

TRANSKRYPCJA NAGRAŃ CZĘŚĆ I

Zadanie 1.

*document audio authentique enregistré à la station Radio France Internationale
émission « Les mots de l'actualité »
durée : 3,04 min*

La semaine de la langue française est d'actualité : comme tous les ans, on s'intéresse à cette langue un peu plus qu'à l'accoutumée, avec cette année, un thème particulier, « les mots migrants ».

Alors, le thème est certainement à la mode, comme l'a été depuis quelques années tout ce qui concerne le métissage, l'échange et les fécondations mutuelles...

Mais on peut être attentif au mot employé : on parle des mots migrants, et par exemple on parle pas des mots migrants, on parle pas non plus des mots immigrants ou émigrants. Et on voit bien pourtant que tous ces mots appartiennent à la même famille. Mais l'image est précise pour les mots migrants : ils se placent en symétrie avec les oiseaux migrants.

Donc une image très positive et très légère qui fait référence à des oiseaux qui passent une partie de l'année à un certain endroit, et puis instinctivement, conformément à une histoire, une logique mystérieuse, quittent ces lieux pour aller passer le reste de l'année ailleurs, bien loin, là où le climat est plus clément, où la nourriture est plus facile à trouver.

Alors bien sûr ils se déplacent par la voie des airs, ils se jouent des frontières, des histoires des hommes, des douanes, des barrières, et ils font la preuve de leur liberté. En tout cas, leur migration est souvent pour les humains un symbole de liberté, même si elle est conditionnée par autre chose que notre propre histoire.

C'est un écho positif qui repose surtout sur le fait qu'on pense en général aux oiseaux lorsqu'on songe aux animaux migrants. Mais attention, il y en a bien d'autres : il y a des poissons qui sont migrants, des mammifères marins, quelques grands mammifères terrestres (comme les caribous par exemple), et jusqu'à certains papillons, qui, paraît-il, ont cette habitude de migrer.

Alors les mots maintenant sont-ils migrants ? Pas de la même façon : il ne s'agit pas de migration saisonnière.

Mais parler des mots migrants, c'est montrer qu'ils voyagent parfois très loin, et que les mots d'une langue peuvent s'installer dans une autre, faire des petits, changer d'accent en gardant leur sens, ou bien changer de sens en gardant leur accent – façon de montrer que les langues échappent à ceux qui les parlent, échappent plus encore à ce qu'on peut appeler la police de la pensée.

Alors la famille du verbe « migrer » est le plus souvent mise à contribution lorsqu'il s'agit d'hommes et de femmes. Et c'est au XVI^e siècle qu'on a commencé à l'employer en français. Bien sûr de très importantes migrations avaient eu lieu auparavant, mais on n'en parlait pas en ces termes, pas dans notre langue en tout cas. Ces mots commencent à prendre vie après la découverte du Nouveau Monde, et après que les premiers Français en quête d'aventures ont quitté leur pays pour tenter leur chance sur des terres inexplorées encore par les Européens : aux Antilles, en Guyane, ou bien en Louisiane.

Alors est-ce que l'infâme traite des Noirs vers l'Amérique a eu droit à ce mot-là aussi ? Et bien oui car la migration ne concerne pas uniquement les mouvements de populations délibérés, volontaires. Mais on emploie toujours ce mot quand il s'agit de mouvements massifs.

Zadanie 2.

document audio authentique enregistré à la station Radio France Internationale
émission « France à la carte »
durée : 2,48 min

Journaliste Christian Danielou: Où est-ce qu'on se trouve ?

Monsieur fouesnantais : A la cidrerie Séhédic qui est une vieille cidrerie de Fouesnant. Notre verger se compose de 18 hectares de pommiers d'âges différents ! Ce sont des coteaux assez fortement pentus mais très bien exposés. Il y a une trentaine de variétés diverses de pommes à cidre qui nous permettent d'obtenir ce jus qu'on apprécie beaucoup.

Journaliste CD : Ici, chez vous, à Fouesnant, on fait le cidre uniquement avec les pommes d'ici ce qui n'est pas le cas en Angleterre.

Monsieur : Non, disons que la France a cette particularité d'avoir préservé une réglementation qui exige que le mot *Cidre* ne soit imposé que sur des boissons issues du pressage des pommes à cidre. Dans d'autres pays d'Europe, il est possible de faire du cidre avec de la pomme de toute nature et la pomme à cidre n'a pas les mêmes saveurs. Elle est nettement plus intéressante que la pomme à jus classique. La récolte commence à partir du début octobre. Les premières pommes tombent à partir de mi-septembre mais ce ne sont pas les plus intéressantes, généralement on ne les retient pas. Mais à partir de la première semaine d'octobre on commence le ramassage jusqu'à, on va dire, la troisième semaine de novembre.

Journaliste CD: Je pense qu'il faut faire vite parce qu'il pleut, non ?

