

Intégration des TICE sur le thème du lait en français appliqué à l'agronomie

Françoise Olmo Cazevielle

Numéro 1, 2009

Didactique des langues et des littératures

URI : <https://id.erudit.org/iderudit/1089764ar>

DOI : <https://doi.org/10.21083/synergies.v0i1.1036>

[Aller au sommaire du numéro](#)

Éditeur(s)

University of Guelph, School of Languages and Literatures

ISSN

1920-4051 (numérique)

[Découvrir la revue](#)

Citer cet article

Olmo Cazevielle, F. (2009). Intégration des TICE sur le thème du lait en français appliqué à l'agronomie. *Synergies Canada*, (1), 1-8.
<https://doi.org/10.21083/synergies.v0i1.1036>

Résumé de l'article

Le Cadre européen commun de référence pour l'apprentissage / enseignement des langues focalise la conception des programmes sur la spécificité du public, ses objectifs et ses besoins. Ainsi dans la partie « avertissement » (2001 : 5) dudit Cadre, on relève : « il est absolument essentiel de définir avec un maximum de précision des objectifs immédiatement valables au regard des besoins des apprenants et réalistes du point de vue de leurs caractéristiques et des moyens disponibles ». C'est dans ce but, que notre approche du français, au départ langue de spécialité, se situe maintenant plus précisément dans le français sur objectifs spécifiques. Professeurs dans une Université Polytechnique et dans une École Supérieure Technique, nous nous voyons contraints à devenir concepteurs du matériel didactique que nous utilisons. En effet, il n'existe pas encore sur le marché d'ouvrages ou de méthodes destinés à des publics limités de par leurs besoins particuliers. Après une analyse ciblée des besoins de nos apprenants, nous proposons dans cet article un exemple d'intégration des TICE dans une unité didactique sur un thème technique : le lait. Ce choix à la fois culturel et technique va nous permettre de traiter des objectifs professionnels, communicatifs et linguistiques.

© Françoise Olmo Cazevielle, 2009



Ce document est protégé par la loi sur le droit d'auteur. L'utilisation des services d'Érudit (y compris la reproduction) est assujettie à sa politique d'utilisation que vous pouvez consulter en ligne.

<https://apropos.erudit.org/fr/usagers/politique-dutilisation/>

é
rudit

Cet article est diffusé et préservé par Érudit.

Érudit est un consortium interuniversitaire sans but lucratif composé de l'Université de Montréal, l'Université Laval et l'Université du Québec à Montréal. Il a pour mission la promotion et la valorisation de la recherche.

<https://www.erudit.org/fr/>

Intégration des TICE sur le thème du lait en français appliqué à l'agronomie

Françoise Olmo Cazevielle
Universidad Politécnica de Valencia

1. Introduction

Le *Cadre européen commun de référence pour les langues* (CECRL) focalise la conception des programmes sur la spécificité du public, ses objectifs et ses besoins. Ainsi dans la partie *Avertissement* (2001 : 5) dudit Cadre, on relève : « il est absolument essentiel de définir avec un maximum de précision des objectifs immédiatement valables au regard des besoins des apprenants et réalistes du point de vue de leurs caractéristiques et des moyens disponibles ». C'est dans ce but, que notre approche du français, au départ Langue de Spécialité puisque nous parlons d'agronomie en général, se situe maintenant plus précisément dans le *Français sur Objectifs Spécifiques* (FOS) car nous l'utilisons en rapport aux différents métiers qui en découlent et qui correspondent aux sept spécialisations de notre École supérieure d'Agronomie, à savoir: *la production végétale, la production animale, les biotechnologies, les industries agroalimentaires, les sciences économiques, le génie rural, les ressources naturelles et l'environnement*. Nous entendons donc le FOS comme une approche qui « travaille au cas par cas, ou en d'autres termes, métier par métier, en fonction des demandes et des besoins d'un public précis » (Mangiante et Parpette, 2004 : 17).

Dans cet article, nous voulons montrer un exemple d'intégration des TICE dans la planification des programmes de FOS à un niveau élémentaire. Pour ce faire, dans la première partie, nous développerons notre démarche pédagogique à partir de l'analyse de notre situation d'enseignement / apprentissage qui nous servira à décrire les besoins de notre public, les normes que dicte, à son égard, notre institution et les moyens disponibles. La deuxième partie sera consacrée à la présentation de l'élaboration didactique d'une unité répondant à la demande dégagée dans la première. Nous y développerons les objectifs professionnels, communicatifs, socioculturels et linguistiques ainsi que les activités de classe proposées aux apprenants.

