



MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE, DE L'ALIMENTATION, DE LA PÊCHE ET DES AFFAIRES RURALES

**CONCOURS EXTERNE POUR LE RECRUTEMENT DE TECHNICIENS
DES ÉTABLISSEMENTS PUBLICS DE L'ENSEIGNEMENT TECHNIQUE AGRICOLE
BRANCHE D'ACTIVITÉ « DOCUMENTATION ET VIE SCOLAIRE »**

Spécialité « Documentation »

Session du 29 janvier 2004

**L'épreuve écrite d'admissibilité, conçue sous
la forme d'analyse de documents, comporte deux parties :**

La première partie comporte plusieurs questions portant sur un document à analyser. Ces questions comportent obligatoirement une vérification de la capacité du candidat à réaliser un résumé, à rédiger une référence bibliographique, à relever plusieurs mots clés significatifs du contenu et à dégager une thématique principale.

La deuxième partie consiste en une étude d'un corpus de documents. Elle permet d'apprécier et de vérifier les compétences du candidat à traiter et restituer l'information dans un contexte qui lui est précisé dans le sujet.

(Durée : 4 heures - Coefficient : 5)

Vous devez vérifier que le sujet correspond à la spécialité indiquée sur votre convocation et qu'il contient bien **30** pages. Si ce n'est pas le cas, signalez le immédiatement.

A l'issue de l'épreuve, vous devez rendre votre copie, même si elle est vierge avant de signer la feuille d'émargement.

Vous devez porter sur la partie supérieure de votre copie vos nom, prénom, centre d'épreuve et votre signature.

Ne rien inscrire dans la case numéro d'ordre.

Il est rappelé au candidat qu'il ne doit pas faire apparaître son nom en quelque endroit de la copie, ni mentionner le nom du responsable hiérarchique dont il dépend effectivement, ni porter aucun signe distinctif, ni signature même fictive, sous risque de nullité de la copie.

La qualité de la rédaction, la clarté et la précision des raisonnements entrent pour une part importante dans l'appréciation du candidat.

1^{ère} PARTIE

Question n°1 : Rédiger la référence bibliographique du document situé en annexe (page 3 à 8).

Question n°2 : Faire un résumé de ce même document en cent mots (+ ou – 10%).

Question n°3 : Relever cinq mot clés significatifs (on entendra par mot clé un nom ou une expression nominale).

Question n°4 : Proposer un titre pour cet article qui permette de dégager la thématique principale.

Document joint :

« Les nouveaux utopistes du développement durable » dirigé par Anne-Marie DUCROUX ⇒ 6 pages

Les nouveaux utopistes du développement durable

Dirigé par Anne-Marie Ducroux

*« L'utopie n'est pas la fuite dans l'irréel, c'est l'exploration des possibilités objectives du réel et
la lutte pour leur concrétisation. »
Ernest Bloch.*

Éditions Autrement - Collection Mutations n° 216

© 2002 by les Éditions Autrement, 77, rue du Faubourg-Saint-Antoine, 75011 Paris.
Tél. : 01.44.73.80.00. Fax : 01.44.73.00.12. E-mail : autrement@filnet.fr
ISBN : 2-74670230-4
Dépôt légal : 3^e trimestre 2002. Imprimé en France.

Plus jamais ça !

Par Bénédicte Hermelin¹

« Vache folle », poulet à la dioxine, soja OGM, fruits aux pesticides, eau du robinet parfumée aux nitrates ou à l'atrazine... autant de symboles d'une crise alimentaire, de dégâts environnementaux, du rejet par le consommateur européen d'une certaine forme d'agriculture, que l'on peut qualifier de productiviste ou d'industrielle. On sait aujourd'hui qu'elle n'est guère durable, voire responsable. Chacun dans sa vie a été ou sera appelé à porter la charge de ses effets, immédiats ou différés.

Pourtant, cette agriculture intensive a été souhaitée et mise en place il y a quarante-cinq ans. Les tickets de rationnement de la Seconde Guerre mondiale avaient marqué les esprits, et l'agriculture de l'après-guerre se devait de répondre à un mot d'ordre simple : plus jamais ça ! Le traité de Rome, en 1957, a fixé plusieurs objectifs à la politique agricole commune (PAC) : garantir l'approvisionnement alimentaire de la

1. B. Hermelin est déléguée générale de Solagral où elle travaille sur les questions de politiques agricoles et de sécurité alimentaire. Ingénieur agronome, elle a suivi les dossiers PAC et OMC à la Confédération paysanne de 1989 à juin 2000.

CEE, réduire la part de l'alimentation dans le budget des ménages, augmenter la productivité des exploitations agricoles pour libérer de la main-d'œuvre pour l'industrie, et permettre une parité de revenu entre les agriculteurs et les autres catégories sociales. De tous ces objectifs, seul le dernier n'a pas été atteint. La PAC a rempli son contrat : une formidable augmentation de la production agricole européenne.

Parce que cette politique fut un succès, les premiers surplus de production sont apparus à la fin des années 1970, engendrant un double coût pour la collectivité : celui du stockage des produits, et celui de leur vente à perte dans les pays tiers. Le mécanisme des subventions à l'exportation a commencé à jouer à plein : pour gagner des parts de marché sur la concurrence (les États-Unis principalement), le budget communautaire a pris à sa charge la différence entre le prix de vente sur le marché européen et le prix de vente sur le marché extérieur. Avec une conséquence immédiate : la ruine des producteurs locaux (boliviens, indiens ou sénégalais), incapables de résister à ces pratiques de dumping, également pratiquées par les États-Unis et l'UE. Les voix des ONG ou de certains milieux paysans européens remettant en cause le modèle agricole n'ont pas été entendues.

La réforme de la PAC de 1992, si elle a modifié le mode de soutien public à l'agriculture en instaurant une baisse des prix compensée par des aides directes, n'a en rien changé le cap général : produire toujours plus, avec moins d'agriculteurs.

Il aura fallu la double conjonction des conséquences néfastes de l'agriculture intensive sur l'environnement et des crises alimentaires engendrées par le productivisme pour que la demande d'un autre modèle agricole devienne l'aspiration partagée des citoyens européens, qui demandent plus de qualité, et moins de quantité.

Le consommateur est-il prêt à payer ? Non, disent certains, partisans d'une baisse des prix. Depuis 1992, la PAC a effectivement organisé une baisse des prix généralisée et forte des prix agricoles, sauf pour le lait. Le prix du blé au producteur a chuté de plus de 30 %, mais pas le prix de la baguette. Le prix de la viande payé à l'éleveur de bovin est dramatiquement bas, mais le prix du bœuf chez le boucher augmente. Le prix du lait est maintenu à un niveau satisfaisant pour le producteur, parce que les quotas laitiers permettent d'ajuster l'offre à la demande : la consommation de produits laitiers ne cesse d'augmenter.

Tous les ans, 2 millions de Français ont recours à l'aide alimentaire pour se nourrir. Leur insécurité alimentaire² n'est pas due à un prix trop élevé des denrées alimentaires, mais à des revenus trop faibles, face à l'ensemble des charges, dont certaines (logement, énergie, habillement) sont difficilement compressibles. Si le scandale de la faim perdure dans nos pays riches, la solution se trouve dans une meilleure répartition des richesses et la lutte contre l'exclusion.

Au niveau mondial, la FAO recense aujourd'hui 815 millions de personnes qui souffrent de la faim et 2 milliards de malnutrition. Les trois quarts d'entre eux sont des paysans des PED. Bien sûr, nombre d'entre eux sont victimes de conflits. Mais, pour la grande majorité des autres, l'insécurité alimentaire est d'abord liée à des causes économiques, et à une profonde inégalité dans les échanges agricoles mondiaux. Entre les paysans du Sud et ceux des pays industrialisés, les écarts de productivité vont de un à mille. Les uns sont motorisés, travaillent sur au moins des dizaines d'hectares, utilisent des semences sélectionnées et des produits phytosanitaires sophistiqués ; les autres travaillent à la main, et, faute d'argent, recourent peu aux intrants. De plus, les premiers bénéficient d'interventions publiques fortes ; les autres ont vu les plans d'ajustement structurels démanteler en grande partie leurs politiques agricoles. La libéralisation des échanges, aujourd'hui organisée dans le cadre de l'OMC, met en concurrence directe des travailleurs manuels et des travailleurs mécanisés et aidés. Comment les premiers peuvent-ils résister ? Et parce qu'ils sont obligés d'aligner leurs prix vers le bas, et donc de vendre plus de production pour obtenir l'argent nécessaire aux dépenses incompressibles, les quantités gardées pour nourrir la famille deviennent insuffisantes.

Crise alimentaire au Nord et faim au Sud sont en fait les deux faces d'une même faillite : celle d'un modèle agricole productiviste qui a atteint ses limites.

L'exemple de la production porcine est particulièrement significatif. L'élevage intensif de porc s'est concentré en Europe près des ports de la façade Atlantique : Bretagne, Pays-Bas, Danemark, là où sont

2. Nous employons le terme sécurité alimentaire au sens de la définition de la FAO : « La sécurité alimentaire existe lorsque tous les êtres humains ont, à tout moment, un accès physique et économique à une nourriture suffisante, saine et nutritive leur permettant de satisfaire leurs besoins énergétiques et leurs préférences alimentaires pour mener une vie saine et active. »

débarquées les matières premières servant à leur alimentation, en particulier le soja en provenance des États-Unis d'abord, de l'Argentine et du Brésil ensuite. L'intensification de la production (plus de porcelets par truie, croissance plus rapide des animaux, augmentation de la taille des élevages), associée à la concentration des élevages dans quelques zones (56 % de la production française en Bretagne), a eu une double conséquence : l'utilisation massive d'antibiotiques dans les élevages pour lutter contre des maladies de plus en plus présentes, qui entraîne des risques sanitaires importants (sélection de bactéries résistantes aux antibiotiques) ; une trop forte quantité de déjections animales, responsable de la pollution des eaux, aujourd'hui impropres à la consommation car trop riches en nitrates, et de la prolifération des algues vertes en bordure de mer, qui détruisent l'écosystème marin. Avec des coûts directement supportés par les habitants : traitement des eaux, achat d'eau minérale, perte de revenu pour les conchyliculteurs, perte de revenu touristique et crises de surproduction régulières, qui se sont toujours soldées par des restructurations et la réduction du nombre de producteurs.

Pour assainir le marché, une solution : brader ses excédents, soit par des subventions, soit même sous forme d'aide alimentaire. En 1999, l'UE a ainsi inondé le marché russe de sa production et privé de débouchés et de revenus les producteurs polonais, fournisseurs traditionnels de la Russie.

Le débat se résume-t-il à une opposition entre agriculture du Nord et agriculture du Sud ? La suppression des politiques agricoles des pays riches est-elle une solution pour permettre à la fois le développement des PED et la promotion d'une agriculture durable au Nord ? Nous ne le pensons pas.

L'activité agricole ne peut être réduite à une activité économique comme les autres, du point de vue du producteur ou du consommateur. Du besoin permanent mais limité du consommateur et des limites de choix imposées au producteur, ressort une instabilité générale et permanente des marchés agricoles. C'est pourquoi la tendance générale, depuis près d'un siècle, est allée non vers la libéralisation et la multiplication des échanges, mais vers la protection des agriculteurs des fluctuations du marché et vers l'intervention publique pour soutenir, d'une manière ou d'une autre, l'activité agricole.

