

UNIVERZITA PALACKÉHO V OLOMOUCI

Filozofická fakulta

Katedra romanistiky

La gastronomie dans l'enseignement du français

langue étrangère

The Gastronomy and Teaching French as a Foreign

language

(Bakalářská diplomová práce)

Autor :Monika Zvoníčková

Vedoucí práce :Mgr.Martin Pleško

Olomouc 2016

Prohlášení

Prohlašuji, že jsem bakalářskou práci na téma: „La gastronomie et la géographie dans l'enseignement du français langue étrangère“ vypracovala samostatně pod odborným dohledem vedoucího bakalářské práce a uvedla jsem všechny použité podklady a literaturu.

V Olomouci dne.

Podpis

Poděkování: Ráda bych věnovala poděkování magistru Pleškovi za podporu při psaní této bakalářské diplomové práce a za jeho cenné rady.

Table des matières

1	Introduction.....	6
2	Importance de l'enseignement intégré.....	8
2.1	Méthode de l'enseignement intégrée.....	9
2.2	Concept CLIL.....	12
2.2.1	Conditions.....	12
2.2.2	Méthodes.....	13
2.2.3	Avantages de CLIL.....	15
2.2.4	Inconvénients.....	16
2.3	EMILE et l'enseignement intégré en France.....	18
2.4	Enseignement intégré en République tchèque.....	18
3	Géographie de la France à travers de la composition territoriale et la gastronomie dans les régions particulières.....	20
3.1	La France métropolitaine.....	22
3.1.1	La réforme régionale.....	22
3.1.2	Île-de-France.....	22
3.1.3	Hauts de France (Nord-Pas-de-Calais-Picardie).....	24
3.1.4	Normandie.....	26
3.1.5	Grand Est (Alsace-Champagne-Ardenne-Lorraine).....	27
3.1.6	Bretagne.....	28
3.1.7	Pays de Loire.....	29
3.1.8	Centre-Val de Loire.....	30
3.1.9	Bourgogne-Franche-Comté.....	31
3.1.10	Aquitaine-Limousin-Poitou-Charentes.....	32
3.1.11	Auvergne-Rhône-Alpes.....	33
3.1.12	Languedoc-Roussillon-Midi-Pyrénées.....	35
3.1.13	Provence-Alpes-Côte-D'azur.....	36

3.1.14	Corse.....	37
3.1.15	D.O.M. et T.O.M.	38
4	La composition d'une leçon dans le concept de la langue intégrée - Les fiches de travail	40
5	Conclusion	49
6	Bibliographie	51
7	Anotace	57

1 Introduction

Dans le futur je voudrais me consacrer à l'enseignement du français étant donné que je prends goût à la gastronomie, j'aime la préparation des nouvelles recettes, principalement des gâteaux. J'admire aussi la composition géographique de la France et la multitude des différences que nous pouvons y trouver. J'aimerais joindre ces choses et les employer dans l'enseignement de la langue française afin de le rendre plus efficace et accessible pour les élèves.

Le but du mémoire est d'expliquer comment utiliser le thème « La gastronomie dans l'enseignement du français » dans l'enseignement d'une matière intégrée. Nous allons analyser les différences gastronomiques dans les régions particulières, la géographie et les particularités des régions. Nous allons définir l'enseignement intégré, ce qu'est le CLIL et aussi ce que doit contenir une leçon. Après, nous allons traiter la préparation de la partie pratique de la mémoire, c'est-à-dire l'élaboration des feuilles du travail pratique.

Le présent mémoire se compose de deux parties. D'abord, une partie didactique qui se concentre sur l'organisation du territoire français et ses régions. Afin de rendre cette matière plus accessible au lecteur et aux élèves, cette partie sera mise en rapport avec la gastronomie française. Nous considérons que l'enseignement de la géographie française à une langue étrangère est utile de plusieurs points de vue. Cette technique aide à adopter certaines parties du vocabulaire que les élèves n'ont pas la possibilité rencontrée au cours d'une leçon ordinaire. Ensuite, elle approfondit également la connaissance des élèves de la géographie d'un autre point de vue, celui qui est peut être moins scolaire mais avec lequel ils peuvent s'identifier directement à travers une multitude d'aspects qui leur seront présentés.

En ce qui concerne la gastronomie française, il s'agit d'un des éléments fondamentaux de l'identité française et varie en fonction de l'emplacement d'une région et ses spécificités. C'est la raison pour laquelle je considère que le thème peut être utile d'un point de vue pratique comme d'un point de vue didactique. A travers ce domaine, nous visons à faire comprendre aux élèves l'identité de la France et de les faire apprécier la langue d'un autre point de vue que celui qui est strictement scolaire.

La deuxième partie est composée des fiches de travail pratique ayant vocation d'être utilisées en cours de l'apprentissage de la langue française. Nous considérons que cette partie est importante afin de faire mieux mémoriser les informations traitées et évaluer le niveau

des élèves. Le but est de faire la leçon de la langue étrangère plus pratique et moderne pour les élèves ce qui aidera à éliminer la fatigue et augmenter leur intérêt pour la langue enseignée.

2 Importance de l'enseignement intégré

Dans ce chapitre nous allons nous consacrer à l'enseignement intégré et on va prendre les informations qui sont dans le document qui est disponible sur le site www.euridice.org.¹

La question de l'enseignement intégré d'un contenu et d'une langue est parmi les exemples cités et revêt un intérêt particulier, déjà évoqué dans le *Plan d'action 2004-2006* de la Commission pour promouvoir l'apprentissage des langues et la diversité linguistique. Les disciplines et langues s'allient pour mieux préparer les élèves dans une Europe où la mobilité devient une réalité croissante. Afin de faciliter cette mobilité, il est nécessaire que les élèves soient conscients des relations interdisciplinaires. L'enseignement intégré permet aux étudiants de voir ces liaisons et les adopter naturellement.

Il s'agit de l'enseignement dans lequel s'interpénètrent les contenus de deux ou plusieurs matières. C'est un bloc avec un contenu distinctif de plusieurs disciplines ou l'enseignement d'un projet, l'enseignement en équipe ou enseignement à travers d'une activité scolaire.

Il s'agit de l'intégration et l'infiltration, l'influence réciproque, l'assemblage des contenus des matières similaires. Cette technique permet l'apprentissage commun d'une matière non linguistique et d'une langue étrangère.

Les matières doivent être orientées sur le progrès émotionnel et social et sur le progrès des capacités cognitives des élèves. L'intégration est le contraire de la séparation et de l'isolation des matières selon le domaine scientifique. On distingue l'intégration didactique (du côté de l'enseignant), l'intégration psychologique (du côté d'élève) et l'intégration du contenu (du côté du contenu de la matière).

Il y a plusieurs formes d'intégration du contenu que sont l'intégration extérieure et l'intégration intérieure. L'intégration extérieure représente l'unification des matières tandis que, l'intégration intérieure représente la concentration totale ou partielle des matières et la coordination des matières.

¹ *L'enseignement d'une matière intégré à une langue étrangère (EMILE) à l'école en Europe*. Bruxelles: Eurydice, 2006. Enquête Eurydice.3.p. ISBN 92-79-00581-2.

2.1 Méthode de l'enseignement intégrée

L'enseignement par la mise en relation de plusieurs matières apparaît dans l'histoire du procès éducatif dans des formes variées. Par exemple, cette méthode était enseignée dans plusieurs matières en langue grecque et latine, ainsi que la langue française en tant que la langue principale de l'aristocratie en Europe du XIII^{ème} et XIX^{ème} siècle.²

Dans ce chapitre, on va s'inspirer d'un ouvrage de Rakoušová Alena.³ L'un des instruments les plus importants permettant d'attirer l'attention des élèves dans le procès de l'enseignement est le devoir. Le but est d'aider les élèves à découvrir et ensuite, adopter la matière en question. Les auteurs mettent l'accent sur la possibilité d'application dans les sphères dans la vie pratique. Les leçons des différentes matières se complètent. Les devoirs de l'enseignement intégré dans le cadre de la coordination du contenu d'enseignement sont les devoirs représentant les moyens de l'intégration du contenu didactique et psychologique. Ils ont un impact sur la capacité de mémoriser les connaissances, permettant à l'enseignant de réfléchir mûrement selon les thèmes. Les devoirs de l'enseignement intégré sont les devoirs qui :

- Fonctionnent sur le principe de la réalité et de la nature.
- Sont utiles pour un élève en tant qu'individu.
- Font la partie de la construction des connaissances d'un élève.
- Assurent l'intégration horizontale – ils permettent à un élève d'appliquer les leçons de manière interdisciplinaire.
- assurent l'intégration verticale – ils aident l'élève à appliquer les leçons dans le milieu extrascolaire.
- s'agit des instruments pour le développement des compétences clés des élèves.
- sont les instruments de la coordination du contenu d'enseignement dans les conditions de l'enseignement thématique.

² BAKER, Colin. *Foundations of bilingual education and bilingualism*. 5th ed. Tonawanda, NY: Multilingual Matters, c2011. Bilingual education and bilingualism, p. 498. ISBN 1847693555.

³ RAKOUŠOVÁ, Alena. *Integrace obsahu vyučování: integrované slovní úlohy, tématické vyučování, možnosti uplatnění, psychologická integrace obsahu, ukázky a praktická cvičení*. Vyd. 1. Praha: Grada, c2008. Pedagogika (Grada). ISBN 978-80-247-2529-1.

L'application des devoirs dans le cadre de l'enseignement intégré (dans l'enseignement) est préférable au début de l'enseignement afin de déterminer le thème, la motivation ou exercer des leçons. L'enseignement intégré représente un grand nombre d'avantages :

- Les devoirs sont motivants pour les élèves.
- Ils sont utiles et présentent la possibilité d'application des leçons dans les autres sphères de l'éducation ou dans certaines sphères extrascolaires.
- Les devoirs permettent aux élèves de découvrir et chercher les données nécessaires pour la résolution des problèmes.
- Les devoirs développent auprès des élèves des aptitudes de la collaboration.
- Ils supportent le mémoire de longue durée et l'esprit logique.
- Ils prennent part des toutes les compétences clefs des élèves et de la compétence pour étudier (supposent le choix de la solution convenable, les méthodes, les stratégies), la compétence pour résoudre des problèmes (les devoirs sont réels, issus du milieu naturel), les compétences communicatives (les devoirs sont résolus dans le groupe, les élèves doivent discuter et créer les variantes des réponses), les compétences sociales et personnelles (les devoirs sont connectés avec la pratique, les connaissances sont intéressantes), les compétences civiles (supporter la responsabilité d'élève de soi-même et de camarade de classe aussi) et les compétences de travail (développer les savoir-faire).

Ensuite, on peut également parler de l'enseignement thématique ou de la méthode du travail avec le contenu. Les éléments fondamentaux d'enseignement thématique sont l'efficacité, l'orientation sur l'esprit logique du contenu et la construction de la pensée de l'élève, l'orientation sur l'expérience de l'élève, le bon sens et leur motivation intérieure.

L'élément fondamental est la thématique. Tous les thèmes sont orientés dans le sens qui permet de faire ressortir les points communs ainsi que les rapports entre eux. Ils créent également la base de thèmes de profils. Les bonnes conditions sont importantes comme le travail d'équipe, le grand nombre de méthodes et formes d'enseignement, le savoir-faire pédagogique développé. Le point crucial est le plan. L'enseignant doit définir les critères selon lesquels un thème est choisi.

Subséquentement, l'efficacité est un autre élément très important. Le thème n'est pas répété parce qu'il influence la mémoire sémantique. La mémoire sémantique organise les connaissances des mots et des autres symboles verbaux. Elle pose les notions, le sens et les symboles dans le réseau organisé hiérarchique. Plus le contenu des leçons est intégré à la structure, plus l'élève peut mémoriser.

La conception logique de l'exercice est fondamentale car l'organisation convenable de l'exercice permet à l'élève de comprendre les causes et les conséquences des phénomènes et mènent à connaître l'événement naturel et social en accord avec la réalité objective. L'enseignement supporte la mémoire logique et quand les connaissances sont ordonnées, logiquement les élèves peuvent mémoriser les connaissances de longue durée.

La logique de l'exercice est liée avec le caractère raisonnable parce qu'il faut que l'enseignement ait un sens particulier pour l'élève en tant qu'individu. Il est important que l'élève se rende compte du sens de l'enseignement. Cela est très important pour la motivation intérieure de l'élève et l'orientation de ses intérêts. Quand les informations sont importantes pour l'élève, il mémorise les informations plus longtemps.

Il y a également le point de vue empirique. On vise l'orientation des thèmes sur l'expérience des élèves. Les élèves prennent des expériences extrascolaires et l'école influence beaucoup les activités dans lesquelles l'élève s'implique.

En conséquence, il faut respecter le point de vue contextuel parce que le sens de l'enseignement thématique consiste dans la qualité de la compréhension des rapports entre les notions. Il est important que les élèves cherchent les informations liées avec le thème séparément et les évaluent de manière critique. Les élèves discutent la présentation finale et ajoutent leurs commentaires.

Il faut que le choix de thème soit réfléchi pédagogiquement et qu'il y ait un but clair en ce qui concerne le contenu des leçons. Cependant, il est possible que les élèves puissent partager le choix du thème avec l'enseignant.

Parmi les avantages de l'enseignement thématique, on trouve par exemple le fait qu'un élève doit s'efforcer et il doit être plus concentré. L'enseignement thématique permet la réalisation d'un but plus large que l'enseignement sur la matière en question.

2.2 Concept CLIL

L'abréviation CLIL signifie *Content and Language Integrated Learning*. Le fondateur de cette technique est le scientifique finlandais David Marsh qui, dans sa publication *Content and Language Integrated Learning at School in Europe* met l'accent sur l'enseignement en langue étrangère en tant que l'enseignement du contenu d'une matière non linguistique en même temps que de la langue même.⁴

Dans le chapitre de CLIL on va chercher des éléments dans l'ouvrage de Šmídová Tereza.⁵ Il s'agit du concept de l'enseignement intégré en ce qui concerne du contenu et de la langue. C'est l'enseignement de la matière par intégration d'une langue étrangère. CLIL consiste à enseigner une langue à travers des matières non linguistiques. Il s'agit d'étudier les contenus des différentes matières dans une langue étrangère. Ce type de l'enseignement intégré a deux buts principaux : le contenu et la langue. Ces deux éléments peuvent être complétés par un troisième, qui définit le savoir-faire et les stratégies qui seront développés et par quels moyens. Les matières et disciplines particulières s'interconnectent et s'enrichissent mutuellement.

