

# L'ÉCRITURE NUMÉRIQUE COLLABORATIVE

# L'ÉCRITURE NUMÉRIQUE

# UNE FORME D'ÉCRITURE NUMÉRIQUE...

```
01000011001001110110010101110011011101000010000001101100001001110110  
00010111010101110100011011110110110101101110011001010010110000100000  
01101100011001010111001100100000011001100110010101110101011010010110  
11000110110001100101011100110010000001110100011011110110110101100010  
011001010110111001110100001000000110010101110100010000001101100011  
0010101110011001000000110001101101000011000010110110101110000011010  
01011001110110111001101111011011100110010000001110000011011110111  
01010111001101110011011001010110111001110100000101110
```



# LES SPÉCIFICITÉS DE L'ÉCRITURE NUMÉRIQUE



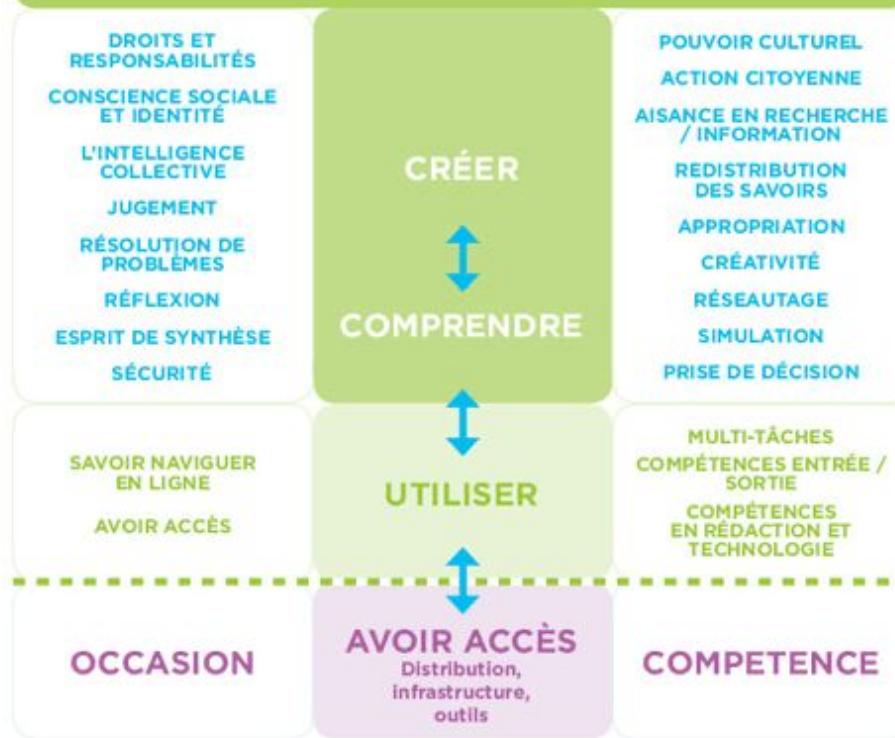
WhatsApp, les émojis et l'orthographe

## DE LA LITTÉRATIE...

Selon l'*Organisation de Coopération et de Développement Economiques* (OCDE), la littératie est « l'aptitude à comprendre et à utiliser l'information écrite dans la vie courante, à la maison, au travail et dans la collectivité en vue d'atteindre des buts personnels et d'étendre ses connaissances et ses capacités. »

À LA

# LITTÉRATIE NUMÉRIQUE



Source : [habilomedias.ca](http://habilomedias.ca)

## EXEMPLE : LA NÉTIQUETTE



Article Wikipedia



# L'ÉCRITURE COLLABORATIVE

---

L'écriture collaborative est une forme d'écriture collective, collaborative ou associative par plusieurs auteurs différents.

---



**WIKIPÉDIA**  
L'encyclopédie libre

## L'ÉCRITURE COLLABORATIVE, POURQUOI ?

- C'est une modalité de travail séduisante, qui permet le partage du travail et le partage de la prise de risque dans l'élaboration du texte.
- L'erreur prend un autre statut : elle devient partagée et assumée par le groupe. L'apprenant comprend que l'erreur fait partie du processus.
- L'évaluation de la production écrite n'est plus sommative, elle se fait en continu, au fil du texte, elle accompagne la production.



