

Points Communs

La revue du français à visée professionnelle



numéro 33 • janvier 2008

ENTRETIEN

Le français, un avantage comparatif pour l'attractivité de nos programmes

Eloïc Peyrache

RECHERCHE EN DIDACTIQUE DU FOS ET DE L'ÉVALUATION

Bonne nouvelle, les scientifiques parlent la même langue que nous

Vanessa Delfau

Le vocabulaire, clé de voûte du français scientifique et technique

Ann Bertels

TÉMOIGNAGE

Préparation des étudiants étrangers pour l'intégration aux cursus des IUT

Yu-chen Chen

NOUVEAUTÉS ÉDITION



DOSSIER PÉDAGOGIQUE

A la découverte du monde vinicole français

Elisabeth Dussac Saint-Viance

Le français dans le monde

Revue de la Fédération Internationale des Professeurs de Français

Abonnement Formule Simple 1 an

6 numéros par an

+ 2 CD audio avec leur livret
d'accompagnement,

+ 2 suppléments Francophonies du Sud

Dans chaque numéro :

- Des comptes rendus d'expériences et des fiches pratiques
- L'actualité de la culture, de la société en France et dans la francophonie
- Les outils documentaires du domaine brièvement analysés
- Des informations sur la communauté des professeurs de français



Pour les passionnés de didactique,

Abonnement Formule Référence 1 an

+ 2 numéros spéciaux
Recherches et applications

Un cadeau
Offert pour tout nouvel
abonnement,
ou réabonnement.

Pour vous abonner :

Tél. 33 (0)1 45 87 43 26 – Fax 33 (0)1 45 87 43 18
adresse : 9, avenue Pierre de Coubertin
75211 Paris Cedex 13, France
mél : fdlm@fdlm.org

Site <http://www.fdlm.org>



Chers lecteurs,

A l'occasion de ce premier numéro de l'année, j'ai le plaisir de vous retrouver et de vous adresser mes vœux les plus sincères pour l'année 2008.

Points Communs célèbre cette année son dixième anniversaire et a toujours souhaité vous faire part des évolutions de l'enseignement du français professionnel et être un lieu d'échanges privilégié entre les enseignants,

les chercheurs et les professionnels. Nous espérons que cet objectif a été atteint et que vous continuerez à être des lecteurs fidèles de Points Communs.

Dans ce numéro, deux de nos invités nous emmènent à la découverte de programmes qui valorisent la mobilité des étudiants et intègrent l'enseignement du français vers une spécialisation professionnelle, auquel s'ajoute un dossier pédagogique sur l'enseignement du français scientifique et technique.

A ce titre, je tiens à remercier Eloiç Peyrache, professeur et directeur du développement de HEC pour avoir répondu à notre invitation et d'être venu présenter le diplôme européen commun de la CEMS ainsi que Yu-chen Chen, maître de conférences à l'Université du Maine, pour son témoignage sur le programme d'intégration des étudiants étrangers dans les instituts universitaires scientifiques et techniques.

Dans la rubrique Recherche en didactique du FOS et de l'évaluation, Vanessa Delfau, de l'Université de Provence, formatrice en français scientifique et technique, nous expose ses recherches sur les traits communs de la langue scientifique tandis qu'Ann Bertels, enseignante chercheuse de l'Institut des Langues Vivantes de Leuven en Belgique, nous fait partager ses recherches sur l'élaboration d'un corpus en lexique scientifique.

« L'œnologie et la viticulture », voilà ce que nous propose Elisabeth Dussac, formatrice en français de spécialité, dans le dossier pédagogique, à travers des activités pédagogiques basées sur des documents authentiques qui s'adressent à un public de spécialistes mais peuvent aussi être utilisées dans différents contextes de classe.

En remerciant chaleureusement les auteurs de ces différentes contributions, je vous renouvelle tous mes vœux pour cette année et serai heureuse de vous rencontrer au salon Expolangues où la Direction des relations internationales de l'Enseignement de la CCIP tiendra un stand.

Guilhène Maratier-Decléty

Directeur des relations internationales de l'enseignement
Adjoint au directeur de l'enseignement

ENTRETIEN P. 4 - 6

Le français, un avantage comparatif pour l'attractivité de nos programmes

Eloiç Peyrache

RECHERCHE EN DIDACTIQUE DU FOS ET DE L'ÉVALUATION P. 7 - 13

Bonne nouvelle, les scientifiques parlent la même langue que nous

Vanessa Delfau

Le vocabulaire, clé de voûte du français scientifique et technique

Ann Bertels

DOSSIER PÉDAGOGIQUE P. 15 - 31

A la découverte du monde vinicole français

Elisabeth Dussac Saint-Viance

TÉMOIGNAGE P. 32 - 33

Préparation des étudiants étrangers pour l'intégration aux cursus des IUT

Yu-chen Chen

LE DDIFOS 2008 P. 34 - 35

APPEL À COMMUNICATIONS P. 36 NOUVEAUTÉS ÉDITION P. 36

BULLETIN D'ABONNEMENT P. 37

AGENDA P. 38

EN DIRECT DE LA DRI/E P. 39





M.Eloïc Peyrache

Maitre de conférence en Economie à HEC

Directeur académique de la majeure CEMS

Directeur du développement de l'école HEC



Le français, un avantage comparatif pour l'attractivité de nos programmes

1-M.Peyrache, vous êtes le directeur académique de la C.E.M.S, Community of European Management Schools. Pouvez-vous nous expliquer ce qu'est la CEMS ?

C'est une alliance stratégique entre, aujourd'hui, 17 institutions académiques européennes et 11 membres associés non-européens. Sa mission première est d'aider à installer le « master » en management pré-expérience comme un standard d'excellence, d'abord au niveau européen et maintenant au niveau mondial. A ce titre, la CEMS délivre un « Master in International Management », le CEMS-MIM. La mise en place du réseau permet également d'offrir à nos étudiants une mobilité européenne aujourd'hui, mondiale demain. Ainsi, chaque étudiant CEMS passe, durant son année de spécialisation, un semestre dans son institution d'origine et un semestre au sein d'une institution partenaire. Autre particularité de la CEMS, près de 60 entreprises internationales sont également partenaires. Elles interviennent dans nos cours, rencontrent les étudiants et apportent une forte expertise pratique.

La popularité du CEMS-MIM (classé n°2 dans le Financial Times ces deux dernières années) auprès de nos étudiants et l'étroite collaboration mise en place avec des entreprises d'envergure internationale sont ainsi au cœur du succès de la CEMS.

2-Sur quelle réflexion s'est appuyée la création de ce diplôme ?

A l'origine, il y a 20 ans, Jean-Paul Larçon, aujourd'hui co-directeur du programme à mes côtés, longtemps avant les accords de Bologne, a souhaité ouvrir HEC à l'international et permettre la mobilité des étudiants, mais sans rien perdre de la valeur de notre sélection à l'entrée, et de nos enseignements. Il y avait deux grandes façons de mettre en place une telle stratégie. Décider d'implanter HEC à l'étranger ou signer des partenariats avec des institutions de renom bien implantées dans leur pays. C'est cette deuxième option qui a été choisie.

Il s'agissait aussi de sélectionner les meilleures institutions académiques en Europe, par définition elles-mêmes très sélectives, et donc de construire des échanges de qualité, sans avoir à ouvrir des Campus HEC à l'étranger. La règle qui a été mise en place était alors de ne retenir qu'une seule institution par pays. Cette règle prévaut toujours aujourd'hui à l'exception des grands pays (Chine, Inde...).

Il a fallu ensuite harmoniser, ou du moins coordonner, les contenus de nos programmes respectifs. Ce n'est pas simple mais c'est une marque de fabrique CEMS qui nous différencie d'un simple échange. Exclusivité, sélection et coordination ont sans doute été les éléments de la feuille de route mis en place par les quatre fondateurs.





3- Sur quels critères attirez-vous les étudiants étrangers au sein du CEMS-MIM ou dans tout autre programme ouvert aux étrangers ? Les enseignements ne sont-ils pas les mêmes dans tous les programmes de master en management ?

C'est en effet la question essentielle et c'est même la première que nous posent les journalistes (américains par exemple) quand nous les rencontrons. Il y a de nombreux critères, je ne les citerai pas tous. La réputation de l'école joue pour beaucoup et à ce titre les classements internationaux nous aident indéniablement dans notre démarche. De manière générale, je réponds que les candidats trouveront à HEC le même (si ce n'est un meilleur) niveau de formation que dans d'autres cursus académiques d'excellence à travers le monde, mais qu'ils auront plus que cela.

C'est le propre d'une marque de prestige que d'offrir au moins autant et strictement plus sur un certain nombre de dimensions. Ainsi, les étudiants auront accès à des spécialisations sans doute uniques et, cerise sur le gâteau, ils ont l'opportunité de finir leurs études en ayant appris le français. C'est un véritable atout qui peut nous aider à nous différencier de certaines institutions prestigieuses, anglaises par exemple.

4- Pourtant, la langue commune, et la langue d'enseignement à la CEMS, est l'anglais ? Qu'observez-vous des usages du français et de l'anglais chez les étudiants étrangers ?

Aujourd'hui, le français n'est effectivement plus un pré-requis car cela limitait la sélection des candidats et le potentiel d'échanges. Je suis contre l'utilisation du français à tout prix dans les programmes, c'est à mon sens une erreur stratégique. Proposons des cours en anglais de manière à attirer les meilleurs étudiants du monde entier mais, et il y a un « mais », enseignons-leur le français afin que, une fois leur diplôme en poche, ils repartent (ou restent) en parlant la langue de Molière. Il y a une limite à cela que je vis aujourd'hui dans la gestion du programme, c'est que maintenant que les cours sont en anglais pour être accessibles à tous, les étudiants étrangers ayant déjà une bonne maîtrise de la langue demandent à suivre des cours en français !

Donc, en plus de la formation linguistique en français assurée par la CCIP, j'ai mis en place une duplication de certains cours en français et en anglais, pour que les étudiants puissent profiter de ce qu'ils ont acquis en France.



5- Dans ce sens, comment évalueriez-vous la valeur ajoutée du français comme langue de travail ?

Comme je le disais plus tôt, le français devient un avantage comparatif, et constitue une valeur d'option pour l'avenir professionnel. Soit les étudiants ont le projet de s'installer et travailler en France ou dans un pays francophone, soit ils montrent ainsi leurs capacités à travailler dans un contexte multiculturel, leur ouverture d'esprit. De la même façon, quand je vois sur un C.V. la mention d'une (ou mieux plusieurs) langue(s) étrangère(s), cela témoigne pour moi d'un esprit d'ouverture, et cela retient mon attention.

Mais il ne faut pas se leurrer, la langue de travail dans une grande entreprise repose en général sur le plus petit dénominateur commun et si vous avez trente personnes dans une réunion et que l'un d'eux a le malheur de ne pas parler le français alors que tous parlent anglais, c'est l'anglais qui sera utilisé.

De manière générale, la France reste une puissance économique, fortement ouverte vers l'extérieur et, à ce titre, la maîtrise du français est un plus indéniable. C'est même sans doute une nécessité pour les étudiants voulant travailler dans des secteurs comme la mode ou le luxe. Dans une certaine mesure, on peut penser que le développement du français suivra celui des grands groupes français à l'international, l'intérêt pour les langues fluctuant souvent en fonction de l'image qu'ont les étudiants d'un pays et du développement de son économie, comme on a pu le voir récemment avec l'engouement pour le japonais, qui a ensuite décliné mais qui reste une valeur forte professionnellement.

<http://www.hec.edu/mib>

<http://www.cems.org/>

<http://www.hec.fr>

6- En conclusion, le français pratiqué aujourd'hui par les étudiants de la CEMS permettra-t-il de créer des relations futures, commerciales ou politiques avec d'autres pays ?

Quand on voit les communautés de francophones dans différentes villes du monde entier, on voit que ces francophones gardent un lien fort avec la langue, la pratiquent et sont des initiateurs de contacts avec la France. J'ai longuement vécu au Japon et j'y ai rencontré des hommes et des femmes qui ont gardé un souvenir ému de leur séjour en France. Ils sont aujourd'hui les meilleurs ambassadeurs de la France au Japon.

Les étudiants d'aujourd'hui repartiront dans d'autres pays, mais si leur séjour a été réussi, si on réussit notre pari de leur faire apprendre le français, alors pas de doute qu'ils joueront à leur tour le même rôle. ■



Bonne nouvelle : les scientifiques parlent la même langue que nous !

Ce constat en fera sourire certains tant il paraît évident ; en théorie, d'ailleurs, la majorité conviendra qu'il n'existe pas un français propre aux sciences* et techniques pas plus qu'il existe un français propre au tourisme ou aux affaires.



En théorie seulement car, dans les faits, face à un support scientifique, nombreux sont les non-scientifiques (linguistes et/ou littéraires notamment) qui au-delà de la légitime appréhension du contenu scientifique, semblent ne plus pouvoir décoder la langue. Comme si ce français scientifique empruntait des formes différentes du français général pour n'être finalement compris que de ses initiés.

Il n'en est rien pourtant ; les énoncés scientifiques ne sont spécifiques d'un point de vue linguistique que parce qu'ils présentent des récurrences d'ordre discursif, syntaxique, lexical, etc...

Ainsi nous retrouverons naturellement une forte prédominance du discours expositif, des logiques de raisonnement (inductif, déductif ou analogique), prédominance aussi du fameux discours hypothético-déductif, qui part d'une hypothèse pour la valider ou l'invalider et en tirer une conclusion.

A travers ces raisonnements, les modalisateurs apporteront, dans ces domaines où la précaution est de mise, ces nuances si importantes de possibilités, de fortes ou moins fortes probabilités.

Les sciences dites d'observation (la biologie par exemple) feront, elles, souvent appel aux marqueurs de la description, de la caractérisation, de la chronologie des faits observés, de la transformation.

Ils ont en ce sens un véritable rôle à jouer en tant qu'accompagnateurs linguistiques dans l'accès et la compréhension d'un document scientifique. Document qui, à première vue, parfois, ne laisse pourtant rien transparaître

de linguistique. Prenons l'exemple des mathématiques, une science dite théorique pour laquelle on a souvent répété que la langue y occupait une place minimale par rapport aux sciences d'application ou d'observation, et de la symbolique que cette science utilise.