L'agriculture procure ce qu'une autre activité ne pourrait fournir. Elle est à la base de la sécurité alimentaire et du développement rural, source d'emplois. Elle permet de fixer une population sur un territoire plutôt que de la concentrer dans les villes. Elle est un fort support culturel (vecteur d'habitudes alimentaires et de traditions), permet de gérer les ressources naturelles, de lutter contre les désertifications, et a un rôle majeur à jouer pour la protection de l'environnement.

Toutes les agricultures ne remplissent pas ces fonctions. Les agricultures très productives, avec des techniques standardisées, gourmandes en capitaux, génèrent des coûts sociaux, environnementaux et sanitaires importants pour la communauté. En revanche, les agricultures fondées sur le travail paysan sont diversifiées et utilisent des pratiques agricoles durables. Leur coexistence, au Nord comme au Sud, conduit inexorablement à la disparition des agricultures paysannes, incapables de résister aux logiques de concentration favorisées par une accumulation excessive de capital.

Promouvoir, partout dans le monde, une agriculture paysanne qui participe à un développement durable nécessite que les discussions internationales soient centrées sur les préoccupations citoyennes : quelles agricultures et quels agriculteurs soutient-on ? La nécessaire protection des formes d'agriculture durable doit s'accompagner de pratiques coopératives de gestion des marchés agricoles internationaux, donc d'une véritable régulation des prix et des quantités et du respect de l'environnement, dans l'intérêt collectif.

Bénédicte Hermelin

Solagral est une ONG créée en 1980 pour promouvoir davantage de solidarité dans les régulations internationales en matière d'agriculture, de sécurité alimentaire, d'environnement et de développement. Solagral anime un réseau d'expertise sur la sécurité alimentaire, financé par l'Europe (Resal). Solagral publie *Le Courrier de la planète* et de nombreux documents.

2^{ème} PARTIE

Vous êtes technicien en documentation dans un EPLEFPA (Établissement public local d'Enseignement et de formation professionnelle Agricole) qui a comme spécialisation la viticulture et l'œnologie.

Le Centre de Documentation et d'Information (C.D.I.) est excentré par rapport au bâtiment des classes, à l'administration et à la salles des professeurs du lycée. Un Centre de Formation d'Apprentis (C.F.A.) et un Centre de Formation Professionnelle et de Promotion Agricole (C.F.P.P.A) font partie de cet E.P.L.E.F.P.A.

Le CDI fait partie du réseau informatique de l'établissement et un Intranet permet aux différentes structures de communiquer. Seul le CFA distant n'est pas encore relié au réseau informatique. Le CDI est équipé de cinq ordinateurs et la salle des professeurs de deux seulement.

L'une de vos activités, en concertation avec le documentaliste et le reste de l'équipe du CDI, est de concevoir et de diffuser l'information venant de votre service à l'ensemble des acteurs de l'E.P.L.E.F.P.A.

Question n°1 : A partir des documents fournis en annexe 1, donner quelques exemples de documents secondaires pouvant être utilisés dans un établissement d'enseignement. Vous préciserez pour chacun l'utilisation qui peut en être faite.

Question n°2 : A partir de l'ensemble des documents fournis en annexe 2, produire une rubrique d'une demi page à l'usage des enseignants. Elle fera partie du bulletin d'information du CDI.

Question n°3 : En vous appuyant sur les documents de l'annexe 3, proposer les grands axes d'une stratégie de communication du CDI envers les élèves et autres apprenants de l'établissement.

Question n°4 : Proposer à l'équipe du CDI des modes de diffusion concrète du bulletin d'information du CDI à l'ensemble des usagers.

Liste des documents :

1. Annexe 1 ⇒ 3 pages : page 10 à 12
2. Annexe 2 ⇒ 10 pages : page 13 à 22
3. Annexe 3 ⇒ 8 pages : page 23 à 30

Cacaly, Serge (Dir.). Dictionnaire encyclopédique
de l'information et de la documentation. Paris : Nathan, 1997

DOCUMENT PRIMAIRE

Primary document

Le document primaire est un document qui présente une information à caractère original, c'est-à-dire lue ou vue par le lecteur dans le même état où l'auteur l'a écrite ou conçue. Sous forme textuelle, ce type de document peut porter divers noms, selon la présentation et le contenu : monographie, manuel, brevet, norme, thèse, publication officielle, rapport, périodique... De même sous la forme audiovisuelle, voire électronique : carte, plan, estampe, reproduction de dessin ou gravure, affiche, transparent, diapositive, photographie, film, vidéo-gramme, disque sonore...

Un document primaire peut ne pas être publié par un éditeur commercial et échapper ainsi au circuit normal de l'imprimerie (littérature dite « souterraine » ou « grise ») ; c'est le cas de nombreux documents internes aux organisations ou à diffusion restreinte (études, rapports, spécifications, mémoires...). L'information qu'ils contiennent y est souvent récente et vise un public de spécialistes.

On peut inclure dans cette catégorie les documents manuscrits tels que lettres, factures, notes internes...

• *L'objet spécimen*

L'examen visuel, les essais en laboratoire, etc., d'un échantillon peuvent apporter des renseignements qui n'ont pu être obtenus par d'autres voies en raison, par exemple, des problèmes de concurrence et de confidentialité des documents écrits. Rapporter un spécimen d'une foire-exposition peut être tout aussi utile à certains acteurs de l'entreprise que des documents. L'importance du spécimen est également vraie dans d'autres secteurs comme la géologie, l'agriculture, les sciences de la nature ; cela nécessite généralement des lieux particuliers de stockage et de conservation.

Les musées constituent également des lieux de conservation d'objets, artistiques ou ayant un intérêt historique ou culturel, supports d'informations relatives à un artiste, à une époque ou à des activités humaines passées. Les jeux, les maquettes ou les modèles peuvent constituer également des « documents » nécessitant une chaîne de traitement similaire à celle de documents plus conventionnels.

Éric Sutter

V O I R A U S S I

Bibliothèque d'enseignement supérieur —
Brevet — Centre d'acquisition et de diffusion de
l'information scientifique et technique (CADIST)
— Littérature grise — Monographie — Musée —
Norme — Publication en série — Revue élec-
tronique — Science de l'information —
Synthèse — Thèse.

DOCUMENT SECONDAIRE

Secondary document

Document comportant des informations de nature signalétique et/ou analytique sur des documents primaires. Un document

secondaire recense ceux-ci de façon à faire connaître leur existence et à faciliter leur recherche. On distingue les :

- bibliographies : recueils sélectifs ou thématiques de références de documents primaires ;
- catalogues de bibliothèques : listes organisées des références correspondant aux documents détenus dans la bibliothèque ;
- catalogues industriels ou commerciaux : recueils des notices de présentation de produits élaborés ou diffusés par des fournisseurs ;
- bulletins analytiques et/ou signalétiques : bibliographies périodiques relatives à un sujet ou à un domaine d'activité donné ;
- index : recueils des noms cités ou des sujets traités dans un document primaire, accompagnés de références.

Les banques de données bibliographiques ou de type répertoire sont des documents électroniques secondaires.

Éric Sutter

V O I R A U S S I

Bibliographie — Bibliothéconomie — Catalogue
— Catalogue collectif — Catalogue industriel —
Citation — Index — Orientation — Science de
l'information. ~

Cacaly, Serge (Dir.). Dictionnaire encyclopédique
de l'information et de la documentation. Paris : Nathan, 1997

DIFFUSION

Dissemination

Il revient à la fonction documentaire de porter à la connaissance des usagers les documents récemment parus. Étape ultime de la chaîne éditoriale, la diffusion peut être systématique voire anticipatrice (à l'initiative du professionnel de l'information) mais aussi à l'initiative de l'utilisateur qui exprime une demande (consultation). Elle concerne aussi bien les références des documents que les documents eux-mêmes ou des données. Les modalités de mise en œuvre de la diffusion sont extrêmement variées. Par exemple, la mise à disposition de périodiques peut être effectuée de multiples façons : abonnement direct auprès de l'utilisateur, libre consultation sur un présentoir, circulation des exemplaires nouvellement reçus selon une liste de destinataires préétablie, signalement de leur arrivée, diffusion d'une copie du sommaire, signalement bibliographique dans un bulletin documentaire (avec ou sans résumé des articles correspondants), diffusion sélective des références ou des copies d'articles, etc., une grande partie de ces modalités pouvant être proposées sur support papier mais aussi sur support électroniques ou même par voie téléphonique ou sur un circuit vidéo ! Chacune de ces modalités de diffusion ne présente pas les mêmes avantages pour l'utilisateur, les mêmes

contraintes pour le gestionnaire du service de documentation ni les mêmes coûts de revient. Le choix dépend de plusieurs facteurs : priorité du type de documents par rapport à d'autres, équipement en place, étendue numérique ou géographique de la population à servir, etc.

La diffusion de l'information documentaire se concrétise généralement par la réalisation de produits, c'est-à-dire des documents secondaires ou tertiaires destinés à faciliter le repérage de l'information et à susciter la demande de documents : listes d'acquisitions, revues de sommaires de périodiques, bulletins d'information, bibliographies thématiques, revues de presse, recensement de données, synthèses documentaires...

Ces produits peuvent faire l'objet d'une ventilation globale au sein de l'institution ou au contraire d'une diffusion sélective sur profils selon les intérêts des personnes ou de groupes d'utilisateurs. Ils peuvent être adressés selon une périodicité régulière, mais avec tous les risques que comportent la routine et l'accoutumance, ou « au coup par coup ». La diffusion de l'information peut conduire à de véritables prestations de service (prestations de veille, par exemple).

Les technologies d'information, par le biais des ordinateurs serveurs et des réseaux de télécommunication permettent d'assurer une diffusion électronique à distance de l'information documentaire, voire des documents eux-mêmes. Elles offrent, au fur et à mesure de leur évolution, de nouvelles opportunités aux professionnels de l'information pour rendre facilement accessibles, et dans des délais réduits, les informations souhaitées par les usagers.

Outre l'évaluation préalable des besoins et attentes des usagers, une diffusion efficace de l'information implique une réflexion approfondie sur la « communication de l'information ».

Diffusion sélective de l'information (DSI)

La DSI, ou diffusion sur profil, consiste à alerter périodiquement des clients abonnés de l'apparition d'informations nouvelles relevant de leur champ d'intérêt. La DSI permet de suivre l'actualité d'un thème, d'une activité ou d'une technique. Si cette opération peut être manuelle, elle a connu un développement décisif avec l'apparition des banques de données.

La détermination du profil se traduit en une équation de recherche permanente. À chaque nouvelle mise à jour de la banque, l'équation est systématiquement lancée : elle détecte les informations correspondant au profil, puis celles-ci sont transmises au client.

Il existe deux catégories de DSI :

- les profils standards : les thèmes sont prédéfinis par le producteur à partir des points forts ou originaux de sa banque. La liste de ces profils fait partie de l'offre commerciale du producteur. Le client s'abonne, pour une durée déterminée, au profil qui l'intéresse ;

- les profils personnalisés : la stratégie de recherche est définie avec le client. Le producteur garantit l'exclusivité et la confidentialité de la recherche. Ce type de profil peut satisfaire une recherche ponctuelle d'information aussi bien qu'une opération de veille à long terme.

