

CONCOURS GÉNÉRAL DES LYCÉES

—
SESSION 2023
—

**SCIENCES ET TECHNOLOGIES DE L'HÔTELLERIE
ET DE LA RESTAURATION**

(Classes de terminale série sciences et technologies de l'hôtellerie et de la restauration)

ÉPREUVE D'ADMISSIBILITÉ

Durée : 4 heures
—

Consignes aux candidats

- Ne pas utiliser d'encre claire
- N'utiliser ni colle, ni agrafe
- Ne joindre aucun brouillon
- Ne pas composer dans la marge
- Numéroté chaque page en bas à droite (numéro de page / nombre total de pages)
- Sur chaque copie, renseigner l'en-tête + l'identification du concours :

Concours / Examen : CGL

Matière : STHR

Session : 2023

Tournez la page S.V.P.

Sujet

La restauration face au défi de l'alimentation

Avec une population de 9 milliards d'êtres humains en 2050, la tension sur les ressources naturelles ne cesse de s'accroître et tend à interpeller les acteurs de la restauration.

Certains acteurs de la restauration collective et commerciale se mobilisent depuis plusieurs années. Ils s'orientent vers une démarche durable pour la planète et repensent leur modèle économique.

À leur niveau, les pouvoirs publics interviennent dans le débat en tentant de lutter contre le gaspillage par la réglementation. Les entreprises agroalimentaires cherchent à innover dans la conception et le développement de nouveaux produits, de nouveaux aliments... Le défi est de taille et le secteur de la restauration contribue à le relever.

Comment les restaurateurs peuvent-ils participer à l'avenir alimentaire ?

À l'aide de vos connaissances, de votre expérience et du dossier documentaire joint, présentez votre réflexion dans un développement structuré.

Dossier documentaire

- Document 1 - Du mycélium dans nos assiettes
- Document 2 - Association la Tablee des Chefs
- Document 3 - Le gaspillage alimentaire
- Document 4 - Repenser la gastronomie

Document 1 - Du mycélium dans nos assiettes

Oubliez les burgers végétaux et les nuggets à base de soja : l'avenir de l'alimentation végétane se trouve peut-être dans... les champignons. Ou plus exactement dans leur partie végétative, le mycélium. Ce réseau de filaments qui se répand dans le sol est quasi invisible, mais c'est lui qui assure la croissance des cèpes, pleurotes et autres bolets. Demain, il pourrait constituer une source de protéines alternative à la viande, avec un impact environnemental très nettement inférieur.

« La protéine alimentaire appelée Fy pousse en trois jours et demi, à la surface d'un liquide que nous avons développé, et contient toutes les protéines nécessaires, ainsi que des fibres et des acides aminés », explique Thomas Jonas, un français cofondateur et PDG de la start-up « Nature's Fynd » basée à Chicago. « Et cela avec 99 % en moins de besoins en espace et en eau que la viande, et 94 % en moins d'émissions de gaz à effet de serre. » La protéine est ensuite transformée pour produire du « cream cheese » (fromages frais) et des « breakfast patties », sortes de saucisses plates consommées au petit-déjeuner dans les foyers américains. Mais cette « plateforme de protéines », comme la présente Thomas Jonas, peut aussi servir à fabriquer « des nuggets, des yaourts ou de la mousse au chocolat ».

Source : D'après Les Échos - 11 avril 2022

Document 2 - Association la Tablée des Chefs

Nous sommes l'association des chefs engagés, dans la lutte contre l'insécurité alimentaire et l'éducation culinaire des jeunes. Association loi 1901, nous accompagnons les générations futures vers l'autonomie alimentaire et nos actions se déclinent en deux grands axes d'intervention :

#Nourrir : facilitation du don alimentaire pour les entreprises, évènements et professionnels de l'hôtellerie-restauration, production et distribution pour les bénéficiaires d'associations d'aide alimentaire.