CLIL se diffuse dans deux formes. Une des formes est la hard CLIL que présente l'enseignement dans lequel le programme scolaire d'un ou des catégories d'enseignement sont enseignées dans une autre langue que dans la langue maternelle. Cette forme est primordialement formée par les enseignants des matières non linguistiques. Dans la seconde forme appelée la soft CLIL, les enseignants de la langue étrangère intègrent le contenu thématique de la matière non linguistique et le choix du contenu est subordonné à la langue. L'enseignement intégré a plusieurs conditions d'emploi.

2.2.1 Conditions

Les conditions pour la réalisation de CLIL sont souvent les meilleures dans les écoles où l'enseignement des langues étrangères est renforcé. Il s'agit, par exemple, des écoles où la langue étrangère est enseignée à partir de la première année d'études. Par ailleurs, il s'agit des établissements où les enseignants travaillent avec la méthode du projet qui permet

⁴ HANUŠOVÁ, S., VOJTKOVÁ, N. *CLIL v české školní praxi*. Brno : Studio Arx, 2011 p. 10.3 ISBN 978-80-86665-09-2.

⁵ ŠMÍDOVÁ, Tereza, Lenka TEJKALOVÁ a Naděžda VOJTKOVÁ. *CLIL ve výuce: jak zapojit cizí jazyky do vyučování*. Praha: Národní ústav pro vzdělávání, školské poradenské zařízení a zařízení pro další vzdělávání pedagogických pracovníků, 2012. ISBN 978-80-87652-57-2

l'intégration plus efficace de plusieurs disciplines et des matières variées. La méthode de projet permet aux étudiants de dépasser les frontières d'une matière instaurée dans l'enseignement traditionnel. En conséquence, cette méthode force les élèves à rechercher certaines informations et les employer dans un contexte prédéfini. Cette méthode renforce également la capacité de coordination car les élèves sont forcés de travailler dans les groupes de travail où chacun a son rôle particulier.

L'enseignant met l'accent sur le développement de la pensée critique. Ce qui est motivant est l'utilisation des moyens verbaux et non verbaux différents, convenables pour les styles d'enseignement variés et pour les besoins des élèves. Il est très important d'utiliser les sources dans la langue étrangère des matériels d'enseignement dans le CLIL.

2.2.2 Méthodes

Les méthodes principales dans CLIL sont :

- Motiver les élèves à étudier, faciliter le travail dans la langue étrangère.
- Aider les élèves à acquérir de nouvelles connaissances.
- Encourager l'atmosphère amicale dans la classe.
- Changer les méthodes d'enseignement.
- Mettre en relation les anciens élèves avec les nouveaux.

Il est important que la difficulté dans les leçons augmente seulement dans une des sphères. Quand il y a un nouveau thème, il faut utiliser la langue facile et accessible et lorsque le sujet est connu, il faut profiter de la langue plus difficile et augmenter les demandes linguistiques.

L'enseignant travaille avec le soutien qu'il va offrir aux élèves. Au cours de la leçon, l'enseignant doit être intelligible et réfléchir à la façon dont il va poser la question. Dans le CLIL, il y a la langue, le dossier du contenu et les objectifs que l'enseignant veut attendre.

Il faudrait balancer les fins dans tout les deux matières et cela dans la matière non linguistique et dans la langue aussi pour augmenter la difficulté de l'enseignement intégré.

La structure des leçons du CLIL utilise le caractère de l'enseignement intégré et de ses principes. Il faut inciter les élèves à étudier pour qu'ils puissent enrichir leurs connaissances.

L'enseignant doit utiliser aussi bien l'oral que l'écrit dans son enseignement. Pour surmonter les difficultés des élèves inhérentes à l'expression, il doit établir des méthodes efficaces. Cette méthode s'appelle 'Scaffolding'. Les élèves doivent être soutenus. L'enseignant doit employer un vocabulaire simple et accessible, donner des exemples pour pallier aux difficultés des élèves. Il existe diverses manières de soutenir les élèves telles que :

- Les faire travailler sur des textes, ce qui lui permet d'acquérir des connaissances.
- Utiliser des moyens non-verbaux de la communication tels que les gestes.
- Les débuts des phrases.
- Des moyens mnémotechniques afin de faciliter la mémorisation des expressions difficiles.

Il est également important pour un enseignant de savoir encourager les étudiants dans les moments de difficultés. Il faut que ce soutien soit temporaire et que les difficultés soient résolus rapidement. L'enseignant doit savoir facilement faire les transitions entre la langue étrangère et la langue maternelle. C'est l'élément naturel de l'enseignement intégré.

Les activités dans le CLIL sont souvent issues de la didactique de la langue étrangère et complétés par le contenu professionnel. Puis il y a des activités basées sur l'assemblage ou le classement des phrases ou des pas de la méthode où les élèves seulement ajoutent la réponse correctement.

En ce qui concerne la préparation pour les leçons du CLIL, la planification est très importante. D. Coyle détermine quatre domaines dans lesquels il est important que les enseignants se concentrent sur la planification d'enseignement CLIL. En anglais, on appelle ces domaines quatre C et cela signifie 'Content' (contenu), Communication, Cognition ou Connaître et Culture.

Les buts de la langue partent des buts du contenu mais il y a une grande importance de la connaissance de la langue. Afin d'utiliser la technique du CLIL correctement, l'enseignant travaille avec quelque couche de la langue qui sont comportées dans 4 sphères. Ces sphères sont:

- La langue qui est spécifique pour la matière particulière ou le contenu particulier. La langue est important pour satisfaire les buts du contenu. C'est principalement la terminologie technique.

- La langue qui aide à exprimer les méthodes variées dans la matière particulière. Si elle est nécessaire, il est possible de l'exprimer ou la copier.
- La langue convenable pour l'environnement d'études. Il y a principalement l'utilisation des savoir-faires de la langue pour l'étude ou pour chercher les informations spécifiques dans le texte.

« La différence principale entre CLIL et l'enseignement dans la langue maternelle réside donc dans le fait que des objectifs linguistiques s'ajoutent aux objectifs du contenu. De sorte que CLIL a une double fonction : d'une part, la transmission des connaissances (spécifiques), d'autre part celle de la compétence linguistique. Pour réaliser cette double fonction, il ne suffit pas de remplacer la langue maternelle par la langue étrangère comme langue de travail. Il est plutôt nécessaire d'articuler les exigences des deux domaines. »⁶

2.2.3 Avantages de CLIL

Le concept du CLIL permet aux élèves de développer leur savoir-faire de la communication. Il s'agit d'un mode d'enseignement qui fonctionne sur la base pratique et qui requiert une activité élevée de l'enseignant. De la part de l'élève, il requiert également sa participation active à la leçon. En conséquence, au cours des projets les élèves sont amenés à travailler et à communiquer ensemble afin de réunir leurs points forts.

Les élèves travaillent également en utilisant un contenu réel qui ressort, dans la plupart du temps, des informations actuelles. Conséquemment, les élèves peuvent utiliser ces informations dans la vie pratique beaucoup plus facilement car ils connaissent déjà les liens avec d'autres domaines. L'information est adoptée et mémorisée de manière plus naturelle et rapide.

Grâce à l'accent sur le caractère pratique de l'enseignement dans le cadre du concept CLIL, les élèves qui ressortent des établissements utilisant cette technique ont plus de possibilités de réussir sur le marché du travail. On remarque de plus en plus que ce que les entreprises recherchent ne sont plus les informations simplement apprises par cœur. Sur un marché du travail global et très compétitif, l'importance des « *soft skills* » augmente de

⁶ Document transmis par le Cabinet du Ministre Pierre Hazette lors d'une réunion de chefs d'établissement le 28/04/2004 : CLIL (content and language integrated learning) / EMILE (enseignement de matières par intégration d'une langue étrangère) – Enseignement de type immersif. P. 13-14, page consultée le 10 avril 2016.

l'année à l'année.⁷ Les « *soft skills* » sont définis en tant que partie de l'intelligence émotionnelle qui englobe l'écoute, la pédagogie, l'empathie, adaptabilité, la créativité et la gestion du stress.⁸ L'augmentation de la complexité dans le monde professionnel ne peut être appréhendée par les seules compétences techniques : les entreprises ont de plus en plus besoin de compétences plus humaines, de savoir-faire. Ces compétences permettent de mieux gérer les relations humaines, de mieux appréhender l'environnement et d'intégrer le bien être des salariées, trois besoins fondamentaux de l'entreprise du XXI^e siècle. »⁹ Les élèves enseignés dans le cadre de l'enseignement intégré ont un avantage considérable sur la marché du travail et sont mieux prêts à régler des problèmes de l'avenir. Non seulement leur capacité de la communication leur permet à mieux fonctionner dans la société et comprendre son évolution continue mais grâce au caractère varié des devoirs, ils s'adaptent mieux à des nouvelles situations.

D'après certains spécialistes, la méthode CLIL permet aux étudiants de voir le problème de plusieurs angles possibles. Le fait que l'enfant réfléchit dans une langue différente que la langue maternelle. En conséquence, la capacité de réfléchir dans plusieurs langues devient un réel avantage.¹⁰

2.2.4 Inconvénients

L'un des désavantages principaux du concept CLIL est son caractère assez exigeant. Afin que la technique soit réussie il requiert une connaissance suffisante de la langue étrangère afin de pouvoir travailler dans avec une matière non linguistique spécialisée. Cependant, cette condition n'est pas éliminatoire. Il est possible de commencer avec des leçons plus basiques jusqu'au moment où les élèves ont le niveau suffisant pour travailler sur les thèmes plus élaborés.

7 MAULEON Fabrice, BOURET Julien, Hoarau Jérôme, *Le réflexe soft skills*, Paris, Dunod, 2014, p. 26. ISBN 978-2-10-070112-4

8 LE BOLZER, Julie, Les « soft skills », kézako ?, www.lesechos.fr, page consultée le 10 avril 2016

9 FABRICE MAULÉON, Julien Bouret a PRÉFACE DE PATRICK MOLLE. *Le réflexe soft skills les compétences des leaders de demain*. Paris: Dunod, 1. p. 2014. ISBN 9782100701124

10 NOVOTNÁ, J., HOFMANOVÁ, M., Cizí jazyk jako nástroj při výuce matematiky. 8. setkání učitelů matematiky všech typů a stupňů škol. Praha: JČMF, 2002, str.225-230. <http://www.jcmf.zcu.cz/SU/sbornik.pdf>, page consultée le 10 avril 2016.

L'autre désavantage se trouve dans le fait qu'il existe peu de publications et d'outils d'enseignement qui permettent travailler avec ce moyen d'enseignement. Cela est lié avec le fait que les établissements scolaires ne sont pas suffisamment informés des possibilités modernes d'enseignement.

Un autre fait qui complique l'application de l'enseignement intégré est le fait que pas tous les enseignants ne sont complaisants de collaborer dans l'équipe de CLIL. Cela s'explique certainement par l'exigence temporaire de ce modèle et également par le nombre élevé des élèves pour lesquels un enseignant reste responsable. D'après le ministère de l'éducation français, le nombre moyen d'élèves par classe dans l'enseignement du second degré est de 25,8.¹¹ Il est donc compliqué d'appliquer le concept CLIL dans un temps limité avec un nombre d'élèves aussi important. Si le concept n'est pas appliqué de manière correcte, il peut ralentir l'avancement de tout un groupe d'élèves au cours d'une année.

De la part de l'État et de l'établissement, la préparation de ces leçons s'avère également assez exigeante et coûteuse au niveau du temps investi par l'enseignement de CLIL.

En dernière lieu, l'enseignement peut s'avérer compliqué aussi de point de vue technique. « L'enseignement d'une matière intégré à une langue étrangère requiert des compétences multiples : connaissance de la matière enseignée, de la langue cible, et compétences pour enseigner une matière à travers une langue autre que celle utilisée dans le programme d'études ordinaire. »¹²

¹¹ Les chiffres clés du système éducatif, Repères et références statistiques sur les enseignements, la formation et la recherche, Synthèses statistiques, Publications annuelles, Édition 2015
http://cache.media.education.gouv.fr/file/2015/67/4/depp_rers_2015_systeme_educatif_454674.pdf, page consultée le 10 avril 2016.

¹² <http://www.emilangues.education.fr/questions-essentielles/l-emile-un-succes-croissant-en-europe>, page consultée le 10 avril 2016.

2.3 EMILE et l'enseignement intégré en France

EMILE est une abréviation d'origine française qui signifie L'enseignement de matières par l'intégration d'une Langue Étrangère. En France, ce type d'enseignement est devenu très prisé depuis le début des années 90 dans le cadre de la politique linguistique européenne.¹³

L'enseignement EMILE est promu par le *Centre international d'études pédagogique* (CIEP) qui accueille des participants européens à la visite d'étude annuelle sur l'EMILE. Il anime plusieurs sites institutionnels autour de l'EMILE et du bilinguisme. Ces sites ont pour but d'aider les enseignants, de leur proposer des ressources pédagogiques variées et de leur permettre de communiquer entre eux.¹⁴

L'abréviation EMILE fut utilisée au cours des années 1990. En France, l'enseignement EMILE est le plus souvent ouvert à tous les élèves. Les enseignants apprécient l'application facile à n'importe quelle matière.¹⁵

L'EMILE a été promu également par SAEL fondé en 2009 (les sites d'accompagnement pour les Enseignants de langues). Il s'agit d'un projet multilatéral Comenius bénéficiant d'un financement de la Commission européenne. Le projet SAEL propose de promouvoir le concept d'accompagnement en ligne des enseignants de langues. Il vise à faciliter la mise en place des recommandations innovantes de politique linguistique en utilisant certains outils qui permettent approfondir les connaissances des étudiants. Les informations recueillies ont été diffusées dans les 32 pays faisant partie du projet.¹⁶

2.4 Enseignement intégré en République tchèque

En République tchèque, CLIL fut discuté depuis 2008. En ce moment, une enquête pour les enseignants des langues aux collèges et aux lycées a eu lieu. D'après cette enquête, que la méthode CLIL est appliquée que par 6% des enseignants. Cependant, en 2011 le nombre des enseignants utilisant cette technique a connu une augmentation de 18%.¹⁷

¹³ COYLE, Do, Philip HOOD a David MARSH. *CLIL: content and language integrated learning*. 1st pub. Cambridge: Cambridge University Press, 2010. p. 28. ISBN 978-0-521-13021-9.

¹⁴ [http : //www.emilangues.education.fr/international/emile-clil-europe/france](http://www.emilangues.education.fr/international/emile-clil-europe/france), page consultée le 10 avril 2016.

