

La technologie au service d'un apprentissage linguistico-culturel en classe de FLE

Technology at the service of linguistic-cultural learning in FLE class

Ghimouze Manel

Université de Jijel

manoghimouze@hotmail.fr

Date de réception : 15/01/2020 Date d'acceptation : 07/06/2020

Résumé

Le présent article met l'accent sur le recours aux nouvelles technologies pour développer les deux compétences linguistique et culturelle chez l'apprenant du FLE. Un cours destiné à des élèves de deuxième année secondaire, se propose de rechercher des informations en ligne afin d'accomplir une tâche langagière finale. L'objectif étant celui d'amener l'apprenant à vérifier ses propres représentations sur certaines spécialités culinaires. De la production initiale à la rédaction finale, notre public a pu améliorer ses compétences à l'écrit, en l'occurrence lexicales, grammaticales et textuelles, ainsi que ses connaissances historiques et culturelles sur certains plats et gâteaux provenant de pays différents. Cet apprentissage est possible grâce au mode de travail collaboratif qui suscite un conflit sociocognitif et permet à chaque élève d'agir dans son groupe et de construire son propre savoir.

Mots-clés : langue – culture – compétences – technologie – FLE.

Abstract:

This article focuses on the use of new technologies to develop both linguistic and cultural skills in the FLE learner. A course for pupils in the second year of secondary school, aims to search for information online in order to accomplish a final language task. The objective is to get the learner to check his own representations on certain culinary specialties. From the initial production to the final writing, our audience was able to improve their writing skills, in this case lexical and grammatical and textual, as well as their historical and cultural knowledge on certain dishes and cakes from different countries. This learning is possible thanks to the collaborative working mode which creates a socio-cognitive conflict and allows each pupil to act in his group and to build his own knowledge.

Key words: language - culture - skills - technology - FLE

الملخص:

يركز هذا المقال على استخدام التقنيات الجديدة لتطوير المهارات اللغوية والثقافية لدى متعلم الفرنسية كلغة أجنبية. تهدف دورة التلاميذ في السنة الثانية من المرحلة الثانوية إلى البحث عن المعلومات عبر الإنترنت لإنجاز مهمة لغوية نهائية. الهدف هو الحصول على المتعلم للتحقق من تمثيلاته في بعض تخصصات الطهي. من الإنتاج الأولي إلى الكتابة النهائية، تمكن جمهورنا من تحسين مهاراتهم في الكتابة. في هذه الحالة المعجمية والنحوية والنصية، وكذلك معارفهم التاريخية والثقافية على بعض الأطباق والكعك من مختلف البلدان. هذا التعلم ممكن بفضل وضع العمل التعاوني الذي يخلق تعارضاً اجتماعياً معرفياً ويسمح لكل طالب بالتصرف في مجموعته وبناء معرفته الخاصة.

الكلمات المفتاحية: ثقافة-لغة-مهارات-تكنولوجيا-الفرنسية كلغة أجنبية

Introduction :

Enseigner une langue comme système linguistique s'avère insuffisant dans la mesure où la culture qu'elle véhicule joue un rôle important dans la production langagière et dans la communication. Autrement dit, même si la langue assure les moyens indispensables aux échanges langagiers, elle n'est pas capable, seule, d'expliquer certains phénomènes culturels. De ce fait, la prise en charge des contenus culturels en classe de langue demeure indispensable afin de doter l'apprenant d'une compétence culturelle. Selon P.Blanchet : «.... toute langue véhicule et transmet, par l'arbitraire de son lexique, de sa syntaxe, de ses idiomatismes, les schèmes culturels du groupe qui la parle. Elle offre une « version du monde » spécifique, différente de celle offerte par une autre langue » (Blanchet,2005 :6). Les moyens dont disposent aujourd'hui les enseignants et les apprenants tels que le manuel scolaire et le programme officiel ne leur permettent pas d'aborder le culturel en classe de FLE. Il est donc impératif d'aller puiser dans des ressources numériques disponibles sur la Toile pour collecter les contenus susceptibles de créer des lieux de rencontres ou d'échanges culturels. Il s'agit de documents authentiques multimodaux riches en

informations culturelles dans la langue cible. La présente étude tente de répondre à la problématique suivante : comment la technologie permet-elle de développer en classe des compétences à la fois linguistiques et culturelles autour d'un thème particulier : la cuisine ou l'art culinaire ?