2. Démarche pédagogique

2.1 Analyse des besoins

Toute démarche pédagogique cohérente « qu'elles soient générales, du CECRL à l'enseignement des langues étrangères de Porcher (2004), ou plus spécifiques, de Eurin et Henao (1992) à Mangiante et Parpette (2004), nous montrent l'importance d'une analyse des besoins des apprenants tenant compte des situations de communication dans lesquelles ils se retrouveront ainsi que des discours utilisés dans ces communications » (Olmo, 2008 : 200). Elle doit être structurée à partir d'objectifs à atteindre. Il s'agit toujours de :

- caractériser le ou les publics d'apprenants concernés par la construction des objectifs et la définition des contenus comprises dans le niveau-seuil¹,
- de repérer les situations dans lesquelles ils vont utiliser la langue étrangère,
- de faire l'inventaire des fonctions ou des actes de parole qu'ils devront être capables de maîtriser,
- de dresser la liste des énoncés correspondant aux fonctions ou actes à comprendre ou à produire,
- de délimiter les domaines de références qu'ils devront connaître,
- de détailler les notions spécifiques propres à chaque domaine,
- de proposer les cadres de références grammaticales. (Richterich, 1985, 65)

Avant de décider complètement la planification des trois matières proposées dans notre École et afin de repérer les situations dans lesquelles nos apprenants vont et veulent utiliser la langue étrangère, nous tenons compte de leurs attentes, en distribuant en début d'apprentissage et après l'explication du programme, le questionnaire suivant:

QUESTIONNAIRE –FRANÇAIS DEBUTANT

1. Avez-vous déjà étudié le français? Combien de temps ? Dans quel établissement ?
2. Pourquoi avez-vous décidé de vous inscrire dans cette matière ?
3. Connaissez-vous des diplômes ou des tests de connaissance du français ? Lesquels ?
4. Pensez-vous vous présenter à un examen de la Chambre de Commerce et d'Industrie de Paris pour obtenir un diplôme? (le DFST ou le DFP A2 ou B1 par exemple)
5. Vous a-t-on déjà recommandé de lire des manuels en français ? Dans quelle matière ?
6. Quelles autres langues connaissez-vous?
7. Dans l'apprentissage d'une langue étrangère, quelles sont les aptitudes langagières qui vous causent le plus de difficultés : l'expression orale, la compréhension orale, l'expression écrite et/ou la compréhension écrite ? Laquelle aimeriez-vous travailler en priorité ?
8. Vu le nombre limité d'heures de cours, seriez-vous disposé à consacrer du temps au travail autonome à partir de la plateforme d'enseignement ? Combien d'heures par semaine?
9. Quelle spécialité allez-vous faire? Aimeriez-vous traiter des sujets de cette branche ? Lesquels ? Préférez-vous travailler le français général, le français professionnel ou le français appliqué à l'agronomie ?
10. Faites, si vous le désirez, des observations sur le programme: les sujets à traiter, le système d'évaluation proposé, les travaux à rendre, etc.

Ce questionnaire nous permet de réajuster notre choix pédagogique et de l'adapter aux besoins du groupe classe afin d'atteindre leurs objectifs. Ainsi, nous pensons qu'effectivement « une réflexion sur les objectifs des apprenants constitue un préalable à toute opération d'enseignement : on ne peut avoir de besoin si on n'a pas d'objectif, et, sans besoin, il n'y a pas de participation active à la classe » (Courtillon, 2003 : 20). Il ressort des réponses de ce questionnaire que les apprenants étudient le français soit pour demander une bourse pour étudier, de 6 mois à 1 an, dans un pays francophone soit pour préparer un diplôme officiel appliqué à leur profession. D'autre part, ils désirent travailler sur des thèmes de leur spécialité. Par conséquent, ces résultats vont dessiner l'ossature de notre programmation. D'un côté, une formation des étudiants au Français professionnel, de l'autre, l'élaboration d'unités didactiques autour de thèmes techniques qui les intéressent. À partir de là, l'inventaire des actes de parole qu'ils devront être capables de maîtriser ainsi que la liste des énoncés équivalant aux fonctions à comprendre ou à produire, correspondront à des situations professionnelles, quotidiennes, d'une part et thématiques, d'autre part. Les références grammaticales ainsi que les compétences linguistiques de nos leçons vont répondre aux contenus suggérés pour chaque niveau A1, A2 et B1 sur le CECRL comme nous le verrons dans le paragraphe 2.2.2. Cela va nous permettre d'élaborer une programmation échelonnée des connaissances linguistiques. Les notions spécifiques à chaque domaine, branche ou métier sont insérées grâce à l'ajout de dossiers thématiques traités dans les autres disciplines scientifiques des études d'ingénieur agronome. Ainsi, *le lait* que nous allons traiter dans cet article est un sujet de la branche *industries agroalimentaires*. Il fait partie de la programmation de deux matières scientifiques : la *microbiologie* et les *industries laitières*. Il correspond à l'un des thèmes indiqués par les apprenants dans le questionnaire. De plus, aliment de tous les jours, le lait nous permet de relier facilement le quotidien des apprenants aux pratiques industrielles.