¹⁵ [http : //www.emilangues.education.fr/international/emile-clil-europe/france](http://www.emilangues.education.fr/international/emile-clil-europe/france), page consultée le 10 avril 2016.

¹⁶ [http : //www.ciep.fr/expertise-audit-langues/langues-etrangeres-et-mobilite/sites-daccompagnement-pour-les-enseignants-de-langues-sael](http://www.ciep.fr/expertise-audit-langues/langues-etrangeres-et-mobilite/sites-daccompagnement-pour-les-enseignants-de-langues-sael), page consultée le 11 avril 2016.

¹⁷ [http : //www.ped.muni.cz/wmus/studium/doktor/teoreticke_reflexe_hv_8_1/vankova.pdf](http://www.ped.muni.cz/wmus/studium/doktor/teoreticke_reflexe_hv_8_1/vankova.pdf), page consultée le 10 avril 2016.

Le taux plutôt bas de l'intégration de cette méthode est souvent expliqué par ses exigences au niveau pratique comme au niveau du temps investi par l'enseignant.

Cette méthode est intégrée dans les plans des 19% d'établissements, cependant elle est utilisée surtout pendant des brèves interventions ou si un thème particulier est traité. Les journées qui sont entièrement dédiées à un projet précis ou des modules thématiques sont toujours plutôt rares. « Jusqu'à 2008 l'enseignement a été le plus souvent appliqué à travers de la langue anglaise et cela dans les leçons de la mathématique (53%), de l'art (31%) et de la musique (29%). D'après les datas de 2011, le CLIL est de plus en plus souvent appliqué pendant les leçons de la littérature (35%), mathématique (29%), l'art et l'histoire (17%). »¹⁸

La Faculté pédagogique de l'Université Masaryk a organisé une série d'enquêtes afin de découvrir l'avis sur l'enseignement CLIL de la des enseignants et des élèves. D'après cette enquête jusqu'à 91% d'enseignants des écoles primaires, 73% d'enseignants des écoles secondaires et 81% d'enseignants des lycées considère que la méthode est enrichissante. Cependant, que 36% des enseignants aurait envie d'intégrer cette façon d'enseignement.¹⁹

¹⁸ http://www.ped.muni.cz/wmus/studium/doktor/teoreticke_reflexe_hv_8_1/vankova.pdf, page consultée le 10 avril 2016.

¹⁹ VAŇKOVÁ Šárka, Teoretické reflexe hudební výchovy, 2012, année 8, N.1., p. 34. ISSN 1803-1331.

3 Géographie de la France à travers de la composition territoriale et la gastronomie dans les régions particulières

Le climat de la France est très varié. Il y a trois types de climat dans le pays et cela: Le climat océanique se trouve dans l'ouest de la France et sur les côtes de la Manche. On trouve un hiver doux et un été frais et pluvieux avec des pluies abondantes et toutes saisons. Le climat continental se trouve dans les régions les plus éloignées de la mer ça veut dire le centre et l'est. Ce climat est caractérisé par un hiver froid et un été assez chaud. Un exemple est la ville de Strasbourg.²⁰

Le climat méditerranéen se trouve dans le sud-est de la France, le long de la côte Méditerranée et en Corse. L'hiver est doux court et l'été est chaud et sec. C'est pourquoi la Côte d'Azur est le lieu de goût des vacanciers française et européens. Par exemple à Nice. Enfin, les dégradations semi-continrentales et le climat montagnard qui apparaît aux régions des hautes élévations comme par exemple les Pyrénées, les Alpes et le Massif central. Ce climat concerne les régions basses de la France de l'est et il est qualifié de semi-continental pour le différencier du vrai climat continental qui affecte l'Europe centrale et orientale.²¹ Ces régions sont caractérisées par un été court avec des nombreuses précipitations et par un hiver long et neigeux. Par exemple à Grenoble.²²

La France bénéficie d'un climat tempéré et océanique. En France il y a des 3 mers qui sont: la mer du nord, la Manche, la mer méditerranée et puis l'Océan atlantique, qui entourent la France. Puis six massifs montagneux de France sont les Pyrénées, le massif Central, le Jura, employé par les glaces a un relief moins heurté que les Alpes, les Vosges et le massif Armoricaïn. Puis ils sont cinq fleuves en France en effet la Seine, la Loire, la Garonne, le Rhône et le Rhin. La France est caractérisée par l'extension des plaines et des bas plateaux, par les montagnes anciennes et puis par les montagnes jeunes et vigoureuses. Elle est

²⁰ EDMISTON, F., William, DUMENIL, Annie, La France contemporaine, 2014, 5^{ème} Édition, p. 10. ISBN:978-1-305-25108-3.

²¹ BRAUN Bernard, COLLIGNON François, La France en fiches, 2008, 6^{ème} édition, p. 39. ISBN : 978-2-7495-01-78-9.

²² EDMISTON, F., William, DUMENIL, Annie, La France contemporaine, 2014, 5^{ème} Édition, p.10-11, ISBN:978-1-305-25108-3.

caractérisée aussi par l'instabilité des types de temps. La disposition du relief explique la dominante océanique du climat. La France a un relief varié et assez modéré.²³

En ce qui concerne la gastronomie d'après Jean-Anthelme Brillat-Savarin, la gastronomie est « la connaissance raisonnée de tout ce qui a rapport à l'homme, en tant qu'il se nourrit. Son but est de veiller à la conservation des hommes... ». La définition que l'on trouve dans le dictionnaire Larousse est plus spécifique. Il considère qu'il s'agit de la « connaissance de tout ce qui se rapporte à la cuisine, à l'ordonnance des repas, à l'art de déguster et d'apprécier les mets.²⁴

La gastronomie française fait partie de l'identité de la France et il s'agit de l'une des fiertés les plus importantes de la nation. En 2010, le repas gastronomique français a été même inscrit sur la liste représentative du patrimoine culturel immatériel de l'humanité de l'Unesco.²⁵

La gastronomie est en donc un moyen efficace de comprendre la culture et la philosophie de la France et en conséquence d'être passionnée pour ce pays ce qui aura une influence positive sur l'enseignement des élèves.

Comme il a été mentionné ci-dessus, le but de l'enseignement intégré est de lier plusieurs matières avec l'enseignement de la langue étrangère afin de rendre l'enseignement plus interactif et de permettre aux élèves d'adopter les connaissances de manière efficace et non isolé.

Le but du mémoire est de démontrer qu'à travers de l'enseignement de la langue française à l'aide de la géographie, qui permette d'adopter des connaissances pratiques normalement enseignées pendant les leçons de la géographie, et de la gastronomie, qui aide à passionner les étudiants et amène un élément surprenant dans les leçons, on peut rendre l'enseignement plus efficace. La liaison de la géographie avec la gastronomie permette également de comprendre pourquoi la gastronomie a évolué de la telle manière et dans telle régions En conséquence, l'élève retient mieux les informations qui sont liées avec les émotions et qui ne sont pas enseignées de la manière isolée.

²³ http://www.larousse.fr/encyclopedie/divers/France_g%C3%A9ographie_physique/185544, page consultée le 10 avril 2016.

²⁴ Dictionnaire Larousse, <http://www.la-definition.fr/definition/gastronomie>, page consultée le 10 avril 2016.

²⁵ MANTOUX Aymeric, RUBIN Emmanuel, Le livre noir de la gastronomie française, Éditions Flammarion, 2011, 306 p., ISBN : 9782081263604.

3.1 La France métropolitaine

3.1.1 La réforme régionale

Le chapitre puise les informations de Titre XIII de la Constitution française.²⁶ La France vient d'effectuer une réforme régionale qui change complètement sa carte. Depuis le 1er janvier 2016 la composition régionale de la France compte 13 régions métropolitaines au lieu de 22 régions d'origine auxquelles s'ajoutent la Corse, qui n'a pas dénomination de région et cinq départements et régions d'outre-mer.

La réforme a pour but de rendre le financement des régions plus transparent. Elle vise aussi l'amélioration de l'efficacité du fonctionnement des structures administratives. En ce qui concerne le projet de la réforme, la France s'est inspiré par d'autres pays européens qui ont déjà procédé à la simplification de leurs structures, par exemple l'Allemagne où les régions sont en moyen dix fois plus grandes qu'en France.

La composition territoriale de la France est très variée. La France est présente dans le monde entier et dans plusieurs océans, c'est la raison pour laquelle est compte aussi cinq régions d'outre-mer. Il s'agit de la Martinique, Réunion, Guyane, Guadeloupe et Mayotte.

En suite, la France possède également des collectivités d'outre mer parmi lesquels on trouve la Polynésie française, Saint-Pierre-et Miquelon, Wallis-et-Fortuna, Saint-Martin et Saint-Barthélemy. Le statut de ces collectivités diffère du statut des régions, les lois adoptées par le Parlement ne sont pas applicables dans les collectivités d'outre-mer que sur disposition explicite.

A part de ces collectivités il y a également la Nouvelle Calédonie qui bénéficie d'un statut particulier qui en fait une collectivité sui generis. Ce statut a pour conséquence le fait que la Nouvelle Calédonie bénéficie d'une plus grande autonomie que les autres collectivités.

3.1.2 Île-de-France

L'Île-de-France a la particularité de compter, parmi les départements qui la composent, le plus riche et le plus pauvre de France. Il s'agit de la région la plus riche de France, devant l'Alsace en Rhône-Alpes. On l'appelle également le poumon économique de la France.²⁷

²⁶ Titre XIII de la Constitution française.

²⁷ <http://www.iledefrance.fr/territoire/carte-identite>, page consultée le 10 avril 2016

La situation géographique de l'Île de France est marquée par sa localisation au centre d'un bassin sédimentaire, le bassin parisien et au relief plutôt plat. La superficie de la région est 12 012 Km², il s'agit donc de l'une des plus petites régions de la France²⁸. Cependant, il s'agit de la région la plus importante du point de vue de la taille de sa population, qui est de 11,67 millions d'habitants. Il s'agit donc de 19% de la population de la France métropolitaine.²⁹

Le relief de l'île de France est relativement plat, le point le plus élevé est la colline d'Élancourt qui, dans le passé, était appelé la colline de la Revanche (231m).³⁰ Cependant, il s'agit d'une colline artificielle. Le point le plus haut de Paris se trouve dans la forêt de Meudon (180m).

Du point de vue hydrologique, le cours d'eau le plus important de la région est la fleuve Seine qui se jette dans la Manche entre Le Havre et Honfleur. Il s'agit du deuxième fleuve la plus long de France.³¹

Île de France bénéficie du climat tempéré et modéré ce qui est idéal pour la production des céréales qui représentent 89% d'alimentation produit dans cette région.³² En suite, on y trouve une large production des fruits comme cerises de Montmorency ou pêches de Montreuil, des légumes comme asperge, petit pois ou les champignons de Paris. Il y en a des produits laitiers par exemple le fromage Brie au lait cru de vache. On trouve plus d'une centaine de fromages fabriqués en Île de France.³³

En ce qui concerne les douceurs c'est aussi la région convenable pour la production du miel ou il y a une confiture de rose. La rose est un de symbole de la ville Provins.³⁴

²⁸ <http://www.geopopulation.com/france/regions/classement-regions-superficie/>, page consultée le 10 avril 2016

²⁹ <http://www.geopopulation.com/france/regions/classement-regions-population/>, page consultée le 10 avril 2016

³⁰ <http://www.leparisien.fr/elancourt-78990/elancourt-des-visites-guidees-sur-la-colline-de-la-revanche-10-04-2015-4681913.php>, page consultée le 10 avril 2016

³¹ France, GREGOIRE Marion, LABOURDETTE Jean-Paul, Petit futé, 2008, p. 9. ISBN : 2746921197

³² <http://www.iledefrance.fr/territoire/agriculture-espaces-ruraux>, page consultée le 10 avril 2016

³³ Collectif, AUZIAS Dominique, LABOURDETTE Jean-Paul, La route des fromages, Petit Futé, 2012, ISBN : 9782746965454.

³⁴ La rose de provins, Le site web de la ville Provins. <http://www.provins.net/images/pdf/2015/la-rose-de-provins.pdf>, page consultée le 10 avril 2016.

3.1.3 Hauts de France (Nord-Pas-de-Calais-Picardie)

La région Hauts de France se trouve au nord-est du pays, près des frontières avec la Belgique. Il s'agit de la région la plus septentrionale de la France. Le climat est de type océanique du côté de la Manche et de la Mer du nord et présente le caractère les signes du climat continental du côté de la Picardie.³⁵

Elle se compose de deux anciennes régions le Nord-Pas-de-Calais et la Picardie. La région est une région très industrialisée alors que la région Picardie est plutôt une région qui se concentre sur l'agriculture et la bio-médecine.³⁶

Malgré le fait que cette région n'est pas parmi les plus riches de la France, elle a un gros potentiel économique. Il s'agit d'une région qui bénéficie d'une position stratégique du fait de sa proximité avec la Belgique, le Royaume Uni et sa proximité avec des plus grandes capitales de l'Europe comme Paris, Londres, Amsterdam, Bruxelles, Bonn, La Haye, Genève etc. Elle est également importante du point de vue du transport maritime car elle contient les trois grands ports maritimes (Dunkerque, Calais et Boulogne) et le réseau fluvial le plus dense de France. L'ouverture le plus fréquenté du monde se trouve au Pas-de-Calais.³⁷

La géographie de la région Hauts de France est marquée par des modifications humaines. Grâce à la proximité de la Manche, la région contient des dunes de sable, marais, lacs, étrangles et des nombreuses zones humides qui sont souvent fixées par les plantes et modifiées afin de les rendre plus facilement utilisables.³⁸

La région est bordée par la Manche et par la mer du Nord. Elle est limitrophe de la Normandie, de l'Île de France et de la région l'Alsace-Champagne-Ardenne-Lorraine. La situation géographique et économique de la région est marquée par la présence du bassin minier Nord-Pas-de-Calais qui a été auparavant exploité pour l'extraction du charbon. En 2012, le territoire du bassin est classé dans le patrimoine UNESCO « pour sa valeur universelle exceptionnelle ».³⁹

³⁵ http://www.nordpasdecalais.fr/jcms/c_5086/ses-atouts, page consultée le 10 avril 2016.

³⁶ http://www.nordpasdecalais.fr/jcms/c_5086/ses-atouts, page consultée le 10 avril 2016.

³⁷ http://www.nordpasdecalais.fr/jcms/c_5086/ses-atouts, page consultée le 10 avril 2016.

