



Ce document a été mis en ligne par l'organisme [FormaV®](#)

Toute reproduction, représentation ou diffusion, même partielle, sans autorisation préalable, est strictement interdite.

Pour en savoir plus sur nos formations disponibles, veuillez visiter :

www.formav.co/explorer

Corrigé du sujet d'examen - E2 - Bases physiopathologiques de la diététique - BTS DIETETIQUE (Diététique) - Session 2015

1. Rappel du contexte du sujet

Ce sujet d'examen fait partie de l'épreuve E2-U2 : Connaissance des aliments du BTS Diététique, session 2015. Il aborde les thèmes de la consommation de fruits et légumes, des innovations alimentaires, des méthodes de conservation, ainsi que des apports nutritionnels et de la prévention des maladies.

2. Correction des questions

1-1. Avantages et inconvénients des présentations pour les adultes

Cette question demande de discuter des effets des nouvelles présentations de fruits et légumes sur les adultes.

Les avantages incluent :

- **Praticité** : Les produits « snacking » sont faciles à consommer, ce qui peut encourager une augmentation de la consommation de fruits et légumes.
- **Variété** : Ces produits offrent une diversité de goûts et de textures, attirant un public plus large.

Les inconvénients peuvent être :

- **Ajout de sucres ou d'additifs** : Certains produits peuvent contenir des sucres ajoutés ou des conservateurs, ce qui peut nuire à la santé.
- **Coût** : Ces produits peuvent être plus chers que les fruits et légumes frais.

1-2. Vérification de la conformité de l'étiquette (Annexe 1)

Il est attendu de vérifier si l'étiquette respecte les réglementations en vigueur, notamment en matière d'informations nutritionnelles, d'ingrédients, et d'allégations. Il faut s'assurer que :

- Les ingrédients sont listés par ordre décroissant de poids.
- Les valeurs nutritionnelles sont clairement indiquées.
- Les allégations sont conformes aux normes (ex : « sans sucres ajoutés »).

1-3. Intérêts technologiques et effets toxiques des sulfites

Les sulfites sont utilisés comme conservateurs. Deux intérêts technologiques incluent :

- **Préservation** : Ils empêchent l'oxydation et prolongent la durée de conservation.
- **Stabilité** : Ils maintiennent la couleur et la texture des produits.

Les effets toxiques peuvent être :

- **Allergies** : Certaines personnes peuvent être sensibles aux sulfites, provoquant des réactions allergiques.
- **Problèmes respiratoires** : L'inhalation de sulfites peut aggraver l'asthme.

1-4-1. Définition d'une allégation nutritionnelle

Une allégation nutritionnelle est une déclaration sur les propriétés nutritionnelles d'un aliment, par exemple « faible en gras » ou « riche en fibres ».

1-4-2. Signification du terme « allégé » et moyens d'allègement

Le terme « allégé » indique que le produit contient moins de 30% de calories ou de nutriments par rapport à la version standard. Les moyens d'allègement en sucres peuvent inclure :

- Utilisation d'édulcorants artificiels.
- Réduction de la quantité de sucre ajoutée.

2-1. Méthodes de conservation des fruits et légumes

Les méthodes de conservation pour les 2ème, 3ème et 4ème gammes comprennent :

- **2ème gamme** : Fruits et légumes épluchés, coupés, souvent réfrigérés. Durée de conservation : 3 à 7 jours.
- **3ème gamme** : Produits cuisinés, souvent pasteurisés. Durée de conservation : 7 à 10 jours.
- **4ème gamme** : Produits surgelés, durée de conservation : plusieurs mois.

Les conséquences microbiologiques incluent une réduction de la flore microbienne, mais un risque de contamination si les conditions de conservation ne sont pas respectées.

2-2.1. Définition de l'Agriculture Biologique

L'Agriculture Biologique est un mode de production qui privilégie les méthodes de culture respectueuses de l'environnement, sans utilisation de pesticides chimiques ni d'engrais de synthèse.

2-2.2. Intérêts et limites de l'Agriculture Biologique

Les intérêts incluent :

- **Qualité nutritionnelle** : Les produits bio sont souvent perçus comme plus sains.
- **Impact environnemental** : Moins de pollution des sols et de l'eau.