#Éduquer : conception et réalisation de programmes d'éducation culinaire et de sensibilisation à une alimentation saine, dans des collèges en réseau d'éducation prioritaire et des maisons d'enfants à caractère social. *Mieux goûter contribue à moins gaspiller.*

En France, « La Tablée des Chefs » a récupéré et distribué plus de 38 000 plats auprès des bénéficiaires de l'aide alimentaire et sensibilise plus de 2 500 jeunes. L'association est soutenue par un parrain très engagé auprès de la jeunesse, Guillaume Gomez, Meilleur Ouvrier de France, chef des cuisines du Palais de l'Élysée pendant 17 ans, aujourd'hui ambassadeur personnel du Président de la République sur le savoir-faire français.

Source : site internet la Tablée des chefs

Document 3 - Le gaspillage alimentaire

La Foad and Agriculture Organization (FAO), organisation des Nations unies pour l'alimentation et l'agriculture, estime qu'un tiers de la production alimentaire mondiale est perdue ou jetée soit l'équivalent de 1,3 milliard de tonnes chaque année. Que ce soit à l'échelle mondiale ou locale, l'ensemble des acteurs de la chaîne alimentaire, de l'amont à l'aval, sont concernés par le gaspillage alimentaire.

En France, les compteurs sont à 20 Kg par an par habitant, dont 7 Kg encore emballés.

En ce qui concerne la restauration, les pertes s'élèvent en moyenne à 212 g par repas et par convive, 230 g pour la restauration traditionnelle, soit un coût matières moyen de 0.5 € par convive. Autant de matière achetée par les restaurateurs et non consommée. Autant d'euros consacrés à l'achat de produits, préparés et mis à la poubelle...

Source : ADEME (Agence de la transition écologique) 2019

Document 4 - Repenser la gastronomie

Repenser la notion de gastronomie en “sacrifiant une partie de notre confort”

La même réflexion se pose quant aux produits de la mer : alors qu'en 2020, seulement 60% des stocks de poissons ont été exploités de façon durable en France (les pêcheurs n'ont pas prélevé plus d'individus qu'il n'en est nés) selon l'Ifremer, Nadia Sammut cuisine des produits que l'on n'imaginerait pas en premier lieu à la carte d'un restaurant étoilé, comme le maquereau ou la crevette grise de Méditerranée. “Qui a dit qu'il ne fallait que du Saint-Pierre à la carte ? J'ai été critiquée pour mon choix du maquereau, il fallait avoir le courage de le mettre à la carte”, justifie-t-elle.

Des cycles plus vertueux en cuisine

Si l'on ne peut pas interdire certaines pratiques, l'on peut néanmoins rendre obligatoires certaines démarches durables. Ainsi, depuis le 1er juillet 2021, les restaurateurs sont-ils tenus de proposer un “doggy bag” à leurs clients, pour qu'ils puissent ramener les restes de leur repas, et ainsi éviter un gaspillage alimentaire considérable.

Sans passer par la case obligation, certains labels permettent aux consommateurs de s'orienter vers des adresses durables : c'est par exemple le cas de l'association Écotable, qui a créé le premier système de labellisation de restaurants écoresponsables, en prenant en compte huit catégories de critères. Plus d'une centaine de restaurants sont aujourd'hui répertoriés, avec des notes allant de 1 à 3, valables un an. Des critères qui sortent du cadre de l'assiette, avec une analyse complète de l'écosystème du restaurant : pour obtenir deux “écotable”, le restaurant doit par exemple s'engager à “limiter au maximum le plastique à usage unique dans ses consommables”.

Une démarche déjà à l'œuvre au Mirazur, premier restaurant sans plastique au monde à obtenir la “Plastic free certification” en 2020. “Avant la certification, on consommait environ 6 rouleaux de film plastique par semaine, ce qui représentait 13 000 kilomètres de film plastique à l'année. On passe à un rouleau par mois aujourd'hui”, souligne Mauro Colagreco.

Source : GEO septembre 2021