

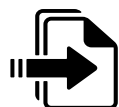
# Un voyage culinaire autour de la France en L2

## Développement d'un projet linguistico-culinaire en FLE pour les élèves du secondaire I (9H) tessinois

Marie-Hélène Tramèr-Rudolphe | Locarno

La collaboration du Canton Ticino au projet *Des Mets et des Mots* (MEMO, présenté nei due articoli precedenti) è iniziata nel mese di novembre 2012 ed ha innanzitutto permesso di sottolineare l'esistenza molto limitata di progetti di L2 in relazione con il culinario. È stato dunque deciso di creare un progetto didattico per l'insegnamento del FLE in seconda media (9 Harnos), al livello A2, che permetta agli alunni di fare un viaggio culinaire nelle diverse regioni della Francia. Questo progetto pilota ha anche come scopo quello di portare a collaborazioni tra insegnanti di lingue e di materie (in questo caso, cucina), essere modulabile (gli insegnanti possono usare solo parte del materiale se non trovano le collaborazioni necessarie per realizzare l'intero percorso), aprire le porte a uno sviluppo di tale progetto in altre L2 (tedesco, inglese), e più generalmente portare un'apertura culturale.

Dopo una presentazione del percorso didattico concepito e realizzato in classe, il presente articolo presenterà i risultati del progetto. Tutto il materiale elaborato è disponibile sul sito di Babylonìa: [www.babylonia.ch](http://www.babylonia.ch) > no 1/2015 > Articolo Tramèr-Rudolphe.



Altri articoli su questo tema:

[www.babylonia.ch](http://www.babylonia.ch) >

Archivio tematico > [Schede 5 e 9](#)

### 1. Introduction

La collaboration du canton du Tessin au projet *Des Mets et des Mots* (MEMO<sup>1</sup>) dans le secondaire I a débuté en novembre 2012 et a permis de dresser un premier bilan sur l'existence très restreinte des pratiques enseignantes en L2 dans le domaine du culinaire.

Actuellement, ce genre de propositions didactiques alliant de la part des enseignants des compétences linguistiques, sociolinguistiques, didactiques, culturelles et interculturelles, sociales, pragmatiques, culinaires, informatiques et pratiques ne semble pas très répandu. Les principales raisons à cela sont très probablement imputables à l'absence d'espace dans le plan d'études actuel, à la nouveauté du concept développé par l'Eveil aux langues (encore peu connu du corps enseignant actif) et au temps de préparation que représentent des projets d'une telle envergure.

Partant de ce constat, nous avons décidé d'orienter l'étude tessinoise sur l'accompagnement d'un projet à réaliser en classe. Pour ce faire, nous

avons identifié une enseignante de Français Langue Etrangère (désormais FLE) ayant déjà quelque peu travaillé sur des activités de ce type. L'idée était d'accompagner une enseignante du secondaire I à projeter et à réaliser un projet culinaire en L2, mais aussi de mettre sur pied un projet pilote qui soit à la fois modulable et utilisable pour l'enseignement des autres L2 enseignées au Tessin (allemand, anglais), tel quel ou remanié selon les objectifs du plan de formation du secondaire I, les possibilités et les ressources de chaque enseignant.

En effet, il nous est aussi apparu essentiel de soulever le voile opaque qui masque ces pratiques enseignantes: car si certains enseignants se lancent, ils le font de façon sporadique, ne se sentent pas vraiment autorisés du fait du plan de formation actuel, se cantonnent à quelques activités éparses et peu articulées, ou se limitent à une simple dégustation.

C'est pourquoi il apparaît clairement que si l'on veut développer de tels projets, il faut que leurs objectifs trouvent un écho dans le plan de formation cantonal et que les enseignants soient soutenus et encouragés, non seulement par les directions d'établissements scolaires mais aussi par les experts de matière disciplinaire qui les suivent. Les enseignants doivent pouvoir disposer de matériel didactique concret et pratique pour enseigner par compétences dans un cadre clair.

C'est d'ailleurs dans cette optique que le nouveau plan d'études *Harnos*, qui sera introduit dès la rentrée 2015, devrait clarifier la situation et jouer un rôle essentiel car il intègre les approches plurielles, dont l'Eveil aux langues fait partie intégrante.