2.2 Contexte institutionnel

2.2.1 Règlement du Département de Linguistique Appliquée (DLA)

Le règlement de l'Université Polytechnique de Valencia et en particulier celui du DLA, orientent le type d'enseignement à dispenser. Il doit être « *de acuerdo con la programación docente de la Universidad* » (Règlement du DLA, article 4, 2006: 2), je traduis: en accord avec les contenus des études universitaires de chaque école d'ingénieur. Ainsi donc les sujets des unités doivent être choisis en fonctions de ceux traités dans les autres disciplines et cela, dès le niveau débutant.

2.2.2 Plan d'études de l'Ecole Supérieure d'Ingénieur Agronome (ETSIA)

L'enseignement du Français à l'ETSIA se décompose en 3 matières ou unités d'enseignement (UE): *Français I*, *Français II* et *Français III* de 45 heures de cours. L'inconvénient majeur de cette distribution réside dans le faible nombre de cours à donner. Cela nous contraint de cibler au maximum notre enseignement/apprentissage. Cependant, en compensation, le nombre d'apprenants est réduit : maximum 25 par groupe et l'on apprécie une bonne motivation qui va *in crescendo* au fil des niveaux. Notre principal objectif, en ce qui concerne la construction de la programmation réside à atteindre un niveau-seuil ou B1 après avoir suivi les trois niveaux. Par conséquent, la division est claire. Les contenus proposés vont correspondre sur le CECRL pour le premier niveau au degré *découverte* (A1), pour le deuxième au degré *survie* (A2) et pour le troisième au degré *seuil* (B1).

2.2.3 Moyens disponibles

Le DLA ainsi que les Écoles de l'Université Polytechnique possèdent des salles informatiques utilisables en travaux pratiques ce qui dans l'enseignement des langues constitue évidemment un énorme avantage. Ainsi le support choisi peut être l'ordinateur et en particulier, les TICE. Au-delà de la manipulation de l'outil, des banques de données, des outils de navigation, des informations actualisées et des supports variés (images, photos, vidéos, etc.), les TICE offrent des documents authentiques, écrits par et pour des français, intégrables, comme nous allons le voir, dans la programmation des différentes unités et à portée de tous professeurs de français ne résidant pas dans un pays francophone. À partir de ces documents nous créons du matériel d'enseignement en relation avec les centres d'intérêt du groupe classe et nous compensons ainsi le manque de manuels de français spécifiques à nos besoins. L'accès aux discours techniques actuels est donc facilité et les apprenants, en résolvant les exercices proposés, développent leur autonomie dans l'apprentissage de la langue (Olmo, 2007). D'autre part, l'intégration des TICE dans nos cours de français appliqué à l'agronomie, nous permet de répondre aux recommandations du CECRL en ce qui concerne « le plein usage de la technologie avancée de l'information dans l'apprentissage et l'enseignement des langues vivantes » (2000, R(82)18, F17 :10).

