

Composition du 1^{er} trimestre

Texte :

De la cerise à la tasse : comment cela se passe

Afin d'obtenir un café de qualité, il importe de cultiver les variétés appropriées. Aux quatre coins du monde, des scientifiques s'affairent à les améliorer, notamment en matière de qualité. Certaines variétés sont ensuite multipliées afin d'être distribuées aux planteurs. Il faut trois à quatre ans à un caféier pour atteindre sa maturité et porter des fruits. Ceux-ci mûrissent en neuf mois, passant d'un vert tendre à un rouge vif.

Le café est généralement récolté à la main. Dans chaque fruit du caféier, autrement dit, cerise, il y a deux grains. Une fois cueillis, ils doivent être séparés de la peau, ainsi que de la pulpe et de la parche qui les enrobent. Deux méthodes sont employées : Pour la voie sèche, on met les cerises à sécher au soleil sur des tables ou à même le sol. Pour la voie humide, on enlève la peau et la pulpe par une succession de processus mécaniques et aqueux et on obtient du café en parche, lequel, une fois sec, sera débarrassé de sa parche par une décortiqueuse. Les grains ainsi décortiqués seront alors triés à la main ou mécaniquement pour ôter les pierres ou autres corps étrangers, ainsi que les grains de mauvaise qualité. On obtient alors du café vert.

Un strict contrôle de ce café permet de s'assurer de la qualité à l'export. Il est ensuite stocké et négocié sur des marchés à terme. Une fois acheté, ce produit est transporté jusqu'à la fabrique. Là, on le torréfie. Pour une bonne partie du café vendu sur le marché c'est le seul processus industriel.

A l'issue de la torréfaction, le grain brun ne peut pas être consommé tel quel ! Avant d'être consommé, le café doit être moulu ! La finesse de la mouture doit d'ailleurs être adaptée au mode de préparation de la boisson.

Le café soluble nécessite un processus de fabrication plus complexe qui comprend l'extraction et le séchage pour obtenir des granules. Après un contrôle qualité final, il est mis en pots et distribué aux restaurants et aux détaillants. C'est alors seulement qu'il pourra être consommé par des millions de consommateurs.

Adapté du Rapport Nestlé sur le café, Les multiples visages du café, Mars2004

Questions :

I- Compréhension de l'écrit : (14 pts)

1. Le thème abordé dans ce texte est :
 - a- les bienfaits du café à dose modérée.
 - b- les étapes de fabrication du café.
 - c- les pays producteurs du café.

Recopiez la bonne réponse.

2. Relevez dans le texte quatre mots ou expressions qui renvoient à « **café** ».

3. Relevez dans le 1^{er} paragraphe du texte une phrase ou une proposition à la forme impersonnelle.

Thèmes	Eléments de la réponse	Note																			
			Total																		
	<u>I- Compréhension</u> : 14 pts																				
	1. b- les étapes de fabrication du café.	1.5	1.5																		
	2. Champ lexical de « café » : fruit du caféier / cerise / grains / torréfié. (Accepter tout autre terme appartenant à ce champ lexical).	0.5 × 4	2																		
	3. Phrase à la forme impersonnelle : Il faut trois à quatre ans à un caféier pour atteindre sa maturité et porter des fruits. Proposition à la forme impersonnelle : il importe de cultiver les variétés appropriées. (Noter un seul élément).	1	1																		
	4. Il faut trois à quatre ans à un caféier pour atteindre sa maturité et porter des fruits.	1	1																		
	5. Répondez par vrai ou faux : a- Vrai b- Faux c- Vrai d- Vrai e- Vrai f- Vrai	0.5 × 6	3																		
	6. <table border="1" style="margin-left: 20px;"> <thead> <tr> <th colspan="2">Les étapes de fabrication du café</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1</td> <td>la culture</td> </tr> <tr> <td>2</td> <td>la récolte</td> </tr> <tr> <td>3</td> <td>l'extraction des grains</td> </tr> <tr> <td>4</td> <td>le contrôle de la qualité</td> </tr> <tr> <td>5</td> <td>l'exportation</td> </tr> <tr> <td>6</td> <td>la torréfaction</td> </tr> <tr> <td>7</td> <td>la mouture</td> </tr> <tr> <td>8</td> <td>la préparation</td> </tr> </tbody> </table>	Les étapes de fabrication du café		1	la culture	2	la récolte	3	l'extraction des grains	4	le contrôle de la qualité	5	l'exportation	6	la torréfaction	7	la mouture	8	la préparation	0.5 × 4	2
Les étapes de fabrication du café																					
1	la culture																				
2	la récolte																				
3	l'extraction des grains																				
4	le contrôle de la qualité																				
5	l'exportation																				
6	la torréfaction																				
7	la mouture																				
8	la préparation																				
	7. a- le café moulu nécessite un processus de fabrication moins complexe que le café soluble.	1	1																		
	8. les → les variétés appropriées (de café). il → le café soluble.	0.5 × 2	1																		
	9. Exposer pour présenter / expliquer (les étapes de fabrication du café).	1.5	1.5																		

Thèmes	Eléments de la réponse	Note	
			Total
	<u>II- Production écrite : 6 pts</u>		
	<u>Résumé</u>		6 pts
	<u>1- Organisation de la production :</u>	2 pts	
	- Présentation du texte (mise en page).	0.25	
	- Présence de titre et de sous-titres.	0.25	
	- Cohérence du texte : . progression des informations. . absence de répétitions. . absence de contre sens. . emploi des connecteurs.	0.25 × 4	
	- Structure adéquate (condensation).	0.5	
	<u>2- Planification de la production :</u>	2 pts	
	- Choix énonciatif (en relation avec la consigne).	1	
	- Choix des informations (sélection des informations essentielles).	1	
	<u>3- Utilisation de la langue de manière appropriée :</u>	2 pts	
	- Correction des phrases au plan syntaxique.	1	
	- Adéquation du lexique à la thématique.	0.25	
	- Utilisation adéquate des signes de ponctuation.	0.25	
	- Emploi correct des temps et des modes.	0.25	
	- Orthographe (pas plus de 10 fautes pour un texte de 150 mots environ).	0.25	
	<u>Production libre</u>		6 pts
	<u>1- Organisation de la production :</u>	2 pts	
	-Présentation du texte (mise en page selon le type d'écrit demandé)	0.25	
	- Cohérence du texte : . progression des informations. . absence de répétitions. . absence de contre sens. . emploi de connecteurs.	0.25 × 4	
	- Structure adéquate (introduction- développement- conclusion).	0.25 × 3	
	<u>2- Planification de la production :</u>	2 pts	
	- Choix énonciatif (en relation avec la consigne).	1	
	- Choix des informations (originalité et pertinence des idées).	1	
	<u>3- Utilisation de la langue de manière appropriée :</u>	2 pts	
	- Correction des phrases au plan syntaxique.	1	
	- Adéquation du lexique à la thématique.	0.25	
	- Utilisation adéquate des signes de ponctuation.	0.25	
	- Emploi correct des temps et des modes.	0.25	
	- Orthographe (pas plus de 10 fautes pour un texte de 150 mots environ).	0.25	