1- Culture et didactique des langues

Sans vouloir l'intégrer ou l'enseigner, la culture s'est toujours imposée, comme contenu, même de manière implicite dans les différentes méthodes et méthodologies de l'enseignement des langues car indissociable de sa langue. D'ailleurs, A.M.Pretceille le souligne : « le culturel sous-entend le linguistique et réciproquement » (Pretceille, 1983 :40).

Pour la méthodologie traditionnelle, les apprenants pouvaient accéder à la culture française à travers les œuvres littéraires ou les textes traduits. L'objectif était celui de lire et s'informer sur la culture cible sans pour autant vouloir entamer une discussion avec l'Autre.

En 1902, la culture était mise de côté par les concepteurs de la méthode directe qui visait surtout l'apprentissage de la langue et du vocabulaire concret. Cette mise à l'écart de la composante culturelle continuait à se faire constater avec les méthodes SGAV (structuro- globales audio-visuelles) des années 60, qui, pourtant voulaient doter l'apprenant d'une compétence de communication dans des situations de la vie courante (Puren 1988).

Avec l'avènement de l'approche communicative mise en place par la didactique de l'anglais, l'accent est mis sur l'authenticité des supports à exploiter en classe de langue. Travailler à partir de vidéos, ou d'émissions télévisées permettait aux apprenants d'accéder à des contenus culturels. On a enfin reconnu à la culture sa place importante et son lien solide à la langue qui la véhicule. Ajoutons à cela l'apparition d'une nouvelle notion mise en place par Robert Galisson en 1986 :

langue-culture. Cette dernière a annoncé l'introduction de la dimension culturelle dans le cours de langue. Toutefois, le culturel n'arrive pas encore, même avec le CERL (Cadre Européen de Référence pour les Langues) et l'approche actionnelle, à être un objectif primordial dans l'enseignement apprentissage de la langue qui reste en particulier langagier et communicatif.

2- Compétence culturelle, compétence métaculturelle

On distingue généralement deux types de culture, la culture savante R.Galisson (1991) ou cultivée L.Porcher (1995) et la culture anthropologique. La première concerne un savoir autour de la littérature, les arts, la musique, etc., et la deuxième vise plutôt à acquérir un savoir comportemental. Il s'agit de deux types complémentaires dans la mesure où il est question d'acquérir dans un premier temps une compétence culturelle, pour ensuite la conjuguer en compétence interculturelle. C.Puren parle de compétence métaculturelle ou la : « Capacité à mobiliser ses connaissances culturelles et à extraire de nouvelles connaissances culturelles à propos et à partir de documents authentiques étudiés en classe ou consultés chez soi » (Puren :2014 :24) . La classe de langue constitue donc le lieu adéquat où l'apprenant s'affronte à l'autre à travers sa langue, ses valeurs, ses différentes réalisations mais aussi à travers son mode de vie, ses représentations sur le monde et ses réactions situationnelles. Pour ce faire, les programmes officiels devront prendre en charge les deux types de culture en exploitant différents types de supports pédagogiques.

3- Potentialités des TIC et apprentissage de la langue-culture

Depuis les premières applications de l'outil informatique ayant donné naissance à l'EA0 (Enseignement Assisté par Ordinateur) en 1970, la technologie continue à intégrer le domaine de la didactique des langues. En effet, l'ordinateur a révolutionné les pratiques d'enseignement et d'apprentissage en classe de FLE. Les TIC ont permis,