Monsieur : Mais non, c'est une légende. En Bretagne, surtout à l'automne, il fait très beau. C'est même une des périodes les plus jolies qu'il y a puisque la nature prend des couleurs très passionnantes, il y a des odeurs formidables surtout dans le verger où les arômes des pommes se mélangent aux colorations ocres de la nature c'est la période la plus jolie de l'année, je pense.

Ce cidre-là c'est un demi-sec. Donc un cidre qui fait un petit peu plus de 4 degrés d'alcool et, qui a, sa particularité c'est d'être très agréable, en particulier, avec le repas de crêpes principalement, mais qui sera très bon l'après-midi bu tout seul comme ça. Beaucoup de gens, d'ailleurs, l'apprécient comme rafraîchissement. C'est une boisson assez peu alcoolisée et qui plaît pratiquement à tout le monde, qui est très saine. Les saisons du cidre commencent à l'automne, on parlait de la récolte des pommes, et tout de suite la pomme dès qu'elle est bien mûre elle est pressée. Donc ça, ça dure jusqu'à, à peu près, la fin novembre. Et ensuite le cidre est mis dans des cuves où il commence à se clarifier. Et lorsqu'il s'est clarifié, on peut ensuite le mettre dans les cuves pour qu'il commence sa fermentation.

Journaliste CD: Et ça dure combien de temps, la fermentation ?

Monsieur : Environ... Ça varie selon les périodes de l'année, les typicités de jus qu'on a, mais ça va varier entre 5 semaines, 2 mois, 2 mois et demi.

Journaliste CD: Et on peut conserver le cidre combien de temps ?

Monsieur : Tout dépend des conditions de stockage. Le cidre est très sensible à la chaleur en particulier, et la manière dont il est stocké. Mais, en règle générale, le cidre c'est la boisson de l'année : il doit être bu dans l'année qui suit son embouteillage. Il sera bon s'il est bien gardé un an, deux ans après encore.

Zadanie 3.

*document audio authentique enregistré à la station Radio France Internationale
actualités
durée : 2,18 min*

Boris Fleuranceau :

C'est devenu un rituel depuis 1808 : les épreuves du baccalauréat.

Joël Costi :

Et cette année, ils sont, Boris, 332 725 candidats à passer le bac général, et comme le veut la tradition, hein, Cyril Graziani, la première épreuve a été la composition de philosophie.

Cyril Graziani :

La philosophie, ou la connaissance des questions que l'homme se pose sur lui-même, et c'est désormais une habitude, le baccalauréat débute par cette épreuve. Ce matin les candidats, plus de 330 000, vous le rappeliez, ont dû travailler pendant 4 heures. Les sujets n'étaient guère évidents : faut-il préférer le bonheur à la vérité ? Ou encore, l'expérience peut-elle démontrer quelque chose ? Il fallait quand même se creuser un petit peu les méninges.

En France, la philo est vraiment un cas à part, une spécificité, une exception. Nous sommes le seul pays d'Europe où l'on enseigne au lycée cette discipline, jusqu'à 8 heures par semaine en terminale littéraire, en moyenne ça tourne autour de 4 ou 5 heures hebdomadaires dans les autres sections, au contraire des autres pays qui eux, font beaucoup moins, voire rien du tout dans cette matière.

JC :

Alors, la philosophie maintenant c'est fini, on n'y pense plus, enfin, c'est plus simple pour nous que pour les candidats ! Les lycéens maintenant doivent préparer les autres matières et surtout ne pas prendre à la légère le baccalauréat, car en France, eh bien, cet examen, c'est la porte d'entrée la plus naturelle pour aller à l'université avec d'ailleurs un taux de réussite assez élevé.

CG :

Oui, l'an passé on a dépassé les 80%, c'est-à-dire que 4 lycéens sur 5 ont obtenu leur baccalauréat. Des chiffres assez impressionnants, des chiffres qu'on peut comprendre de plusieurs manières. On a de plus en plus tendance à reprocher au bac son côté passoire, c'est-à-dire d'accepter trop de monde, de ne pas être assez sélectif, de n'être presque qu'une formalité. Le problème : la sélection se fait désormais plus tard, elle se fait à l'université ou dans les grandes écoles, plus du tout au lycée. Du coup ses détracteurs, ses opposants sont de plus en plus nombreux. Ils lui reprochent son prix, le baccalauréat coûte 40 millions d'euros par an, sa longueur, c'est près de 3 semaines d'examens.

Mais le bac reste le bac, la dernière grand-messe annuelle du savoir, un mythe qui unit chaque année les enfants et leurs parents. Et puis, une dernière chose, les résultats : il faudra attendre le 3 juillet pour les éternelles scènes de joie ou de larmes.

JC :

Merci Cyril Graziani, le bac qui n'est pas un lointain souvenir pour vous, vous avez bien de la chance !