

**Escuelas Oficiales de Idiomas
de la Comunidad Autónoma de Aragón**

Pruebas Unificadas de Idiomas

FRANCÉS

NIVEL INTERMEDIO B2

CONVOCATORIA ORDINARIA 2020

CLAVE DE RESPUESTAS

COMPRENSIÓN DE TEXTOS ESCRITOS

TAREA 1 : Que mangerons-nous en 2050 ?

		V	F	?	
0.	En 2050 l'apport de protéines va sans doute changer.	X			✓
1.	On découvre que le ver de farine possède d'inimaginables possibilités culinaires.	X			
2.	Les fonds marins cachent de vrais trésors nutritifs.	X			
3.	On trouve une variété de haricots verts qu'on appelle « spaghetti de mer ».		X		
4.	Grâce à de gros investisseurs, il sera bientôt possible de savourer la viande artificielle.		X		
5.	La communauté scientifique considère que la création de viande dans les laboratoires aura un impact écologique positif à court terme.		X		
6.	La viande d'origine végétale connaît un grand essor du fait des nouvelles tendances véganes.			X	
7.	Les Français vont certainement se ruer sur la viande artificielle.		X		
8.	La présentation des aliments créés à base de foin sera agréable à la vue.			X	
9.	Les consommateurs trouvent que le produit commercialisé par Tereos est plutôt fade.	X			

D'ici une trentaine d'années, nous serons 10 milliards d'humains sur Terre. Il n'y aura pas de protéines animales pour tout le monde, **du moins pas sous la forme dont nous les consommons actuellement**. Petit tour d'horizon des menus que nous réserve l'avenir.

Le super-aliment de demain est un petit insecte

Le ver de farine révèle des vertus nutritionnelles insoupçonnées. Ses teneurs en oméga 3 et en protéines sont comparables à celles du poisson. Sa forme bouillie ou grillée ne vous met pas en appétit ? Pas d'inquiétude, la farine d'insectes s'intégrera de manière invisible dans les aliments. C'est le pari de la société toulousaine *Micronutris*.

Elle élève des vers de farine depuis 2011 et commercialise des pâtes enrichies en protéines grâce à la poudre de ces vers.

Laitue de mer en plat du jour

Les algues regorgent d'atouts santé : riches en fibres, sels minéraux, vitamines, antioxydants et surtout en protéines végétales dont manque notre alimentation. « L'avenir se situe dans les algues entières mais aussi dans leurs composés utilisés comme compléments alimentaires », assure Philippe Potin, coordinateur du projet *Idealg* à la station biologique de Roscoff. Son équipe s'attache donc à populariser les algues, « en les associant à des aliments appréciés des Français, **comme les haricots de mer que l'on surnomme « spaghetti de mer »** ou la dulse « bacon de mer » ».

Et une côte de bœuf sauce labo !

On commençait à prendre la viande artificielle pour l'Arlésienne mais depuis 2017, plusieurs investisseurs majeurs dont Bill Gates financent la start-up *Memphis Meats*. Son objectif ? Produire de la « viande propre » sans tuer d'animaux et en limitant l'impact écologique. Mais pour Jean-François Hocquette, chercheur à l'INRA, « **ce n'est pas pour demain** ». En cause, des freins techniques, notamment la mise au point d'un milieu de culture synthétique dans lequel les cellules souches de bœuf se différencient en viande, autrement dit en cellules musculaires. **Il n'est pas certain que ce procédé sera vraiment plus écologique que l'élevage**. Il utilisera moins de terres agricoles, mais sur le plan de la consommation énergétique, du rejet des molécules de synthèse dans l'eau ou encore de l'émission de gaz à effet de serre, **les études se contredisent. Et selon une étude menée en 2015, les consommateurs ne se bousculeront pas, seuls 5 à 9% des Français accepteraient de manger régulièrement de la viande in-vitro** après avoir été informés de son mode de fabrication.

