

E. ARTÍSTICAS JUNIO LENGUA EXTRANJERA: FRANCÉS	CFGS: CÓDIGO: GS_____ DNI:	PARTE VOLUNTARIA
---	---	-------------------------

CRITERIOS DE CALIFICACIÓN

I Preguntas sobre el texto: 1 punto cada una.

II Redacción: 5 pts.: Se evaluará la precisión gramatical y léxica, la amplitud de vocabulario y estructuras usadas, la distribución correcta de párrafos, la puntuación adecuada, la cohesión del texto y la ortografía.

LECTURE DU TEXTE SUIVANT

Bientôt des cantines bio dans les écoles?

Depuis 2007, la demande de bio dans les cantines a bien *explosé* mais les producteurs de produits bio et les *professionnels* de la restauration collective ont du mal à suivre. Et pourtant... En 2012 les produits bio devront représenter 20% de la *composition* des menus. Pour le moment, environ 35% des établissements de restauration collective servent des repas bio, un chiffre qui devrait monter jusqu'à sept restaurants scolaires sur dix en 2012. Ce sont surtout les fruits, les légumes et le pain qui sont bio.

La plus grande difficulté rencontrée par les restaurateurs des cantines: le prix! Les repas bio coûtent en moyenne 10 à 15% de plus que les repas ordinaires. Autre problème: l'offre qui est souvent peu adaptée à la demande. En effet, les producteurs bio ont beaucoup de mal à fournir les gros volumes (viandes, fruits, légumes...) demandés par la restauration collective.

Tout cela demande une organisation très poussée. Ainsi, par exemple, les menus sont élaborés six mois à l'avance justement pour permettre aux producteurs de fournir les produits demandés pour la composition des repas.

Il faut montrer à tout le monde que le bio, c'est mieux pour les enfants et qu'un bon nombre de maladies, liées à la mauvaise nourriture peuvent ainsi être évitées. Si aujourd'hui on fait tout pour donner du bon *miam-miam* à nos animaux, pourquoi nos enfants n'y auraient-ils pas droit?

D'après Libération.fr

I. ÉCRIRE DES RÉPONSES COMPLÈTES AUX QUESTIONS SUIVANTES

1. Depuis quand la demande de produits bio a-t-elle aussi commencé dans les cantines scolaires? Quels problèmes les producteurs de produits bio rencontrent-ils?

2. Quels produits bio sont servis surtout?

3. Quel est le plus grand problème rencontré par les restaurateurs des cantines? En moyenne, combien (en %) un repas bio coûte-t-il plus cher qu'un repas ordinaire?

4. Pourquoi l'offre des producteurs n'est-elle pas adaptée à la demande en ce moment?

5. Comment une organisation des menus bio peut-elle être très poussée?

II. Tout le monde devrait parler plusieurs langues? Donne ton avis. (80-100 mots)