non seulement l'accès aux différents savoirs, mais aussi ont-elles permis une certaine autonomie et une certaine individualisation des rythmes d'apprentissage. Autrement dit, l'apprenant se prend en charge devant l'écran et avance à son rythme dans ses activités, dépassant ainsi plusieurs contraintes telles que la pression et le temps. C'est le moment opportun pour cet apprenant pour devenir autonome et de réfléchir sur le (s) savoir(s) et sur les différentes connaissances recherchées, linguistiques, culturelles ou autres. Cette autonomie rend l'apprenant plus libre et lui permet de développer : « ... un type particulier de relation psychologique avec le processus et le contenu de son apprentissage ». (Little, 1991 :4). Ajoutons à cela un autre concept important, celui d'autoformation défini comme un : « processus par lequel un sujet social apprenant développe de plus en plus de pouvoir sur ses propres moyens de formation » (Pineau, 2009 : 84). Il est à noter que certains sites à grand public présentent des informations décontextualisées pouvant altérer le culturel, mais avec l'intervention judicieuse de l'enseignant, le problème est résolu car : « Internet présente tout de même d'énormes potentialités en terme de compétence culturelle ». (Lucien, 1998 :112). De ce fait, les TIC permettent l'ouverture sur le monde grâce aux différentes ressources numériques disponibles hors ligne comme les cédéroms, les vidéos, ou en ligne telles que les didacticiels de langue, les blogs, les missions virtuelles et les réseaux sociaux.

4- Constructivisme et métacognition

Avec l'usage des TIC, l'apprenant s'implique cognitivement dans l'opération-apprentissage. En effet, en mettant en place des stratégies d'apprentissage, l'apprenant arrive à construire ses propres connaissances linguistiques et culturelles à partir, par exemple, de la recherche d'informations et du classement de ces dernières selon leur importance, leur pertinence et de leur structuration. Selon Puren et Olivier, il est question de : «... processus mentaux de construction du savoir.

Sur le web, l'apprenant est incité à considérer le savoir comme quelque chose de disponible, qu'il convient de rechercher efficacement puis de se l'approprier et d'organiser selon ses besoins, ses objectifs et son mode d'apprentissage personnel. (Ollivier & Puren, 2011 :47). Le plus important serait par la suite le fait de transférer ce savoir à ses pairs. Travailler à partir des TIC favorise le travail collaboratif en classe de langue et permet aux apprenants de s'approprier plus facilement le savoir grâce au conflit sociocognitif

5- Contexte et problématique de l'étude

En Algérie, la dimension culturelle n'est pas prise en compte dans l'enseignement du français. Ce constat est visible à travers les contenus thématiques que comportent les manuels scolaires dénués de tout aspect culturel relatif à la langue cible considérée comme celle du colonialisme. Pourtant, les objectifs assignés à l'enseignement de cette langue exprimés dans les programmes officiels, visent l'ouverture sur l'autre et sur le monde. D'après des recherches antérieures, la langue française est utilisée pour transmettre des aspects de la culture algérienne de l'apprenant, comme le souligne S.Kanoua : « la langue française se substitue à la langue arabe dans la transmission des connaissances et des valeurs ». (Kanoua, 2008 :189).

Nous avons donc voulu impliquer l'apprenant dans des activités qui lui facilitent l'accès à des connaissances autres que celles proposées dans le manuel scolaire. Il est à souligner que l'enseignant peut toujours prendre l'initiative et proposer de nouveaux contenus à enseigner via de nouveaux supports sans perdre de vue les principaux objectifs de l'enseignement de la langue.

Puisque les TIC envahissent le vécu des apprenants, nous présentons dans ce qui suit les résultats d'un cours proposé aux élèves du secondaire. Il s'agit de la recherche d'information en ligne en vue d'accomplir une tâche langagière. Cette

activité s'inscrit dans une perspective actionnelle de l'enseignement —apprentissage en classe de FLE et dont les principes figurent dans les premières pages du CECR (Cadre Européen Commun de Référence) :

La perspective privilégiée ici est, très généralement aussi, de type actionnel en ce qu'elle considère avant tout l'usager et l'apprenant d'une langue comme des acteurs sociaux ayant à accomplir des tâches (qui ne sont pas seulement langagières) dans des circonstances et un environnement donnés, à l'intérieur d'un domaine d'action particulier. Si les actes de parole se réalisent dans des actions langagières, celles-ci s'inscrivent elles-mêmes à l'intérieur d'actions en contexte social qui seules leur donnent leur pleine signification.(CECR, 2001 : 15).

