

COMPRENDRE LE COMPORTEMENT RATIONNEL : OBSERVATION DES PRÉFÉRENCES ALIMENTAIRES ACTUELLES

Préconisations pour la séquence présentée :

La séquence présentée traite les contenus d'un point de programme d'économie de la classe de 1^{ère} STMG : la compréhension des « choix économiques des individus ». La capacité associée étant « décrire », il s'agit bien de ne pas aller au-delà.

La séquence proposée permet de contextualiser les choix des consommateurs dans un cadre particulier. Cela permettra une observation par l'élève des situations décrites pour le mener à une compréhension. Le professeur n'a pas à démontrer le coût d'opportunité.

Mots-clés

Préférences et choix économiques ; coût d'opportunité ; préférences individuelles ; rationalité et utilité individuelles, utilité marginale.

Références au programme :

Programme d'économie de première STMG.

Thème 1 : Quelles sont les grandes questions économiques et leurs enjeux actuels ?

1.2. Les décisions du consommateur et du producteur

Contexte et finalités :

La science économique étudie les mécanismes des choix individuels et collectifs, et leurs effets. L'analyse des choix alternatifs des individus se fonde sur l'idée que les agents sont rationnels dans leurs décisions, c'est-à-dire qu'ils s'efforcent d'atteindre les objectifs qu'ils se sont fixés en fonction de leurs préférences individuelles et des contraintes économiques, sociales et environnementales. Décider et arbitrer requiert ainsi de comparer les coûts et bénéfiques des choix alternatifs. La notion centrale de coût d'opportunité, liée aux utilités marginales estimées des biens et services que l'on consomme ou pas, peut ainsi être expliquée et démontrée.

Connaissances :

Notions principales : les préférences et choix économiques, les coûts d'opportunité, préférences individuelles, la rationalité et l'utilité individuelles, l'utilité marginale.

Notions connexes : les contraintes économiques, sociales et environnementales

Capacités :

L'élève est capable de décrire les choix économiques à l'aide des concepts et principes fondamentaux du raisonnement économique (coût d'opportunité, utilité, rationalité, préférences, maximisation) pour décrire des choix économiques.

Objectifs et place dans la progression

Temps prévisionnel

La séquence présentée est prévue idéalement pour trois séances d'une heure trente à deux heures consécutives chacune.

Objectifs pédagogiques

Construire et/ou consolider les **capacités notionnelles** suivantes :

- Décrire les choix économiques à l'aide des concepts et principes fondamentaux du raisonnement économique (coût d'opportunité, utilité, rationalité, préférences, maximisation) pour décrire des choix économiques.

Développer les **capacités méthodologiques** suivantes :

- Rechercher des informations dans une documentation et synthétiser les informations prélevées (il s'agit de développer la capacité d'observation des élèves à travers une lecture experte).
- Organiser l'exposé écrit de ces informations (la structuration de la langue écrite étant le vecteur de la construction de la pensée).
- Organiser l'exposé oral pour le débat (la langue orale devient une priorité dans le contexte de certification finale par le « grand oral » du baccalauréat).
- Analyser ces informations au regard des notions économiques acquises.

Progression pédagogique et prérequis

Prérequis notionnels :

- les différents agents économiques et leur fonction principale
- les différents types de biens et services
- les contraintes économiques : revenu, temps, espace, information
- l'arbitrage entre les différentes activités

Nous recommandons de mettre en œuvre cette séquence après avoir traité préalablement des notions d'utilité et de choix individuels grâce, par exemple, à la ressource [Découvrir le concept d'utilité et de raisonnement à la marge](#) (jeu de choix entre deux produits :

Retrouvez éducol sur



de l'eau ou des bananes). La présente séquence peut être opportunément suivie de la ressource [Comprendre le raisonnement marginaliste en économie](#) (un apprentissage par le programme de maximisation du profit du producteur) pour bien installer la compréhension du raisonnement « à la marge ».

Néanmoins, certains documents du corpus (par exemple, le document 1) peuvent servir à illustrer l'élasticité prix-demande d'un produit (point V.1. du thème 5), tout comme la composition des dépenses des ménages (point III.3. du thème 3). Ainsi, il n'est pas inconcevable d'utiliser cette séquence en fin d'année scolaire pour reprendre toutes ces notions en même temps.

Retrouvez éduscol sur



Description des activités

Énoncé- Document de travail donné aux élèves

Les ménages et la consommation de viande en France

Activité 1 : Les habitudes alimentaires en France

À partir de vos connaissances et des documents 1 et 2, répondez aux questions suivantes :

1. Présentez l'évolution des habitudes alimentaires dont la consommation de viande en France.
2. Identifiez les raisons de la baisse de consommation de viande en France.
3. Déterminez les différences de consommations entre les générations et les CSP.
4. Expliquez pourquoi les individus sont amenés à réaliser des arbitrages.