### 2. Rapports avec le projet MEMO

Ayant personnellement enseigné au secondaire I, la formatrice a déjà eu l'occasion de proposer des

projets culinaires dans le cadre de l'enseignement du FLE et de constater de façon empirique non seulement la motivation, la participation et l'enthousiasme des élèves mais aussi de vérifier la pertinence et l'impact au niveau de la réactivation des compétences des élèves et de mettre à jour des compétences extra scolaires (connaissance du monde, habitudes de vie, autonomie dans la vie quotidienne, débrouillardise, capacité d'adaptation, etc.).

La difficulté consiste à créer un contexte permettant d'activer et de développer l'ensemble des compétences des élèves et de créer des collaborations avec les autres enseignants, comme dans notre cas avec les enseignants d'éducation alimentaire.

En outre, cela nécessite un gros travail en amont ainsi que des compétences autres que linguistiques, que les enseignants de L2 n'ont pas toujours l'habitude d'investir dans leur enseignement. C'est pourquoi, dans le cadre de la formation de base, il nous semble important de préparer les futurs enseignants à ce type de projets afin de les entraîner à collaborer, à se partager les tâches, à développer un esprit critique et constructif, à développer et/ou intégrer leurs compétences didactiques, linguistiques, culturelles, interculturelles, sociales, humaines et pratiques, à créer du matériel didactique et/ou à le didactiser pour aborder l'enseignement-apprentissage des langues dans un contexte d'ouverture et de découverte du monde propre à la valorisation de l'altérité.

Le projet MEMO a donc représenté une excellente occasion de faire non seulement le point de la situation au Tessin mais aussi d'avoir une vision d'ensemble au niveau des trois grandes régions linguistiques de Suisse<sup>3</sup>, de créer un projet modulable qui puisse être utilisé à la fois par les enseignants de FLE et par les enseignants d'anglais et d'allemand – moyennant une adaptation linguistique –, de contribuer à développer ces pratiques enseignantes innovantes sur le terrain et enfin d'accroître la crédibilité concernant l'efficacité de projets similaires.

### 3. Le projet tessinois: *Voyage culinaire autour de la France*

#### 3.1 Profil de l'enseignante de FLE du secondaire 1

Le projet a été réalisé avec une enseignante de FLE expérimentée (active depuis plus de 15 ans) qui est à la fois enseignante de pratique professionnelle dans le cadre de la formation Master des futurs enseignants. Il s'agit d'une lo-

cutrice non native, possédant un niveau C2 (le C1 minimum est obligatoire pour l'enseignement au sec. 1); c'est une personne ouverte, passionnée de culture et de gastronomie françaises.

Cette enseignante est amie de longue date de la formatrice, ce qui a sans nul doute contribué au plaisir de travailler ensemble ainsi qu'à l'excellent climat de collaboration et de confiance qui a présidé aux diverses rencontres.

#### 3.2 Présentation du projet

---

##### «Voyage culinaire autour de la France»

---

- Projet culinaire en L2 en classe de seconde du secondaire 1 (=9 H) (scuola media Ticino)
  - Niveau A2
  - Elèves de la classe de 2ème C de l'établissement de Bedigliora (Malcantone/Tessin)
  - Enseignante de FLE: Maria Grazia Binotto Pedretti
  - Enseignante d'éducation alimentaire: Isabella Lischetti
  - Directeur de l'établissement scolaire: Roberto Lironi
  - Formatrice-didacticienne FLE SUPSI DFA: Marie-Hélène Tramèr-Rudolphe
  - Durée: janvier-juin 2014
- 

##### Objectifs

- Création d'un itinéraire en français (niveau A2) sur la gastronomie typique des régions françaises avec une partie de découverte culturelle et une seconde partie de réalisation et de dégustation des recettes;
  - Intégration de l'itinéraire dans la programmation annuelle en adéquation avec les objectifs du plan de formation du secondaire 1;
  - Activités conçues pour travailler sur les compétences orales et écrites et mettant en exergue l'interaction orale et pour développer les compétences culturelles, pragmatiques, pratiques, sociales et culinaires des apprenants;
  - Création d'une collaboration avec l'enseignante d'éducation alimentaire de l'établissement scolaire.
- 

