

TRANSKRYPCJA NAGRAŃ

Exercice 1.

Document A

Je fais un métier difficile : je suis éducatrice auprès de jeunes en grande difficulté, souvent issus de milieux défavorisés. C'est typiquement un travail que l'on ne peut pas faire si l'on n'est pas formé. On est confronté à la misère, à la douleur. Certains matins, j'ai du mal à me lever. Mais ce qui, tous les jours, me donne envie d'y aller malgré la dureté du métier, c'est de savoir que je suis parfois quelqu'un d'important. Pour moi, ça dépasse toutes les difficultés, la fatigue des week-ends de garde dans les foyers, la violence des agressions verbales. Je ressens souvent de la frustration, parce que je ne vois jamais directement les résultats de mon travail : je suis là seulement quand ça ne va pas. Mais je sais que ce que je fais a du sens, et ça, c'est primordial. Alors, quand je suis fatiguée, découragée, en colère, je remets les choses à leur place : j'ai horreur des papiers, des horaires fixes, de tout ce qui est réglé comme une horloge. Moi, je travaille avec des êtres humains, c'est toujours varié, intellectuellement passionnant. Finalement, je me considère comme une privilégiée.

Document B

J'ai fait un master de philosophie. Je ne suis pas allé jusqu'au DEA pour des raisons financières. Je suis né dans une famille de neuf enfants, il fallait vite gagner sa vie. Après avoir galéré pour trouver un job, j'ai passé tous les concours administratifs possibles. J'ai été reçu à celui de l'administration pénitentiaire, sans vraiment réaliser ce que j'allais affronter. J'ai découvert l'horreur du métier trop tard. Je n'avais plus le choix. Pour tenir, je cultive la franchise et la correction, c'est un code de conduite. Le plus dur, ce ne sont pas les prisonniers, mais les conditions de travail, les horaires, les relations avec la hiérarchie. L'impression de me trouver dans un monde absurde. Alors, le matin, je me mets dans une disposition mentale particulière. Je me dis que je suis là pour que les personnes avec lesquelles je travaille accomplissent leur peine le moins mal possible. Depuis deux ans, je travaille dans un établissement pour mineurs. Là, j'ai vraiment l'impression de leur apprendre des choses, de les éduquer pour de vrai. On prend les repas avec les jeunes, on fait du sport ensemble, on travaille avec les éducateurs. J'aimerais devenir formateur de surveillants. Cela m'intéresserait de leur apporter des connaissances psychologiques, parce que c'est fou de voir comment certains d'entre eux abusent de leur pouvoir.

Document C

J'ai commencé ma vie active en tant que prof d'éducation physique et sportive dans un collège. J'enseignais avec enthousiasme. Mais après dix ans, j'ai eu l'impression d'être à bout. Je ne m'épanouissais plus, j'avais le sentiment de ne pas me respecter ni de respecter les enfants en travaillant dans la routine. Alors, j'ai décidé de partir. Pour moi, il n'y avait pas d'alternative : je ne sais pas travailler sans motivation, je perds toute créativité, toute énergie. Après des détours par le commerce, je suis arrivée dans la presse spécialisée dans les camping-cars. J'étais pleine d'enthousiasme : apprendre ce métier, écrire, ça me plaisait beaucoup. Puis, c'est devenu difficile. J'étais la seule femme de la rédaction. À chaque article, je devais me battre pour faire la preuve de mes compétences auprès des hommes. Cela m'a minée, mais j'ai tenu grâce à trois choses : mon travail m'intéressait, j'ai découvert que je savais écrire, et je faisais beaucoup de rencontres. Je me faisais des amis auxquels je suis toujours fidèle. Et je n'ai jamais oublié mon goût pour le dessin. C'est mon oxygène. Quand je regarde en arrière, je réalise que ce qui m'a rendue heureuse, au-delà des différents métiers que j'ai exercés, c'est d'avoir toujours suivi mes envies, surtout celle de partir quand ça n'allait plus.

d'après www.psychologies.com

Exercice 2.

Document n° 1

- Les fromages et Éric Lefebvre, Meilleur Ouvrier de France, c'est toute une histoire... Monsieur Lefebvre, qu'évoquent pour vous les fromages d'Auvergne ?

- Ah, ce sont les fromages qui parlent de la terre... Selon la terre où l'herbe a poussé, selon ce que les vaches ont mangé, le temps qu'il a fait, les saisons, ils changent sans cesse.

- Comment servez-vous les fromages ?

- Les fromages sont sortis de la chambre froide avant le début du service, puis servis tout simplement, avec du bon pain... et un bon couteau ! Les détails sont importants quand on a affaire à des produits aussi bruts et sincères. Un bon fromage n'a pas besoin d'artifices : une baguette ou un pain de campagne tout simple. Quant aux couteaux, ce sont des couteaux auvergnats bien sûr, à lame affûtée. Hors de question de couper un fromage avec un couteau à dents !

- Quel est votre fromage préféré ?

- Le Salers, sans conteste : j'adore son goût de gentiane et ses parfums d'altitude. D'une meule à l'autre les saveurs sont différentes : il n'y a pas 2 Salers qui se ressemblent. J'aime sa texture aux grains apparents, si spéciale, qui reflète sa fabrication. J'aime particulièrement faire déguster des Salers vieux de 2 ans, avec une croûte de 4 cm d'épaisseur. Ils sont toujours onctueux, mais avec un goût plus corsé et légèrement acide. C'est difficile de les décrire, il faut venir les goûter ! Une recette délicieuse pour l'hiver : tout simplement des lamelles de Salers vieux dans la soupe de légumes. Un vrai repas complet en 2 assiettes !

