

Test basé sur les normes

Français langue première
40S : Langue et communication
12^e année

Communication orale – L'écoute

L'industrie alimentaire :



appétissante et dégoûtante

Données de catalogage avant publication – Éducation et Formation Manitoba

Test basé sur les normes, français langue première 40S : langue et communication,
12^e année [ressource électronique]. Clé de correction : communication orale –
l'écoute — Juin 2018

ISBN : 978-0-7711-7722-4 (PDF)

1. Français (Langue) – Examens.
 2. Tests centrés sur une norme – Manitoba.
 3. Français (Langue) – Étude et enseignement (Secondaire) – Manitoba.
- I. Manitoba. Éducation et Formation Manitoba.
448.0076

Tous droits réservés © 2018, le gouvernement du Manitoba représenté par le ministre de
l'Éducation et de la Formation.

Éducation et Formation Manitoba
Bureau d'Enfants en santé Manitoba et Division de l'éducation de la maternelle
à la 12^e année
Bureau de l'éducation française
Winnipeg (Manitoba) Canada

Tous les efforts ont été faits pour mentionner les sources aux lecteurs et pour respecter la
Loi sur le droit d'auteur. Dans le cas où il se serait produit des erreurs ou des omissions,
prière d'en aviser Éducation et Formation Manitoba.

La reproduction du présent document à des fins éducationnelles non commerciales est
autorisée à condition que la source soit mentionnée.

Les sites Web mentionnés dans le présent document pourraient faire l'objet de changement
sans préavis.

Vous pouvez commander des exemplaires imprimés du présent document du Centre de
ressources d'apprentissage du Manitoba (anciennement le Centre des manuels scolaires
du Manitoba), à l'adresse www.mtbb.mb.ca.
ISBN : 978-0-7711-7721-7 (version imprimée)

**Les opinions et les idées exprimées dans le présent cahier peuvent représenter
le point de vue des auteurs et ne reflètent pas nécessairement la position du
gouvernement du Manitoba.**

**Dans le présent document, les mots de genre masculin appliqués aux personnes
désignent les femmes et les hommes.**

Table des matières

Introduction.....	1
Modalités de correction	3
Compilation des notes.....	3
Avant la correction	3
Pendant la correction	3
Cas particuliers relevés durant la correction	3
Résultats d'apprentissage	4
Tâches et pistes à suivre	5

Introduction

Du 4 au 6 juin 2018, les élèves de la 12^e année du programme scolaire français ont passé le *Test basé sur les normes de Français langue première, 40S : Langue et communication*. Le test évalue les compétences des élèves dans trois domaines :

- la Communication orale – L’écoute,
- la Lecture,
- l’Écriture.

Le présent document traite de la Communication orale – L’écoute. Il présente les modalités de correction dont la personne correctrice doit tenir compte afin de faire une évaluation juste et équitable des réponses des élèves.

Dans ce document vous trouverez :

- les modalités de correction,
- les résultats d’apprentissage évalués,
- les tâches de Communication orale – L’écoute et les pistes à suivre.

Vous trouverez aux pages 3 et 4 les modalités de correction. L’application des modalités repose sur une bonne connaissance des résultats d’apprentissage, du document audiovisuel, de la *Grille d’évaluation qualitative*, des tâches, de la répartition des points, des remarques, des pistes à suivre ainsi que des modèles de réponses d’élèves.

À la page 4, vous trouverez le tableau des résultats d’apprentissage évalués en Communication orale – L’écoute. Ce tableau reprend les informations présentées dans la trousse d’information *Français langue première, langue et communication, secondaire 4, les normes*¹.

Le document audiovisuel ainsi que les tâches de compréhension correspondent au résultat d’apprentissage général et aux résultats d’apprentissage spécifiques de la 12^e année retenus pour le test.

Dans la majorité des tâches de compréhension, il y a plus d’une réponse possible. Quoique la plupart des pistes soient offertes, il est impossible de prévoir toutes les réponses. Ainsi, la personne correctrice est parfois appelée à porter un jugement professionnel par rapport à la qualité de la réponse de l’élève.

À partir de la page 5, vous trouverez la répartition des points et les pistes à suivre pour chacune des tâches de Communication orale – L’écoute.

1. MANITOBA. MINISTÈRE DE L’ÉDUCATION ET DE LA FORMATION PROFESSIONNELLE. *Français langue première, langue et communication, secondaire 4, les normes*, Winnipeg, Manitoba, Le Ministère, 2000.

Dans la marge de droite de la clé de correction, en plus de la pondération accordée à chaque tâche, vous trouverez un code qui précise le résultat d'apprentissage général, le résultat d'apprentissage spécifique et les indicateurs de performance visés. La lecture des codes se fait à l'aide du tableau à la page 4. Par exemple, le code CO3-A-1 se lit ainsi :

- Le **CO3** fait référence au résultat d'apprentissage général : L'élève sera capable de comprendre des discours oraux divers, y compris des produits médiatiques, pour répondre à ses **besoins d'information**.
- Le **A** fait référence au premier résultat d'apprentissage spécifique : L'élève sera capable de discuter de la qualité de l'information : bien-fondé, pertinence, cohérence, impartialité, véracité, sources.
- Le **I** fait référence au premier indicateur de performance correspondant à la norme : L'élève dégage les éléments qui constituent la qualité des informations, les valeurs et les points de vue présentés dans le discours, l'image que l'interlocuteur donne de lui-même ou de l'organisme qu'il représente, et l'intention de communication.

Modalités de correction

Compilation des notes

Les deux domaines de compréhension (Communication orale – L'écoute et Lecture) comptent pour 50 % de la note du test. Pour ces deux domaines, l'élève obtiendra une note sur 18 points (valeur totale en compréhension). Afin de transposer cette note sur 50 points, la personne correctrice pourra utiliser le tableau à la fin de la *Clé de correction : Lecture*.

La personne correctrice doit respecter les modalités suivantes.

Avant la correction

- Bien connaître le résultat d'apprentissage général, les résultats d'apprentissage spécifiques et les indicateurs de performance présentés dans le tableau du présent document (page 4).
- Visionner le document audiovisuel *Gaspillage alimentaire : plongée dans nos poubelles* relié à cette partie du test (se référer au disque DVD reçu avec les documents du test).
- Lire tous les textes du document intitulé *Cahier de préparation*.
- Étudier le présent document afin de bien comprendre les tâches, la répartition des points, les remarques et les pistes à suivre.
- Étudier la *Grille d'évaluation qualitative* qui présente les éléments relatifs aux trois niveaux de réflexion.

Pendant la correction

- Pour évaluer la réponse de l'élève, la personne correctrice doit tenir compte des éléments recherchés sous les niveaux de réflexion dans la *Grille d'évaluation qualitative*.
- La personne correctrice doit transcrire la note accordée (3, 2, 1 ou 0) sur la feuille de notation.
- Si la personne correctrice éprouve de la difficulté à évaluer une réponse, elle doit relire la tâche, la répartition des points, les pistes à suivre, les modèles de réponses d'élèves, la *Grille d'évaluation qualitative* et, s'il y a lieu, les remarques. Si elle a encore des doutes, elle ne doit pas hésiter à consulter la personne responsable de la correction ou une autre personne correctrice.