##### Etablissement scolaire, classe, dotation horaire et calendrier

- L'établissement compte 255 élèves
  - Ecole secondaire située en périphérie de Lugano (vallées)
  - Classe de seconde (sec. 1, =9H) composée de 22 élèves (dont deux nouveaux tout juste arrivés de Syrie et n'ayant jamais étudié le français auparavant et qui, pour des raisons d'organisation interne ont pris part à l'activité de cuisine et de dégustation).
  - Les apprenants: principalement des autochtones avec 4 bilingues (allemand, suisse allemand, portugais, espagnol). Classe motivée, hétérogène et curieuse de la gastronomie de la L2 (mini projet- dégustation de produits français typiques en 1<sup>ère</sup> année (=8H, 2012-2013).
  - Nombre d'heures hebdomadaires de FLE en classe de 2ème: 3x50 minutes
  - Durée du projet culinaire en L2: 8-9 heures de leçon (1 heure leçon correspond à 50 minutes)
  - Calendrier: 8, 12, 15, 19 et 20 mai 2014.
-

#### 4. Rencontres préparatoires

Les discussions ont été riches et ont mis en exergue l'accord de fond entre l'enseignante de FLE et la formatrice au niveau didactique et pédagogique, ce qui a permis de travailler sur les aspects sensibles liés à la difficulté de faire du français, de faire parler les élèves, d'activer les compétences des élèves tout en prenant conscience de la nécessité de les évaluer (tout en anticipant les possibles difficultés) et de préparer des activités ciblées.

Il apparaît clairement que pour faire face à la complexité d'un tel projet, l'enseignante de langues doit être aussi dotée de compétences pratiques (culinaires), culturelles, interculturelles, de connaissance du monde, d'organisation et d'une bonne dose d'énergie.

L'anticipation des aspects pratiques tels que la capacité d'accueil de la salle de cuisine, les questions d'hygiène, d'alimentation et d'intolérances alimentaires, la formation des groupes de travail, le coût des produits utilisés, le soutien de la direction de l'établissement scolaire, l'information aux familles, l'établissement du calendrier en tenant compte des divers paramètres, etc. est primordiale et chaque détail doit être attentivement examiné. L'improvisation à ce stade-là n'est pas de mise!

La collaboration positive et la participation active de la collègue d'éducation alimentaire sont indispensables et impliquent une connaissance et une confiance mutuelle, tout comme la nécessité d'obtenir le feu vert de la direction.

L'enseignante s'est montrée très satisfaite de ces rencontres qui lui ont permis d'envisager calmement le projet dans toute son étendue, de discuter et de trouver des réponses sur des points critiques, de pouvoir s'appuyer sur du matériel existant<sup>3</sup> tout en ayant la possibilité de le remanier à sa guise, de recevoir des suggestions pour didactiser certains aspects du projet (tels que les courses avec le jeu de la marchande) afin de rendre les activités concrètes et plausibles.

Enfin, le fait de disposer d'une structure d'accompagnement a contribué à poser les bases du projet et à en formuler les objectifs.

#### 5. Le déroulement du projet en détails

Le tableau 1 à la page suivante présente en détails chaque étape du projet «Voyage culinaire autour de la France». Les recommandations permettront aux enseignants d'adapter le programme suite à cette première expérience. Tout le matériel di-

**Pour que la «recette» didactique prenne, il faut du travail de groupe, des objectifs cohérents avec le programme, des tâches claires et concrètes, du matériel authentique et didactisé et des activités riches et variées, capables de stimuler les élèves à activer des connaissances extra-scolaires.**

dactique élaboré pour ce projet (Annexes) est téléchargeable sur le site de Babylonia: [www.babylonia.ch](http://www.babylonia.ch) > no 1/2015 > Article Tramèr-Rudolphe.

#### 6. Facteurs de réussite

L'étude a permis d'identifier clairement les principaux éléments qui contribuent efficacement au succès de ces projets enseignants innovants.

En effet, pour que la «recette» didactique prenne, il faut du travail de groupe, de la collaboration et du respect entre tous les participants, des objectifs cohérents avec le programme, du matériel authentique et/ou didactisé, des tâches claires et concrètes<sup>4</sup>, du matériel et des activités riches, variés, adéquats avec l'âge et les intérêts des élèves, du matériel de soutien comme par exemple l'iconographie et les mots-clés<sup>5</sup>, du matériel informatique de qualité capable de stimuler les élèves à émettre des hypothèses, à activer des connaissances extra scolaires et enfin une bonne dose d'organisation des différentes activités, tout en mettant l'accent sur la différenciation possible des prestations de chaque élève.

