



**HAL**  
open science

**LES TEXTES PROCÉDURAUX EN ANGLAIS :  
création d'une échelle de prototypicalité** Thèse dirigée  
par Monsieur le Professeur John HUMBLEY

Margaux Couterut

► **To cite this version:**

Margaux Couterut. LES TEXTES PROCÉDURAUX EN ANGLAIS : création d'une échelle de prototypicalité Thèse dirigée par Monsieur le Professeur John HUMBLEY. Linguistique. Université Paris 7 - Denis Diderot, 2016. Français. NNT: . tel-04363328

**HAL Id: tel-04363328**

**<https://hal.science/tel-04363328>**

Submitted on 24 Dec 2023

**HAL** is a multi-disciplinary open access archive for the deposit and dissemination of scientific research documents, whether they are published or not. The documents may come from teaching and research institutions in France or abroad, or from public or private research centers.

L'archive ouverte pluridisciplinaire **HAL**, est destinée au dépôt et à la diffusion de documents scientifiques de niveau recherche, publiés ou non, émanant des établissements d'enseignement et de recherche français ou étrangers, des laboratoires publics ou privés.



UNIVERSITÉ SORBONNE PARIS CITÉ

UNIVERSITÉ PARIS DIDEROT



**ECOLE DOCTORALE 132 - Sciences du langage**

Laboratoire CLILLAC-ARP

**DOCTORAT**

Linguistique anglaise

**COUTHERUT MARGAUX**

LES TEXTES PROCÉDURAUX EN ANGLAIS :  
création d'une échelle de prototypicalité

PROCEDURAL TEXTS IN ENGLISH :  
creation of a prototypicality scale

**Thèse dirigée par Monsieur le Professeur John HUMBLEY**

Soutenue le 28 novembre 2016

**JURY**

Mme DRESSEN-HAMMOUDA Dacia, rapporteur  
M. GLEDHILL Christopher  
Mme KÜBLER Natalie  
M. MANIEZ François, rapporteur  
Mme ROWLEY-JOLIVET Elizabeth

## Résumé





## Résumé

Les textes procéduraux, qui disent de faire et comment faire, jouent un rôle important dans la vie quotidienne et, pourtant, il n'existe que peu d'études sur ce sujet alors que mieux les connaître permettrait de les rédiger avec davantage de rigueur. Cette thèse est à la croisée de plusieurs disciplines : l'anglais de spécialité, la linguistique de corpus, la linguistique appliquée et l'analyse de genre.

La première partie de la thèse décrit l'état de la recherche réalisée sur les textes procéduraux ainsi que la méthodologie choisie pour les analyser qui est appliquée à l'étalon de référence, la recette de cuisine. Dans la deuxième partie, il est procédé à une étude des niveaux linguistiques et organisationnels de différents textes compilés dans des corpus composés respectivement de règles du jeu, de protocoles de travaux pratiques en sciences, de notices explicatives et d'instructions de sécurité : ces différents corpus sont comparés à l'étalon de référence puis entre eux. Le but de cette recherche est de déterminer les microgenres procéduraux les plus prototypiques et d'établir si leur caractère spécialisé ou non influe sur leur degré de prototypicalité. Nous obtenons ainsi une échelle de prototypicalité que nous questionnons dans la troisième partie et qui prend en compte la présence, ou l'absence, de caractères prototypiques comme le nombre majoritaire de formes verbales conjuguées à l'impératif, l'importance des ellipses, la longueur des textes et de leurs phrases, le respect d'un ordre chronologique, la présence d'explications, une organisation en deux sections minimum (liste du matériel et partie procédurale) et le type de traitement cognitif. Dégager les caractéristiques des textes procéduraux étudiés permet d'améliorer ceux qui sont rédigés par des auteurs dont l'anglais n'est pas la langue maternelle. Cette thèse a donc deux buts : déboucher sur un affinement dans la classification des sous-catégories procédurales et aider à la rédaction de ces types de textes (démarche didactique).