Les DSI sont diffusées sous forme d'abonnement et, généralement, sur papier ou disquette.

Serge Cacaly, Éric Sutter

BIBLIOGRAPHIE

SIBERTIN-BLANC M., *Nouvelles Technologies et communication de l'information*, Paris, ADBS, 1994.

Fondin, Hubert. Rechercher et traiter l'information. Paris : Hachette éducation, 1992

La distinction la plus efficace, souvent pratique aussi, sépare les documents selon leur nature et leur fonction.

DOCUMENT PRIMAIRE ET SECONDAIRE

Devant toutes ces difficultés, l'accord semble s'être fait, parmi les spécialistes, sur une classification établie d'après la nature du document, elle-même déterminée par l'appartenance à l'un des deux systèmes de production-diffusion des documents : le système primaire, celui qui va de l'auteur jusqu'au diffuseur en passant par l'éditeur; le système secondaire qui a été conçu pour faciliter la récupération des documents utiles parmi tous les documents générés par le système primaire.

LE DOCUMENT PRIMAIRE

On identifie ainsi :

- **le document primaire (ou original)** : celui qui est le résultat de l'acte de pensée d'un émetteur, celui qui porte le message lors de sa création. Il peut être consulté, utilisé par n'importe quel récepteur (homme ou machine selon le support). Comme cette catégorie regroupe un grand nombre d'objets, on la subdivise en :
 - **document primaire brut** : forme de reproduction d'un événement sans intervention de l'homme. Celle-ci peut être soit d'ordre quantitatif, c'est-à-dire constituée de données discrètes, statistiques, chimiques ou autres (cours de la bourse, résultats

d'enquêtes); soit d'ordre descriptif (dépêche de presse; photographie, liste de noms ...).

- **document primaire élaboré** : porte la marque de l'émetteur (choix ou mise en ordre des informations). C'est le cas du livre, de la photographie d'art, ou du disque.

LE DOCUMENT SECONDAIRE

- C'est un produit élaboré dans le système secondaire de production-diffusion des documents, qu'il soit bibliothécaire, documentaire ou archivistique. Il est obtenu par un traitement effectué sur le document primaire. Il porte des informations sur le document primaire et permet sa récupération, sa consultation ou son exploitation ultérieure. Cette catégorie est illustrée par la bibliographie, la liste de titres, le catalogue de bibliothèque, le compte-rendu critique ou l'index, et plus récemment par les banques de données bibliographiques.

Ces documents secondaires constituent autant d'**outils documentaires**, dès lors qu'ils sont mis en œuvre dans un contexte d'usage.

LE TRAITEMENT DOCUMENTAIRE

Devant l'abondance des documents primaires et secondaires, sont élaborés des outils qui facilitent le traitement documentaire. Parmi eux :

- **les outils** qui servent au traitement du contenu des documents primaires en vue d'obtenir des documents secondaires. L'exemple classique en est le répertoire de vedettes-matières ou la liste de mots clés, ou encore le thesaurus;

- **les produits** qui résultent de l'inventaire et de l'évaluation des ressources documentaires en vue d'offrir de meilleurs services aux utilisateurs des organismes d'information. Ils s'élaborent à partir des documents secondaires. On y range la "bibliographie de bibliographies" ou la "liste de revues de résumés".

Certains auteurs parlent alors de document tertiaire. Cela paraît inapproprié car il n'existe pas de système de production-diffusion tertiaire des documents. Il s'agit là encore de documents élaborés dans le cadre du système secondaire de production-diffusion des documents.

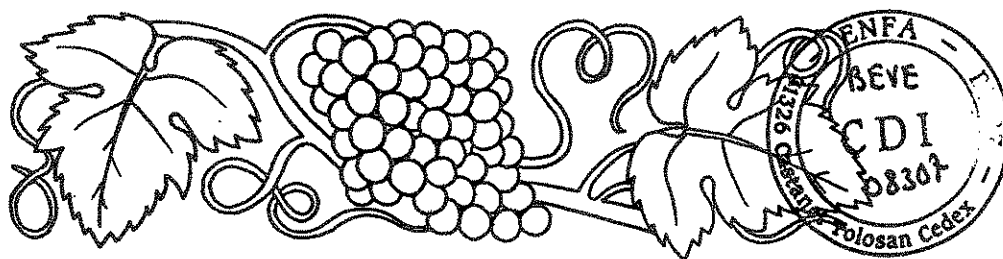
DE LA CONNAISSANCE À LA BIBLIOGRAPHIE

Cette typologie qui correspond à des processus de production, de traitement et de diffusion différents, dessine une organisation de forme pyramidale avec à la base le stock énorme des connaissances, au-dessus le volume important d'informations matérielles et immatérielles, puis les nombreux documents primaires, et enfin au sommet les documents secondaires. ■

RÉSUMÉ

Il y a :

- l'information elle-même (connaissance utile);
- l'objet qui porte cette information (document primaire);
- le document qui indique où est l'information recherchée ou signale l'outil de récupération de cette information (document secondaire).



TERROIRS ET VINS DE FRANCE

Itinéraires œnologiques et géologiques

sous la direction de Charles Pomerol

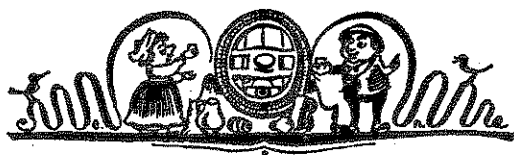
Ouvrage couronné par le Prix Georges Pompidou (1985)

3^e édition



Éditions du BRGM
ORLÉANS

Document 1 : Sommaire



Sommaire

Avant-propos	3
Histoire, vins et terroirs	5
La réglementation des vins	12
Orientation bibliographique	14
Alsace	17
Champagne	51
Bourgogne-Beaujolais	69
Jura	103
— Les Côtes du Jura	104
— Bugey	109
Savoie	113
Côtes du Rhône et Diois	133
— Côtes du Rhône septentrionales	134
— Côtes du Rhône méridionales	139
— Tavel et Lirac, Costières du Gard	144
— Diois	147
Provence	155
Corse	171
Aquitaine orientale	187
Languedoc-Roussillon	205
Bordelais	229
Vins et alcools du Sud-Ouest	255
— Armagnac	255
— Chalosse, Béarn, Pays basque	263
Vignobles des Charentes : Cognac et Pineau	275
Bourbonnais et Auvergne	289
Val de Loire	295
— Berry et Orléanais	295
— Touraine, Anjou, Pays Nantais	305
Lorraine	325
A la recherche des vignobles perdus	330
— Région parisienne	330
— Lyonnais	336
Carte des qualités comparées des vins de France	339
Principales unités stratigraphiques	340
Lexique	342
Index des cépages	347
Index des principales localités viticoles	348

Document 1 : 4^{ème} de couverture

Bien que de nombreux ouvrages sur les vins aient été publiés au cours des dernières années, aucun d'entre eux n'envisage d'une manière précise et systématique les relations entre le vignoble et son terroir.

TERROIRS ET VINS DE FRANCE a pour objectif d'illustrer comment, sous le sol des vignobles, les roches du sous-sol jouent un rôle dans la production et la qualité du vin, et comment la sève de la terre, absorbée puis élaborée par la vigne, influence la personnalité des vins.

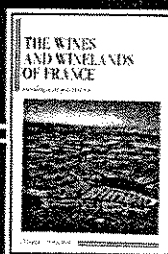
Saviez-vous qu'en Bourgogne deux cépages, le pinot noir pour les vins rouges et le chardonnay pour les blancs affectionnent plus particulièrement certains calcaires d'un âge bien déterminé ?

qu'en Beaujolais un autre cépage, le gamay, produit de grands crus distincts suivant qu'il pousse sur les schistes ou sur le granite ?

qu'en Champagne, le prestigieux vignoble s'épanouit sur un sol profondément amendé où se marient le blanc de la craie et le noir de l'argile ligniteuse ?

25 auteurs géologues et œnologues donnent des quinze grandes régions viticoles de France un aperçu de l'histoire du vignoble et du travail des vignerons, puis présentent les terroirs (roches, sols, climat, exposition) ainsi que les cépages que l'on retrouve ensuite en parcourant la cinquantaine d'itinéraires proposés.

Pour accéder au plaisir de la dégustation rien ne vaut en effet le retour aux sources, l'excursion en pays viticole, la découverte du monde des vignerons sur leur terroir, la connaissance de l'évolution de leur savoir-faire ; sans oublier l'alliance des vins de choix et des mets délicats qui les mettent en valeur...



Traduction anglaise de la 3^e édition

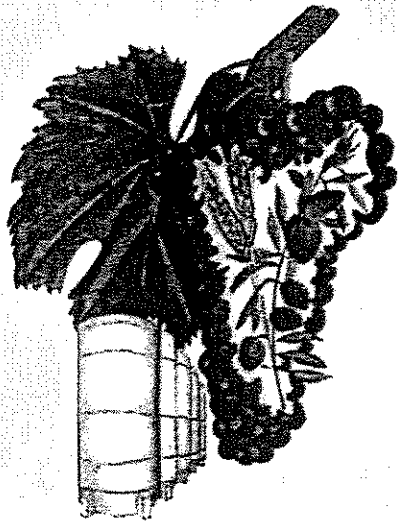
Photo de couverture : GIGONDAS : Au pied des « Dentelles de Montmirail », couches de calcaires jurassiques redressées à la verticale et fortement découpées, le vignoble de Gigondas se lance à la conquête des collines et des banquettes médiévales perdues dans le manteau végétal à chênes verts et pins d'Alep (Cl. Truc).



Éditions du BRGM
BP 6009
45060 ORLÉANS Cedex 2
Tél. : (33) 38 64 30 28
ISBN 2-7159-0106-2

180/90

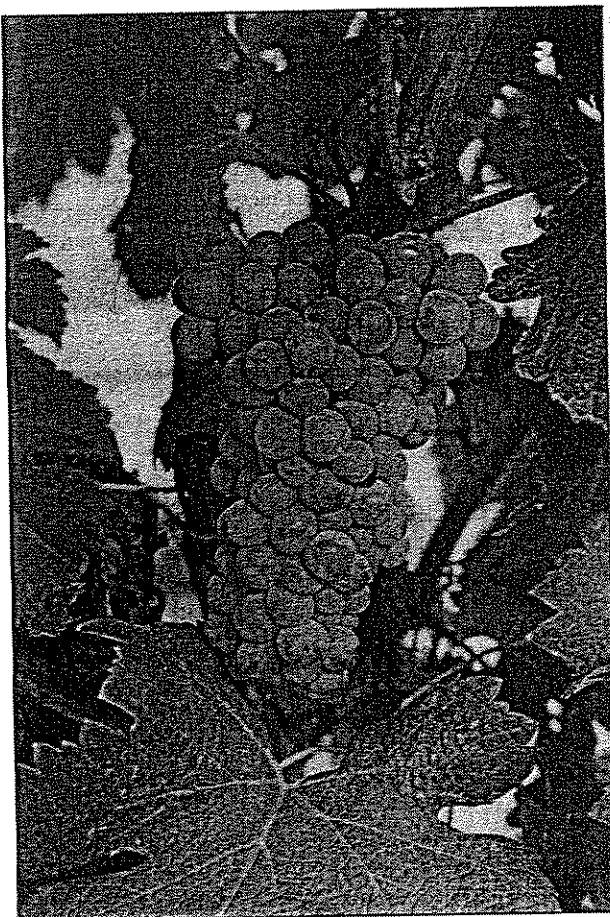
Document 1 : Couverture de la revue



LE PROGRES AGRICOLE ET VITICOLE

120^e Année

N° 3 - 2003



SAUVIGNON BLANC

(Photo : VASSAL - INRA)

“GOÛT DE TERROIR” ET PERCEPTIONS DES SCIENTIFIQUES DANS L'HISTOIRE DU VIN

Jean-Claude MARTIN

Institut Supérieur de la Vigne et du Vin - Agro Montpellier
Place Viala - 34061 MONTPELLIER CEDEX 1

Résumé :

De tous temps, producteurs et consommateurs sont sensibles aux charmes du terroir au travers de ses dimensions les plus nobles. Paradoxalement, l'expression “goût de terroir” a longtemps eu une tonalité négative. Après les Romains : son usage se cantonne à parler des goûts les moins agréables. Après une approche très curative pour les gommer, les scientifiques s'interrogent sur leurs origines liées aux sols, mais aussi aux pratiques de l'homme sur son milieu. Largement dédouané aujourd'hui, le terroir reste mystérieux, le comportement de la vigne une énigme, presque comme au temps des Romains !