Cas particuliers relevés durant la correction

- **Pas de réponse** : Dans le cas d'un élève qui ne fournit pas de réponse, il faut noircir la bulle correspondant à « PR » (pas de réponse) sur la feuille de notation. Toutefois, au moment du calcul du résultat, l'élève obtient la note zéro.
- **Réponse illisible** : Lorsque l'écriture est indéchiffrable, il faut accorder la note zéro.
- **Réponse incompréhensible** : Lorsque la réponse de l'élève est dépourvue de sens, il faut accorder la note zéro.

- **Mots anglais ou anglicismes dans la réponse :** Étant donné que cette partie du test porte sur la compréhension, l'élève qui, à l'occasion, utilise des mots anglais ou des anglicismes ne sera pas pénalisé pourvu que la réponse soit claire.
- **Sources non indiquées :** Lorsque l'élève n'indique pas d'où provient un emprunt, la personne correctrice doit indiquer dans le cahier d'où provient le passage emprunté et attribuer une note uniquement pour la partie du travail qui appartient à l'élève.
- Toute irrégularité doit être portée à l'attention de la personne responsable de la correction.

Résultats d'apprentissage

Communication orale – L'écoute, 12 ^e année		
Résultat d'apprentissage général	Résultats d'apprentissage spécifiques	Indicateurs de performance correspondant à la norme
CO3 L'élève sera capable de comprendre des discours oraux divers, y compris des produits médiatiques, pour répondre à ses besoins d'information .	A L'élève sera capable de discuter de la qualité de l'information : bien-fondé, pertinence, cohérence, impartialité, véracité, sources. B L'élève sera capable de réagir de façon critique aux valeurs et aux points de vue présentés dans le discours. C L'élève sera capable de discuter de l'image que l'interlocuteur donne de lui-même ou de l'organisme qu'il représente.	1. L'élève dégage les éléments qui constituent la qualité des informations, les valeurs et les points de vue présentés dans le discours, l'image que l'interlocuteur donne de lui-même ou de l'organisme qu'il représente, et l'intention de communication. 2. L'élève porte un jugement sur les éléments dégagés, le justifie en s'appuyant sur les indices tirés du discours et en établissant des liens cohérents et logiques entre les éléments retenus. 3. L'élève confirme ou nuance son jugement, s'il y a lieu, sous la forme d'une conclusion.
	D L'élève sera capable de discuter du rôle des médias et de la technologie de l'information dans la société.	1. L'élève présente un point de vue sur le rôle des médias et de la technologie de l'information dans la société et le défend par des arguments cohérents, logiques et pertinents.

Tâches et pistes à suivre

Gaspillage alimentaire : plongée dans nos poubelles

1. Quelle image de l'industrie alimentaire se dégage de ce document audiovisuel?

Expliquez votre réponse en vous appuyant sur des éléments pertinents du document audiovisuel.

CO3-C-1

3 points

RÉPARTITION DES POINTS

Attribuer **3 points** pour une explication perspicace de l'image de l'industrie alimentaire dégagée dans le document audiovisuel, appuyée sur des éléments pertinents du document audiovisuel.

Attribuer **2 points** pour une explication adéquate de l'image de l'industrie alimentaire dégagée dans le document audiovisuel, appuyée sur des éléments pertinents du document audiovisuel.

Attribuer **1 point** pour une explication rudimentaire de l'image de l'industrie alimentaire dégagée dans le document audiovisuel, appuyée sur certains éléments du document audiovisuel.

N'attribuer **aucun point** si la réponse est erronée, insuffisante, hors sujet ou absente.

Pistes à suivre

- **Le document audiovisuel nous présente une industrie alimentaire qui est en quelque sorte le reflet de notre société de consommation. En fait, le journaliste nous amène à admettre que l'industrie alimentaire est obsédée par la fraîcheur et guidée par la performance et la compétition, ce qui fait d'elle une industrie énormément gaspilleuse. On nous présente aussi une industrie très exigeante, intransigeante et parfois trompeuse. Pour tout dire, comme le constate Thomas Pocher, on peut en conclure que l'industrie alimentaire est « malade ».**

L'industrie alimentaire est obsédée par la fraîcheur.

- La visite du journaliste à un supermarché en France nous permet de voir l'ampleur du gaspillage quotidien dans ces établissements : « Dans le Nord, un hypermarché a accepté de nous laisser filmer des images inédites, de nous dévoiler ses coulisses. Six heures du matin, le premier geste de la journée des employés est toujours le même : vider les rayons des invendus de la veille » (journaliste).
- À la boucherie du supermarché, nous voyons l'obsession de l'industrie alimentaire pour la fraîcheur et le gaspillage qui en découle. À la veille de la date de péremption ou dès le moindre défaut, on jette, de peur de ne pas pouvoir vendre le produit au consommateur. On nous montre d'ailleurs l'exemple de Thierry, qui trie et qui jette une grande quantité de viande sans un soupçon de culpabilité : « Tous les matins, Thierry jette l'équivalent de ce chariot de viande » (journaliste).
- De peur de perdre des clients, on commande trop de viande tout en sachant qu'une bonne partie du produit sera jetée :
 - « Tous les matins, Thierry jette l'équivalent de ce chariot de viande. Il faut dire qu'il commande beaucoup. Parfois trop pour que son rayon soit toujours bien garni » (journaliste).

- « On ne peut pas avoir des rayons vides [...] Je vais donner l'exemple du filet de bœuf et que vous arrivez et qu'il n'y a pas de filet de bœuf... Les gens vont venir une fois, deux fois, mais si ça leur arrive trop souvent, les gens vont partir ailleurs » (Thierry).
- L'obsession de la fraîcheur se fait même sentir dans toutes les allées du supermarché :
 - « Sur le sol des allées, des pâtes fraîches, des plats cuisinés ou des sandwiches au jambon qui attendent de partir à la benne. Parmi ces denrées, certaines sont loin d'être périmées [...] La course à la fraîcheur est devenue une arme dans la bataille que se livrent les grandes enseignes » (journaliste).
- La trop grande importance accordée aux dates de péremption, causée par la peur de perdre des ventes, amène donc l'industrie alimentaire à être extrêmement gaspilleuse :
 - « Moi, je ne peux pas effectivement commercialiser des produits qui ne seraient pas commercialisés dans l'hypermarché le plus proche de chez moi [...] parce que les clients vont vite faire la bascule et vont se dire, s'ils achètent un produit chez moi qui est périmé demain ou après-demain, d'une part, ils vont jeter chez eux, et en plus, ils vont vraisemblablement se détourner de mon magasin pour privilégier un magasin qui va leur garantir cette fraîcheur » (Thomas Pocher).
 - « Toute cette nourriture va finir ici à l'arrière du magasin. Certains de ces aliments pourraient encore être consommés pendant quatre ou cinq jours » (journaliste).

