

# Avant-propos

Avez-vous déjà associé l'apprentissage d'une langue à l'exploration du monde avec les cinq sens ? Avez-vous testé votre mémoire visuelle, perçu chaque détail d'un tableau, imaginé votre existence si l'un des cinq sens venait à vous manquer, suivi des instructions les yeux bandés, créé un récit à partir d'une succession de sons, écouté le silence, vu avec vos doigts, identifié des fruits et légumes à l'odeur, différencié des senteurs, goûté du chocolat en classe, pensé aux saveurs de l'enfance ? Et connaissez-vous la différence entre la crème catalane et la crème brûlée ? Voilà quelques-unes des pistes pédagogiques présentées au fil des fiches de cet ouvrage.

## La classe, un lieu de vie et d'expérience

Tous les enseignants souhaitent éveiller l'intérêt, motiver à apprendre, inclure le maximum d'apprenants dans le processus d'apprentissage et rendre l'enseignement vivant et efficace. Nous sommes convaincus que les clés fondamentales de la réussite se trouvent dans quelques principes simples.

La première de ces clés réside dans la qualité de la relation enseignants-apprenants et entre apprenants du groupe-classe eux-mêmes.

La deuxième est de diversifier les supports et les activités d'apprentissage : introduire une grande variété des documents issus des médias, des jeux, des jeux de rôles, des activités théâtrales, de la musique, des chansons, des tâches finales collectives ou des projets intégrant ou non des outils numériques. De fait, il s'agit de rendre les apprenants les plus actifs possibles.

Les technologies novatrices et les recherches sur les manières d'apprendre ont transformé l'enseignement des langues. Les ressources et outils disponibles sont quasi inépuisables.

À travers Internet, une infinité de documents et d'informations sont accessibles à tous instantanément : vidéos, images, textes, enquêtes, interviews, tutoriels, conférences sur tous les sujets. Une multitude d'outils d'apprentissage autonome sont également disponibles pour les apprenants en dehors du face-à-face pédagogique. Et si l'on est en manque d'inspiration, on trouve une foule de projets originaux partagés par les enseignants sur les réseaux et plateformes, qui sont autant de témoignages d'initiatives réussies et de l'engagement professionnel du monde éducatif.

Les méthodes des éditeurs ont elles aussi tenu compte de ces évolutions. Elles ont enrichi et diversifié leurs propositions pédagogiques. Elles ont presque toutes complété leur offre par un accompagnement numérique permettant l'accès complémentaire et immédiat à toutes sortes d'activités, de documents et de ressources.

Apprendre, c'est lire, écrire, répéter, parler, mais c'est aussi marcher, bouger, toucher, manipuler, chanter, jouer, simuler, créer ensemble... La classe est un lieu de vie et d'expérience.

## **Un cours de langue avec les cinq sens**

Avec les cinq sens, nous cherchons d'abord à remplir efficacement les objectifs d'un cours de langue habituel, c'est-à-dire à créer un cours qui conduise les apprenants à enrichir leur lexique et à développer leurs compétences de communication : stratégies de compréhension de documents écrits, sonores et audiovisuels ; production et interactions orales et écrites ; et enfin, médiation culturelle et linguistique.

Ici, la stratégie pédagogique est fondée sur l'implication active des apprenants dans une multitude d'activités liées à des expériences concrètes et pratiques basées sur des supports audio, vidéo et sensoriels : sons, senteurs, saveurs, formes, textures... Nous étayons l'apprentissage en l'associant à un univers d'expérience, de vécu individuel et collectif qui crée des liens entre les savoirs et les compétences et offre une vraie place à l'émotion.

