

COMPRENSIÓN DE TEXTOS ORALES

TAREA 1 : 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.

X	

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.

X	

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.

X	

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.

X	

5. La richesse microbienne du lait atteint _____ variétés de bactéries.

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

X	

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.

X	

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.

X	

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.

X	

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.

X	

TRANSCRIPTION

France Inter. Le 7/9.

J. : Bonjour Sophie Bécherel.

S. Bécherel : Bonjour.

J. : Sophie, ce matin dans *L'Édito carré*, les fromages. Les fromages, c'est bon, ça pue mais ce sont aussi des nids à microbes. Blagues à part, **sans les microbes le fromage français n'aurait pas pu être élevé au rang de patrimoine gastronomique.**

S.B. : **Il y a quelques jours, on déclarait la fin de la guerre du camembert de Normandie. Tous les acteurs ont déposé les armes, signé le nouveau cahier des charges de fabrication.... Ouf, le salon de l'Agriculture a échappé à une énième foire d'empoigne sur un sujet à haute valeur ajoutée : la richesse de nos 350 fromages. Une richesse patrimoniale, territoriale mais surtout microbienne. En effet, à moins d'avoir été élevé au pied d'un supermarché, par des parents végétariens ou d'avoir fait une fixette sur la vache aux boucles d'oreilles, vous devez savoir distinguer un saint nectaire, un livarot ou un rocamadour d'un babobel, matrice des dieux ou fort-salut. Et si vous pouvez faire la différence, c'est grâce aux microbes qui sont dedans !** Malheureusement, depuis les années 70, deux tendances ont mis à mal ce microbiome : la demande du consommateur d'un goût stable et donc standardisé, et **l'augmentation de l'hygiène pour augmenter la sécurité sanitaire des aliments. Résultat, on a tout nettoyé. Tellement nettoyé que de l'hygiène, on est passé à l'hygiénisme.**

J. : Et du coup on a jeté le bébé avec l'eau du bain.

S.B. : En l'occurrence les bonnes bactéries du lait. Aujourd'hui, le pis des vaches est passé à la lingette, voire désinfecté. La trayeuse électrique est "karchérisée", le tank à lait pasteurise le liquide. Toute la chaîne est concernée. À l'arrivée, la richesse microbienne du lait (jusqu'à 10 000 bactéries par millilitre de 30 variétés différentes) est bien amochée. Les chercheurs parlent de laits *paucimicrobiens*, pauvres en microbes. Des laits qu'on classe, et je vous l'assure que je n'invente rien, suivant le critère de *fromageabilité* : capables ou pas de faire du fromage. S'ils ne caillent pas naturellement, et bien on rajoute des bactéries, on ensemence ou également des levures, des moisissures, tout ce qu'on garde précieusement dans les collections, d'ailleurs. D'un côté la chasse frénétique aux microbes, de l'autre l'ajout de microbes. Conscients qu'on a atteint un excès ridicule, les chercheurs de l'INRA promeuvent actuellement le retour en grâce des micro-organismes. Le microbiote, ce jardin de microbes présent dans notre intestin dont on révèle chaque jour les super-pouvoirs est à l'image des micro-organismes présents dans le fromage. Pas de bon fromage sans colonies bactériennes. Pour une même variété, elles se comptent par dizaines, parfois par centaines. Pour mieux les connaître l'INRA, l'organisme de recherche, va séquencer cette année, le génome des bactéries appartenant à 45 fromages AOP (Appellation d'origine protégée). On saura ce qui fait la subtilité de l'époisse et en quoi il diffère du soumaintrain. Voilà, si avec ça je ne vous ai pas convaincu de manger du fromage, écoutez, allez, Ali Rebeihi qui en reparlera à dix heures !

J. : Vous m'avez totalement convaincu. Ce sera fromage et dessert. Merci Sophie Bécherel. Il est 7 heures 22.

Sophie Bécherel, Franceinter, 02/03/2018 2'40''