³⁸ http://www.nordpasdecalais.fr/jcms/c_5091/ses-paysages-et-sites-remarquables, page consultée le 10 avril 2016

³⁹ En ligne <http://whc.unesco.org/fr/list/1360/> consulté le 10 avril 2016

Du point de vue hydrologique, on trouve deux importantes rivières, l'Oise et la Somme. Le territoire est inclus dans le Bassin Artois-Picardie et bénéficie d'une création de canaux pour permettre l'exploitation agricole des terres.⁴⁰

La région ne bénéficie d'aucun point exceptionnellement haut. On y trouve également la plaine de Flandre et les bas plateaux de l'Artois. Le caractère rural du territoire se traduit en nombreuses activités de l'agriculture, principalement dans la région de la Picardie. « La Picardie a conservé un territoire très rural dominé à 68% par les surfaces agricoles. Les boisements couvrent 18% de la région. Les 14% restant correspondent aux zones urbanisées. »⁴¹

La région Nord-Pas-de-Calais-Picardie est la région où la vigne est utilisée pour la production du champagne.

La Picardie est le premier producteur français de la betterave à sucre et des petits pois. On y trouve de même une production importante des légumes, olé-protéagineux et jachères. Nord-Pas-de-Calais occupe une grande partie territoire la céréalière et betteravière. Les exploitations dans la région de la Picardie sont orientées vers les grandes cultures cependant l'élevage est également fortement présente. Il s'agit surtout de l'élevage des bovins. Une sur trois exploitations a des bovins. La Picardie a également l'une des plus grandes productions laitières.⁴²

La cuisine est influencée par la géographie de la région. Il y a une cuisine de la mer et des champs. Il y en a par exemple les coquilles Saint-Jacques ou l'anguille et les autres. De nombreux plats sont cuisinés à la bière comme le coq ou le lapin à la bière, cuit dans bière. Il y a la culture du pot-de-feu. Le plat traditionnel est le Waterzoi, la bouillabaisse de divers poissons de rivières.⁴³

⁴⁰ Agence de l'Eau Artois-Picardie, 2002 « La qualité des cours d'eau, une nouvelle évaluation ». Communiqué du 9 juillet 2002.

⁴¹ En ligne <http://www.chambres-agriculture-picardie.fr/economie/agriculture-picarde.html> consulté le 10 avril 2016

⁴² <http://www.chambres-agriculture-picardie.fr/economie/agriculture-picarde.html>, page consultée le 10 avril 2016.

⁴³ <http://www.saveurs-npdc.com/recette.php>, page consultée le 10 avril 2016.

3.1.4 Normandie

La région de Normandie fut créée par l'unification de la Basse-Normandie et de la Haute-Normandie. La région est bordée par la Manche. À l'ouest de la péninsule du Cotentin se trouvent les îles Anglo-Normandes. La particularité de ces îles est le fait qu'elles se trouvent dans le temps moyen de Greenwich. À part de ces îles, on trouve également les îles Normandes parmi lesquelles, le plus célèbre est le Mont-Saint-Michel qui se trouve dans la baie du mont Saint-Michel.⁴⁴

La région bénéficie d'un climat océanique modéré et elle est limitrophe à la Bretagne, les Pays de la Loire, le Centre Val de Loire, l'Île de France et la Picardie. Le paysage est principalement caractérisé par des bocages (pays d'auge, bocage normand, Pays de Bray) et des plaines comme Plaine de Caen, Campagne de falaise, Campagne de Neubourg ou Campagne d'Alençon.⁴⁵

Le paysage maritime est marqué par des falaises blanches caractéristiques qui se trouvent le long de la côte d'Albâtre et au pays de Caux.

On trouve de nombreuses plages qui ont cependant la tendance à reculer.⁴⁶ Le relief de la région est plutôt plat ce qui influence l'activité dans le secteur de l'agriculture dans la région. Le point culminant de la région est le Signal d'Écouves (413m). Le plus gros fleuve de la région est Seine. La région contient aussi le plus petit fleuve de la France, la Veules.⁴⁷

La Normandie bénéficie des conditions idéales pour cultiver des céréales. La région souvent appelée « le paradis des gourmets » grâce à sa production gastronomique de qualité. Elle est connue pour la production des produits laitiers comme la crème, le beurre, le fromage livarot ou camembert car c'est une région riche en élevage. Autre domaine alimentaire célèbre est la pêche. Il y a grand nombre de poissons, crustacés, coquilles Saint-Jacques et les crevettes de la mer.⁴⁸

La Bretagne est la région qui bénéficie de la plus grande longueur des côtes et c'est une région riche en fruits de mer (crabes, crustacés, coquillages) et en poissons (bars, turbots,

⁴⁴ <http://www.prefectures-regions.gouv.fr/normandie/Region-et-institutions/Portrait-de-la-region/Geographie/Geographie-de-la-Normandie>, page consultée le 10 avril 2016.

⁴⁵ <http://www.groupe-mercure.fr/regions/le-climat-en-normandie.html>, page consultée le 10 avril 2016.

⁴⁶ GAULUS Christiane, « L'érosion touche plus du quart du littoral français ». Le Monde, 12 août 2007.

⁴⁷ RETTSTATT Thomas, Normandie : Du Mont-Saint-Michel à Côte d'Albâtre ; 50 randonnées sélectionnées sur la côte et dans les terres, Bergverlag Rother GmbH, 2009, p.34, ISBN : 3763349383.

⁴⁸ <https://www.normandie.fr/au-paradis-des-gourmets>, page consultée le 10 avril 2016

harengs, merlans, truites). La Normandie est réputée pour ses coquilles Saint-Jacques, ses homards et ses bulots. On y trouve également les huîtres et les boules de Barfleur.⁴⁹

3.1.5 Grand Est (Alsace-Champagne-Ardenne-Lorraine)

Grand Est c'est la région qui a été créée par l'unification des régions l'Alsace, la Champagne, l'Ardenne et la Lorraine. Avant la réforme régionale, l'Alsace était la région la plus petite de la France.⁵⁰ La capitale de la région est Strasbourg. La région bénéficie de climat semi-continentale et montagnard. Elle est située au nord-est de la France. Il y a davantage d'influence océanique. Le climat avec un été ensoleillé permet à la région de profiter de nombreuses cultures.⁵¹

La région est limitrophe de la région Nord-Pas-de-Calais-Picardie, l'Île de France et de Bourgogne-France-Comté. Il s'agit également d'une région qui a un gros potentiel économique et international car elle est limitrophe de la Belgique, du Luxembourg, de l'Allemagne et de la Suisse. Sa position géographique a pour conséquence qu'une grosse partie des bénéfices de la région proviennent de l'étranger et une forte activité industrielle.⁵²

Il s'agit de l'une des territoires du bassin parisien qui est composé par les Ardennes et la Marne. En suite, la région est marquée par le massif de Vosges et par la partie alsacienne de Jura qui culmine à 816 mètres. La région de Champagne bénéficie d'un climat plutôt doux, ce qui est parfait pour le développement des vignobles de Champagne. La plupart de la région est du type semi-continentale. La partie d'Alsace appartient à la plaine d'Alsace qui est située entre les Vosges et la Forêt-noire.⁵³

En ce qui concerne l'hydrologie, la région est traversée par Rhin qui a le statut de fleuve international. En conséquence, on trouve de nombreux ports fluviaux comme

⁴⁹ <https://www.normandie.fr/au-paradis-des-gourmets> consulté le 10 avril 2016

⁵⁰ <http://www.geopopulation.com/france/regions/classement-regions-superficie/> consulté le 10 avril 2016

⁵¹ <http://zoomsurlafrance.com/2016/01/28/242/>, page consultée le 10 avril 2016

⁵² http://www.insee.fr/fr/themes/document.asp?reg_id=13&ref_id=14508, page consultée le 10 avril 2016.

⁵³ http://www.per.alsace.developpement-durable.gouv.fr/accueil/contexte_et_dynamiques_regionales/geographie_et_climat, page consultée le 10 avril 2016

Strasbourg, Metz, Nancy ou Mulhouse. Les Ports de Strasbourg et de Mulhouse assurent environ 70% du trafic fluvial conteneurisé français.⁵⁴

La région Grand-Est est, de point de vue gastronomique, particulièrement riche. L'Alsace a beaucoup de spécialités particulières mais une chose est spécifique et c'est de la bière. La partie alsacienne est la province qui occupe le premier lieu du producteur national de la bière. Parmi les célèbres marques on trouve la marque Kronenbourg d'Obernai qui est la plus grande marque de la bière d'Europe. Parmi d'autres spécialités alsaciennes on trouve les vins moelleux. En ce qui concerne des plats alsaciens, ils sont souvent sur la base de choux parce-que cette région produit plus de la moitié de la production nationale.⁵⁵ La curiosité est que la France est le second producteur du chanvre dans le monde après la Chine et l'Alsace est une des très grandes forces en production du chanvre. Le chanvre sert à la fabrication des filets de pêche.⁵⁶

3.1.6 Bretagne

La Bretagne est une région maritime. La capitale de la région est Rennes. La région bénéficie d'un climat océanique. Elle se trouve dans l'ouest de la France, baignée par la Manche au nord et par le golf de Gascogne au sud. Elle touche à la région de Normandie et des Pays de la Loire. Il y a des vents fréquents. Le gel en hiver c'est la chose introuvable, au contraire il y a des pluies fréquentes mais faibles.⁵⁷

Le relief du littoral breton est escarpé sur la Manche et moins haut cote Atlantique. Il y a des plages des grandeurs divers et des points rocheuses. Les points les plus élevés atteignent les 400 mètres et se trouvent du côté de la frontière la Mayenne et l'Orne. Le point culminant de la Bretagne est le Roc'h Ruz qui s'élève à 387 mètres.⁵⁸

⁵⁴ WOESSNER Raymond, Le Grand Est Français une région incomplète, Les cahiers scientifiques du Transport, N°46/2004, p. 53.

⁵⁵ <http://visite-alsace.blogspot.cz/2008/04/gastronomie-en-alsace.html>, page consultée le 10 avril 2016

⁵⁶ <http://www.rue89strasbourg.com/ces-agriculteurs-alsaciens-qui-font-chanvre-a-part-13289>, page consultée le 10 avril 2016

⁵⁷ GALLOUEDES, Louis, Atlas de Bretagne, Rennes, Association pour l'atlas de Bretagne, Institut de géographie et d'aménagement de l'espace, Université de Haute Bretagne, Imprimerie Oberhur, 1975, FRBNF41083595.

⁵⁸ ALLAIN Rémi, BAUDELLE Guy, CANVET Corentin et autres, Géographie et aménagement de la Bretagne, Morlaix, édition Skol Vreizh, 1994, 240 p., ISBN : 978-2-90331377-7.

Le sud du Morbihan est présenté par un golfe divisé avec les petites îles et les plages de sable. On découvre quatre types de paysage en Bretagne et cela les landes, les marais, les bocages et les forêts. En ce qui concerne agriculture, la Bretagne est la première région agricole française et la richesse agriculture est de la pêche.⁵⁹

En ce qui concerne la gastronomie en Bretagne, c'est la région de la pêche. La région a grande variété de coquillages, crustacés et les poissons. La région est aussi réputée pour la qualité de ses légumes et fruits, par exemple l'artichaut ou chou-fleur. En Bretagne il y a grande consommation des crêpes et des galettes. La dégustation des crêpes est liée avec une bolée de cidre. Ça fait partie de la culture des bretons. La Bretagne est aussi le pays du beurre salé. Le symbole de la confiserie bretonne est le bonbon au caramel au beurre salé.⁶⁰

3.1.7 Pays de Loire

Pays de la Loire est une région qui rassemble cinq départements. Il s'agit de Loire-Atlantique, Maine et Loire, Mayenne, Sarthe et la Vendée.

Il s'agit de la cinquième région la plus grande de France en termes de superficie.⁶¹ La capitale de la région est Nantes et en même temps, il s'agit de la ville la plus habitée. La région est limitrophe de la Bretagne et de la Normandie au nord et de Centre-Val de Loire à l'est et de la région Aquitaine-Limousin-Poitou-Charentes au sud. Le climat de la région est influencé par l'océan Atlantique avec les températures douces. La région est décrite une des régions le moins irriguée de la France. La région bénéficie d'un climat indulgent parce-que est la région le plus protégée.⁶²

La région s'allonge sur les plaines et collines sur les pierres du massif armoricain. La région s'étend à l'ouest par la plaine continentale du Golfe de Gascogne. En conséquence, le relief de la région n'est pas très prononcé, le point culminant est le mont des Avaloir. On

⁵⁹ <http://www.web-bretagne.com/geographie.html> consulté le 10 avril 2016, page consultée le 10 avril 2016.

⁶⁰ <http://www.groupe-mercure.fr/la-gastronomie-en-bretagne.html>, page consulté le 10 avril 2016

⁶¹ <http://www.geopopulation.com/france/regions/classement-regions-superficie/>, page consultée le 10 avril 2016.

⁶² <http://www.groupe-mercure.fr/regions/le-climat-dans-les-pays-de-la-loire.html>, page consultée le 10 avril 2016.

trouve des paysages de plates-formes sèches et caillouteuses. Il y en a des sols légers des graves et y fournit aux cultures légumières et fruitières et à la vigne.⁶³

Le plus long fleuve de la France est la même qui porte nome de cette région, la Loire. C'est la frontière mystique qui sépare la France du gothique et la France du soleil.⁶⁴

Dans la région Pays de la Loire, on trouve les conditions convenables pour la vigne. Il y a un climat ligérien. Les caractéristiques principales de ce climat sont la douceur et faible amplitude des températures. Dans cette région c'est aussi la géographie qui prescrit les plats particuliers. On trouve des poissons de l'océan, des rivières, des coquillages ou des crustacés ou encore des grenouilles persillées. L'un des plats typiques sont les sardines grillées, fritures de Loire qui sont les anguilles avec le vin ou la tanche à l'oseille.⁶⁵

3.1.8 Centre-Val de Loire

Centre-Val de Loire a été crée par l'unification de trois régions, le Berry, l'Orléanais et la Touraine. La région rassemble six départements: le Cher, l'Eure-et-Loir, l'Indre, l'Indre et Loire, le Loir-et-Cher et le Loiret. La capitale de la région est Orléans. La région bénéficie d'un climat tempéré. Elle est influencée par les influences océaniques du côté de l'ouest et par les influences continentales.⁶⁶

La région est traversée par la Loire. La géographie est caractérisée par des plaines et des plateaux vastes. En ce qui concerne la géologie, on trouve des plateaux argileux de la Touraine dans le sud-ouest et la région est bordée par le Massif central au sud. Au nord, la région est marquée par des plateaux calcaires de Beauce. On trouve trois parcs naturels, il s'agit de la Brenne, Loire-Anjou-Touraine et le Perche. La région dispose de nombreux types géographiques comme des forêts, les lacs et les plaines. On trouve la forêt d'Orléans et la

⁶³ <http://www.profilenvironnemental.pays-de-la-loire.developpement-durable.gouv.fr/accueil>, page consultée le 10 avril 2016.

