

Dans le journal du Congrès ICEM 2009, «Hoppla du jour», Anne-Marie, Monique et Lucien ont proposé cette chronique :

Humour et jeu littéraire

pour une méthode naturelle... ... de tricotage et détricotage d'un texte

Dans le numéro 2 de «Hoppla», parution de la première chronique :

Voici un texte qui est le résultat du tricotage libre de deux pelotes de phrases. Nous invitons le lecteur à le détricoter et à reconstituer les deux pelotes initiales chacune constituant un petit texte.

La préparation est peut-être un peu longue mais le résultat de l'enseignement des sciences et de la technologie à l'école mérite bien un rien de patience. Bien dodu, le canard doit permettre aux élèves de participer à leur propre savoir. Désossé, empli d'une farce enrichie de marrons et de légumes, il engage, par sa pédagogie, les élèves dans des activités d'investigation et de réalisation pour mêler les parfums à partir d'un questionnement et de propositions de mises en oeuvre expérimentales. Bien imprégné, le canard, recousu à points serrés, encadré par le maître dont une formation scientifique approfondie ne doit pas être considéré comme indispensable, mettra ainsi à profit la curiosité des élèves. avant de passer dans un four violent, pour être bien saisi ...

Soucieux de la réussite de chacun, nous vous donnons, au titre de la part du maître, deux indices :

- l'un des textes est un extrait du BOEN
- l'autre est extrait d'un livre de cuisine illustré par Tomi Ungerer

Le texte est imprimé avec double interlignage pour permettre, par exemple, de souligner d'une manière ou d'une autre les passages de tel ou tel texte.

Soyez attentif à la manière dont vous engagez et menez à bien ce travail.

Dans le journal «Hoppla du jour» numéro 3 nous vous donnerons les deux textes qui ont servi à ce tricotage. Ce qui vous permettra une auto-correction.

Si vous avez des remarques elles seront accueillies avec plaisir à la rédaction du journal (au 2e étage).

Dans le numéro 3, deuxième chronique :

Dans le numéro 2 de «Hoppla du jour» nous vous avons proposé de détricoter un texte et de reconstituer les deux pelotes de phrases dont nous nous étions servies pour ce tricotage.

Voici ces deux petits textes :

texte 1 (extrait du livre de cuisine illustré par Tomi Ungerer) :

«La préparation est peut-être un peu longue, mais le résultat mérite bien un rien de patience. Bien dodu, le canard est désossé puis empli d'une farce enrichie de marrons et de légumes - pour mêler les parfums, bien imprégner le canard qui sera recousu à points serrés - avant de passer dans un four violent pour être bien saisi.»

Mot de ce texte non utilisé dans le tricotage : “est”

texte 2 (extrait du BOEN) :

«L’enseignement des sciences et de la technologie à l’école doit permettre aux élèves de participer à la construction de leur propre savoir, il doit mettre à profit la curiosité des élèves et satisfaire celle-ci. Sa pédagogie engage les élèves dans des activités d’investigation et de réalisation à partir d’un questionnement, de propositions de mises en oeuvre expérimentales, suscité et encadré par le maître dont une formation scientifique approfondie ne doit pas être considérée comme indispensable.»

Mots de ce texte non utilisés dans le tricotage : “satisfaire celle-ci”, “suscité,” “mettre” qui est devenu “mettra”, “bien imprégner” qui est devenu “bien imprégné”

Mot utilisé qui ne se trouve dans aucun des deux textes : “par”

Ces deux textes vous permettront d’auto-corriger votre travail d’hier.

Vous constaterez que nous avons pris quelques libertés pour ce tricotage : elles se sont traduites par la non-utilisation, la modification ou l’ajout de quelques mots comme cela est précisé à la suite de chaque texte.

Hier vous avez détricoté un texte, aujourd’hui nous vous proposons d’en tricoter un à partir de deux pelotes. Comme première pelote, nous proposons la reprise de l’extrait ci-dessus du BOEN et comme deuxième un autre extrait du livre de cuisine illustré par Tomi Ungerer :

«En Alsace, le début de l’été apporte une bonne nouvelle : le retour de la rhubarbe. Le plus souvent, elle finit en tartes ou en confitures. Mais, pour avoir depuis longtemps accompagné la gastronomie régionale, la rhubarbe a été mise à bien d’autres sauces. Ainsi, avec le canard : la plante attaque les sucs de la viande qui réduisent pour rehausser élégamment la saveur de ce plat.»

Apportez votre tricot au journal du congrès nous le publierons dans un prochain «Hoppla du jour».
On compte sur vous...en nombre !

