

Focalisons sur l'objectif!

Françoise Olmo Cazevielle
Universidad Politécnica de Valencia

0. Introduction

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

Dans cette intervention, nous voulons montrer un exemple d'intégration des *Technologies de l'Information et de la Communication pour l'Éducation* (TICE¹) dans la planification des programmes de Français sur Objectifs Spécifiques à un niveau élémentaire. Pour ce faire, dans la première partie, nous développerons notre démarche pédagogique à partir de l'analyse de notre situation d'enseignement / apprentissage qui nous servira à décrire les besoins de notre public, les normes que dicte, à son égard, notre institution et les moyens disponibles. La deuxième partie sera consacrée à la présentation de l'élaboration didactique d'une unité répondant à la demande dégagée dans la première. Nous y développerons les objectifs professionnels, communicatifs, socio-culturels et linguistiques ainsi que les activités de classe proposées aux apprenants.

¹ TICE est l'acronyme de *Technologies de l'Information et de la Communication pour l'Éducation*. Ce sigle recouvre les projets et les actions visant à introduire les nouvelles technologies dans le cadre de l'enseignement. (<http://fr.wikipedia.org/>)

1. Démarche pédagogique

1.1. Analyse des besoins

Tout démarche pédagogique cohérente doit être structurée à partir d’objectifs à atteindre. Il s’agit toujours de:

- caractériser le ou les publics d’apprenants concernés par la construction des objectifs et la définition des contenus comprises dans le niveau-seuil²,
- de repérer les situations dans lesquelles ils vont utiliser la langue étrangère,
- de faire l’inventaire des fonctions ou des actes de parole qu’ils devront être capables de maîtriser,
- de dresser la liste des énoncés correspondant aux fonctions ou actes à comprendre ou à produire,
- de délimiter les domaines de références qu’ils devront connaître,
- de détailler les notions spécifiques propres à chaque domaine,
- de proposer les cadres de références grammaticales. (R. Richterich, 1985: 65)

Cela étant, si nous analysons notre situation d’enseignement / apprentissage, notre principal objectif, en ce qui concerne la construction des objectifs de la programmation, c’est-à-dire en considérant les trois niveaux de français auxquels un élève ingénieur peut opter dans notre École, réside à atteindre un niveau-seuil ou B1 après les avoir suivis. Par conséquent, la division est claire. Les contenus proposés vont correspondre sur le *Cadre européen commun de référence pour les langues* pour le premier niveau au degré découverte (A1), pour le deuxième au degré survie (A2) et pour le troisième au degré seuil (B1).

Avant de rédiger la planification des trois matières proposées dans notre École et afin de repérer les situations dans lesquelles nos apprenants vont utiliser la langue étrangère, nous tenons compte des souhaits des élèves, c’est-à-dire de leurs attentes, en distribuant en début d’apprentissage le questionnaire suivant:

² Le niveau-seuil correspond au niveau B1 sur le Cadre européen commun de référence. Voir D. Coste, Janine Courtillon, Victor Ferenczi, Michel Martins-Baltar, Eliane Papo (1987) *Un niveau-seuil*. Éditions Didier.

CUESTIONARIO – Francés Iniciación

Este cuestionario está diseñado para fomentar el intercambio entre alumnos y profesores y darte la oportunidad de expresar tus opiniones. Recuerda que tus respuestas son muy importantes, intenta ser lo más preciso posible.

Nombre:

1. ¿Has estudiado francés? ¿Cuándo? ¿Cuánto tiempo? ¿Dónde?
2. ¿Por qué has decidido matricularte en este curso?
3. ¿Conoces algún diploma o test de Francés? ¿Sabes que es el CFST?
4. ¿Conoces algún francófono? ¿Has tenido la oportunidad de hablar con alguno? ¿Cuándo? ¿Dónde?
5. ¿Te han recomendado bibliografía en francés? ¿En qué asignatura?
6. ¿Qué otros idiomas sabes?
7. ¿En qué tienes la mayor dificultad cuando estudias un idioma? ¿En la expresión oral, en la comprensión oral, en la expresión escrita o en la comprensión escrita?
8. ¿Cuál o cuáles de las destrezas citadas en la pregunta 6 te gustaría trabajar más?
9. Considerando las limitaciones del curso (horas impartidas) y tus necesidades, ¿estarías dispuesto a dedicarle tiempo en auto-estudio? ¿Cuánto?
10. ¿Qué especialidad deseas cursar? ¿Qué temas relacionados con las especialidades de agrónomos te gustaría tratar?
11. Otras observaciones que te gustaría añadir como por ejemplo sobre el sistema de evaluación, los trabajos, el temario propuesto, etc.