# OUTILS ET PISTES PÉDAGOGIQUES

# UN TEXTE À LA MANIÈRE DE... (à partir du niveau A2)

Georges Perec

Je me  
souviens



Fayard

**Framapad**

# UN SCHÉMA NARRATIF À PLUSIEURS MAINS (à partir du niveau A2+)

The screenshot shows a collaborative writing interface on Framapad. The document title is "Nasreddin et le pommier". The text content is a story in French about Nasreddin planting an apple tree and a sultan passing by. The story includes several dialogue exchanges between Nasreddin and the sultan. The interface features a toolbar at the top with various text formatting options. On the right side, there is a sidebar with a text input field "Entrez votre i", a list of users "Oscar" and "Yuma", and a "Chat" window showing messages from "Matéo" and "Maya".

1 Nasreddin et le pommier

2 Nasreddin planta un pommier dans son jardin quand le sultan vint à passer ; il s'arrêta et dit à Nasreddin, d'un ton moqueur :

3 – Voyons, Nasreddin ! Pourquoi te donnes-tu tant de peine ? Tu ne mangeras jamais les fruits de ce pommier. Tu sais bien que tu mourras avant qu'il ne commence à produire des pommes.

4 Ce à quoi Nasreddin répondit :

5 – Oh Sultan ! Nous mangeons les fruits des pommiers plantés par nos pères, et nos enfants mangeront les fruits des pommiers plantés par nous.

6 Cette réponse pleine de sagesse plut au sultan qui, en récompense, donna une pièce d'or à Nasreddin.

7 – Oh Sultan ! , dit Nasreddin en empochant la pièce, voyez comme ce pommier a déjà donné des fruits.

8 Cette remarque fit rire le sultan, qui lui donna une autre pièce d'or.

9 – C'est de plus en plus extraordinaire, s'écria Nasreddin. Voilà un pommier qui donne deux récoltes par an.

10 Le sultan se mit à rire aux éclats et donna une troisième pièce d'or à Nasreddin.

Chat

Matéo: Coucou 13:41

Maya: Salut Matéo 13:41

Framapad

# UN TROMBINOSCOPE DE NOTRE ATELIER



Lino

# UN MUR COLLABORATIF DE SPÉCIALITÉS CULINAIRES ET GOURMANDES DU MONDE (à partir du niveau A2)



## Bryndzové halusky

C'est une spécialité slovaque, c'est un plat qui on prépare de pommes de terres en ajoutant "bryndza", c'est quelque chose comme le fromage, ou mieux le fromage blanc de brebis et à la fin on ajoute de lardons fumés, on peut de l'accompagner de lait



## Currywurst, Allemagne

C'est une saucisse grillée (coupée en rondelles) et servie avec une sauce tomate épice dont la recette est souvent un secret.



## Les Tortellini, Italie

Les tortellini sont de petites pâtes préparées avec de la farine, des œufs et du sel et farcies de jambon, mortadelle, porc et parmesan. Elles sont servies dans un bouillon de viande.

L'origine du nom vient du diminutif de tortello (petit gâteau salé). Les tortellini sont un plat typiquement emilien et les tortellini de Bologne et Modène sont parmi les plus connus et appréciés de la gastronomie italienne. Ce type de pâtes était à l'origine un plat paysan, créé pour réutiliser la viande qui restait. De nos jours, les tortellini sont considérés comme un plat qui est préparé surtout en période de fête, comme les tortellini dans le bœuf qui sont un plat typique de dîne de Noël dans de nombreuses régions de l'Italie.

...



## Barszcz, Pologne

Barszcz, c'est un plat traditionnel de la veille de Noël qui est un jour exceptionnel en Pologne. Le soir, toute la famille se réunit et on dîne ensemble.

Après le repas, on cherche les cadeaux qu'on a placés sous le sapin de Noël. Alors, barszcz est une soupe préparée avec des betteraves, de lait et du levain.

Barszcz est rouge, acide, piquant et un peu doux. Il est accompagné d'uszka, une sorte de raviolis farcis de choucroute et champignons de bois car pour le repas de la veille on ne mange pas de viande.)

...

Le chouchou des fêtes (Brigadeiro)

C'est un bonbon au chocolat très connu au Brésil ! Incontournable aux fêtes d'anniversaire. Le grand chouchou de tous et de goût très sucré, le brigadeiro est vraiment un dessert unique et très facile à faire. Allez, on commence ? Cherchez du lait concentré sucré, quelques noix de beurre et du chocolat en poudre. Si vous voulez le laisser encore plus beau et attrayant, il faut penser aux vermicelles.



