

TRANSKRYPCJA NAGRAŃ

Exercice 1

Document A

Les 63 millions d'animaux de compagnie que compte la France font un peu partie de la famille. Eux aussi, ils ont le droit de changer d'air et de vous accompagner en vacances. De nombreux lieux de villégiature les acceptent, moyennant un supplément financier. Et ils peuvent même prendre le train et l'avion en cabine avec vous, s'ils pèsent moins de 4 kilos, ou bien dans une caisse en soute s'ils dépassent ce poids. Dans le cas où votre meilleur ami ne pourrait pas vous suivre dans votre périple, des pensions existent pour le faire garder. Il existe toute une industrie hôtelière pour animaux. Des sortes de colonies de vacances canines ou félines qui s'apparenteraient presque à des hôtels de luxe, niveau confort et service. Sinon, vous pouvez toujours opter pour une famille d'accueil ou la garde par un voisin de confiance.

d'après www.radiovl.fr

Document B

Il est loin le temps où l'on donnait aux animaux de compagnie les restes du repas. Aujourd'hui, les achats pour leur alimentation, leur confort, leur beauté et leur santé représentent un énorme marché de 2,7 milliards d'euros. Il y a des psys et des chirurgiens esthétiques, des cimetières et des restaurants, des défilés de mode et des designers sans parler des magasins. On crée des lignes de lunettes de soleil à montures personnalisées, des colliers légers faits main aux designs excentriques ou élégants, ou encore des casquettes assorties à des manteaux de fourrure. C'est vraiment branché. Sur la Côte d'Azur, il existe des pensions à multiples étoiles ou des maisons individuelles pour des vacances canines tout confort, avec promenades, détente, piscine. On peut aussi trouver des « animaux-sitters » qui, à l'instar des jeunes qui viennent garder votre enfant, acceptent, contre rémunération, de tenir compagnie à votre chien.

d'après www.humanite.fr

Document C

L'animal de compagnie est un être attachant à la présence rassurante. C'est une aide précieuse pour certaines catégories sociales, notamment les personnes âgées, les enfants ou les personnes souffrant d'un handicap. Aujourd'hui, un grand nombre d'animaux entrent dans la catégorie de ce qu'on appelle les « NAC », c'est-à-dire « nouveaux animaux de compagnie ». Depuis le 1^{er} octobre 2004, les animaux de compagnie carnivores doivent être munis d'un passeport pour pouvoir voyager à l'intérieur de l'Europe. Pour obtenir ce certificat, il faut s'adresser à un vétérinaire, l'animal sera alors identifié par le biais d'un tatouage ou par une puce électronique insérée sous la peau. Une des conditions requises pour obtenir le certificat est que l'animal soit vacciné contre la rage.

d'après www.animal-compagnie.fr

Document D

Agitation, destruction d'objets, souillures, griffures. Votre animal est anxieux, stressé ou a des problèmes d'éducation ? Il a besoin d'un soutien pharmacologique ? Vous voulez l'aider ? Comprimés, actifs naturels, phéromones en diffuseur, en spray ou en collier, solutions buvables, des solutions antistress pour chats, chiens et chevaux existent pour toutes les situations. Où les trouver en un clic ? Chez Cdiscount bien sûr ! À chaque visite, retrouvez

bons plans et promotions incroyables sur les plus grandes marques de l'univers Animalerie, tel notre coup de cœur client du moment « BEAPHAR Comprimés calmants ». Pour chien et chat. Formule synergique avec extraits de gingembre et camomille. Gélules à saupoudrer. À partir des meilleurs ingrédients disponibles. Quel site offre le meilleur rapport qualité/prix pour votre achat de calmants pas chers ? Cdiscount, sans conteste.

d'après www.cdiscalcount.com

Exercice 2

Document n° 1

Journaliste : Les snacks à l'américaine et autres sandwicheries ont-ils détrôné la restauration traditionnelle appelée aussi parfois « restauration assise » ?