En outre, l'autoévaluation régulière revêt un rôle important car elle permet à chaque élève de prendre conscience de ce qu'il sait, de ce qu'il sait faire en fonction des tâches à réaliser et des aspects qui sont à améliorer.



Complete Flash Fry. © Martin Zeller / Foodscape 2008.

Phase 1 (100'): Les régions de France	Recommandations
<p>Au cours des leçons précédentes, l'enseignante a informé les élèves au sujet du «Voyage culinaire autour de la France» avec communication écrite au directeur de l'établissement et aux collègues (Annexe 1).</p> <p><b>1. Introduction de la leçon:</b></p> <p>a. Ramasser les coupons avec la signature des parents (Annexe 2).</p> <p>b. Communiquer le mode d'évaluation aux élèves:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- autoévaluation individuelle</li> <li>- autoévaluation du groupe</li> <li>- évaluation formative</li> </ul> <p>c. Présenter rapidement la première phase du projet.</p> <p><b>2. Lecture des dossiers concernant la région attribuée et recherche des informations, préparation du poster et présentation orale:</b></p> <p>a. Lire avec les élèves les consignes et si nécessaire les leur expliquer (Annexe 3).</p> <p>b. Annoncer la formation des groupes.</p> <p>c. Chaque groupe pioche une région française particulière.</p> <p>d. Chaque groupe lit un dossier concernant la région piochée (10-15') (Annexe 4).</p> <p>e. À l'intérieur de chaque groupe: les élèves discutent et décident de l'organisation et de la distribution des tâches:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Organisation de la présentation orale: photos – images – mots ou autres peuvent être collés ou écrits sur le poster (Annexe 5).</li> <li>- Entraînement collectif en vue de la présentation orale mais sans possibilité de lire les informations contenues dans le texte écrit/élaboration spontanée du discours sur la base de mots clés (15-20').</li> <li>- Chaque membre du groupe doit présenter au moins trois aspects concernant la région concernée (30-40').</li> <li>- Vérification de la capacité du groupe à s'exprimer et compréhension de la part du reste de la classe qui prend des notes (mots-clés) grâce à des fiches-guide (Annexe 6) et à la possibilité d'interagir avec le groupe en lui posant des questions.</li> </ul>	<p>Il est très important de réaliser et de conclure la phase 1 en une seule séance de 110'.</p> <p>a. Pour éviter de perdre du temps inutilement il vaut mieux faire cette opération avant de commencer le projet.</p> <p>Prévoir plus de temps pour l'entraînement collectif: au moins 50-60'.</p>
<p><b>Phase 2 (50'): Les régions de France et leur recette (Activation des compétences linguistiques, sociales, pragmatiques, culturelles et culinaires)</b></p>	<p><b>Recommandations</b></p>
<p><b>Découverte des recettes et des régions d'où elles proviennent</b></p> <p>a. Présentation Power Point des recettes (seulement ingrédients et ustensiles + indice région) (Annexe 7).</p> <p>Les élèves doivent d'abord découvrir de quelle recette il s'agit et retrouver ensuite la recette qui correspond à la région dont ils s'occupent (Annexe 8)- (20-30').</p> <p>b. À la fin de la présentation ils remplissent une fiche (travail en groupe) avec les noms des recettes et des régions. (10-15') (Annexe 9).</p> <p>c. Mise en commun: Correction collective (ppt) (5-10')</p>	<p>Il est important de présenter le Power Point en mode animation de façon à stimuler les élèves à faire des hypothèses par rapport aux différents indices qui apparaissent au fur et à mesure.</p> <p>Si par manque de temps la correction collective ne devait pas être possible, elle peut être remise au cours suivant. Cela permettra de rafraîchir la mémoire des élèves.</p>
<p><b>Phase 3 (110'): Les ingrédients et les ustensiles</b></p>	<p><b>Recommandations</b></p>
<p><b>Réalisation de la vidéo de la recette et préparation de la liste de courses (110')</b></p> <p>Eventuellement corriger la fiche complétée lors de la 2ème phase à l'aide du ppt (10')</p> <p>a. Chaque groupe lit attentivement sa recette et il prépare la liste de courses pour le prof (10-15 min.) (Annexe 10)</p> <p>b. Pour vérifier la compréhension de la recette, chaque groupe réalise une courte vidéo (max. 2 minutes / temps de préparation 10-15 min / temps de réalisation de la vidéo 15-20'). Pendant qu'un élève lit la recette l'autre/les autres la miment! Chaque groupe réalise une seule vidéo qu'il envoie directement à l'enseignante (20-30').</p>	<p>Les élèves ont été confrontés à des problèmes d'ordre technique (lourdeur des dossiers). L'enseignante les a téléchargés directement de leur portable sur son ordinateur.</p>
<p><b>Phase 4 (50'): Les courses</b></p>	
<p><b>Faire les courses (jeu de rôle)</b></p> <p>Chaque groupe reçoit une fiche avec les formules de politesse (Annexe 11) et le schéma d'un dialogue entre un marchand et un/une client(e).</p> <p>a. Ecoute d'un dialogue entre une marchande et une cliente. (5 min) (Activités d'écoute 2, piste 13)</p> <p>b. A l'intérieur de chaque groupe: un(e) élève joue le rôle du marchand/de la marchande et les autres celui des clients qui font leurs courses. (5 min.)</p> <p>c. Les différents groupes font leurs courses «chez l'enseignante» qui leur «vend» les produits. (30-40 min.)</p> <p>d. Pendant qu'un groupe achète les produits dont il a besoin, les autres élèves, à l'aide de la fiche «Faisons nos courses» (Annexe 12), écrivent la quantité achetée pour chaque ingrédient.</p>	