⁶⁴ Souchet Emmanuelle, Ballon Nicole, Castagnie-Wuilleme Linda, Ouvrard Geneviève, Petit Futé Ppays de la Loire, Petit Futé, 2008, 478 s. ISBN 2746921057, 9782746921054 p. 20. – 22.

⁶⁵ http://www.larousse.fr/encyclopedie/region-france/Pays_de_la_Loire/130242, page consultée le 10 avril 2016

⁶⁶ <http://www.vinsvaldeloire.fr/SiteGP/FR/Article/Decouvrez/Le-Val-de-Loire/Le-climat-et-terroir/Le-climat->, page consultée le 10 avril 2016

forêt de Perche.⁶⁷ La composition régionale favorise en suite la diversité agricole et biologique qui fait de cette région la première région céréalière en Europe et la sixième région industrielle française.⁶⁸

Dans La Centre – Val de Loire il y a plus de 90 % du vin produit est de qualité et cette région profite des signes de qualité ça veut dire une AOP et un IGP. La région est la première dans la production du poireau en Europe. Les spécialités sont basées au vin comme le cul de veau au vin blanc. Dans cette région il y a la géographie par laquelle la cuisine est inspirée.⁶⁹ Grande nombre des poissons variés et crustacés de la mer sont utilisés dans des nombreux plats. Ce qu'il est important qu'il y a du blé comme la principale céréale cultivée qui est destiné à l'alimentation humaine est animale de façon secondaire.⁶⁹

3.1.9 Bourgogne-Franche-Comté

Bourgogne-Franche-Comté est une région montagneuse de l'est de la France. La région qui a été créée par l'unification des régions Bourgogne et Franche-Comté. La capitale de la région est Dijon. La région est limitrophe d'Alsace Champagne-Ardenne Lorraine au nord, d'Ile-de-France et Centre-Val de Loire à l'ouest et d'Auvergne-Rhône-Alpes au sud. La région est proche de la Suisse, de l'Allemagne et de l'Italie. La région bénéficie d'un climat semi-continentale avec les influences océaniques et continentales. Sur le massif Jura il y a d'un climat montagnard avec des pluies abondantes.⁷⁰ En ce qui concerne les rivières, la rivière principale dans cette région est le Doubs avec source dans le massif de Jura. Ensuite la rivière Saône traverse le nord-est de la région. La rivière Loue est une des plus jolie rivières en France.⁷¹

⁶⁷ GUÉRIT, Franck, Universalis, « CENTRE-VAL DE LOIRE, *région administrative* », *Encyclopædia Universalis* [en ligne], URL : <http://www.universalis.fr/encyclopedie/centre-val-de-loire-region-administrative/> consulté le 17 avril 2016.

⁶⁸ <http://www.passioncereales.fr/dossier-thematique/les-c%C3%A9r%C3%A9ales-dans-le-monde-en-europe-et-en-france>, page consulté le 10 avril 2016.

⁶⁹ <http://www.regioncentre-valdeloire.fr/accueil/ma-region-et-moi/une-chance-pour-tous/agriculture.html>, page consulté le 10 avril 2016.

⁷⁰ AUZIAS, Dominique, Franche-Comté, Jura, Petit Futé 2006, 371 p. ISBN 2746916568, 9782746916562 p. 20-22.

⁷¹ AUZIAS Dominique, Franche-Comté, Jura, Petit Futé, 2006, p. 371 ISBN 2746916568, 9782746916562 p. 22 -24.

Au nord de cette région on trouve les Vosges, à l'est se place la montagne de Jura, le sommet borde la Suisse et au sud les Alpes. Le couleur vert est dominant ici pour les plaines, les plateaux et les vallées. Dans cette belle région sont les vaches qui produisent un lait à l'origine de célèbres fromages.⁷²

La Bourgogne est la terre du vin où la cuisine est basée principalement sur le vin rouge. Le bœuf bourguignon, spécialité de Bourgogne, où pour la fabrication de la marinade il faut utiliser du bon vin. Il y en a aussi beaucoup des fromages excellents comme les fromages de chèvre qui sont très connus, parce-qu'ils sont partout dans la région. Puis il y a Le Chanoine Kir utilise pour adoucir l'acidité des vins blancs. Il y en a aussi des céréales et les oléagineux.

3.1.10 Aquitaine-Limousin-Poitou-Charentes

Il s'agit de la quatrième région la plus grande de la France. Il s'agit d'une région qui unifie trois régions existant auparavant, Aquitaine, Limousin, Poitou-Charentes. Elle ressemble douze départements et presque six millions d'habitants. La région contient plusieurs grandes villes, par exemple Bordeaux, Bayonne ou La Rochelle. La région est limitrophe à la région de Centre-Val de Loire, Pays de la Loire, Auvergne-Rhône-Alpes et Languedoc-Roussillon-Midi-Pyrénées.⁷³

La région est bordée par l'océan atlantique ce qui a pour conséquence 720 kilomètres de littoral. La géographie est marquée par des nombreuses îles comme par exemple îles de Ré, d'Oléron, d'Aix ou l'île Madame.⁷⁴

On trouve également des zones humides des marais, par exemple les marais d'Hourtin. L'Hydrologie de la région est marquée le plus par la présence de la Gironde qui se verse dans l'océan atlantique. La partie nord de la Gironde est comprise dans le Parc naturel marin des pertuis charentais et de l'estuaire de la Gironde qui est le plus grand parc marin de

⁷² AUZIAS, Dominique, Franche-Comté, Jura, Petit Futé 2006, p. 371. ISBN 2746916568, 9782746916562 (p. 20-22).

⁷³ <http://www.geopopulation.com/france/regions/classement-regions-superficie/>, page consultée le 10 avril 2016

⁷⁴ <http://laregion-alpc.fr/notre-nouveau-territoire/carte-didentite-du-nouveau-territoire/>, page consultée le 10 avril 2016

la France métropolitaine.⁷⁵ L'estuaire de la Gironde est le plus grand estuaire sauvage d'Europe et on l'appelle parfois « Petite Camargue ».⁷⁶

Le littoral de la région est bordé par les dunes. La plus haute est la dune du Pilat. En ce qui concerne la géographie continentale, on trouve la forêt des Landes qui est la plus étendue forêt de la France et qui fait partie du parc naturel régional des Landes de Gascogne.⁷⁷

L'Aquitaine occupe la première place en production des vins d'appellation. L'Aquitaine est aussi la première région qui produit le fois gras. Il y a un grand nombre des spécialités régionales. Par exemple Tricandille que sont en effet les tripes de porc blanchies au court-bouillon et puis grillées ou ventrèche, la viande similaire à la pancetta italienne. Et aussi la spécialité catalane, macarons de St-Jean de Luis, c'est sont les petits biscuits ronds, parfumés à la vanille. Grâce à la proximité de l'océan, la région est le domaine de l'ostréiculture (culture des huîtres de Garenne-Colombes et du bassin d'Arcachon) et de la mytiliculture (moules de la baie d'aiguillon).⁷⁸

3.1.11 Auvergne-Rhône-Alpes

La région Auvergne-Rhône-Alpes a été créée par l'unification des anciennes régions d'Auvergne et Rhône-Alpes. La région se compose de douze départements. La région est limitrophe à la région Bourgogne-France-Comté, Languedoc-Roussillon-Midi-Pyrénées, Provence-Alpes-Côte-D'azur, Centre-Val de Loire et Aquitaine-Limousin-Poitou-Charentes. La région a également un gros potentiel économique car elle est voisine à la Suisse et l'Italie. Il s'agit de l'une des plus riches régions de la France.⁷⁹

⁷⁵ <http://www.aieres-marines.fr/L-Agence/Organisation/Parcs-naturels-marins/Parc-naturel-marin-de-l-estuaire-de-la-Gironde-et-de-la-mer-des-Pertuis>, page consultée le 10 avril 2016

⁷⁶ ISIDORE Jade, Protection du littoral en France, édition Techniques Ingénieur, 2010, p.10, C 4-695v3

⁷⁷ Centre régional de la propriété forestière d'Aquitaine, accessible, http://www.crpfaquitaine.fr/docs/fiches-techniques/30_foret_landes_gascogne.pdf, page consultée le 10 avril 2016

⁷⁸ Centre régional de la propriété forestière d'Aquitaine, accessible, http://www.crpfaquitaine.fr/docs/fiches-techniques/30_foret_landes_gascogne.pdf, page consultée le 10 avril 2016

⁷⁹ <http://www.mlyon.fr/144880-auvergne-rhone-alpes-est-la-2e-region-la-plus-riche-de-france.html>, page consultée le 10 avril 2016

La géographie est la plus marquée par la présence des Alpes dont le point culminant est le Mont-Blanc et du Massif central dont le point culminant est au Puy de Sancy. Entre les deux chaînes de montagnes se déploie la vallée du Rhône.⁸⁰

Du côté de l'Auvergne, le territoire est marqué par l'activité volcanique. On trouve à peu près 80 volcans. Parmi les plus connues on trouve Puy de Dôme, Puy de Sancy, les monts Dore ou Puy Mary. Au sud de la région se déploie le plateau du Cézallier et le Massif du Devès. Au nord de la région, on trouve les monts du Beaujolais qui donnent le nom au vin célèbre.⁸¹

Du point de vue hydrologique, on trouve des nombreux lacs comme par exemple le lac d'Annecy ou le lac du Bourget qui considéré comme le plus grand lac naturel d'origine glaciaire de France. La région est également traversée par deux fleuves importants qui sont la Saône et la Rhône. L'ouest de la région est traversé par la Loire et l'Allier.⁸²

La France bénéficie d'une grande production des céréales comme blé ou maïs. Cette production est très marquée en Auvergne. Il y a une production des bourrions. Ces sont les petites galettes composées pour moitié de farine de sarrasin et de farine de blé alors que la pachade est une sorte de crêpe épaisse et croustillante cuite dans une poêle avec du beurre. C'est une région orientée vers la production du lait et de la viande. Auvergne est la région des fromages et elle peut se flatter d'avoir cinq AOP. La spécialité de la région est la soupe au fromage. Parmi les fromages célèbres il y a le cantal, le salers ou le bleu d'Auvergne.

La gastronomie auvergnate utilise souvent le chou. Les plats traditionnels sont le chou farci, ou la soupe aux choux.⁸³

La cuisine de Rhône-Alpes est beaucoup plus basée sur les pommes de terre et le fromage. Parmi les plats les plus célèbres on trouve la raclette, la tartiflette et la fondue. La région de Savoie et Haute-Savoie est également caractéristique par la présence des pâtes

⁸⁰ FORST Bettina, Auvergne:avec le Massif Central et la Vallée du Lot. Les plus belles randonnées, Bergverlag Rother GmbH, 2015, p. 144. ISBN : 3763349316.

⁸¹ <http://thefrench.e-monsite.com/pages/content/les-regions-du-centre-est/l-auvergne.html>, page consultée le 10 avril 2016.

⁸² BOURDIER Franck, La cluse de Chambéry pendant le quaternaire, les Études rhodaniennes, volume 15, n°1-3,1939, p.101-118.

⁸³ http://www.sancy.com/decouvertes/gastronomie-terroir_4423.cfm, page consultée le 10 avril 2016.

particulières, des crozets et des taillerins. La gastronomie est de même fortement marquée par des nombreuses sortes de la charcuterie.⁸⁴

3.1.12 Languedoc-Roussillon-Midi-Pyrénées

Il s'agit d'une région qui fut créée par l'unification des régions Languedoc Roussillon et Midi Pyrénées et il s'agit de la région la plus importante du point de vue de la superficie. La région regroupe 13 départements parmi les plus grandes villes on trouve Toulouse, Montpellier, Perpignan ou Nîmes. La région est limitrophe à la région Aquitaine-Limousin-Poitou-Charentes, Auvergne-Rhône-Alpes et Provence-Alpes-Côte d'Azur. Au sud, elle touche à la frontière avec l'Espagne. Il s'agit de la troisième région la plus vaste de France. La région se trouve au sud de France et bénéficie d'un climat océanique.⁸⁵

La géographie est marquée par des montagnes et un paysage au caractère pierreux. On trouve également une végétation de steppe arbustive. A l'ouest de la région on trouve des Pyrénées centrales, Hautes-Pyrénées, à l'est le bassin méditerranéen et au nord le Massif central. Parmi les montagnes on trouve également des Cévennes avec le point culminant le mont Lozère. La région est traversée par les fleuves Garonne, Tarn-et-Garonne, Tarn et Lot.⁸⁶

Dans la région Languedoc-Roussillon-Midi-Pyrénées, le terroir idéal pour les vignes, la région est le premier producteur des traditionnels vins doux naturels à base du muscat. Grâce au climat modère la région produit de nombreux de fruits et légumes.

Il y en a aussi des fromages comme Bleu de Causses. Languedoc-Roussillon-Midi-Pyrénées est caractérisée par la production du riz.⁸⁷

La région a une riche tradition gastronomique et on y trouve des produits d'exception comme par exemple les truffes noires ou le porc Gascon. Il y a également un grand nombre d'élevages de canard donc la viande est utilisé dans la gastronomie traditionnelle. Parmi les plats typiques on trouve le cassoulet, un plat composé de haricots et de diverses sortes de la

⁸⁴ HERMANN Marie-Thérèse, La cuisine paysanne de Savoie. La vie des fermes et des chalets racontée par une enfant du pays, La Fontaine de Siloé, coll. « Les Savoisiennes », 2004, 255 p., ISBN:978-2-84206-148-7.

⁸⁵ <http://www.groupe-mercure.fr/regions/le-climat-en-languedoc.html>, page consultée le 10 avril 2016

⁸⁶ ADOUMIE Vincent, DAUDEL Christian, ESCARRAS Jean-Michel, JEAN Catherine, Les régions françaises, Hachette éducation, 2023, 288 p., ISBN :9782011401373 .