Activité 2 : Les préférences des végétariens et des végétaliens

À partir de vos connaissances et des documents 3 à 8, répondez aux questions suivantes :

1. Précisez les différentes préférences individuelles alimentaires :
 - des végétariens ;
 - des flexitariens ;
 - des végétaliens ;
 - des végétariens.
2. Identifiez les choix alternatifs aux protéines animales du régime alimentaire des végétariens et végétaliens.
3. Identifiez le coût d'opportunité du régime alimentaire des végétariens et végétaliens. (Document 7)
4. Appréciez l'utilité de ce régime alimentaire pour les végétariens et végétaliens.
5. Expliquez les notions d'utilité marginale, d'utilité marginale décroissante, du paradoxe de l'eau et du diamant. (Document 8)

Activité 3 : Jeu de rôle et débat

La classe est divisée en deux groupes :

- un groupe « pour » la consommation de viande (groupe A) ;
- un groupe « contre » la consommation de viande (groupe B).

À partir des réponses des activités 1 et 2, de vos connaissances et du document 9, vous répondrez à la question d'argumentation suivante :

« *L'absence de consommation de viande dans un régime alimentaire paraît-elle rationnelle ?* »

Pour réaliser ce travail, deux temps sont nécessaires : la recherche d'arguments et ensuite le jeu de rôle et le débat.

Étape 1 : Recherche d'arguments

1. Vous devez vous mettre dans la peau d'une personne qui refuse catégoriquement de manger de la viande (groupe A) ou d'une personne carnivore qui vante les mérites de votre régime alimentaire (groupe B).
2. Selon votre rôle, en groupe, vous devez rechercher des arguments pour ou contre la consommation de viande dans le régime alimentaire afin de répondre à la question du débat : **L'absence de consommation de viande dans un régime alimentaire paraît-elle rationnelle ?**

Consignes pour trouver des arguments :

Vous pouvez exploiter vos connaissances et les réponses étudiées dans les activités 1 et 2.

Vous devez en complément effectuer des recherches documentaires afin d'obtenir des arguments supplémentaires et des exemples variés (issus de sources fiables, pertinentes et récentes).

Vos arguments doivent impérativement contenir des notions économiques selon la liste suivante :

- les contraintes économiques : revenu, temps, espace, information ;
- les préférences et choix économiques ;
- contraintes économique, sociale et environnementale ;
- choix individuels ;
- préférences individuelles ;
- coût d'opportunité ;
- la rationalité et l'utilité individuelles ;
- la maximisation de l'utilité ;
- l'utilité marginale.

3. Chaque groupe remplira le tableau d'arguments en annexe 1.

Étape 2 : Jeu de rôle et débat

Vous animerez un débat. Chaque groupe pourra exposer ses arguments lors du débat.

Consignes à respecter lors du débat :

- Exposez votre argumentation de façon claire et argumentée.
- Veillez à ne pas couper la parole de vos camarades.
- Veillez à respecter le temps de parole.
- Chaque groupe exposera un argument à la fois afin de laisser l'autre groupe répondre à l'argument en question.
- Désignez un représentant dans chaque groupe qui veillera à ce que les règles soient respectées et que chaque élève expose un argument.

Énoncé- Corpus documentaire

Document 1 : Cinquante ans de consommation alimentaire : une croissance modérée, mais de profonds changements.

La part de l'alimentation dans la consommation diminue.

En 2014, les ménages consacrent 232 milliards d'euros à leur [budget « alimentation »](#), à domicile ou en dehors du domicile, soit 3 600 euros en moyenne par habitant sur l'année. Ainsi, ils y affectent 20,4 % de leur dépense de consommation [...]. Il y a un demi-siècle, cette part était beaucoup plus élevée (34,6 % en 1960) et l'alimentation constituait le principal poste de dépense des ménages. Depuis, cette part tend globalement à diminuer, en lien avec l'élévation du niveau de vie moyen [...].

De moins en moins de viande dans le panier alimentaire.

Les ménages ont profondément modifié leur [panier alimentaire](#) depuis les années 1960 : la part des trois principaux postes (viande, fruits et légumes, pains et céréales) recule régulièrement [...]. La part de la viande diminue depuis les années 1980 et n'atteint plus que 20 % en 2014, contre 26 % à son apogée en 1967 ; la viande reste toutefois la principale dépense du panier alimentaire en 2014. Ce recul provient à la fois de volumes et de prix moins dynamiques que ceux des autres composantes du panier. [...] Les fruits et légumes occupent, en 2014, une part plus réduite dans le panier qu'en 1960. Il en est de même pour le budget global « pain et céréales » (13 % en 2014 contre 15 % en 1960) : la consommation de pain en volume diminue tandis que celle des autres produits à base de céréales (pâtes, biscottes, biscuits, riz, farine...) augmente.

À l'inverse, certaines dépenses prennent de plus en plus de place au sein du panier alimentaire : c'est le cas des plats préparés, des produits sucrés (sucre, confiserie, chocolat, confitures...) et des boissons non alcoolisées. Après avoir pris de l'ampleur entre 1960 et 1990 sous l'effet des hausses de prix, la part de la consommation en œufs et laitages, ainsi qu'en poisson, stagne depuis des années. [...]

Prix et pouvoir d'achat influent sur la composition du panier alimentaire.

Différentes pour chaque aliment, les évolutions de prix influencent la composition du panier alimentaire. L'intensité de la réaction des ménages aux évolutions relatives de prix dépend en outre de l'aliment considéré : par exemple, les volumes consommés de lait, de yaourts et de viande de bœuf ou de mouton sont très sensibles aux variations respectives de leurs prix [...]. Pour ces produits, une hausse de leurs prix relatifs se traduit par une forte baisse de leur consommation et vice versa. Pour d'autres produits, comme les pâtes alimentaires ou le pain, l'impact des hausses de prix est plus limité. Ce sont en effet des produits plus difficilement substituables. [...]