## **L'éveil à un univers sensoriel**

Les apprenants sont sollicités de façon globale et sous différents angles. Les activités conduisent à conscientiser la perception, à s'ouvrir aux sensations, et à apprendre à décrire et désigner ce que l'on ressent. Cette approche

enrichit l'apprentissage langagier de connaissances extralinguistiques : la connaissance de soi, la mobilisation de connaissances antérieures, l'éveil à l'espace qui nous entoure, la sensibilisation à des sujets citoyens (le handicap, la consommation, les modes de vie, etc.), des réflexions sur l'influence du culturel sur nos perceptions, des débats d'idées sur des sujets d'actualité et de société, et enfin, bien sûr, des connaissances factuelles sur les cinq sens. Enfin, si nous traitons ici d'enseignement général, de nombreuses séquences peuvent servir de base à un enseignement professionnel, en particulier pour la gastronomie.

L'écrivain et académicien d'origine chinoise François Cheng a affirmé plusieurs fois que son mot préféré de la langue française était le mot « sens », un petit mot de quatre lettres si merveilleusement polysémique.

Le vocable « sens » regroupe bien sûr les cinq sens : la vue, l'ouïe, l'odorat, le toucher et le goût. Mais il désigne aussi « la signification », « la direction », « l'idée, la compréhension que l'on a de quelque chose ». En ajoutant un petit adjectif devant, « sixième », le mot devient « intuition ». Et avec l'adjectif « bon », le « bon sens », il désigne le chemin de la raison. Avant tout, la pédagogie est une affaire de « bon sens ».

## ***Le français des cinq sens, mode d'emploi***

- Les séquences de cours de cet ouvrage peuvent être utilisées de façon indépendante ou constituer une série cohérente sur la thématique des cinq sens.
- Les activités s'adressent à des apprenants principalement adolescents et adultes de tous niveaux de compétences langagières.
- Les consignes formulées à l'infinitif s'adressent aux professeurs.
- Les consignes en italique et à l'impératif sont destinées aux apprenants.
- Les fiches pédagogiques indiquent le niveau principalement ciblé et la durée approximative des activités. Cependant, il est toujours possible d'adapter les fiches à d'autres niveaux en simplifiant, en compliquant les consignes ou en changeant les supports proposés.
- De nombreux documents complémentaires sont téléchargeables et directement utilisables en classe.

- Ces documents sont accessibles en ligne en version imprimable et directement utilisables en classe grâce à leur QR code intégré à chaque fiche. Le code d'accès est UMAMI.
- La plupart de ces ressources sont en format Word et peuvent être modifiées par l'enseignant à sa convenance en fonction de ses publics et de ses objectifs.
- L'icône  indique que l'élément figure dans le document complémentaire.
- L'ouvrage renvoie souvent à des ressources disponibles sur Internet. Il est possible que, dans le temps, certains liens ne soient plus actifs. Dans ce cas, il suffira de faire une requête sur un moteur de recherche pour trouver un document équivalent.
- Enfin, pour l'accès à ces ressources et pour la réalisation de nombreux exercices, un accès à Internet et l'utilisation de téléphones « intelligents » sont nécessaires.

L'ouvrage est organisé en sept parties :

- Partie 1 : **La vue**
- Partie 2 : **L'ouïe**
- Partie 3 : **Le toucher**
- Partie 4 : **L'odorat**
- Partie 5 : **Le goût**
- Partie 6 : **Le goût et les autres sens**
- Partie 7 : **Les cinq sens.**

## Précautions à prendre

Le rapport aux sens est très marqué culturellement. Suivant les cultures et les usages sociaux, certains aliments sont interdits ou génèrent une forte répulsion ; les mêmes odeurs sont ressenties comme étant soit agréables soit désagréables ; le contact physique entre personnes est fréquent ou on ne se touche pas... Les exemples sont nombreux.

### Cela invite à prendre quelques précautions de bon sens :

- toujours inciter à participer activement à l'ensemble des activités, mais ne pas forcer. Vous connaissez habituellement vos apprenants et leur contexte de vie. En tenir compte ;

- ne pas forcer un participant à déguster un aliment, sentir une odeur, toucher un objet, etc., s'il ne le souhaite pas;
- avant de commencer les expériences gustatives ou olfactives, s'assurer que les participants n'ont pas d'allergies.