Notons que les TIC ne sont toujours pas intégrées dans l'enseignement de manière générale et cela est dû principalement au manque de formation des enseignants dans ce domaine, en plus des problèmes de financement des établissements scolaires en équipements informatiques.

Nous avons voulu savoir comment les TIC, en particulier Internet, permettent de développer des compétences linguistiques, culturelles et peuvent amener l'apprenant à découvrir l'Autre et à se faire découvrir. Nous supposons que les atouts du réseau ainsi que le mode de travail collaboratif pourraient être deux facteurs facilitateurs pour accéder aux savoirs linguistique et culturel, le deuxième étant largement ignoré par les manuels et les programmes officiels.

5-1-Le public

Trente (30) élèves de 2^{ème} année secondaire ont été impliqués dans le cours. Ces derniers ont suivi des cours de français depuis la 3^{ème} année primaire, c'est-à-dire pendant une période de 8ans. A l'aide d'un questionnaire composé de 3 questions sur le rapport de ces apprenants aux TIC, plus particulièrement à Internet, il s'est avéré

que plus de 85 % de nos répondants se connectent souvent à la Toile pour aller sur les réseaux sociaux, 72 % pour rechercher des informations et 60 % pour réaliser des travaux scolaires (devoirs de maison). Suite à ces premiers résultats encourageants, il nous a été possible de mener l'activité en ligne.

5-2-La recherche d'information en ligne

C'est sans doute l'activité la plus courante chez les utilisateurs d'Internet. Elle l'est également pour les écoliers, qui en plus de préparer des travaux de classe, trouvent sur la Toile des réponses à toutes leurs questions, entre autres culturelles. Selon F.Demaizière : « Une autre utilisation très populaire est la consultation ou la recherche de documents sur la Toile. Cette navigation de site en site peut être un outil puissant d'ouverture vers l'extérieur, d'éveil de la curiosité et de perception de la culture d'autres pays » (Demaizière 2001). Nous avons donc voulu exploiter cette opportunité avec les élèves pour atteindre des objectifs linguistiques et culturelles. Lors d'une première séance d'imprégnation dans leur classe de cours habituelle, il a été demandé aux élèves de parler de gastronomie, cuisine, de recettes et de leurs plats préférés salés ou sucrés. Plusieurs réponses ont été collectées : des frites, du couscous, une pizza un hamburger, des pâtes (spaghettis, macaronis...etc), tarte aux fraises, aux pommes, éclairs ...etc. Lors de cette séance, quatre groupes ont été formés pour informer sur les différents plats, leur origine et leur préparation. Les réponses données à propos de quelques préférences étaient comme suit :

- *Pizza, italienne, faite avec tomates, pâte, olives, anchois, fromage. Normale ou couverte.*
- *Hamburger, un plat algérien, du pain rond, petit, viande hachée, fromage carré, tomate, salade, avec ou sans oignon.*
- *Couscous, algérien blanc ou noir préparé avec le poulet ou la viande, les pois chiche et légumes*

- *Crêpes : pâte algérienne, semoule ou farine, œufs cuire à la poêle.*

Le premier jet :

De courts textes ont été produits par les quatre groupes pour présenter les quatre plats ainsi que leurs recettes de préparation. Cet atelier culinaire a permis aux élèves d'échanger et de partager leurs informations personnelles en gastronomie. Nous avons ensuite procédé à une évaluation des écrits sur les plans discursif et textuel. Si les élèves ont bien compris la consigne, leurs textes restent à améliorer. Le tableau ci-après résume nos remarques sur les premières productions :

Tableau N° 01 : Grille d'évaluation du 1^{er} jet

Compétences	Habiletés langagières	Suffisantes	insuffisantes
Compétence communicationnelle	Comprendre la consigne	X	
Compétence textuelle	Rédiger une introduction		X
	Utiliser les connecteurs		X
	Organiser son texte		X
Compétences linguistiques	Employer un vocabulaire approprié		X
	La substitution lexicale		X
	Respect du genre et du nombre		X
	Respect de l'accord sujet/verbe		X
	Conjuguer les verbes aux temps et aux modes qui conviennent		X
Compétences culturelles	Etre curieux aux similarités	X	
	Etre tolérant aux différences		X
	Reconnaitre l'importance de la culture cible		X
	Etre capable d'effectuer des comparaisons		X
	Partager des informations	X	
	Avoir un œil critique		X

Sur le plan linguistique :

Sur le plan pragmatique, les apprenants ont compris les consignes. Cependant, sur le plan de la cohérence textuelle, les écrits présentés en bloc, ne sont pas

ponctués et contiennent beaucoup de répétitions. Nous avons relevé également l'absence des connecteurs logiques et un mauvais usage des temps et des modes verbaux. En plus des lacunes citées, des erreurs relatives au lexique, à l'orthographe ont été enregistrées.