Les recommandations sanitaires se succèdent pour orienter les ménages vers une alimentation plus saine.

Depuis les années 1980, les consommateurs reçoivent des recommandations sur la façon de s'alimenter, par le biais de nombreux discours nutritionnels. Ceux-ci préconisent une réduction des matières grasses, des produits sucrés et des protéines animales. [...]

Brigitte Larochette et Joan Sanchez-Gonzalez, division Synthèses des biens et services, Insee

Document 2 : La consommation de viande en France recule depuis 10 ans.

Selon une étude du Crédoc, la consommation de viande a baissé de 12 % en dix ans, en raison d'une prise de conscience environnementale et d'une hausse des prix. [...]

Selon une [étude du Centre de recherche pour l'étude et l'observation des conditions de vie \(Crédoc\)](#), publiée mardi 4 septembre [2018], la consommation de viande a baissé de 12 % en France au cours de la décennie écoulée. Prix, impact sur la santé et considérations environnementales permettent, en partie, d'expliquer ce constat mis en lumière ces dernières années par plusieurs études. [...]

La consommation de viande diminue.

[...]

Si cette baisse de la consommation de produits carnés concerne toutes les catégories sociales et toutes les générations, les jeunes de 18-24 ans semblent les moins concernés par cette évolution. « On constate chez cette génération, une consommation importante de produits carnés, par le biais de plats transformés, comme les pizzas, les hamburgers, les sandwiches », rapporte le directeur d'étude du Crédoc, qui évoque des « individus pressés, qui mangent davantage à l'extérieur et prennent moins de temps pour cuisiner ». Cette hausse de la consommation de plats transformés (les « ingrédients carnés » dans les deux graphiques) est d'ailleurs constatée dans l'ensemble de la population. [...]

« Un marqueur social fort »

Autre constat, les catégories socioprofessionnelles les plus favorisées restent plus concernées par ce changement d'habitudes alimentaires. Dans le haut de l'échelle sociale, on consommait 140 grammes de viande en moyenne par jour en 2007, contre 113 grammes aujourd'hui, soit une baisse de 19 %. C'est chez les ouvriers que les quantités de viande consommées restent les plus importantes, avec 151 grammes par jour en moyenne. Mais là encore, la baisse est sensible (de 15 %). [...]

« La consommation de viande est un marqueur social fort. On remarque chez les ouvriers que cela reste inconcevable, encore aujourd'hui, de faire un repas sans viande », souligne M. Tavoularis. « Signe de prospérité durant les trente glorieuses », l'image de la viande a évolué au cours du siècle passé, rappelle-t-il :

« Il y a quelques décennies, les recommandations étaient de manger de la viande à chaque repas, alors que maintenant on suggère de consommer de la viande, du poisson ou des œufs une fois par jour. »

Témoignages de consommateurs de viande : [« J'en mange moins, mais mieux. »](#)

Les considérations de santé expliqueraient, en partie, cette baisse de la consommation de produits carnés. Dès les années 1980, le consommateur a commencé à recevoir des « alertes nutritionnelles, sur le cholestérol par exemple », expliquait ainsi Pierre Combris, directeur de recherches honoraires à l'Institut national de la recherche agronomique (INRA), sur [Europe 1](#) en 2017.

En 2015, un [rapport de l'Organisation mondiale de la santé \(OMS\)](#) avait confirmé ces inquiétudes en établissant un lien entre la consommation abusive de viande rouge et certains cancers.

« Ces messages sont entrés progressivement dans les consciences, avant que les modes de consommation commencent à changer, vers un modèle consistant à manger moins de viande, mais mieux », détaille le directeur de recherche.

Hausse des prix

Une raison plus prosaïque permet également de comprendre cette baisse : le prix de la viande a augmenté ces dernières années plus rapidement que l'inflation, comme le confirme un [rapport de France AgriMer](#) publié en 2015. « La viande devient peu à peu un produit de luxe, que l'on consomme avec plus de sobriété, un peu comme le vin de table bas de gamme qui a disparu au profit d'une consommation plus festive », analyse M. Tavoularis. [...]

Une explication d'ordre moral explique également l'émergence de ce nouveau modèle alimentaire. Le bien-être animal, l'environnement, le coût en émission de CO² de la production de viande constituent autant d'éléments auxquels les Français sont attentifs. « Aujourd'hui, cela fait bien de ne pas manger trop de viande, certains cadres s'en vantent, alors que c'était l'inverse il y a trente ans », rappelle le directeur de recherche.

En 2018, 35 % des Français, et 43 % des cadres, déclarent en effet avoir réduit leur consommation de viande, vers un modèle « flexitarien ». [...]

Par [Cécile Bouanchaud](#) Publié le 06 septembre 2018, [www.lemonde.fr](#)

Document 3 : Végétarien, flexitarien, végétalien... Des noms à la carte

Ils ne mangent ni viande ni poisson, ni produits laitiers. Ces individus aux régimes alimentaires spécifiques ont donné naissance à des noms bien particuliers. Mais que signifient ces mots ? [...]