L'industrie alimentaire est exigeante et intransigeante quant à l'apparence des aliments.

- Au-delà de la fraîcheur, afin de plaire aux clients, l'industrie alimentaire est obsédée par l'apparence des produits et se montre intransigeante à toute imperfection, ce qui mène encore une fois à un montant exagéré de gaspillage :
 - « C'est au rayon fruits et légumes que le gaspillage atteint des sommets. Ces denrées périssables ne doivent présenter aucun défaut. Pour répondre aux exigences des clients, le tri est impitoyable » (journaliste).
 - La discussion entre le journaliste et l'employé dans le rayon des fruits et légumes témoigne de cette obsession de l'apparence. Le fait de retirer tout un paquet d'endives parce qu'il y a une légère décoloration sur seulement une endive porte à réflexion. Pourtant conscient que l'on pourrait en récupérer la majorité, on choisit quand même de jeter le produit, faute de temps : « On n'a pas trop le temps. On n'a pas trop le temps de trier. Pourtant on pourrait, mais... faudrait avoir du temps. Cette endive-là, par exemple, regardez, elle n'a rien du tout. Pourtant on en fait en vrac, on a juste à récupérer et mettre en vrac, quoi, mais, si on fait ça à chaque sachet, on perd un temps... » (employé au rayon des fruits et légumes.)
- L'intransigeance du marché est ressentie aussi chez les producteurs de fruits et légumes. Le journaliste rencontre Véronique Laubier, une productrice de melons qui se résigne à gaspiller 20 % de sa production afin de répondre aux attentes des acheteurs :
 - « Sur ces chaînes, les melons sont pesés. Leur aspect ou encore leur couleur, contrôlés. Le marché est exigeant. Le produit doit être parfait. Certains melons sont éliminés d'office » (journaliste).

- « Ça, ça fait mal. Du joli melon comme ça, pas un seul point de maladie. On est obligé de les jeter [...] Leur défaut : peser moins de 800 grammes. Les grossistes ne commandent que du gros melon » (Véronique Laubier).

L'industrie alimentaire est trompeuse.

- L'industrie alimentaire est aussi coupable de tromper les consommateurs dans le but d'augmenter la production et les profits, le tout contribuant encore une fois au gaspillage alimentaire. Un exemple illustré par Benoit Hartmann, spécialiste en gaspillage alimentaire, est celui des « dates limites d'utilisation optimum » prescrites sur certains produits :
 - « Pour les produits qui peuvent se garder pendant plusieurs années, comme les pâtes, ou le riz, les fabricants ajoutent une mention qui peut entraîner une certaine confusion [...] Une aberration que le ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation pointe du doigt. Sur son site Internet, les recommandations sont précises. "Le dépassement de la DLUO ne rend pas l'aliment dangereux : l'aliment peut donc encore être commercialisé et consommé." La DLUO serait donc un artifice commercial. Un beau moyen pour gonfler les volumes de vente, quitte à participer à l'augmentation du gaspillage. Chaque année, la grande distribution produirait 560 000 tonnes de déchets alimentaires, un triste constat » (journaliste).

L'industrie alimentaire est « gaspilleuse » et insensible face au gaspillage.

- La visite du journaliste à un supermarché en France nous permet de voir l'ampleur du gaspillage quotidien dans ces établissements : « Six heures du matin, le premier geste de la journée des employés est toujours le même : vider les rayons des invendus de la veille » (journaliste).
- À la boucherie du supermarché, on commande trop de viande tout en sachant qu'une bonne partie du produit sera jetée :
 - « Tous les matins, Thierry jette l'équivalent de ce chariot de viande. Il faut dire qu'il commande beaucoup. Parfois trop pour que son rayon soit toujours bien garni » (journaliste).
 - « On ne peut pas avoir des rayons vides [...] Je vais donner l'exemple du filet de bœuf et que vous arrivez et qu'il n'y a pas de filet de bœuf... Les gens vont venir une fois, deux fois, mais si ça leur arrive trop souvent, les gens vont partir ailleurs » (Thierry).
- Le gaspillage est visible dans toutes les allées du supermarché :
 - « Sur le sol des allées, des pâtes fraîches, des plats cuisinés ou des sandwiches au jambon qui attendent de partir à la benne. Parmi ces denrées, certaines sont loin d'être périmées » (journaliste).
 - « C'est au rayon fruits et légumes que le gaspillage atteint des sommets. Ces denrées périssables ne doivent présenter aucun défaut. Pour répondre aux exigences des clients, le tri est impitoyable » (journaliste).
- Le gaspillage se voit non seulement en magasin, mais aussi chez les producteurs :
 - « Donc, voilà. Par semaine, on fait à peu près une benne de déchets. La semaine dernière, on a fait pratiquement deux bennes » (Véronique Laubier).

- « Deux bennes. Soit 18 tonnes de petits melons que les acheteurs voudraient. Véronique a jeté 20 % de sa production de fin de saison. Dans les champs, elle a même laissé pourrir ses fruits parce qu'il n'était pas rentable de les ramasser » (journaliste).
- Un autre exemple qui nous montre à quel point l'industrie alimentaire est coupable de gaspillage alimentaire et d'indifférence face à ce comportement est celui des déchétariens. Le journaliste s'entretient avec Buenel, un déchétarien qui nourrit sa famille à partir des déchets des supermarchés depuis plusieurs années. En plongeant avec lui dans les poubelles, on découvre une multitude d'aliments encore propres à la consommation qui y sont jetés tous les jours.
- Buenel y retrouve même un sac de pommes de terre « en parfaite santé » probablement laissé de côté par un consommateur quelque part dans le marché. Un phénomène fréquent selon lui. Et lorsque le journaliste lui demande pourquoi on retrouve ces aliments dans la poubelle et pourquoi les employés ne les remettent pas au rayon, sa réponse évoque l'indifférence de l'industrie alimentaire face au gaspillage : « Ça serait une perte de temps pour eux » (Buenel).

Gaspillage alimentaire : plongée dans nos poubelles

2. Le but de ce document audiovisuel est d'exposer l'ampleur du gaspillage alimentaire.

Expliquez en quoi l'information présentée permet d'atteindre ce but en vous appuyant sur des éléments pertinents du document audiovisuel.

CO3-A-1

3 points

RÉPARTITION DES POINTS

Attribuer **3 points** pour une explication perspicace de la pertinence des informations présentées, appuyée sur des éléments pertinents du document audiovisuel.

Attribuer **2 points** pour une explication adéquate de la pertinence des informations présentées, appuyée sur des éléments pertinents du document audiovisuel.

Attribuer **1 point** pour une explication rudimentaire de la pertinence des informations présentées, appuyée sur certains éléments du document audiovisuel.

