

MINESEC	EPREUVE D'ECM	ANNEE SCOLAIRE : 2025/2026
COLLEGE LA DIGNITE	ÉVALUATION SOMMATIVE N° 2	DURÉE : 2 HEURE
DÉPARTEMENT : ECM/DROIT/ LÉGISLATION	CLASSEE : 2nde A&C	COEFFICIENT : 02

PARTIE A : LA VERIFICATION DES RESSOURCES (9pts)

A1. La vérification des savoirs (5pts)

Dans une production cohérente de 10 à 15 lignes, présente trois avantages de la consommation locale. (5pts)

A2. La vérification des savoir-être (4pts)

LES DATES DE CONSOMMATION

La lutte contre le gaspillage alimentaire passe par la compréhension des indications figurant sur les produits, et notamment des dates de consommation !
Jusqu'à quand peut-on conserver et consommer ses produits ?
Comment s'y retrouver sur les étiquettes ?
Un produit dont la date est dépassée est-il encore bon et sans danger pour la santé ?
Découvrez toutes les réponses à vos questions !

LA REGLE EST SIMPLE, IL SUFFIT DE BIEN DIFFERENCIER :

DDM

(date de durabilité minimale,
anciennement **DLUO**)

Pour les légumes secs, crèmes dessert, paquets de gâteaux, conserves, confitures... Au-delà du délai indiqué, l'aliment reste consommable, sans risque pour votre santé. Les produits restent comestibles après la date, ils peuvent seulement perdre de leurs propriétés gustatives.

À consommer de préférence avant fin :
Best before end :
Mindestens haltbar bis zum :
This product is best before this date :

15 JUL. 2028

DLG

(date limite de consommation)

Pour les œufs, les laitages, la viande et autres produits frais périssables. Au-delà de la date indiquée par la mention, il existe un risque d'intoxication alimentaire.

À consommer
jusqu'au :

31 MARS 2024

*Le secret des dates
à déchiffrer !*

« Regardez un peu plus bas pour mieux comprendre les dates de consommation, et comment conserver au mieux vos aliments ! La date est dépassée ? Soyez attentifs et observateurs, vous saurez ainsi si vous pouvez quand même le manger ! Attention au respect de la chaîne du froid. »

APRES LA DATE (DDM)



CRÈME FRAÎCHE STÉRILISÉE OU UHT
Jusqu'à 2 semaines après la date si le pot n'a pas été ouvert



SAUCES (MOUTARDE...)
Jusqu'à 2 mois après la date limite.
Attention, si le pot ou le flacon est déjà ouvert, il faut le consommer rapidement.



BISCUITS-CÉRÉALES
Jusqu'à 2 mois après la date limite.
À conserver dans une boîte, afin d'éviter qu'ils ramollissent ou que des mites se développent dans l'humidité du carton.



PRODUITS SECS (RIZ, PÂTES, LENTILLES)
Plusieurs années après la date limite.
À conserver au sec, dans des récipients en verre ou des boîtes fermées.



CONSERVES
Plusieurs années après la date limite.
À conserver dans un endroit sec, à l'abri de la lumière, sans que les boîtes ne soient pas percées, gonflées, cabossées ou rouillées.



BEURRE-MARGARINE
Jusqu'à 2 mois après la date limite.
Les microbes ne se développent pas dans un corps gras. Il peut néanmoins brunir, durcir ou rancir au contact de l'air. Le beurre salé ou 1/2 sel se conserve mieux que le beurre doux.



MIEL
Ne se périme jamais.
Il peut blanchir, et va naturellement se cristalliser, ce qui n'empêche pas sa consommation.
Les miels industriels contiennent du sucre non naturel.



SURGELÉS
Jusqu'à 1 an (voire plus) après la date limite.
Si vous les congélez vous-même, il vaut mieux les consommer dans les mois qui suivent, en indiquant bien la date de congélation. Il est indispensable de respecter la température (-18°C).



FROMAGES
Les fromages à pâte cuite (emmental) sont moins sujets au développement microbien : jusqu'à 2 mois.
Les fromages à pâte molle se conservent moins : environ 10 jours.
Il faut donc bien respecter la DDM.



LAIT UHT
Jusqu'à 2 mois après la date limite s'il n'est pas ouvert.
UHT : l'Ultra Haute Température permet de détruire les bactéries.



CHOCOLAT
Jusqu'à 2 ans après la date limite. Il peut blanchir. S'il est vieux, mieux vaut le mettre dans un dressant pour profiter au mieux des propriétés gustatives restantes.



PÂTE À TARTINER
Jusqu'à 2 mois après la date limite.
Et elle sera encore meilleure si vous la préparez maison !

b. Donne deux raisons pour lesquelles de telles attitudes devraient être encouragées. (2pts)

PARTIE B : LA VERIFICATION DE L'AGIR COMPETENT (9pts)

Palier de compétence : L'urgence de sécuriser la monnaie

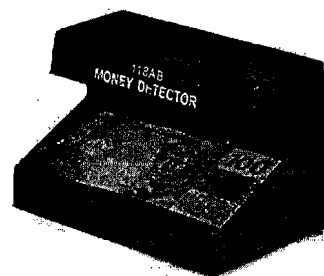
Thème problématisé : Le chômage et la mauvaise foi constituent quelques-unes des sources de la mauvaise utilisation de la monnaie. De ce fait, Malgré les efforts menés par les pouvoirs publics, la monnaie continue de subir de nombreuses manœuvres frauduleuses qui portent inéluctablement atteinte à l'économie mondiale.

Document 1 :



Source : Cameroun web. Com

Document 2 :



Source : Amazon. fr

Document 3 : Les obligations des banques

La lutte contre le blanchiment d'argent constitue une priorité pour les banques et les conduit à exercer une surveillance permanente sur les opérations bancaires. Les banques françaises coopèrent pleinement avec les pouvoirs publics dans cette lutte et manifestent une grande prudence chaque fois qu'une opération leur est proposée avec des capitaux dont elles ne peuvent s'assurer l'origine. Ces banques doivent notamment déclarer à un service placé sous l'autorité du Ministre de l'économie appelé TRACFIN, les opérations réalisées dans leur livre qui pourraient provenir du trafic de stupéfiants ou d'activités criminelles organisées. Elles doivent aussi déclarer les opérations dont l'identité du donneur d'ordre est douteuse, celles effectuées par des personnes ou des organismes domiciliés dans un des pays reconnus comme non coopératif dans la lutte internationale contre le blanchiment.

Source : Les clés de la banque

Consigne : Rédige une production logique et cohérente dont les grandes orientations reposent sur les tâches suivantes :

- 1- Après avoir défini la monnaie, présente deux types de monnaie contenus dans ces documents. **3pts.**
- 2- Présente deux problèmes que rencontre la monnaie dans le monde. **3pts.**
- 3- Propose aux Etats du monde deux solutions pour une meilleure protection de la monnaie. **3pts.**

Présentation : 2pts

Examineur : M. GOUDJOU A.