Les symboles, lettres grecques/latines ou autres signes de ponctuation, sont utilisés de manière internationale et se présentent comme un langage codé.

Leur lecture, elle, n'est pourtant pas universelle et il reviendra au formateur en français scientifique et technique (FST) de la faire pratiquer à ses apprenants.

Que les formateurs se rassurent encore, même quand il n'y paraît rien à première vue, la langue est pourtant souvent là de manière sous-jacente et insidieuse pour un apprenant non francophone, qui voit sa compréhension gênée là où, la plupart du temps, le contenu scientifique ne pose pas ou peu de problème.

Arrêtons-nous un instant sur les contenus scientifiques justement. Point de naïveté ou d'orgueil mal placé : on ne s'improvise pas biologiste ou agronome, encore moins physicien ou mathématicien. En français scientifique et technique et en français médical, peut-être plus encore que dans d'autres domaines, la connaissance d'amateur, comme la nomment Mangiante et Parpette, acquise au travers des collectes et traitements de données successifs, ne remplacera pas l'efficacité d'un

tandem enseignant de langue/scientifique. Notons au passage que les quelques enseignants s'étant risqués à la rédaction d'un manuel en français scientifique et technique (S. Eurin Balmes ou M. Henao de Legge ou, plus tard, J. Tolas, pour ne citer que ceux-là) ne l'ont fait que solidement soutenus et accompagnés par des scientifiques.

Et plus le formateur aura la volonté de travailler sur du support authentique,

plus le travail en tandem deviendra incontournable. Prenons un exemple de document scientifique et authentique dans sa forme la plus aboutie : un extrait de cahier de laboratoire. Le cahier de laboratoire, parce qu'il est tenu par un chercheur pour lui-même ou, le cas échéant, pour une tierce personne, n'a d'autre fin que celle de noter les aspects quantitatifs et qualitatifs d'une expérience en cours ainsi que les hypothèses ou raisonnements qu'elle entraîne.

Il s'agit donc d'un pur produit scientifique, de la science pour la science en quelque sorte. A ce niveau, le décryptage par le scientifique concerné est indispensable. Nous pourrions par ailleurs légitimement débattre de la pertinence d'un tel support en classe de FST, mais là n'est pas l'objet.

J'insisterai seulement sur l'intérêt pour un formateur en FST de s'arrêter un instant sur ce type de document authentique car il permet de s'imprégner de cette logique du questionnement, de l'observation,

QUE LES FORMATEURS SE RASSURENT, LE DISCOURS SCIENTIFIQUE SE CONSTRUIT BIEN À PARTIR DE FORMES LINGUISTIQUES CONNUES.

* Les mots "science(s)" et "scientifique(s)" se rapportent ici aux sciences dures, par opposition aux sciences économiques, humaines et sociales.

de l'analyse, de cette nécessaire patience imposée au scientifique.

A l'inverse, l'un des réflexes naturels de l'enseignant de français scientifique et technique (notamment au début de sa carrière) sera de privilégier les documents dits de vulgarisation scientifique. Ceux-ci sont en effet rendus accessibles par une traduction imposée du jargon technique en une langue usuelle comprise par tous.

Disponibles en très grand nombre sur Internet, dans la presse non spécialisée, à la télévision ou à la radio, ils ont également l'avantage de traiter le plus souvent de thèmes populaires parce que polémiques (les OGM, le clonage, les énergies propres...) et parfois transversaux à plusieurs domaines.

Or, l'inconvénient majeur du document scientifique médiatisé est que l'une des spécificités majeures du discours scientifique, à savoir le lent processus hypothético-déductif, ne ressort pas ou, du moins, pas de manière évidente.

Le public visé, souvent plus intéressé par le résultat que par les étapes de réflexion intermédiaires, se voit satisfait à coups de résultats, conclusions ou parties de conclusions livrés en un temps ou un nombre de lignes record, pour un problème évident de coût.

De la même manière que Chantal Parpette souligne dans ses travaux les effets de la prise de notes par les étudiants sur le discours de l'enseignant en cours magistral, le caractère expéditif du discours médiatisé et la nécessité d'une compréhension immédiate par son récepteur (auditeur, spectateur ou lecteur) modulent le discours scientifique pour en faire un tout condensé, simplifié, métaphorique parfois.

L'ENSEIGNANT DE FST, S'IL ACCEPTE LES LIMITES DE SON SAVOIR ET SAIT METTRE À PROFIT LA SUPÉRIORITÉ NOTIONNELLE DE SON PUBLIC, POURRA JOUER PLEINEMENT SON RÔLE D'ACCOMPAGNATEUR LINGUISTIQUE.

Si un tel document peut avoir son utilité en classe de FST pour des raisons évidentes d'accessibilité, il ne devra pas pour autant faire oublier à l'enseignant qu'il n'est plus scientifique que par son thème.

L'enseignant de FST, s'il accepte les limites de son savoir et sait mettre à profit la supériorité notionnelle de son public, en l'utilisant notamment comme décodeur des contenus scientifiques, pourra jouer pleinement son rôle d'accompagnateur linguistique.

C'est là un bel exemple d'échange des savoirs et de partage des connaissances, qui permettra à de nombreux enseignants non scientifiques de se réconcilier avec des disciplines trop longtemps boudées. Souhaitons que ce mythe de la science inaccessible au profane et, avec lui, l'inhibition de nos enseignants tombent enfin pour que le français scientifique et technique rencontre le succès qui lui revient et fasse venir à lui de nouveaux formateurs. ■

Bibliographie

- Eurin Balmet S., Henao de Legge M. (2003). *Pratiques du français scientifique*. Paris: Hachette.
- Tolas J. (2004). *Le français pour les sciences*. Grenoble : PUG.

Le vocabulaire, clé de voûte du français scientifique et technique



Dans l'enseignement du français sur objectifs spécifiques (FOS), le vocabulaire occupe une place prépondérante. Le vocabulaire spécialisé est « un axe de recherche privilégié en didactique du FOS »

UNE RECHERCHE SCIENTIFIQUE QUI VISE À REPÉRER LES UNITÉS LEXICALES SPÉCIFIQUES ET REPRÉSENTATIVES D'UN CORPUS TECHNIQUE

AVANT- PROPOS

Le vocabulaire spécialisé est « un axe de recherche privilégié en didactique du FOS et certains didacticiens le considèrent comme le fondement même de la discipline » (Eurin Balmes et Henao de Legge, 2003 : 109). L'enseignement du vocabulaire est la clé de voûte de l'enseignement du FOS et se caractérise entre autres par une approche thématique et domaniale (Binon et Thyron, 2007).

Est-ce qu'il en va de même pour le français scientifique et technique ? Comme professeur de français de spécialité, amenée à enseigner le vocabulaire technique, je me suis donc posé un certain nombre de questions méthodologiques.

Quelles sont les unités lexicales les plus importantes ou les plus représentatives d'un (sous-)domaine technique ? S'agit-il principalement d'unités simples ou également d'unités polylexicales ?

Quelles sont les unités lexicales à enseigner en priorité ? Et, finalement, existe-t-il une démarche objective qui permette de repérer et d'extraire le vocabulaire spécifique d'un ensemble de textes techniques ou spécialisés ?

Afin de répondre à ces questions, je me suis livrée à une recherche scientifique qui vise à repérer les unités lexicales spécifiques et représentatives d'un corpus technique et qui s'inscrit dans les objectifs globaux du FOS, à savoir la maîtrise du discours spécifique.

Les unités spécifiques permettent entre autres d'accéder à la thématique du domaine technique et à une compréhension globale des textes du corpus sans connaissances techniques préalables.

Ceci est particulièrement utile pour des professeurs chargés d'enseigner le vocabulaire d'une discipline dans laquelle ils ne sont pas formés à l'origine. De plus, le repérage des unités lexicales spécifiques a pour résultat la sélection objective du vocabulaire représentatif à enseigner, ainsi que des spécificités linguistiques propres au domaine de spécialité.

Dans cet article, j'expliquerai d'abord le contexte institutionnel et scientifique. Ensuite, je préciserai la méthodologie mise en œuvre pour le repérage automatique du vocabulaire spécifique

et je donnerai quelques exemples concrets de ces unités lexicales spécifiques.

Finalement, je montrerai l'intérêt de la méthodologie pour les cours de FOS.

1. LE COURS DE FRANÇAIS À LA FACULTÉ DES SCIENCES DE L'INGÉNIEUR

Cet article s'inscrit dans le cadre institutionnel particulier d'un cours de français à visée professionnelle à la faculté des sciences de l'ingénieur de l'Université Catholique de Leuven (K.U.Leuven) en Belgique. Depuis quelques années, les étudiants ingénieurs civils néerlandophones ont la possibilité de suivre un cours optionnel de « français du monde professionnel et technique ». Après un test diagnostique pour déterminer si leur niveau de français est suffisamment élevé (niveau B2 du cadre européen de référence), ils suivent 39 heures de cours.

Les cours sont essentiellement axés sur l'acquisition de compétences langagières et de savoirs-faire dans la langue étrangère, notamment savoir tenir une réunion, savoir téléphoner, savoir argumenter et convaincre (techniques de négociation) et savoir présenter ses idées en public (techniques de présentation).

Ce cours de français à visée professionnelle vise donc principalement à développer des « compétences transversales » (Blin et Péchenart, 2007), communes à plusieurs secteurs professionnels.

Le FOS est considéré comme le terme générique et couvre plusieurs domaines (les sciences et techniques, la médecine, le droit, etc.). Le FOS concerne à la fois la spécialité professionnelle ou universitaire et l'acquisition de compétences langagières transversales, communes à de nombreuses disciplines (Cf. Cuq (éd.), 2003).

Le français de spécialité se caractérise comme suit (d'après Mangiante et Parpette, 2004 : 16-18) (Cf. Binon et Thyron, 2007) :

- Méthodes destinées à des publics spécifiques étudiant le français dans une perspective professionnelle ou universitaire
- Accent sur la spécialité (ex. français médical) ou la branche d'activité (ex. le tourisme)
- Approche globale d'une discipline, d'une branche professionnelle
- Unicité linguistique, discours scientifique.

L'ANALYSE DE CORPUS PERMET DE DÉTECTER DES RÉGULARITÉS, TELLES QUE DES COMBINAISONS DE MOTS RÉCURRENTES OU DE REPÉRER LE VOCABULAIRE SPÉCIFIQUE

- Module 1 : Connaissances pratiques

Module de rafraîchissement (erreurs courantes, faux amis) et de remédiation

Compétences de base : exprimer des données quantitatives et qualitatives (comparaison, qualification, quantification, données chiffrées, vocabulaire scientifique et technique)

- Module 2 : La communication d'entreprise interne et externe

(accueillir des visiteurs, clients, fournisseurs, etc ; donner des instructions ; évaluer des subordonnés)

- Module 3 : La communication téléphonique

- Module 4 : La négociation

- Module 5 : Les techniques de présentation

(présentation d'une entreprise)

- Module 6 : Tenir une réunion en français

- Module 7 : La communication écrite (lettre, courriel, rapport et compte rendu)

- Module 8 : Postuler à un emploi (lettre de motivation et CV, entretien d'embauche)

Etant donné que les activités de communication se situent dans le contexte technique des sciences de l'ingénieur, le cours de FOS vise aussi l'apprentissage du vocabulaire technique de base, par exemple pour la description de données chiffrées techniques ou pour l'explication du fonctionnement d'un appareil (Cf. Eurin Balmet et Henao de Legge, 2003 ; Tolas, 2004). Citons à ce sujet également la rédaction d'un compte rendu d'une visite d'entreprise ou la rédaction d'un rapport de stage en entreprise, où les étudiants sont amenés à utiliser le vocabulaire technique de base de leur spécialisation (p.ex. l'architecture, les télécommunications, la mécanique). En plus, les étudiants préparent en équipe de quatre personnes la présentation orale (illustrée par un diaporama PowerPoint) d'une entreprise fran-

cophone, active dans le secteur de leur spécialisation.

Afin de faciliter la compréhension du vocabulaire, les étudiants dressent une liste de mots-clés de leur présentation, avec une explication et un contexte d'utilisation. Ainsi, les étudiants développent non seulement des compétences transversales (introduire, enchaîner, conclure), mais également des compétences langagières (discursives, lexicales, etc.) propres à leur spécialisation ou sous-domaine technique (vocabulaire technique).

Partant du constat qu'il est nécessaire de repérer de façon objective et automatique (ou du moins automatisée) le vocabulaire spécifique d'un domaine technique particulier, voire le vocabulaire commun à différents domaines, j'ai entamé une thèse de doctorat (Bertels, 2006).

Elle était consacrée au vocabulaire spécifique d'un domaine technique restreint relevant de la mécanique, à savoir les machines-outils pour l'usinage des métaux. Dans un premier temps, j'ai identifié les mots les plus spécifiques du corpus technique et déterminé leur degré de spécificité. Ensuite, j'ai soumis les mots spécifiques à une analyse sémantique quantitative automatisée.

Le but était de vérifier la corrélation entre le degré de spécificité et le degré d'homogénéité sémantique. Ce qui présente le plus grand intérêt pour les cours de FOS est contenu dans le premier volet, puisqu'il permet de repérer et d'extraire le vocabulaire spécifique d'un corpus technique, c'est-à-dire le vocabulaire typique et représentatif.

2. LA MÉTHODOLOGIE POUR LE REPÉRAGE DU VOCABULAIRE SPÉCIFIQUE

Signalons d'emblée que l'analyse d'un texte ou d'un dossier de textes, dans le domaine scientifique et technique ou autre, se fait de préférence à partir d'un ou de plusieurs documents qui constituent le corpus. Un bon corpus spécialisé se définit comme un large éventail de textes

authentiques, de préférence électroniques, qui constituent un échantillon représentatif du domaine en question.

La taille idéale d'un corpus spécialisé serait d'environ 1 million d'occurrences (Pearson, 1998).

De plus, un corpus spécialisé se caractérise par son homogénéité linguistique et par son hétérogénéité extralinguistique. L'homogénéité linguistique s'explique par le fait que les textes doivent impérativement relever du même domaine technique spécialisé (restreint) et donc porter sur les mêmes sujets techniques.