Par ailleurs, il importe de **respecter les règles d'hygiène**:

- porter des gants pour préparer les échantillons des aliments;
- s'assurer de la propreté des récipients avant et après les expériences;
- ne pas laisser d'aliments putrescibles dans la salle de classe après le cours.

# Index des fiches par niveau

A1	A2	B1	B2	N°	Titre de la fiche	P.
<b>La vue</b>						
x				1	Nommer ce que l'on voit	11
x				2	Suivez le guide	13
x				3	Emballages	14
x				4	Formes et couleurs	16
x				5	Bien observé ?	19
x				6	Sept différences	20
x				7	Avatars	22
	x			8	Actualités insolites	24
	x			9	À chacun son histoire	26
	x			10	Magasins insolites	28
	x			11	Le langage visuel des émotions	29
	x			12	Qu'est-ce que tu vois ?	31
	x			13	À première vue	33
	x			14	Panneaux de signalisation	35
	x			15	Humour visuel	37
		x		16	Photographies célèbres	39
		x		17	Points de vue	41
		x		18	L'accident	43
		x		19	L'homme tatoué	44
		x		20	Attention au gorille !	46
		x		21	Illusions d'optique	48
		x		22	Le quiz des proverbes et expressions	50
		x		23	Zoom sur Henri Cartier-Bresson	53
x	x	x	x	24	Des dessins pour ne plus faire de fautes	55
x	x	x	x	25	Projet de roman-photo	57

A1	A2	B1	B2	N°	Titre de la fiche	P.
<b>L'ouïe</b>						
x				26	Tout en musique	61
x				27	Sons et impressions	63
x				28	Des sons, une histoire	35
	x			29	Les sons de la journée	67
	x			30	Les sons de la ville	69
	x			31	Histoire sonore	71
	x			32	Les cris des animaux	73
	x			33	<i>Le Carnaval des animaux</i>	75
	x			34	Onomatopées	77
	x			35	Des sons qui font écho	80
		x		36	Que disent-ils ?	82
		x		37	Du son à l'image	84
		x		38	L'ASMR, c'est quoi ?	86
		x		39	Le silence est d'or	88
<b>Le toucher</b>						
x				40	Objets cachés	93
x				41	Du bout des doigts	95
	x			42	Dans le sac	97
	x			43	Tissus et textures	99
	x			44	Mots cachés et expressions	102
	x			45	On se fait la bise ?	104
	x			46	Chaud ou froid	106
	x		x	47	Sensations tactiles	109
	x			48	Zoothérapie	111
		x		49	Les bienfaits du massage	113
		x		50	L'art au bout des doigts	115
		x		51	Aimez-vous le slime ?	117

A1	A2	B1	B2	N°	Titre de la fiche	P.
		x		52	Toucher et intouchable	120
<b>L'odorat</b>						
x				53	Odeurs de fruits	125
x				54	Odeurs et cosmétiques	127
x				55	Allons au marché	129
x				56	Les odeurs de la vie	131
x				57	Voir l'odeur en peinture	133
	x			58	Parcours olfactif	135
	x	x		59	L'odeur, ça donne envie	137
		x		60	Les bonnes publicités des mauvaises odeurs	139
		x		61	Mettez-vous au parfum !	141
		x		62	Être nez ?	143
		x		63	Le flair du chien	145
		x		64	Curiosités olfactives	147
		x		65	Avez-vous du nez ?	151
<b>Le goût</b>						
x				66	Drapeaux cuisinés	158
	x			67	Les saveurs de base	160
	x			68	L'umami, qu'est-ce que c'est ?	162
	x			69	Mariage des saveurs	165
	x			70	Développer le goût	169
	x			71	Exhausteurs de goût	171
	x			72	Recette	173
	x			73	Régime alimentaire	175
	x			74	Épiphanie et Chandeleur	177
	x			75	Papilles en fête	179
	x			76	Des insectes dans l'assiette	181
		x		77	Crème brûlée ou crème catalane ?	183