Intervenant : La restauration rapide a conquis les Français. Que ce soit la grande enseigne américaine, le kebab du coin ou encore le bar à salade à la mode, les Français sont nombreux à se ruer au comptoir. L'Hexagone dénombre en effet 35 000 restaurants rapides. Sans compter les rayons de nourriture à emporter des grandes surfaces, qui ne cessent de prendre des parts de marché aux cafés et aux restaurants. À côté des sandwicheries et pizzerias traditionnelles, d'autres spécialités se sont désormais imposées comme les bars à salades ou à pâtes.

Journaliste : Mais la croissance de ce secteur arriverait-elle à son apogée ?

Intervenant : Même si ceux-ci perdureront, on va sûrement assister à un tassement de la progression des ventes générées par les fast-foods. En effet, comme les points de vente prolifèrent, l'autodidacte va avoir du mal à concurrencer les professionnels de la restauration qui investissent ce marché. Les consommateurs qui étaient séduits au départ par la diversité des concepts, vont se lasser car ça sera saturé !

Journaliste : La crise et la recherche de formules économiques n'expliquent pas à elles seules la popularité des restaurants rapides qui ne sont pas dans le mode traditionnel des Français.

Intervenant : Le Français mange en moyenne en 31 minutes le midi. Il n'a pas le temps de s'asseoir au restaurant pendant une heure et demie comme il y a 20 ans et la formule entrée-plat-dessert n'est plus au goût du jour, c'est trop copieux. Enfin, il est contraint par son pouvoir d'achat surtout aujourd'hui, en période de crise économique. En raison des prix de l'immobilier, les Français sont contraints de s'éloigner du centre-ville pour se loger en banlieue. Ils passent donc plus de temps dans les transports et, pour compenser cette perte de temps, ils prennent une pause déjeuner plus courte, c'est pourquoi ils vont dans les fast-foods.

Journaliste : La restauration rapide semble être montée en gamme depuis une dizaine d'années, comme le montre l'explosion des snacks à salades et des commerces bio.

Intervenant : Oui, les Français en avaient marre du sandwich au format SNCF ! Ils ont une approche plus qualitative du produit, ils veulent des bons produits. C'est pourquoi certains commerces proposent des « burgers gourmets », avec des produits de qualité supérieure et des recettes originales.

d'après www.marianne.net

Document n° 2

Le deuxième vendredi d'octobre, à Belley dans le département de l'Ain, auront lieu des journées gourmandes. Elles constituent un des grands rendez-vous culinaires de la rentrée et attirent des milliers de passionnés. Cette manifestation culturelle qui est organisée chaque année avec le concours de la région Auvergne-Rhône-Alpes est aussi appelée « Les Entretiens de Belley au pays de Brillat-Savarin ». Et nous allons vous expliquer pourquoi.

Ce projet, c'est d'abord, pour la petite commune, l'occasion de faire honneur à un de ses illustres habitants. Les Entretiens de Belley ont été créés en 1987 en hommage à Brillat-Savarin, qui fut, anciennement, le maire de la ville. Aujourd'hui, on le connaît surtout parce qu'il a été le premier à ériger la cuisine au rang d'art dans son livre devenu fameux, *La Physiologie du goût*. Comme Brillat-Savarin, les organisateurs de la manifestation se sont donné pour objectif de défendre et promouvoir le goût, la gastronomie, les produits du terroir. Quand on parle de produits du terroir, on entend des ingrédients de qualité. Il s'agit en général de produits fabriqués en petites quantités par des artisans amoureux de leurs traditions et du travail bien fait. En région Auvergne-Rhône-Alpes, tout le monde songe spontanément au vin et aux viticulteurs qui se transmettent souvent leur savoir-faire de génération en génération. La région est aussi connue pour sa charcuterie avec le saucisson sec ou la rosette de Lyon. Mais le rôle de ces journées dédiées au goût, c'est aussi, et peut-être surtout, de parler de produits qui ne sont sans doute pas aussi célèbres... comme, par exemple, la tomme de ramequin ; il s'agit d'un fromage qui contient 0 % de matières grasses parce qu'il est fait à l'eau. Quand vous allez au restaurant ou que vous invitez des amis un jour de fête, c'est pour manger quelque chose de différent, quelque chose qu'on ne mange pas tous les jours. En plus, quand les produits sont comme ça, de qualité, ce n'est pas la peine de chercher la complication dans la cuisine.