Le végétarien, de la secte aux cantines

Assiettes végétariennes dans les cantines, cartes sans viande ni poisson au restaurant, tutos et recettes 100% veggie... Le vert a conquis nos déjeuners, allant même jusqu'à s'implanter dans nos rues. [...]

Le végétarien désigne une personne adepte du végétarisme, qui se nourrit de végétaux et de produits d'animal, à l'exclusion de la chair (la viande et le poisson). En cela, le végétarisme diffère radicalement du végétalisme.

À noter que le végétarisme occupe une petite place dans l'immense arbre des régimes alimentaires. En France, on estime qu'environ [2% de la population suit ces impératifs](#). Des préceptes qui peuvent varier selon que l'on est « ovo-végétariens », c'est-à-dire que l'on mange des œufs mais pas de produits laitiers, « lacto-végétariens », on consomme des produits laitiers, mais à l'inverse pas d'œufs, etc.

Flexitarien, celui qui n'est trop, ni trop peu

[...] Cette mode alimentaire date en réalité de 2006. Né de l'anglais flexitarian, issu de « flexible » et « vegetarian » [...]. À un détail près tout de même ! Le « flexitarien » à l'inverse du végétarien ne s'interdit ni viande ni poisson. Il limite simplement sa consommation des animaux.

[...] Très en vogue depuis quelques années, le flexitarisme sous-tend de nombreuses raisons morales, écologiques, gustatives et médicales. Une dernière raison notamment portée par de récentes études. Selon [Le Centre international de recherche sur le cancer \(CIRC\)](#), de l'OMS, l'excès de viande rouge serait associé [au risque de cancer chez l'homme](#).

Retrouvez éducol sur



Le « végétalien » refuse les nounours et les crocodiles

Le végétalien, a contrario du végétarien, ne doit pas son origine aux Britanniques. Dérivé du mot « végétal » [...] le végétalien, a contrario du végétarien, refuse de s'alimenter de produits d'animal (œufs, miel, lait...) ou d'origine animale. C'est le cas par exemple des bonbons contenant de la gélatine animale. Son alimentation est essentiellement constituée de végétaux et de céréales.

Le « végane » vit en communion avec la nature

Il ne doit pas être confondu avec la « personne veggy », un mot issu de l'anglais vegan, contraction de vegetarian, synonyme de « végétarien » et attesté depuis 1944. Le « végane » va en effet plus loin que son voisin végétalien. Si leur régime est en tout point pareil, l'individu végane ne limite pas toutefois ses choix alimentaires à son assiette. « Être végane est un mode de vie basé sur le refus de toute exploitation animale », indique l'association de protection animale [L214](#). Il adopte un mode de vie respectueux des animaux. Cela passe par l'habillement, les transports, les loisirs, etc. [...].

Par [Alice Develey](#), le 09/10/2018, [www.figaro.fr](#)

Document 4 : Pour Terra Nova, le règne de la viande est révolu

Pour des raisons environnementales et sanitaires, le think tank appelle les Français à diviser par deux leur consommation de chair animale d'ici à vingt ans.

Reine de l'assiette, la viande pourrait-elle perdre son trône ? La question est de nouveau soulevée, non par une association environnementale ou des militants végétariens, mais par la fondation Terra Nova. Dans son rapport « [La viande au menu de la transition alimentaire](#) », publié jeudi 23 novembre [2017] et auquel Le Monde a eu accès en exclusivité, le think tank orienté à gauche plaide en faveur « d'un nouvel équilibre entre nos traditions alimentaires, nos exigences sanitaires, nos impératifs environnementaux et nos intérêts économiques ».

Il s'agirait d'atteindre en France, dans les vingt années qui viennent, un régime alimentaire qui soit composé de deux tiers de protéines végétales et d'un tiers d'animales – contre l'inverse aujourd'hui –, en divisant par deux nos consommations de viande et de poisson. [...]

« Pas une punition mais un futur désirable »

« Nous ne dénonçons pas la consommation de viande ni ne promouvons une révolution de type végétalien ou végan : cet objectif est trop éloigné des préférences collectives et nous condamnerait à n'être entendus que par une minorité, prévient d'emblée Thierry Pech, le directeur général de Terra Nova, qui a coécrit le rapport. [...] L'essentiel est de montrer que ce changement n'est pas une punition mais un futur désirable et nécessaire. » [...]

De fait, il y a urgence. Les niveaux de production et de consommation de viande « ne sont plus soutenables tant au plan sanitaire qu'au plan écologique », rappelle le rapport. Les Français en ingéraient 86 kg équivalent carcasse en 2014 – après un pic à 94 kg en 1998 – contre 20 kg par an au début du XIX^e siècle, 40 kg vers 1900 et 60 kg en 1950. [...]

Aujourd'hui, plus de 60 milliards d'animaux terrestres et 1 000 milliards de poissons sont abattus chaque année pour satisfaire nos besoins toujours croissants. En découlent des conséquences néfastes pour l'environnement : l'élevage mobilise un tiers de terres cultivables de la planète, génère 14,5 % des émissions de gaz à effet de serre, contribue à la déforestation et consomme

beaucoup d'eau ainsi que d'engrais azotés, qui entraînent des pollutions aux nitrates. Et la situation ne peut qu'empirer : la production mondiale de viande devrait augmenter de 75 % d'ici à 2050 pour satisfaire l'appétit de presque 10 milliards d'humains.