## Phase 5 (180'): Cuisine et dégustation

### Préparation et dégustation

- Réalisation de la recette
- Rédaction des menus pour 24 personnes (Annexe 13).
- Dégustation
- Concours des mets les plus appréciés (Annexe 14)
- Nettoyage et rangement de la cuisine pendant la cuisson des différentes recettes

## Phase 6 (50'): La récompense

### Recommandations

#### Autoévaluation

- |   |  |
|---|--|
| <ol style="list-style-type: none"><li>Autoévaluation – lire avec les élèves la fiche pour l'autoévaluation et éventuellement leur redonner des explications ou des éclaircissements si nécessaire (Annexe 15)</li><li>Donner à chaque élève une brochure avec les photocopies de toutes les recettes du «Voyage culinaire autour de la France» (Annexe 16).</li><li>Petite cérémonie pour décerner le prix de la recette la plus appréciée.</li></ol> | Réaliser l'autoévaluation après le déroulement de chaque phase pour éviter les oublis. |
|---|--|

Il est certain que l'attitude positive et bienveillante des deux enseignantes (FLE et éducation alimentaire) ainsi que la reconnaissance du directeur de l'établissement, venu tout spécialement rendre visite au cours des activités de cuisine pour encourager tous les participants, ont contribué à une responsabilisation de la classe et ont donné un signal fort aux deux enseignantes ainsi qu'à leurs collègues.

Au niveau de la concentration et de l'intérêt, l'enseignante n'a noté aucune baisse de motivation, les élèves étaient informés et ont vécu le projet *crescendo* pour arriver à l'apothéose: cuisiner et manger tous ensemble des recettes françaises aux saveurs différentes. Il n'y a pas eu de problèmes majeurs de discipline car tous étaient impliqués dans ce projet et même les deux élèves syriens qui étaient présents pendant la 5<sup>ème</sup> phase ont participé avec entrain, essayant de comprendre (cuisiner est un art gestuel), goûtant et s'émerveillant de tous les plats et des ingrédients qui n'appartiennent pas à leur culture, comme par exemple les fromages au lait cru.

Au niveau de la langue utilisée, c'est la L2 qui était à l'honneur car les élèves avaient des tâches linguistiques à réaliser tant à l'oral qu'à l'écrit. Par ailleurs, il est à noter que l'enseignante d'éducation alimentaire, voulant participer activement à la phase 5, a accueilli et travaillé avec les élèves dans un français correct et accessible pour les élèves (l'enseignante était consciente de la nécessité d'utiliser une langue claire avec des phrases courtes et de souligner le verbe par une gestualité efficace), ce qui, au-delà de la surprise initiale des élèves, a permis une immersion dans la L2 pendant la préparation des mets.