Le corpus spécialisé doit son hétérogénéité externe à la diversité des types de textes, des auteurs, des objectifs, des contextes communicatifs et des niveaux techniques. Cette diversité extralinguistique assure la bonne couverture du domaine spécialisé.

Le corpus technique faisant l'objet de ma recherche comprend environ 1,7 million d'occurrences et est constitué de textes du domaine des machines-outils pour l'usinage des métaux. Le corpus technique a été étiqueté par Cordial 7 Analyseur et consiste en quatre sous-corpus, datant de 1996 à 2002 : revues électroniques, fiches techniques, normes ISO et directives et quatre manuels numérisés.

Le corpus de référence de langue générale est constitué d'articles du journal Le Monde (1998) et comprend environ 15,3 millions d'occurrences lemmatisées.

Grâce aux techniques et aux outils de la linguistique de corpus, les corpus livrent des conclusions. L'analyse de corpus permet notamment de détecter des régularités, telles que des combinaisons de mots récurrentes (ou des collocations), ou de repérer le vocabulaire spécifique d'un corpus de langue spécialisée, en le confrontant à un corpus de référence de langue générale.

Afin de déterminer le vocabulaire spécifique d'un corpus de textes élec-

troniques, on pourrait s'appuyer principalement sur des critères de fréquence. Les outils d'analyse de corpus les plus répandus permettent, en effet, de dresser des listes de fréquence. Toutefois, les mots les plus fréquents d'un corpus sont généralement des mots fonctionnels ou grammaticaux comme un, le, des, avec, pour, etc. Il est clair que ceux-ci ne permettent pas d'accéder à la thématique du domaine de spécialité.

Comment peut-on repérer et extraire le vocabulaire spécifique d'un corpus spécialisé ? A cet effet, plusieurs outils sont disponibles et ils s'appuient sur le même principe de base. La fréquence d'un mot dans un corpus d'analyse (corpus spécialisé) est comparée à la fréquence de ce mot dans un corpus de référence, compte tenu du nombre de mots dans les deux corpus.

On compare donc la fréquence relative d'un mot dans un corpus d'analyse à sa fréquence relative dans un corpus de référence. Cela revient à comparer la fréquence observée dans le corpus d'analyse à la fréquence attendue dans le corpus d'analyse à partir des observations dans le corpus de référence.

S'il y a une différence entre la fréquence observée et la fréquence attendue et si cette différence est statistiquement significative, elle permet d'identifier les mots spécifiques ou les « spécificités » ou encore les « mots-clés » (keywords) (Bertels, 2005). A cette fin, deux approches méthodologiques sont envisageables, d'une part, le calcul des spécificités et, d'autre part, la méthode des mots-clés (Keywords Method).

3. L'UTILISATION PRATIQUE DES OUTILS LEXICO3 ET WORDSMITH TOOLS

L'outil Lexico3 vise à identifier le vocabulaire spécifique d'une section d'un corpus entier. Les résultats se présentent sous forme d'un tableau à 4 colonnes, à savoir toutes les spécificités positives de la section (par exemple axe, usinage, broche, outil), leur fréquence totale dans le corpus

entier, leur fréquence dans la section et leur coefficient de spécificité.

Le coefficient de spécificité rend compte du degré de significativité de l'écart constaté entre la fréquence du mot dans la section et sa fréquence dans le corpus entier. Lexico3 permet également d'extraire des « segments répétés », c'est-à-dire des suites de mots récurrentes. Le seul critère de repérage des segments répétés est la fréquence d'apparition de la suite de mots.

Ainsi, on pourra retrouver des collocations faisant intervenir des mots-clés, comme par exemple *centre d'usinage, cycle d'usinage, temps d'usinage, usinage cinq axes, table rotative*. Les segments répétés vont au-delà de deux mots adjacents et intègrent également des prépositions et des mots fonctionnels *tels que de, en, à, un*, ce qui permet de repérer des unités polylexicales comme *machine à fraiser, ... à broche verticale*, etc.

L'HOMOGÉNÉITÉ LINGUISTIQUE S'EXPLIQUE PAR LE FAIT QUE LES TEXTES DOIVENT IMPÉRATIVEMENT RELEVER DU MÊME DOMAINE TECHNIQUE SPÉCIALISÉ ET DONC PORTER SUR LES MÊMES SUJETS TECHNIQUES

Le logiciel WordSmith Tools comprend trois outils, à savoir WordList pour dresser la liste de fréquence d'un texte ou d'un corpus de textes, Concord pour des concordances et des analyses de collocations et KeyWords pour l'identification de mots-clés (ou mots spécifiques).

Afin de calculer le degré de spécificité d'un mot, l'outil KeyWords s'appuie sur la fréquence du mot dans une liste de mots restreinte (d'un corpus spécialisé), le nombre de mots dans cette liste, la fréquence du mot dans une liste de référence (d'un corpus de langue générale) et le nombre de mots dans cette liste de référence. En guise d'exemple, le mot *outil* figure 8306 fois dans le corpus spécialisé de 1,7 million de mots et 918 fois dans le corpus de référence de 15,3 millions de mots.

En pourcentage ou en fréquence relative, le mot outil est beaucoup plus fréquent dans le corpus spécialisé que dans le corpus de référence. Si cette différence de fréquence est statistiquement significative, le mot outil est un mot-clé du corpus spécialisé. L'établissement d'un élément significatif se fait à l'aide d'une mesure statistique, le log de vraisemblance (ou log-likelihood ratio). La mesure statistique est implémentée dans l'outil KeyWords et, par conséquent, le calcul de la significativité se fait automatiquement.

L'outil KeyWords affiche aussi, pour un mot-clé donné, les autres mots-clés qui apparaissent avec celui-ci dans les mêmes contextes. Ce sont des mots-clés « liés » (linked keywords).

Ainsi, le mot-clé *axe* est lié notamment aux mots-clés *usinage*, *centre*, *machine* et le mot-clé *vitesse* est lié à *t*, *mn*, *m*, comme le montrent les phrases-exemples suivantes.



(1) L'usinage cinq axes implique la réalisation de formes courbes complexes (...).

(2) L'atelier fait appel à une table rotative orientable et ajoute deux axes rotatifs à un centre d'usinage trois axes à broche verticale afin d'usiner des pièces complexes en faisant appel à un cinquième axe, sans grever le budget.

(3) La principale application se situe à une vitesse de coupe entre 8000 et 25000 t/mn.

De plus, la cooccurrence de deux mots-clés dans une fenêtre d'observation (span) collocationnelle de 5 mots à gauche et à droite permet d'identifier un groupe de mots-clés (keyword cluster), voire une collocation. Citons en guise d'exemple centre [...] vertical, centre [...] usinage et outil [...] usinage, que l'on retrouve par exemple dans centre d'usinage à broche verticale.

La liste de tous ces groupes de mots-clés du corpus est disponible par ordre de co-fréquence et par ordre alphabétique, dans la fenêtre des résultats de KeyWords.

4. DISCUSSION AUTOUR DES RÉSULTATS

Étant donné que les deux outils permettent de repérer le vocabulaire spécifique, j'ai effectué une étude comparative pour un échantillon de mon corpus technique et pour un échantillon du corpus de référence. Les deux outils génèrent une liste de mots spécifiques similaire, en dépit de la méthodologie sous-jacente différente. Dans les deux listes, on retrouve parmi les mots les plus spécifiques notamment *axe*, *usinage*, *broche*, *outil*, *pièce*, *vitesse*, *fraise*, *mm*, *mn*.

Les principales différences entre les deux outils résident dans le corpus de référence et dans le coefficient de spécificité. Ainsi, Lexico3 procède par comparaison partie-tout et compare une section au corpus entier. Il est clair que Lexico 3 se prête bien à l'étude de la distribution des mots et des unités linguistiques dans un seul corpus, divisé en plusieurs sections, et par conséquent à l'identification des spécificités dans une section particulière par rapport à l'ensemble du corpus.

L'outil WordSmith, par contre, compare un premier corpus, par exemple de langue spécialisée, à un deuxième corpus, généralement de langue générale et servant de corpus de référence, dans le but de déterminer les mots spécifiques (mots-clés) du corpus spécialisé par rapport au corpus général.

5. L'INTÉRÊT DE L'ANALYSE

L'intérêt de l'analyse des spécificités (Lexico3) ou de l'analyse des mots-clés (WordSmith) pour les cours de FOS est important. Dans un premier temps, les mots spécifiques permettent d'accéder à la thématique du domaine et à une compréhension globale des textes.

En outre, la méthodologie décrite ci-dessus favorise la sélection objective du matériel didactique. Finalement, le vocabulaire spécifique permet de repérer des spécificités linguistiques propres au domaine de spécialité. J'expliquerai ces trois points d'intérêt ci-dessous.

Les mots les plus spécifiques d'un échantillon de mon corpus du domaine des « machines-outils pour l'usinage des métaux » (*axe, usinage, broche, outil, pièce, vitesse, fraise, mm, mn, diamètre*) donnent une première idée globale de la thématique du domaine.

En effet, les mots spécifiques d'un corpus reflètent les sujets représentatifs de ce corpus. Sans connaissance préalable du domaine technique, le professeur de FOS pourra ainsi accéder à la thématique du domaine, en dressant automatiquement une liste de mots-clés d'un document, qui permettra la compréhension globale du document.

Les informations représentatives sont précieuses, non seulement pour le professeur de FOS, mais également pour l'apprenant. La maîtrise des mots spécifiques, tant au niveau des unités simples qu'au niveau des unités polylexicales (p.ex. segments répétés avec mot-clé ou groupes de mots-clés adjacents), permettra à l'apprenant de comprendre des textes du domaine et de s'exprimer en utilisant les mots les plus représentatifs. Citons à titre d'exemple les unités polylexicales *machine à fraiser, centre d'usinage, table rotative, usinage cinq axes*.

Comme les outils procèdent à l'extraction automatique des mots spécifiques à partir d'un corpus de textes bruts, la sélection des mots et des combinaisons de mots à enseigner en priorité s'en trouvera facilitée et objectivée. En effet, les mots-clés ne sont pas les mots les plus fréquents, mais les mots les plus représentatifs et statistiquement les plus pertinents.

Le vocabulaire spécifique extrait à partir du corpus d'étude technique comprend surtout des substantifs, qui véhiculent le contenu des textes et qui sont porteurs de sens.

Les mots grammaticaux ne figurent pas parmi les mots les plus spécifiques en tête de liste, sauf s'ils caractérisent le langage technique analysé, *par exemple jusque, avec*.

Signalons que la liste de mots spécifiques contient aussi des spécificités linguistiques récurrentes propres au domaine de spécialité, notamment des indications de dimension, de vitesse et de performance, telles que *mm, mn, kw* (Cf. Kocourek, 1991).

La méthodologie décrite dans cet article permettra également de relever le discours commun à plusieurs domaines scientifiques et/ou techniques. À cet effet, plusieurs corpus de domaines différents seront intégrés dans un grand corpus spécialisé qui sera ensuite confronté à un grand corpus de référence de langue générale.

On pourra aussi dresser une liste de mots-clés par domaine et comparer à posteriori toutes les listes pour vérifier si elles ont des mots-clés en commun, c'est-à-dire des mots qui sont « clés » ou spécifiques dans plusieurs domaines. ■

Bibliographie

- Bertels A. (2005). « A la découverte de la polysémie des spécificités du français technique ». *Actes de TALN-RECITAL 2005 (Traitement Automatique des Langues Naturelles)* : 575-584.
- Bertels A. (2006). *La polysémie du vocabulaire technique. Une étude quantitative*. Thèse de doctorat non publiée. Université de Leuven, Belgique.
- Binon J., Thyron F. (2007). « Le FOS : cadrage et mise en perspective ». *Le langage et L'homme, XXXII.1.* : 5-23.
- Blin F., Péchenart J. (2007). « Le Français sur Objectif(s) Spécifique(s) (FOS) : enjeux et directions futures ». *ITL International Journal of Applied Linguistics* 154 : 11-126.
- Cuq, J.P. (éd.) (2003). *Dictionnaire de didactique du français langue étrangère et seconde*. Paris : CLE International.
- Eurin Balmet S., Henao de Legge M. (2003). *Pratiques du français scientifique*. Paris: Hachette.
- Kocourek R. (1991). *La langue française de la technique et de la science*. Wiesbaden : Brandstetter Verlag.
- Mangiante J.-M., Parpette Ch. (2004). *Le français sur objectifs spécifiques : de l'analyse des besoins à l'élaboration d'un cours*. Paris : Hachette FLE.
- Pearson J. (1998). *Terms in context*. Amsterdam / Philadelphia : John Benjamins Publishing Company.
- Tolas J. (2004). *Le français pour les sciences*. Grenoble : PUG.
- Wüster E. (1931). *Internationale Sprachnormung in der Technik : besonders in der Elektrotechnik*. Berlin: VDI-Verlag.

etef



Le Test d'Évaluation de Français

de la *Chambre de commerce
et d'industrie de Paris*

*Un instrument de référence internationale
pour mesurer les compétences en français
des personnes non-francophones*



Homologué par le Ministère français de l'Éducation nationale,
de l'Enseignement supérieur et de la Recherche

Homologué par Citoyenneté et Immigration Canada
organisme du Gouvernement fédéral canadien



Reconnu par :

**Immigration
et Communautés
culturelles**

Québec 

Direction des Relations Internationales de l'Enseignement
de la Chambre de commerce et d'industrie de Paris
28, rue de l'Abbé Grégoire
F-75279 Paris Cedex 06

Téléphone : +33 (1) 49 54 28 22

Télécopie : +33 (1) 49 54 28 90

Mél : tef@ccip.fr

www.fda.ccip.fr



A LA DECOUVERTE DU MONDE VINICOLE FRANÇAIS

Par Elisabeth DUSSAC SAINT-VIANCE

THÈME

Le vin français, une vieille histoire...

Si les Romains ont, au moment de l'invasion, organisé les vignobles gaulois, il n'en reste pas moins que les Gaulois furent à l'origine de la création des fûts de bois ainsi que des variétés de plants capables de s'adapter hors des régions méridionales. L'habileté de ces viticulteurs, ajoutée à la qualité et à la variété des terroirs, explique la renommée internationale du vin français, ou plutôt, des vins français.

Objectifs linguistiques

- Savoir accorder les adjectifs de couleurs.
- Découvrir des noms de vignobles français.
- Acquérir certains termes techniques pour caractériser le vin et parler de la vinification.