Croissance trop forte et trop rapide

Cette croissance trop forte et trop rapide a entraîné, en France comme dans de nombreux pays d'Europe occidentale, une « triple crise économique, de confiance et de légitimité » de la viande, avance le rapport. [...]

Par [Audrey Garric](#), le 23 novembre 2017, [www.lemonde.fr](#)

Document 5 : Bientôt dans vos assiettes, les protéines du futur.

[...]

Les protéines végétales

[...] Pourtant, les protéines végétales bénéficient plutôt d'une bonne image, d'après Jean-Michel Chardigny, même si « il y a beaucoup d'éducation à faire, puisque quand les gens pensent protéines ils pensent viande ou œufs, mais sûrement pas lentilles ou pois chiches ». Une vision d'autant plus dommageable que privilégier la protéine végétale aurait un impact significatif sur l'environnement : [...]

D'où la nécessité de revaloriser les légumineuses, d'autant que ces dernières, en agriculture, ont l'avantage de fixer l'azote de l'air, et donc de diminuer l'utilisation d'engrais azotés dans les parcelles cultivées. « Elles contribuent à une approche qu'on qualifie d'agro-écologique. [...] Il faut arriver à développer à la fois l'offre et la demande : que les agriculteurs en produisent plus et que les consommateurs en consomment plus. C'est un cercle vertueux qui doit se mettre en place, mais c'est plus facile à dire qu'à réaliser. »

En plus des légumes traditionnels, de nouvelles sources de protéines végétales sont en passe d'apparaître sur les marchés, telles les protéines de colza ou de tournesol, susceptibles d'être utilisées comme ingrédients dans des formulations variées. « On a déjà des protéines de soja qui sont utilisées, ou des protéines de pois dans les gammes de produits qui sont, entre autres, vendus pour les végétariens, précise Jean-Michel Chardigny. Toutes les options peuvent être envisagées, pour peu que ce soit accessible en terme de prix et de goût. » Le marché est d'ailleurs d'ores et déjà occupé par les marques dites végétariennes, à l'image de la société Beyond Meat, qui produit du faux blanc de poulet à base de protéines végétales.

Les recherches s'effectuent non seulement sur le goût, principal levier de consommation, mais également sur la capacité d'assimilation des protéines végétales par le corps humain, moins efficace que celle des protéines animales. Les protéines végétales sont en effet entourées de fibres, mais aussi de composés qui peuvent compliquer un peu leur digestion. « Ça fait partie des travaux de recherche sur la formulation, les associations de protéines dans des aliments pour que la situation soit améliorée », assure Jean-Michel Chardigny. [...]

30/11/2016, Par [Pierre Ropert](#), [www.franceculture.fr](#)

Retrouvez éducol sur



Document 6 : Quels sont les dangers du véganisme ?

[...]

De nombreux risques de carences

L'un des premiers écueils se trouve dans le manque de protéines. «*Nombreuses sont les personnes qui entament ce régime sans en connaître les équivalences. Or, un apport trop faible en protéines peut entraîner une perte rapide de masse musculaire*» et ainsi fragiliser et affaiblir la personne adoptant ce régime, explique Arnault Cocault [nutritionniste]. Les carences en vitamine B12, qui se retrouve dans la viande, le poisson, les œufs ou encore le lait, sont aussi assez courantes. L'absence de cette vitamine, qui participe notamment à la formation des globules rouges et à la division cellulaire, peut entraîner des problèmes digestifs comme la constipation ou la diarrhée, mais aussi une importante fatigue et des troubles nerveux.

«L'autre risque, évidemment, c'est la carence en fer. Le fer végétal, qui se retrouve par exemple dans les lentilles et le persil, est en effet moins bien assimilé que le fer animal. Et une femme d'âge moyen en période de menstruation perd naturellement du fer, ce qui peut poser des problèmes d'anémie», souligne notre nutritionniste [...]

Charlotte Anglade, www.lci.fr, 09/04/2019

Document 7 : La notion de coût d'opportunité

Le coût d'opportunité représente la somme des satisfactions auxquelles renonce un agent économique lorsqu'il effectue un choix. [...] Lors de l'achat d'un bien, l'agent renonce à d'autres biens, services ou activités qui lui auraient procuré des satisfactions. Le coût d'opportunité d'une heure de loisir est le salaire horaire auquel il renonce en ne travaillant pas. [...]

Dictionnaire de science économique, 4ème édition, Armand Colin, Alain Beitone, Antoine Cazorta, Christine Dollo, Anne-Mary Drai.