**Mots clés :** textes procéduraux, genre, recette de cuisine, règle du jeu, protocoles de travaux pratiques en sciences, notice explicative, instructions de sécurité, corpus, faire, savoir-faire, action, impératif, ellipse, prototype, prototypicalité.

## Abstract

Procedural texts play an important part in daily life and yet, studies in this domain are lacking. It is posited that a better knowledge of how they work would help people to write them better. Work on procedural texts is generally done at the crossroads of several disciplines: English for Specific Purposes, Corpus Linguistics, Applied Linguistics and Genre Analysis.

Starting with the state of the art on procedural texts, a study of the organizational and linguistic levels of texts compiled in several corpora composed of cooking recipes (considered as the reference), game rules, science lab protocols, user's guides and safety instructions is carried out. These are then compared with one another in the third part. The aim of this research is to determine which procedural microgenres are the most prototypical and to establish if the specialised or the non-specialised nature of the text has an influence on its degree of prototypicality. This entails the creation of a scale of prototypicality which takes into account the presence, or absence, of prototypical features such as a preponderance of imperative verb forms, the frequency of ellipsis, the length of the texts and of their sentences, the adherence to chronological order, the presence of explanations, a two-part structure (elements used and procedural part) and how the mind processes this sort of text. This study is also designed to provide the characteristics of the various microgenres, a useful resource to help authors whose mother tongue is not English. It thus has two goals: refine – and possibly redefine - the classification of procedural sub-categories and provide a useful help to write procedural texts (a didactic goal).

**Keywords :** procedural texts, genre, cooking recipe, game rule, science lab protocol, user's guide, safety instruction, corpora, action, know-how, imperative, ellipsis, prototype, prototypicality.

## Remerciements

Je tiens tout d'abord à remercier mon directeur de thèse, M. John Humbley, qui a su me guider dans cette recherche. Je le remercie pour sa disponibilité et sa patience et pour avoir pris du temps sur ses différents séjours à l'étranger pour relire mes écrits et me permettre d'avancer.

Je remercie Mme Rowley-Jolivet, ma référente externe, qui m'a permis de réorienter mes recherches et de rendre un travail plus construit.

Je remercie grandement Monique Mémet qui a relu ma thèse.

Mes remerciements vont également aux membres du jury qui ont accepté d'examiner cette thèse.

Je souhaite remercier M. Saber qui m'a fait découvrir et aimer l'anglais de spécialité : je le remercie pour m'avoir encouragée à faire une thèse.

Mon amour de la linguistique ne serait pas né sans Mme Mignot, M. Delorme et M. Cotte : je les remercie de m'avoir fait découvrir cette discipline.

J'exprime ma reconnaissance à Mme V. Ahrens qui a accepté de m'accorder de son temps pour m'éclairer sur le métier de rédacteur technique.

J'adresse mes vifs remerciements à M. Vaudecranne, Principal du collège René Goscinny de Vaires-sur Marne (77) où j'ai travaillé durant l'élaboration de cette thèse, ainsi qu'à son adjointe, Mme Clovis. Je ne les remercierai jamais assez de m'avoir donné des emplois du temps de qualité et de m'avoir permis de m'absenter pour participer à différents colloques. Ils m'ont grandement aidée à faire cette thèse dans les meilleures conditions possibles.

Je terminerai ces remerciements en exprimant ma vive reconnaissance à mes parents Patrick et Christiane et à ma grand-mère Marie, qui ont toujours soutenu mes choix ainsi qu'à Benoît Quesson, mon fiancé, qui, malgré les années de thèse, de concours et de séjour à l'étranger, est resté à mes côtés et a souhaité m'aider en relisant ma thèse.

