

Выберите завершение предложения в соответствии с содержанием текста.

Les producteurs français...

I. Aux yeux des Français, la France est le pays du fromage et il ne peut y en avoir d'autres. Chaque province, chaque terroir a donné naissance à des variétés reconnues par les gastronomes du monde entier. Même si la qualité des fromages français est indiscutable, la France n'est pas le premier producteur mondial de fromage, ce sont les Etats-Unis. Ce n'est pas non plus le premier exportateur: c'est l'Allemagne. Les Français connaissent l'excellence de ce pays dans le domaine industriel, ils seront sans doute surpris d'avoir été dépassés, depuis 2003, par un pays dont ils ignorent la puissance agroalimentaire. Si on parle des records ponctuels, la France se fait devancer par un autre voisin et concurrent: l'Italie.

II. Heureusement la France reste le pays où le fromage n'est pas un simple produit agroalimentaire, c'est un véritable culte national. Que l'Union Européenne interdise le fromage au lait cru, la presse proteste contre ses résolutions. Et même si les Suisses rappellent que le fromage «gruyère» vient de chez eux et n'a pas de trous, les agriculteurs français exigent de **révisionner** les normes pour la fromagerie. Le fromage est sans doute l'un des produits dont le mode de consommation diffère le plus selon les pays. La France, c'est bien connu, est un cas unique: le fromage fait partie intégrante du repas, c'est la tradition du plateau de fromages, sans équivalent dans le monde.

III. La France possède un riche patrimoine fromager dont il faut profiter. De fait, aujourd'hui, c'est bien plus de 1000 types de fromages que l'on produit en France. Il n'y a pas un canton, en France, qui n'ait son fromage. On connaît la phrase attribuée au général de Gaulle: «Comment voulez-vous gouverner un pays où il y a plus de 300 espèces de fromages?» **La France compte effectivement le plus grand nombre de fromages qui font l'objet des démarches de protection**, c'est-à-dire certains fromages de terroir bénéficient d'une reconnaissance officielle: Appellation d'Origine Contrôlée (AOC). Ce signe permet de préserver un patrimoine culturel et gastronomique. C'est l'assurance qu'un produit a été fabriqué selon un savoir-faire transmis de génération en génération.

IV. Au savoir-faire artisanal la France ajoute un savoir-faire industriel réellement impressionnant auquel on doit probablement la véritable explosion de la consommation de produits laitiers depuis quelques décennies. On a dit que les fromages les plus répandus au monde sont italiens, mais, savez-vous qui est l'un des producteurs de fromages italiens? C'est la France!

- 1) luttent pour protéger des fromages traditionnels.
- 2) sont écrasés par leurs concurrents étrangers.
- 3) n'appliquent pas des règles strictes pour fabriquer des fromages traditionnels.
- 4) interdisent l'importation de fromages au lait cru.

