

L'ère anti-gaspi



1) Une gelée de trognons de pomme, un bouillon de noyaux d'olive ou un pain de peaux de banane, tout se transforme. Jeter, c'est dépassé.

5 L'heure est à la cuisine « anti-gaspi ». C'est sans aucun doute la conséquence d'une prise de conscience écologique, mais aussi
10 humaine, face à un chiffre qui affole : près d'un tiers de la nourriture produite dans le monde part à la poubelle chaque année, alors qu'une
15 personne sur neuf continue de souffrir de la faim. Une aberration, qui fait réagir militants et consommateurs. Même les grands cuisiniers s'y mettent.

(2) Dans l'univers de la haute gastronomie, un secteur qui n'a pas
20 toujours brillé par son sens de l'épargne minutieuse – quelques grands chefs étoilés ont ouvert le bal. Ainsi l'Italien Massimo Bottura, célèbre chef de l'Osteria

25 Francescana, a créé l'association Food for Soul durant l'Exposition universelle de 2015 qui s'est tenue à Milan. L'idée ? En marge de grands événements mondiaux, comme les
30 Jeux olympiques de Rio, engendrant beaucoup de surplus alimentaires, de nombreux chefs se réunissent pour mitonner ces ingrédients non consommés et nourrir les plus démunis.

35 (3) Depuis qu'elle a été lancée, l'opération a rassemblé quelque 210 chefs et généré plus de 16 000 repas. Ce printemps sur le toit-terrasse du grand magasin Selfridges à Londres,
40 où une trentaine de chefs étoilés, dont Alain Ducasse, se sont succédé pour créer des petits plats à base de ce que certains considèrent comme des déchets. De telles initiatives ont
45 le mérite de faire parler du problème du gaspillage de nourriture, et d'éduquer les brigades des restaurants comme les mangeurs. Des « disco-

soupes », événements où des bénévoles cuisinent des produits invendus en musique, au « freeganisme », mode de vie qui consiste à vivre sans dépenser d'argent, et notamment à se nourrir « dans les poubelles », en passant par le compostage et le recyclage, les signes sont partout. Et dans les librairies, on s'arrache les livres « anti-gaspi » et on les dévore. (4) Maîtresse dans l'art d'accommoder et de mitonner les restes, la cuisinière Sonia Ezgulian a publié ce printemps son opus *Anti-gaspi*. C'est un recueil de cuisine appétissant, astucieux et joyeux, qui met en scène et en recette des produits

simples et leurs pelures, écorces, arêtes, parures, carcasses, tiges etc. « Même si je n'ai jamais beaucoup gaspillé, le vrai déclic est venu lorsque j'ai ouvert mon restaurant. J'étais frappée par les montagnes de déchets qu'on pouvait produire en cuisine. J'ai alors ressenti le besoin et l'urgence de changer la donne. Depuis, je fais de mon mieux pour composer des plats avec des épluchures qui seraient si jolis et savoureux qu'on pourrait les mettre au menu. J'utilise tous mes produits à presque 100 %, ce qui représente forcément plus de travail. »

*d'après Le Monde,
le 28 mai 2017*

Tekst 9 L'ère anti-gaspi

- 1p 33 Qu'est-ce qui ressort du premier alinéa ?
- A Chaque année, la part de nourriture produite qu'on jette à la poubelle va en augmentant.
 - B Il est irréal de croire que dans une cuisine « anti-gaspi » tous les restes puissent se transformer.
 - C Non seulement les consommateurs et les militants mais aussi les grands cuisiniers agissent contre le gaspillage alimentaire.
 - D Si on réussissait à arrêter le gaspillage alimentaire dans le monde entier, tout le monde pourrait manger à sa faim.

« l'association Food for Soul » (lignes 25-26)

- 1p 34 Dans quel but Massimo Bottura a-t-il créé cette association ?
Il voulait
- A faire prendre conscience de l'épargne minutieuse de nourriture aux grands chefs étoilés présents aux Jeux olympiques de Rio.
 - B offrir aux plus pauvres des plats préparés à base de restes alimentaires lors de grands événements mondiaux.
 - C organiser un dîner de gala gratuit pour les Milanais démunis pendant l'Exposition universelle de 2015.

« les signes sont partout » (regel 56)

- 1p 35 Wordt in de derde alinea duidelijk waarom de initiatieven die worden ontplooid te prijzen zijn?
Zo nee, antwoord 'nee'.
Zo ja, citeer de eerste twee woorden van de zin uit de derde alinea waarop je je antwoord baseert.

- 1p 36 Que peut-on conclure des paroles de Sonia Ezgulian au 4ème alinéa ?
- A Pour arriver à produire moins de déchets en cuisine, il faut composer des plats simples.
 - B Pour bien gérer son propre restaurant, il faut recycler le plus possible.
 - C Pour moins gaspiller, il faut faire preuve de créativité et d'ardeur au travail.
 - D Pour savoir comment cuisiner des plats avec des restes, il faut prendre à cœur les conseils qu'on trouve dans *Anti-gaspi*.

Bronvermelding

Een opsomming van de in dit examen gebruikte bronnen, zoals teksten en afbeeldingen, is te vinden in het bij dit examen behorende correctievoorschrift, dat na afloop van het examen wordt gepubliceerd.