Dans le numéro 4, la troisième chronique :

Dans le numéro 3 de «Hoppla du jour» nous vous avons proposé de tricoter un texte à partir de deux pelotes de phrases provenant d’une part du BOEN et d’autre part d’un livre de cuisine.
Voici le texte résultant de notre tricotage :

En Alsace, le début de l’été apporte une bonne nouvelle : l’enseignement des sciences et de la technologie à l’école doit permettre aux élèves le retour de la rhubarbe et satisfaire celle-ci à participer à la construction de leur propre savoir. Le plus souvent elle finit en tartes ou en confitures. Mais cet enseignement doit mettre à profit, pour avoir depuis longtemps accompagné la gastronomie régionale, la curiosité des élèves. Sa pédagogie engage les élèves et la rhubarbe (qui a été mise à bien d’autres sauces) dans des activités d’investigation et de réalisation. Ainsi, avec le canard : à partir d’un questionnement et des propositions de mises en oeuvre expérimentales, la plante attaque les sucs de la viande qui réduisent. Pour rehausser élégamment la saveur de ce plat, suscité et encadré par le maître, une formation approfondie ne doit pas être considérée comme indispensable.

Rappel des deux pelotes de phrases qui ont servi à ce tricotage :

texte 1 :

(extrait du livre de cuisine illustré par Tomi Ungerer)

«En Alsace, le début de l’été apporte une bonne nouvelle : le retour de la rhubarbe. Le plus souvent, elle finit en tartes ou en confitures. Mais, pour avoir depuis longtemps accompagné la gastronomie régionale, la rhubarbe a été mise à bien d’autres sauces. Ainsi, avec le canard : la plante attaque les sucs de la viande qui réduisent pour rehausser élégamment la saveur de ce plat.»

texte 2 :

(extrait du BOEN)

«L'enseignement des sciences et de la technologie à l'école doit permettre aux élèves de participer à la construction de leur propre savoir, il doit mettre à profit la curiosité des élèves et satisfaire celle-ci. Sa pédagogie engage les élèves dans des activités d'investigation et de réalisation à partir d'un questionnement, de propositions de mises en oeuvre expérimentales, suscité et encadré par le maître dont une formation scientifique approfondie ne doit pas être considérée comme indispensable.»

Mots de ce texte non utilisés : il, dont

Mots ajoutés : à, et, cet enseignement (pour remplacer il)

Il est fort possible que vous ayez obtenu un tricot différent du nôtre. Et c'est tant mieux ! (une même laine permet une grande variété de résultats). Nous aurons grand plaisir à publier votre tricotage dans le numéro 5 de «Hoppla du jour». Aussi n'hésitez pas à nous l'apporter à la salle du journal.

Et dans le numéro 5 de «Hoppla du jour», nous avons pu publier des «textes tricotés» par des congressistes qui se sont pris au jeu proposé :

«En Alsace, l'enseignement des sciences et de la technologie apporte une bonne nouvelle : le plus souvent, le maître finit en tartes ou en (dé)confitures. Il doit mettre à profit la curiosité scientifique des élèves et de la rhubarbe, et satisfaire celle-ci.

L'école doit permettre aux élèves de participer au retour de la rhubarbe. Sa pédagogie, qui engage les élèves, dans le début de l'été, à la construction de leurs propres savoirs, a été mise à bien d'autres sauces.

Mais pour avoir depuis longtemps accompagné des activités d'investigation et de réalisation à partir d'un questionnement de proposition de mise en oeuvre expérimentale, la viande, dont une formation approfondie des sucs ne doit pas être considérée comme indispensable, attaque la gastronomie régionale.

Ainsi ce plat, accompagné, suscité et encadré élégamment par le canard pour rehausser la plante, réduit la saveur... de ce texte.»

Jean-Luc Vêrilhac

«L'enseignement des sciences en Alsace finit en tartes ou engage les élèves dans des activités d'investigation.

Le début de l'été apporte la technologie à l'école. Depuis longtemps, elle satisfait celle-ci.

Bonne nouvelle : une formation scientifique approfondie doit permettre le retour de la rhubarbe. Mais pour avoir sa pédagogie, la gastronomie accompagnée, le plus souvent, d'un questionnement, de propositions et de mises en oeuvre expérimentales réduisent élégamment la curiosité des élèves. Aux élèves de participer à la construction de la rhubarbe régionale.

La plante attaque, avec le canard, leur propre savoir.

Pour rehausser la viande, il doit mettre à profit le maître. La saveur de cette réalisation a été mise à bien d'autres sauces. Ainsi les sucs de ce plat encadré par des confitures ne doivent pas être considérés comme indispensables.

Patrick Albertoni

Et si dans les semaines ou mois qui viennent vous proposez à vos classes des tricotages/détricotages de textes, n'hésitez pas à nous en faire part.

Anne-Marie, Monique, Lucien

IDEM 68