Objectifs culturels

- Découvrir les vignobles français.
- Prendre conscience des habitudes des Français concernant la consommation du vin.
- Connaître la classification des vins.
- Savoir identifier les principales caractéristiques d'un vin.
- Savoir quel verre utiliser en fonction des vins.
- Savoir servir les vins à bonne température.

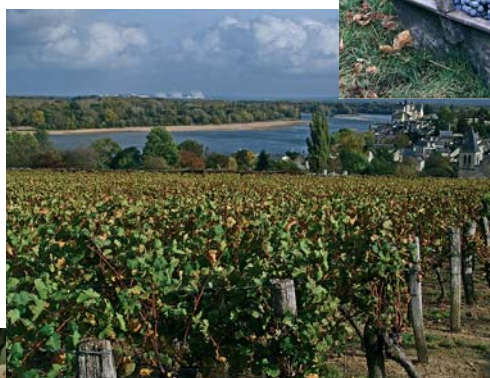
Objectifs communicatifs

- Être en mesure de parler du vin avec un récoltant.
- Pouvoir exprimer ses goûts et préférences en matière de vin.

PUBLIC

Ce dossier pédagogique est destiné aux apprenants en français du tourisme ou de la restauration, mais également à tous ceux devant acquérir une culture générale sommaire du vin et des différents domaines auxquels il renvoie.

Au moment des activités proposées, les étudiants seront de niveau B1/B2, et disposeront tous d'une compréhension globale de la langue française dans des situations de la vie sociale.



PLAN

- I. A la découverte des vignobles et cépages de France.
- II. Repérer les caractéristiques d'un vin.
- III. Dégustation et langage du vin.
- IV. Pour aller plus loin :
 - un article de presse sur deux grands vins de Bordeaux
 - un bref aperçu de la technique de vinification du vin rouge
- V. Transcription d'une interview
- VI. Corrigé.

En effet, la France ne compte pas moins d'une vingtaine de vignobles répartis sur 910 000 hectares, soit 1,6 % du territoire, ce qui la place au deuxième rang mondial.

La première grande distinction se fait par **couleurs et cépages** ; rouges, (merlot, gamay,...), rosés (cinsault et grenache,...) et blancs (chardonnay, riesling, ...), sans oublier les champagnes.

La caractéristique du vin blanc, qui en fait toute sa richesse, est d'offrir une plus grande palette de saveurs, pouvant aller de très sec à liquoreux, dont les vendanges tardives constituent le summum.

Ces différents cépages donneront un vin qui recevra l'**appellation du domaine**.

Chaque cru, selon la qualité, sera classé selon diverses labellisations, depuis le vin de table jusqu'aux grands crus, en passant par les vins d'appellation d'origine contrôlée (AOC).

La variété de vins de grande qualité exige une préparation soignée afin de profiter pleinement des moments d'exception que constitue la dégustation.

Cette préparation commence par le **choix de verres** : verres pour les

vins d'Alsace, de Bordeaux, de Bourgogne, ou les flûtes à champagne. Le verre est primordial puisque c'est sa forme qui aidera le vin à révéler tous ses arômes. Loin de relever du folklore, le choix du verre répond à des critères très sérieux.

Le moment de la dégustation ne s'improvise pas, chaque vin aura

LE VIN FRANÇAIS, UNE VIEILLE HISTOIRE...

des exigences particulières, et, servi à un ou deux degrés en moins ou en trop, un vin ne sera pas en mesure de vous révéler tous ses trésors cachés.

L'ampleur de la palette des saveurs étant immense, il est important de savoir « **parler le langage du vin** » afin de repérer ses préférences (un vin aux arômes torréfiés, épicés ou plutôt minéral comme de la pierre à fusil ou encore aux arômes d'agrumes ou de fruits secs). Être capable de communiquer ses goûts permet de ne pas se tromper lors du choix d'un vin.

Enfin, un repas de qualité pouvant être anéanti par une inadéquation avec les mets, il convient de tenir compte du menu dans le choix du vin.

Etant donné l'importance que revêt le vin pour les Français, ce dossier prend toute sa dimension pour des apprenants étrangers, avec ou sans objectifs professionnels, désireux, avant tout, de s'approprier les bases de la **culture vinicole française**, ainsi qu'une connaissance lexicale rudimentaire pour mieux cerner ce très vaste domaine qu'est l'**œnologie**.

Ce dossier pédagogique a donc vocation à être un guide introductif général pour tous ceux qui s'intéressent au vin, et peut être proposé à un large public, y compris à des étudiants en tourisme ou en restauration.

I - A LA DECOUVERTE DES VIGNOBLES ET CEPAGES DE FRANCE

Les principaux vignobles et cépages français

Il existe une vingtaine de vignobles en France, dont les plus connus sont la Bourgogne (dont l'une des appellations contrôlées est le Passetougrains), la vallée du Rhône, l'Alsace, (l'une des AOC est le Gewurztraminer), la Champagne et le Bordelais avec ses nombreuses appellations (Fronsac, Canon-Fronsac, Pomerol, Lussac Saint Emilion, Montagne Saint Emilion).

Parmi les cépages (variétés de vignes) les plus célèbres figurent le cabernet, le merlot, le chardonnay, le sauvignon et le riesling.

Les différentes catégories de vins

Ce n'est pas la couleur du raisin qui donne la couleur du vin, mais le type de vinification. Le vin rouge est obtenu en pressant le raisin noir avec sa peau, et le vin blanc est obtenu avec du raisin blanc ou noir, mais sans la peau. Le rosé, quant à lui, est généralement acquis en retirant de la cuve, après quelques heures de macération, le jus, qui terminera sa fermentation sans être au contact des pellicules.

La classification des vins français

En France, les vins sont classés en quatre catégories. Par ordre croissant de qualité : vins de table, vins de pays, VDQS (vin délimité de qualité supérieure) et, pour finir, AOC (appellation d'origine contrôlée).

EXPRESSION ORALE**ACTIVITE 1 : DEBAT**

Indication au professeur : Pour une entrée en matière, voici quelques questions à poser aux apprenants afin de faire le point sur leurs connaissances.

- Connaissez-vous les vignobles de votre pays ?
- Connaissez-vous les principaux cépages exploités dans votre pays ?
- Connaissez-vous la production vinicole de votre pays ?
- En France, il y a de très grandes différences de qualités de vins, et dans votre pays ?
- Combien coûte une bouteille de vin dans votre pays ? (Le plus cher ? Le moins cher ?).
- En France, la contenance d'une bouteille classique est de 75cl, et dans votre pays ?
- Que pensez-vous de la complexité des appellations des vins français par rapport au système de classification des vins de votre pays ?

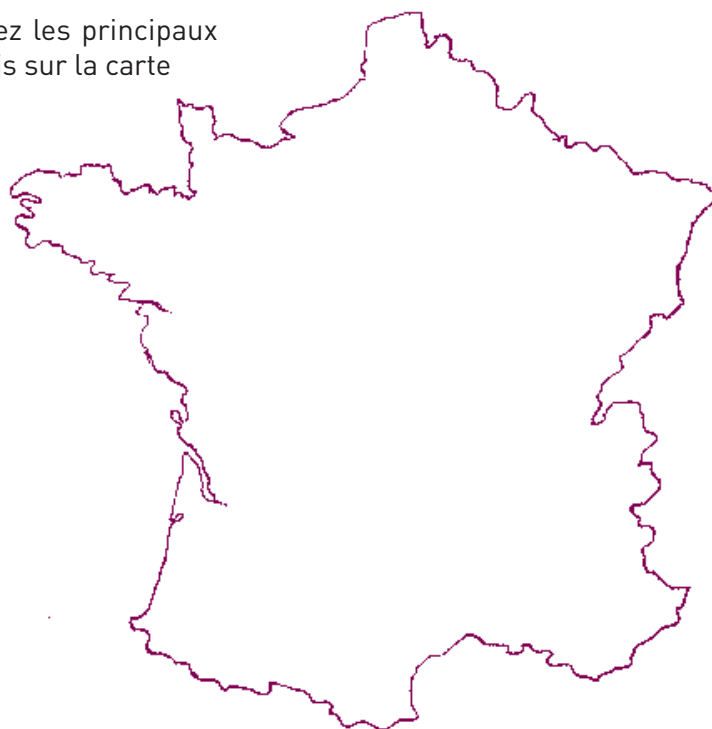
RECHERCHES**ACTIVITE 2**

Consigne : A l'aide de l'Internet vous rechercherez les principaux vignobles français.

<http://patrick.dussert-gerber.com/ce-quit-faut-savoir-sur-les-vignobles-français>
<http://www.75cl.info/rubrique.11.932.14.htm>
<http://www.viticulture-oenologie.formation.fr/vitioe-noformlycee/index/indexregionviticole.htm>

ACTIVITE 3

Consigne : Placez les principaux vignobles français sur la carte suivante.



II – REPERER LES CARACTERISTIQUES D'UN VIN

Le classement des vins peut être facilité par la forme des bouteilles, qui est une indication précieuse sur leur provenance. Vous distinguerez facilement quatre types de bouteilles : de Bordeaux, de Bourgogne, de Champagne et d'Alsace.

Une variété de vins blancs

Il existe toute une gamme de vins blancs se distinguant par un taux de sucre plus ou moins élevé. Ainsi, nous avons les vins blancs secs, c'est-à-dire sans sucres résiduels perceptibles, les vins blancs demi-secs, les moelleux, puis les liquoreux (très moelleux), et enfin les vins doux, les plus sucrés.

Les vins liquoreux, de Bordeaux par exemple, dont les meilleurs sont les Sauternes et les Barsac, sont issus de vendanges effectuées non pas en octobre, mais plusieurs semaines plus tard.

Le fait de laisser le raisin sur les pieds de vigne plusieurs semaines supplémentaires va provoquer une surmaturation qui sera à l'origine de l'apparition du champignon botrytis cinerea qui absorbera le jus du raisin, concentrant ainsi le sucre dans les grains de raisins. Le plus célèbre des Sauternes, et aussi le plus cher, est le Château d'Yquem.



Quelques chiffres

La loi française prévoit que les vins secs doivent avoir moins de 4 grammes au litre, le demi-sec ne doit pas excéder 12 g/l, elle prévoit entre 12 et 45 g/l pour les vins moelleux et 45 g/l et plus pour les vins doux.

ACTIVITE 4

Consigne : Retrouvez la forme de la bouteille correspondant à chaque provenance.

- a. Champagne
- b. Bourgogne

- c. Bordeaux
- d. Alsace



(1)



(2)



(3)



(4)

ACTIVITE 5

Indication au professeur : Distribuez la planche à vos apprenants, elle représente leur cave virtuelle.

Consigne : A l'aide de la cave virtuelle, représentée par la page d'étiquettes, complétez le tableau par les caractéristiques que vous pouvez identifier.

Classement des vins :

COULEUR	RÉGION	APPELLATION	NOM DU DOMAINE	MILLÉSIME	DEGRÉ D'ALCOOL

CAVE VIRTUELLE



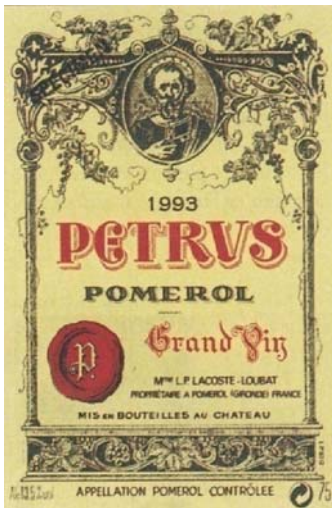
1



2



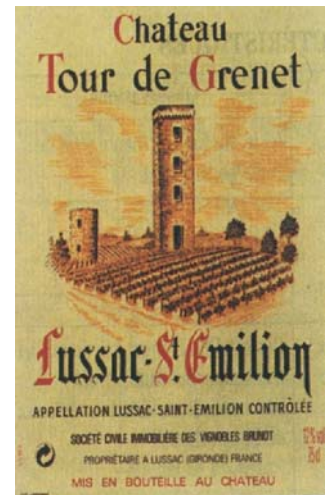
3



4



5



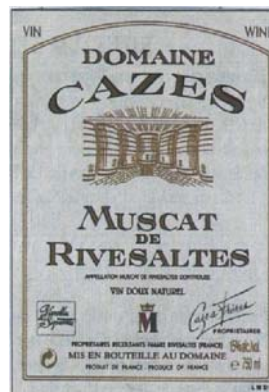
6



8



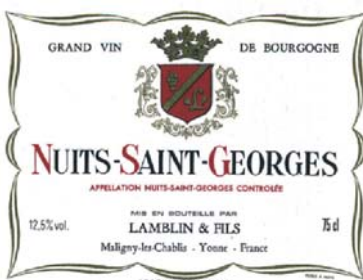
7



11



9



10



12



Prendre soin des vins

Le vin est vivant et fragile, il est indispensable de le conserver couché à l'abri de la lumière et de le protéger des variations de températures et de la chaleur. La température idéale pour conserver un vin se situe entre 10 et 12 degrés, et le taux d'hygrométrie doit être supérieur à 60 %.

Afin de le conserver au mieux, il est nécessaire d'entreposer le vin en fonction de ses caractéristiques.

Avant l'instant magique

Le moment de la dégustation ne s'improvise pas, un certain nombre de conditions doivent être remplies afin de profiter de tout le potentiel de vos vins. Selon leurs caractéristiques, chaque vin sera servi à une température précise. Les vins blancs légers (muscadet) et les champagnes seront servis entre 8 et 10°C alors que les blancs plus corsés (chardonnay), plus gras, ainsi que les rosés, seront servis entre 12 et 14°C. Les rouges souples et légers (beaujolais, merlot) seront servis à 14°C, alors que les rouges plus riches et puissants (bordeaux, côtes du Rhône) se boiront à 16°-17°C.

III - DEGUSTATION ET LANGAGE DU VIN

Les couleurs des vins

La richesse des vignobles français offre une multitude de vins aux couleurs variées. La première chose à observer est la couleur (robe), le vin se déguste donc d'abord avec les yeux.

Il se décline en un grand nombre de couleurs : jaune, jaune d'or, jaune miel, jaune paille, gris, rosé, rouge cerise, rouge framboise, rouge mûre, violet, parmi les plus courants.

