alimentation.gouv.fr, 7 janvier 2013. Disponible sur : http://agriculture.gouv.fr/Plan-antigaspillage

---

SUJET

En partenariat avec la semaine de développement durable organisée sur votre commune les 1-2-3 avril, les écodélégués de votre établissement comptent organiser une campagne de sensibilisation sur le thème du gaspillage alimentaire.
En tant que membre du bureau des écodélégués, vous êtes chargé de concevoir un projet destiné à sensibiliser les élèves de votre établissement demi-pensionnaires et internes au gaspillage alimentaire du restaurant scolaire.

Vous exposerez votre projet en 3 parties

Première partie : 7 points
Vous exposerez la démarche retenue en faisant clairement apparaître, à partir de ce qui vous est proposé :
- l'analyse concise que vous en faites et la situation de communication qui en découle,
- la stratégie envisagée (objectifs, publics, moyens utilisés),
- la justification du choix du support de communication.

Deuxième partie : 8 points
Vous présenterez ensuite le support de communication sous forme d'une note d'intention.
Dans un souci de lisibilité, vous pourrez faire appel au mode de présentation que vous souhaitez (plan, dossier, rédaction schématisée...).

Troisième partie : 5 points
Vous présenterez enfin une phase significative de l'élaboration du support.

DOCUMENT 1

Source : France Nature Environnement. Le scandale du gaspillage alimentaire. In : site *fne.asso.fr.* Disponible sur : « http://www.fne.asso.fr/fr/fr/nos-dossiezrs/dechets/gaspillage-alimentaire/

DOCUMENT 2 (1/2)

À savoir

Chaque Français jette 7 kilos d'aliments non consommés et encore emballés par an. A ce chiffre, il convient d'ajouter les restes de repas, fruits et légumes abîmés, pain... soit de l'ordre de 13 kilos/habitant/an. Le gaspillage alimentaire représente ainsi près de 20 kg/habitant/an.

Pourquoi gaspille-t-on autant ?

C'est bon à savoir

Le gaspillage alimentaire concerne tout le monde

L'étude française MODECOM de caractérisation des ordures ménagères révèle une relative uniformité des poubelles françaises : l'ADEME n'a trouvé aucune différence significative entre villes et campagnes, ni entre zones géographiques. Consultez l'étude ci-contre : "Composition des ordures ménagères et assimilées".

Pourquoi gaspille-t-on autant ?

Les causes sont multiples.

- **Des causes sociologiques** : modification des structures et de l'organisation familiales, des rythmes de vie, des perceptions développées vis-à-vis des denrées alimentaires.
- **Une méconnaissance sur la conservation des aliments** : mauvaise interprétation des dates limites de consommation, mauvaise gestion du réfrigérateur...
- **Des pratiques commerciales, publicités, offres promotionnelles qui encouragent l'achat**. Elles n'entraînent pas directement le gaspillage, mais il est évident qu'un achat ne correspondant pas, en qualité et/ou en quantité, aux besoins du ménage, entraînera plus facilement le gaspillage alimentaire.
- **Des pratiques dans la restauration (notamment collective) peu économes**. Les quantités de nourritures servies ne sont pas ajustées aux besoins des clients, les plats ne répondent pas aux goûts des clients, la gestion des stocks et l'organisation en cuisine centrale ne sont pas optimisées.

Du gaspillage à chaque étape de la chaîne alimentaire

Depuis la culture du produit jusqu'à la consommation par les ménages, une quantité importante de nourriture est perdue à chaque étape (lors de la transformation du produit, de son transport, mais aussi chez les détaillants, les restaurants, les foyers, etc.). En Europe et en Amérique du Nord, ces pertes représentent entre 95 et 115 kg par individu et par an, alors qu'en Afrique et en Asie, elles se situent entre 6 et 11 kg.

On estime ainsi que la moitié de la nourriture produite dans le monde finit à la poubelle.

Dans les pays les plus pauvres, la majorité des pertes a lieu avant d'atteindre le consommateur : 15 à 35 % dans les champs et 10 à 15 % au moment de la fabrication, du transport et du stockage.

Dans les pays les plus riches, la production est plus efficace mais les citoyens jettent beaucoup d'aliments.

Ainsi, 2 317 057 tonnes par an de nourriture sont gaspillées dans la distribution en France (hyper et supermarchés + discount + épiceries et commerces de proximité) et 1 562 400 tonnes sont gâchés tous les ans dans la restauration (collective et commerciale).

Dans les foyers français, on jette 79 kg par personne et par an de déchets alimentaires, soit près de 5 300 000 tonnes. Sur ces 79 kg, 59 kg sont difficilement évitables (os, épluchures, etc.), mais pour les 20 kg restants (dont 7 kg d'aliments non déballés ou non consommés), un changement de comportement est nécessaire.

Pour connaître tous les gestes à adopter pour diminuer le gaspillage, consultez nos conseils "anti gaspillage".

Pour en savoir plus, consultez le site du Ministère de l'Agriculture.

Au total en France, le gaspillage alimentaire s'élève à plus de 9 millions de tonnes par an (soit 137 kg par personne), sans compter les pertes de la production agricole et des industries agroalimentaires.

Le gaspillage alimentaire a un coût environnemental, économique et social : quelques points de repère…

> Les enjeux environnementaux

Gaspillage alimentaire et gaz à effet de serre

- Le cycle de vie de la nourriture d'un Français moyen représente environ 20 % du total de ses émissions quotidiennes.
- Un repas = 3 kg de gaz à effet de serre (source ADEME)

Gaspillage alimentaire et consommation d'eau

- De manière générale, chaque aliment de base représente un certain volume d'eau consommé pour le produire, le transformer, le préparer, l'emballer, etc.