A mon grand-père

**Les textes procéduraux en anglais :  
création d'une échelle de prototypicalité**

**Sommaire**

Résumé .....	4
Abstract .....	5
Remerciements .....	6
Sommaire .....	8
Genèse de la recherche .....	9
Introduction .....	11
PREMIÈRE PARTIE : Cadre théorique, méthodologie et étude du prototype .....	15
Chapitre I Les textes procéduraux constituent-ils des microgenres spécialisés ? .....	16
Chapitre II Méthodologie : création et analyse d'un corpus de textes procéduraux .....	50
Chapitre III Étude des recettes de cuisine .....	70
DEUXIÈME PARTIE : Comparaison de différents microgenres avec le prototype .....	137
Chapitre IV Étude des règles du jeu .....	138
Chapitre V Étude des protocoles de travaux pratiques en sciences .....	185
Chapitre VI Étude des notices explicatives .....	230
Chapitre VII Étude des instructions de sécurité .....	270
Conclusion de la deuxième partie : proposition d'une échelle de prototypicalité .....	304
TROISIÈME PARTIE : Approche comparée globale et approche pratique .....	308
Chapitre VIII Les textes procéduraux : points communs et différences .....	309
Chapitre IX Approche pratique .....	339
Conclusion .....	368
Bibliographie .....	375
Index des auteurs .....	389
Index thématique .....	394
Table des matières .....	397
Liste des tableaux .....	404
Liste des figures .....	407
Annexes .....	411

## Genèse de la recherche

Les textes procéduraux ont été le sujet de notre mémoire de M1 qui portait sur les protocoles de travaux pratiques en chimie organique (Couterut 2009). Nous y avons créé une méthodologie d'étude de ce type de texte, ce qui a ouvert des pistes que nous souhaitons poursuivre comme l'étude d'autres microgenres procéduraux et de leurs différentes stratégies de communication. Dans cette thèse, nous prolongeons nos premières réflexions en nous intéressant à des textes procéduraux différents des protocoles de TP en chimie mais en adoptant une perspective différente. En effet, dans notre mémoire, nous cherchions à caractériser un texte procédural spécialisé. Dans la thèse, nous cherchons à définir si les microgenres analysés sont spécialisés, semi-spécialisés ou non spécialisés, ce qui permet de poser la question de l'influence du caractère spécialisé sur la structure et les caractéristiques linguistiques des microgenres analysés.

La lecture de travaux de recherche sur les textes procéduraux a permis de définir ces textes et d'en dégager une première catégorisation qui s'est révélée être peu précise, de là est né notre désir d'affiner la classification des sous-catégories procédurales. Une étape difficile a porté sur le choix des microgenres traités afin de limiter un sujet trop vaste pour une thèse. Nous avons décidé de réduire notre analyse à des textes procéduraux liés à un objet du monde et destinés à des amateurs afin de commencer par le plus simple et le plus accessible, ce qui semblait davantage pertinent et laissait des pistes pour des recherches ultérieures. Les microgenres procéduraux ont été moins souvent étudiés que le macrogenre procédural : les articles de recherche sur les microgenres étudiés n'étaient par conséquent pas toujours nombreux, ce qui nous a poussé à consulter des manuels de rédaction technique, à interroger une experte de la rédaction technique et à nous intéresser à ce qu'écrivent les amateurs des différents domaines sélectionnés.

La structure de notre recherche a posé problème : fallait-il adopter dès le départ une approche comparée de tous les microgenres afin d'éviter certaines répétitions ou, ce qui a été retenu, procéder à des comparaisons successives de chaque microgenre avec le prototype, puis entre eux ? La première solution était une piste très intéressante, mais elle comportait deux inconvénients. Elle aurait entraîné la perte d'un axe de recherche, puisqu'elle aurait impliqué de supprimer l'approche pratique, pertinente pour une recherche en anglais appliqué. De plus, un lecteur intéressé par un seul type de texte désirant consulter cette thèse aurait été gêné par

## Genèse de la recherche

la comparaison constante avec les autres microgenres, qui aurait d'ailleurs occasionné un mélange entre résultats, analyse et discussion. Il est capital de suivre une démarche précise afin de pouvoir comparer les résultats, d'où l'organisation choisie, même si ce choix implique une certaine répétition.