- Qu'est-ce que vous apporte le fait d'être Meilleur Ouvrier de France ?

- Être MOF, c'est à la fois une reconnaissance et un travail permanent, car avant d'avoir le titre, on passe 2 ans à aller à la découverte des producteurs, des affineurs, à décrypter et étudier le fromage. On en sort grandi dans tous les cas, et l'on apprend une vraie pédagogie, une joie à donner l'envie de manger du bon fromage. Faire découvrir à nos clients les saisons des fromages, leur apprendre à conserver le produit, à le manger au bon moment, leur montrer l'importance de l'affinage et de la maturation, voilà ce que nous pratiquons au quotidien.

d'après www.fromages-aop-auvergne.com

Document n° 2

Le fromage et moi, c'est une histoire de famille. Mon arrière-grand-père a créé la société Desailly en 1934, que mon grand-père a développée en important le premier du fromage de Hollande dans les années 60. Mon père a repris le flambeau. Moi, Sophie Desailly, c'est la quatrième génération. Et dire qu'étant enfant, je n'aimais pas du tout le fromage !

Il faut dire que l'on ne vend pas un produit comme un autre : il est vivant, il raconte l'histoire des gens qui le font. J'ai la chance de pouvoir aller directement sur le terrain, au pis de la vache, pour discuter avec ceux qui nous fournissent tous les jours d'aussi bons produits. J'ai eu le plaisir de visiter pendant une journée, un tunnel d'affinage de Cantal, un ancien tunnel ferroviaire de 300 m de long. J'ai eu l'occasion de rencontrer un homme qui, tous les jours, fait 1h30 de route pour brosser, retourner et affiner ses Cantal.

C'était impressionnant ! Un tel amour du produit, c'est touchant, et c'est dommage que les consommateurs n'en aient pas toujours conscience. Derrière les fromages d'Auvergne, il y a des gens qui caressent le dos de leurs vaches, qui brassent le lait, brossent les fromages, les sondent, les retournent...

On peut observer l'évolution des habitudes de nos clients. Le plateau de fromages tend à disparaître : on fait preuve de plus de créativité, en proposant de consommer le fromage en d'autres occasions. À l'apéritif, en cubes, cuisiné sur un rôti de veau...

Il est rassurant de constater que les enfants sont encore sensibles aux bons produits. Lors de la Semaine du goût, nous en avons accueilli plusieurs et la finesse de leurs dégustations nous a surpris. Ils trouvaient sans problème le vocabulaire pour raconter leur ressenti et avaient tous de grands sourires en dégustant les fromages, en regrettant souvent qu'il n'y en ait pas d'aussi bons à la maison !

d'après www.fromages-aop-auvergne.com

Exercice 3.

Saviez-vous qu'avec un hectare de terrain consacré à la culture de fruits et de légumes, on pouvait nourrir plus de 30 personnes ? Mais 5 personnes seulement si ce même hectare est utilisé pour produire des œufs ou de la viande blanche, et beaucoup moins si l'on ne produit que de la viande rouge.

La production animalière de plein air a besoin de beaucoup de terrains de pâturage, ce qui a motivé également l'utilisation de terres non utilisées et la déforestation. À cela vous ajoutez également l'augmentation de l'extinction des espèces due à l'empiètement des terres sauvages. D'ailleurs, selon les Nations Unies, « la déforestation induite par l'élevage est une des principales causes de la perte de certaines espèces animales et végétales uniques comme dans les forêts tropicales d'Amérique du Sud ».

Les chiffres sont alarmants. La production de viande a été multipliée par cinq entre les années 50 et les années 2000 ; 80% de l'alimentation animale vient de cultures qui conviendraient à l'alimentation humaine et 60% de la production mondiale de céréales est consacrée à l'élevage industriel alors qu'elle pourrait être utilisée pour alimenter des millions d'humains, victimes de la sous-nutrition. Les $\frac{3}{4}$ de la production agricole européenne sont destinés à l'alimentation animale. Un pays comme la Belgique, par exemple, avec une superficie totale de 30 545 km², a besoin de 28 000 km² pour ses bovins. C'est pourquoi elle doit importer chaque année d'Argentine, du Brésil, des États-Unis, des millions de tonnes d'aliments pour animaux.

En 45 ans, la consommation annuelle mondiale de viande est passée d'une moyenne de 24 kg par personne en 1964 à environ 45 kg aujourd'hui, avec une grande disparité entre pays industrialisés et pays en voie de développement. Actuellement, certains pays battent des records, plus de 100 kg par an et par habitant.

Que faire ? D'abord, prendre conscience de l'ampleur du phénomène qui à plus ou moins long terme pourrait être dramatique pour notre planète. Ne plus rester indifférent, voir au-delà de la barquette plastifiée. Une meilleure répartition des terres agricoles, plus juste et plus équitable, serait un bon commencement. Mais est-ce que les lobbys industriels de viande seraient d'accord ? Je ne pense pas, trop d'intérêts sont en jeu.

d'après Alexandre Coulon « La Terre ne digère plus la viande » Français présent 6/2010