N'attribuer **aucun point** si la réponse est erronée, insuffisante, hors sujet ou absente.

Pistes à suivre

Afin d'exposer l'ampleur du gaspillage alimentaire, il est pertinent que :

- **Le journaliste mène une enquête à tous les échelons de la chaîne de production de nourriture. Cela révèle l'étendue du problème. C'est une question où chacun a une part de responsabilité dans le gaspillage alimentaire.**
 - Les consommateurs
 - On rencontre Peggy, enseignante et mère de trois enfants, qui revient de ses courses. Elle doit vider son réfrigérateur avant d'y mettre l'épicerie qu'elle vient d'acheter. Elle jette des restes, des produits oubliés, des produits passés la date limite de consommation. Elle avoue acheter trop, de peur de manquer de nourriture. Tout cela contribue au gaspillage alimentaire. Elle semble avoir une attitude à la fois indifférente, et défaitiste. Il y a un soupçon de culpabilité quand elle avoue que ce n'est pas normal de jeter autant de nourriture alors que certains n'ont pas l'argent qu'il faut pour en acheter.
 - « Ben, il y a plein de choses qui n'ont pas été triées... il y a des restes, il y a des paquets à jeter, les yaourts sont plus ensemble... Là, je ne sais même pas ce que c'est... Du pâté : à jeter. Ben, ça les endives, pareil! »
 - « Poubelle. Celui-là, pareil. Périment. Faut jeter. Ah. Celui-là, je l'avais oublié. D'ailleurs, à consommer jusqu'au 4 [...] Poubelle! »
 - « La peur de manquer [...] La peur de ne pas en avoir, de ne pas avoir le temps d'en chercher quand on en aura besoin. »
 - On rencontre aussi des élèves dans la cantine scolaire d'un lycée de l'Île-de-France. On voit l'abondance de nourriture préparée : 900 kg. On voit les portions généreuses servies et les élèves se servir à volonté. On voit aussi le gaspillage. Sur

900 kg préparés, 197 aboutissent dans les poubelles. Les élèves semblent inconscients du gaspillage qu'ils occasionnent. Les commentaires des aides à la cuisine témoignent aussi de l'ampleur du gaspillage.

- Sako est soucieux d'offrir des assiettes bien garnies et copieuses : « Encore un peu, encore un petit peu. Là, c'est la bonne quantité, là. C'est bon. »
- À la suggestion du journaliste que les restes dans leurs assiettes, c'est du gâchis, une fille répond : « un petit peu gâché [...] On a jeté de la nourriture. »
- Un garçon avoue : « C'est devenu une habitude [...] ce qu'on ne mange pas, aille à la poubelle. »
- Selon une aide à la cuisine de la cantine : « Tous les jours, on jette de la salade. Tous les jours, on jette des desserts. Tous les jours, on jette pratiquement le repas. On jette des yaourts. On jette tout ça, quoi! Une grande partie du repas part à la poubelle. Pourquoi ils prennent autant de pain pour le jeter? Pourquoi? On ne sait pas. Je pense que comme ils paient, ils prennent. Ils n'ont rien à voir, voilà. Ils ont le principe ils ont payé, ils prennent. »
- Les producteurs
 - On rencontre Véronique, productrice de melons. On voit le gaspillage qui commence dès la production. Tout revient à ce que le marché exige. Outre la qualité de l'apparence du melon, le marché ne veut avoir que des melons d'une certaine taille. Les autres doivent forcément être balancés à la benne.
 - « Ça, ça fait mal. Du joli melon comme ça, pas un seul point de maladie. On est obligé de les jeter parce qu'au jour d'aujourd'hui, il n'y a pas la vente. »
 - « Donc, voilà. Par semaine, on fait à peu près une benne de déchets. La semaine dernière, on a fait pratiquement deux bennes. »
- Les distributeurs
 - On rencontre Thierry, responsable de la viande à l'hypermarché. Afin d'assurer la fraîcheur du produit offert, il va quotidiennement jeter à la poubelle la valeur d'un chariot de viande.
 - « Ça noircit. Donc, je préfère enlever. Moi, je me mets à la place du client et il ne prendrait pas. »
 - « On ne peut pas avoir des rayons vides, sinon, les clients qui passent derrière. Je vais donner l'exemple du filet de bœuf et que vous arrivez et qu'il n'y a pas de filet de bœuf... Les gens vont venir une fois, deux fois, mais si ça leur arrive trop souvent, les gens vont partir ailleurs. »
 - On rencontre Thomas Pocher, gérant de l'hypermarché. Ses propos révèlent en quoi la fraîcheur est une obsession et un facteur important dans l'ampleur du gaspillage. Dans le but de conserver ses clients, l'hypermarché cherche à offrir des produits frais et éloignés de leur date limite de consommation. Les employés vont alors vider leurs rayons de produits approchant leur date limite de consommation et les remplacer par des produits plus frais.
 - Thomas Pocher avoue : « Moi, je ne peux pas effectivement commercialiser des produits qui ne seraient pas commercialisés dans l'hypermarché le plus proche de chez moi... [...] parce que les clients vont vite faire la bascule

et vont se dire, s'ils achètent un produit chez moi qui est périmé demain ou après-demain, d'une part, ils vont jeter chez eux, et en plus, ils vont vraisemblablement se détourner de mon magasin pour privilégier un magasin qui va leur garantir cette fraîcheur. »

- On rencontre l'employé des fruits et légumes de l'hypermarché. Il avoue que bien des fruits et légumes sont jetés à la poubelle, car on ne prend pas le temps de récupérer ceux qui sont encore de bonne qualité.
 - « On jette le paquet, là, même si on peut en récupérer [...] On n'a pas trop le temps. On n'a pas trop le temps de trier. Pourtant on pourrait, mais... faudrait avoir du temps. Cette endive-là, par exemple, regardez, elle n'a rien du tout. Pourtant on en fait en vrac, on a juste à récupérer et mettre en vrac, quoi, mais, si on fait ça à chaque sachet, on perd un temps... »

- **Les propos du journaliste révèlent la gravité du problème.**

- « Chez Peggy, comme dans tous les foyers français, chaque année, 20 kilos d'aliments sont jetés [...] Cette mauvaise habitude est inscrite au cœur de notre mode de vie. Son ampleur est impressionnante. Dans nos sociétés d'abondance, le gaspillage se pratique dans l'indifférence générale. Un quart de la nourriture que nous produisons est jeté, une nourriture souvent comestible. » Ces données sont pertinentes pour révéler l'ampleur du problème.
- « Pour lutter contre ce phénomène, dans ce lycée, rien n'est prévu. Aucune sensibilisation des élèves, pas de remise en cause de l'organisation de la cantine. Dans la plupart des établissements scolaires, ce gâchis est vécu comme une fatalité », et ce, malgré l'illustration des 197 kg de déchets alimentaires.
- « ... Thierry jette l'équivalent de ce chariot de viande. Il faut dire qu'il commande beaucoup. Parfois trop pour que son rayon soit toujours bien garni. » Outre le gaspillage, ce propos révèle l'abondance qui est valorisée par la société. Cette abondance mène ultimement au gaspillage.
- « Deux bennes. Soit 18 tonnes de petits melons que les acheteurs voudraient. Véronique a jeté 20 % de sa production de fin de saison. Dans les champs, elle a même laissé pourrir ses fruits parce qu'il n'était pas rentable de les ramasser. » Ces propos révèlent l'importance et le non-sens du gaspillage à partir de la production.