Les produits de terroir concentrent l'attention et l'intérêt de tous les intervenants sur la chaîne alimentaire en Europe. Leurs caractéristiques organoleptiques sont perçues très positivement et reconnues par une multitude de signes de qualité. Mais le terme “terroir” a eu pendant longtemps une consonance plutôt péjorative, en référence à des systèmes de production archaïques et pré-industriels dont la mort est annoncée dans la chronique d'Eugen Weber “*La Fin des Terroirs*”. Aussi, l'expression “goût de terroir” apparaît dans de nombreux ouvrages de viticulture et d'œnologie, pour exprimer davantage les défauts que les qualités.

I - APRÈS LES ROMAINS, UNE PERCEPTION A GOMMER

L'importance du terroir ne fait aucun doute aux agronomes latins. A partir de leurs connaissances et de ses observations personnelles sur l'eau, VITRUVÉ affirme que les “qualités du vin, qui ne peuvent se produire autrement, sinon parce qu'une humeur terrestre est infusée dans les racines avec la saveur qui leur est propre, celle-ci nourrit le bois par l'intermédiaire duquel, montant vers la cime, elle répand la saveur de fruit propre à son emplacement et à son genre.” D'où une interrogation en cas de qualité défectueuse des vins : PLINÉ parle alors de “*vinum resipiens virum terrenum*” soit “un vin qui sent le terroir”. COLUMELLE est plus clair encore avec les termes “*regionis vitio*” et “*agri vitio*” ; il propose d'ailleurs des solutions pour corriger les vins ayant un défaut qualitatif, trop durs ou mauvais, dû au “vice du terroir”.

Avec *Pedium rusticum*, Charles ESTIENNE se contente de reprendre ces illustres prédécesseurs. Olivier de SERRES, LIGER et l'Abbé ROZIER amorcent une démarche scientifique sur le vin et sur la base rationnelle des vinifications que CHAPTAL et BERTHELOT éloignent définitivement de l'alchimie. Dès lors, l'assise physique de l'agriculture est perçue plutôt comme source de multiples désagréments qu'il s'agit de gommer ou de maîtriser : les facteurs naturels à l'origine de fortes crises, telles que les gelées et les disettes, sont trop gravés dans la mémoire collective.

Dans “*La manière de faire le vin en Provence*” (1772) l'Abbé ROZIER fournit une appréciation révélatrice de l'état d'esprit des scientifiques face au terroir : “*Quoique nous ayons dit que la sève n'avait aucun goût par elle-même, il faut cependant convenir que certains vins ont un goût de terroir, mais ce fait ne détruit pas la généralité du principe. C'est par accident qu'elle l'a contracté*”. En conséquence, tout l'art du vigneron est d'éviter de tels accidents à la vigne ou de les corriger au moment des vinifications.

Dans son ouvrage “*Topographie de tous les vignobles connus*” publié en 1816, JULLIEN réalise une monumentale description et classification des vins de toute la planète. La hiérarchisation est construite sur des bases spatiales, souvent très fines, elle est remarquablement cohérente avec les appellations actuelles, malgré la disparition de certains vins. A son tour, JULLIEN se plaint des goûts de terroir en plusieurs occasions. Ainsi, en Languedoc où il vante les mérites de la Côte du Rhône, il affirme “*Laudun, sur la Côte de Tavel, fournit peu de vins rouges ; ils ont un goût de terroir peu agréable*”. Son jugement est analogue pour l'Afrique du Sud et les Etats-Unis : “*La plupart des terrains voisins du Cap n'étant composés que d'alluvions vaseuses et sablonneuses, les vins qu'on y récolte ont des goûts de terroir désagréables*” et “*Des plants tirés du Médoc fournissent une faible quantité de vin assez bon, qui, malgré un goût particulier de terroir, ressemble plus au vin de Bordeaux qu'à tout autre*”.

Ainsi, JULLIEN attribue-t-il à la nature des sols, une origine dans l'acquisition de mauvais goûts et un détournement du goût attaché à un cépage, hors de son aire habituelle de culture.

En ce début de siècle où la chimie s'affirme, JULLIEN propose des poudres pour clarifier les vins dont l'une agit sur le goût de terroir. “*La poudre n° 3 clarifie et décolore*”.

en même temps les vins blancs qui ont contracté une teinte jaune ou plombée ; il diminue la couleur des vins rouges ; elle ôte ou diminue beaucoup les goûts de terroir, d'herbage ..." (Notice pour clarifier les vins).

Durant tout le XIX^{ème} siècle, l'approche reste constante. Même Jules GUYOT, dans ses *"Etudes des Vignobles de France"* écrit *"Les vins rouges du Jura n'ont point de goût de terroir. Je puis l'affirmer car j'en ai goûté partout et de toutes les contrées"*. Car, pour lui, les choses sont claires *"la religion du cep a précédé celle du cru ; la superstition a tué le cep"*.

II - UN FAUTIF TROP VITE TROUVÉ

Cette connotation négative est l'objet de recherches des causes. Jules VENTRE, dans son *"Traité de Vinification Pratique et Rationnelle"* fournit une définition *"L'expression 'goût de terroir' est extrêmement vague et s'applique à une foule de saveurs que l'on perçoit à la dégustation, sans que l'on puisse en reconstituer l'origine. Ce sont des impressions olfactives ou gustatives, généralement mauvaises, mais que l'on peut, sans erreur grossière, rattacher à la nature de la matière première mise en œuvre ou à la méthode de vinification adoptée"*.

La réflexion porte sur la qualification du "goût de terroir". Dans cette mouvance dépréciative du terme terroir, la pensée se développe en deux temps :

a) l'expression "goût de terroir" n'a pas de contenu qualitatif,

b) l'expression "goût de terroir" véhicule un ensemble de défauts.

Dans un article sur *"Le goût de Terroir"*, publié dans le *Progrès Agricole et Viticole*, en 1896, L. ROUGIER construit une interprétation rationnelle et non dénuée d'intérêt. Il reconnaît que la nature du sol influence la couleur et la structure des vins en s'appuyant sur le comportement du Gamay en terrains calcaires ou granitiques. Il s'interroge sur l'existence d'un "goût de terroir" comme qualité autour d'une analyse sur trois points.

- Les principes de la terre sont-ils transférés ou concourent-ils à la formation des principes, bases de la saveur des vins ?

- Les levures particulières au sol, au lieu de culture, apportent-elles de manière intense parfums et bouquets spéciaux ?

- Les corps à l'origine de la saveur et du bouquet sont-ils transmis aux fruits par l'intermédiaire de la sève ?

Selon lui, si c'était nettement le cas, le déterminisme du milieu serait très fort et donc, tous les vins d'un même terroir se ressembleraient fortement, alors que la réalité montre la place prédominante du cépage. D'où la conclusion, très mécaniciste, d'AUGIER : *"Il résulte que le goût du terroir considéré comme une qualité n'existe pas, il n'y a que des goûts de cépage qui peuvent subir de nombreuses*

modifications suivant les milieux, les conditions climatiques de l'année et les autres circonstances dans lesquelles s'effectuent la fermentation des raisins et la conservation du vin" (p.111). La sanction est nette : *"L'expression de 'goût de terroir' doit donc disparaître du vocabulaire œnologique"*.

Toutefois, vu le niveau de savoir-faire des vignerons et dans un contexte scientifique en phase de construction de l'œnologie moderne, bien des défauts étaient indéniables. Le terroir en devient le support. En conséquence, le goût de terroir est regardé comme un défaut. Sous ce terme on désignera, pendant très longtemps (milieu du XX^{ème} siècle), des saveurs plus ou moins désagréables.

Deux origines sont évoquées : la première est la transmission depuis le sol au fruit par l'intermédiaire de la sève, la seconde évoque l'introduction de substances étrangères introduites accidentellement au moment de la vinification ou de l'élevage.

Par exemple, les vignes en sol argileux sans calcaire, dans les environs de Montbrison, près de la Loire, donnent des vins au goût détestable s'il est très prononcé, mais goût accepté par nombre de vignerons par suite d'habitude. Plus critique, le Dr GUYOT l'attribue à des pratiques défectueuses, laissant du vieux tarte, de la lie dans le vin ! L. ROUGIER démontre qu'il provient de raisins entachés de matières terreuses et qu'il s'agit donc d'un "goût de terre" communiqué directement et non transmis par la sève de la vigne ! De bonnes pratiques à la vigne et pendant la vinification évitent alors ce défaut.

Une autre origine malencontreuse est l'activité industrielle proche source de fumées donnant des "goûts de fumée". Dans ces vignobles ouvriers d'industrie, les producteurs finissent par s'y habituer mais des cuvages rapides, l'huile d'olive énergiquement agitée atténuent ces défauts.

Une multitude d'autres saveurs désignent ces goûts de terroir. Elles proviennent de matières étrangères absorbées par les raisins. Lors de leur maturité, les baies captent les odeurs très prononcées dégagées par des matières comme le fumier, le guano. L'influence des varechs fermentés est analysée pour les vins de l'île de Ré : les émanations dégagées par ces plantes en décomposition donnent une odeur d'œuf pourri aux raisins, puis au vin.

Une expérience en situation extrême (une treille devant la fenêtre d'une étable) permet au Dr GUYOT de se convaincre de la capacité des raisins à capter les mauvaises odeurs ! Dans une vigne mal entretenue, les plantes adventices peuvent transmettre ces mauvais goûts. Par exemple, l'aristoloche, très envahissante dans les terrains calcaires du Sud-est, est dénoncée pour son odeur très fétide, molécule de méthoxyisobutylpyrazine. Malencontreusement présente dans la vendange, elle génère alors un goût de terroir détestable. Mais, les solutions reposent sur la qualité sanitaire de la vendange et la pureté des baies de raisins.

J. VENTRE cherche à expliquer la saveur de créosote et d'aristoloche dans des vins issus de vignes envahies par l'aristoloche ou dont les ceps étaient fixés avec des piquets créosotés. En relation avec son savoir de microbiologiste, il évoque la piste de la mauvaise flore levurienne dans les

vignes : ce "goût de terroir" résulte du "développement dans le milieu sucré des levures sauvages et notamment à celui de la levure apiculée".