Sur le plan culturel

D'après les informations fournies par les élèves, nous avons constaté que leurs connaissances sur les différents plats ou spécialités sont défailtantes. Les données qu'à notre public sont erronées et témoignent d'une méconnaissance culturelle et gastronomique chez la majorité des élèves. Excepté le fait de citer certains ingrédients entrant dans la préparation des repas ou des gâteaux, les apprenants ne connaissent pas la provenance ou l'origine de ce que l'on mange souvent. Pour le couscous, plat préféré des Algériens, les élèves avaient des difficultés linguistiques à le définir, à le présenter ou à expliquer sa préparation. C'était le cas pour le hamburger et les crêpes (considérés comme deux spécialités algériennes). Les élèves avaient également des difficultés à produire un texte prescriptif cohérent : vocabulaire inapproprié, mauvais usage du verbe, du temps et du mode.

Le second jet : l'activité en ligne

Nous avons demandé aux apprenants d'utiliser Internet à partir de leur smart phone (service 4 G) et de travailler en collaboration en vue de mieux présenter les différentes spécialités. Les liens recommandés aux élèves leur ont permis de collecter des informations à la fois historiques et culturelles pour mieux connaître ou présenter les différentes cuisines. Les objectifs ont été les suivants :

- Langagiers (lexique de l'alimentation – les quantités – informer- comparer- raconter- temps du passé - impératif)
- Socioculturels (découvrir l'Autre à travers la cuisine)

- Transversaux (La recherche d'information – comprendre une recette - rédiger une recette).

Supports

A l'aide du moteur de recherche Google, les quatre groupes d'apprenants ont cherché pendant 45 minutes les éléments nécessaires pour accomplir leur tâche et produire des textes informatifs et prescriptifs.

- 1- Quelle est l'origine de la pizza ?

<https://www.futura-sciences.com/planete/questions-reponses/culture-origine-pizza-5164/>

- 2- Le couscous

<https://fr.wikipedia.org/wiki/Couscous>

- 3- L'histoire du hamburger

<http://www.club-sandwich.net/articles/l-histoire-du-hamburger-109.php>

- 4- Gastronomie, les crêpes

<https://crepier.info/articles/culture/histoire>

<https://fr.wikipedia.org/wiki/Cr%C3%AApe>

En plus des liens recommandés pour la classe, des aides linguistiques ont été proposées en vue d'aider les élèves à produire des phrases correctes :

Les présentatifs :

<http://www.bonjourdefrance.com/exercices/contenu/14/grammaire/140.html>

Le partitif :

<https://nathaliefle.com/produit/guide-de-grammaire-quantite-articles/>

Lexique culinaire

<https://www.cuisinealafrancaise.com/fr/lexique-culinaire>

6-Résultats

Le travail collaboratif a permis aux apprenants de collecter dans un premier temps de nouvelles informations culturelles (historiques et géographiques), et sociologiques sur les différents plats. Il a été possible avec la recherche en ligne, de déterminer l'origine de chaque plat ainsi que les différents ingrédients entrant dans sa préparation.

Groupe 1 :

La Pizza : Spécialité italienne déjà connue au Moyen-âge. Ce sont les Napolitains qui sont les premiers à recouvrir le pain de tomates. En 1780, la première pizza d'Italie moderne la pizza Margherita (pain, tomates, fromage) voit le jour

Groupe 2

Le couscous : (en berbère : □ □ □ □ seksu ou □ □ □ □ :keskesu, en arabe maghrébin : الطعام، سكسو، كسكس، كسكسي، seksu, kesku, t'am, kuskus, kuskus). Un plat emblématique de la cuisine traditionnelle des pays du Maghreb. Il est également connu en France depuis le XVII^e siècle, il est intégré dans la cuisine française au début du XX^e siècle, via l'Empire colonial français et les pieds-noirs d'Algérie. Il s'agit du troisième plat salé préféré des Français.

