



Cahier du candidat

Épreuve 1

Durée totale : 30 minutes

NOM : PRÉNOM :

Un accent manquant ou erroné est considéré comme une erreur.

LECTURE CORRECTIVE

Barème (0.25 point par erreur)

Notes	6	5,5	5	4,5	4	3,5	3	2,5	2	1,5	1
Erreurs corrigées	24-23	22-21	20-19	18-17	16-15	14-13	12-11	10-9	8-7	6-5	4-1

Note épreuve 1 : / 6

Lecture corrective

Situation : Vous travaillez pour une entreprise spécialisée dans la livraison de fromage suisse à domicile, sous forme de livraison individuelle ou par abonnement.

Votre responsable vous demande de mettre en ligne sur le site internet de l'entreprise cet extrait d'article.

En relisant ce texte, vous trouvez 24 erreurs de grammaire, d'orthographe et de syntaxe que vous soulignez et corrigez.

Je prendrai bien un morceau de fromage...

L'identité suisse est intimement liée au fromage. En 2021, la consommation nationale de fromage établit un record avec une moyenne de 23 kilos par personne. Ce sont les fromages à pâte mi-dure qui ont le vent en poupe, notamment le fromage à raclette ; mais qui a bien eu l'idée de manger du lait fermenté pour la première fois ?

Le fromage serait apparu en même temps que l'élevage, 7 000 ans avant Jésus-Christ, bien avant qu'il n'acquiert ses lettres de noblesse... Aucune preuve ne permet de déterminer avec certitude la région d'origines de la fabrication du fromage, qui peut se trouver en Europe, en Asie centrale ou au Moyen-Orient. Cependant, des preuves convaincantes montrent que la production laitière était pratiquée en Égypte et à Sumer environ 3 100 ans avant notre ère. Récemment, on a même retrouvé des faisselles polonaises datées de plus de 7 000 ans.

Son invention est sans doute liée à la pratique du transport du lait dans des vessies faites de panses de ruminants. Le premier fromage aurait été créé totalement par hasard : un nomade de l'époque constate que, dans les sacs qu'il a eus à transporter, le lait s'est transformé en une substance semi-solide. Curieux et affamé, il goûte à son « lait » pour découvrir que cette substance blanc-cassé possède une certaine saveur.

Ce mode de transformation du lait devient un secret de fabrication bien gardé, notamment dans l'ancienne Égypte, où seuls les prêtres en détiennent le secret.

La fabrication du fromage s'est répandue en Europe dès l'époque du mythe hellénique et, selon Pline l'Ancien, elle est devenue une technique élaborée dès le début de l'Empire romain.

Les Romains et les Grecs considéraient les fromages comme un produit de base de leur alimentation et comme un ingrédient à utiliser dans les plats salés comme sucrés. À cette époque, la fabrication du fromage est assez perfectionnée pour qu'on en compte au moins treize variétés différentes. La technique du pressoir que les Romains ont inventé a permis de perfectionner l'égouttage du caillé et ils l'ont exporté jusqu'en Grande-Bretagne.

Cependant, avec la chute de l'Empire romain et l'invasion des barbares, une multitude de recettes de fromages ont progressivement disparu. Seules quelques méthodes de fabrication ont pu être conservées dans des monastères ou des vallées très reculées.

C'est au Moyen-âge que les moines d'Europe inventent les techniques d'affinage. Dans le Jura et les Alpes, certaines communautés de paysans montagnards se regroupent en « fruitières » leur permettant de confectionner de gros fromages.

En 732, plusieurs régions ont déjà donné leur nom à des fromages encore commercialisés aujourd'hui : le Poitou, la Vallée de Munster, la ville italienne de Gorgonzola et la région de Maroilles.

Les premiers témoignages de présence de fromage en Suisse le situent dans le Pays-d'Enhaut, autour de 1115. L'emmental quand à lui est déjà fabriqué en 1273. Au XVIII^e siècle, la recette de fromage à pâte dure que l'on a vu apparaître dans cette région se vend un peu partout en Suisse.

Quoi que plusieurs fois millénaire, c'est au XIX^e siècle que l'histoire du fromage prend un tournant sans précédents. L'industrie du fromage à pâte fraîche est lancée en France vers 1850 par Charles Gervais, après qu'il ait rendu visite à une fermière, dame Héroult, qui fabrique du fromage frais. Il est à l'origine de la fabrication des fameux « petits suisses ».

En 1865, le français Louis Pasteur invente la pasteurisation et son disciple, Émile Duclaux, tire partie de ce procédé en l'appliquant à la fabrication du fromage quelques années plus tard. Grâce à la pasteurisation, la production fromagère s'envole et se diversifie pour entrer dans une ère industrielle. Avec l'amélioration des connaissances et des techniques, les variétés de fromages explosent et on en recense aujourd'hui plus de 10'000 dégustées goulument dans le monde.

Plusieurs facteurs influencent le goût du fromage : la saison, le climat, des micro-organismes précis, la qualité des sols et des pâturages, l'espèce des animaux laitiers (vaches, chèvres et brebis), les techniques de fabrication, le savoir-faire d'affinage... Les saveurs qu'on en a tiré et qu'on en tire encore n'ont donc pas fini de nous surprendre !

- | | | |
|---------|----------|----------|
| 1. | 9. | 17. |
| 2. | 10. | 18. |
| 3. | 11. | 19. |
| 4. | 12. | 20. |
| 5. | 13. | 21. |
| 6. | 14. | 22. |
| 7. | 15. | 23. |
| 8. | 16. | 24. |

Nombre de fautes trouvées :