3. Présentation d'une unité avec intégration d'un site Internet

3.1 Objectifs : professionnels, communicatifs, linguistiques et culturels

Cette unité, élaborée pour la classe de Français II (niveau A2) développe un thème technique : *le lait*. Afin de les former dans les situations de la vie professionnelle quotidiennes pour qu'ils puissent plus tard se présenter à un diplôme officiel comme ils l'ont manifesté dans les réponses à la question 4 dudit questionnaire, nous utilisons comme activités préparatoires le manuel *Objectif Express* (2006) de chez Hachette, exactement, l'unité 6 qui correspond à la première leçon de niveau A2. Afin de développer le vocabulaire de la spécialité et de réutiliser les contenus grammaticaux en contexte, nous utilisons une page d'Internet. De plus, nous pensons ainsi combler le manque d'exercices de vocabulaire que l'on apprécie généralement dans les manuels d'enseignement du français. En effet, à ce propos, certains auteurs remarquent :

Par un examen détaillé des manuels de français langue étrangère, on constate que les exercices de vocabulaire y sont relativement peu nombreux. Le travail sur les mots consiste surtout à manier des mécanismes du système lexical qui se réduit souvent aux relations synonymiques, antonymiques et dérivatives. Un travail qui, en fait, n'enseigne pas le vocabulaire mais qui permet seulement de l'exercer (Armand, 1988 : 100). (Tréville et Duquette, 1996, 95)

L'unité est donc divisée en deux parties : la première correspond au manuel et la seconde à l'exploitation du site choisi sur Internet qui va nous permettre de développer le vocabulaire de la spécialité tout en enrichissant le cours de données culturelles authentiques et actualisées sur un support incontournable aujourd'hui dans la vie professionnelle et académique : l'ordinateur. Nous distinguons trois types d'activités pour la partie consacrée au vocabulaire de la spécialité : des activités de pré-connexion, des activités d'exploitation du site et des activités d'évaluation des connaissances acquises ou de post-connexion. Les contenus linguistiques de cette unité sur le lait, se traduisent en quatre types d'objectifs : professionnels, communicatifs, linguistiques et socioculturels.

1. Objectifs professionnels

- 1.1 Général : Être capable de commander un repas et d'expliquer des habitudes alimentaires.
- 1.2 Spécifique : Être capable de parler du lait de la ferme à sa consommation.

2. Objectifs communicatifs

- 2.1 Raconter les différentes étapes dans le suivi d'un produit : de la mamelle (production animale) à la commercialisation en passant par la fabrication (industrie laitière).
- 2.2 Parler des nutriments qui composent le lait.
- 2.3 Sélectionner des informations sur des documents authentiques (les lire et les comprendre) et les transmettre à l'oral et à l'écrit.

3. Objectifs linguistiques

3.1 Points grammaticaux

- Employer les articles partitifs
- Exprimer la quantité
- Exprimer la durée

3.2 Points lexicaux

- Utiliser le lexique des aliments (fruits, légumes, viandes, poissons, céréales et desserts)
- Utiliser le lexique de production animale (vache, traite, mamelle, etc.)
- Utiliser le lexique sur les procédés de fabrication du lait (pasteurisation, homogénéisation, etc.)
- Utiliser le lexique sur la composition chimique des aliments (protéine, glucide, etc.)

4. Objectifs socioculturels

4.1 Les repas d'affaires en France

4.2 La consommation de lait en Europe

Bien que le thème choisi soit technique et puisse dans certains cas requérir un niveau de langue française supérieur à celui des apprenants, nous avons remarqué que ces dossiers présentent un fond lexical de basse spécialisation commun, facile à insérer aux niveaux débutants et intéressant puisqu'il pose les bases lexicales des thèmes que les apprenants vont devoir manipuler tout au long de leur avenir professionnel. Ainsi, si nous prenons comme exemple le sujet qui nous occupe aujourd'hui, nous observons que le lexique des composants chimiques du lait c'est-à-dire : les protéines, les lipides, le lactose, le calcium, le phosphore, l'acide lactique et les bactéries, réapparaîtra non seulement dans le processus de fabrication de produits dérivés du lait (yaourt, fromages et autres) mais aussi dans la composition de n'importe quel autre aliment : la pomme de terre, les tomates, la viande, etc. Nous dénommons ce *lexique de basse spécialisation* car il appartient au vocabulaire général, c'est-à-dire qu'il est présent dans les dictionnaires de la langue commune, mais de spécialisation, car il est fréquent et réitératif dans les thèmes techniques donc indispensable pour cette spécialité. C'est sur l'acquisition de ce vocabulaire de basse spécialisation que se basent nos exercices lexicaux pour les niveaux A1 et A2.