L'ambiance est chaleureuse mais ce festival culinaire est aussi un enjeu économique car c'est l'occasion pour les spécialistes du monde de la gastronomie de se rencontrer, de nouer des contacts professionnels, notamment grâce aux conférences-débats organisées avec le groupe *Alimentec* qui a pour rôle de faciliter l'enseignement, la recherche et les contacts entre les entreprises, qu'elles soient grandes ou petites.

d'après youtube.com

Exercice 3

Les Quatre Cents Coups, c'était au départ un sketch de vingt minutes qui était simplement une portion du film, le milieu : un enfant qui fait l'école buissonnière et qui, n'ayant pas de mot d'excuse à donner, invente que sa mère est morte. Une fois son mensonge découvert, il n'ose pas rentrer chez lui, et passe la nuit dehors. C'était cette portion du film-là, et j'ai décidé de la développer, en faisant appel à la collaboration de Marcel Moussy. Ce n'est pas seulement l'écrivain de télévision que j'admirais en Marcel Moussy, mais aussi le romancier de *Sang chaud*, l'histoire d'un petit garçon algérien. Nous avons donc étoffé l'histoire, au début et à la fin, jusqu'à en faire une espèce de chronique de la treizième année, de l'âge ingrat, une espèce de passage difficile, un film assez pessimiste, dont l'idée centrale était de présenter l'adolescence comme un mauvais moment à passer et non pas de s'attendrir comme on le fait d'habitude sur les souvenirs. S'il y avait une thèse dans notre film, ce serait celle-ci : l'adolescence ne laisse un bon souvenir qu'aux adultes qui ne s'en souviennent pas bien. Parce que pour moi, cette période est une accumulation de mauvais souvenirs. Voilà dans quel état d'esprit était entrepris *Les Quatre Cents Coups*. Et dans la mesure où nous improvisions beaucoup, le film devenait de plus en plus pessimiste, puis, par réaction, au contraire, optimiste. Le scénario était assez souple pour laisser une grande marge d'improvisation, surtout amenée par les acteurs.

Lorsque j'ai été sur le point de commencer *Les Quatre Cents Coups*, j'ai fait passer une annonce, disant que j'allais tourner un film et que je cherchais un garçon de 13 ans. Une soixantaine de garçons se sont présentés. Beaucoup ont joué dans le film, puisqu'il y avait des scènes de classe qui permettaient d'inclure une trentaine d'enfants, donc il n'y avait pas ce côté très cruel de l'élimination. On ne disait pas aux enfants qu'on cherchait le rôle principal, mais je faisais des espèces d'interviews tous les jeudis. Je faisais revenir les enfants de jeudi en jeudi, et le triomphateur de ces essais a été Jean-Pierre Léaud, parce qu'il était nettement le plus fort. Je ne dirais pas qu'il était le plus proche de moi et je me souviens bien que, parmi les soixante garçons, il y en avait sûrement un ou deux qui me ressemblaient davantage à 13 ans. Lui était agressif, il était d'une meilleure constitution que moi, et surtout, il avait une flamme, une intensité, un désir d'avoir le rôle extraordinaire, alors que les autres garçons venaient là par curiosité. C'est pourquoi j'étais prêt à aménager le scénario, à le remanier, à le mettre au service de Jean-Pierre plutôt que le contraire.

d'après www.cinematheque.fr