Document 8 : La notion d'utilité

« L'utilité marginale est la satisfaction individuelle procurée par une unité supplémentaire d'un bien. Par exemple, quand vous avez soif, vous buvez quelques gorgées d'eau jusqu'à éteindre votre soif. L'utilité totale est la satisfaction globale de votre besoin. L'utilité marginale est le supplément de satisfaction que vous éprouvez à chaque gorgée d'eau. Selon la loi d'intensité décroissante des besoins, et donc de l'utilité (énoncé par Heinrich Gossen en 1854), il est raisonnable de penser que l'utilité de la première gorgée d'eau est plus forte que celle de la deuxième, et ainsi de suite, parce que la soif diminue au fur et à mesure de votre consommation d'eau. [...]. Cet outil élémentaire apporte la solution au paradoxe de l'eau et des diamants. L'eau, qui est indispensable à la vie, a une utilité extrêmement élevée, mais une utilité marginale très faible : l'abondance de l'eau fait que les besoins sont satisfaits jusqu'à satiété. [...].

Retrouvez éducol sur



Inversement, le diamant a une utilité totale insignifiante, comparée à celle de l'eau, mais sa grande rareté fait qu'il a une forte utilité marginale et donc un prix élevé. »

Jacques Généreux, Les vraies lois de l'économie, volume 1, Édition du Seuil, 2001

Document 9 : La rationalité individuelle

L'hypothèse de rationalité est fondamentale dans l'analyse économique. [...]. Pour l'économiste, un individu est rationnel lorsqu'il a pour objectif la maximisation de ses intérêts compte tenu de ses contraintes. [...]. Par exemple, un consommateur est rationnel lorsqu'il maximise son utilité, sa satisfaction, issue de l'achat de biens et services, compte tenu de sa contrainte de budget. Dans un univers de certitude, les économistes supposent que les individus maximisent une fonction d'utilité qui porte sur l'espace des biens matériels

www.dsi.cnrs.fr

ANNEXE 1 : Tableau des arguments

« L'absence de consommation de viande dans un régime alimentaire paraît-elle rationnelle ? »

N°	Arguments	Exemples

Retrouvez éducol sur



Consignes et organisation de la séquence

La séquence comprend deux premières séances de 1h30 et 2h consacrées aux activités 1 et 2, et une dernière séance de 2h consacrée à l'activité 3.

Travail méthodologique :

Dans la mesure où les élèves viennent de la classe de seconde, un travail sur la méthodologie dès le début d'année est important, notamment sur de nouvelles notions non étudiées en seconde.

Une méthodologie portant sur :

- la lecture de documents variés ;
- la compréhension des documents ;
- l'identification des informations pertinentes et importantes dans une documentation ;
- la synthèse et la rédaction des réponses argumentées.

Ce travail méthodologique sera réinvesti tout au long de l'année et de l'année de Terminale.

Ces méthodes ont pour but de mieux les préparer tant à l'épreuve écrite qu'orale. Cette séquence peut paraître longue mais elle est nécessaire pour acquérir des capacités méthodologiques.

L'enseignant garde toujours sa liberté pédagogique, il s'agit d'une proposition de séquence. Ainsi l'enseignant peut modifier cette séquence afin de l'adapter au profil de ses élèves s'il le juge nécessaire.

Tout au long des séances, la présence du professeur est très importante et très forte afin d'accompagner les élèves dans le travail méthodologique.

Séance 1 : Les habitudes alimentaires en France

Temps prévisionnel : 1h30

30 min	L'enseignant explique les consignes aux élèves. L'enseignant donne des conseils méthodologiques sur l'exploitation de documents : Lecture pertinente des documents. Recherche des informations dans la documentation. Identification des informations importantes et pertinentes. Synthèse des informations. Analyse des informations pour déterminer les notions économiques.
45 min	Activité 1 : Les élèves décortiquent les documents et repèrent les éléments de réponse.
15 min	À partir des réponses, l'enseignant et les élèves construisent les notions et développent les capacités attendues.

Séance 2 : Les préférences des végétariens et des végétaliens

Temps prévisionnel : 1h30 à 2 h

15 min	L'enseignant réalise un rappel de la séance précédente et les conseils méthodologiques. L'enseignant explique les consignes de l'activité 2 aux élèves.
1 h	Activité 2 : Les élèves décortiquent les documents et repèrent les éléments de réponse.
15 à 30 min	À partir des réponses, l'enseignant et les élèves construisent les notions et développent les capacités attendues.

Séance 3 : Jeu de rôle et débat

Objectifs de l'activité :

- Vérifier la compréhension des notions étudiées et développer les capacités attendues.
- Développer le travail d'argumentation au travers d'un jeu de rôle et d'un débat.
- Préparer les élèves à la question d'argumentation de l'épreuve écrite du baccalauréat.
- Développer les capacités propres à la communication orale.
- Préparer les élèves à l'épreuve du grand oral de baccalauréat dès la classe de première.

Les élèves devront réinvestir les notions étudiées dans les activités 1 et 2 afin de répondre à une question d'argumentation : « **L'absence de consommation de viande dans un régime alimentaire paraît-elle rationnelle ?** ». Il est possible de faire intervenir le professeur documentaliste pour la recherche documentaire afin que ce dernier présente la méthodologie de recherche documentaire.

Déroulement de l'activité :

- À partir d'une liste de notions étudiées dans les activités 1 et 2, les élèves devront répondre à cette question d'argumentation en se mettant dans la peau d'un carnivore ou dans la peau d'une personne tout à fait hostile à la consommation de viande.
- Les élèves seront divisés en deux groupes : un groupe étant **pour** la consommation de viande et un autre **contre** la consommation de viande.

