

1 **Repas gastronomique**

2 **Les habitudes alimentaires des Français évoluent**

3 Depuis 1986, les habitudes alimentaires des Français ont changé. D'après une étude
4 publiée par l'Insee en octobre 2012, un Français consacre en moyenne 2h22 par jour à
5 son alimentation en 2010, soit 13 minutes de plus qu'en 1986. Cette tendance
6 s'accroît notamment autour de la quarantaine et chez les hommes, qui passent en
7 moyenne plus de temps que les femmes à table.

8 **Plus de plats préparés que de produits frais**

9 Mais si les Français restent aujourd'hui plus longtemps attablés, ils passent aussi 18
10 minutes de moins en cuisine pour préparer leurs repas. Dans l'assiette, la proportion de
11 plats préparés est ainsi plus élevée que celle des produits frais, quitte à se faire livrer son
12 repas directement à domicile. Enfin, un cinquième du temps passé à manger l'est devant
13 la télévision.

14 **Les trois repas traditionnels perdurent**

15 Il y a cependant une chose qui ne change pas. Les Français sont toujours attachés aux
16 trois repas traditionnels par jour : il s'agit d'ailleurs d'une exception parmi les pays
17 européens.

18 En contrepartie, les plages horaires sont légèrement décalées. Le petit-déjeuner, boudé
19 par les plus jeunes, s'étale un peu plus dans la matinée malgré un pic très net autour de
20 8h. Le soir, les Français dînent plus tard, après 20 h en 2010 et 1 sur 4 devant la
21 télévision. Seul le déjeuner reste à un horaire fixe : 13 h pour la moitié des Français. À
22 noter que 60 % des cadres, des indépendants et des professions intermédiaires le
23 sacrifient de temps en temps.

24 **41% des jeunes grignotent**

25 Même si les Français prennent leur repas régulièrement, ils sont encore nombreux à
26 grignoter entre. Hors goûter et apéritif, ils sont 30% à le faire de temps en temps et 15%
27 à le faire très souvent. Les jeunes sont encore plus concernés par le phénomène : 41%
28 des moins de 25 ans grignotent parfois et 29% très souvent. À titre de comparaison, les
29 seniors ne sont que 20% à se laisser parfois tenter.

30 **Partager son repas reste agréable**

31 Malgré ces changements dans leur alimentation, les Français restent majoritairement
32 attachés aux repas pris en compagnie d'autres personnes de la famille ou extérieures à

33 celle-ci. Les femmes et les seniors en tirent le plus de satisfaction, à l'inverse des jeunes
34 qui les apprécient le moins.

35

36 Source du texte: <http://alimentation.gouv.fr/habitudes-alimentaires-francais>

1 Histoire de la Société des MOF

2 C'est à la suite du succès des premières Expositions du Travail que fut créée, en 1929,
3 la Société des Meilleurs Ouvriers de France, qui regroupe exclusivement des lauréats
4 ayant reçu le diplôme de Un des Meilleurs Ouvriers de France.

5 L'initiative de cette création revient à René Petit, menuisier-ébéniste, MOF
6 1927. Regrettant qu'après la remise de leur diplôme, les lauréats des Expositions
7 rejoignent leurs ateliers et retombent dans l'anonymat et l'oubli sans avoir le moyen, ni
8 de se connaître mutuellement, ni de valoriser leur diplôme, René Petit lança un appel
9 dans la presse de l'époque, demandant aux lauréats de se regrouper. Répondant à son
10 appel, dix d'entre eux se réunirent à Clamart dans la salle du Café de la Mairie, le 7
11 avril 1929. C'est là que naquit la volonté de constituer une Association.

12 Un modeste comité fut même constitué avec F. Flouret, *Président*, L.
13 Delombre, *Trésorier*, René Petit, *Secrétaire* et une prochaine réunion fut décidée en
14 publiant une note dans divers journaux de l'époque (*l'Oeuvre*, *le Petit Parisien*, *l'Ami*
15 *du Peuple*, *l'Intransigeant*, *le Journal*, *le Quotidien et le Petit Journal*).

16 Le 26 mai, dans les locaux de la Chambre de Commerce de Paris, ce sont 20 lauréats
17 qui, séduits par ce projet, décidèrent de convaincre Georges Castelain d'accepter la
18 présidence de ce groupement. Créateur d'impressions textiles, MOF 1927, Georges
19 Castelain apparaissait aux yeux de ses pairs comme un homme dynamique mais aussi
20 rempli d'une grande sagesse et l'aura qu'il dégagait le désignait tout naturellement à ce
21 poste.