- **Le journaliste rencontre Benoit Hartmann, un expert sur la question. Ce spécialiste révèle les ruses employées par l'industrie qui encouragent le gaspillage.**

- « La première chose, c'est de toujours se méfier des gros lots, ou des grandes quantités. Si vous vous achetez une telle quantité et que vous n'avez pas sept personnes à la maison pour la manger, il est fort probable que vous la jetiez. Et dès que vous l'aurez jetée, vous reviendrez en racheter, si vous avez été contents du goût du produit. Et donc, c'est un business qui s'entretient en partie sur le gaspillage. »
- « Alors, et un autre scandale, quand même dans les grands magasins, c'est qu'on nous incite à jeter de la nourriture qui est encore bonne à manger. Tout le monde a l'habitude de la DLC. La DLC c'est la date limite de consommation. Quand je suis un consommateur, je sais que quand j'atteins la date limite de consommation, le produit peut devenir dangereux. Alors, on

voit c'est écrit DLUO. Bien, le DLUO, ça veut dire, date limite d'utilisation optimum, ce qui veut dire qu'en gros, ce produit risque de perdre de sa qualité gustative dépassé cette date. Mais, simplement, je n'ai jamais intérêt à jeter un produit sec, que ce soit du riz, que ce soient des pâtes, que ce soient des lentilles, qu'importe! Tous ces produits secs peuvent se conserver quasiment éternellement, à condition qu'ils soient conservés dans de bonnes conditions. »

- **Le journaliste rencontre ceux qui prennent les restes et ceux qui fouillent les poubelles des hypermarchés pour se nourrir et nourrir les autres.**
 - La Croix-Rouge. Le fait que cet organisme peut trouver tant de nourriture aux bords des bennes de l'hypermarché est preuve qu'il y a une quantité inimaginable de nourriture encore comestible qui est jetée.
 - Selon la femme de la Croix-Rouge : « ... c'est énorme. Ça nourrit entre 200 et 250 personnes... »
 - Des déchétariens. Le fait que ces personnes réussissent à trouver de la nourriture encore comestible dans les sacs de poubelles des hypermarchés révèle l'ampleur du gaspillage. Ils y trouvent fruits, légumes, fromages, pizzas, yaourts.
 - Selon Buenel : « C'est dingue, parce qu'on se dit nous on a fait là quatre, cinq magasins, alors à l'échelle de toute la France, c'est inimaginable. »
- **Le journaliste choisit de montrer des images de gaspillage. Celles-ci révèlent visuellement l'ampleur du problème.**
 - Peggy qui vide son réfrigérateur avant d'y placer son épicerie. On y voit les sacs de poubelles remplis de nourriture.
 - Les restes des assiettes des élèves sont jetés à la poubelle.
 - Les 197 kilogrammes de déchets alimentaires, dont treize sacs d'ordures sont envoyés aux poubelles du lycée.
 - Les pains de la veille sont mis à la poubelle à l'hypermarché à l'ouverture du magasin.
 - La viande est jetée aux poubelles à l'hypermarché, environ un chariot quotidiennement.
 - Les paquets de nourriture préparée qui sont élagués, traînant sur les planchers de l'hypermarché, attendent d'être jetés à la benne avant même d'avoir atteint la date limite de consommation.
 - Des paquets entiers de fruits et légumes partent à la poubelle de l'hypermarché alors qu'un seul fruit ou légume est abîmé.
 - Les melons de la productrice Véronique, parfaitement comestibles, se retrouvent dans la benne, car ils pèsent moins de 800 grammes.

Gaspillage alimentaire : plongée dans nos poubelles

3. Doit-on conclure que le gaspillage alimentaire est inévitable?

Justifiez votre réponse en vous appuyant sur des éléments pertinents du document audiovisuel et du *Cahier de préparation*.

RÉPARTITION DES POINTS

Attribuer **3 points** pour une justification perspicace appuyée sur des éléments pertinents du document audiovisuel et du *Cahier de préparation*.

Attribuer **2 points** pour une justification adéquate appuyée sur des éléments pertinents du document audiovisuel et du *Cahier de préparation*.

Attribuer **1 point** pour une justification rudimentaire appuyée sur certains éléments du document audiovisuel et du *Cahier de préparation*.

N'attribuer **aucun point** si la réponse est erronée, insuffisante, hors sujet ou absente.

REMARQUES

→ Une réponse qui ne se réfère pas au *Cahier de préparation* peut mériter un maximum de 2 points.

→ Une réponse qui se réfère seulement au *Cahier de préparation* peut mériter un maximum de 1 point.

Pistes à suivre

Oui, nous devons conclure que le gaspillage alimentaire est inévitable.

- **Le gaspillage alimentaire fait partie des habitudes de notre société de consommation et est trop répandu pour qu'on puisse l'éviter complètement. L'exemple de Peggy dans le document audiovisuel est malheureusement le reflet d'une réalité bien présente dans nos foyers. On achète souvent plus que ce dont on a besoin, ce qui résulte en du gaspillage. Aussi, le fait qu'en tant que consommateurs, nous exigeons la fraîcheur et la perfection dans tout ce que nous mangeons contribue grandement au gaspillage dans l'industrie alimentaire. De plus, impossible d'éviter le gaspillage quand ce phénomène est présent à tous les échelons de la chaîne alimentaire (à la maison, au marché, chez les producteurs). Nous sommes donc pris dans un cercle vicieux et les fondements de notre société d'abondance nous empêchent de nous en sortir.**
 - La réaction de Peggy face à la nourriture « périmée » est immédiate : « Poubelle. Celui-là, pareil. Périmé. Faut jeter. Ah. Celui-là, je l'avais oublié. D'ailleurs, à consommer jusqu'au 4 [...] Poubelle! » (*Gaspillage alimentaire : plongée dans nos poubelles*, Peggy.)
 - Peggy nous montre aussi l'intérieur de son congélateur, où nous retrouvons une quantité importante de nourriture qu'elle a voulu préserver, mais qui finira aussi, selon elle, à la poubelle : « Là on a la viande qu'on a congelée, encore de la viande

CO3-B-1
CO3-B-2
CO3-B-3

3 points

qu'on a congelée, des restes de la nouvelle année qu'on n'a pas consommés et qu'on a congelés pour ne pas jeter [...] Ça reste là et on finit quand même par le jeter » (*ibid.*, Peggy).