Temps prévisionnel : 2 heures à 2 heures 30

10 min	L'enseignant explique les consignes et présente la question d'argumentation. Le professeur divise la classe en deux groupes.
1h à 1h30	La classe est divisée en deux groupes : Chaque groupe réalise des recherches documentaires. À partir des recherches et de leurs connaissances, les élèves déterminent des arguments et remplissent l'annexe 1 (tableau des arguments). Les deux représentants de chaque partie animeront les débats, vérifieront que chaque élève expose son argument. Ils contrôlent également le temps de parole de chaque partie.
45 min	Le débat

Éléments de réponses

Activité 1 : Les habitudes alimentaires en France

À partir de vos connaissances et des documents 1 et 2, répondez aux questions suivantes :

1. Présentez l'évolution des habitudes alimentaires dont la consommation de viande en France.

Les ménages consacrent aujourd'hui 20.4 % de leur dépense de consommation à l'alimentation, soit 3 600 € en moyenne par an et par habitant, contre 34.6 % en 1960.

Les ménages ont donc considérablement diminué leur budget alimentation.

Les français consomment de moins en moins de viande, la part de la viande représente aujourd'hui 20 % contre 26 % en 1967.

Retrouvez éducol sur



En 2007, les Français mangeaient en moyenne 153 grammes de produits carnés par jour, contre 135 grammes en 2016, soit 18 grammes de moins en dix ans.

A contrario, les ménages consomment davantage de plats préparés, de produits sucrés et de boissons non alcoolisées.

Les habitudes alimentaires ont évolué et la consommation de viande est plus faible.

2. Identifiez les raisons de la baisse de consommation de viande en France.

Les raisons de la baisse de consommation de viande en France sont multiples :

- L'évolution des prix à la hausse a une influence sur la consommation de viande. Par exemple, la consommation de viande de bœuf est très sensible à une variation des prix. On parle de demande élastique, autrement dit une hausse de prix de la viande de bœuf se traduit par une baisse de la consommation. Il s'agit d'une contrainte économique.
- Certaines recommandations sanitaires préconisent une baisse de la consommation de protéines animales (la viande et poisson) afin d'adopter une alimentation plus saine. L'Organisation mondiale de la santé (OMS) a établi un lien entre la consommation de viande rouge et certains cancers. (Contrainte environnementale).
- D'autres facteurs environnementaux influencent la consommation de viande, notamment le bien-être animal, l'environnement, le coût en émissions de CO² de la production de viande. La production et la consommation de viande dans le monde a explosé en 40 ans, ce qui contribue à l'augmentation des émissions de gaz à effet de serre. (Contrainte environnementale).

3. Déterminez les différences de consommations entre les générations et les CSP.

La baisse de consommation de viande concerne toutes les catégories sociales. La consommation de viande constitue un marqueur social fort. Toutefois, la baisse de consommation de produits carnés est plus importante pour les catégories sociales les plus favorisées (une baisse de 19 % entre 2007 et aujourd'hui). Les ménages plus favorisés mangent moins de viande mais de meilleure qualité, ils souhaitent manger plus sainement et font davantage attention à leur alimentation et leur santé. (Choix individuel).

Pour les ouvriers, la baisse est moins importante, de 15 %, car la viande constitue un marqueur social fort, la viande reste un aliment important lors des repas. (Contrainte sociale et choix individuel).

Les plus jeunes 18-24 ans n'ont pas diminué leur consommation de produits carnés, au contraire ils ont une consommation importante par le biais de plats transformés et préparés à base de viande.

4. Expliquez pourquoi les individus sont amenés à réaliser des arbitrages.

Pour consommer des biens et réaliser des choix économiques, les individus sont amenés à réaliser des arbitrages. En effet, chaque individu possède des préférences individuelles, mais pour consommer ces biens il est confronté à certaines contraintes, économiques, sociales et environnementales. Par ailleurs, l'individu réalise des arbitrages en fonction du prix et de ses revenus.

Activité 2 : Les préférences des végétariens et des végétaliens

À partir de vos connaissances et des documents 3 à 8, répondez aux questions suivantes :

1. Précisez les différentes préférences individuelles alimentaires :

- des végétariens ;
- des flexitariens ;
- des végétaliens ;
- des végétaliens.

Les végétariens se nourrissent essentiellement de végétaux et des produits d'origine animale. Cependant, ils ne consomment pas de chair d'animal, autrement dit de poisson et de viande.

Les flexitariens sont plus flexibles que les végétariens. Ils consomment de la viande et du poisson mais limitent leur consommation de produits d'origine animale.

Les végétaliens se nourrissent exclusivement de végétaux et de céréales. Ils rejettent tout produit animal que ce soient les œufs, le miel, le lait, etc.

Les végétaliens s'interdisent tous produits alimentaires, vestimentaires, mobiliers d'origine animale que ce soit la chair animale, les produits laitiers, les œufs, la laine, le cuir, etc. Il prône un mode de vie respectueux des animaux.

Que ce soient les végétariens, les flexitariens ou les végétaliens, ils possèdent tous des préférences individuelles et essaient de les satisfaire au maximum.

2. Identifiez les choix alternatifs aux protéines animales du régime alimentaire des végétariens et végétaliens.

Les végétaliens prônent un respect de l'animal en refusant toute exploitation animale, que ce soit dans l'alimentation, le transport, l'habillement, etc.