Les limites peuvent être :

- **Coût** : Les produits bio sont souvent plus chers.
- **Disponibilité** : Moins de diversité de produits disponibles.

3. Étude nutritionnelle comparative des fruits et légumes

Un tableau comparatif devrait inclure les éléments suivants :

- **Types de fruits/légumes** : Exemples : pommes, carottes, brocolis.
- **Valeurs nutritionnelles** : Calories, glucides, fibres, vitamines.
- **Avantages santé** : Antioxydants, prévention des maladies.

4-1. Définition des fibres et apports nutritionnels conseillés

Les fibres alimentaires sont des glucides non digestibles qui favorisent le transit intestinal. Les apports nutritionnels conseillés pour les adultes sont de 25 à 30 g par jour.

4-2. Proposition d'une journée de menus

Une journée de menus pourrait inclure :

- **Petit-déjeuner** : Flocons d'avoine avec fruits frais.
- **Déjeuner** : Salade de légumes variés, quinoa.
- **Dîner** : Légumes rôtis, poisson.

Il est important de vérifier que ces menus couvrent les apports conseillés en fibres.

5-1. Arguments pour la place des fruits et légumes dans la prévention des pathologies

Les fruits et légumes sont riches en antioxydants, vitamines et minéraux qui aident à :

- Réduire l'inflammation.
- Améliorer la santé cardiovasculaire.
- Prévenir certains types de cancers.

5-2. Document informatif sur la consommation de fruits et légumes

Le document devrait inclure :

- Le repère de consommation : « 5 fruits et légumes par jour ».
- Des conseils pratiques pour intégrer plus de fruits et légumes dans l'alimentation quotidienne.

3. Synthèse finale

Les erreurs fréquentes lors de cet examen incluent :

- Manque de précision dans les définitions.
- Omission des détails réglementaires concernant les étiquettes.
- Insuffisance dans l'argumentation des effets des fruits et légumes.

Points de vigilance :

- Bien lire les questions pour répondre précisément.
- Utiliser des références aux réglementations en vigueur.

Conseils pour l'épreuve :

- Préparez-vous en révisant les réglementations alimentaires et les apports nutritionnels.
- Pratiquez la rédaction de tableaux comparatifs et de documents informatifs.
- Faites des exercices de discussion sur les avantages et inconvénients des produits alimentaires.

Copyright © 2026 FormaV. Tous droits réservés.

Ce document a été élaboré par FormaV® avec le plus grand soin afin d'accompagner chaque apprenant vers la réussite de ses examens. Son contenu (textes, graphiques, méthodologies, tableaux, exercices, concepts, mises en forme) constitue une œuvre protégée par le droit d'auteur.

Toute copie, partage, reproduction, diffusion ou mise à disposition, même partielle, gratuite ou payante, est strictement interdite sans accord préalable et écrit de FormaV®, conformément aux articles L.111-1 et suivants du Code de la propriété intellectuelle. Dans une logique anti-plagiat, FormaV® se réserve le droit de vérifier toute utilisation illicite, y compris sur les plateformes en ligne ou sites tiers.

En utilisant ce document, vous vous engagez à respecter ces règles et à préserver l'intégrité du travail fourni. La consultation de ce document est strictement personnelle.

Merci de respecter le travail accompli afin de permettre la création continue de ressources pédagogiques fiables et accessibles.

Copyright © 2026 FormaV. Tous droits réservés.

Ce document a été élaboré par FormaV® avec le plus grand soin afin d'accompagner chaque apprenant vers la réussite de ses examens. Son contenu (textes, graphiques, méthodologies, tableaux, exercices, concepts, mises en forme) constitue une œuvre protégée par le droit d'auteur.

Toute copie, partage, reproduction, diffusion ou mise à disposition, même partielle, gratuite ou payante, est strictement interdite sans accord préalable et écrit de FormaV®, conformément aux articles L.111-1 et suivants du Code de la propriété intellectuelle. Dans une logique anti-plagiat, FormaV® se réserve le droit de vérifier toute utilisation illicite, y compris sur les plateformes en ligne ou sites tiers.

En utilisant ce document, vous vous engagez à respecter ces règles et à préserver l'intégrité du travail fourni. La consultation de ce document est strictement personnelle.

Merci de respecter le travail accompli afin de permettre la création continue de ressources pédagogiques fiables et accessibles.