Tout sera bon dans le blé

L'être humain ne digère ni l'herbe ni le foin, pourtant ces plantes destinées aux ruminants pourraient un jour trouver une place dans notre assiette. Les agronomes travaillent à une meilleure utilisation des protéines végétales. L'idée est d'extraire les éléments intéressants (protéines, fibres...) pour les incorporer dans des préparations alimentaires. Des essais sont menés sur l'herbe, l'enveloppe des céréales ou les tourteaux de graines oléagineuses, résidus de la production d'huile. « Les recherches portent sur divers aspects, comme l'équilibre nutritionnel, explique Denis Chereau, directeur général de l'Institut mutualisé pour les protéines végétales *Improve*. La dimension organoleptique est aussi essentielle : il faut concevoir des produits agréables à manger. » Illustration avec le sauté végétal commercialisé depuis 2017 par le géant sucrier français Tereos. Composé de protéines de blé et de pois chiche, **il a, aux dires des consommateurs, l'aspect de la volaille, la texture du ris de veau mais peu de goût.**

TAREA 2 :

Tout plaquer pour changer de vie à l'étranger ? Ils l'ont fait !

0.	1.	2.	3.	4.	5.	6.	7.	8.
H	J	D	I	G	B	F	A	E
✓								

Démissionner, vendre sa maison et prendre un vol sans retour pour Acapulco. Si beaucoup en rêvent, peu franchissent le Rubicon. Car vouloir changer de vie à l'étranger, c'est prendre des risques et accepter de repartir à zéro, ou pire, de revenir bredouille.

Un matin de février 2006, Frédéric prend la direction de la Pologne, quelques dizaines d'euros en poche. « Je n'avais pas le choix. **Un peu cassé, un peu tordu par la vie**, partir à l'étranger était la seule solution pour continuer à exister » raconte-t-il. Epreuves personnelles, ennui ou mal-être professionnels, sentiment d'insécurité, impression de ne pas être à sa place, besoin de changement radical... À un moment de leur vie, nos interlocuteurs ont décidé de laisser libre cours à leurs rêves d'ailleurs.

« Je voulais retrouver ce qui me fait vibrer au plus profond de moi. J'avais besoin de nouveauté, de créer un projet en me nourrissant de l'énergie des pays traversés lors de mon voyage » raconte Sophie, qui a monté « Casa Cocotte », un centre social à Palomino en Colombie.

« **Un état grisant que l'on a du mal à trouver aujourd'hui en France** »

« Ici, j'ai l'impression que tout est possible. Même si je travaille énormément pour faire aboutir mon projet, **je suis motivée et soutenue**. Cela donne des ailes et l'envie, tous les jours, de continuer. Un état grisant que l'on a du mal à trouver aujourd'hui en France ». De sa démission d'un job dans la publicité à la création d'un centre de formation et une école de langue pour aider les habitants de Palomino à s'insérer dans le secteur touristique, **Sophie en a parcouru, du chemin**. Aujourd'hui, depuis son village « aux mille facettes, qui lui ressemble », elle semble être accomplie : un travail utile auquel elle aspirait depuis longtemps, « une effervescence permanente » et des « habitants accueillants et attachants ».

« Je gagne mensuellement le tiers de ce que je gagnais en France, mais ce n'est pas important. Je vis à mon rythme, les gens sont gentils. Je ne regrette rien » raconte Elodie, établie au Panama depuis quelques années. Pour elle, partir à l'étranger **sans filet de sécurité** a surtout été l'occasion de se connaître mieux et de changer de regard sur l'autre. « C'est moi l'immigrée, c'est à moi de m'intégrer et de m'adapter à cette nouvelle culture. Un grand défi, très enrichissant sur le plan personnel, **d'autant plus dans une langue étrangère** » confie-t-elle.

Frédéric, qui est également parti de rien, « a l'impression de pouvoir développer son rêve » à Cracovie, à la tête d'une entreprise bien portante, qui conçoit des habitats en bois haut de gamme.