- « Chez Peggy, comme dans tous les foyers français, chaque année, 20 kilos d'aliments sont jetés. En matière de gaspillage, les familles ne sont pas les seules coupables. Cette mauvaise habitude est inscrite au cœur de notre mode de vie. Son ampleur est impressionnante. Dans nos sociétés d'abondance, le gaspillage se pratique dans l'indifférence générale. Un quart de la nourriture que nous produisons est jeté, une nourriture souvent comestible. Dans les hypermarchés, chez les producteurs, à tous les échelons de la chaîne alimentaire, le gaspillage s'est banalisé » (*ibid.*, journaliste).
- Le journaliste nous amène aussi dans une cafétéria scolaire en France, lieu où les élèves gaspillent allègrement des montants alarmants de nourriture sans « un soupçon de culpabilité » (*ibid.*, journaliste). Une aide à la cuisine de la cafétéria témoigne justement de tout ce gâchis : « Tous les jours, on jette de la salade. Tous les jours, on jette des desserts. Tous les jours, on jette pratiquement le repas. On jette des yaourts. On jette tout ça, quoi! Une grande partie du repas part à la poubelle. Pourquoi ils prennent autant de pain pour le jeter? Pourquoi? On ne sait pas. Je pense que comme ils paient, ils prennent. Ils n'ont rien à voir, voilà. Ils ont le principe ils ont payé, ils prennent » (*ibid.*, aide à la cuisine).
- Aux hypermarchés, le comportement des consommateurs obsédés par la fraîcheur justifie d'une certaine manière le montant de gaspillage alimentaire qu'on y retrouve. Le journaliste nous montre un employé qui jette un plein chariot de viande encore comestible, mais approchant la date limite de consommation, une habitude quotidienne dans le but de garder des clients : « On ne peut pas avoir des rayons vides, sinon, les clients qui passent derrière. Je vais donner l'exemple du filet de bœuf et que vous arrivez et qu'il n'y a pas de filet de bœuf... Les gens vont venir une fois, deux fois, mais si ça leur arrive trop souvent, les gens vont partir ailleurs » (*ibid.*, Thierry).
- Le journaliste nous transporte dans les allées du supermarché, où nous retrouvons sur le sol « des pâtes fraîches, des plats cuisinés ou des sandwichs au jambon qui attendent de partir à la benne » (*ibid.*, journaliste).
- Le journaliste nous amène aussi chez une productrice de melons qui se heurte souvent aux exigences du marché. Là aussi, le gaspillage est omniprésent : « Deux bennes. Soit 18 tonnes de petits melons que les acheteurs voudraient. Véronique a jeté 20 % de sa production de fin de saison. Dans les champs, elle a même laissé pourrir ses fruits parce qu'il n'était pas rentable de les ramasser » (*ibid.*, journaliste).
- On constate aussi que les fabricants nous encouragent fortement à jeter des aliments parfaitement comestibles et qui peuvent se conserver pendant plusieurs années en ajoutant à leurs produits des dates de péremption qui ne sont souvent pas nécessaires. Benoit Hartmann, spécialiste en gaspillage alimentaire, critique justement cette pratique : « ... simplement, je n'ai jamais intérêt à jeter un produit sec, que ce soit du riz, que ce soient des pâtes, que ce soient des lentilles, qu'importe! Tous ces produits secs peuvent se conserver quasiment éternellement, à condition qu'ils soient conservés dans de bonnes conditions » (*ibid.*, Benoit Hartmann).

- Jean-François Boisvert nous décrit l'étendue du gaspillage alimentaire :
 - « ... entre un quart et un tiers de la nourriture produite chaque année est gâchée ou perdue d'un bout à l'autre de la chaîne de production. 35 % du gaspillage se situe chez le consommateur final, surtout dans les pays développés, alors que 24 % se perd lors de la production et un autre 24 % pendant le stockage et le transport » (« Réduire le gaspillage alimentaire », § 2).
 - « Par exemple, en Amérique du Nord, les pertes annuelles par habitant s'élèvent à 296 kilos. En 2012, une étude de l'organisme *Value Chain Management Centre* estimait la valeur de la nourriture gaspillée au Canada annuellement à 27 milliards \$! » (*ibid.*, § 3.)
- Comment pouvons-nous éviter le gaspillage lorsque même des organismes caritatifs sont forcés de gaspiller?
 - « Donner des invendus aux banques alimentaires est une excellente solution pour les commerces, mais les banques alimentaires jettent également des denrées. Moisson Winnipeg reçoit près de cinq tonnes de nourriture chaque année, et un peu moins de 10 % de ces dons atterrissent aux poubelles » (« Manger des déchets en réponse au gaspillage », § 9).
- Au Canada aussi, le marché est exigeant envers les producteurs alimentaires, ce qui occasionne des pertes de nourriture énormes :
 - « ... au Québec, les supermarchés rejettent entre 20 à 50 % des récoltes de légumes et fruits frais offerts par les producteurs québécois » (« Fruits et légumes moches : des milliers de tonnes jetées au Québec », § 2).
 - « Du côté des pomiculteurs, le déclassement s'élève à 50 % de la récolte, au minimum. Aucune meurtrissure, tache, ni déformation n'est tolérée et chaque pomme doit être suffisamment rouge. "Nous sommes captifs des grandes chaînes à qui nous vendons 80 % de nos récoltes. Elles sont intraitables et exigent une qualité exceptionnelle" » (*ibid.*, § 6 et 7).
- **Nous sommes une société passive et paresseuse face au gaspillage alimentaire. Bien que conscients de l'ampleur du gaspillage alimentaire, certains d'entre nous ne font pas toujours l'effort de réduire les pertes. Nous acceptons plutôt cette réalité sans chercher à trouver des solutions.**
 - Lorsque le journaliste demande à Peggy si elle considère ce gaspillage normal, elle répond rapidement que non, faisant allusion aux gens qui n'ont pas les moyens de s'offrir autant de nourriture. Cependant, elle semble tout à fait à l'aise avec son raisonnement, qui se limite à « la peur de manquer » et à « la peur de ne pas en avoir, de ne pas avoir le temps d'en chercher quand on en aura besoin » (*Gaspillage alimentaire : plongée dans nos poubelles*).
 - Afin de mesurer l'ampleur du gaspillage dans une cafétéria scolaire, les responsables de la cantine ont organisé une pesée. Sur les 900 kilos de nourriture préparée dans la journée, 197 kilos ont été gaspillés et cela ne fait pas l'affaire de Sako, le chef de la cafétéria : « Ceux qui se trouvent autour de nous et qui n'ont pas quelque chose à manger. C'est pas la peine d'aller chercher plus loin quand c'est ici autour de nous. Et qu'on voit ces sacs de poubelles. Il y en a combien? Douze, treize sacs, de nourriture, jetée à la poubelle?! Oui. Ça ne me plaît pas! C'est du gâchis. » Pourtant, bien que l'on admette qu'il y a un problème, pour le gestionnaire de la cantine, « on est dans la normale ». Et malheureusement, selon le journaliste : « Pour lutter contre ce phénomène, dans ce lycée, rien n'est prévu. Aucune sensibilisation des élèves, pas de remise en cause de l'organisation de la cantine. Dans la plupart des établissements scolaires, ce gâchis est vécu comme une fatalité » (*ibid.*).