Mais la science est à nouveau là pour apporter les corrections nécessaires ; elle corrige les imperfections de la nature. La doctrine de PASTEUR l'emporte en encourageant les procédés rationnels de vinification, notamment l'utilisation de levures sélectionnées.

III - LA TYPICITÉ COMME SUBSTITUT SÉMANTIQUE, AU COURS DU XX^e SIÈCLE.

Au XX^e siècle, s'élabore une néo-mystique autour du terroir qu'exprime élégamment COLETTE dans *Prisons et Paradis* : "Seule la vigne nous rend intelligible ce qui est la véritable saveur de la terre ... Elle ressent, exprime par la grappe les secrets du sol". Le goût de terroir reste perçu comme une saveur particulière que certains sols communiquent au vin, une caractéristique propre à certains vins et rappelant la nature du sol sur lequel a poussé la vigne.

C'est dans la description des arômes que revient la liaison à la géologie du sol. Le goût de terroir le plus fréquent est celui de pierre à fusil, odeur du silex. De nombreuses appellations d'origine contrôlée, plutôt septentrionales en France, le revendiquent : Jura, où il marque également bien le Chardonnay ; Cerdon pour la Jacquère ; Chablis, Sancerre, Jasnières entre autres. Mais des arômes plus délicats,

floraux ou fruités complètent souvent leur originalité ou typicité.

Dans les vignobles de schistes de la Moselle allemande, l'expression minérale de Riesling comporte des nuances apportées par la roche mère mais, là aussi, le raffinement des grands crus vient d'arômes de fruits murs.

Toutefois, l'expression "goût de terroir" est de moins en moins, voire plus du tout, utilisée actuellement. Les recherches se développent plus sur les relations entre les caractéristiques organoleptiques des vins et leur origine territoriale, mettant en exergue les déclinaisons qualitatives des cépages en fonction de leur milieu. Le terroir bénéficie d'une meilleure définition grâce à la mobilisation de nombreuses disciplines scientifiques. Depuis 1996, des colloques se multiplient. Son apport dans la création de valeurs est largement reconnu, même si les rapports de la vigne au terroir restent encore à décrypter. Peu à peu, la science élucide certains mécanismes à l'origine de la typicité, dépassant la poésie de "l'ardeur du soleil qui se fait vin, jointe à l'humeur qui, de la vigne, coule"

CONCLUSION

L'évolution de la pensée attachée à l'expression "goût du terroir" nous incite à prendre en compte les interrogations des scientifiques de l'époque de référence. Elle nous confirme aussi la permanence d'une pensée chez tous, à savoir les liens entre vins et spécificités de l'environnement

PENSÉES SUR LE TERROIR

Architecture ou art de bien bastir, de Vitruve (architecte romain), traduction Jacques Martin (1547)

"Ces choses différentes en goût, proviennent du naturel de la Terre, aussi bien comme la seve des Arbres fruytters, desquelz si les racines, et en pareil des Vignes, mesmes de toutes autres semences, ne prenoient substance en la vertu des territoires, et les fruitz ne s'en sentoient aucunement, les saveurs de tout seroient en chacune contree d'une pareille qualité. Mais nous voyons que l'isle de Lesbos porte le Vin ou Malvaisie Protyre, autrement Protrope, c'estadire Moust, qui coule de la grappe avant que la vendange soit [foit] foulée. Le Pays de Mysie ou Meonie donne celluy qui est dict Catacecaumenos, signifiant rosty, pour amour que la Terre en est toute cendreuse, a cause du feu qui souloit estre dessoubz, lequel est maintenant du tout estainct, et nonobstant ne produit autre arbre que la Vigne. La Lydie engendre le Tmolique, ainsi nommé d'une de ses montaignes. Cestuy la n'a point de grace estant seul, mais quand il est meslé parmy du doulx, sa durté se tempere, et se garde longuement. La Sicile baille le Mamertin, qui est du cru de Messine, et combat tous les meilleurs Vins d'Italie. La Campagne de Naples preste le Falerne. Puis Terracine et Fundi ministrent le Cecube, qui prend son nom d'un Terroer estant pres de Gayette.

Mesmes au reste des autres provinces croist innumerable multitude de Vins, tous differens en qualitez et vertuz. Choses qui ne se sauroient faire si la propriété de l'humeur terrestre n'infundoit ses saveurs dedans les racines, et ne norrissoit un matiere laquelle montant jusques aux extremités de ses objectz, engendre une seve convenable aux lieux et aux especes. Que si la terre n'estoit différente en ses humeurs, il ne naistroit seulement dans les Roseaux, Joncz, et toutes herbes de Syrie et d'Arabie, des odeurs doulces et soeves, ne les arbres portans l'Encens et le Poyvre, n'y germeroient les Bacces ou grains tant requiz, avec les petites gouttes de Myrre, ny la Region de Cyrene voisine d'Afrique et située contre sa partie gauche, ne produiroit le Benjoin dedans les tiges ou tuyaux de l'herbe dicte Silphion par les Grecz, et Laser ou Laserpitium entre noz Latins: mais en toutes les contrees de la Terre toutes choses sauldroyent de mesme goût et genre.

Certainement tele diversité est causée sur les Climatz par les influences du Ciel et du Soleil, qui en faisant son cours plus prochain ou plus esloigné d'eulx, moyenne que les humeurs de la Terre deviennent teles que nous les avons.

de production que seules les études actuelles permettront de satisfaire notre profond besoin de causalité..

JC-M.

RÉFÉRENCES BIBLIOGRAPHIQUES

WEBER E. La fin des terroirs, Fayard, 1983

VITRUVÉ . *De architectura*, liv. VIII, chap III, § 12

NICOT J. Thresor de la langue françoise. 1606.

COLUMELLE. *Ré rusticum*, liv. XII, § 19, 26, 30. Traduction Nisard, 1851

ABBÉ ROZIER. La manière de faire le vin en Provence, 1772, p. 235.

JULLIEN A. Topographie de tous les vignobles connus, 1816, p.228

JULLIEN A. idem, p. 578

GUYOT J. Culture de la Vigne et Vinification (1861) Paris, p.63.

VENTRE J. Traité de vinification théorique et pratique (1930), p.243

VENTRE J. Traité de vinification pratique et théorique 1930, t. II, p.244.

Symposium International Les terroirs viticoles - concepts, produits, valorisation ISVV / INRA Angers 1996

DANTE. La divine comédie, Purgatoire, XXV.

Document 3 :

Elucider l'effet des terroirs viticoles sur la croissance de la vigne et la qualité du raisin Page 1 sur 2

Accueil Presse	Presse Info	Sommaire du n°
----------------	-------------	----------------

Presse info**Juillet/Août
2002****Nouvelles brèves****Elucider l'effet des terroirs viticoles sur la
croissance de la vigne et la qualité du raisin**

Comment se traduit l'effet d'un terroir et du climat d'une année sur la vigne et donc sur la production de raisin ? Une équipe de l'INRA¹ étudie les échanges d'eau, d'énergie et d'éléments minéraux entre la vigne et son environnement pour mieux comprendre comment la vigne produit ses feuilles puis ses raisins. A partir d'analyses simples effectuées sur les feuilles et les raisins, les chercheurs peuvent reconstituer le fonctionnement de la vigne du printemps jusqu'à la vendange. Il peuvent ainsi évaluer les niveaux de satisfaction des besoins en eau et en éléments minéraux de la vigne durant les différentes phases de sa croissance. Ces profils de satisfaction des besoins de vigne sont des critères déterminants de l'effet " terroir ".

De façon très schématique, un bon terroir viticole est celui qui laisse pousser la vigne sans limitation jusqu'au début août, puis qui limite la satisfaction de ses besoins en eau pour favoriser la croissance des raisins au détriment des feuilles. Les chercheurs ont mis au point des indicateurs permettant d'établir ce profil des terroirs. C'est la vigne elle-même qui sert d'indicateur. Ainsi, en cas de déficit hydrique estival, le rapport² $^{13}\text{C}/^{12}\text{C}$ dans les sucres des raisins augmente. La teneur des raisins en acides aminés est pour sa part un bon indicateur du niveau de satisfaction des besoins en azote en été, qui doit être ni trop élevé, ni trop faible. La notion de terroir est ainsi étudiée sous un angle très fonctionnel : un terroir se caractérise par l'évolution tout au long de l'année de ce qu'il offre à la vigne : température, eau, éléments minéraux, énergie lumineuse.

Pour comprendre l'ensemble des flux qui traversent la vigne en croissance, la biomasse produite et sa répartition entre feuilles racines, raisins, constitution de réserves pour l'hiver, les chercheurs recourent à la modélisation informatique. Pour alimenter ces modèles en données, les chercheurs disposent d'un dispositif micrométéorologique qui permet de suivre en continu les principaux échanges entre la vigne et son environnement sur un site viticole. Ce dispositif sert à établir les bilans précis en eau et en carbone.

Document 3

Ce travail de modélisation permet déjà des applications pour la conduite de la vigne : effet de la présence de bandes enherbées sur la consommation d'eau par la vigne, impact de l'effeuillage ou de la réflectance du sol, maîtrise des ravageurs du vignoble. Par ailleurs, les chercheurs progressent dans la description des " effets-terroir " en étudiant le comportement de la vigne dans deux réseaux de parcelles de vignes sur des sols très différents.

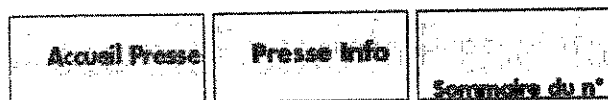
(1) Unité de recherche en Agronomie, équipe écophysiologie et agronomie viticole, département environnement et agronomie, Centre de recherche de Bordeaux.

(2) Dans le carbone du CO_2 atmosphérique, les deux isotopes ^{13}C et ^{12}C sont présents. La photosynthèse utilise le CO_2 atmosphérique comme matière première. En cas de déficit hydrique, le rapport $^{13}\text{C}/^{12}\text{C}$ augmente dans les sucres synthétisés.

Contact scientifique : Jean-Pierre Gaudillère, tél : 05 57 12 25 21, gaudille@ferrade.bordeaux.inra.fr

<http://www.inra.fr/presse/juillet02/nb4.html>

02/12/2003



Service de Presse et Relations Publiques
147, rue de l'Université - 75338 Paris cedex 07
Tél : 01 42 75 91 69
Fax : 01 42 75 92 05

Mise en ligne : le 02/08/02
URL : <http://www.inra.fr/presse/juillet02/nb4.htm>

Institut National de la Recherche Agronomique
Copyright © 2002
Tous droits réservés

Liquète, Vincent. *Fournir l'information aux enseignants.*
Inter CDI 167, septembre-octobre 2000. p 95-98

Fournir l'information aux enseignants

Une mission à réintégrer

Parmi les multiples missions dévolues aux responsables des CDI, il en est une qui semble un peu oubliée depuis que l'institution les nomme « professeur-documentaliste » : celle qui consiste à fournir à l'ensemble de l'équipe éducative les informations utiles dans leur vie professionnelle. L'auteur s'attache à définir les différents types d'information, constate que sa diffusion n'est pas sans poser quelques problèmes ; il propose des actions pour y remédier et contribuer ainsi à une meilleure reconnaissance de la profession.