« En France, je faisais des horaires de folie, tandis qu'ici, j'ai une deuxième vie après 16h », explique Magali, établie au Canada. Elle ne regrette pas d'avoir troqué son salaire et ses responsabilités comme directrice d'une maison de retraite **pour un poste où elle « s'éclate »**, des week-ends au vert et une vie plus apaisée. Pour autant, le pari, risqué, nécessite une détermination et une énergie sans faille.

Pas à pas, le long d'une route semée d'embûches

Climat difficile, précarité professionnelle et matérielle, séparation d'avec ses proches, lente intégration ; l'expérience n'a pas toujours des allures de conte de fées.

« Il faut savoir prendre des risques, **accepter de redescendre bien plus bas**. On n'arrive pas dans un pays en conquérant, ni en se disant que ça va être facile », expose Magali. « Si nous conservons nos réflexes français, les choses sont plus difficiles. J'ai encore du mal avec **les codes du monde professionnel**. Mes démarches pour proposer mes services ne fonctionnent pas systématiquement » abonde Elodie, travailleuse indépendante.

Justine Hugues, lepetitjournal.com, 24/07/2019 **622 mots**

TAREA 3 :

Les propositions-chocs pour féminiser les directions des entreprises

	DÉFINITION	MOT OU EXPRESSION	
0.	<i>Trier soigneusement.</i>	<i>passés au crible</i>	✓
1.	Accomplir un exploit, prendre des mesures énergiques.	frapper un grand coup	
2.	Casser, briser.	crever	
3.	Dès maintenant.	d'ores et déjà	
4.	Une différence, un décalage.	un écart	
5.	Le défi est important.	la marche est haute	
6.	Réservoir de talents.	les viviers de hauts potentiels	
7.	Prévoir, considérer.	envisagé	
8.	Si l'occasion se présente.	le cas échéant	

Un rapport du Haut Conseil à l'égalité entre les femmes et les hommes recommande notamment d'instaurer des quotas de genre dans les instances de direction.

En France, une femme ambitieuse a davantage intérêt à s'engager en politique qu'à rejoindre une entreprise. C'est la conclusion qui s'impose à la lecture du rapport annuel du Forum économique mondial consacré à la « *parité entre les hommes et les femmes dans le monde* », publié mardi 17 décembre.

Parmi les 153 pays ***passés au crible***, la France se place, en effet, à la première place sur le critère des femmes occupant des positions ministérielles, mais seulement au 59^e rang en ce qui concerne la féminisation des « *positions séniors et dirigeants* » dans le monde du travail.

Cela peut-il changer ? « *Il faut frapper un grand coup* », assure Brigitte Grésy, présidente du Haut Conseil à l'égalité entre les femmes et les hommes (HCE), qui devait remettre, mardi, le rapport de l'institution à Bruno Le Maire, le ministre de

l'économie et des finances, et à Marlène Schiappa, secrétaire d'État chargée de l'égalité entre les femmes et les hommes et de la lutte contre les discriminations.

Un objectif ambitieux

Parmi les propositions-chocs, le rapport du HCE plaide pour conditionner l'obtention des financements publics à des critères de mixité au plus haut niveau. Surtout, il recommande d'instaurer des quotas de genre dans les comités de direction (codir) ou comités exécutifs (comex), afin de permettre aux femmes de **crever** le plafond de verre, la fameuse ligne invisible qui les empêche de grimper dans la hiérarchie.

Dans une interview au magazine *L'Express*, le 3 décembre, M. Le Maire a **d'ores et déjà** assuré que « *les comités exécutifs doivent devenir plus paritaires* ». Et, comme souvent, juste avant que la loi ne l'impose, beaucoup d'entreprises ont fait preuve de volontarisme ces derniers mois.

Le HCE formule un objectif ambitieux : atteindre les 40 % de dirigeantes dans un comex (ou codir) de plus de 8 membres à horizon 2024. Si l'instance de direction compte moins de 8 membres, il serait exigé qu'une femme y figure en 2022 et, ensuite, que chaque genre y soit représenté « *avec un écart maximal de deux représentants en 2024* ».