D'autre part, les élèves n'ayant encore jamais eu l'occasion de suivre les cours de l'enseignante d'éducation alimentaire ont pu faire connaissance avec elle grâce un projet commun.

L'impact sur les élèves a été très positif non seulement au niveau de la motivation mais aussi au niveau de la prise de conscience de leurs capacités.

Selon l'enseignante, les élèves qui continueront le français l'an prochain<sup>6</sup> sont extrêmement motivés; quant aux autres, ils se seront arrêtés sur une note positive: qui sait si un jour ils ne reprendront pas le français dans un cadre professionnel, personnel ou juste pour le plaisir de passer des vacances dans un pays francophone en étant capables de se débrouiller pour manger sans redouter les mets et les mots de l'Autre!

Il est évident qu'un tel projet a demandé beaucoup de travail de la part de l'enseignante qui a choisi et élaboré un matériel stimulant (Cf. la qualité didactique et pédagogique des présentations Powerpoint) et adapté au niveau A2, organisé et calibré des activités logiques dans des temps idoines, et qui a su gérer une classe de 22 élèves en les rendant actifs à chaque étape du parcours.

La passion, alliée à de solides compétences dans des domaines les plus variés, a permis à l'enseignante de contribuer efficacement au bon fonctionnement du projet, de susciter la curiosité et l'intérêt de ses élèves et de leur ouvrir les portes d'un autre monde à travers un parcours original en langue française. D'ailleurs, la plupart des élèves ont goûté avec entrain et délectation à tous les mets et il y a eu très peu de commentaires négatifs. Les *a priori* initiaux de certains ont vite été balayés par l'enthousiasme général fort communicatif. Deux élèves ont même dépassé leur aversion pour le chou-fleur et se sont régalés avec la soupe de chou-fleur qu'ils avaient eux-mêmes préparée!

Il est à noter que la qualité gustative et l'aspect des mets ont agréablement surpris même les enseignantes. Rappelons que les recettes ont été choisies en tenant compte de leur degré de facilité, et lorsque nécessaire les enseignantes les ont simplifiées car c'était la première fois que les élèves de 2<sup>ème</sup> (9H) investissaient la cuisine de l'école, avec ses règles et ses exigences d'ordre et d'hygiène.

Tout a vraiment bien fonctionné pour la plus grande satisfaction des élèves et bien sûr des deux enseignantes, ce qui atteste sans équivoque possible de la validité de ce type de projets en classe.

Au moment de la dégustation du repas, les odeurs alléchantes émanant de la cuisine ainsi que la bonne humeur qui régnait dans le couloir où était dressée la table ont guidé les pas de bon nombre de collègues enseignants. Nul doute que cela puisse leur donner des idées – et qui sait si ses collègues d'allemand et d'anglais ne se lanceront pas à leur tour

dans un projet similaire, car le matériel est à disposition et peut être adapté à la langue désirée.

A cet effet, suite au succès du projet, l'enseignante de FLE a été sollicitée pour présenter le « Voyage culinaire autour de la France » aux ateliers de formation continue qui ont eu lieu en août 2014.

## 7. Perspectives pour le développement du projet

Dans l'optique d'une plus grande visibilité et de la réalisation de tels projets, il faut être conscient d'un certain nombre de paramètres, comme par exemple: du temps et de l'investissement personnel qu'ils nécessitent au niveau de la conception; de la préparation et de la réalisation de la part des enseignants; de l'autoformation; du nombre d'heures leçons à consacrer à la réalisation en classe par rapport au nombre d'unités de la méthode à faire au cours de l'année, ce qui implique de devoir créer un projet en fonction des objectifs du plan d'études et du nombre d'unités de la méthode à réaliser tout au long de l'année, de sorte de garantir la continuité didactique et le dialogue avec les collègues de FLE et de L2.