GRAMMAIRE

L'accord des adjectifs de couleur

L'adjectif s'accorde en genre et en nombre avec le nom qu'il qualifie.

Ex : Au début du repas nous avons bu deux vins blancs qui étaient vraiment excellents.

Les adjectifs de couleur utilisant des noms de fleurs ou de fruits ne s'accordent ni en genre ni en nombre.

Ex : En automne, les vignes sont parées de feuilles orange.

Dans le cas d'adjectifs composés (de deux mots ou plus) désignant des nuances de couleurs, il n'y a pas d'accord.

Ex : Les liqueurs de la Chartreuse peuvent être jaunes ou vert pomme.



ACTIVITE 6

Consigne : Accordez les adjectifs de couleurs dans les phrases suivantes.

1. Les feuilles de vignes sont **vert** au printemps.
2. En automne, certaines grappes sont **violet**.
3. Les vins **jaune paille** sont vraiment délicieux.
4. Les vins **rosé** de Provence doivent être servis très frais.
5. Les sauternes et les vendanges tardives d'Alsace sont **jaune citron**.
6. Les arômes des vins **blanc** sont assez volatils.
7. Certains vins **rouge** doivent être servis avec un peu de fraîcheur.
8. Les Hautes-Côtes-de-Nuits sont des bourgognes **rouge framboise**.
9. En hiver, la neige **blanc** recouvre la Champagne.
10. Les vins de Provence ont des nuances **rouge cerise**.

La mise en valeur des couleurs et des arômes grâce au choix des verres

La première phase de dégustation étant l'examen visuel, le choix du verre est essentiel. Immédiatement après l'examen attentif de la robe, l'amateur de vin entamera la deuxième phase de sa dégustation, à savoir l'examen du parfum (le bouquet), concentré puis libéré avec la plus grande efficacité grâce au choix judicieux du verre. Les verres sont en effet étudiés et adaptés aux différents styles de vins afin d'en recueillir les arômes les plus subtils.



Voici les quatre principaux types de verres :

1. Le verre à bordeaux est étroit afin d'accentuer le fruité.
2. Le verre à vin d'Alsace est arrondi pour accentuer l'acidité.
3. La flûte à champagne est longue et fine afin de conserver plus longtemps les bulles, mais permet également à la fraîcheur et au fruité d'être accentués.
4. Enfin, le verre à bourgogne (blanc ou rouge) est ventru afin d'harmoniser les acidités.

ACTIVITE 7

Consigne : Retrouvez à présent le verre correspondant à sa définition.



Savoir parler des arômes

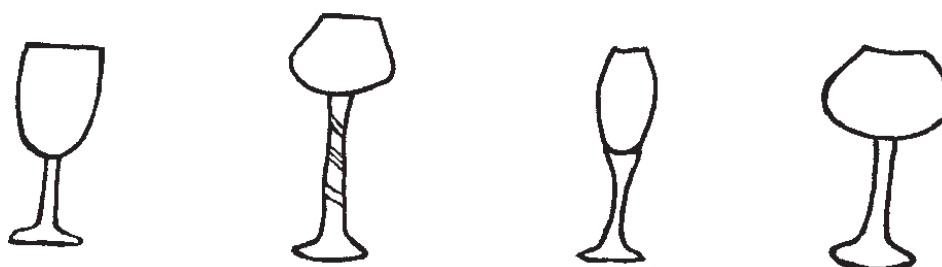
Lors d'une dégustation, il est difficile de discerner les différents arômes d'un vin. Il faut donc commencer par les distinguer par familles : arômes floraux (jasmin, tilleul), végétaux (menthe, carotte), fruités (abricot, agrumes), alimentaire (beurre, brioche), d'épice (cannelle), sans oublier l'arôme animal (cuir), minéral (pierre à fusil), et boisé (cèdre).

ACTIVITE 8

Consigne : Associez chaque verre au vin correspondant.

- a. Champagne
- b. Bourgogne

- c. Bordeaux
- d. Alsace



COMPREHENSION ORALE

ACTIVITE 9

Indication au professeur : Faites écouter l'enregistrement ou lisez la transcription à haute voix.

Consigne : Vous venez d'entendre le dialogue, « La vente », tentez à présent de retrouver les trois régions viticoles qui ont été citées.

ACTIVITE 10

Consigne :

A l'aide des sites Internet suivants, trouvez la région de chaque vin et cochez la case correspondante.

<http://patrick.dussert-gerber.com/ce-quit-faut-savoir-sur-les-vignobles-français>

<http://www.75cl.info/rubrique.11.932.14.htm>

<http://www.viticulture-oenologie.formation.fr/vitioenoformlyce/index/indexregionviticole.htm>

	Vin du Val-de-Loire	Vin de Bourgogne	Vin de la vallée du Rhône
Sancerre			
Chablis			
Côte-du-Rhône			
Chinon			
Pouilly Fumé			
Menetou Salon			
Menetou			
Bourgueil			
Petit Chablis			

Dernière phase de la dégustation

La troisième phase de dégustation, à savoir l'examen gustatif, permet de mettre en évidence les saveurs acides et sucrées ainsi que la longueur en bouche, c'est-à-dire la persistance aromatique, qui est un indice de qualité.

APPROFONDISSEMENT LEXICAL

ACTIVITE 11

Consigne : Vous avez entendu un grand nombre d'adjectifs pour qualifier les vins. En vous aidant des lexiques spécialisés suivants, associez chaque caractéristique des vins à leur définition.

<http://www.vitis.org/LEXIQUE.html> ou <http://www.toutlevin.com/fr/initier-lexique.htm>

a. Léger	1. Vin dont le tanin et l'astringence priment sur l'alcool et l'acidité
b. Structuré	2. Vin peu alcoolisé, dépourvu de chair mais équilibré
c. Tannique	3. Vin qui a une bonne charpente
d. Puissant	4. Vin dont les arômes rappellent les épices
e. Épicé	5. Vin généreux qui a du corps, riche en alcool
f. Violent	6. Vin caractérisé par son terroir et non par un cépage ou par une façon de vinifier
g. Typé	7. Vin dont la force alcoolique est importante

EXPRESSION ORALE

ACTIVITE 12 : DEBAT

Consigne : En France, le champagne est la boisson festive par excellence.

Quelle boisson consommez-vous dans votre pays pour célébrer un événement ?



IV - POUR ALLER PLUS LOIN

COMPREHENSION ECRITE

QUESTIONS DE STYLE | 137

Châteaux Haut-Brion et Laville Haut Brion
Pessac-léognan blancsGrands bordeaux blancs :
Rareté ne vaut pas excellence

À Laville, le sémillon confère tranchant et austérité ; à Haut-Brion, le sauvignon transmet générosité et ampleur. De grande garde, ces crus classés se signalent aussi par leur rareté. Mais sont-ils habités par le génie des vins d'exception ? Texte et photos Roberto Petronio

Si Bordeaux brille par la qualité de ses vins rouges et de ses grands liquoreux, la valeur de ses blancs secs a toujours été plus discutée. Néanmoins, sur le terroir de Pessac-Léognan, nombre de châteaux ont su valoriser leurs blancs. Le plus célèbre d'entre eux est le très rare et le très recherché château Haut-Brion. Situé à quelques centaines de mètres de ce prestigieux voisin, le château Laville Haut Brion fut longtemps, tout comme La Mission Haut-Brion, la propriété de la famille Woltner. Depuis 1983, les trois propriétés sont conduites par un propriétaire unique, le domaine Clarence Dillon. C'est instructif, malgré la faible distance qui sépare Laville Haut Brion et Haut-Brion, cette dégustation révèle deux vins de garde d'un tempérament diamétralement opposé. Il leur manque toutefois ce petit rien de génie qui accompagne les vins d'exception.

La question du cépage

Selon Jean-Philippe Delmas, directeur de Haut-Brion, il n'existe qu'une mince nuance du point de vue de la pédologie entre les terroirs de Laville Haut Brion et de Haut-Brion. Les deux vignobles ont un sous-sol argilo-sableux recouvert

d'un sol graveleux. Ce dernier est moins épais sur Laville Haut Brion que sur Haut-Brion. Situé plus au sud, le vignoble du premier a un âge moyen un peu plus élevé que celui du second. Mais la différence majeure entre ces deux grands blancs provient de l'encépagement. En effet, le vignoble de Haut-Brion est majoritairement planté de

sauvignon (un peu plus de la moitié, le reste étant du sémillon). Le château Laville Haut Brion se distingue, quant à lui, par un très fort pourcentage de sémillon, les trois quarts de l'encépagement. Certaines années, comme en 2003, on le retrouve jusqu'à 88 % dans l'assemblage final. Les deux vins sont élevés en barrique, sans fermentation malolactique afin de garder de la fraîcheur. La production de ces deux blancs est infime comparée à celle des rouges : de 500 à 1 000 caisses de pessac-léognan blanc par an dans les deux châteaux.

Déroutant Laville Haut Brion

La première énigme est posée par le caractère austère du vin de Laville Haut Brion. Vif et droit, ce cru ne brille pas par sa générosité. Est-ce le sémillon qui serait en limite de maturité ? La différence d'épaisseur de la couche de sable graveleux ? L'absence de fermentation malolactique ? Il n'est pas aisé de trancher. Reste que ce vin interpelle par une sensation minérale impressionnante en bouche. Lorsqu'on le boit jeune, on se demande combien de temps il lui faudra pour s'attendrir. Au bout de quinze années, avec un millésime de chaleur ■■■



Laville Haut Brion et Haut-Brion, deux rares crus blancs : on n'en produit que 500 à 1 000 caisses par an.

COMPREHENSION ECRITE

AVANT DE COMMENCER

Indication au professeur : Distribuez le texte extrait d'un article de *La Revue du Vin de France* à vos apprenants.

LECTURE = COMPREHENSION

ACTIVITE 13

Consigne : En vous appuyant sur le texte tiré de *La Revue du Vin de France*, vous répondrez aux questions suivantes.

	V	F	Pas précisé par le texte	Citez les passages du texte qui justifient vos réponses
1. Les Haut-Brion sont des crus courants				
2. La région de Bordeaux est réputée pour ses vins blancs secs				
3. Les Haut-Brion sont surtout destinés à l'exportation				
4. Les vins des châteaux Laville Haut Brion et Haut-Brion sont très similaires				
5. Laville est composé majoritairement de sémillon				
6. Ces vins sont élevés en fûts de chêne				
7. Ce sont des vins très chers				
8. La seule différence entre ces deux châteaux réside uniquement dans le sol				
9. La production de vin blanc est inférieure à celle du vin rouge				

VOCABULAIRE

ACTIVITE 14

Consigne : Trouvez l'adjectif correspondant aux substantifs suivants.

1. l'austérité :
2. la générosité :
3. l'ampleur :
4. la rareté :
5. l'assemblage :
6. la fermentation :
7. le caractère :
8. la maturité :
9. l'épaisseur :

ACTIVITE 15

Consigne : Trouvez la définition qui convient en vous aidant du lexique que vous trouverez sur l'Internet.
<http://www.vitis.org/LEXIQUE.html> ou <http://www.toutlevin.com/fr/initier-lexique.htm>

1. Un cru	a. Ensemble des vignes d'une région, d'un pays
2. Un cru classé	b. Environnement physique tels que le sol et le climat, favorables à la culture d'un vin
3. Un cépage	c. Stade atteint par le raisin quand sa peau commence à se rider
4. Un sauvignon	d. Propriété viticole
5. L'encépagement	e. Procédé de vinification adoucissant qui suit la fermentation alcoolique
6. Le terroir	f. Variété de raisins utilisée pour faire le vin
7. L'élevage	g. C'est l'année de naissance du vin
8. Un domaine	h. Cépages qui composent un vignoble
9. La pédologie	i. Vignoble appartenant à une classification régionale de premier ordre
10. Un vignoble	j. Travail de vinification
11. Un assemblage	k. Cépage blanc
12. Une barrique	l. Association de plusieurs cuvées entre elles
13. La fermentation malolactique	m. Branche de la géologie qui étudie les caractères chimiques et physiques des sols
14. La maturité	n. Désigne un vignoble spécifique
15. Un millésime	o. Fût de Bordeaux d'une capacité de 225 litres

ACTIVITE 16

Consigne : Relisez l'article, puis relevez tous les adjectifs caractérisant le vin.

ACTIVITE 17

Consigne : Pour chaque définition, retrouvez la caractéristique du vin qui convient en vous aidant du lexique des sites Internet.

<http://www.vitis.org/LEXIQUE.html> ou <http://www.toutlevin.com/fr/initier-lexique.htm>

1. Épais	a - Trop jeune, qui doit s'assouplir pour révéler son expression aromatique
2. Vif	b - Vin blanc riche en sucres résiduels, à la texture onctueuse
3. Ample	c - Riche, corsé, avec une forte présence alcoolique en bouche, bien constitué
4. Droit	d - Vin blanc sans sucres résiduels perceptibles
5. Sec	e - Nerveux, d'une acidité agréable et rafraîchissante
6. Austère	f - Lourd, qui manque de finesse
7. Liqueux	g - Harmonieux, donnant l'impression d'occuper longuement la bouche
8. Généreux	h - Exempt de défauts, frais

EXPRESSION ECRITE

ACTIVITE 18

Consigne : Vous désirez acheter différents vins auprès du viticulteur du Château Haut-Brion, mais vous ne pouvez vous déplacer. Plutôt que de passer votre commande en aveugle, vous prenez la décision de lui écrire pour lui expliquer le type de vins que vous appréciez tout particulièrement.

COMPREHENSION ORALE

ACTIVITE 19

Indication au professeur : Lisez le texte suivant aux apprenants tel qu'il apparaît dans le corrigé.

Dans un premier temps, ils noteront les mots tels qu'ils les identifieront phonétiquement.

Dans un deuxième temps, vous distribuerez la liste des mots avec leur définition, pour auto-correction.

Consigne : complétez ce texte avec les mots que vous allez identifier à la lecture.