« Sans les quotas, rien ne bouge »

La marche est haute. Selon l'institut Ethics& Boards : au rythme de progression actuel, il faudrait trente-trois ans pour atteindre la parité dans les instances de direction des vedettes de la cote.

« *C'est la leçon de la loi Copé-Zimmermann sur les conseils d'administration, sans les quotas, rien ne bouge. La féminisation des comex est très faisable. Les viviers de hauts potentiels au féminin existent* », apprécie Michel Ferrary, professeur à l'Université de Genève et chercheur associé à la Skema Business School.

Ce texte de janvier 2011 avait imposé d'atteindre une part de 40 %, à terme, de femmes dans les conseils d'administration des entreprises cotées, d'abord. « *Cette loi s'est avérée une formidable réussite pour les grandes capitalisations. Même si les résultats sont inégaux pour les entreprises de plus petite taille, elle a permis de dédiaboliser les quotas* », souligne M^{me} Grésy.

Consultation publique

Après avoir **envisagé** des dérogations pour les secteurs peu féminisés, le HCE a décidé que la règle devrait être la même pour tous. Un point qui ne manquera pas d'être débattu, **le cas échéant**, en fonction du contenu du projet de loi visant à favoriser l'égalité entre les femmes et les hommes dans l'économie, attendu en mars 2020.

Alors que l'égalité hommes-femmes a été déclarée «*grande cause du quinquennat*» d'Emmanuel Macron, une consultation publique a été lancée, par le gouvernement, afin de recueillir l'avis des Français.

Isabelle Chaperon 17 déc. 2019 **609 mots**

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 végans 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 Rebeih 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''

TAREA 2: Le festival de Cannes

		V	F	
0.	Le premier festival de Cannes date de 1939.		X	✓
1.	C'est un sentiment généralisé de victoire qui donne naissance au festival de Cannes.	X		
2.	La Palme d'or est née en 1955.	X		
3.	Le nouveau palais est une sorte de forteresse et contient un formidable amphithéâtre.	X		
4.	Pendant les 15 jours que dure le festival, les membres du jury vivent enfermés dans une villa éloignée des curieux.		X	
5.	Le festival essaye toujours de concilier les goûts du grand public et ceux des connaisseurs en matière de cinéma.	X		
6.	Les organisateurs font en sorte que la Croisette puisse loger les stars qui viennent de loin.	X		
7.	Pour le monde du cinéma, le festival ne représente qu'une légère augmentation du chiffre d'affaires.		X	
8.	Les petits films profitent de la renommée du festival pour se faire connaître des spectateurs.	X		
9.	Le festival paie les stars invitées en espèces.		X	

TRANSCRIPTION:

- **Animatrice** : Des films, des stars et un tapis rouge célèbre dans le monde entier. Le festival de Cannes a ouvert ses portes hier soir et c'est notre sujet dans *Franceinfo junior*. Bonjour Thierry Fiorile.

-**T. Fiorile** : Bonjour.

- **Animatrice** : C'est vous qui suivez cet événement pour *Franceinfo*. On va découvrir les coulisses grâce à vous. Isabelle, Nina et Fatima, qui sont en CM2 à Perpignan, ont posé leurs questions au micro d'Estelle Faure.

Allez, on commence par une question historique de Fatima.

- **Fatima** : En quelle année ça a commencé le festival de Cannes ?

-**T. F.** : Alors, en fait, le premier festival de Cannes n'a pas eu lieu parce que nous sommes dans l'entre-deux-guerres et Jean Zay, qui est une personnalité culturelle éminente française, ancien ministre de l'Éducation et des Beaux-Arts, on ne disait pas encore ministre de la Culture du Front Populaire, veut faire un festival du cinéma en France mais nous sommes en 1939 et la guerre débute le 1^{er} septembre et, donc, le

festival est annulé, bien évidemment. **Le premier véritable festival aura lieu en 1946. Nous sommes aux sorties de la guerre dans un esprit de paix, et tout le monde gagne, tout le monde a le grand prix.** C'est un peu l'École des fans. **La Palme d'Or, elle, n'apparaîtra qu'en 1955.**

- **Animatrice** : Allez, une question de Nina.