- Dans le rayon des fruits et légumes des hypermarchés, la situation est aussi grave. Selon le journaliste : « Ces denrées périssables ne doivent présenter aucun défaut. Pour répondre aux exigences des clients, le tri est impitoyable. » Il nous montre l'exemple d'un employé qui choisit de jeter au lieu de trier, par manque de temps, tout un paquet d'endives parce qu'une seule présente des défauts. Comme le dit le journaliste, « la solution est radicale » (*ibid.*).
- Les producteurs ont aussi leur part de responsabilité dans le gaspillage alimentaire. Bien qu'ils soient dépendants des exigences du marché, ils choisissent quand même de gaspiller ce qui n'est pas vendu au lieu de trouver une solution plus solidaire. Véronique Laubier, productrice de melons, se résigne à jeter tout ce qui ne se qualifie pas pour la vente : « Ça, ça fait mal. Du joli melon comme ça, pas un seul point de maladie. On est obligé de les jeter parce qu'au jour d'aujourd'hui, il n'y a pas la vente. » Le journaliste nous met même en chiffre l'ampleur de ce gaspillage : « Deux bennes. Soit 18 tonnes de petits melons que les acheteurs voudraient. Véronique a jeté 20 % de sa production de fin de saison. Dans les champs, elle a même laissé pourrir ses fruits parce qu'il n'était pas rentable de les ramasser » (*ibid.*).
- Il arrive parfois qu'il y ait une surproduction d'aliments dans les champs. Au lieu d'offrir les surplus aux œuvres de charité, on se contente de laisser pourrir les aliments dans les champs :
 - « Les producteurs de tomates du comté d'Essex et de Chatham-Kent devront laisser certaines tomates dans leurs champs cet automne. Il y a une abondance de tomates et les usines de transformation ne sont pas en mesure d'y faire face » (« Une récolte de tomates si exceptionnelle que des fruits pourriront sur leurs plants », § 1).
 - « Il estime qu'environ 5 % de ces tomates ne seront pas récoltées cette année et pourriront sur leurs plants » (*ibid.*, § 10).
- Certains responsables du gaspillage alimentaire refusent carrément d'accepter leur part du problème :
 - « Les détaillants rejettent sur le dos des Québécois leur refus de manger des légumes et fruits moches. Ils ne se sentent pas non plus responsables des pertes imposées aux producteurs agricoles qui doivent laisser aux champs une grande quantité de leurs produits » (« Fruits et légumes moches : des milliers de tonnes jetées au Québec », § 11).

Non, le gaspillage alimentaire peut être évité.

- **Il existe déjà une prise de conscience face au gaspillage. Avec un peu d'appui, nous devrions être en mesure de changer nos habitudes de consommation et de réduire le gaspillage là où on peut le faire. Bien qu'on ne puisse éviter tout le gaspillage, il est certainement possible de le réduire, et ce, à tous les niveaux.**
 - Comme pour beaucoup de consommateurs, Peggy est coupable de gaspillage alimentaire. Cependant, elle tente de minimiser les dégâts en préservant certains aliments au congélateur : « Là on a la viande qu'on a congelée, encore de la viande qu'on a congelée, des restes de la nouvelle année qu'on n'a pas consommés et qu'on a congelés pour ne pas jeter » (*Gaspillage alimentaire : plongée dans nos poubelles, Peggy*).
 - Le journaliste nous présente aussi un spécialiste en gaspillage alimentaire qui nous propose justement des solutions afin de minimiser les déchets. Une des suggestions de Benoit Hartmann est de se méfier de certaines ventes et d'éviter de toujours acheter de grandes quantités d'un même aliment : « La première chose, c'est de toujours se méfier des gros lots, ou des

grandes quantités. Si vous vous achetez une telle quantité et que vous n'avez pas sept personnes à la maison pour la manger, il est fort probable que vous la jetiez. Et dès que vous l'aurez jetée, vous reviendrez en racheter, si vous avez été contents du goût du produit. Et donc, c'est un business qui s'entretient en partie sur le gaspillage » (*ibid.*, Benoit Hartmann).

- Benoit nous fait constater aussi que les fabricants nous encouragent fortement à jeter des aliments parfaitement comestibles et qui peuvent se conserver pendant plusieurs années en ajoutant à leurs produits des dates de péremption qui ne sont souvent pas nécessaires. Il nous invite donc à utiliser notre bon jugement avant de jeter aveuglément de la nourriture :
« ... simplement, je n'ai jamais intérêt à jeter un produit sec, que ce soit du riz, que ce soient des pâtes, que ce soient des lentilles, qu'importe! Tous ces produits secs peuvent se conserver quasiment éternellement, à condition qu'ils soient conservés dans de bonnes conditions » (*ibid.*).
- Selon Jean-François Boisvert, nous sommes certainement capables d'éviter le gaspillage. Il suffit d'être plus intelligent et prévoyant dans notre planification alimentaire :
 - « Il est pourtant possible de réduire significativement les pertes d'aliments en planifiant nos repas, en contrôlant nos achats ainsi qu'en exerçant une gestion plus serrée du frigo et du congélateur » (« Réduire le gaspillage alimentaire », § 5).
 - « En planifiant les repas de la semaine et en dressant une liste des aliments requis, on s'assure de revenir de l'épicerie avec ce dont on a besoin. On évite ainsi les achats impulsifs et de revenir à la maison avec trop d'aliments périssables pour ce qu'on peut préparer et manger » (*ibid.*, § 6).
- Plusieurs détaillants participent déjà à la réduction du gaspillage alimentaire, en plus des nombreux organismes caritatifs et de certains groupes militants.
 - Thomas Pocher, directeur d'un hypermarché, est conscient de la problématique entourant le gaspillage alimentaire. Au lieu de « fustiger producteurs, consommateurs, ou distributeurs », il suggère plutôt de réfléchir au problème et offre même des solutions :
 - « Pour limiter la casse, à son niveau, Thomas Pocher a pris des initiatives. Il fait de la pédagogie, avec ses panneaux à l'intention des clients, accrochés un peu partout dans le magasin. Depuis deux ans, une partie des déchets alimentaires du l'hypermarché est recyclé en biocarburant [...] Il a aussi décidé de donner à une association caritative [...] Une fois par semaine, les bénévoles de la Croix-Rouge viennent se servir. Aujourd'hui, une grande palette remplie de produits frais jugés impropres à la vente » (*Gaspillage alimentaire : plongée dans nos poubelles*, journaliste).
 - À lui seul, son magasin nourrit avec ses « restants » un nombre important d'individus dans le besoin : « ... c'est énorme. Ça nourrit entre 200 et 250 personnes, plus le dépannage que l'on fait entre-deux, il y a des fins de mois où les familles n'ont plus rien dans le réfrigérateur » (*ibid.*, femme de la Croix-Rouge).
 - Les détaillants canadiens sont aussi conscients de la problématique entourant le gaspillage et font des efforts afin de limiter les pertes :
 - « Nathalie Saint-Pierre rappelle aussi que les détaillants évitent le plus possible de jeter les aliments défraîchis. "Ils offrent des promotions, des rabais et des plats cuisinés sur place. Sans oublier qu'ils font aussi des dons aux banques alimentaires.