Pour faire du vin rouge

La est la transformation du raisin en vin. La première opération est l'..... qui consiste à séparer les grains de raisins de la Ensuite, les grains sont foulés et l'on obtient un jus appelé Le jus est ensuite mis dans une cuve en vue de la Dans cette cuve s'effectuera la pendant 3 à 21 jours, à une température de 25°C à 30°C. A moins de 25°C, le vin manquera de corps, à plus de 30°C, il sera trop tannique. C'est durant cette période que les matières colorantes, contenues dans la pellicule, vont se dissoudre et colorer le jus. Durant cette phase, le vinificateur effectuera un certain nombre d'opérations complexes (dissolution, extraction, excrétion, diffusion, décoction, infusion). Le résultat de ce travail est dû aux qui transforment le glucose en alcool et en Durant cette période, la pulpe et la masse de peau, qui donnent couleur et tanin, flottent sur le jus et forment le Ensuite, par, on va séparer le vin des solides. On extrait alors d'une part le liquide du moût, et on presse d'autre part le Les produits de ce seront vinifiés séparément. Le vin obtenu par soutirage du moût est appelé, alors que le marc soumis au pressurage deviendra le Les deux vins ainsi obtenus peuvent être soumis, chacun de leur côté, à une Durant cette dernière étape, l'acide malique est transformé en gaz carbonique et en acide lactique. Le vin sera ensuite clarifié puis placé dans des fûts pour commencer une nouvelle phase, celle de la stabilisation avant d'envisager sa mise en bouteilles.

Consigne : à l'aide de cette liste, vérifiez et corrigez vos réponses

La vinification : transformation du jus de raisin (moût) en vin.

L'égrappage : opération consistant à séparer les raisins de la rafle.

La rafle : grappe de raisin sans ses grains

Le moût : jus de raisin en cours de fermentation.

La fermentation alcoolique : transformation du sucre en alcool et en gaz carbonique.

La macération : opération de vinification du vin rouge.

Les levures : micro-organismes unicellulaires grâce auxquels le jus de raisin devient du vin subissant la fermentation alcoolique.

Le gaz carbonique : CO₂

Le chapeau : parties solides du raisin (peaux, rafles, pépins, etc.) formant une croûte à la surface de la cuve de fermentation.

Le soutirage : séparation du vin des solides (du marc et du moût). Le vin obtenu par soutirage du moût est appelé vin de goutte, alors que le marc soumis au pressurage deviendra le vin de presse.

Le marc : résidu de solides après extraction du jus. Il se compose des pépins, de la pellicule et parfois de la rafle.

Le pressurage : opération consistant à extraire le maximum de jus de raisin à l'aide d'appareils divers appelés pressoirs.

Le vin de goutte : vin obtenu par simple gravité lorsque l'on vide la cuve par écoulement après fermentation.

Le vin de presse : vin obtenu en pressant le marc après fermentation.

La fermentation malolactique : opération durant laquelle l'acide malique du vin est transformé en acide lactique et en gaz carbonique sous l'influence de bactéries. Cette transformation correspond à une diminution naturelle de l'acidité du vin. Cette fermentation s'obtient dans une cuve pendant quelques semaines à une température de 18 à 20°C.

TRANSCRIPTION DE LA VIDÉO : "LA VENTE"

INTERVENANTS :

Un caviste vino-dégustateur et un client

Le client : Je voudrais acheter du vin, du vin blanc, genre pour faire un repas avec un saumon fumé en entrée, par exemple.

Le vino-dégustateur : Oui, ben, il faut pour un saumon fumé ..., il vaut mieux un vin de Loire de type Pouilly fumé ou un Menetou blanc ou un Sancerre éventuellement, un Sancerre blanc, c'est très bien pour un poisson fumé de type saumon, ou alors on peut rester dans le classique sur le Chablis, Petit Chablis, quelque chose comme ça.

Le client : En Petit Chablis qu'est-ce que vous avez ?

Le vino-dégustateur : En Petit Chablis j'ai ... Je travaille avec la Maison Laroche, en Petit Chablis j'ai ça, de chez Laroche.

Le client : Bon d'accord, oui.

Le vino-dégustateur : Une référence en Chablis, faut le dire, voire même la référence.

Le client : Bon, je vais prendre ça pour euh ...

Le vino-dégustateur : Vous la voulez fraîche, ou ... ?

Le client : Non, ce n'est pas pour aujourd'hui, je vais toujours prendre ça pour l'entrée.

Le vino-dégustateur : Et puis après ?

Le client : Et après, on a un carré de porc en plat principal.

Le vino-dégustateur : Avec une sauce ?

Le client : On n'a pas encore décidé de la sauce pour l'instant, donc ...

Le vino-dégustateur : Ça complique l'histoire ... donc et avec l'accompagnement vous ne savez pas, donc ...

Le client : Genre des petits légumes ...

Le vino-dégustateur : Des petits légumes ... Ben, soit on reste sur un rouge assez léger, pour pas ..., parce que évidemment je ne sais pas quelle sauce vous allez mettre avec, donc, soit on peut rester sur un rouge assez léger, un vin issue de la Loire, un rouge de Loire, soit un Chinon, soit un Menetou rouge, par exemple Menetou Salon rouge, ça ira très très bien là-dessus, vous pouvez le boire même avec un petit peu de fraîcheur, ça peut être une très très bonne idée, après on peut rester sur la Bourgogne, mais voilà ..., c'est long en bouche. Ça peut être une très très bonne idée.

Le client : Ben, je ne connais pas, oui, c'est une idée.

Le vino-dégustateur : Donc il faut mettre ..., mais, par contre, pour la sauce, faut pas aller sur une sauce trop relevée, parce qu'autrement ça risque ...

Le client : trop léger.

Le vino-dégustateur : ... ça risque d'écraser un peu le Menetou.

Le client : D'accord, oui.

Le vino-dégustateur : On fait ça ?

Le client : Parfait, oui. Et pour finir, un vin rouge pour du fromage, du fromage de vache.

Le vino-dégustateur : Alors bon, moi en général, je préfère le blanc avec le fromage, alors, soit vous pouvez continuer sur un vin de Loire, on peut prendre un vin un petit peu plus typé, un petit peu plus structuré, soit un Bourgueil qui va être un petit peu plus terroir, ou un Chinon, soit on peut passer sur une autre région avec des vins un petit peu plus tanniques.

Le client : Genre Côtes-du-Rhône pour changer.

Le vino-dégustateur : Sur les Côtes-du-Rhône, pourquoi pas, c'est un peu plus tannique.

Le client : J'ai un invité qui aime bien le Côtes-du-Rhône.

Le vino-dégustateur : Sur les Côtes-du-Rhône oui, dans les Côtes-du-Rhône j'ai un produit qui est très bien parce qu'il est ... il est un petit peu plus puissant, un petit peu plus structuré, un petit peu plus épicé, comme sur les Côtes-du-Rhône, mais qui va pas être trop violent, qui va écraser le Menetout qu'on a eu avant, c'est les collines de Laure en Syrah chez Colombo, c'est un vin de pays des collines rhodaniennes parce que les autres risquent d'être un peu trop épicés, un peu trop structurés pour aller ...

Le client : D'accord, on va prendre ça.

Le vino-dégustateur : Ce sera tout ?

Le client : Ce sera tout.



CORRIGES

ACTIVITE 2

Anjou	Chablis	Nièvre-Berry	Sud-Ouest
Alsace	Champagne	Pays nantais	Touraine
Bordelais	Corse	Provence	Val-de-Loire
Bourgogne	Jura	Pyrénées	Vallée du Rhône
Cahors	Languedoc-Roussillon	Savoie	

ACTIVITE 4

a-2, b-4, c-1, d-3

ACTIVITE 5

	COULEUR	REGION	APPELLATION	NOM DU DOMAINE	MILLESIME	DEGRE D'ALCOOL
1.	Pas précisé	Bordeaux	Canon-Fronsac	Château Haut Ballet	Pas précisé	Pas précisé
2.	Rosé demi-sec	Champagne	Champagne	Mercier	Pas précisé	12
3.	Blanc moelleux	Val de Loire	Coteaux du Layon Rochefort	Domaine de La Motte	Pas précisé	12.6
4.	Pas précisé	Bordeaux	Pomerol	Petrus	1993	13.5
5.	Blanc de blancs	Champagne	Champagne	Taittinger	1995	12
6.	Pas précisé	Bordeaux	Lussac-Saint-Emilion	Château Tour de Grenet	Pas précisé	12
7.	Blanc	Alsace	Alsace	Ostertag-Hurlimann	2001	11
8.	Pas précisé	Savoie	Roussette de Savoie	Le cellier de Sordan	Pas précisé	13
9.	Pas précisé	Bordeaux	Fronsac	Château La Garde	Pas précisé	12
10.	Pas précisé	Bourgogne	Nuits-Saint-Georges	Lamblin et fils	Pas précisé	12.5
11.	Blanc doux	Languedoc - Roussillon	Rivesaltes	Domaine Cazes	Pas précisé	15
12.	Pas précisé	Savoie	Vin de Savoie Chignin-Bergeron	André et Michel Quegard	Pas précisé	12.5

ACTIVITE 6

1 - vertes, 2 - violettes, 3 - jaune paille, 4 - rosés, 5 - jaune citron, 6 - blancs, 7 - rouges, 8 - rouge framboise, 9 - blanche, 10 - rouge cerise.

ACTIVITE 7

1 - c, 2 - a, 3 - d, 4 - b.

ACTIVITE 8

a-3, b-4, c-1, d-2.

ACTIVITE 9

Val-de-Loire, Bourgogne et vallée du Rhône.

ACTIVITE 10

	Vin du Val-de-Loire	Vin de Bourgogne	Vin de la vallée du Rhône
Sancerre	X		
Chablis		X	
Côte-du-Rhône			X
Chinon	X		
Pouilly Fumé	X		
Menetou Salon	X		
Menetou	X		
Bourgueil	X		
Petit Chablis		X	

ACTIVITE 11

a-2, b-3, c-1, d-5, e-4, f-7, g-6

ACTIVITE 13

	V	F	Pas précisé par le texte	Citez les passages du texte qui justifient vos réponses
1. Les Haut-Brion sont des crus courants		X		"Ces crus classés se signalent aussi par leur rareté".
2. La région de Bordeaux est réputée pour ses vins blancs secs		X		"Si Bordeaux brille par la qualité de ses vins rouges... discutée."
3. Les Haut-Brion sont surtout destinés à l'exportation			X	
4. Les vins des châteaux Laville Haut Brion et Haut-Brion sont très similaires		X		"Cette dégustation révèle deux vins de garde ... opposés."
5. Laville est composé majoritairement de sémillon	X			"Le château Laville Haut Brion se distingue, ... encépagement."
6. Ces vins sont élevés en fûts de chêne			X	
7. Ce sont des vins très chers			X	
8. La seule différence entre ces deux châteaux réside uniquement dans le sol		X		"La différence majeure... l'encépagement."
9. La production de vin blanc est inférieure à celle du vin rouge	X			La production de ces ... des rouges

ACTIVITE 14

- | | | |
|-----------------------------|-------------------------------|-------------------------------|
| 1. l'austérité : austère | 4. la rareté : rare | 7. le caractère : caractérisé |
| 2. la générosité : généreux | 5. l'assemblage : assemblé | 8. la maturité : mature |
| 3. l'ampleur : ample | 6. la fermentation : fermenté | 9. l'épaisseur : épais |

ACTIVITE 15 1.n 2.i 3.f 4.k 5.h 6.b 7.j 8.d 9.m 10.a 11.l 12.o 13.e 14.c 15.g.

ACTIVITE 16 Austère - Épais - Vif - Généreux - Sec - Droit - Liqueux - Ample

ACTIVITE 17 1. f 2.e 3.g 4.h 5.d 6.a 7.b 8.c

ACTIVITE 19

Pour faire du vin rouge

La vinification est la transformation du raisin en vin. La première opération est l'égrappage qui consiste à séparer les grains de raisins de la rafle. Ensuite, les grains sont foulés et l'on obtient un jus appelé moût. Le jus est ensuite mis dans une cuve en vue de la fermentation alcoolique. Dans cette cuve s'effectuera la macération pendant 3 à 21 jours, à une température de 25°C à 30°C. A moins de 25°C, le vin manquera de corps, à plus de 30°C, il sera trop tannique. C'est durant cette période que les matières colorantes, contenues dans la pellicule, vont se dissoudre et colorer le jus. Durant cette phase, le vinificateur effectuera un certain nombre d'opérations complexes (dissolution, extraction, excrétion, diffusion, décoction, infusion). Le résultat de ce travail est dû aux levures qui transforment le glucose en alcool et en gaz carbonique. Durant cette période, la pulpe et la masse de peau, qui donnent couleur et tanin, flottent sur le jus et forment le chapeau. Ensuite, par soutirage, on va séparer le vin des solides. On extrait alors d'une part le liquide du moût, et on presse d'autre part le marc. Les produits de ce pressurage seront vinifiés séparément. Le vin obtenu par soutirage du moût est appelé vin de goutte, alors que le marc soumis au pressurage deviendra le vin de presse. Les deux vins ainsi obtenus peuvent être soumis, chacun de leur côté, à une fermentation malolactique. Durant cette dernière étape, l'acide malique est transformé en gaz carbonique et en acide lactique. Le vin sera ensuite clarifié puis placé dans des fûts pour commencer une nouvelle phase, celle de la stabilisation avant d'envisager sa mise en bouteilles.



→ Yu-Chen CHEN

**Maître de conférences en didactique des langues à l'Université du Maine, spécialiste des ressources multimédia
Coordinatrice nationale du diplôme universitaire « Préparation aux formations scientifiques et technologiques des instituts universitaires de technologie français »**

Préparation des étudiants étrangers pour l'intégration aux cursus des IUT

A leur arrivée en France, les étudiants, regroupés dans la mesure du possible selon la spécialité choisie, bénéficient d'une formation de préparation d'un ou deux ans dans des structures de français langue étrangère, présélectionnées par l'ambassade de Thaïlande.

Depuis 2004, le gouvernement de Thaïlande met en place un programme de bourses publiques ODOS (One District, One Scholarship) ayant comme objectif d'offrir à des jeunes étudiants issus du lycée la possibilité de poursuivre des études universitaires à l'étranger.

La France est choisie comme première destination, avec environ 180 boursiers par promotion, qui pour la plupart ont un projet d'étude dans le domaine scientifique. A leur arrivée en France, les étudiants, regroupés dans la mesure du possible selon la spécialité choisie, bénéficient d'une formation de préparation d'un ou deux ans dans des structures de français langue étrangère, présélectionnées par l'ambassade de Thaïlande.