- **Nina** : Où il se déroule ?

- **T. F.** : Alors, il se déroule à Cannes (bien sûr !) ça c'est sûr ! Sur la Côte d'Azur. Alors, où précisément ? Au début, c'était au casino de Cannes. Il n'y avait pas de lieu dédié, en tout cas construit pour ça, et puis, il est arrivé le palais qu'on a surnommé *Palais Croisette* et depuis 1982 dans un nouveau bâtiment qui est toujours sur la Croisette. Enfin, plutôt entre Croisette et Port. **Alors, on l'a un peu surnommé le Bunker, au début pour son architecture pas très élégante, mais en revanche il est très pratique et il a surtout un immense amphithéâtre de 2400 places :** l'amphithéâtre Lumière.

- **Animatrice** : Et c'est là qu'il y a le fameux tapis rouge ?

- **T. F.** : Et le tapis rouge est évidemment à l'entrée du festival, du palais.

- **Animatrice** : Alors, comment ça se passe ? Le festival, ça dure...une quinzaine de jours ?

- **T. F.** : Oui, quasiment. Vous savez, pour la compétition, si on ne parle que de la compétition, cette année, 21 films en compétition. Un jury dirigé par Cate Blanchett avec neuf personnes au total qui voient en moyenne deux films par jour, et puis après, **en fin de séjour, donc le samedi matin, ils vont s'enfermer dans une villa tenue secrète.** On leur confisque leur téléphone portable. Ils vont délibérer. Seul Thierry Frémaux, le délégué général du festival est à côté d'eux, et ils vont donner une Palme d'Or, un Grand Prix, un Prix du Jury, un Prix de la Mise en scène, un Prix du Scénario et des Prix d'interprétation féminine et masculine ainsi que la Caméra d'Or qui est très importante, c'est le meilleur premier film, sur toutes les sections confondues.

- **Animatrice** : Une question d'Isabelle.

- **Isabelle** : Est-ce qu'il y a toutes les stars, là-bas, à Cannes ?

- **T. F.** : Alors, toutes les stars, je ne sais pas ce qu'Isabelle, tu penses, derrière le mot star. En tout cas, tous les soirs, les équipes des films montent les marches, le Jury qui remonte les marches tous les soirs, donc, Cate Blanchett, on peut dire que c'est une star, quand même... (Bien sûr) Léa Seydoux qui fait partie du jury, ainsi que Christelle Schwartz. Et dans, par exemple, le premier film montré en compétition, c'était hier donc, pour la cérémonie d'ouverture, Javier Bardem avec son épouse Penélope Cruz, ou Penélope Cruz avec son mari Javier Bardem. C'est l'année de la parité. Ça se voit d'ailleurs sur l'affiche. Il y aura aussi les stars de *Star Wars* et il peut y avoir selon les années, c'est moins le cas cette année, des événements très people, très glamour **pour cet équilibre que fait toujours le festival de Cannes entre cinéphilie et films très grand public ou événements très grand public.**

- **Animatrice** : Fatima.

- **Fatima** : Comment elles arrivent les stars, en voiture, limousine ?

- **Animatrice** : Alors, est-ce qu'ils viennent en limousine ?

- **T. F.** : alors, Besson, il a un avion. Notamment les Américains qui viennent de loin. Ne t'inquiète pas pour eux, ils sont très bien traités, effectivement ils arrivent... C'est un défilé de limousines devant le Palais du festival au moment de la montée des marches, **et les stars sont choyées, logées dans de grands hôtels. Il y en a plein la**

Croisette. On leur prête des tenues de soirée de grands couturiers, on leur prête des bijoux de grands joailliers et ils arrivent effectivement en limousine.