Une fois encore, il est bon de s'interroger sur le sens des mots. Le terme de « documentaliste » semble être en parfaite adéquation quand il s'agit d'exercer une veille documentaire et de la communiquer aux enseignants ; le mot « professeur » qui y est accolé depuis la création du CAPES se rattache davantage à l'action menée auprès des élèves. Alors, dans le contexte actuel, faut-il choisir une mission plutôt que l'autre ou bien tenter de concilier ces différents aspects du métier ? *La rédaction.*

➤ Vincent LIQUÈTE*, documentaliste-formateur à l'IUFM d'Aquitaine

En analysant les textes officiels parus depuis les années 1950 et en observant particulièrement les indications données aux professeurs-documentalistes en matière de fourniture et d'aide à la recherche d'information aux membres de la communauté enseignante, nous avons constaté une évolution depuis l'époque où la mission documentaire dans un établissement était spécifiquement vouée aux enseignants¹. Dans les années 1970, on parlait de partage des missions en séparant l'espace des élèves de celui des enseignants, pour finir, dans les années 1980, sur une mission plus particulièrement destinée aux élèves². Dans cette dernière période, lorsque les besoins documen-

taires de l'enseignant sont envisagés, ils le sont en tant que besoins informationnels destinés à être utilisés avec/ou pour les élèves.

Il nous a semblé utile de rendre compte des tendances actuelles en la matière dans les établissements et d'essayer de définir un ensemble de priorités documentaires à développer pour faire du CDI (de collège), un espace d'aide à la recherche documentaire et de soutien à la réactualisation des savoirs de l'enseignant.

Les recherches les plus significatives menées sur les pratiques documentaires depuis les années 1980 sont caractérisées par deux principes :

- d'une part, elles sont souvent identifiées en

tant que pratiques de lecture³. Or, on peut considérer qu'elles ont une acception bien plus large ;

- d'autre part, des études sur les pratiques documentaires et informationnelles existent mais dans d'autres secteurs d'activité,

1 • ... où, malgré l'apparition du libellé « Service de documentation », la documentation à cette époque est exclusivement destinée aux professeurs.

2 • Textes parus dès 1982, dont la circulaire du 2 juin 1982 (n° 82-230) ou celle du 13 mars 1986 (n° 86-123).

3 • Notamment les travaux menés par l'INRP sous la responsabilité de Jean Hassenforder, Christiane Étévé, mais aussi les recherches de Christian Gambart.

Liquète, Vincent. *Fournir l'information aux enseignants*. Inter CDI 167, septembre-octobre 2000. p 95-98.

comme la médecine (généraliste)⁴, le journalisme ou à l'occasion d'observations auprès de populations en formation initiale et/ou professionnelle, principalement chez les étudiants, les élèves ingénieurs, etc.⁵

Quelle information pour les enseignants ?

Pour comprendre les pratiques de l'enseignant, nous avons essayé de caractériser les différents types d'information auxquels il fait appel au cours de sa carrière [nous entendons par information « des unités de sens suscitant de leur part des actions et structurant le savoir de chacun. »⁶]. Ces pratiques peuvent être cumulatives, parfois successives ou partielles. Nous sommes parvenus à définir quatre principaux types d'informations (voir tableau ci-contre).

Un contexte défavorable

Ces constats ne doivent pas masquer des réalités structurelles qui figent quelque peu les possibilités de mise en phase des services documentaires de CDI avec la communauté enseignante. Les documentalistes interrogés en dénombrent principalement quatre :

- **Une limite financière.** Les budgets des CDI sont relativement faibles et peuvent difficilement permettre de développer des fonds documentaires de qualité et en quantité suffisante pour les professeurs⁷.
- **Une limite politique.** Le principe même de maintenir, dans le meilleur des cas, un seul professeur-documentaliste pour gérer un CDI, y compris la prise en charge de divers enseignements, suivi et soutien pédagogiques, etc. est antinomique avec la possibilité de développer de manière pertinente une mission de documentation à destination exclusive des professeurs.
- **Une limite administrative.** En effet, la question de la propriété administrative des fonds de chaque établissement d'enseignement se pose. Elle constitue un obstacle pour développer une organisation en réseau, avec échange de documents d'un CDI à l'autre et rotation systématique des fonds.
- **Enfin, une limite technologique.** La communauté éducative dans son ensemble trempe dans un bain « du tout technologique », ce qui a notamment pour effet de

4 * Cf. par exemple, la recherche de Carlier Rahimouna intitulée « Comportements et pratiques documentaires des médecins hospitalo-universitaires », Paris, 1991.

5 * Cf. les travaux d'Alain Coulon, de Françoise Kletz ou d'Emmanuel Fraisse.

6 * Définition inspirée des travaux de Daniel Bougnoux sur l'information.

7 * À titre d'exemple, le budget annuel moyen des CDI (34) de collèges de l'académie de Basse-Normandie faisant partie de notre échantillon d'enquête est estimé à 17 500 F, en considérant l'apport des budgets disciplinaires.

Les quatre principaux types d'informations

• L'information pédagogique et professionnelle (IPP)

Concerne en priorité les informations produites par divers éditeurs scolaires et de l'éducation, ainsi que les informations et instructions officielles. L'IPP participe à la réactualisation des savoirs et contribue à la fourniture d'informations utilisables dans les pratiques pédagogiques, permettant de définir le cadre des actions, les obligations et les orientations à donner aux enseignements.

• L'information scientifique et technique (IST)

Se caractérise souvent par une structure dématérialisée (accès via des technologies virtuelles). Elle permet à l'enseignant d'opérer des choix, d'observer ce qui est fait ailleurs, dans d'autres domaines professionnels et sur d'autres territoires.

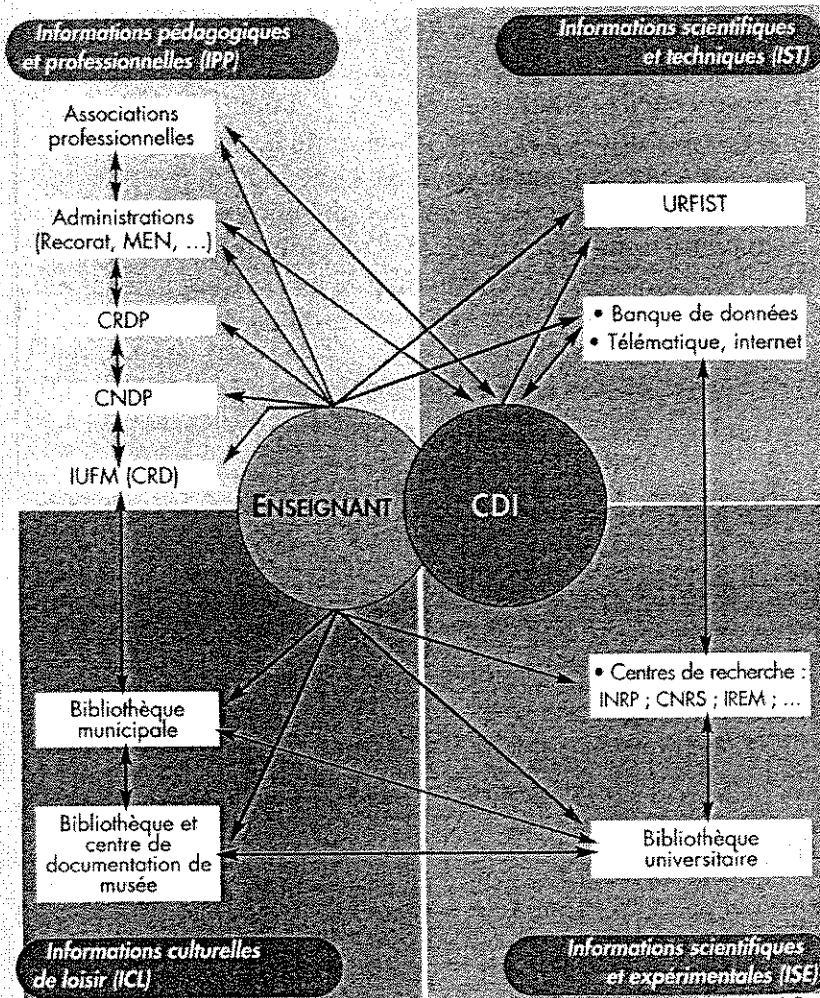
• L'information scientifique et expérimentale (ISE)

A la particularité d'être le plus souvent disponible au sein de certaines structures universitaires et scientifiques. Elle permet de rendre compte de l'état de la recherche francophone et internationale et d'observer les nouvelles orientations, les nouvelles problématiques de la recherche pédagogique et disciplinaire émergente. Elle prend souvent la forme de littérature grise, non diffusée chez les principaux éditeurs de l'éducation.

Remarque : notons que l'IST et l'ISE mobilisent des dispositifs personnels de veille documentaire.

• L'information culturelle de loisir (ICL)

Seule information généraliste qui ne soit pas spécifiquement destinée aux enseignants. Les cibles sont plus nombreuses, avec des informations générales et un degré de précision davantage lié à une problématique restrictive du document qu'à un contenu scientifique spécialisé. L'ICL ne trouve d'intérêt pédagogique qu'à partir du « traitement » opéré par le professeur-documentaliste afin de la diffuser à un public de pairs ou d'élèves. Elle est disponible dans la plupart des structures culturelles et de lecture publique (bibliothèque municipale, musée, etc.).



Liquète, Vincent. Fournir l'information aux enseignants. Inter CDI 167, septembre-octobre 2000. p 95-98.

laisser croire que toutes les informations principales sont en ligne et, dès lors, accessibles, sans passer par le biais du CDI et de la compétence documentaire du professeur-documentaliste.

Les principaux écueils

Parmi les dysfonctionnements documentaires dans les relations entre professeurs de disciplines et professeur-documentaliste, nous pouvons noter trois écueils majeurs à ce jour :

- **Pas de politique documentaire affirmée dans ce sens.** Cette tendance est confirmée par le fait qu'au sein de chaque établissement se dessine une (re)définition du professeur-documentaliste en tant qu'animateur/formateur de projets, liée à une amorce de réflexion sur ce qu'est l'information, ses enjeux, les choix de traitement, la réécriture de celle-ci, etc., mais quasi exclusivement pour les élèves. Exceptionnelles sont les problématiques développées dans ce domaine en direction des enseignants.

- **Une réalité bien différente du discours général en vigueur.** Contrairement à l'idée entretenue depuis des années qui voudrait que le CDI soit le point de départ, la structure de référence et le métronome des recherches en réseau, nous avons constaté, lors d'échanges avec les professeurs-documentalistes et les enseignants du second degré, que la réalité est bien différente : il semblerait qu'une part significative des CDI de collèges se calque plutôt sur le modèle de type « micro-système centripète », replié sur lui-même, dont une des principales faiblesses réside dans son incapacité à être un relais entre l'enseignant et l'écosystème documentaire professionnel⁸.