Groupe 3

Le hamburger : « Hamburger » vient de Hambourg, en Allemagne. Il a été découvert après l'arrivée des Allemands en Amérique au 19^{ème} siècle, la viande était salée, mélangée avec des oignons et de la chapelure, et parfois fumée, pour la conserver durant la longue traversée. Le 5 janvier 1885, un journal de Washington mentionne le mot "hamburger" pour désigner le fameux steak de Hambourg.

Groupe 4

Les crêpes : les historiens établissent l'origine de la crêpe à 7 000 avant Jésus Christ. Les crêpes de sarrasin existent sous diverses formes et noms : la galette en Haute-Bretagne, le tourton ou galetou en Limousin, le bourriol ou pompe en Auvergne, la pascade en Aveyron, etc. Les crêpes Suzette sont un grand classique de la cuisine française inventé par Auguste Escoffier. Elles sont préparées avec un « beurre Suzette » (beurre fondu et mélangé avec du sucre, du Grand Marnier, de l'orange et du citron)

Ces éléments relevés par les apprenants des différents groupes leur ont permis de revoir leurs connaissances culturelles initiales. Les nouvelles données ont été exploitées afin de produire un texte à visée informative et prescriptive : *Faire connaître un plat et dire comment le préparer*

En comparant les deux productions, nous avons constaté une amélioration dans la rédaction sur les plans linguistique et culturel. D'abord, les apprenants ont mobilisé un lexique approprié par rapport aux ingrédients, aux verbes spécifiques et au matériel et aux différents ustensiles de cuisine. De plus, nous constatons dans la deuxième production que notre public emploie plus aisément les articles partitifs pour exprimer la quantité, et ce grâce aux phrases relevées dans les textes ou à partir de la consultation des aides linguistiques en ligne. Les participants à l'activité ont employé des verbes au passé pour raconter (soulignons certaines erreurs de conjugaisons commises dans les quatre textes), et des verbes à l'impératif présent pour expliquer les recettes. Il est à noter que la succession des actions est mieux exprimée grâce aux mots de liaison.

Lors de la réalisation de l'activité, les échanges entre les élèves ont favorisé un réel conflit sociocognitif qui a débouché sur des représentations multiples sur ce que l'on mange, et ce à partir de définitions et de comparaison de recette, etc. Cette situation a permis aux participants d'émettre au départ des idées sur leurs connaissances culturelles et gastronomiques. Ensuite, et grâce à la Toile, il a été possible aux apprenants de revoir leurs idées de départ pour aboutir à de nouvelles représentations : l'histoire et l'origine des spécialités, la découverte de certaines habitudes culinaires — les nouvelles recettes, les plats : événements, cérémonies, fêtes et traditions.

Tableau N° 02 : Nouvel apprentissage culturel

	Définitions	Informations / Préparation
Groupe 01 Pizza	Plat traditionnel napolitain (Italie)	Dès le Moyen Âge 997 Galette couverte Divers ingrédients Grands consommateurs : Américains et Français
Groupe 02 Couscous	Appellations Régions : Algérie-Maroc –Tunisie-Lybie	Ingrédients selon les cérémonies (fêtes- décès) Epices – légumes selon les régions Le couscous en France
Groupe 03 Hamburger	Hambourg, en Allemagne Pain pour Hamburger	Très calorique steak, au fromage (cheeseburger), au poulet, aux poissons, végétariens ou végétaliens.
Groupe 04 Les crêpes	Latin crispus, qui signifiefrisé Appellations (crêpes) France, (Pancake) USA. (piadina) Italie, (filloa) Espagne,(blini) Russie, (tortilla) au Mexique (baghrir) Maghreb.	La crêpe, ou galette, fait son apparition en Bretagne vers leXIII ^e siècle Une pierre plate, bien chaude, permettait la cuisson. Crêpes « salées » est constituée de fromage râpé, de jambon, d'un œuf ;« complète » lorsqu'on y retrouve les trois ingrédients simultanément. Crêpes « sucrées ».; le beurre, le sucre, le chocolat, le nutella, la confiture, le miel, le caramel au beurre salé, le citron, la crème de marron