Le végétalien place l'animal au même niveau que l'homme, il s'agit d'un engagement contre la maltraitance animale. L'objectif des végétaliens est donc de refuser toute exploitation animale.

Par conséquent, pour combler le manque de protéines fortement présentes dans les produits d'origine animale, ils consomment quasiment que des protéines végétales au travers des légumineuses, des protéines de soja, etc. Des produits issus de l'agriculture respectueuse de l'animal et donc essentiellement végétale.

3. Identifiez le coût d'opportunité du régime alimentaire des végétariens et végétaliens. (Document 7)

Le choix de renoncer aux protéines animales au profit des protéines végétales peut occasionner certaines carences, notamment en vitamine B12 présente dans la viande, le poisson, les œufs ou le lait. Une carence en vitamine B12 peut provoquer des troubles digestifs. Une carence en fer est également possible d'autant plus que le fer végétal est moins bien assimilé que le fer animal.

Ces effets négatifs constituent un coût d'opportunité pour les agents économiques.

Pour les adeptes de ce régime alimentaire, les bénéfices liés à la consommation de protéines végétales sont bien plus importants en termes de respect de l'être animal, de protection de l'environnement et de santé que les coûts liés à l'absence totale de protéines animales.

Retrouvez éducol sur



Cette décision requiert donc de comparer les bénéfices et les coûts des choix alternatifs à la consommation de protéines animales.

Ces coûts constituent le coût d'opportunité que les végétariens et végétaliens estiment en renonçant aux protéines animales au profit des protéines végétales.

4. Évaluez l'utilité de ce régime alimentaire pour les végétariens et végétaliens.

L'utilité signifie que la consommation d'un bien procure une satisfaction. Cette utilité (satisfaction) varie en fonction du besoin, de la rareté et de la quantité consommée.

Si la satisfaction des végétariens paraît maximale, cela implique qu'ils ont maximisé leur utilité (en satisfaisant leurs préférences) et donc qu'ils ont fait le choix de mode de vie et régime alimentaire le plus rationnel pour eux. La rationalité économique est fonction des choix individuels et non d'un « modèle général » d'utilité qui se voudrait universel.

5. Expliquez les notions d'utilité marginale, d'utilité marginale décroissante, du paradoxe de l'eau et du diamant. (Document 8).

L'utilité marginale est liée à la quantité consommée d'un bien, à une unité supplémentaire. Elle constitue la satisfaction d'une unité supplémentaire consommée.

L'utilité marginale décroissante précise que la satisfaction que l'on retire lors de la consommation d'un bien décroît selon la quantité consommée. Plus on consomme un bien, plus la satisfaction qu'on en retire diminue. Par exemple, l'utilité de la première gorgée d'eau est plus forte que la dernière gorgée, chaque gorgée supplémentaire a une satisfaction moins élevée. Les besoins sont satisfaits jusqu'à satiété.

Le paradoxe de l'eau et du diamant montre que la valeur d'un bien varie selon le besoin et sa rareté. L'eau a une quantité plus abondante que le diamant, mais on en a extrêmement besoin pour vivre. À l'inverse, le diamant est un bien rare et on n'en a pas besoin pour vivre. L'eau et le diamant n'ont pas la même utilité, l'eau a une utilité très élevée. Cependant son utilité marginale est faible car elle diminue au fur et à mesure de sa consommation. Le diamant a une utilité marginale très forte dans la mesure où sa grande rareté entraîne un prix élevé et ainsi une valeur plus importante que l'eau.

Par conséquent, les biens rares ont parfois une valeur économique plus élevée que les biens qui sont en quantité plus abondante.

Dans le contexte de la consommation de viande, pour un végétarien, la première bouchée de légumineuses (lentilles ou pois chiches, apports en protéines végétales) a une très grande utilité marginale car le végétarien n'a pas d'autre source d'apport en protéine dans son régime alimentaire. Mais la n^{ième} bouchée de légumineuse se révèle d'une moins grande utilité marginale : d'une part parce que la personne est rassasiée (sensation de satiété), d'autre part parce qu'elle peut ne plus avoir envie de manger ces produits (il faut une très grande quantité de légumineuses pour obtenir un apport en protéine équivalent à celui de la viande). On pourrait également évoquer le cas de la surabondance d'apports protéinés pour faire comprendre l'utilité marginale négative. L'évocation des maladies cardiovasculaires (cholestérol) et du lien avec les cancers dans le document 3 est une illustration valable pour les régimes carnés.

Activité 3 : Jeu de rôle et débat

« L'absence de consommation de viande dans un régime alimentaire paraît-elle rationnelle ? »

L'individu cherche à maximiser son utilité (sa satisfaction)

Ce choix ne sera considéré comme rationnel au sens économique que s'il se base sur une information complète et s'il tient compte de l'utilité marginale que l'individu associe respectivement à la consommation de protéines animales et protéines végétales et du coût d'opportunité qu'il estime subir en renonçant à l'un au profit de l'autre.

Tous les arguments des élèves sont acceptés s'ils sont cohérents, pertinents, argumentés, illustrés et s'ils reprennent les notions de la liste de notions.