## Introduction

### 1 Les textes procéduraux

Pour Caroline R. Miller (1984 : 155) tous les genres méritent d'être étudiés, même s'ils semblent moins dignes d'intérêt que les genres littéraires :

(...) the 'de facto' genres, the types we have names for in everyday language, tell us something theoretically important about discourse. To consider as potential genres such homely discourse as the letter of recommendation, the user manual, the progress report, the ransom note, the lecture, and the white paper, as well as the eulogy, the apologia, the inaugural, the public proceeding, and the sermon, is not to trivialize the study of genres; it is to take seriously the rhetoric in which we are immersed and the situations in which we find ourselves. (Miller 1984 : 155)

Jean-Michel Adam (2001 : 19) applique l'idée de C. R. Miller en insistant sur l'importance d'analyser les genres spécifiques et les sous-genres et il précise, dans ce même article, que tous les textes procéduraux « ont en commun de dire de faire et de dire comment faire en prédisant un résultat et en incitant à l'action ». Nous comprenons qu'un texte procédural est un texte qui explique comment faire et qui transmet un savoir-faire et a par conséquent deux fonctions imbriquées que ne semblent pas avoir les autres types de texte : l'une explicative, l'autre didactique, aspects que nous abordons dans le premier chapitre de cette thèse. Une recherche sur les textes procéduraux serait utile, car ces textes sont très régulièrement consultés dans notre société, que ce soit dans l'enseignement, le monde du travail, la vie de tous les jours et les loisirs, mais sont peu analysés. Ils constituent un élément essentiel dans le domaine de la rédaction technique comme le précise Ariane Mallender, auteure d'un manuel de rédaction technique (2002 : 64) : « la rédaction de procédure constitue la base fondamentale de la rédaction technique ».

Comme le précise Claudine Garcia-Deban (2001 : 3), les textes procéduraux peuvent prendre des formes aussi diverses que les notices explicatives, les recettes de cuisine, les posologies de médicaments, les notices de montage, les topoguides, les manuels d'utilisation de logiciels, les règles de jeu, les consignes pour des opérateurs dans l'industrie ou les instructions d'urgence pour les conducteurs de trains. Les textes procéduraux constituent un macrogenre regroupant différents microgenres, mais il n'existe pas véritablement une typologie de ces textes. Une analyse de ces différents microgenres permettrait de les classer en mettant en avant les plus prototypiques, de mieux les comprendre, de connaître les



pratiques des utilisateurs, de les aider à les utiliser efficacement et également de guider les auteurs dans leur rédaction. Les textes procéduraux représentent un enjeu professionnel considérable. Il est nécessaire de comprendre comment ils sont rédigés pour mieux les appréhender, pour pouvoir en écrire soi-même ainsi que pour les enseigner. Un des buts de cette thèse est d'en créer une typologie et de les placer sur une échelle, du plus prototypique au moins prototypique.

## 2 Objectif de la thèse

« *All in all, instructional text now receives a degree of attention which far exceeds former efforts* » précise Markus Nickl (à paraître). Les textes procéduraux sont au centre des recherches en anglais de spécialité de nos jours et nous présentons les différentes analyses des auteurs dans la première partie. Cependant, il existe peu d'études sur des microgenres en particulier, sur leur composition, leurs traits linguistiques et sur un éventuel classement de ces textes dans le macrogenre des textes procéduraux. Nous nous intéressons aux textes procéduraux en anglais, compte tenu du rôle que joue cette langue au niveau international. Mieux connaître les microgenres serait utile pour enseigner la façon de rédiger ces textes à des non-anglophones<sup>1</sup> qui peuvent être amenés à les rédiger en anglais dans le monde professionnel. En l'absence d'une recherche constituée, trois questions fondamentales se posent et constituent nos questions de recherche :

- quels textes procéduraux sont les plus prototypiques et est-il possible d'en créer une typologie ?
- le degré de spécialisation a-t-il une influence sur le degré de prototypicalité du texte ?
- les auteurs de textes procéduraux suivent-ils des principes précis lorsqu'ils rédigent ces textes ? Respectent-ils des caractéristiques formelles et linguistiques lors de leur rédaction et si oui, lesquelles ?

Cette thèse tente de répondre à ces questions. Elle est liée à différentes disciplines : l'anglais de spécialité, la linguistique de corpus, la linguistique appliquée et l'analyse de genre. Les textes procéduraux sont d'une importance particulière dans les langues de spécialité et les domaines techniques et scientifiques ; ce genre de textes est souvent issu de

---

<sup>1</sup> Nous entendons par non-anglophone toute personne dont la langue maternelle n'est pas l'anglais.