3.2 Activités de pré-connexion

Après l'exploitation pédagogique et linguistique des situations qui représentent une réservation de table, une commande dans un restaurant, et les habitudes françaises en ce qui concerne les repas d'affaires de l'unité 6 d'*Objectif Express*. Nous enchaînons la partie sur le lait en posant des questions sur les habitudes alimentaires de nos étudiants afin de faire ressurgir le connu et d'introduire de nouveaux mots de vocabulaire que les étudiants rencontreront lors de l'exploitation sur Internet: *Buvez-vous du lait ? En consommez-vous souvent ? Quels types de lait connaissez-vous ? (écrémé, en poudre, etc.)*. Puis nous passons à une activité de groupe. Ainsi, les étudiants échangent leurs connaissances sur le thème et prennent conscience de leurs manques en ce qui concerne le lexique de la spécialité. Et cela, à partir des interrogations suivantes : *Le lait est-il important pour la santé ? Pourquoi ? Est-ce un aliment complet ? Connaissez-vous des procédés de fabrication pour traiter le lait ? Lesquels ? Essayer de retracer le cheminement du lait de la fabrication à la distribution*. De cette façon, nous anticipons le contenu lexical de la page Web et par là même la signification des textes.

3.3 Activités d'exploitation du site

Le site choisi, www.espace-sciences.org, est celui de l'*Espace des sciences*² dont la vocation est de diffuser la culture scientifique, technique et industrielle auprès du grand public. Il offre dans sa rubrique *archives* des dossiers thématiques dont celui que nous allons exploiter maintenant : *le lait, la vie*³. Le dossier est composé de 18 modules ou documents en relation avec le lait. Le module 18 est un lexique dont nous nous servons comme outil d'apprentissage complémentaire.

1. Le lait, produit de la vie
2. Le monde du vivant microscopique
3. La gestion du troupeau
4. La traite et la lactation
5. Qualité : tout commence à la ferme
6. La conservation du lait

7. La transformation du lait, procédés physiques
8. La transformation du lait, procédés biologiques
9. Du lait à la crème
10. De la crème au beurre
11. Du lait au yaourt
12. Du lait aux fromages
13. L'emmental
14. Bons sous tous les apports
15. L'or blanc : les protéines laitières
16. La consommation européenne
17. Les recettes de cuisine
18. Lexique

Pour des questions de temps, nous n'exploitons en détails que les modules 4, 5, 6, 7, 14, 16, 17 et 18 qui répondent aux questions posées aux étudiants dans l'activité précédant la connexion en *lecture intensive*⁴. Un survol des modules 9, 10, 11 et 12, c'est-à-dire une *lecture balayage*⁵ de ces documents, nous permet de faire la liste des produits dérivés du lait. Les activités proposées se réalisent par deux, afin de développer d'une part, le travail coopératif et d'autre part, d'équivaloir par l'échange les niveaux des étudiants ou tout au moins, d'augmenter leur confiance en eux afin de stimuler par la suite, lors des résolutions des exercices, leur envie de s'exprimer en langue étrangère.

Activité 1 : Bons sous tous les apports (module 14)

Quels aliments organiques, nécessaires à l'alimentation humaine, le lait contient-il ? En quelle quantité ? Peut-on considérer le lait comme un aliment complet ? Pourquoi ?

Cette première activité sert à compléter les réponses de la classe données par les apprenants dans l'exercice de pré-connexion.

Activité 2 : La chaîne de production (modules 4, 5, 6 et 7)

Travail sur la nominalisation, une des caractéristiques du discours du Français de Spécialité.

Consigne : Afin de retracer le cheminement du lait, relevez les noms qui décrivent la traite (module 4). Puis, essayez d'expliquer les actions qui en sont dérivées au présent. Vous pouvez utiliser la rubrique sur le lexique (module 18) qui présente le lexique en liste, assorti d'une définition, pour éclairer le sens des mots que vous ne comprenez pas et la page : www.leconjugueur.com pour retrouver la bonne orthographe des verbes et leurs conjugaisons.

Le nettoyage des trayons /nettoyer/ l'éleveur nettoie la mamelle.

La stimulation des trayons /stimuler/ l'éleveur stimule les trayons.

La traite /traire/ l'éleveur traite les vaches.

La reproduction/ se reproduire/ Les vaches se reproduisent bien.

Le vêlage / vèler/ les vaches vêlent facilement, etc.