Ultimement, les aliments sont envoyés dans un système de collecte des matières organiques”, énumère-t-elle » (« Fruits et légumes moches : des milliers de tonnes jetées au Québec », § 13).

- Certains citoyens prennent davantage les choses en mains afin d’éviter en partie le gaspillage alimentaire. Le journaliste nous amène à l’aventure avec Buenel, un déchetarien qui rejette la société de consommation, plonger dans les poubelles de supermarchés afin d’y découvrir une variété d’aliments encore propres à la consommation. Pour Buenel, au-delà d’être une nécessité, être déchetarien, c’est aussi un acte militant : « Il y a une partie qui est financier, c’est sûr que ce n’est pas négligeable. Bon là, ça fait des courses que nous on n’achèterait pas au magasin et puis même par éthique ça évite au moins... je sais que tout ça n’ira pas à la poubelle finalement. Ça sera mangé. Ça sera redistribué donc, ça sera mieux » (*Gaspillage alimentaire : plongée dans nos poubelles*).
- Nous retrouvons aussi des déchetariens chez nous, c’est-à-dire dans les poubelles des supermarchés ici à Winnipeg :
 - « Radio-Canada a suivi un groupe de déchetariens à Winnipeg, derrière un supermarché du North End, un des quartiers les plus pauvres au Canada. En quelques minutes, le groupe a extirpé pour plusieurs centaines de dollars de marchandises, qui dans certains cas, n’étaient pas périmées » (« Manger des déchets en réponse au gaspillage », § 3).
 - « “Je peux assurément me nourrir principalement de ce que je trouve dans les bennes à ordures. Mais d’un autre côté, ne pas le faire signifierait permettre que tout ceci se gaspille. Cela signifierait que je fais fi de ce qui se passe”, déclare Quincy Brandt, étudiant en coopération internationale et déchetarien depuis trois ans » (*ibid.*, § 4).
- Des organismes comme Jardins solidaires collaborent déjà avec certains producteurs afin de minimiser le gaspillage dans les champs et de pouvoir nourrir un nombre important de familles dans le besoin :
 - « Pour le seul mois de juillet, Sandrine Contant-Joannin a ramassé deux tonnes de légumes qui normalement auraient été laissés aux champs ou jetés à la poubelle. En juin, c’était 871 kilos. Avec le début de la cueillette des pommes et des melons, en août, la directrice de Jardins solidaires s’attend à récupérer encore plus de volumes de fruits et légumes moches » (« Fruits et légumes moches : des milliers de tonnes jetées au Québec », § 1).
 - « L’organisation qu’elle dirige obtient actuellement ces denrées en dons de la part de cinq producteurs maraîchers de la région d’Oka. Elle les redistribue gratuitement aux centres d’aide alimentaires qui manquent de produits frais à offrir aux familles démunies de la région » (*ibid.*, § 4).
- Certains producteurs sont aussi très actifs par rapport à la vente et à l’utilisation de leurs produits afin d’éviter le gaspillage. C’est notamment le cas en pomiculture au Québec :
 - « “On cherche à vendre sur des marchés de 2^e qualité (Marché Central et fruiteries) ou à valoriser nos produits dans les HRI [hôtels, restaurants, institutions]. Les distributeurs québécois sont plus ouverts à acheter nos produits. On pense aussi à faire nous aussi de la transformation”, complète Marc Vincent. La coop qu’il dirige fournira 200 kilos de pommes par semaine, au cours de la prochaine année, aux Jardins solidaires » (« Fruits et légumes moches : des milliers de tonnes jetées au Québec », § 9 et 10).

Grille d'évaluation qualitative

	Réponse perspicace 3 points	Réponse adéquate 2 points	Réponse rudimentaire 1 point	Réponse insuffisante Aucun point
Tâche explicative	<p>Compréhension approfondie</p> <p>Explication réfléchie</p> <p>Références à des éléments judicieusement choisis</p> <p>Texte cohérent¹ et clair²</p> <p>Conclusions, déductions, synthèses ou solutions révélatrices d'une compréhension approfondie</p>	<p>Compréhension convenable</p> <p>Explication correcte</p> <p>Références à des éléments appropriés</p> <p>Texte généralement cohérent¹ et clair²</p> <p>Conclusions, déductions ou solutions convenables</p>	<p>Compréhension superficielle</p> <p>Explication simpliste, ambiguë</p> <p>Référence à des éléments peu pertinents</p> <p>Texte décousu, vague, ambigu, répétitif</p> <p>Généralités³, répétitions des idées</p>	<p>Absence de compréhension de la tâche</p> <p>Références, citations non pertinentes ou sans explication</p> <p>Document mal interprété</p>
Tâche critique	<p>Compréhension approfondie</p> <p>Explication réfléchie</p> <p>Justification réfléchie</p> <p>Arguments convaincants, révélateurs</p> <p>Références à des éléments judicieusement choisis</p> <p>Texte cohérent¹ et clair²</p> <p>Conclusions, déductions, synthèses ou solutions révélatrices d'une compréhension approfondie</p>	<p>Compréhension convenable</p> <p>Explication correcte</p> <p>Justification appropriée</p> <p>Arguments convenables</p> <p>Références à des éléments appropriés</p> <p>Texte généralement cohérent¹ et clair²</p> <p>Conclusions, déductions ou solutions convenables</p>	<p>Compréhension superficielle</p> <p>Explication ambiguë</p> <p>Justification simpliste</p> <p>Arguments faibles, affirmations gratuites</p> <p>Référence à des éléments peu pertinents</p> <p>Texte décousu, vague, ambigu, répétitif</p> <p>Généralités³, répétitions des idées</p>	<p>Arguments erronés, hors sujet</p>
	Tâche critique exigeant des références à d'autres documents du test ⁴			
	Référence à des éléments judicieusement choisis provenant d'un autre document du test	Référence à des éléments appropriés provenant d'un autre document du test	Référence à des éléments peu pertinents provenant d'un autre document du test	

1. ordonné, logique, harmonieux; rapport étroit d'idées qui s'accordent entre elles
2. précis, facile à comprendre, n'exigeant aucune interprétation
3. qui n'informent pas sur le sujet abordé
4. textes du *Cahier de préparation* ou document audiovisuel