- **Une représentation identitaire qui évolue lentement.** En effet, la représentation du professeur-documentaliste semble évoluer favorablement, mais de manière restrictive. Il semble que son statut soit intégré par tous ; les enseignants connaissent son parcours professionnel et plus généralement sont en mesure de rendre compte des conditions actuelles de son recrutement. Cependant, les activités que peuvent mener les professeurs-documentalistes, leurs responsabilités, leur particularité en tant que « penseur de et sur l'information », ne transparaissent que très faiblement. Le documentaliste est essentiellement perçu comme un fournisseur de supports documentaires, et surtout comme un soutien organisationnel pour développer des actions d'animations pédagogiques et de médiation culturelle. De plus, chacun des enseignants interrogés se révèle plus loquace pour parler des missions et fonctions du documentaliste auprès des élèves, que de celles le concernant en tant que professionnel d'une discipline.

Pour un rééquilibrage des missions

Il semblerait logique, par rapport au choix de notre métier (professeur-documentaliste*), de ne pas oublier que le CDI remplit encore une fonction professionnelle et sociale auprès des enseignants, et que cinq domaines seraient à développer pour une plus grande conformité avec leurs besoins.

• **Développer une analyse systématique des profils individuels des enseignants, usagers potentiels du CDI.**

Ce suivi des profils prendrait notamment en compte un ensemble de critères capables d'infléchir des comportements documentaires. Parmi ceux que nous avons eu l'occasion d'expérimenter auprès de populations enseignantes, on retiendra le fait d'être originaire ou pas de l'académie d'exercice ; le fait d'y avoir mené des études supérieures ; d'avoir suivi des formations (initiale, continue) depuis moins de cinq ans ; de participer à un projet/programme de recherche ; d'être dans une phase de réactualisation de certains savoirs et savoir-faire professionnels ; d'adhérer activement à une association pédagogique et/ou disciplinaire ; d'envisager une mobilité professionnelle (notamment par concours), etc.

L'identification d'une telle somme de critères permettrait au professeur-documentaliste de se faire une idée plus juste de la situation individuelle et collective des membres de l'établissement et d'établir, dans un second temps, une stratégie de développement d'actions et de dispositifs en adéquation avec leurs besoins d'informations *intra-muros*. Dès lors, le CDI pourrait remplir au mieux sa mission de diffuseur d'information sur profil ou caractérisée (voir schéma page suivante), plutôt que de miser toujours sur l'augmentation du fonds et d'agir sur l'information exclusivement stockée et généraliste.

• **Introduire un dispositif évaluatif rigoureux et systématique qui se déclinerait essentiellement autour de trois volets.**

À savoir, une analyse commentée et comparée des besoins documentaires pour l'année scolaire, une évaluation de la satisfaction des enseignants et enfin, une estimation bibliométrique de la rotation des fonds destinés aux professeurs et des demandes d'accès à l'information à distance (autres structures documentaires, virtuelles, en réseau).

• **Favoriser l'accès aux savoirs pédagogiques, professionnels et disciplinaires en développant une culture du périodique.**

Autant le périodique occupe une place cruciale dans la vie professionnelle de l'enseignant, autant le CDI n'a que très peu

* Parler de « professeur-documentaliste » met en relation deux entités significatives mais qui, associées, donnent lieu à des représentations et des pratiques professionnelles variables, d'autant que le contexte institutionnel de ces dernières années facilite cette situation. Comment le professeur-documentaliste peut-il gérer une « troisième voie » permettant de transférer et de didactiser des démarches informationnelles auprès des élèves et des professeurs, tout en gardant la maîtrise sur la constitution, la gestion et l'extension d'une politique documentaire en phase avec les divers besoins ? Cette question revêt d'autant plus d'importance que la démarche de pédagogie et de médiation documentaire incombe de plus en plus à l'enseignant depuis, notamment, la parution des nouveaux programmes (de collège). Le professeur-documentaliste serait alors un « acteur pour la documentation », développant une culture informationnelle auprès des enseignants et au service de l'innovation pédagogique ; le CDI devenant dès lors un outil *in situ* et un relais local de référence où seraient associées ressources et compétences.

développé des collections pour l'adulte⁹, hormis quelques titres très généralistes¹⁰.

• **Développer un dispositif de veille documentaire, de repérage des informations en ligne.**

À l'exception de certaines « communautés actives » d'enseignants ayant intégré les technologies de l'information et de la communication (TIC) dans leurs pratiques professionnelles avec les élèves, la majorité des enseignants n'ont, à ce jour, qu'une représentation assez floue des types d'informations disponibles en ligne, dans le domaine de l'IST, de l'ISE, de l'ICL, mais aussi concernant des références bibliographiques, des banques de périodiques, etc.

À ce niveau-là, le documentaliste a une carte à jouer en matière de repérage de sites, de pré-expertise et de mise à disposition d'une information de seconde génération, en prenant appui sur le travail de fond opéré depuis quelques mois par de nombreux professionnels¹¹.

Bien que le développement d'un dispositif de veille documentaire soit lourd à mettre en

8 • Difficulté des professeurs-documentalistes interrogés à proposer des critères de sélection de leurs informations, des indicateurs d'obsolescence et parvenir à une véritable méthode de tri des informations détenues au CDI.

9 • Sur 34 établissements observés, on obtient une moyenne par établissement de 4 titres réservés aux enseignants.

10 • « Trop généralistes » pour reprendre les appréciations des enseignants interrogés.

11 • Des réseaux CNDP, IUFM, d'associations professionnelles, d'universités, etc.

Liquète, Vincent. *Fournir l'information aux enseignants*. Inter CDI 167, septembre-octobre 2000. p 95-98.

place, celui de repérage des informations en ligne selon les profils des acteurs de l'établissement serait utile en terme de « plus-value informationnelle » apportée aux enseignants et en terme « d'image » du professeur-documentaliste.

*** Enfin, redonner sens à la production et la diffusion de produits documentaires.**

Il semblerait que la fin des années 1990 se caractérise, entre autres, par le fait que les documentalistes ont délaissé les produits documentaires, faisant prévaloir qu'ils demandent beaucoup de travail pour une très faible utilisation/consultation et une obsolescence rapide. À cet égard, nous avons interrogé les enseignants sur leurs usages de divers produits documentaires. Il apparaît que cette mission est essentielle à condition qu'elle soit en phase avec le profil et les besoins des enseignants. Par exemple, le dossier documentaire s'inscrit sur une échelle de temps très courte (six mois en moyenne pour les cas observés), car rapidement obsolète, avec des problématiques plutôt précises et restreintes, et des attentes très

spécifiques aux disciplines d'appartenance (sans entrer dans les détails, il ressort que les dossiers documentaires sur un thème précis intéressent et sont plutôt fortement consultés par les enseignants de français, d'histoire-géographie et de langues vivantes, et que les revues de presse ont potentiellement un attrait pour les professeurs d'EPS et de français).

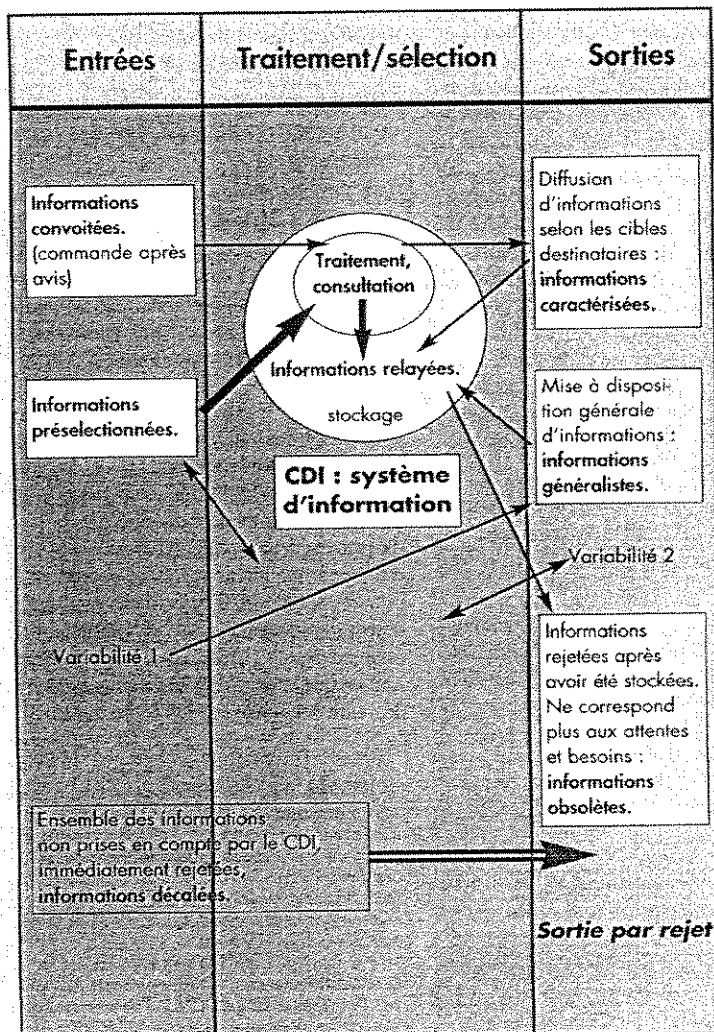
Le développement massif d'informations diffusées par le CDI, par voie d'affichage, montre de sérieuses limites en terme d'intégration des savoirs de la part des destinataires potentiels. Sur l'ensemble des productions documentaires, deux font l'unanimité, quelle que soit la discipline d'appartenance : il s'agit des sélections liées à l'actualité et des regroupements thématiques des textes officiels en vigueur.

Créer des produits documentaires s'inscrit alors dans une volonté de développer de l'information ciblée sur des périodes courtes, plutôt qu'une information large et systématique. De plus, toute production nécessite de réfléchir à un accompagnement permettant une diffusion stratégique et opérationnelle.

Pour conclure

Nous sommes à même de penser que l'identité professionnelle du professeur-documentaliste passe, entre autres, par la nécessité d'une reconnaissance de la part des professeurs de disciplines. Cette reconnaissance est liée en partie au fait de savoir répondre à leurs attentes en fonction des profils individuels et des projets collectifs. Et, n'ayons pas peur de le dire, en étant en conformité avec les pratiques professionnelles en vigueur, hors éducation nationale, dans le domaine de la documentation, par des référentiels de compétence et de pratique. C'est à ce prix-là que nous serons perçus par nos pairs comme des analystes et des diffuseurs de l'information pédagogique, disciplinaire et professionnelle. ■

Ndlr : cet article, revu par l'auteur à notre demande, est extrait d'une thèse de doctorat en cours de rédaction ; il a fait l'objet d'une publication dans sa forme d'origine, in Médiadoc/Fadben, décembre 1999.



Mettre le CDI en phase avec les besoins documentaires des enseignants

Parmi un nombre d'items possibles, nous avons sélectionné seize axes principaux permettant d'observer les objectifs et les actions entreprises par les documentalistes pour mener à bien leur mission documentaire auprès des enseignants, et de rendre compte de la synergie éventuelle entre documentaliste et équipe éducative de l'établissement.