DOCUMENT 2 (2/2)

A titre d'exemple, il faut : 1 000 litres d'eau pour produire un kilo de farine. 16 000 litres d'eau pour produire un kilo de viande rouge.

- À travers une étude intitulée « Du champ à la fourchette - limiter les pertes et le gaspillage dans la chaîne alimentaire », les organisations internationales rappellent que des quantités énormes de nourriture sont jetées au cours de leur transformation, leur transport, dans les supermarchés ou encore dans les foyers.
- Ce gaspillage est d'autant plus inquiétant que les besoins en nourriture et par conséquent en eau risquent de doubler d'ici 2050.

> Les enjeux économiques

Gaspiller de la nourriture, c'est aussi indéniablement gaspiller de l'argent. Et mises bout à bout, les économies que l'on peut faire en faisant un petit effort pour moins jeter deviennent considérables !

> Les enjeux éthiques

- Si on estime que ¼ de la nourriture produite à l'échelle internationale est jetée sans être consommée, on ne peut oublier que plus d'un milliard de personnes souffrent de la faim dans le monde.
- Quand on parle de gaspillage alimentaire, il apparaît ainsi indispensable de sensibiliser à un problème qu'il faut non seulement replacer dans la perspective de la crise alimentaire mondiale, mais aussi dans le contexte social propre à chaque pays : la sous-alimentation touche une partie de la population française, autant que celle de ses voisins européens.
- En France, grâce à l'action des banques alimentaires, plus de 92 000 tonnes de produits alimentaires ont bénéficié en 2009 à environ 740 000 personnes dont 46 400 tonnes qui ont ainsi échappé à la destruction (selon les chiffres de la Fédération française des banques alimentaires). Mais au total 3,3 millions de personnes en 2009 ont eu recours à une aide alimentaire.

Source : ADEME. Stop au gaspillage alimentaire. In : site ademe.fr [en ligne], 2013. Disponible sur : <http://ecocitoyens.ademe.fr/mes-dechets/stop-au-gaspillage-alimentaire/a-savoir>

DOCUMENT 3

Plan antigaspillage : « Manger c'est bien, jeter ça craint »

Guillaume Garot, ministre délégué à l'agroalimentaire, a annoncé un plan de lutte contre le gaspillage alimentaire. Une campagne de sensibilisation vient d'être lancée et un comité de pilotage national réunissant tous les acteurs de la chaîne alimentaire a été créé afin de proposer des mesures concrètes d'ici juin 2013.

Un rapport de la FAO de mai 2011 indique ainsi qu'un tiers des aliments produits dans le monde, soit environ 1,3 milliard de tonnes, est perdu ou gaspillé. L'Ademe estime que le gaspillage alimentaire domestique en France représente 20 kg par an et par habitant, dont 7 kg d'aliments encore sous emballage, soit au total 1,2 million de tonnes de nourriture.

La Commission européenne a mené une étude à l'échelle européenne et estime le gaspillage alimentaire tout au long de la chaîne à environ 190 kg par an et par Européen, la France se situant en dessous de la moyenne à environ 150 kg. Aux deux extrêmes, les Pays-Bas sont à environ 580 kg, la Grèce à 50 kg, l'Allemagne se situant aux environs de 130 kg, l'ensemble de ces chiffres étant des estimations.

Pour toutes ces raisons, le ministère de l'agriculture, de l'agroalimentaire et de la forêt a engagé un travail de réflexion avec l'objectif de réduire le gaspillage alimentaire de 50 % en 2025, selon l'ambition affichée par le Parlement européen. Un comité de pilotage national réunit tous les représentants de la chaîne alimentaire — syndicats agricoles, industriels, inter-professions, fédérations agricoles et agroalimentaires, distributeurs, restauration, associations d'aide alimentaire et de consommateurs.

Le ministère a également lancé une campagne de sensibilisation auprès des communautés en ligne avec des visuels ludiques et décalés : "Qui jette un œuf, jette un bœuf", "N'en perds pas une miette, finis ton assiette", "J'aime la nourriture, je la respecte". Des visuels destinés à être partagés sur les réseaux sociaux par les enfants, adolescents, mamans, jeunes adultes… Des affiches et des cartes postales, des sets de table en papier seront bientôt disponibles dans les cantines scolaires et la restauration d'entreprise grâce à l'engagement de tous les partenaires du ministère sur le thème "Manger c'est bien, jeter ça craint !"

Copyright © 2026 FormaV. Tous droits réservés.

Ce document a été élaboré par FormaV© avec le plus grand soin afin d'accompagner chaque apprenant vers la réussite de ses examens. Son contenu (textes, graphiques, méthodologies, tableaux, exercices, concepts, mises en forme) constitue une œuvre protégée par le droit d'auteur.

Toute copie, partage, reproduction, diffusion ou mise à disposition, même partielle, gratuite ou payante, est strictement interdite sans accord préalable et écrit de FormaV©, conformément aux articles L.111-1 et suivants du Code de la propriété intellectuelle. Dans une logique anti-plagiat, FormaV© se réserve le droit de vérifier toute utilisation illicite, y compris sur les plateformes en ligne ou sites tiers.

En utilisant ce document, vous vous engagez à respecter ces règles et à préserver l'intégrité du travail fourni. La consultation de ce document est strictement personnelle.

Merci de respecter le travail accompli afin de permettre la création continue de ressources pédagogiques fiables et accessibles.