⁸⁷ ADOUMIE Vincent, DAUDEL Christian, ESCARRAS Jean-Michel, JEAN Catherine, Les régions françaises, Hachette éducation, 2023, 288 p., ISBN : 9782011401373.

viande, par exemple les saucisses ou le confit de canard. En suite, on trouve des soupes riches comme par exemple la soupe au canard la garbure.⁸⁸

La région a aussi une tradition de fabrication de fromage, le plus célèbre est le roquefort dont le lieu d'origine est la ville du Roquefort qui se trouve en région Aquitaine-Limousin-Poitou-Charentes. Parmi d'autres fromages on trouve la Tomme des Pyrénées, le Rocamadour ou le Bleu des Causses. Le fromage est en suite utilisé dans un autre plat traditionnel qui est l'aligot, c'est à dire une purée de pommes de terre mélangé au fromage. Parmi les desserts traditionnel, on trouve le gâteau à la broche ce qui est une pâte spéciale cuite sur la broche au dessus d'un feu de bois.⁸⁹

3.1.13 Provence-Alpes-Côte-D'azur

Provence-Alpes-Côte est une région qui se trouve au sud-ouest de la France. Il s'agit d'une région qui contient six départements et parmi les villes les plus importantes on trouve Marseille, Nice, qui est limitrophe à la principauté de Monaco, Avignon, Toulon, Arles ou Grasse qui est célèbre pour la fabrication des parfums.⁹⁰

L'ouest de la région est marqué par les chaînes de montagnes comme les Alpes du sud, la montagne Sainte-Victoire et les Alpilles. Le sud de la région a un relief plutôt plat avec de nombreuses forêts. On trouve les massifs forestiers l'Esterel et le massif des Maures. Le climat de type méditerranéen est affecté par le vent mistral. Le sud est également marqué par le climat continental de la région qui donne naissance à des nombreux marais et la zone de Camargue qui est célèbre pour sa biodiversité et la présence des taureaux et chevaux blancs. Grâce à l'humidité particulière de la zone, les terres sont vastement utilisées pour les cultures du riz. En ce qui concerne l'hydrologie, la région est baignée par la Rhône qui sert de limite avec la région Languedoc-Roussillon. Le delta de la Rhône constitue la Camargue. L'autre rivière relativement longue est la Durance.⁹¹

⁸⁸ ROWLEY Anthony, Les Français à table. Atlas historique de la gastronomie française, Paris, Hachette, 1997.

⁸⁹ Le site officiel de la région Midi-Pyrénées, en ligne : <http://www.midipyrenees.fr/Les-grandes-vedettes-de-la-gastronomie>, page consultée le 10 avril 2016.

⁹⁰ BOISSIEU Jean, Camargue, Grasset 1990, p. 250 ISBN : 9782246797708.

⁹¹ ADOUMIE Vincent, DAUDEL Christian, DOIX Didier, ESCARRAS Jean-Michel, JEAN Catherine, Géographie de la France, Hachette éducation, 2013, p. 288 ISBN : 9782011401380.

Les régions baignées par la mer Méditerranée Provence-Alpes-Côte d'Azur utilisent les produits de la mer. Symbole de la région est la lavande. La cuisine est basée sur l'huile d'olive, d'ail et des herbes. L'olive est l'article utilisé dans la tapenade, c'est purée d'olives noires de câpres. Il y a aussi par exemple l'agneau de Provence qui est cuisiné aux herbes de la région.⁹²

3.1.14 Corse

La Corse est une île et une montagne située en mer Méditerranée. Dans le passé la Corse a fait partie de la République de Gênes mais en 1730 se déclare indépendante. La Corse est située à l'ouest de la Toscane, au sud-est de la Côte d'Azur et au nord de la Sardaigne et en même temps fait partie de la région géographique italienne. La Corse n'a pas de capitale mais deux préfectures et cela Ajaccio et Bastia.⁹³

La Corse bénéficie d'un climat de type méditerranéen, caractérisé par les les étés chauds et les hivers doux. Les montagnes sont de type de climat alpin ou sont les températures hivernales. La moitié de l'espace est sauvage. Il y a beaucoup des châtaigniers et des noyers comme par exemple l'amandier. Dans les terres incultes il y a d'olivier. L'île Corse est aussi connectée avec la soie parce-que il y a différentes espèces de muriers et la soie est plus préférée que dans l'Italie. Cette île est assez montagneuse et boisée parce-que il y des forêts, des chênes et des sapins. L'île est riche aux minéraux comme ses marbres, ses granites ou ses mines de fer.⁹⁴

La Corse compte probablement une quarantaine de lacs naturels et tous sont d'origine glaciaire. Les plus longs fleuves sont le Golo et le Tavignano qui se jettent sur la côte orientale et le Liamone et le Taravo qui s'associent la côte occidentale.⁹⁵

La Corse, une île située au mer Méditerranée, est l'autre région qui bénéficie de la pêche. La région est célèbre grâce à la charcuterie comme le figatellu, une saucisse à base de

⁹² <http://www.groupe-mercure.fr/regions/la-gastronomie-en-provence-alpes-cote-dazur.html>, page consultée le 10 avril 2016.

⁹³ <http://www.partir.com/Corse/quand-partir.html> , page consultée le 10 avril 2016

⁹⁴ BALBI Adriano, Abrégé de géographie, Svazek 1, J. Renouard et Cie, 1838, p. 20.

⁹⁵ COLONNA Robert d'Istria, Corse, Editions Marcus, 1998, 72 p. ISBN 2713101085, 9782713101083, p. 3 – 7.

foie de porc ou le prisuttu, le jambon traditionnel ou le lonzu. Il y en a aussi deux types d'huiles d'olive ça veut dire une plus verte et l'autre est une huile jaune qui est propre à la culture corse. Grâce à la richesse botanique la Corse est maître des six variétés de miels et tire avantage d'une AOC.⁹⁶

3.1.15 D.O.M. et T.O.M.

Le chapitre est puisé de Mercier Denis.⁹⁷ Les territoires ultramarins sont situés à plusieurs milliers kilomètres de la métropole et sont peuplés de près de 3 millions d'habitants. Il y a un isolement pour l'outre-mer français et un des facteurs est l'insularité, à l'exception de la Guyane. L'autre facteur est l'éloignement de ces terres par rapport à la métropole. L'outre-mer français a un climat difficile. La plupart des terres ultramarines sont situées dans les zones tropicales et équatoriales. Sont situées dans la zone chaude du globe. Le relief est montagneux et volcanique. La France d'outre-mer est davantage exposée que la métropole à des risques naturels, sismique ou volcaniques. Les catastrophes majeures soulignent de la réalité de ce risque. Par exemple un ouragan sûr la Guadeloupe.

Grâce à sa situation, dans ces régions il y a un climat principalement tropical, il y a un grand nombre des pêches diverses et grand nombre des fruits exotiques comme la mangue, le noix de coco, la maracuja, les bananes et les autres. Parmi les spécialités, on trouve les boissons à la base des fruits par exemple daiquiris au citron vert, le jus de fruits, la pina colada à l'ananas et aussi beaucoup des douceurs comme sorbet du coco, citron, mangue et les autres.

De côté de la Guadeloupe il y a beaucoup de soleil mais également de la pluie. L'île est influencée par des saveurs africaines et par des parfums d'Inde. De côté de la Guyane, la cuisine est plutôt métissée et pimentée. On trouve la pimentade, c'est à dire une sorte de court-bouillon à la sauce tomate, et le rôti cougnade, à base de poissons grillées. La Guyane est occupée par la forêt amazonienne, une forêt tropicale primaire. La Réunion est située dans l'océan Indien et fait partie d'archipel des Mascareignes et qui est l'île volcanique et montagneuse. La cuisine est épicée avec des influences indiennes. La Martinique est composée d'une terre volcanique. Il s'agit d'une île ensoleillé mais avec des nombreuses

⁹⁶ COLONNA Robert d'Istria, Corse, Editions Marcus, 1998, 72 p. ISBN 2713101085, 9782713101083

⁹⁷ MERCIER Denis, Géomorphologie de la France, Sciences de la Terre, Dunod, 2013, 320 p., ISBN : 978210059 7062.

précipitations. On trouve plusieurs niveaux climatiques et dans chacune de ces niveaux on trouve des fruits et de la végétation spécifique.

En ce qui concerne régions d'outre-mer, ils ont une chose en commun et cela le rhum. Cette boisson est célèbre dans tous les régions. Les Guadeloupéen consomment 65 % du rhum fabriqué sùr la place.⁹⁸

⁹⁸ Les Guadeloupéen consomment 65 % du rhum fabriqué sùr la place.

4 La composition d'une leçon dans le concept de la langue intégrée - Les fiches de travail

Le thème *La gastronomie dans l'enseignement du français langue étrangère* apparaît tout d'abord dans Le programme de l'enseignement national pour les lycées. Probablement pour la complexité de la problématique ce n'est pas mentionné dans Le système éducatif pour l'éducation élémentaire. La gastronomie on peut la trouver dans la sphère éducative du travail et cela dans le thème „les recettes faciles“ et aussi dans la sphère éducative sociale et cela dans le thème „le paysage, la culture et les traditions“. Dans la sphère „les civilisation des pays de la langue étudiée“ il faut savoir incorporer les pays dans le sens géographique et leur description brève. Les contenus éducatif appelés „les recettes faciles, culture et le paysage“ réalisent le résultat attendu: L'élève a les moyens linguistiques suffisants et le vocabulaire pour communiquer même si avec l'hésitation possible. Il peut utiliser les moyens linguistiques composés pour parler des domaines thématiques comme ces sont les intérêts.⁹⁹ Il faut aussi mentionner la géographie des régions en France. Dans le Système éducatif il y a le thème „Les régions“ qu'est aussi l'autre résultat dans mon travail. L'élève définit la région particulière sur la carte géographique et apprécie sa localisation et les qualités naturelles, culturelles et agricoles.¹⁰⁰

Si le thème est mentionné dans Le programme de l'enseignement national, est claire qu'il doit apparaître dans Le programme de l'enseignement national d'école concrète et c'est le cas de programme de l'enseignement national de lycée Zlín-Lesní Čtvrť. Ici la problématique est incorporée dans la matière de la langue française dans la quatrième année de lycée de huit années. Concrètement dans le thème „La civilisation des pays francophones“ et dans l'autre thème appelé „Le repas“. L'élève est capable d'exprimer son avis sur le thème connu d'avance.¹⁰¹ Dans la septième année de lycée de huit années il y a le thème „Le profil

⁹⁹ <http://www.msmt.cz/vzdelavani/skolstvi-v-cr/skolskareforma/ramcove-vzdelavaci-programy> p. 21., page consultée le 10 avril 2016.

¹⁰⁰ <http://www.msmt.cz/vzdelavani/skolstvi-v-cr/skolskareforma/ramcove-vzdelavaci-programy> p. 36. Page consultée le 10 avril 2016.

¹⁰¹ https://gyzl.sharepoint.com/sb/svp/_layouts/15/WopiFrame.aspx?sourcedoc={518A7B29-DD6D-4E29-912B-D22B7EAD35A2}&file=%C5%A0VP%208_lete%20NG%2020140829.docx&action=default p.87. page consultée le 10 avril 2016.

géographique et géopolitique de la France“ et c’est l’autre résultat de mon travail.¹⁰² Même comme dans la première année de lycée de quatre ans ou est le thème „Géographie de la France“ et dans la deuxième année il y a le thème „Le repas et la cuisine française“. ¹⁰³ Selon les feuilles de travail l’élève est capable parler du profil géographique des régions en France et apprécier la richesse naturelle des régions.

Les propositions des leçons pilotes

Selon la quantité des matériels pour la leçon, j’ai pris une décision de diviser le thème dans trois leçons et en même temps le thème est dans les propositions gradué selon la difficulté des notions. Les leçons sont passées avec le temps et accompagnées de l’intégration intensive des élèves dans l’enseignement même. L’ensemble thématique se termine par un test qui est incorporé dans la quatrième leçon. C’est dans la quatrième leçon parce-que les élèves peuvent répéter les leçons précédentes au week-end. En cas d’urgence ou en cas de manque de temps, il y a des activités lesquelles peuvent être supprimées ou peuvent être attribuée aux élèves à travailler à la maison.

La proposition de la première leçon

Le thème et le contenu des leçons: La géographie et la cuisine dans les six premières régions de la France, la localisation des régions et leur caractéristique détaillée.

Les objectifs de la leçon

Cognitifs: L’élève détermine la localisation des six premières régions, caractérise chaque région en ce qui concerne la cuisine locale, compare les régions et différencie les produits de base dans les régions particulières.

Affectifs: L’élève est active dans l’activité d’enseignement est il a l’esprit à faire ces

¹⁰² https://gyzl.sharepoint.com/sb/svp/_layouts/15/WopiFrame.aspx?sourcedoc={DB361262-5A04-44C5-9EDE-F5C33C82D303}&file=%C5%A0VP%208_lete_2014%2020140829.docx&action=default p. 94. Page consulté le 10 avril 2016.

¹⁰³ https://gyzl.sharepoint.com/sb/svp/_layouts/15/WopiFrame.aspx?sourcedoc={9B6DCF8E-48B6-4EAA-8D20-64F1D4FDCBDD}&file=%C5%A0VP%204_lete_2014%2020140829.docx&action=default p. 94-95. Page consulté le 10 avril 2016.

activités.

Linguistiques : L'élève détermine adjectives démonstratives.

Le thème et le contenu des leçons: La géographie et la cuisine dans les six premières régions de la France, la localisation des régions et leur caractéristique détaillée.

Les formes: dirigé indépendante, individualisée, groupée, collective = la forme d'enseignement combinée.

Les méthodes: d'exposition (l'interprétation avec la projection), fixatif (la révision, faire des exercices), le dialogue.

Les matériels nécessaires: le cahier de l'élève, le tableau, l'ordinateur avec le projecteur, la carte géographique de la France, la dégustation des repas locaux.

Les compétences clés développées:¹⁰⁴

Les capacités d'apprendre: L'élève profite effectivement des stratégies d'apprendre divers pour l'obtention des connaissances et les informations, s'approche des sources des informations de manière critique, accepte les remarques pratiques, le conseil et aussi la critique et s'instruit pour le travail suivant.

Les compétences pour résoudre des problèmes: L'élève reconnaît le problème et éclaire sa l'essence, profite de la pensée créative avec l'utilisation de l'intuition et de la fantaisie.

Les compétences communicatives: L'élève profite des sources communicatives verbales et non-verbales, s'explique avec clarté, de la manière intelligible dans les discours parlés et écrits selon la situation et l'intention présente son travail et soit même devant le public par la façon convenable.

104 Les compétences clés sont ici définies selon RVP G, p. 8 - 11

Compétences sociales et personnels: L'élève collabore au moment de la détermination et de la touche des fins communes.

Compétences civiles: L'élève respecte la diversité des valeurs, des opinions, des positions et des aptitudes de les autres personnes, s'approche de la réalisation ses devoirs de façon responsable.