## Introduction

ou lié à des pratiques professionnelles et à des « communautés de pratiques » (« *communities of practice* »), définies ainsi par Jean Lave et Etienne Wenger (1991 : 98) :

A community of practice is a set of relations among persons, activity, and world, over time and in relation with other tangential and overlapping communities of practice. A community of practice has an intrinsic condition for the existence of knowledge, not least because it provides the interpretive support necessary for making sense of its heritage. (Lave & Wenger 1991 : 98).

En effet, selon J. Lave et E. Wenger (1991 : 100), les connaissances s'acquièrent au sein des communautés de pratique :

In summary, rather than learning by replicating the performances of others or by acquiring knowledge transmitted in instruction, we suggest that learning occurs through centripetal participation in the learning curriculum of the ambient community. Because the place of knowledge is within a community of practice, questions of learning must be addressed within the developmental cycles of that community, a recommendation which creates a diagnostic tool for distinguishing among communities of practice. (Lave & Wenger 1991 : 100).

À partir d'un corpus anglophone, nous procédons à une analyse de genre. Nous essayons de dégager les principes qui structurent ces textes et de les classer au sein du macrogenre en fonction de leur degré de prototypicalité, ce qui constitue le premier axe de cette thèse qui en comporte deux. Le premier, théorique, consiste à définir une échelle de prototypicalité des textes procéduraux. Le second, didactique, est lié aux problématiques de l'anglais de spécialité : apprendre à rédiger ces textes en anglais serait probablement utile pour les étudiants non anglophones du domaine ciblé. Connaître les caractéristiques de ces textes pourrait aider les professionnels à créer des guides de rédaction utiles aux étudiants dans les filières de rédaction technique qui désirent rédiger des textes procéduraux. Les microgenres les plus utiles dans un but d'enseignement seraient probablement la notice explicatives et les instructions de sécurité, puisque le public intéressé semble exister : des fabricants français exportant leurs produits doivent fournir une notice en langue anglaise, langue internationale, et les concepteurs doivent les rédiger. Des guides tirés de cette thèse pourraient être utiles aux cuisiniers qui désirent écrire ou traduire leurs recettes en anglais, aux créateurs de jeux qui désirent les exporter, ce qui nécessite de rédiger la règle en anglais, ainsi qu'aux professeurs de sciences non anglophones qui souhaitent faire des TP en anglais : l'enseignement d'une autre matière que l'anglais en langue anglaise est courant dans les sections européennes au lycée et pourrait être un atout dans l'enseignement supérieur pour former les futurs scientifiques à manier la langue anglaise.

Nous procédons d'abord à une étude de chaque microgenre sélectionné que nous comparons aux recettes de cuisine, puis à une analyse comparée globale qui permettra de

répondre à notre première question de recherche liée au degré de prototypicalité. L'organisation de la thèse est expliquée ci-dessous.

### **3 Organisation de la thèse**

Cette thèse est organisée en trois parties. La première traite des textes procéduraux d'un point de vue général. Le premier chapitre fournit les définitions de texte procédural et de genre spécialisé et décrit le cadre théorique dans lequel nous travaillons. Le deuxième explique la méthodologie utilisée dans cette thèse. Le troisième chapitre est une application de la méthodologie aux recettes de cuisine, notre étalon de référence que nous considérons comme étant le prototype des textes procéduraux, que nous analysons aux niveaux pragmatique, organisationnel, syntaxique, lexical et rhétorique.

Après cette première partie introductive et méthodologique, la deuxième, composée de quatre chapitres, présente les résultats de l'étude de textes anglophones. Dans chacun de ces chapitres, nous nous intéressons à un type de texte procédural et nous nous demandons s'il semble correspondre ou non au prototype. Le chapitre IV est fondé sur les règles du jeu ; le chapitre V décrit les protocoles de TP en chimie, physique et biologie ; le chapitre VI traite des notices explicatives et le chapitre VII, dernier chapitre lié à l'étude d'un texte procédural en particulier, évoque les instructions de sécurité. Ces études débouchent sur l'hypothèse d'une échelle de prototypicalité permettant de classer les microgenres.

