

**Banque "Agro-Véto"**  
**A - 0518**

## **LANGUE VIVANTE FACULTATIVE**

Durée : 2 heures

### **Avertissements :**

- *L'usage de tout système électronique ou informatique est interdit pour cette épreuve.*
- *Sous peine de nullité de sa copie, le candidat doit traiter le sujet de la langue vivante qu'il a choisie lors de son inscription.*

## **ALLEMAND**

### **L'épreuve comprend trois parties :**

**I – Thème :** 6 points sur 20

**II – Compréhension de l'écrit :** 6 points sur 20

**III – Expression écrite :** 8 points sur 20

Vous indiquerez avec précision à la fin de la question de compréhension et à la fin de l'essai, le nombre de mots qu'ils comportent. Un écart de 10% en plus ou en moins sera accepté. Des points de pénalité seront soustraits en cas de non-respect de ces consignes.

### **I – Traduisez le texte ci-dessous en allemand.**

Dix millions de tonnes de nourriture sont jetées chaque année en France. La valeur de la nourriture ainsi perdue représente 240 euros par an et par personne. Les campagnes d'information sur le gaspillage permettent de faire connaître le problème, mais changer les comportements prend du temps.

Les consommateurs sous-estiment souvent le remplissage de leur congélateur, de leurs placards et pensent être en mesure de consommer tous les produits achetés avant la date de péremption. Mais au moment du repas, notre inconscient contrecarre les motivations qui ont guidé l'achat. Un souci diététique peut nous avoir poussé à acheter une salade, mais une fois à table, on se laisse tenter par une pizza ou des pâtes.

Quant aux dates de péremption, les consommateurs les interprètent souvent comme une alerte immédiate sur la sécurité alimentaire du produit, alors que pour beaucoup de produits, ce n'est qu'une date indicative. Un certain nombre d'aliments non ouverts finissent ainsi à la poubelle.

*Le Monde, 16.10.2016*

### **II – Lisez le texte ci-dessous et répondez en allemand à la question qui suit.**

Mealsaver: Eine App gegen Verschwendung von Essen

In Deutschland gibt es genug Essen für alle. Sogar mehr als genug. Einer Studie des WWF zufolge landen in Deutschland jährlich insgesamt zehn Millionen Tonnen einwandfreier Lebensmittel im Müll. Vor allem private Haushalte könnten viele Lebensmittelabfälle vermeiden. Dicht gefolgt von Großverbrauchern wie Restaurants, die jährlich 3,4 Millionen Tonnen verbrauchsfertige Lebensmittel entsorgen - obwohl 70 Prozent dieser Abfälle vermeidbar wären.

Just an dieser Stelle setzt das 2016 gegründete und in Berlin ansässige Startup EatUp GmbH an: Mit der kostenlosen "MealSaver"-App können teilnehmende Restaurants und Bäckereien überschüssige Lebensmittel mittels "Foodboxen" an Kurzentschlossene verkaufen - und so ihre Lebensmittelabfälle reduzieren. Diese Foodboxen werden den Gastrobetrieben vom Startup gestellt. App-Nutzer können sie für zwischen einem und vier Euro von den Restaurants oder Bäckereien erwerben und dann dort abholen. Jeweils ein Euro pro verkaufter Foodbox fließt an die App.

Die Macher der App wollen, dass es einfacher und unkompliziert wird, überschüssiges Essen von Restaurants abzuholen. Denn das erklärte Ziel ist es, eines Tages keine vermeidbaren Lebensmittelabfälle mehr zu haben. Doch bis dahin gibt es noch einiges zu tun. Wie etwa weitere Restaurants von der Teilnahme an der MealSaver-App zu überzeugen. Insgesamt nutzten deutschlandweit bereits 50.000 Menschen ihre App.

Einer dieser 50.000 Nutzer ist Sebastian. Der 34-jährige Social Media-Berater hat die App zwar erst dreimal ausprobiert, ist aber schon jetzt begeistert. Er lebt im Herzen Berlin-Kreuzbergs und schwärmt: "Um mich herum gibt es tatsächlich viele Anbieter, die mitmachen, also viele Restaurants, die ich auch noch nicht alle kenne." Er ist vom Konzept begeistert: "Geld sparen, was Gutes tun und neue Restaurants kennen lernen - das ist ziemlich cool."

Ähnlich wie Sebastian ist auch Vera Feuer und Flamme für die MealSaver-App. Die 27-Jährige studiert in Hamburg. Besonders gefällt ihr der Nachhaltigkeitsaspekt der App, die sie durchschnittlich zweimal monatlich nutzt. Ihr ist wichtig, die Lebensmittelverschwendung in der Gastronomie zu reduzieren - die Möglichkeit an billiges Essen zu kommen ist für sie nur zweitrangig.

Seit Januar 2017 macht das Restaurant "Hof zwei" im Mövenpick Hotel Berlin bei der MealSaver-App mit. Auch für Restaurantleiter Emil Franken spielt der nachhaltige Gedanke der App eine große Rolle: "Wenn du ein Buffet hinstellst für 35 bis 40 Personen, dann ist es logisch, dass da irgendwas übrig bleibt." Er ist sich wohl bewusst, wie viel Essen in der Hotellerie und Gastronomie unnötigerweise in der Tonne landet. Also habe er anfänglich jeweils fünf Boxen mit Resten des Mittagsbuffets über die MealSaver-App angeboten. Schnell stieg die Nachfrage. "Jetzt", sagt Franken, "haben wir mittlerweile auf acht erhöht." Es kämen die unterschiedlichsten Menschen, um das Resteessen zu holen, sagt er. Vor allem aber seien es Studenten, junge Menschen und Leute aus umliegenden Büros, die gerade Mittagspause hätten. Trotz MealSaver-App ist das Problem vermeidbarer Lebensmittelabfälle noch lange nicht gelöst. Aber ein Anfang ist gemacht: Die App-Macher schätzen, dass sie täglich 200 Foodboxen verkaufen - und so jeden Tag rund 200 Kilogramm Lebensmittelabfälle vermeiden. Seit dem Start der App im Oktober 2016, so die Entwickler, haben sie bis heute insgesamt schon fast zehn Tonnen einwandfreier Lebensmittel an Hungerige vermittelt.

**Wie funktioniert die MealSaver-App ? (100 mots  $\pm$ 10%)**

**III – Rédigez en allemand un essai en 200 mots ( $\pm$ 10%).**

**Welche anderen Lösungen können gefunden werden, um die Lebensmittelverschwendung zu reduzieren ?**

**FIN DU SUJET**