C'est dans ce cadre que le réseau des IUT a mis en place en 2007 un dispositif de formation national, afin d'accueillir cent boursiers ODOS souhaitant poursuivre les études à l'IUT. Cinq IUT (Le Creusot, Le Mans, Longwy, Montpellier, Nancy) se sont engagés dans ce projet et disposent désormais du même diplôme universitaire (DU) intitulé « préparation aux formations scientifiques et techno-

logiques des Instituts Universitaires de Technologie français ».

Chacun des cinq IUT a accueilli au sein de son établissement un groupe de vingt étudiants, qui à l'issue de la formation DU, s'insèrent dans l'un des cent quinze IUT de France.

Dans ce contexte se dessinent deux spécificités de notre dispositif de formation : le fonctionnement en réseau national des IUT et la proximité géographique entre le lieu de formation et le « terrain » d'exercice d'activité. Nous verrons par la suite que cette dernière a un impact important dans nos démarches pédagogiques.

Un programme multidimensionnel orienté vers le terrain

L'identification de cette « commande », articulée avec l'analyse des besoins du public, nous a conduits à orienter le programme vers une démarche multidimensionnelle. Cette dernière consiste à intégrer, en plus de ce qui relève de la langue française et de l'interculturel, deux autres axes spécifiques : enseignement scientifique et intégration à l'IUT.

L'axe **enseignement scientifique** repose sur deux parties de formation. La partie « mise à niveau » se

fixe pour but d'assurer le lien entre l'enseignement scientifique qu'ont reçu nos étudiants en Thaïlande et celui proposé dans l'enseignement secondaire en France. Ce choix est le résultat d'une étude comparée des programmes de lycées des deux pays dans les matières de base telles que les mathématiques, la physique et la chimie. Les divergences semblent se situer au niveau du contenu et plus radicalement au niveau des démarches scientifiques.

Dans une logique de prolongement, la seconde partie relève de *l'initiation à l'enseignement disciplinaire* visant à anticiper l'apprentissage de certains savoirs et savoir-faire fondamentaux proposés dans les cursus des IUT. A cette occasion, nous pouvons citer la mise en place des cours en informatique dans le programme commun aux cinq IUT, ou encore les travaux pratiques en chimie organique pour les IUT qui reçoivent le public spécialisé dans ce domaine.

En complément de ces formations organisées spécifiquement pour eux, les étudiants sont amenés à suivre des cours dans la spécialité avec les étudiants de première année du DUT.



A travers cette démarche de mise en situation réelle, nous souhaitons également mettre l'accent sur l'autre axe spécifique de notre enseignement **l'intégration à l'IUT**.

Cet axe a comme objectif d'aider les étudiants à se familiariser avec le fonctionnement du futur contexte d'apprentissage. Il apparaît que le système IUT *se distingue* considérablement de ce qu'ont connu nos étudiants en Thaïlande, tant sur l'aspect organisationnel que sur le plan pédagogique. Un ensemble de thèmes étant identifié, il donne lieu à une formation de *culture universitaire/IUT*.

Parmi les plus représentatifs se trouvent : connaissance sur le système éducatif français, présentation d'un département d'IUT, démarches distinctes entre cours magistral - travaux dirigés - travaux pratiques, place de stage, pratique du projet tutoré.

Dans la même lignée, nous avons choisi d'intégrer le « projet professionnel personnel », nouvelle donne du programme pédagogique national des DUT depuis 2005.

Une démarche « français sur objectif spécifique »

D'ores et déjà, la réalisation de ces enseignements spécialisés engage notre programme dans une orientation résolument **Français sur objectif spécifique**, qui implique à la fois le

français universitaire et le français scientifique. Pour le développement de ces compétences, nous optons pour de multiples démarches qui se complètent les unes les autres.

En faisant du FOS un objet d'apprentissage à part entière, la première démarche se centre sur les composantes linguistiques des discours auxquels les étudiants seront confrontés. Pour ce faire, nous nous attachons à utiliser les corpus recueillis directement dans la situation de formation ciblée.

Une autre démarche relève de la manipulation de ces composantes linguistiques dans les situations authentiques qui sont les différentes matières spécifiques présentés plus haut dans le cadre de « enseignement scientifique » et « intégration à l'IUT ». Le français universitaire comme le français scientifique sont ici objet et moyen d'apprentissage.

Enfin, dans une perspective actionnelle, la démarche centrée sur la réalisation de tâches, contribue à simuler la réalité d'un étudiant en première année de spécialité dans un IUT donné.

Le FOS, comme toutes autres compétences développées dans le cadre de formation, devient l'une des ressources dont dispose l'apprenant pour accomplir la tâche demandée. C'est dans cette optique que nos étudiants sont amenés par exemple à réaliser une prise de notes à partir d'un cours

magistral en Chimie, ou encore à élaborer un livret pour présenter le département de leur spécialité.

En regroupant les étudiants par spécialité et en mettant une structure d'accueil *ad hoc* au sein de notre établissement, nous avons voulu créer dès le départ un contexte favorable pour une formation précise et spécialisée au regard de la demande. Malgré cela, l'enseignement de FOS demeure pour notre équipe un défi difficile à plusieurs titres :

Comment faciliter la collaboration entre les enseignants de français et les enseignants disciplinaires ?

Comment intégrer l'autonomisation de l'apprenant dans la démarche FOS ? Et enfin comment évaluer les compétences des apprenants en contexte réel ?

Ces problématiques, déjà anciennes dans le domaine, sont au cœur de nos réflexions actuelles au regard d'une réingénierie de formation dont la finalité serait la mise en place d'un dispositif d'interface pour l'accompagnement des apprenants dans leur passage d'une culture spécialisée à l'autre.

*Je tiens à remercier tous les membres de l'équipe nationale qui se sont investis dès le début de ce programme avec enthousiasme et avec leur compétence indéniable.

FORMATION CONTINUE

PROGRAMME DIPLÔMANT (Intégrant le DDIFOS - Diplôme de Didactique du Français sur Objectifs Spécifiques)



DDIFOS 2008

Dans le cadre de son offre de formation continue, la Chambre de commerce et d'industrie de Paris (CCIP) propose aux enseignants de français langue étrangère la possibilité de valider un cursus de 120 heures de formation en français sur objectifs spécifiques (FOS), en intégrant un programme diplômé afin d'obtenir le DDIFOS, le Diplôme de Didactique du Français sur Objectifs Spécifiques, créé et délivré depuis 2005 par la CCIP.

Le DDIFOS atteste la capacité à concevoir et animer un programme d'enseignement de français sur objectifs spécifiques et/ou dans un domaine de spécialité. (Equivalences en cours de validation).

Le programme de formation comprend 90 heures obligatoires

- 30 heures de « méthodologie du FOS »
- 30 heures de formation dans le domaine de spécialité choisi pour le dossier pédagogique : affaires, juridique, tourisme et hôtellerie, scientifique et technique, médical et paramédical
- 30 heures de module(s) complémentaire(s)

Il peut être complété par

- 15 heures de tutorat en présentiel (optionnel)

NB : tout module choisi en plus des 90 heures de formation exigées dans le cadre du diplôme ne sera pas pris en compte dans la validation du diplôme et sera facturé en sus.

PARCOURS DDIFOS À RÉALISER DANS LE CADRE DE L'UNIVERSITÉ D'HIVER OU D'ÉTÉ

Un module obligatoire (30 heures)

Méthodologie du FOS

Un module obligatoire à choisir dans les domaines de spécialité proposés et en rapport avec le sujet du dossier pédagogique (30 heures)

Français des affaires
Comprendre le monde des affaires

Français juridique
Enseigner le français juridique

Français du tourisme de l'hôtellerie et de la restauration
Enseigner le français du tourisme, de l'hôtellerie et de la restauration

Français scientifique et médical
Enseigner le français médical et paramédical
Enseigner le français scientifique et technique

Deux modules complémentaires de 15 heures obligatoires parmi (30 heures au total)

La simulation globale en FOS
La communication orale en entreprise
Exploitation de documents authentiques en français de spécialité
Intégrer Internet et le multimédia dans le cours de FOS
Les écrits de synthèse
Les écrits opérationnels de l'entreprise
Comprendre, négocier, rédiger des contrats en FOS
Enseigner le français des guides interprètes
+ Nouveautés de l'année en cours

Un module optionnel (15 heures)
Tutorat en présentiel



Chambre de commerce
et d'industrie de Paris

©CCIP 2008 - Direction des relations internationales/Enseignement
« Toute reproduction, partielle ou totale, sans l'autorisation de la CCIP, est interdite. »



LE DDIFOS EN 7 POINTS

1) CONDITIONS PRÉALABLES A L'INSCRIPTION

- Etre enseignant de FLE ou justifier d'une expérience dans l'enseignement du FLE
- Envoyer un dossier de candidature comprenant une lettre de motivation et un CV

2) CONDITIONS D'OBTENTION DU DDIFOS

a) Avoir suivi avec assiduité 90 heures de formation à la CCIP :

- Soit en suivant l'intégralité de l'université d'été (U.E.) : 90 heures de formation choisies conformément aux exigences du programme,
- Soit en suivant un ou deux modules de l'université d'hiver (U.H.), complétés obligatoirement :
 - par un ou deux modules de l'université d'été de la même année (le module optionnel de 15 heures de tutorat en présentiel n'étant proposé que l'été).

b) Avoir élaboré un dossier pédagogique comprenant la conception d'un programme d'enseignement en FOS.

3) CONDITIONS D'ACCEPTATION DU DOSSIER PÉDAGOGIQUE

Le dossier - de 15 à 20 pages maximum hors sommaire, bibliographie et annexes (documents supports, transcription des textes oraux, corrigés) - visera à décrire la conception d'un module sur un thème se rattachant à un domaine professionnel défini et s'appuyant sur une situation réelle ou simulée d'un programme de formation en FOS

Ce module sera constitué d'un ensemble d'unités, chaque unité renvoyant à une tâche spécifique d'apprentissage

Le dossier contiendra :

a) une présentation précise de la situation à laquelle répond le module

- le public concerné par la formation
- les objectifs du module :
 - objectifs de communication spécialisée*
 - objectifs linguistiques*
 - objectifs socioculturels et interculturels*
- les conditions matérielles de la formation :
 - lieu de la formation*
 - locaux*
 - matériel*
- le descriptif du module détaillant pour chaque unité :
 - intitulé*
 - objectifs*
 - durée et fréquence*
- la présentation des choix méthodologiques et la justification par rapport au public et aux objectifs du module
- le mode d'évaluation du module

b) la description de plusieurs unités précisant pour chacune

- les objectifs
- le nombre et la durée des activités
- les consignes précises de chaque activité
- les exercices complets d'exploitation des documents supports
- les supports utilisés (en annexes dans la forme qu'ils prendront en classe)
- les corrigés des exercices en annexes

4) LE SUIVI TUTORÉ

- il sera assuré par le professeur responsable d'un des stages suivis sous forme de réponses à des questions concernant la méthodologie (aucune correction ne devra être effectuée)
- le tuteur répond aux questions concernant la méthodologie. il guide, sans « faire », le stagiaire dans l'élaboration de son dossier
- le nom du tuteur doit être communiqué au service des formations dans la 1^{ère} quinzaine du mois de septembre de l'année de référence

5) DATE DE REMISE DU DOSSIER PÉDAGOGIQUE

La première semaine de novembre de l'année de référence : 1 exemplaire envoyé par courriel et 3 exemplaires envoyés par courrier. Seule la réception du dossier (version papier) valide la remise officielle.
Adresse d'expédition : Centre de langue / Service Programmes et Formations sur mesure / DDIFOS / DRIE-CCIP/ 28, rue de l'Abbé Grégoire / 75279 PARIS CEDEX 06

6) DATE DE PROCLAMATION DES RÉSULTATS

- réunion du comité pédagogique de la drie : la 1^{ère} quinzaine de décembre de l'année de référence
- envoi des diplômes dans le mois qui suit la proclamation des résultats sous réserve du règlement de la totalité des frais de formation et de la validation des 90 heures de formation exigées dans le programme

7) OBTENTION DU DIPLÔME

- le diplôme est obtenu sur décision du comité pédagogique après un vote de ses membres sur la base de la correction du dossier
- la mention « très bien » est attribuée aux meilleurs dossiers
- les tuteurs et les professeurs ayant accueilli les candidats en formation ne participent pas au vote. leur avis sera recueilli uniquement en cas de litige pour la validation du diplôme ou l'obtention de la mention
- en cas d'égalité lors du vote, la décision finale revient au responsable du comité pédagogique
- en cas de note insuffisante au dossier, le candidat pourra présenter le DDIFOS, à nouveau, une seule fois, à condition de suivre un module de 30 heures à l'UH ou à l'UE dans l'année qui suit. le choix sera laissé au candidat entre la rédaction d'un nouveau dossier pédagogique ou la présentation du même dossier corrigé



Chambre de commerce
et d'industrie de Paris

Appel à communications

L'interculturel dans l'entreprise : comment aborder ce sujet en classe de langue ?

En raison du processus de plus en plus rapide de la mondialisation de l'économie, l'entreprise se trouve au cœur de la « zone de turbulences » que constitue la rencontre de différentes cultures au sein d'un organisme économique. Si elles veulent rester compétitives, les grandes entreprises doivent prendre en compte les particularismes culturels.

La rubrique *Recherche en didactique du FOS* sera consacrée, dans le numéro 34, à l'interculturel, aux approches méthodologiques mises en place pour aborder en classe les aspects interculturels dans l'entreprise.

Parmi ces aspects, citons par exemple :

- Comment définir la compétence interculturelle ?
- La culture d'entreprise : en quoi consiste-t-elle ? Comment s'enracine-t-elle dans son contexte local ?
- Quelles différences de fonctionnement entre les entreprises de différentes origines ?
- Peut-on enseigner les codes culturels propres à chaque pays ?
- Qu'est-ce que le management multiculturel ?
- Comment s'intégrer ou intégrer un nouveau collaborateur dans une entreprise étrangère ?
- Comment préparer les étudiants aux relations interculturelles en entreprise ?