Dans la troisième partie, nous procédons à l'analyse des résultats sous la forme d'une approche comparée des différents types de textes procéduraux afin de dégager leurs points communs et leurs différences dans le but de vérifier l'hypothèse de l'échelle de prototypicalité (chapitre VIII). Dans le chapitre IX, nous montrons les applications de cette recherche. A cette fin, nous mettons en pratique les résultats obtenus dans les chapitres précédents en étudiant des traductions anglaises de textes procéduraux étrangers et en soulignant ce qui n'est pas en accord avec les caractéristiques des textes que nous avons dégagées. La conclusion de la thèse traite du chemin parcouru et des difficultés rencontrées, des perspectives potentielles et de travaux futurs dans le domaine des textes procéduraux.

**PREMIÈRE PARTIE :**  
**Cadre théorique,**  
**méthodologie et étude du**  
**prototype**

# Chapitre I Les textes procéduraux constituent-ils des microgenres spécialisés ?

Le mémoire de recherche (Couterut 2009) concluait sur le fait que les protocoles de travaux pratiques en chimie constituent un microgenre spécialisé. Nous cherchons dans ce chapitre à savoir s'il en est de même pour tous les textes procéduraux. Ce paramètre a certainement une influence sur le classement des microgenres au sein du macrogenre des textes procéduraux. Cependant, le genre ainsi que la notion de texte procédural doivent être définis avant toute utilisation de ces concepts. En effet, leurs frontières sont souvent difficiles à distinguer. La notion de spécialisation demande également d'être éclaircie. Nous définissons dans ce chapitre le cadre théorique dans lequel nous travaillons dans le but de classer les différents types de textes du genre procédural à l'aide de la théorie des prototypes, que nous allons également développer.

## 1 Un genre spécialisé

Pour pouvoir affirmer que les textes procéduraux peuvent être considérés comme appartenant à un genre spécialisé, nous analysons la notion de genre et celle de caractère spécialisé en nous fondant sur ce que disent les chercheurs en anglais de spécialité afin de dégager une définition de ces concepts.

### 1.1 La définition de genre

L'analyse de genre est un sujet clé en anglais de spécialité, car elle permet d'accéder à des données précieuses sur le langage vivant. Elle trouve son origine dans la linguistique systémique fonctionnelle de Michael A. K. Halliday (1985a) ainsi que dans les travaux de J. Swales (1990) qui l'a adaptée à la langue de spécialité. Par exemple, John Flowerdew et Alina Wan (2006) ont tenté de donner les caractéristiques des lettres de calcul d'impôt (*tax computation letters*), Anne Magnet et Didier Carnet (2006) ont fait de même pour les lettres

aux éditeurs. Les chercheurs essaient maintenant de décrire ce que J. Swales (2009 : 6) désigne par « genres cachés » (« *occluded genres* ») : « *those that are hidden and out of sight to all but a privileged and expert few* ».

Selon Dell Hymes (1962), un genre est un « événement de communication » (« *communicative event* ») qui peut être reconnu grâce à des traits caractéristiques. Mikhaïl Bakhtine (1984 : 285) estime d'ailleurs que le genre auquel appartient une production verbale peut être identifié dès les premiers mots, parce que l'Homme apprend à organiser son discours en différents genres. Sans les genres, nous ne pourrions pas communiquer :

Si les genres de discours n'existaient pas et si nous en n'avions pas la maîtrise, et qu'il nous faille les créer pour la première fois dans le processus de la parole, qu'il nous faille construire chacun de nos énoncés, l'échange verbal serait impossible. (Bakhtine 1984 : 285)

Une fonction particulière (scientifique, technique, idéologique, officielle, quotidienne...) et des conditions spécifiques caractéristiques d'un échange verbal donnent naissance à un genre particulier, c'est-à-dire à un type de production verbale relativement stable d'un point de vue thématique, compositionnel et stylistique, qui est facilement reconnu par les Hommes qui le lisent : article de journal, interview ou biographie (Bakhtine 1984 : 285). Vijay Bhatia (2008 : 22-24) affirme lui aussi que tous les événements de communication liés à un genre précis ont des traits communs. Ils ont une structure et un style précis et ils partagent des traits linguistiques spécifiques. Des conventions, des codes, des règles et des traditions sont respectés au moment de leur écriture afin d'atteindre un objectif particulier. La notion de genre peut également être abordée dans une perspective ethnographique.