- **Animatrice** : Est-ce que c'est un moment important le festival de Cannes quand on est comédien, comédienne, réalisateur... ? C'est important dans une carrière ?

-**T. F.** : Ah c'est énorme ! C'est énorme d'abord parce que c'est le plus grand festival de cinéma au monde, et le cinéma c'est un art, et aussi une industrie. Donc, en termes de notoriété, pour n'importe quel artiste, qu'il soit réalisateur ou actrice ou acteur ou pour les producteurs. Évidemment, **il y a des enjeux économiques considérables derrière.** Mais quand je dis ça, **je pense notamment aux petits films qui obtiennent, grâce à Cannes, une visibilité extraordinaire.** Par exemple, si on prend l'année dernière, la Palme d'Or de Ruben Östlund, qui est un cinéaste suédois qui a eu la Palme pour *The Square*, qui est un très beau film, la question n'est pas là, mais, qui fait presque trois heures. Il n'aurait jamais eu 350 000 entrées en salle s'il n'avait pas la visibilité que Cannes lui a donnée, ou *120 battements par minute*, il a eu 850 000 entrées. Même si le film aurait eu un impact en France très important, il est clair que sa visibilité à Cannes a été un démarrage extraordinaire.

- **Animatrice** : Nina.

- **Nina** : Est-ce qu'ils sont payés pour aller au festival de Cannes ?

-**T. F.** : **Quand même pas, ils sont choyés, je vous ai expliqué comment, non, ils ne sont pas payés.**

- **Animatrice** : Merci beaucoup à Thierry Fiorile. Festival qu'on suivra évidemment grâce à vous et à Yann Bertrand, l'équipe de *Franceinfo* sur la Croisette. *Franceinfo Junior* en partenariat comme toujours avec *1jour1actu*.

<https://www.francetvinfo.fr/9/05/2018>

4'58''

TAREA 3: Roland Garros

0.	Le tournoi a été créé par la Fédération Française de Tennis .	✓
1.	Roland Garros était un grand aviateur Français qui est mort lors de la première guerre mondiale.	
2.	Émile Lesieur a exigé que le stade porte le nom de son ami, sinon il n'allait pas financer la construction du court.	
3.	Les tout premiers matchs se déroulent à la porte d'Auteuil en 1928 .	
4.	La couleur de la terre provient de briques rouges pilées.	
5.	Quand ils s'énervent de façon peu adéquate, ils peuvent être sanctionnés .	
6.	Il est connu que Maria Sharapova et Serena Williams ne s'apprécient guère .	
7.	Il y a des personnes qui travaillent la nuit pour tout remettre en état .	

TRANSCRIPTION

« Qui est le créateur de Roland Garros ? ».

Fanny Lechevestrier : « Alors, ce n'est pas Roland Garros, contrairement à ce qu'on pourrait croire, mais c'est bien la **Fédération Française** de Tennis qui a lancé le tournoi pour avoir un grand rendez-vous international comme Wimbledon en Angleterre qui existait déjà, comme l'US Open aux États-Unis ou encore l'Open d'Australie. Roland Garros était quant à lui un très grand **aviateur** français, mort lors de la première guerre mondiale et c'est son ami Émile Lesieur qui exigea qu'on donne le nom de Roland Garros au stade de tennis parisien en menaçant, dit-on, de ne pas **financer la construction** du court si sa volonté n'était pas respectée ».

Sara : « Le premier match, il a été en quelle année ? »

Fanny Lechevestrier : « Alors, les Internationaux de France ont débuté en 1925 mais les tout premiers matchs sur les courts de la Porte d'Auteuil, comme aujourd'hui à Paris, ont eu lieu en **1928** ».

