

## LE CAMEMBERT

Source: [www.ivoox.com](http://www.ivoox.com)

Écoutez attentivement le document sonore et signalez si les énoncés suivants sont vrais (V) ou faux (F). Vous devez recopier obligatoirement vos réponses sur la feuille "HOJA DE RESPUESTAS".

		Vrai	Faux
Ex.0	En France, on peut trouver plus de mille types de fromages.	<u>V</u>	
1	La légende nous dit que le camembert a changé de nom pendant la Révolution française.		<u>F</u>
2	Aussi bien le camembert que le béret, la baguette et le litron de vin rouge sont les denrées françaises les plus populaires.		<u>F</u>
3	Les Français mangent 15 boîtes de camembert par seconde.	<u>V</u>	
4	Pour obtenir le label AOC, le lait utilisé dans l'élaboration du camembert doit absolument provenir de vaches françaises nourries à l'herbe fraîche.		<u>F</u>
5	Pour que le fromage soit prêt, il doit être mûré pendant 35 jours.	<u>V</u>	

## LE CAMEMBERT

Pour nous mettre en appétit, une petite question de gastronomie. Elle porte sur les fromages français. Ces fameux fromages que le monde entier nous envie, même si certains trouvent leur odeur parfois un peu inconvenante. **(0) On trouve en France plus de mille sortes de fromages** et les Français en consomment environ 24 kilos par an. Parmi leurs fromages préférés : le comté, le saint-nectaire, le cantal, le reblochon, le brie, le roquefort et le camembert, le fromage le plus célèbre de France. Mais savez-vous d'où vient le camembert ?

Le camembert est un fromage de Normandie. Il doit son nom à un tout petit village situé en Basse-Normandie et qui s'appelle bien sûr Camembert. **(1) Selon la légende, c'est une fermière, Marie Harel, qui aurait inventé le camembert pendant la Révolution française.** Mais les preuves manquent. **(2) Quoiqu'il en soit le camembert s'est imposé avec le béret, la baguette et le litron de vin rouge comme l'un des emblèmes de la France.** **(3) Les Français consommeraient 500 millions de boîtes de camembert par an, soit 15 boîtes par seconde.** Mais tous ces camemberts sont-ils de véritables camemberts ? Pour obtenir le label AOC (Appellation d'Origine Contrôlée), qui seul garantit l'authenticité du produit, **(4) le camembert doit répondre aux critères suivants : le lait destiné à sa fabrication doit provenir en majorité de vaches normandes élevées sur pâturage en Normandie et nourries à l'herbe fraîche ;** le fromage doit être moulu à la louche et **(5) affiné pendant 35 jours.** Seuls 4,2 % des camemberts portent l'appellation AOC.

DL : AS-0329-2022