## Les dranikis, Bélarus

Ce plat est le plat typique au Bélarus ! Les pommes de terre n'apparaissent qu'il y a 200 ans environ, et la recette de dranikis est plus ancienne. Les dranikis se préparent dans toutes les régions du Bélarus, il y a beaucoup de recettes. Voilà les dranikis classiques : avec les pommes de terre contenant beaucoup d'amidon, râpées menu avec l'oignon (1 oignon sur 6 pommes de terre), sel. Délicieux avec de la crème fraîche. Ils sont très fondants. Choisissez ce plat ! Que ce goût vous fasse penser à la cuisine biélorusse!!!



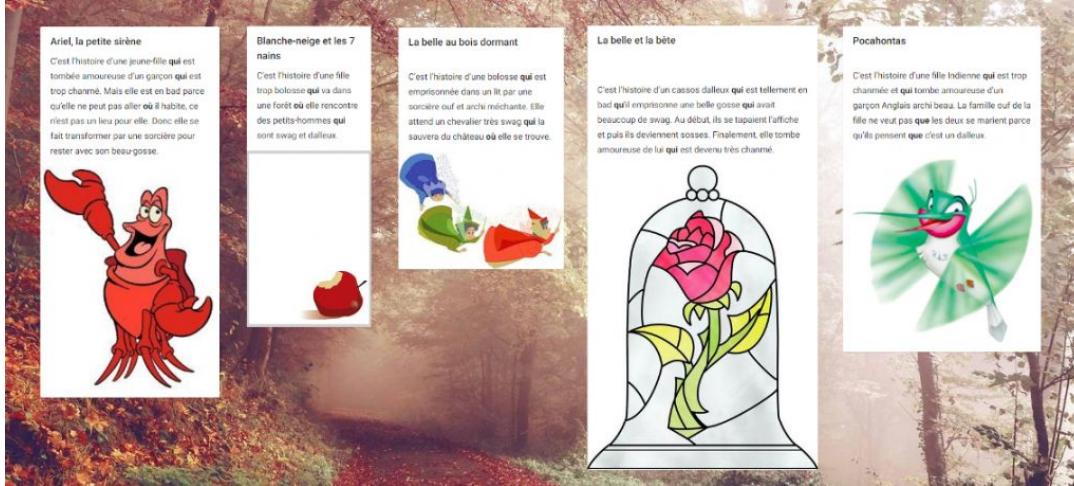
## La tentation de Jansson

(Janssons frestelse) - Suède C'est un plat servi pendant la fête de Noël qui varie un peu selon les préférences personnelles et les traditions familiales. C'est un gratin de pommes de terre avec de l'anchois et de la crème. C'est un plat principal où on mange avec



Frama  
pad

# UN CONTE REVISITÉ (à partir du niveau B1)



## UN LIVRE DE PORTRAITS (à partir du niveau A1)



Exemple 1



Exemple 2



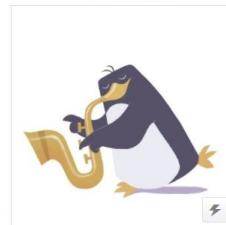
Google Slides

# UNE EXPOSITION PHOTO COMMENTÉE (à partir du niveau B1+)



Google Slides

# UNE HISTOIRE ILLUSTRÉE (à partir du niveau A2+)



storybird 

# UNE BANDE DESSINÉE OU UN ROMAN-PHOTO (à partir du niveau A2)



BOOK CREATOR + Xn Sketch



# UNE CYBERQUÊTE (à partir du niveau A2)



Exemple



Modèle



Google Slides

# UN SITE WEB OU UN BLOG DE CLASSE (à partir du niveau A2+)



Exemple 1



Exemple 2



Google Sites



WordPress.com

# LA PETITE FABRIQUE PERSONNELLE D'HISTOIRES

## (à partir du niveau A2)



## DOCUMENTS



[frama.link/badhof](https://frama.link/badhof)



**POUR TOUTES QUESTIONS :**

[ezimmert@cavilam.com](mailto:ezimmert@cavilam.com)



[www.cavilam.com](http://www.cavilam.com)

[www.leplaisirdapprendre.com](http://www.leplaisirdapprendre.com)