Activité 3 : Les procédés de fabrication (modules 4, 5, 6 et 7).

Cette activité permet de retravailler les mots techniques ou mots-clefs du thème choisi. L'explication des mots dérivés à localiser implique tout d'abord une relecture, puis, une réflexion sur la morphologie des mots ainsi qu'un effort de production écrite.

A. Retrouvez et dessinez sous forme de schéma le cheminement du lait et citez dans l'ordre les traitements thermiques qu'il subit.

La mamelle → le tank à lait → la conservation → la pasteurisation → la concentration → le séchage → la stérilisation → l'écémage → l'ultrafiltration → l'homogénéisation → centrifugeuse.

B. Trouvez dans les textes des mots construits sur la même racine et expliquez-les.

Pasteurisation → pasteurisateur

Écémage → écémateur

Concentration → concentrateur

Stérilisation → stérilisateur

Transformation → transformateur, etc.

Activité 4 : La consommation européenne (module 16)

Basée sur un support technique, puisque l'interprétation se fait à partir d'un tableau, cette activité introduit des données culturelles sur les pays européens, et donc, elle permet de mieux connaître leurs habitudes alimentaires tout en pratiquant les chiffres et les articles partitifs à un niveau élémentaire.

Consigne : Répondez en écrivant les chiffres en lettres.

Combien de kg de lait les européens consomment-ils par an et par personne ?

Quel pays européen consomme le plus de lait ? Combien de kg de lait consomme-t-elle?, etc.

Activité 5 :

Cette activité sur les produits dérivés du lait permet de compléter les questions initiales du début du cours. La comparaison de ces premières réponses avec celles recueillies sur les différents modules montre les différences entre un raisonnement général et un raisonnement de spécialiste des produits alimentaires.

Quels produits sont-ils dérivés du lait ? Quels types de crèmes produit-on ? De beurres ? De yaourts ?

La crème fraîche, la crème fraîche pasteurisée, etc.

Le beurre non allégé, le beurre cru, beurre extra-fin, etc.

Les yaourts maigres, naturels, brassés, à boire, etc.

Et pour les fromages, vous pouvez consulter le site : <http://www.fromages.com/> puisque la France produit de nombreux fromages, entre 350 et 400 au total.

3.4 Exercices d'évaluation des connaissances

L'évaluation des acquis se fait en autonomie, elle sert à évaluer de manière individuelle et sans support informatique, les connaissances retenues. Celle-ci se compose de trois exercices que nous exposons ci-après: un exercice à trous, un exercice de définitions et enfin, un exercice de production écrite dans lequel les apprenants doivent rédiger sans aucune aide en langue française.

1. *Exercices à trous : dessiccation, atomisation, séchage, concentré, pasteurisé, pulvérisé.*

En éliminant totalement l'eau, le _____ permet de produire des laits en poudre qui se conservent plus d'un an après conditionnement. _____ puis _____, le lait est _____ dans une immense tour d'_____. Les fines gouttelettes de lait sont projetées au contact d'air chaud et sec à 200°C : la _____ est instantanée.

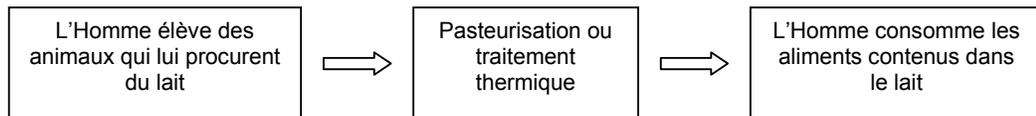
2. *Exercices de définitions. Retrouvez les mots qui correspondent à ces définitions :*

1. Procédé consistant à enlever la crème du lait : *écrémage*.

2. Encore appelés matières grasses ou corps gras, ils sont essentiels au bon fonctionnement de l'organisme : *lipides*.

3. Procédé de stérilisation par chauffage des produits pendant quelques secondes, suivi d'un refroidissement rapide : *pasteurisation, etc.*

3. *Exercice de production écrite à partir d'un schéma*



De la traite à la brique de lait, quels procédés de fabrication le lait suit-il ?

Grâce à l'écrit, les étudiants réutilisent le vocabulaire travaillé à l'oral et dans les exercices de connexion, ainsi en organisant leurs connaissances, ils mobilisent la grammaire et le lexique et donc, ils construisent leur apprentissage de la langue française.