Il ressort des réponses de ce questionnaire que les apprenants étudient le français soit pour demander une bourse pour étudier, de 6 mois à 1 an, dans un pays francophone soit et cela seulement depuis 2005, pour préparer le *Certificat de Français Scientifique et Technique* (CFST) de la Chambre de Commerce et d'Industrie de Paris (CCIP), unique diplôme de français spécifique pour les étudiants se préparant aux métiers de techniciens, d'ingénieurs ou à des carrières de chercheurs. Nous remarquons que l'objectif principal mentionné plus haut correspond aux attentes de nos apprenants puisque le CFST se situe aussi à un niveau B1.

À partir de là, l'inventaire des actes de parole qu'ils devront être capables de maîtriser ainsi que la liste des énoncés équivalant aux fonctions à comprendre ou à produire, correspondront à des situations professionnelles, quotidiennes, d'une part et thématiques, d'autre part.

Les références grammaticales ainsi que les compétences linguistiques répondent aux contenus suggérés pour chaque niveau A1, A2 et A3 sur le Cadre européen commun de référence. Cela nous permet d’élaborer une programmation échelonnée des connaissances linguistiques. Les notions spécifiques à chaque domaine, branche ou métier sont insérées grâce à l’ajout de dossiers thématiques traités dans les autres disciplines scientifiques des études d’ingénieur agronome. Ainsi, *le lait* que nous allons traiter dans cette intervention est un sujet de la branche *industries agroalimentaires*. Il fait partie de la programmation de deux matières scientifiques : la *microbiologie* et les *industries laitières*. De plus, aliment de tous les jours, le lait nous permet de relier facilement le quotidien des apprenants aux pratiques industrielles.

1.2. Contexte institutionnel

1.2.1. Règlement du Département de Linguistique Appliquée

Le règlement de l’Université Polytechnique de Valencia et en particulier celui du Département de Linguistique Appliquée, orientent le type d’enseignement à dispenser:

TÍTULO I. NATURALEZA Y FUNCIONES

Artículo 4. Naturaleza

El Departamento es el órgano encargado de coordinar las enseñanzas de las áreas de conocimiento indicadas en el artículo 2, en los Centros en que imparte docencia *de acuerdo con la programación docente de la Universidad* y de apoyar las actividades e iniciativas docentes e investigadoras del profesorado. (Règlement du Département de Linguistique Appliquée, 2006: 2)

Ainsi donc les sujets des unités sont choisis en fonctions de ceux traités dans les autres disciplines et du profil des apprenants présents dans le groupe de français. Car bien que notre École compte sept spécialisations différentes, toutes ne sont pas toujours représentées dans le groupe classe. Le questionnaire cité dans la partie antérieure, nous permet de mieux diriger nos choix en ce qui concerne les thématiques à choisir. Elles sont donc focalisées sur les futurs métiers de nos apprenants.

1.2.2. Plan d’études de l’Ecole Supérieure d’Ingénieur Agronome (ETSIA)

L’enseignement du Français à l’ETSIA se décompose en 3 matières ou unités de valeur (UV): *Français I*, *Français II* et *Français III* de 45 heures de cours. Les deux premières sont optatives et la dernière est de libre choix. L’inconvénient majeur de cette distribution réside dans le faible nombre de cours à donner. Cela nous contraint

de cibler au maximum notre enseignement/apprentissage. Cependant, en compensation, le nombre d'apprenants est réduit: maximum 25 par groupe et l'on apprécie une bonne motivation qui va *in crescendo* au fil des niveaux.

1.2.3. Moyens disponibles

Le Département de Linguistique Appliquée ainsi que les Écoles de l'Université Polytechnique possèdent des salles informatiques utilisables en travaux pratiques ce qui dans l'enseignement des langues constitue évidemment un énorme avantage. Ainsi le support choisi peut être l'ordinateur et en particulier, les TICE. Au-delà de la manipulation de l'outil, des banques de données, des outils de navigation, des informations actualisées et des supports variés (images, photos, vidéos, etc.), les TICE offrent des documents authentiques, écrits par et pour des français, intégrables, comme nous allons le voir, dans la programmation des différentes unités.

