

**Complétez le texte avec l'option correcte :**

**Journaliste 1 :** Nous allons maintenant parler [0] tourisme et du développement durable à l'occasion des Palmes du tourisme et du développement durable, qui récompenseront [1] initiatives dans ce domaine. Ce matin, nous allons nous [2] développement durable dans les hôtels.

**Journaliste 2 :** Oui, car il faut bien le reconnaître : pendant des [3], le développement durable en hôtellerie s'est limité aux petits panneaux en carton qu'[4]on a [5]vus dans les salles de bains et qui nous [6] utiliser [7] serviettes. Mais on ne parlait pas, ou très peu, d'un sujet ô combien sensible, [8] gaspillage alimentaire. Pour rappel, il y a à peu près dix tonnes de produits alimentaires qui sont jetés chaque année en France, [9] une tonne et demie [10] dans la restauration. Et ça touche tous les types de restauration, [11] les palaces ! Et justement, le groupe Barrière, propriétaire, entre autres, du Normandy à Deauville ou du Majestic à Cannes, s'est intéressé à la question [12] aux équipes de [13] établissements de réfléchir [14] ce sujet. Explications de Clémentine Concas, qui est la directrice du développement durable du groupe Barrière.

**Clémentine Concas :** On a mené une étude dans un de nos restaurants, [15] on a essayé de mesurer notre gaspillage alimentaire. On a mesuré les déchets de préparation, les déchets de fin de service et le pain. On s'est rendu compte qu'on avait du gaspillage à la préparation. Donc, [16] travailler avec les équipes de restauration et [16] mettre en place un challenge anti-gaspillage. Qu'est-ce que c'est? Eh bien chaque équipe de restauration [17] réfléchir à des solutions, car ce sont elles qui travaillent directement avec les déchets alimentaires, donc elles sont davantage capables de nous proposer des solutions.

**Journaliste 2 :** Alors [18] ont été proposées ?

**Clémentine Concas :** Par exemple, pour les épluchures de pommes, les équipes ont proposé de [19] cuisiner et de ne plus [19] jeter. Les chefs cuisiniers ont proposé une recette qui s'appelle « Toute la pomme », c'est-à-dire que toute la pomme va être cuisinée. On peut faire une gelée avec le jus de pommes, qui peut accompagner le foie gras par exemple, ou encore un petit pain avec les pépins et le trognon. Avec la peau, le chef propose [20] faire des chips de pommes.

**Journaliste 1 :** Mais quel est l'intérêt pour les palaces ?

**Journaliste 2 :** Tout d'abord, il y a un [21] économique : si vous jetez moins de produits et [22] vous les cuisinez [23] vous les valorisez, donc vous gagnez plus d'argent. Mais il y a aussi un fait nouveau : [24] les clients qui recherchent de plus en plus les établissements qui luttent contre le gaspillage. Par exemple, [25] hôtels vont même jusqu'à placer des écrans vidéo à la réception pour montrer en temps réel l'impact des activités de l'hôtel sur l'environnement.

**Journaliste 1 :** Merci Philippe !

### CHOISISSEZ L'OPTION CORRECTE

0	<i>B</i>	<i>a) de</i>	<i>b) du</i>	<i>c) sur</i>	✓
1		a) les bons	b) les meilleures	c) les mieux	
2		a) intéresser au	b) demander sur	c) interroger	
3		a) ans	b) années	c) jours	
4		a) dont	b) que/qu'	c) qui	
5		a) tout	b) tous	c) toutes	
6		a) demandait de	b) incitaient à	c) invitait à	
7		a) autant de	b) moins de	c) tant de	
8		a) ce de	b) celui de	c) celui du	
9		a) dont	b) que/qu'	c) où	
10		a) jusque	b) rien que	c) seulement	
11		a) aussi	b) inclus	c) y compris	
12		a) demandant	b) en demandant	c) en demandent	
13		a) les	b) leurs	c) ses	
14		a) à	b) dans	c) en	
15		a) Ø	b) dans lequel	c) où	
16		a) on a choisit	b) on a décidé de	c) on a opté	
17		a) a dû	b) devais	c) doit	
18		a) Les solutions	b) Lesquelles solutions	c) Quelles solutions	
19		a) la	b) les	c) y	
20		a) Ø	b) avec	c) de	
21		a) budget	b) devis	c) intérêt	
22		a) que	b) qui	c) lesquels	
23		a) bon	b) meilleur	c) mieux	
24		a) c'est	b) ce sont	c) il y a	
25		a) certains	b) quelque	c) plusieurs	

Vérifiez votre compréhension avec l'audio :