Des points de langue ont été revus et travaillés en classe afin de remédier à certaines difficultés :

- Le lexique de la recette : gestes techniques (Etaler-couper en tranches-saupoudrer- rouler- pétrir...), ustensiles (couscoussier- moule à pizza- crêpière - poche à douille...)
- Remettre des actions dans l'ordre (rallumer- préchauffer - éteindre - allumer ...)
- Emploi du verbe bouillir : porter à ébullition, jusqu'à ce que le mélange bout
- faire bouillir.
- Emploi de l'impératif et de l'infinitif
- Emploi de l'imparfait et du passé composé
- Emploi de l'adjectif
- Comparer (emploi du superlatif, mots de comparaison et opposition).

Conclusion :

Nous avons conclu après, seulement, deux séances de cours que les apprenants ont d'abord découvert un nouveau mode de travail à partir d'Internet. Les échanges étaient, quant à eux, nombreux et constructifs. Les apprenants ont trouvé dans le thème de la cuisine un vrai plaisir d'apprentissage. En effet, dans toutes les cultures, la gastronomie est essentielle et tout le monde aime en parler. Cet atelier culinaire a mis en pratique une pédagogie différenciée dans la mesure où tous les apprenants, quels que soient leurs niveaux, ont participé à la réalisation de la tâche finale (textes à lire et à plats à déguster). Les textes rédigés montrent que ces élèves ont acquis de nouveaux savoirs linguistiques (lexique, grammaire, cohérence...) et culturels (connaissances variées sur sa propre culture et la culture de l'Autre). De ce fait, la recherche d'information guidée constitue une pratique à la fois amusante et efficace pour accéder à la composante culturelle en classe de FLE. Les résultats de la présente étude ne concernent que le public ayant participé au cours et pourraient donner lieu à d'autres applications pédagogiques intégrant les TIC en classe de langue.

Bibliographie :

1. Abdallah-Preteceille, M. (1983). La perception de l'autre : point d'appui de l'approche interculturelle, in *Le français dans le monde*, n°, 181, Paris.
2. Demaizière, F. (2001). UTILISER LES TIC : OPPORTUNITE OU OPPORTUNISME ? Table ronde de l'université d'automne sur l'enseignement des langues à de jeunes enfants organisée par l'IUFM de Basse-Normandie et l'Acedle, 28-31 .
- 1.3. Galisson, R. (1991). De la culture à la langue par les mots, Paris, Clé International.
3. Kanoua, S. (2008). Culture et enseignement du français en Algérie : *Synergies Algérie* n° 2. 185-190
4. Little, D. (1991). *Learner Autonomy I: Definitions, Issues and Problems*. Dublin :Authentik Language Learning Resources Ltd.
- 2.6. **Olivier, C., Puren L.** (2011) : *Le web 2.0 en classe de langue*, Paris, Editions Maison des Langues

6. Pineau. . (2009), L'ABC de la VAE. Toulouse : ERES, Éducation – Formation
7. Porcher.L.(1994), L'enseignement de la civilisation. Revue française de pédagogie, N° 108. 5-12
8. Puren. C. (2014) – La compétence culturelle et ses différentes composantes dans la mise en œuvre de la perspective actionnelle. Une problématique didactique. Intercâmbio, 2^a série, vol. 7, 2014, pp. 21-38
9. Tardieu. C, Pugibet.V. (2003) : **Langues et cultures - Les TIC, enseignement et apprentissage**, Actes du colloque des IUFM du Pôle Île-de-France (11 et 12 décembre 2003) Paris : Scérén - CNDP - CRDP Bourgogne, 2005, ISBN : 2-8662-1351-3 214.
10. Conseil de l'Europe (2001) : *Cadre européen commun de référence pour les langues : apprendre, enseigner, évaluer*, Paris, Didier. <http://culture2.coe.int/portfolio//documents/cadrecommun.pdf>.