



TAREA - 10 puntos: Lisez le texte ci-dessous et faites l'activité proposée

Le fromage, espèce menacée.

Les normes européennes et l'appétit des géants de l'agroalimentaire bousculent la tradition du fromage au lait cru.

En 1962, Charles de Gaulle remarquait qu'il était impossible de gouverner un pays qui compte autant de fromages. La France est peut-être tout aussi difficile à gouverner aujourd'hui, mais ce n'est plus à cause de ses fromages, puisque 90 % des producteurs ont soit mis la clé sous la porte, soit fini entre les mains des géants de l'industrie laitière.

Et cela grâce à un cocktail de mesures sanitaires draconiennes prises à Bruxelles contre les produits au lait cru et de rachats hostiles par ceux qui veulent accaparer le marché. Le lait non pasteurisé, qui donne un goût unique au fromage, a été peu à peu marginalisé sous des prétextes fallacieux de santé publique après un lobbying acharné de l'industrie agroalimentaire, mené au détriment du consommateur mais à l'immense avantage de ceux qui fabriquent des fromages pasteurisés. Ces derniers pourront rester jusqu'à un mois dans les rayons des supermarchés, alors que beaucoup de fromages au lait cru risquent fort de ne plus être consommables au bout de dix jours.

La France produit plus de 1 000 sortes de fromages et elle est le deuxième consommateur de fromages en Europe après la Grèce. Mais les produits au lait cru ne représentent plus aujourd'hui que 10 % du marché, contre 100 % il y a soixante-dix ans. La guerre du fromage est particulièrement féroce autour du village de Camembert, où il ne reste plus que cinq producteurs locaux authentiques.

La région n'a pas résisté à une culture qui favorise les chaînes de fabrication capables de débiter 250 000 camemberts par jour. « Les gros industriels ne tolèrent pas l'existence d'autres modes de production », explique Véronique Richez-Lerouge, fondatrice de l'association Fromages de terroirs, qui lutte pour protéger les fromages traditionnels au lait cru et a récemment publié un livre intitulé *France, ton fromage fout le camp*. « Ils sont déterminés à imposer une homogénéité fade au consommateur, des objets en forme de fromage au goût médiocre et de mauvaise qualité, car le processus de pasteurisation tue le produit. Les multinationales se fichent complètement des petits producteurs et, avec l'entière coopération des pouvoirs en place, elles ont balayé deux mille ans de savoir-faire », poursuit-elle.

« Les grands fromages français sont aujourd'hui en voie d'extinction. Les petits producteurs sont tout simplement écrasés par des compagnies comme Lactalis et ses 15 milliards d'euros de chiffre d'affaires ou Bongrain (4,4 milliards d'euros). Ce qui est en jeu ici, ce n'est rien d'autre que le patrimoine culturel français et la liberté de choix du consommateur. »

Variétés disparues

Les fromagers industriels ont également réussi, par la voie juridique, à détourner l'appellation d'origine protégée (AOP). Résultat : les fromages pasteurisés et fabriqués à la chaîne représentent presque 50 % de cet espace protégé, menaçant encore plus une espèce en voie de disparition. Aujourd'hui, 70 % du cantal AOP est pasteurisé, ainsi que 80 % de l'ossau-iraty du Pays basque. Pour la fourme d'Ambert, on atteint le taux ahurissant de 97 %.

Les détaillants de fromage sont eux aussi une espèce en voie de disparition. Les fromages français sont vendus pour 95 % dans les supermarchés, et même là les comptoirs spécialisés disparaissent les uns après les autres en faveur de rayons débordant de produits tartinables, chimiques et aux arômes artificiels. Une vraie lueur d'espoir vient de Chine.

Selon Romain Olivier, après les réticences qu'ils montraient par le passé à consommer du fromage, les Chinois viennent de découvrir qu'il se marie à merveille avec le vin rouge, qu'ils importent aujourd'hui par pièces entières.

Ana Pouvreau et Mark Porter - Courrier international



TAREA - 10 puntos: Lisez le texte "Le fromage, espèce menacée" et cochez les réponses correctes (a, b ou c: une seule réponse est possible) comme dans l'exemple 0.

- Vous obtenez **1 point** par réponse correcte; **0 point** par réponse non donnée ou incorrecte.

0.- Dans ce texte, on parle ...

- a) des principales régions productrices de fromage en France.
 b) de la situation délicate dans laquelle se trouvent les producteurs locaux et les détaillants de fromage.
 c) a et b sont correctes.

1.- En France, la plupart des producteurs de fromage

- a) ont dû arrêter leur activité.
 b) ont été absorbés par des entreprises plus importantes.
 c) a et b sont correctes.

2.- Le fromage élaboré avec du lait non pasteurisé

- a) a de plus en plus de difficultés à être commercialisé.
 b) a provoqué des problèmes de santé publique.
 c) a et b sont correctes.

3.- Les fromages au lait non pasteurisé

- a) ont souvent une date de péremption de 10 jours environ.
 b) ont une saveur unique.
 c) a et b sont correctes.

4.- La France

- a) est le principal producteur de fromage en Europe.
 b) est l'un des pays où l'on consomme le plus de fromage en Europe.
 c) a et b sont correctes.

5.- Au village de Camembert

- a) les producteurs locaux sont rares.
 b) on produit 250 000 camemberts par jour.
 c) a et b sont correctes.

6.- Véronique Richez-Lerouge

- a) est contre le processus de pasteurisation.
 b) reconnaît certains avantages de la production industrielle de fromage.
 c) a et b sont correctes.

7.- Véronique Richez-Lerouge

- a) affirme que tous les fromages industriels se ressemblent beaucoup.
 b) pense que le fromage fait partie du patrimoine culturel des Français.
 c) a et b sont correctes.

8.- Que dit-on dans le texte au sujet de l'AOP ?

- a) qu'aujourd'hui, environ la moitié des fromages porteurs de cette appellation sont produits de manière industrielle.
 b) que certains fromages porteurs de cette appellation, comme fourme d'Ambert, sont en voie de disparition.
 c) a et b sont correctes.

9.- Aujourd'hui ...

- a) on trouve dans certains supermarchés des comptoirs spécialisés dans la vente de fromage.
 b) les détaillants de fromage vivent une situation difficile.
 c) a et b sont correctes.

10.- Les Chinois apprécient bien...

- a) les nouvelles variétés de fromages industriels qu'on trouve dans les rayons des supermarchés.
 b) le vin rouge.
 c) a et b sont correctes.

PUNTOS:	/10
----------------	-----