A1	A2	B1	B2	N°	Titre de la fiche	P.
		x		78	Grillé	185
		x		79	Saveurs d'enfance	187
x	x	x	x	80	Salon international de l'alimentation	189
<b>Le goût et les autres sens</b>						
	x			81	Les sons pour manger et pour boire	194
		x		82	La musique et le goût	196
		x		83	De la musique en cuisine	198
	x			84	Les goûts et les couleurs	200
		x		85	Le goût et l'odorat	203
		x		86	Ça pue, mais c'est bon !	205
	x			87	Textures en bouche	207
			x	88	Dégustation de chocolat	210
		x		89	Textures et goût	212
		x		90	Critique de restaurant	214
<b>Les cinq sens mêlés</b>						
	x			91	Rallye communicatif des cinq sens	218
	x			92	Le déjeuner sur l'herbe	221
	x			93	Repas de noces	224
	x			94	Les cinq sens au service de l'écriture	226
	x			95	Haïku	228
	x			96	Malvoyant	231
		x		97	Manger dans le noir	233
		x		98	À chacun sa madeleine	236
			x	99	Acacia	239
		x		100	Êtes-vous zen ?	241
			x	101	Marketing sensoriel	243
			x	102	VAKOG, c'est quoi, ça ?	245

# Table des matières

<b>Avant-propos</b> .....	3
<b>La classe, un lieu de vie et d'expérience</b> .....	3
<b>Un cours de langue avec les cinq sens</b> .....	4
<b>L'éveil à un univers sensoriel</b> .....	4
<b>Le français des cinq sens, mode d'emploi</b> .....	5
<b>Précautions à prendre</b> .....	6

## PARTIE 1. LA VUE

<b>FICHE 1.</b> Nommer ce que l'on voit.....	11
<b>FICHE 2.</b> Suivez le guide.....	13
<b>FICHE 3.</b> Emballages.....	14
<b>FICHE 4.</b> Formes et couleurs.....	16
<b>FICHE 5.</b> Bien observé?.....	19
<b>FICHE 6.</b> Sept différences.....	20
<b>FICHE 7.</b> Avatars.....	22
<b>FICHE 8.</b> Actualités insolites.....	24
<b>FICHE 9.</b> À chacun son histoire.....	26
<b>FICHE 10.</b> Magasins insolites.....	28
<b>FICHE 11.</b> Le langage visuel des émotions.....	29
<b>FICHE 12.</b> Qu'est-ce que tu vois?.....	31
<b>FICHE 13.</b> À première vue.....	33
<b>FICHE 14.</b> Panneaux de signalisation.....	35
<b>FICHE 15.</b> Humour visuel.....	37
<b>FICHE 16.</b> Photographies célèbres.....	39
<b>FICHE 17.</b> Points de vue.....	41
<b>FICHE 18.</b> L'accident.....	43
<b>FICHE 19.</b> Tatoué?.....	44
<b>FICHE 20.</b> Attention au gorille!.....	46
<b>FICHE 21.</b> Illusions d'optique.....	48

FICHE 22. Quiz des proverbes et expressions.....	50
FICHE 23. Zoom sur Henri Cartier-Bresson.....	53
FICHE 24. Des dessins pourne plus faire de fautes.....	55
FICHE 25. Projet de roman-photo.....	57

## PARTIE 2. L'OUÏE

FICHE 26. Tout en musique.....	61
FICHE 27. Sons et impressions.....	63
FICHE 28. Des sons, une histoire.....	65
FICHE 29. Les sons de la journée.....	67
FICHE 30. Les sons de la ville.....	69
FICHE 31. Histoire sonore.....	71
FICHE 32. Les cris des animaux.....	73
FICHE 33. <i>Le Carnaval des animaux</i> .....	75
FICHE 34. Onomatopées.....	77
FICHE 35. Des sons qui font écho.....	80
FICHE 36. Que disent-ils?.....	82
FICHE 37. Du son à l'image.....	84
FICHE 38. L'ASMR, c'est quoi?.....	86
FICHE 39. Le silence est d'or.....	88