4. Conclusion

Le questionnaire distribué au début des cours nous permet de mieux diriger notre choix méthodologique et thématique et de le focaliser sur les intérêts langagiers et professionnels de nos apprenants. Les supports des cours ainsi que leurs contenus linguistiques et pédagogiques tiennent compte des orientations proposées par le CECRL (analyse des besoins, utilisation des TICE) mais aussi du vocabulaire des différentes spécialités que les apprenants manipulent en langue maternelle dans leurs études et seront

amenés à utiliser dans leur avenir professionnel s'ils sont en contact avec des francophones. Ce vocabulaire intégré dans le cours grâce à Internet, présente deux avantages principaux : celui d'être extrait de documents authentiques actuels et celui d'être pertinent en fonction des domaines d'activités des apprenants. Dans cet article, nous avons voulu montrer que l'utilisation des TICE permet d'offrir des cours plus complets qui s'adaptent aux attentes des apprenants, aux exigences des institutions et aux besoins de matériel spécialisé des professeurs de langue française dans des domaines particuliers. En focalisant la planification de la programmation sur des objectifs précis, utiles pour l'avenir des étudiants, les avantages se font jour : les apprenants se montrent plus intéressés. Motivés, ils écoutent et participent davantage.

¹Le niveau-seuil correspond au niveau B1 sur le Cadre européen commun de référence. Voir D. Coste, Janine Courtillon, Victor Ferenczi, Michel Martins-Baltar, Eliane Papo (1987) *Un niveau-seuil*. Éditions Didier.

²L'association regroupe les universités bretonnes et les grandes écoles, les organismes de recherche, les entreprises, les organismes culturels et les collectivités territoriales. Elle est soutenue financièrement par Rennes Métropole, les départements d'Ile-et-Vilaine et du Finistère, la Région Bretagne, le Ministère délégué à la Recherche et aux nouvelles technologies (DRRT), le Ministère de la Culture et de la communication (Drac).

³ <http://www.espace-sciences.org/science/20315-les-autres-rubriques/10066-dossiers-thematiques/10067-le-lait-la-vie/> (20/10/2009)

⁴ « sur des textes plus courts, attachée à la précision et au détail » (M. Pendanx, 1998 : 88).

⁵ « qui consiste à rechercher un élément d'information précis » (M. Pendanx, 1998 : 88).

Bibliographie

- Conseil de la coopération culturelle, comité de l'éducation, 2000. *Un Cadre européen commun de référence pour les langues : apprendre, enseigner, évaluer*. Division des langues vivantes. Strasbourg : Didier.
- COURTILLON, J. 2003. *Élaborer un cours de FLE*. Paris : Hachette FLE.
- MANGIANTE, J.-M. et Parpette, C. 2004. *Le Français sur Objectif Spécifique : de l'analyse des besoins à l'élaboration d'un cours*. Paris : Hachette FLE.
- OLMO, F., 2008. « Quelle méthodologie adopter pour des élèves débutants en FOS ? » dans *Le français de spécialité. Enjeux culturels et linguistiques*. O. Bertrand et I. Schaffner. Palaiseau : Les éditions de l'école polytechnique. 197-206.
- OLMO, F. 2007. « Développer l'autonomie des apprenants par les méthodes actives » In : *Teaching and Learning LSP : Blurring Boundaries*. M. Kuteeva et H. Fanha. Lisboa : Iscal. 165-176.
- PENDANX, M., 1998. *Les activités d'apprentissage en classe de langue*. Paris : Hachette FLE.
- PORCHER, L. 2004. *L'enseignement des langues étrangères*. Paris : Hachette Éducation, FLE.
- RICHTERICH, R., 1985. *Besoins langagiers et objectifs d'apprentissage*. Coll. *Recherches /Applications*. Paris : Hachette.
- TAUZIN, B. et Dubois, A.-L. 2006. *Objectif express A1/A2*. Paris : Hachette FLE.
- TRÉVILLE, M.-C. et Duquette, L. 1996. *Enseigner le vocabulaire en classe de langue*. Collection *autoformation F*. Paris : Hachette FLE.

Internet :

- <http://www.espace-sciences.org/science/20315-les-autres-rubriques/10066-dossiers-thematiques/10067-le-lait-la-vie/> (20/10/2009)
- <http://www.fromages.com/> (20/10/2009)
- <http://www.leconjugueur.com/> (20/10/2009)