22 Le 15 juin, dans un modeste appartement de la rue du Temple à Paris, le Comité de
23 création de l'Association fut constitué et furent élus :

24 **Président : Georges Castelain, de Paris**

25 **Vice-Président : René Petit, de Clamart, pour la région parisienne**

26 **Vice-Président : Aristide Colotte, de Nancy, pour la province**

27 **Secrétaire : Louis Madurel, de Paris**

28 **Trésorier : R. Falignant**

29 Ils affirmèrent leur désir d'union étroite sans aucune distinction de pensée ou de
30 croyance et décidèrent, à l'instar des grandes Ecoles, d'inviter tous les lauréats des
31 Exposition du Travail de 1924 à 1927 à rejoindre l'association en cours de fondation.

32

33 Le 14 septembre, les statuts furent déposés à la préfecture et le 29 septembre 1929, le
34 Journal Officiel les publiait. Ainsi naquit une Société prestigieuse et exceptionnelle,

35 régie par la loi 1901, composé au départ d'une poignée de membres et qui en compte
36 aujourd'hui plus de 1800, représentant une véritable élite du travail, regroupant plus de
37 200 métiers.

38 On peut affirmer que la Société des Meilleurs Ouvriers de France est au monde du
39 travail ce que l'Académie Française est au monde de la culture...

40

41 Georges Castelain, premier Président, définissait par ces mots l'éthique et les objectifs
42 de l'association :

43 *Nous devons faire de notre association une grande famille et nous considérer entre*
44 *nous comme des frères, issus du même père le Travail et de la même mère la France.*
45 *Comme de véritables frères, nous devons nous aider, nous protéger, nous soutenir dans*
46 *toutes les circonstances de la vie.*

47 Vaste programme, c'était le temps des pionniers, animés d'un feu sacré et poussés par la
48 légitime fierté de faire connaître à tous la qualité du travail des meilleurs artisans et
49 ouvriers, tout aussi fraternellement entretenant leur flamme.

50

51 Source du texte: <[http://www.meilleursouvriersdefrance.info/institution/la-societe-nationale-](http://www.meilleursouvriersdefrance.info/institution/la-societe-nationale-des-meilleurs-ouvriers-de-france/histoire-de-la-societe-des-mof/)
52 [des-meilleurs-ouvriers-de-france/histoire-de-la-societe-des-mof/](http://www.meilleursouvriersdefrance.info/institution/la-societe-nationale-des-meilleurs-ouvriers-de-france/histoire-de-la-societe-des-mof/)>

Texto: *REPAS GASTRONOMIQUE - LES HABITUDES ALIMENTAIRES DES FRANÇAIS ÉVOLUENT*

RESPONDA ÀS QUESTÕES CONFORME INFORMAÇÕES DO TEXTO.

1) Qual é o hábito alimentar dos franceses que constitui uma exceção entre os países europeus?

(1 ponto)

2) O texto menciona hábitos que mudaram e outros que não mudaram.

Cite dois hábitos que não mudaram: (0,5 ponto cada = 1 ponto)

1. _____

2. _____

Cite dois hábitos que mudaram: (0,5 ponto cada = 1 ponto)

1. _____

2. _____

3) Dê os números que correspondem aos dados abaixo: (0,5 ponto cada = 2 pontos)

1. Tempo que um francês passa comendo na frente da televisão em 2010: _____

2. Tempo a mais que um francês passa à mesa em 2010: _____

3. Tempo a menos que um francês passa na cozinha em 2010: _____

4. Horário em que os franceses jantam em 2010: _____

Texto: *HISTOIRE DE LA SOCIÉTÉ DES MOFS*

RESPONDA ÀS QUESTÕES CONFORME INFORMAÇÕES DO TEXTO.

1) A sigla MOF corresponde a quais palavras? (0,5 ponto)

Traduza a expressão para o português. (0,5 ponto)

2) O que motivou René Petit a tomar a iniciativa de criar a *Société des MOF*? (1 ponto)

3) Georges Castelain foi o primeiro presidente da associação em questão. O que mais o texto diz sobre ele? (1 ponto)

4) Explique a que correspondem as seguintes datas: (0,5 ponto cada = 2 pontos)

1. le 7 avril 1929 (linhas 10/11): _____

2. Le 26 mai (linha 16): _____

3. Le 15 juin (linha 22) _____

4. le 29 septembre 1929 (linha 33): _____