2. Présentation d'une unité élaborée à partir d'un site Internet

2.1. Objectifs: professionnels, communicatifs, linguistiques et culturels

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

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

L'unité est donc divisée en deux parties: la première correspond au manuel et la seconde à l'exploitation du site choisi sur Internet qui va nous permettre de développer le vocabulaire de la spécialité tout en enrichissant le cours de données culturelles authentiques et actualisées sur un support incontournable aujourd'hui dans la vie professionnelle et académique: l'ordinateur. Nous distinguons trois types d'activités pour la partie consacrée au vocabulaire de la spécialité: des activités de

préconnexion, des activités d’exploitation du site et des activités d’évaluation des connaissances acquises ou de postconnexion. Les contenus linguistiques de cette unité sur le lait, se traduisent en quatre types d’objectifs: professionnels, communicatifs, linguistiques et socio-culturels.

1. Objectifs professionnels
 - a. Général: Être capable de commander un repas et d’expliquer des habitudes alimentaires.
 - b. Spécifique: Être capable de parler du lait de la ferme à sa consommation.
2. Objectifs communicatifs
 - a. Raconter les différentes étapes dans le suivi d’un produit: de la mamelle (production animale) à la commercialisation en passant par la fabrication (industrie laitière).
 - b. Parler des nutriments qui composent le lait.
 - c. Sélectionner des informations sur des documents authentiques (les lire et les comprendre) et les transmettre à l’oral et à l’écrit.
3. Objectifs linguistiques
 - a. Points grammaticaux
 - i. Employer les articles partitifs
 - ii. Exprimer la quantité
 - iii. Exprimer la durée
 - b. Points lexicaux
 - i. Utiliser le lexique des aliments (fruits, légumes, viandes, poissons, céréales et desserts)
 - ii. Utiliser le lexique de production animale (vache, traite, mamelle, etc.)
 - iii. Utiliser le lexique sur les procédés de fabrication du lait (pasteurisation, homogénéisation, etc.)
 - iv. Utiliser le lexique sur la composition chimique des aliments (protéine, glucide, etc.)
4. Objectifs socio-culturels
 - a. Les repas d’affaires en France
 - b. La consommation de lait en Europe

Bien que le thème choisi soit technique et puisse dans certains cas requérir un niveau de langue française supérieure à celui des apprenants, nous avons remarqué que ces dossiers présentent un fond lexical de basse spécialisation commun, facile à

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

2.2. Activités de préconnexion

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

2.3. Activités d'exploitation du site

Le site choisi, www.espace-sciences.org, est celui de l'Espace des sciences, une association³ dont la vocation est de diffuser la culture scientifique, technique et industrielle auprès du grand public. Il offre dans sa rubrique ressources en ligne des

³ L'association regroupe les universités bretonnes et les grandes écoles, les organismes de recherche, les entreprises, les organismes culturels et les collectivités territoriales. Elle est soutenue financièrement par Rennes Métropole, les départements d'Ile-et-Vilaine et du Finistère, la Région Bretagne, le Ministère délégué à la Recherche et aux nouvelles technologies (DRRT), le Ministère de la Culture et de la communication (Drac).

dossiers thématiques dont celui que nous allons exploiter maintenant: *le lait, la vie*, réalisé en collaboration avec le Centre Interprofessionnel de Documentation et d'Information Laitières, la Cité des Sciences et de l'Industrie de la Villette et l'Espace des sciences de Rennes. Le dossier est composé de 18 modules ou documents en relation avec le lait. Le module 18 est un lexique dont nous nous servons comme outil d'apprentissage complémentaire.

1. Le lait, produit de la vie
2. Le monde du vivant microscopique
3. La gestion du troupeau
4. La traite et la lactation
5. Qualité: tout commence à la ferme
6. La conservation du lait
7. La transformation du lait, procédés physiques
8. La transformation du lait, procédés biologiques
9. Du lait à la crème
10. De la crème au beurre
11. Du lait au yaourt
12. Du lait aux fromages
13. L'emmental
14. Bons sous tous les apports
15. L'or blanc: les protéines laitières
16. La consommation européenne
17. Les recettes de cuisine
18. Lexique