Vous êtes enseignant-chercheur ou enseignant de langues. Vous pouvez contribuer à cette réflexion en nous envoyant un article avant le 19 mars 2008.

Merci de l'adresser en version électronique à Catherine PASQUIER, rédactrice en chef : cpasquier@ccip.fr

Format : 18 000 caractères espaces compris.

Les contributions seront soumises au Comité scientifique de cette rubrique qui se compose de :

- Jean BINON (Université de Leuven-Belgique)
- Serge BORG (CLA-Besançon)
- Francis CARTON (Université-Nancy 2)
- Odile CHALLE (Université Paris-Dauphine)
- Jean-Pierre CUQ (Université de Nice-Sophia Antipolis)
- Marc DEMEUSE (Université de Monts-Hainaut-Belgique)
- Jean-Marc MANGIANTE (Université d'Artois)
- Florence MOURLHON-DALLIES (Université de Paris III)
- Chantal PARPETTE (Université-Lyon 2)
- Jean-Jacques RICHER (Université de Bourgogne)
- Nathalie SPANGHERO-GAILLARD (Université de Toulouse 2)

APPEL A PROJETS

D'avance, nous vous communiquons le thème retenu pour le Points Communs n°35, d'octobre 2008 qui portera sur l'usage des ressources multimédia et/ou en ligne pour le FOS, ainsi des projets de formations de formateurs en FOS et à distance; et du développement des ressources pédagogiques en ligne ou des thématiques proches.

Si vous le souhaitez, vous pouvez dès maintenant nous envoyer un projet de communication, ou d'article en rapport avec ce thème sur lequel nous échangerons.

Nouveautés édition



■ **Le français des médecins**
40 vidéos pour communiquer à l'hôpital
Thomas Fassier - Solange Talavera-Goy -
Avec DVD inclus - Editions PUG, 2008, 304 pages

Véritable outil multimédia, cet ouvrage avec son DVD encarté s'adresse aux étudiants en médecine et aux médecins non francophones amenés à effectuer un stage hospitalier ou à exercer en France.

Chaque chapitre présente une tâche professionnelle correspondant à une situation communicative d'échange avec le personnel médical, le personnel paramédical, les patients et leurs familles, etc.

Les 40 vidéos, tournées à l'hôpital, proposent des scènes allant du plus simple (trouver son lieu de stage, se présenter) au plus complexe (discuter une observation clinique, faire la relève).

D'autres documents proposés sur le DVD font également l'objet d'exercices variés : documents audio, documents écrits authentiques (demande d'examen, compte rendu d'observation, résultat d'examen...), photos, schémas.

La méthodologie est très claire :

- Les activités s'articulent autour des vidéos
- La compréhension orale précède tout le reste
- La grammaire est toujours exercée en contexte
- Chaque chapitre se termine par une activité de production orale ou écrite

Des encadrés de rappels grammaticaux, de vocabulaire, d'informations culturelles sont présents en fin de chapitre. B1 est le niveau requis pour aborder cet ouvrage, qui propose entre 50 et 100 heures de travail, et permet d'atteindre le niveau B2, voire C1 pour certaines tâches communicatives.

Pour tout renseignement :

PUG 1001, rue des résidences B.P. 47

38040 Grenoble cedex 9

Tél. : 04 76 82 56 52 - Fax : 04 76 82 78 35

www.pug.fr

Agenda

41^E RENCONTRES DE L'ASDIFLE :

Paris, Alliance française, 14 mars 2008

Le thème de ce colloque sera : *Normes et usages en français (en France et hors de France)*.

Le programme sera prochainement mis en ligne sur le site de l'ASDIFLE.

COLLOQUE INTERNATIONAL NANTES-BRUXELLES

Deuxième volet Bruxelles

Bruxelles, du 20 au 22 mars 2008

Le second volet du double colloque « *La place de l'intervention dans une acquisition des compétences en interaction. Le cas du FLE.* » a pour thématique l'enseignement des structures langagières en français langue étrangère.

Pour tout renseignement, consulter la page du colloque sur le site de la Vrije Universiteit Brussel : <http://www.vub.ac.be/TALK/congressen.html>

COLLOQUE INTERNATIONAL

Université de Tallinn (Estonie), 8-10 mai 2008

Problématiques culturelles dans l'enseignement-apprentissage des langues-cultures, mondialisation et individualisation : approche interdisciplinaire.

Ce colloque est organisé par le département d'Études françaises et le département des Langues romanes de l'Université de Tallinn, ainsi que le département des Langues et littératures romanes de l'Université de Tartu.

Pour tout renseignement, consulter le site :

www.tlu.ee/colloque2008

EXPOLANGUES 2008

25^{ème} Salon des Langues, des Cultures et des Echanges Internationaux

Paris, 6 – 9 février 2008

La Chine sera le pays à l'honneur au salon Expolangues qui se tiendra du 6 au 9 février 2008 à Paris Expo, porte de Versailles. Plus de 25 000 visiteurs et plus de 200 exposants sont attendus pour cette 25^{ème} édition d'Expolangues qui rassemble des enseignants de langue, des responsables de centres de formation, des traducteurs, des éditeurs, des attachés culturels et linguistiques, etc.

Pour tout renseignement, consulter le site :

<http://www.expolangues.fr>

XIIE CONGRÈS MONDIAL DE LA FÉDÉRATION INTERNATIONALE DES PROFESSEURS DE FRANÇAIS (FIPF)

Québec, du 21 au 25 juillet 2008

La thématique du XI^e Congrès mondial FIPF-Québec 2008 s'intitule : *Faire vivre les identités francophones.*

Pour tout renseignement, consulter le site :

<http://www.fipf-quebec2008.com/>

Directeur de la publication : Nicolas JACQUET

Directeur de la rédaction : Guilhène MARATIER-DECLÉTY

Rédactrice en chef : Catherine PASQUIER

Comité de rédaction : Marie-José BACHMANN, Maïté BAGARRY, Franck DESROCHES, Catherine PASQUIER

Comité scientifique : Jean BINON (Université de Leuven-Belgique), Serge BORG (CLA-Besançon), Odile CHALLE (Université Paris-Dauphine), Francis CARTON (Université Nancy III), Jean-Pierre CUQ (Université de Nice-Sophia Antipolis), Marc DEMEUSE (Université de Monts-Hainaut-Belgique), Jean-Marc MANGIANTE (Université d'Artois) Florence MOURLHON-DALLIES (Université de Paris III), Chantal PARPETTE (Université Lyon 2), Jean-Jacques RICHER (Université de Bourgogne), Nathalie SPANGHERO-GAILLARD (Université de Toulouse 2)

Abonnements, édition, diffusion, publicité : Marie-José BACHMANN, Catherine PASQUIER

Ont collaboré à ce numéro : Marie-José BACHMANN, Maïté BAGARRY, Ann BERTELS, Yu-Chen CHEN, Vanessa DELFAU, Elisabeth DUSSAC SAINT-VIANCE, Eloiç PEYRACHE.

Conception : Jean-Christophe LESZCZYSZYN - CCIP/ERMES/Pao HEC - Impression : PDI - Janvier 2008

© Photos : INRA (Couverture), Interloire (dossier pédagogique), HEC (entretien).

Merci à Interloire et aux vins de Val de Loire, à l'INRA Inra Micom Photothèque et à Michel VERON du Lycée Viticole de la Champagne pour le prêt de leurs photos.

Chambre de commerce et d'industrie de Paris

Direction des Relations Internationales/Enseignement - 28, rue de l'Abbé Grégoire, 75279 Paris cedex 06

Rédaction : +33 1 49 54 17 53 - Télécopie : + 33 1 49 54 28 90 - Courriel : pointscommuns@ccip.fr - Abonnements : + 33 1 49 54 17 53/28 56

Dépôt légal : Janvier 2008 - n° ISSN 1281 - 1157

UNIVERSITÉ D'ÉTÉ 2007

La DRI/E organisera, du 7 au 25 juillet 2008, la 35^{ème} Université d'Été, destinée aux responsables ou futurs responsables d'organismes culturels à l'étranger et aux enseignants et formateurs en français désireux de se ressourcer dans l'enseignement du français de spécialité notamment des affaires, du droit, du tourisme, de la médecine, des sciences et techniques.

Pour connaître les stages proposés, les modalités d'inscription aux différents modules, au DDIFOS (Diplôme de Didactique du Français sur Objectif Spécifique), et au DAMOCE (Diplôme d'Aptitude au Management d'Organisme Culturel et d'Education), consulter le site : fda.ccip.fr

CALENDRIER 2008 : EXAMENS DE FRANÇAIS DES AFFAIRES ET DES PROFESSIONS

MOIS DE SESSIONS	DATE DE CLOTURE DE LA DEMANDE DE SESSION(S)	DATES PREFERENTIELLES DE SESSION(S) EN 2008
AVRIL	lundi 25 février 2008	entre le 31 et le 4 avril
MAI	lundi 31 mars	entre le 5 et le 9 mai
JUIN	lundi 5 mai	entre le 9 et le 13 juin
SEPTEMBRE	lundi 25 août	Entre le 22 et le 26 septembre
DECEMBRE	lundi 3 novembre	entre le 8 et le 12 décembre

COMITE SCIENTIFIQUE DU TEF

Le Comité Scientifique du TEF s'est réuni le 12 décembre 2007 à la DRI/E et a approuvé à l'unanimité le rapport d'activités qui lui a été soumis.

Composé d'une dizaine d'universitaires francophones représentant différentes disciplines (politiques linguistique et éducative, linguistique, didactique des langues et cultures, psychométrie), le Comité Scientifique du TEF répond à deux demandes : d'une part, assurer la qualité de la conception et de l'organisation du TEF par le biais d'un regard extérieur et objectif, et, d'autre part, pourvoir à la surveillance des processus TEF grâce à la validation et aux recommandations d'universitaires n'étant pas partie prenante du système. Le Comité Scientifique du TEF a également pour vocation de renforcer le Comité d'Évaluation et de Validation du TEF et de doter le TEF d'une expertise universitaire.

Ses trois grandes missions sont :

- 1) donner un avis, chaque année, sur les procédures de conception et le dispositif TEF ;
- 2) mettre en place des partenariats universitaires ;
- 3) organiser des journées d'études sur le thème de l'évaluation en langues.

Parmi les événements ayant marqué l'année 2006/2007 et développés dans le rapport d'activités approuvé par le Comité Scientifique, figurent

- le renouvellement de l'homologation du TEF par le Ministère de l'Éducation nationale, de l'Enseignement supérieur et de la Recherche pour 5 ans (arrêté du 3 mai 2007, NOR : MENS0753650A). La note de sélection des étudiants étrangers souhaitant s'inscrire en 1^{er} cycle est désormais de 14/20 (et non plus 16/20) ;

- le renouvellement de la certification Iso 9001, version 2000 en janvier 2007 pour les activités de conception et de réalisation du TEF ;
- la création du TEFAQ, le Test d'Évaluation de Français adapté au Québec, sa reconnaissance par MICC (Ministère de l'Immigration et des Communautés culturelles du Québec) et sa mise en place dans les centres agréés dès janvier 2007 dans sa version papier et électronique avec e-tefaq ;
- l'adhésion de la DRI/E-CCIP à ALTE (Association of Language Testers in Europe) sous le statut d'institution affiliée en avril 2007 ;
- l'amélioration des procédures d'organisation des sessions TEF ou TEFAQ au format électronique grâce aux évolutions des outils et des programmes informatiques.

Au-delà du bilan des activités, le Comité Scientifique du TEF a pu débattre des actions en cours ou prévues pour 2008 et commencer la préparation de la prochaine journée d'étude.

COMMUNICATION SCIENTIFIQUE DU TEF

Dans le cadre de la 3^e conférence internationale d'ALTE (Association of Language Testers in Europe), qui se tiendra du 10 au 12 avril 2008 à Cambridge (Royaume-Uni), la DRI/E-CCIP proposera une communication scientifique relative à ses actions de recherche en évaluation intitulée « Suivi et évaluation d'impact d'un test international de français langue étrangère : entre synergies et tensions ».

GRANDES ECOLES DE COMMERCE : RECRUTEMENT INTERNATIONAL 2008

ESCP-EAP Master / Grande Ecole et HEC MSc in Management sont deux programmes d'excellence ouverts aux étudiants titulaires d'un diplôme étranger au moins équivalent à la Licence (Bachelor's degree, Licenciatura, Master...)

Les Masters en Management de ESCP-EAP et de HEC figurent chaque année aux premières places du classement des meilleures formations au Management en Europe, établi par le Financial Times :

(<http://rankings.ft.com/rankings/masters>)

Le programme Grande Ecole / Graduate Program est un modèle original d'enseignement alliant sélectivité, excellence académique et connaissance pratique de l'entreprise. Les étudiants sélectionnés intègrent le programme Master en 2 ans, sanctionné par un diplôme de Grande Ecole / Master's Degree in Management.

Les inscriptions et le concours d'admission sont gérés par le Service des Admissions Internationales (SAI) de la DRI/E. Le concours est également ouvert aux candidats souhaitant s'inscrire au CERAM de Sophia-Antipolis et à EM LYON.

Les inscriptions pour le concours 2008 jusqu'au 1^{er} mars 2008 pour les centres d'examen SAI en Europe et jusqu'au 10 mars 2008 pour les centres d'examen SAI en Europe.

POUR EN SAVOIR PLUS SUR :

- le programme Grande École : www.hec.edu
www.escp-eap.net
- les procédures de sélection : www.sai.ccip.fr
Votre contact à la DRI/E : Philippe OSTER
int.promoedu@ccip.fr
+33 1 49 54 29 92

HEC
PARIS
WWW.hec.edu

ESCP-EAP

LONDON PARIS BERLIN
MADRID TORINO

European School of Management
WWW.escp-eap.net



Deux programmes d'excellence

dans deux Grandes Écoles de Management

ESCP-EAP Master / Grande École

HEC MSc in Management



CONCOURS D'ADMISSION : WWW.SAI.CCIP.FR

Direction des relations internationales de l'enseignement
Admissions internationales

28, rue de l'Abbé Grégoire - 75279 Paris cedex 06 - France - Tél. : + 33 1 49 54 29 92 - Fax : + 33 1 49 54 28 70
int.promoedu@ccip.fr

des écoles de la



Chambre de commerce
et d'industrie de Paris