## PARTIE 3. LE TOUCHER

FICHE 40. Objets cachés.....	93
FICHE 41. Du bout des doigts.....	95
FICHE 42. Dans le sac.....	97
FICHE 43. Tissus et textures.....	99
FICHE 44. Mots cachés et expressions.....	102
FICHE 45. On se fait la bise?.....	104
FICHE 46. Chaud ou froid?.....	106
FICHE 47. Sensations tactiles.....	109
FICHE 48. Zoothérapie.....	111
FICHE 49. Les bienfaits du massage.....	113
FICHE 50. L'art au bout des doigts.....	115
FICHE 51. Aimez-vous le slime?.....	117
FICHE 52. Toucher et intouchable.....	120

## PARTIE 4. L'ODORAT

FICHE 53. Odeurs de fruits .....	125
FICHE 54. Odeurs et cosmétiques .....	127
FICHE 55. Allons au marché .....	129
FICHE 56. Les odeurs de la vie .....	131
FICHE 57. Voir l'odeur en peinture .....	133
FICHE 58. Parcours olfactif .....	135
FICHE 59. L'odeur, ça donne envie .....	137
FICHE 60. Les bonnes publicités des mauvaises odeurs .....	139
FICHE 61. Mettez-vous au parfum ! .....	141
FICHE 62. Être nez ? .....	143
FICHE 63. Le flair du chien .....	145
FICHE 64. Curiosités olfactives .....	147
FICHE 65. Avez-vous du nez ? .....	151

## PARTIE 5. LE GOÛT

FICHE 66. Drapeaux cuisinés .....	158
FICHE 67. Les saveurs de base .....	160
FICHE 68. L'umami, qu'est-ce que c'est ? .....	162
FICHE 69. Mariage des saveurs .....	165
FICHE 70. Développer le goût .....	169
FICHE 71. Exhausteurs de goût .....	171
FICHE 72. Recette .....	173
FICHE 73. Régime alimentaire .....	175
FICHE 74. Épiphanie et Chandeleur .....	177
FICHE 75. Papilles en fête .....	179
FICHE 76. Des insectes dans l'assiette ? .....	181
FICHE 77. Crème brûlée ou crème catalane ? .....	183
FICHE 78. Grillé .....	185
FICHE 79. Saveurs d'enfance .....	187
FICHE 80. Salon international de l'alimentation .....	189

## PARTIE 6. LE GOÛT ET LES AUTRES SENS

FICHE 81. Des sons pour manger et pour boire .....	194
FICHE 82. La musique et le goût .....	196

<b>FICHE 83.</b> De la musique en cuisine.....	198
<b>FICHE 84.</b> Les goûts et les couleurs.....	200
<b>FICHE 85.</b> Le goût et l'odorat.....	203
<b>FICHE 86.</b> Ça pue, mais c'est bon!.....	205
<b>FICHE 87.</b> Textures en bouche.....	207
<b>FICHE 88.</b> Dégustation de chocolat.....	210
<b>FICHE 89.</b> Textures et goût.....	212
<b>FICHE 90.</b> Critique de restaurant.....	214

## **PARTIE 7. LES CINQ SENS MÊLÉS**

<b>FICHE 91.</b> Rallye communicatif des cinq sens.....	218
<b>FICHE 92.</b> Le déjeuner sur l'herbe.....	221
<b>FICHE 93.</b> Repas de noces.....	224
<b>FICHE 94.</b> Les cinq sens au service de l'écriture.....	226
<b>FICHE 95.</b> Haïku.....	228
<b>FICHE 96.</b> Malvoyant.....	231
<b>FICHE 97.</b> Manger dans le noir.....	233
<b>FICHE 98.</b> À chacun sa madeleine.....	236
<b>FICHE 99.</b> Acacia.....	239
<b>FICHE 100.</b> Êtes-vous zen?.....	241
<b>FICHE 101.</b> Marketing sensoriel.....	243
<b>FICHE 102.</b> VAKOG? C'est quoi ça?.....	245

<b>INDEX DES FICHES PAR NIVEAU.....</b>	<b>248</b>
---	------------

<b>CRÉDITS.....</b>	<b>256</b>
---------------------	------------