Lilian : « Pourquoi le terrain est orange ? »

Fanny Lechevestrier : « Très bonne question. Alors, c'est de la terre fabriquée tout spécialement dans une usine de l'Oise, à partir de **briques rouges** qui sont pilées ensuite et qui donnent donc cette couleur unique, on dit qu'elle est orange ou ocre. Il

faut environ, sachez-le, 1,5 tonne rien que pour le court central, aujourd'hui le court Philippe Chatrier ».

Romain : « Combien il y a de joueurs de tennis à Roland Garros ? »

Fanny Lechevestrier : « Alors, chez les hommes, dans le tableau final, au départ ils sont 128. 128 aussi chez les femmes. Ce qui fait 256 joueurs et joueuses auxquels on peut ajouter les joueurs et joueuses de doubles ainsi que les juniors ».

Lilian : « Est-ce qu'il y a des joueurs, des fois, qui sont pas contents et qui s'énervent ? »

« **Est-ce que ça arrive ?** »

Fanny Lechevestrier : « Oh oui, ça arrive régulièrement. Ils sont repérés sur le circuit du tennis. On a par exemple l'Italien Fabio Fognini qui jette régulièrement et qui casse sa raquette en plein match quand il s'énerve. Il insulte même parfois ses adversaires. Bien sûr, faut pas suivre son exemple. En France, on connaît Benoît Paire qui s'énerve également sur le court. Et puis, c'est plus rare pour les femmes mais on a vu notamment quelquefois Alizé Cornet s'énerver contre son entraîneur qui est aussi son petit ami. Ils peuvent être **sanctionnés** par l'arbitre, attention ! »

« **Est-ce qu'ils s'entendent bien, les joueurs, quand même ? parce qu'ils doivent se croiser souvent sur les tournois.** »

Fanny Lechevestrier : « Oui, ils se connaissent et comme dans la vie il y a des amis. On avait vu Richard Gasquet et Rafael Nadal par exemple qui se sont affrontés. Ils s'entendent très bien dans la vie, ils sont très amis. Il y en a d'autres qui le sont un peu moins, par exemple chez les femmes entre Maria Sharapova et Serena Williams. »

« **Ah oui, c'est vrai !** »

Fanny Lechevestrier : « Elles ne **s'apprécient guère.** »

Tom : « Combien de personnes ça a mobilisé pour préparer Roland Garros ? »

Fanny Lechevestrier : « Alors, à l'année, ils sont une quinzaine de personnes à préparer le tournoi mais durant Roland Garros on estime que 10 000 personnes travaillent à Roland Garros. Alors, cela inclut les journalistes, ils sont près de 1 500, mais vous avez aussi par exemple 176 agents chargés de l'entretien des courts, vous avez les arbitres, les vendeurs pour les boutiques, les agents de sécurité (plus de 700 personnes) des kinés, des statisticiens... En tout, près de 200 métiers sont représentés durant la quinzaine. »

« **C'est une petite ville dans la ville, presque, Roland Garros** ». »

Fanny Lechevestrier : « Tout à fait, C'est une cité qui vit 24 heures sur 24, on a même des personnes qui travaillent la nuit pour surveiller le site mais aussi pour tout **remettre en état** pour que tout soit beau pour le lendemain, c'est une mini-ville, un village. »

« **Y a combien de courts ?** »

Fanny Lechevestrier : « Il y en a quinze qui sont dédiés à la compétition »

Marie Louf : « Est-ce que c'est difficile d'être un peu partout pour bien voir tout ce qui se passe parce que ça se peut qu'il y ait plusieurs matchs en même temps. »

Fanny Lechevestrier : « Alors justement, c'est impossible. Il y a, on l'a dit, quinze courts qui sont utilisés pour la compétition avec des matchs un peu partout qui démarrent en même temps. Nous, pour nous aider, les journalistes, on a le travail qui est quand même très facilité. On dispose d'écrans où on peut suivre tous les résultats, tous les matchs en direct. On a même des écrans avec des vidéos des rencontres, ce qui nous permet de travailler très facilement dessus. »

www.franceinfo.fr **4'58''**