Compétences d'entreprise: L'élève applique son initiative et la sua créativité, favorise les innovations, profite des sources accessibles et des informations au moment de la planification et de la réalisation des activités, s'efforce d'attendre les fins définies.

L'avancée de la leçon

1. Le début – la motivation et l'activation:

- L'enseignant porte la thème de la leçon a la connaissance aux élèves.
- L'enseignant écrit sur le tableau les noms des six régions et d'autre côté il marque les six produits de base. Ensuite, les élèves travaillent en groupe afin de relier les régions particulières et les produits de base. L'enseignant contrôle l'activité des élèves et les corrige. Le groupe le plus rapide gagne.

2. Les activités principales:

- L'enseignant prépare la carte géographique de la France sans noter les nomes des régions. En suite, l'élève doit nommer les régions et identifier les régions particulières sur la carte géographique.
- L'enseignant fait une présentation brève des régions particulières.
- Afin de réviser les leçons, les élèves se mettent de nouveau en groupes. Il s'agit d'un groupe des six personnes dans laquelle chaque élève à une région, élève dit tout ce qu'il sait de la région en question.

3. L'effet en retour et la conclusion de la leçon

- Pour la conclusion, l'enseignant choisit un élève ou le volontaire. L'élève dit tout ce qu'il

retient dans la mémoire.

- L'enseignant remercie les élèves pour leur attention et adjure le devoir. Le devoir est la répétition des leçons parce-que la leçon suivante fera l'objet de l'interrogation.

La proposition de la deuxième leçon

Le thème et le contenu des leçons: La géographie et la cuisine dans les sept régions suivantes de la France, la localisation des régions et leur caractéristique détaillée.

Les objectifs de la leçon:

Cognitifs: L'élève détermine les sept régions suivantes, caractérise chaque région en ce qui concerne la cuisine locale, compare les régions et différencie les produits de base dans les régions particulières.

Affectifs: L'élève est active dans l'activité d'enseignement est il a l'esprit à faire ces activités.

Linguistiques : L'élève détermine l'articles définis, indéfinis, partitifs.

Les formes: dirigé indépendante, individualisée, groupée, collective = la forme d'enseignement combinée.

Les méthodes: le travail avec le texte, fixatif (la révision, faire des exercices), le dialogue.

Les matériels nécessaires: le cahier d'élève, le tableau, les textes des régions particulières, carte de la France, la dégustation des repas locaux.

Les compétences clés développées:

Les capacités d'apprendre: L'élève profite effectivement des stratégies d'apprentissage diverses afin d'obtenir des connaissances et les informations, s'approche des sources des informations de manière critique. Il accepte l'appréciation, le conseil mais aussi la critique et

s'instruit pour le travail suivant.

Les compétences pour résoudre des problèmes: L'élève reconnaît le problème et éclaire sa l'essence, profite de la pensée créative avec l'utilisation de l'intuition et de la fantaisie.

Les compétences communicatives: L'élève profite des sources communicatives verbales et non-verbales, s'explique avec clarté, de manière intelligible dans les discours parlés et écrits selon la situation et l'intention, présente son travail et soit même devant le public par la façon convenable.

Compétences sociales et personnels: L'élève collabore au moment de la détermination et de la touche des fins communes.

Compétences civiles: L'élève respecte la diversité des valeurs, des opinions, des positions et des aptitudes de les autres personnes, s'approche de la réalisation ses devoirs de façon responsable et con la création.

Compétences d'entreprise: L'élève applique la sua initiative et la sua créativité, favorise les innovations, profite des sources accessibles et des informations au moment de la planification et de la réalisation des activités, s'efforce de faire les fins définies.

L'avancée de la leçon

Le début: la motivation et l'activation:

- L'enseignant porte le thème de la leçon a la connaissance aux élèves.
- La révision de la leçon passée, les élèves sont dans les groupes et joignent les régions avec les produits de base en temps limité et le groupe le plus rapide gagne la compétition. L'enseignant complimente les élèves et annonce le thème de la leçon suivante.

Les activités principales:

- L'enseignant prépare des textes qui parlent des régions particulières, en ce qui concerne la géographie et la gastronomie dans ces régions. Les textes sont écrits sans mentionner les noms des régions qui sont mentionnées dans un petit tableau au-dessus de texte. L'enseignant avise les élèves de petit test à la fin de la leçon pour le travail bonne avec les

textes suivantes.

- L'enseignant donne dans les couples les textes courtes des régions particulières et les élèves relient les nommes des régions avec les textes convenables.

- Sur le tableau est écrit une région et les élèves A (les élèves qui sont assis a gauche) en temps limité tout ce qu'il savent de la région donnée aux les élèves B (qui sont a droite), l'enseignant les écoute, les contrôle et les aide quand ils ne savent pas rien de la région particulière. Ensuite les coté se changent.

- Les élèves consultent les textes à nouveau et essayent s'ils ont dit tout.

L'effet en retour et la conclusion de la leçon:

- Pour la conclusion l'enseignant fait le test. Les élèves obtiennent les textes ou sont les paroles passées. Les paroles sont dans le petit tableau au-dessus de texte.

- L'enseignant remercie les élèves pour leur l'attention et adjure le devoir. Le devoir est la répétition les leçons parce-que la leçon suivante va être l'interrogation.

La proposition de la troisième leçon

Le thème et le contenu des leçons: La géographie et la cuisine dans les cinq dernières régions de la France, la localisation des régions et leur caractéristique détaillée.

Les objectifs de la leçon

Cognitifs: L'élève détermine la localisation des cinq derniers régions, caractérise chaque région en ce qui concerne la cuisine locale, compare les régions et différencie les produits de base dans les régions particuliers.

Affectifs: L'élève est active dans l'activité d'enseignement est il a l'esprit à faire ces activités.

Linguistiques : L'élève détermine les articles définis, indéfinis, partitifs et les adjectives démonstratives.

Les formes: dirigée indépendante, individualisée, groupée, collective = la forme d'enseignement combinée.

Les méthodes: les vidéos sur les régions particulières, fixatif (la révision, faire des exercices), le dialogue.

Les matériels nécessaires: le cahier d'élève, le tableau, l'ordinateur avec le projecteur, carte de la France, la dégustation des repas locaux.

Les compétences clés développées:

Les capacités d'apprendre: L'élève profite effectivement des stratégies d'apprendre divers pour obtention des connaissances et les informations, s'approche des sources des informations de manière critique et il accepte l'appréciation, le conseil mais aussi la critique et il s'instruit pour le travail suivant.

Les compétences pour résoudre des problèmes: L'élève reconnaît le problème et éclaire sa l'essence, profite de la pensée créative avec l'utilisation de l'intuition et de la fantaisie.

Les compétences communicatives: L'élève profite des sources communicatives verbales et non-verbales, s'explique avec clarté, de manière intelligible dans les discours parlés et écrits selon la situation et l'intention, présente son travail et soit même devant le public par la façon convenable.

Compétences sociales et personnels: L'élève collabore au moment de la détermination et de la touche des fins communes.

Compétences civiles: L'élève respecte la diversité des valeurs, des opinions, des positions et des aptitudes de les autres personnes, s'approche de la réalisation ses devoirs de façon responsable.

Compétences d'entreprise: L'élève applique la sua initiative et la sua créativité, favorise les innovations, profite des sources accessibles et des informations au moment de la planification et de la réalisation des activités, il s'efforce de faire les fins définies.

L'avancée de la leçon

Le début de la leçon: la motivation et l'activation

- L'enseignant porte le thème de la leçon a la connaissance aux élèves.
- La révision de la leçon précédente, les élevés sont dans les couples, obtiennent les textes dans lesquelles sont les paroles utilisé précédemment. Les paroles sont écrites au-dessus du texte. Le groupe le plus rapide gagne.

Les activités principales:

- L'enseignant prépare les vidéos des régions particulières, les élèves écoutent et travaillent dans les couples le texte dans laquelle sont les paroles clés passées.
- Pour la révision les élèves A disent tout ce qu'il savent de la région donnée et ensuite les cotés sont changées. L'enseignant corrige les élèves et les écoute.

L'effet en retour et la conclusion de la leçon:

- Pour la conclusion les élèves regardent les vidéos à nouveau et travaillent sur les textes données. Les textes contiennent les paroles passées. Le couple le plus rapide peut obtienne la bonne note.
- L'enseignant remercie les élèves pour l'attention et adjure le devoir. Le devoir est la répétition les leçons.

5 Conclusion

Dans la mémoire nous avons eu le but d'expliquer comment utiliser le thème « La gastronomie dans l'enseignement du français langue étrangère » dans l'enseignement d'une matière intégrée. Nous avons analysés les différences gastronomiques dans les régions particulières et la géographie de la France. Nous avons définis l'enseignement intégré, qu'est ce que c'est CLIL et aussi ce que doit contenir une leçon. Ensuite, nous avons traités la préparation de la partie pratique du mémoire, c'est à dire l'élaboration des feuilles du travail pratique.

Le présent mémoire est composé de deux parties. D'abord, une partie didactique qui est concentrée sur la définition de l'enseignement intégré et sur le concept CLIL. Nous avons définis l'enseignement intégré en République tchèque et EMILE, l'enseignement intégré en France. Dans la partie didactique nous avons été concentrés aussi sur l'organisation du territoire français et ces régions, sur la géographie de la France et la gastronomie dans les régions particulières.

Nous avons considérés que l'enseignement de la géographie française à une langue étrangère est utile de plusieurs points de vue. Cette technique aide à adopter certaines parties du vocabulaire que les élèves n'ont pas la possibilité rencontrer au cours d'une leçon ordinaire.

En ce qui concerne de la gastronomie française, il s'agit d'un des éléments fondamentaux de l'identité française et varie en fonction de l'emplacement d'une région et ses spécificités. C'est la raison pour laquelle je considère que le thème peut être utile d'un point de vue pratique comme d'un point de vue didactique. A travers de ce domaine, nous avons visés à faire comprendre aux élèves l'identité de la France et de les faire apprécier la langue d'un autre point de vue que celui qui est strictement scolaire.

Deuxième partie est composée des fiches de travail pratique ayant vocation d'être utilisées en cours de l'apprentissage de la langue française. Nous avons considérés que cette partie est importante afin de faire mieux mémoriser les informations traitées et évaluer le niveau des élèves. Le but a été de faire la leçon de la langue étrangère plus pratique et moderne pour les élèves ce qui aide à éliminer la fatigue et augmenter leur intérêt pour la langue enseignée.

En ce moment nous sommes capables dire qu'il est possible assembler la gastronomie, en ce qui concerne la dégustation des plates régionales, l'enseignement les noms des plates régionales et dans un autre côté l'enseignement de la géographie de la France, et aussi, en ce

qui concerne la grammaire, il y a des possibilités afin d'enseigner les articles définis, indéfinis, partitifs et les adjectives démonstratives.

En futur, nous pourrions se focaliser vers l'analyse d'une leçon plus détaillé, en ce qui concerne l'enseignement des autres matières qui sont liés étroitement avec la France, le pays de la gastronomie. Par exemple, il est possible faire les leçons orientés vers l'histoire de la France. A l'avenir, nous pourrions renforcer l'incorporation des éléments de la gastronomie française en préparant des plats typiques durant les cours. Cette technique pourrait représenter une réelle expérience pour les élèves qui entrent pour la première fois en contact avec une culture étrangère.

6 Bibliographie

http://cache.media.education.gouv.fr/file/2015/67/4/depp_rers_2015_systeme_educatif_454674.pdf, page consultée le 10 avril 2016

https://gyzl.sharepoint.com/sb/svp/_layouts/15/WopiFrame.aspx?sourcedoc={9B6DCF8E-48B6-4EAA-8D20-64F1D4FDCBDD}&file=%C5%A0VP%204_lete_2014%2020140829.docx&action=default p. 94-95. Page consulté le 10 avril 2016.

ADOUMIE Vincent, DAUDEL Christian, DOIX Didier, ESCARRAS Jean-Michel, JEAN Catherine, Géographie de la France, Hachette éducation, 2013, p. 288 ISBN : 9782011401380.

ADOUMIE Vincent, DAUDEL Christian, ESCARRAS Jean-Michel, JEAN Catherine, Les régions françaises, Hachette éducation, 2023, 288 p., ISBN : 9782011401373 .

Agence de l'Eau Artois-Picardie, 2002 « La qualité des cours d'eau, une nouvelle évaluation ». Communiqué du 9 juillet 2002.

ALLAIN Rémi, BAUDELLE Guy, CANVET Corentin et autres, Géographie et aménagement de la Bretagne, Morlaix, édition Skol Vreizh, 1994, 240 p., ISBN : 978-2-90331377-7.

Auzias Dominique, Franche-Comté, Jura, Petit Futé, 2006, p. 371 ISBN 2746916568, 9782746916562 p. 22 -24.

AUZIAS, Dominique, Franche-Comté, Jura, Petit Futé 2006, 371 p. ISBN 2746916568, 9782746916562 p. 20-22.

BAKER, Colin. *Foundations of bilingual education and bilingualism*. 5th ed. Tonawanda, NY: Multilingual Matters, c2011. Bilingual education and bilingualism, p. 498. ISBN 1847693555.

BALBI Adriano, Abrégé de géographie, Svazek 1, J. Renouard et Cie, 1838, p. 20.

BOISSIEU Jean, Camargue, Grasset 1990, p. 250 ISBN : 9782246797708.

BOURDIER Franck, La cluse de Chambéry pendant le quaternaire, les Études rhodaniennes, volume 15, n°1-3, 1939, p.101-118.

BRAUN Bernard, COLLIGNON François, La France en fiches, 2008, 6ème édition, p. 39. ISBN : 978-2-7495-01-78-9.

Centre régional de la propriété forestière d'Aquitaine, accessible, http://www.crpfaquitaine.fr/docs/fiches-techniques/30_foret_landes_gascogne.pdf, page consultée le 10 avril 2016

Collectif, AUZIAS Dominique, LABOURDETTE Jean-Paul, La route des fromages, Petit Futé, 2012, ISBN : 9782746965454.

COLONNA Robert d'Istria, Corse, Editions Marcus, 1998, 72 p. ISBN 2713101085, 9782713101083

COLONNA Robert d'Istria, Corse, Editions Marcus, 1998, 72 p. ISBN 2713101085, 9782713101083, p. 3 – 7.

COYLE, Do, Philip HOOD a David MARSH. *CLIL: content and language integrated learning*. 1st pub. Cambridge: Cambridge University Press, 2010. p. 28. ISBN 978-0-521-13021-9.

Dictionnaire Larousse, [http : //www.la-definition.fr/definition/gastronomie](http://www.la-definition.fr/definition/gastronomie), page consultée le 10 avril 2016.