Les seize champs d'observation recouvrent :

- 1 • Capacité à étudier les besoins des professeurs et à faire connaître les objectifs de sa démarche.
- 2 • Capacité à rendre compte des besoins des professeurs aux membres de la communauté.
- 3 • Participation des enseignants à l'élaboration des objectifs du CDI, dont ceux liés à l'acquisition du fonds.
- 4 • Conception d'un projet documentaire précis (les priorités, les échéanciers, etc.).
- 5 • Étude des profils des postes et des itinéraires individuels de chaque enseignant.
- 6 • Capacité à animer ou à participer à des concertations avec les professeurs.
- 7 • Élaboration et utilisation de statistiques sur les usages documentaires des professeurs de l'établissement concerné.
- 8 • Création d'un fichier de ressources institutionnelles et humaines, mis à disposition.
- 9 • Explicitation des stratégies de recherche développées pour trouver les différents types d'information.
- 10 • Production de documents et de produits documentaires destinés en priorité aux enseignants.
- 11 • Volonté de faire circuler des abonnements et des informations spécifiques.
- 12 • Capacité à évaluer chaque action prise en charge.
- 13 • Participation à des réseaux locaux documentaires.
- 14 • Production de bilans (réguliers) des relations suivies et ponctuelles avec des organismes externes, internationaux, etc.
- 15 • Restitution lors de participation à des commissions, des conférences, des comités divers, etc.
- 16 • Place et part accordées à un dispositif de recherche d'information, via les TIC (technologies de l'information et de la communication).

Bayard-Pierlot, Jacqueline ; Birglin, Marie-Josée.
Clés pour le CDI Paris : Hachette éducation, 1994

Inciter, donner envie, intriguer...

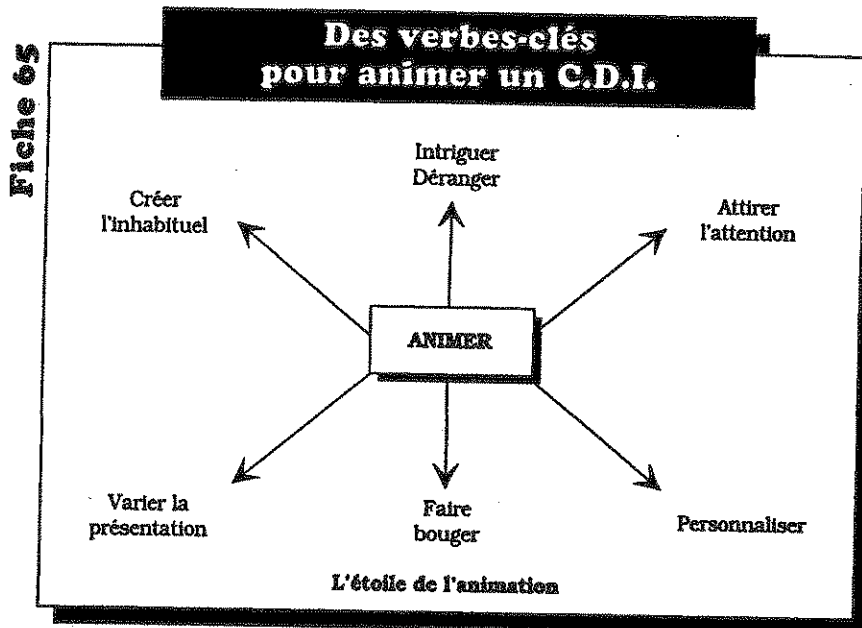
Dans un lieu où la préoccupation naturelle du responsable est de **ranger, classer, mettre en ordre**, il va falloir rompre l'ordre, détruire l'uniformité, créer l'imprévu, mettre en valeur le particulier, bref le paradoxe veut qu'il faille **déranger** pour mettre en valeur. Dans ce but, et contrairement à la tradition frileuse de l'Éducation nationale, pour quoi ne pas aller du **dehors** au **dedans** et tirer des leçons des circuits commerciaux ? Les grandes surfaces, les librairies, les expositions regorgent d'idées à transposer pour qui veut bien penser que toute vérité ne réside pas dans le sein exclusif de l'*Alma Mater* et qu'il est bon d'exercer ailleurs son esprit d'observation.

Pensez à la façon dont les grandes surfaces attirent l'œil sur les produits en promotion. Par quelles voies dirigent-elles subtilement le parcours de la clientèle ? Comment l'œil du public en attente aux caisses est-il attiré sur des objets plutôt incongrus placés là *par hasard* ? On joue là sur le plaisir suscité, le rêve. Or nos élèves travaillent dans un espace délimité par des meubles bas, regroupant usuels, dossiers, fichiers, etc. Pourquoi ne pas exposer sur ces

1. 34 % des élèves des préparations scientifiques, 42 % des étudiants en filières A.E.S., 28 % en filières Sciences de la Nature et de la Vie, 35 % des étudiants d'I.U.T. avouent avoir des difficultés de lecture. Voir un sondage réalisé par S.C.P. Communication pour *le Monde* et le ministère de l'Éducation nationale, *Le Monde*, G. Courtois, janvier 1993.

Bayard-Pierlot, Jacqueline ; Birglin, Marie-Josée.
Clés pour le CDI Paris : Hachette éducation, 1994

Clés pour le C.D.I.



meubles les derniers ouvrages choisis par le club lecture ? Beaucoup passent par la banque de prêt : rien n'empêche de mettre à côté la table des nouveautés et d'y présenter les coups de cœur du mois.

■ Attirer l'attention !

Une colonne placée au centre du C.D.I. (les contraintes architecturales aboutissent parfois à des situations curieuses !) sera entourée de treillis et accueillera les nouveaux ouvrages. Des spots colorés habilement dirigés compléteront l'accroche.

■ Jouer sur l'inhabituel !

Tout est relatif, un espace qui n'offre pas de rangées régulières de tables et de chaises est inhabituel dans un établissement scolaire : on se demande d'ailleurs bien pourquoi ! Si vous offrez un *coin lecture* avec estrades basses, coussins, chauffeuses, petites tables dans un espace structuré par des grilles mobiles servant d'accrochage aux nouveautés et de petits rayonnages, si en plus vous avez la chance que l'architecte ait prévu une *fosse de lecture*, vous avez créé un espace intime et son succès est assuré.

■ Varier et renouveler la présentation

Présenter ouverts, sur les rayonnages, quelques livres à l'iconographie attirante : arts, sports, voyages. Sortir des rayons ce qui vous paraît sous-utilisé et méconnu et le montrer de façon temporaire. Présenter selon un classement à part livres pratiques, espionnage, nouvelles et extraire le meilleur des livres scientifiques pour rappeler qu'il existe aussi une vulgarisation intéressante dans ce domaine.

182

Bayard-Pierlot, Jacqueline ; Birglin, Marie-Josée.
Clés pour le CDI Paris : Hachette éducation, 1994

Les services multimédia pour les publics spécifiques

■ Faire bouger, intriguer

Mettre ensemble ce qui est séparé ; revues et ouvrages appartiennent à la même classe mais sont généralement rangés séparément. De nombreuses bibliothèques municipales les cotent, de façon identique, et les regroupent dans le même rayon. Un exemple à suivre ?

■ Personnaliser

Dans certains collèges on utilise la *brouette à livres*, la *malle au trésor* où se mêlent les ouvrages et les objets autour d'un même thème. Le ton est donné, la curiosité éveillée : « À quoi ça sert, ça, Madame ? » et le dialogue amorcé. On peut jouer sur le registre de la spécialité des filières pédagogiques : un lycée hôtelier présente des livres en compagnie de divers ingrédients culinaires et cette annonce : « Il est des livres à savourer, à déguster, d'autres à mastiquer, à avaler, d'autres encore à dévorer. » Savoir mettre en appétit !

Animer, pour faire venir ceux qui ne viennent pas

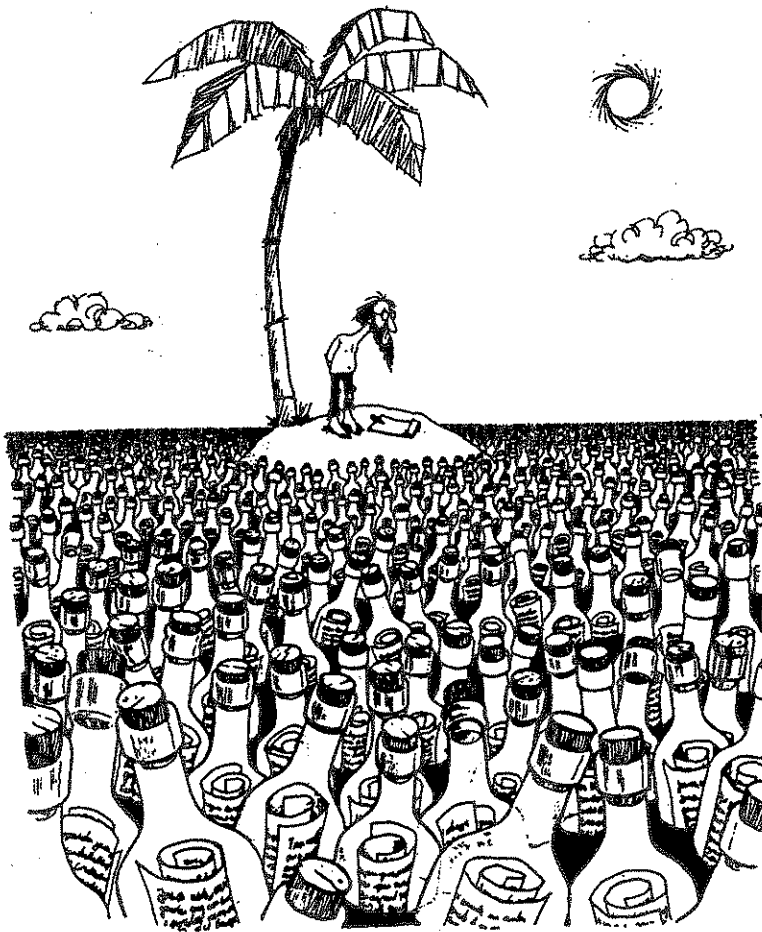
Quels que soient les efforts faits sur les pistes citées ci-dessus, ils n'auront aucun effet sur ceux qui ont peur du livre et d'une culture qu'ils vivent comme étrangère, à savoir les élèves dits en difficulté. Il faut donc tenter de **sortir du cadre scolaire** strict pour jouer le rôle de **médiateur entre l'école et l'environnement local** ou régional. Pour faire connaître les auteurs, créateurs et intermédiaires du livre, il faut **aller vers**. Il s'agit de recueillir ou susciter des propositions, accorder les informations extérieures avec les attentes internes, mettre en relation les collègues de l'établissement avec les partenaires éventuels : librairies, maisons d'édition, journaux, musées que l'on peut visiter ; favoriser les rencontres avec les acteurs professionnels : écrivains, illustrateurs qui peuvent venir parler de leur métier ; susciter des accords (à transformer éventuellement en conventions, voire en jumelages) avec les institutions culturelles locales : cinémas, théâtres, musées où l'on peut se rendre avec les élèves ; et rechercher l'aide des entreprises environnantes qui peuvent être intéressées par une opération de relation publique qui valorise leur image.

Ces projets se construisent dans le cadre du projet d'établissement, en liaison avec les partenaires extérieurs mais aussi les élèves. Les cellules d'action pédagogiques et culturelles des inspections d'académies et rectorats sont là pour aider et des subventions peuvent être fournies, à condition toutefois qu'un effort soit d'abord fait par l'établissement : aide-toi et le ciel t'aidera, dit le proverbe. Sans assimilation irrévérencieuse, bien sûr !

daniel bougnoux

la communication par la bande

introduction aux sciences de l'information
et de la communication



éditions la découverte / textes à l'appui