Quant à l'évaluation, il est indéniable que les compétences orales et notamment de production et d'interaction, telles qu'elles sont pratiquées entre autres dans le présent projet, sont encore trop peu évaluées – par manque de moyens et d'espaces. A cet effet, il faudrait développer la pratique et l'usage des enregistrements audio qui permettent tant aux élèves de pouvoir s'entraîner, s'écouter et s'autocorriger, qu'à l'enseignant d'avoir une trace pour évaluer correctement ces compétences.

## 8. Le culinaire comme source de motivation d'apprenants adolescents

L'étude de ce projet culinaire en FLE apporte des réponses positives et confirme la faisabilité et l'intérêt d'une pratique enseignante de L2 dans une

optique d'Eveil aux langues, tant au niveau de l'activation que de l'acquisition de compétences multiples et variées qui contribuent à l'éducation et à la formation dans son ensemble. Elle met en relief la motivation et la participation de tous les élèves et représente une occasion forte pour les apprenants de travailler ensemble, de collaborer, de se décentrer, d'approcher le monde et de se rapprocher d'une autre réalité dans un cadre cohérent et efficace. Elle permet aussi une efficacité au niveau de la prise de conscience de la part des apprenants des différents savoirs (savoirs, savoir-faire et savoir-être) et souligne la transversalité des compétences dans l'enseignement-apprentissage de la L2 dans le cadre d'une approche actionnelle.

L'étude montre aussi qu'il est possible de créer et d'utiliser un projet par modules – par exemple sans la partie cuisine si les conditions ne le permettent pas (notamment par manque de praticité et/ou de confiance de l'enseignant, manque de place ou de collaboration, etc.). Enfin, un tel projet contribue à l'établissement de contacts entre les enseignants de disciplines différentes et ainsi à créer concrètement des collaborations, à renforcer la cohésion au sein du corps enseignant, et à dynamiser les échanges entre enseignants de L2 au sujet de l'interculturalité et du plurilinguisme.

### Notes

<sup>1</sup> MEMO - Institut für Lehren und Lernen (ILeL) der Pädagogischen Hochschule Luzern, Prof. Dr. Victor Saudan

## L'étude de ce projet culinaire en FLE apporte des réponses positives et confirme la faisabilité et l'intérêt d'une pratique enseignante de L2 dans une optique d'Eveil aux langues, tant au niveau de l'activation que de l'acquisition de compétences multiples et variées qui contribuent à l'éducation et à la formation dans son ensemble.

(Fachwissenschaften Französisch) Leitung / Mag - art. Elke Nicole Kappus (Interkulturelle Pädagogik) / lic. phil. Claudia Wespi (Fachdidaktik Hauswirtschaft).

<sup>2</sup> Cas d'études romands et suisse alémaniques présentés dans les deux articles précédents.

<sup>3</sup> Au cours du laboratoire didactique de FLE de Master, les enseignants en seconde année de formation ont déjà travaillé sur ce type de projets et le matériel élaboré a été mis à la disposition de l'enseignante.

<sup>4</sup> Lire un dépliant sur une région, rechercher des informations, savoir en parler, faire une liste de courses, savoir interagir dans un magasin, lire une recette et la réaliser, goûter des mets nouveaux, découvrir la culture, collaborer avec ses camarades et les adultes, être conscients de ce que l'on est capable de faire, etc.

<sup>5</sup> Ces deux éléments permettent de stimuler la prise de parole pour les présentations, pour guider la compréhension du texte écrit et la sélection des informations importantes.

<sup>6</sup> Dans le plan d'études tessinois, le français est obligatoire jusqu'en 2<sup>ème</sup> année du secondaire 1; dès la 3<sup>ème</sup> (10H), il devient cours optionnel.

### Marie-Hélène Tramèr-Rudolphe

est formatrice didacticienne au Département Apprentissage et Formation de l'Ecole universitaire professionnelle de la Suisse italienne (SUPSI-DFA) depuis 2004. Elle s'occupe du français langue étrangère (FLE) et du plurilinguisme dans le cadre de la formation initiale des enseignants généralistes du secteur primaire et des enseignants spécialistes au secondaire 1. Originnaire de France, elle a notamment étudié à Paris, Madrid, Zürich et Locarno. Son parcours de vie la porte tout naturellement à s'intéresser aux questions ayant trait à l'ouverture et à la valorisation de l'Altérité sous toutes ses formes.