Document transmis par le Cabinet du Ministre Pierre Hazette lors d'une réunion de chefs d'établissement le 28/04/2004 : CLIL (content and language integrated learning) / EMILE (enseingement de matières par intégration d'une langue étrangère) – Enseingement de type immersif. P. 13-14, page consultée le 10 avril 2016.

EDMISTON, F., William, DUMENIL, Annie, *La France contemporaine*, 2014, 5^{ème} Édition, p. 10. ISBN:978-1-305-25108-3.

EDMISTON, F., William, DUMENIL, Annie, *La France contemporaine*, 2014, 5^{ème} Édition, p.10-11, ISBN:978-1-305-25108-3.

FABRICE MAULÉON, Julien Bouret a PRÉFACE DE PATRICK MOLLE. *Le réflexe soft skills les compétences des leaders de demain*. Paris: Dunod, 1. p. 2014. ISBN 9782100701124

FORST Bettina, *Auvergne:avec le Massif Central et la Vallée du Lot. Les plus belles randonnées*, Bergverlag Rother GmbH, 2015, p. 144. ISBN : 3763349316.

France, GREGOIRE Marion, LABOURDETTE Jean-Paul, *Petit futé*, 2008, p. 9. ISBN : 2746921197

GALLOUEDES, Louis, *Atlas de Bretagne*, Rennes, Association pour l'atlas de Bretagne, Institut de géographie et d'aménagement de l'espace, Université de Haute Bretagne, Imprimerie Oberhur, 1975, FRBNF41083595.

GAULUS Christiane, « L'érosion touche plus du quart du littoral français ». *Le Monde*, 12 août 2007.

GUÉRIT, Franck, Universalis, « CENTRE-VAL DE LOIRE, *région administrative* », *Encyclopædia Universalis* [en ligne], URL : <http://www.universalis.fr/encyclopedie/centre-val-de-loire-region-administrative/> consulté le 17 avril 2016.

HANUŠOVÁ, S., VOJTKOVÁ, N. *CLIL v české školní praxi*. Brno : Studio Arx, 2011 p. 10.3 ISBN 978-80-86665-09-2.

HERMANN Marie-Thérèse, *La cuisine paysanne de Savoie. La vie des fermes et des chalets racontée par une enfant du pays*, La Fontaine de Siloé, coll. « Les Savoisiennes », 2004, 255 p., ISBN:978-2-84206-148-7.

[http : //www.ciep.fr/expertise-audit-langues/langues-etrangeres-et-mobilite/sites-daccompagnement-pour-les-enseignants-de-langues-sael](http://www.ciep.fr/expertise-audit-langues/langues-etrangeres-et-mobilite/sites-daccompagnement-pour-les-enseignants-de-langues-sael), page consultée le 11 avril 2016.

[http : //www.emilangues.education.fr/international/emile-clil-europe/france](http://www.emilangues.education.fr/international/emile-clil-europe/france), page consultée le 10 avril 2016.

[http : //www.emilangues.education.fr/international/emile-clil-europe/france](http://www.emilangues.education.fr/international/emile-clil-europe/france), page consultée le 10 avril 2016.

[http : //www.ped.muni.cz/wmus/studium/doktor/teoreticke_reflexe_hv_8_1/vankova.pdf](http://www.ped.muni.cz/wmus/studium/doktor/teoreticke_reflexe_hv_8_1/vankova.pdf), page consultée le 10 avril 2016.

<http://laregion-alpc.fr/notre-nouveau-territoire/carte-didentite-du-nouveau-territoire/>, page consultée le 10 avril 2016

<http://thefrench.e-monsite.com/pages/content/les-regions-du-centre-est/l-auvergne.html>, page consultée le 10 avril 2016.

<http://visite-alsace.blogspot.cz/2008/04/gastronomie-en-alsace.html>, page consultée le 10 avril 2016

<http://whc.unesco.org/fr/list/1360/>consulté le 10 avril 2016

<http://www.aieres-marines.fr/L-Agence/Organisation/Parcs-naturels-marins/Parc-naturel-marin-de-l-estuaire-de-la-Gironde-et-de-la-mer-des-Pertuis>, page consultée le 10 avril 2016

<http://www.emilangues.education.fr/questions-essentielles/l-emile-un-succes-croissant-en-europe>, page consultée le 10 avril 2016.

<http://www.geopopulation.com/france/regions/classement-regions-population/>, page consultée le 10 avril 2016

<http://www.geopopulation.com/france/regions/classement-regions-superficie/> consulté le 10 avril 2016

<http://www.groupe-mercure.fr/regions/la-gastronomie-en-provence-alpes-cote-dazur.html>, page consultée le 10 avril 2016.

<http://www.groupe-mercure.fr/la-gastronomie-en-bretagne.html>, page consulté le 10 avril 2016

<http://www.groupe-mercure.fr/regions/le-climat-dans-les-pays-de-la-loire.html>, page consultée le 10 avril 2016.

<http://www.groupe-mercure.fr/regions/le-climat-en-languedoc.html>, page consultée le 10 avril 2016

<http://www.groupe-mercure.fr/regions/le-climat-en-normandie.html>, page consultée le 10 avril 2016.

<http://www.chambres-agriculture-picardie.fr/economie/agriculture-picarde.html> consulté le 10 avril 2016

<http://www.iledefrance.fr/territoire/agriculture-espaces-ruraux>, page consultée le 10 avril 2016

<http://www.iledefrance.fr/territoire/carte-identite>, page consultée le 10 avril 2016

http://www.insee.fr/fr/themes/document.asp?reg_id=13&ref_id=14508, page consultée le 10 avril 2016.

http://www.larousse.fr/encyclopedie/divers/France_g%C3%A9ographie_physique/185544, page consultée le 10 avril 2016.

http://www.larousse.fr/encyclopedie/region-france/Pays_de_la_Loire/130242, page consultée le 10 avril 2016

<http://www.leparisien.fr/elancourt-78990/elancourt-des-visites-guidees-sur-la-colline-de-la-revanche-10-04-2015-4681913.php>, page consultée le 10 avril 2016

<http://www.mlyon.fr/144880-auvergne-rhone-alpes-est-la-2e-region-la-plus-riche-de-france.html>, page consultée le 10 avril 2016

<http://www.msmt.cz/vzdelavani/skolstvi-v-cr/skolskareforma/ramcove-vzdelavaci-programy> p. 21., page consultée le 10 avril 2016.

<http://www.msmt.cz/vzdelavani/skolstvi-v-cr/skolskareforma/ramcove-vzdelavaci-programy> p. 36. Page consultée le 10 avril 2016.

http://www.nordpasdecalais.fr/jcms/c_5086/ses-atouts, page consultée le 10 avril 2016.

http://www.nordpasdecalais.fr/jcms/c_5091/ses-paysages-et-sites-remarquables, page consultée le 10 avril 2016

<http://www.partir.com/Corse/quand-partir.html> consulté le 10 avril 2016

<http://www.passioncereales.fr/dossier-thematique/les-c%C3%A9r%C3%A9ales-dans-le-monde-en-europe-et-en-France>, page consulté le 10 avril 2016.

http://www.ped.muni.cz/wmus/studium/doktor/teoreticke_reflexe_hv_8_1/vankova.pdf, page consultée le 10 avril 2016.

http://www.per.alsace.developpement-durable.gouv.fr/accueil/contexte_et_dynamiques_regionales/geographie_et_climat, page consultée le 10 avril 2016

<http://www.prefectures-regions.gouv.fr/normandie/Region-et-institutions/Portrait-de-la-region/Geographie/Geographie-de-la-Normandie>, page consultée le 10 avril 2016.

<http://www.profilenvironnemental.pays-de-la-loire.developpement-durable.gouv.fr/accueil>, page consultée le 10 avril 2016.

<http://www.regioncentre-valdeloire.fr/accueil/ma-region-et-moi/une-chance-pour-tous/agriculture.html>, page consulté le 10 avril 2016.

<http://www.rue89strasbourg.com/ces-agriculteurs-alsaciens-qui-font-chanvre-a-part-13289>, page consultée le 10 avril 2016

http://www.sancy.com/decouvertes/gastronomie-terroir_4423.cfm, page consultée le 10 avril 2016.

<http://www.saveurs-npdc.com/recette.php>, page consultée le 10 avril 2016.

<http://www.vinsvaldeloire.fr/SiteGP/FR/Article/Decouvrez/Le-Val-de-Loire/Le-climat-et-terroir/Le-climat->, page consultée le 10 avril 2016

<http://www.web-bretagne.com/geographie.html> consulté le 10 avril 2016, page consultée le 10 avril 2016.

<http://zoomsurlafrance.com/2016/01/28/242/>, page consultée le 10 avril 2016

https://gyzl.sharepoint.com/sb/svp/_layouts/15/WopiFrame.aspx?sourcedoc={518A7B29-DD6D-4E29-912B-

D22B7EAD35A2}&file=%C5%A0VP%208_lete%20NG%2020140829.docx&action=default p.87. page consultée le 10 avril 2016.

https://gyzl.sharepoint.com/sb/svp/_layouts/15/WopiFrame.aspx?sourcedoc={DB361262-5A04-44C5-9EDE-

F5C33C82D303}&file=%C5%A0VP%208_lete_2014%2020140829.docx&action=default p. 94. Page consulté le 10 avril 2016.

<https://www.normandie.fr/au-paradis-des-gourmets> consulté le 10 avril 2016

<https://www.normandie.fr/au-paradis-des-gourmets>, page consultée le 10 avril 2016

ISIDORE Jade, Protection du littoral en France, édition Techniques Ingénieur, 2010, p.10, C 4-695v3

L'enseignement d'une matière intégré à une langue étrangère (EMILE) à l'école en Europe. Bruxelles: Eurydice, 2006. Enquête Eurydice.3.p. ISBN 92-79-00581-2.

La rose de provins, Le site web de la ville Provins.

<http://www.provins.net/images/pdf/2015/la-rose-de-provins.pdf>, page consultée le 10 avril 2016.

LE BOLZER, Julie, Les « soft skills », kézako?, www.lesechos.fr, page consultée le 10 avril 2016

Le site officiel de la région Midi-Pyrénées, en ligne : <http://www.midipyrenees.fr/Les-grandes-vedettes-de-la-gastronomie>, page consultée le 10 avril 2016.

Les chiffres clés du système éducatif, Repères et références statistiques sur les enseignements, la formation et la recherche, Synthèses statistiques, Publications annuelles, Édition 2015

MANTOUX Aymeric, RUBIN Emmanuel, Le livre noir de la gastronomie française, Éditions Flammarion, 2011,306 p., ISBN : 9782081263604.

MAULEON Fabrice, BOURET Julien, Hoarau Jérôme, Le réflexe soft skills, Paris, Dunod, 2014, p. 26. ISBN 978-2-10-070112-4

MERCIER Denis, Géomorphologie de la France, Sciences de la Terre, Dunod, 2013, 320 p., ISBN : 9782100597062.

NOVOTNÁ, J., HOFMANOVÁ, M., Cizí jazyk jako nástroj při výuce matematiky. 8. setkání učitelů matematiky všech typů a stupňů škol. Praha: JČMF, 2002, str.225-230.

<http://www.jcmf.zcu.cz/SU/sbornik.pdf>, page consultée le 10 avril 2016.

RAKOUŠOVÁ, Alena. *Integrace obsahu vyučování: integrované slovní úlohy, tématické vyučování, možnosti uplatnění, psychologická integrace obsahu, ukázky a praktická cvičení.* Vyd. 1. Praha: Grada, c2008. Pedagogika (Grada). ISBN 978-80-247-2529-1.

RETTSTATT Thomas, Normandie: Du Mont-Saint-Michel à Côte d'Albâtre ; 50 randonnées sélectionnées sur la côte et dans les terres, Bergverlag Rother GmbH, 2009, p.34, ISBN : 3763349383.

ROWLEY Anthony, Les Français à table. Atlas historique de la gastronomie française, Paris, Hachette, 1997.

Souchet Emmanuelle, Ballon Nicole, Castagnie-Wuilleme Linda, Ouvrard Geneviève, Petit Futé Ppays de la Loire, Petit Futé, 2008, 478 s. ISBN 2746921057, 9782746921054 p. 20. – 22.

ŠMÍDOVÁ, Tereza, Lenka TEJKALOVÁ a Naděžda VOJTKOVÁ. *CLIL ve výuce: jak zapojit cizí jazyky do vyučování*. Praha: Národní ústav pro vzdělávání, školské poradenské zařízení a zařízení pro další vzdělávání pedagogických pracovníků, 2012. ISBN 978-80-87652-57-2

Titre XIII de la Constitution française.

VAŇKOVÁ Šárka, Teoretické reflexe hudební výchovy, 2012, année 8, N.1., p. 34. ISSN 1803-1331.

WOESSNER Raymond, Le Grand Est Français une région incomplète, Les cahiers scientifiques du Transport, N°46/2004, p. 53.

7 Anotace

Bakalářská práce „La gastronomie et la géographie dans l'enseignement du français langue étrangère“ se zabývá gastronomií a zeměpisnou strukturou Francie a jejich využitím v rámci integrované výuky. Cílem této práce je ukázat možnosti využití znalostí gastronomie ve spojení s konkrétními francouzskými regiony ve vzdělávání na základních a středních školách a ve výuce cizích jazyků, v tomto případě francouzštiny. V teoretické části se zabýváme definicí gastronomie a její důležitostí ve francouzské společnosti a kultuře. V druhé kapitole se zaměříme na koncept integrované výuky a jeho výhody. Tato kapitola se také věnuje konceptu CLIL. Ve třetí kapitole se zaměříme na spojení gastronomie se zeměpisnou koncepcí Francie. V druhé části práce se zaměříme na praktickou část výuky. V první kapitole se zaměříme na metodiku výukové hodiny a v druhé kapitole zaměříme pozornost na metodické listy.

Summary

The attempt of this bachelor thesis „Gastronomy and Teaching French as a Foreign Language“ is to deal with gastronomy within the geographical structure of France and application of these facts in integrated education. The aim of the thesis is to show examples of possible application of gastronomy in French regions in lessons in primary and secondary schools and in teaching the foreign languages – particularly in the French lessons. In the theoretical part of the thesis, definition of gastronomy is presented as well as its importance in French society and culture. In this part of the thesis, the concept of the integrated education and its advantages are dealt with. This part also concentrates on the concept of CLIL. The theoretical part is concluded by the connection between gastronomy and geographical division of France. The second part of the thesis is dedicated to practical examples or suggestions. In this part, methods and practical lesson plans are described and presented.