

## COMPRENSIÓN DE TEXTOS ORALES – TAREA 1 (9 x 0,8 = 7,2 puntos)

Après avoir écouté le document, choisissez l'option qui convient. Cochez (X) la réponse comme dans l'exemple (0).

### Les fromages, des nids à microbes qu'on adore

#### 0. Les fromages sont des nids à microbes.

- a. C'est une blague du journaliste.  
 b. C'est tout à fait faux.  
 c. **Mais ils sont considérés comme patrimoine gastronomique.**

	✓
X	

1. Pour le salon de l'Agriculture de cette année,

- a. la « guerre » du camembert battait son plein.  
 b. on a approuvé la taxe sur la valeur ajoutée.  
 c. les nouvelles normes de fabrication étaient déjà approuvées.


2. Différencier les fromages n'est en rien compliqué

- a. grâce à leur richesse microbienne.  
 b. si on a grandi près d'un supermarché.  
 c. surtout si vous êtes végétarien.


3. La richesse microbienne a été en partie détruite

- a. à cause des associations de consommateurs.  
 b. pour des raisons de sécurité alimentaire.  
 c. en suivant les tendances culinaires des années 70.


4. La production de lait

- a. fait l'objet d'une désinfection exhaustive  
 b. vise toujours l'élimination des microbes.  
 c. est à l'origine de la disparition de certains microbes.


5. La richesse microbienne du lait atteint \_\_\_\_\_ variétés de bactéries.

- a. 30  
 b. 10 000  
 c. 30 000


6. Suivant le critère de « fromageabilité »,

- a. les laits bas en bactéries sont réservés à d'autres produits.  
 b. les laits sont tous considérés comme « paucimicrobiens ».  
 c. pour que le lait caille, on peut rajouter des bactéries.


7. L'hygiénisme exacerbé dans la production de lait

- a. a mené l'INRA à défendre le retour des microbes.
- b. est bénéfique pour notre intestin.
- c. améliore la qualité des fromages.


8. Le « microbiote » présent dans notre intestin

- a. est plus puissant que celui des fromages.
- b. est semblable à celui des fromages.
- c. a atteint des chiffres ridicules.


9. Les recherches de l'INRA

- a. permettront de nuancer les caractéristiques des fromages.
- b. vont aider à apprécier l'arôme des fromages.
- c. vont permettre la modification du génome de certains fromages.


*Sophie Bécherel, Franceinter, 02/03/2018*