Pour des questions de temps, nous n'exploitons en détails que les modules 4, 5, 6, 7, 14, 16, 17 et 18 qui répondent aux questions posées aux étudiants dans l'activité précédant la connexion en *lecture intensive*⁴. Un survol des modules 9, 10, 11 et 12, c'est-à-dire une *lecture balayage*⁵ de ces documents, nous permet de faire la liste des produits dérivés du lait. Les activités proposées se réalisent par deux, afin de

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

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

développer d'une part, le travail coopératif et d'autre part, d'équivaloir par l'échange les niveaux des étudiants ou tout au moins, d'augmenter leur confiance en eux afin de stimuler par la suite, lors des résolutions des exercices, leur envie de s'exprimer en langue étrangère.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Le vêlage / vèler/ les vaches vêlent facilement.

L'éjection du lait /éjecter le lait/ le pis éjecte le lait.

Le massage du pis /masser/ l'éleveur masse le pis.

La sécrétion d'une hormone/ secréter/ la vache secrète une hormone.

La contraction des alvéoles de la mamelle/contracter/ les alvéoles se contractent.

La pression/ presser/ l'éleveur presse le pis.

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

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

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

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

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

Pasteurisation → pasteurisateur

Écémage → écémateur

Concentration → concentrateur

Stérilisation → stérilisateur

Transformation → transformateur

Ferment → fermenteur

Homogénéisation → homogène

Centrifugeuse → centrifuge

Activité 4: La consommation européenne (module 16)

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

Consigne: Répondez en écrivant les chiffres en lettres.

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

Quel pays européen consomme le plus de lait? Combien de Kg de lait consomme-t-elle?

Quel pays européen consomme le plus de beurre? Combien de kg de beurre consomme-t-elle?

Quel pays européen consomme le plus de fromage? Combien de kg de fromage consomme-t-elle?

Quel pays européen consomme le plus de produits frais? Combien de kg de produits frais consomment-ils?

Activité 5:

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

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

La crème fraîche, la crème fraîche pasteurisée, la crème stérilisée UHT, la crème légère.

Beurre non allégé, beurre cru, beurre extra-fin, beurre allégé.

Les yaourts maigres, naturels, brassés, à boire, au lait entier, sucrés, aromatisés, aux fruits, etc.

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

2.4. Exercices d'évaluation des connaissances

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

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

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

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

1. Procédé consistant à enlever la crème du lait: *écrémage*.
2. Encore appelés matières grasses ou corps gras, ils sont essentiels au bon fonctionnement de l'organisme: *lipides*.

3. Procédé de stérilisation par chauffage des produits pendant quelques secondes, suivi d'un refroidissement rapide: *pasteurisation*.
4. Traitement physique du lait qui divise les globules de matière grasse en très fines particules, évitant ainsi la remontée en surface de ces globules qui sont plus légers que l'eau: *homogénéisation*.

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



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

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

3. Conclusion

Afin de répondre aux attentes et aux besoins de notre public, nos outils et contenus linguistiques et pédagogiques sont sélectionnés parmi les orientations proposées par le Cadre européen commun de référence pour les langues mais aussi et surtout par rapport aux supports et aux thèmes techniques que les apprenants doivent et devront utiliser dans leur avenir académique et professionnel. Ainsi, le vocabulaire de la spécialité, intégré dans le cours grâce au recours d'Internet, présente deux avantages principaux: celui d'être extrait de documents authentiques et celui d'être pertinents en fonction des domaines d'activités des apprenants. Dans cette intervention, nous avons montré que l'utilisation des TICE peut être adaptée aux niveaux élémentaires du Cadre européen commun de référence et que dans tous les cas de figure, la planification de la programmation doit être focalisée sur des objectifs précis, utiles pour l'avenir des apprenants.

Bibliographie

CONSEIL DE LA COOPÉRATION CULTURELLE COMITÉ DE L'ÉDUCATION
(2000). *Un Cadre européen commun de référence pour les langues: apprendre, enseigner, évaluer*, Division des langues vivantes, Strasbourg, Didier.

PENDANX, M. (1998). *Les activités d'apprentissage en classe de langue*, Paris, Hachette FLE.

RICHTERICH, R. (1985). *Besoins langagiers et objectifs d'apprentissage*, Coll. *Recherches /Applications*, Paris, Hachette.

TRÉVILLE, M.-C. et DUQUETTE, L. (1996). *Enseigner le vocabulaire en classe de langue*, Collection *autoformation F*, Paris, Hachette FLE.