John Swales (1990 : 46) précise que le critère principal pour définir un genre est le fait que les textes qui lui appartiennent ont les mêmes buts communicatifs devant être atteints en utilisant des stratégies semblables en ce qui concerne la structure et les choix lexicaux et grammaticaux. Ainsi, nous pouvons conclure que les textes qui appartiennent à un même genre ont des traits communs. V. Bhatia (1993 : 13) met également en avant l'importance des buts communicatifs puisque, selon lui, un genre est un « événement de communication reconnaissable caractérisé par un éventail de buts communicatifs précis et compris par les membres d'une communauté professionnelle par laquelle il est régulièrement utilisé ». Le plus souvent, il est très structuré et respecte des conventions et des contraintes concernant l'intention, les points de vue, la forme et la fonction. Selon V. Bhatia (1993 : 13), les humains pensent en termes de genre lorsqu'ils ont affaire à une communication. Chaque événement de communication appartient à un genre : de nombreuses productions verbales se présentent sous

## Chapitre I Les textes procéduraux constituent-ils des microgenres spécialisés ?

la forme d'un genre de discours<sup>2</sup> précis, par exemple un bulletin météorologique, un compte-rendu de réunion, un toast :

Les locuteurs disposent d'une foule de termes pour catégoriser l'immense variété des textes qui sont produits dans une société : conversation, manuel, journal, tragédie, reality-show, roman sentimental, description, polémique, sonnet, récit, maxime, hebdo, tract, rapport de stage, mythe, carte de vœux... On notera que la dénomination de ces genres s'appuie sur des critères très hétérogènes (Maingueneau 1998 : 45).

Divers auteurs adoptent une perspective ethnographique lorsqu'ils évoquent la question des genres : V. Bhatia (1993 : 13) soutient que chaque genre est lié à une communauté précise qui l'a créé et qui a défini la façon dont il devait être organisé. Jean-Paul Bronckart (1996 : 111) décrit également le genre comme étant en relation à une communauté et dont chacune définit les buts des genres rédigés par ses membres. Il pense que tous les membres d'une communauté ont affaire tous les jours à des textes qui sont organisés en différents genres empiriques ou historiques, c'est-à-dire une forme particulière d'organisation qui évolue avec le temps.

Nous préférons retenir la définition de V. Bhatia (1993 : 13) opératoire pour notre recherche : un genre est un événement de communication reconnaissable caractérisé par un éventail de buts communicatifs précis et compris par les membres d'une communauté par laquelle il est régulièrement utilisé. Cependant, nous savons qu'elle présente des limites, car les traits caractéristiques et les buts d'un genre peuvent évoluer et la notion de communauté peut être remise en cause. J. Swales est d'ailleurs lui-même revenu sur l'idée de buts communicatifs et la difficulté à les cerner dans son étude de 2004 et celle de 2016. Pour exemple, nous pouvons citer le genre du blog culinaire, variation de la recette de cuisine et qui est une évolution de cette dernière. Il a des traits empruntés au récit et n'est pas toujours lu dans le but de réaliser la recette, mais parfois simplement pour se divertir. Il n'est pas rédigé par une communauté précise, mais peut être écrit et lu par des amateurs. Les textes procéduraux constituent-ils un genre selon la définition de V. Bhatia et plus particulièrement un genre spécialisé ? Il nous reste encore à définir le caractère spécialisé ainsi que la notion de texte procédural pour pouvoir répondre à la question.

---

<sup>2</sup> « Discours » est pris au sens de production orale ou écrite liée à une communauté.

## 1.2 Le degré de spécialisation

Les textes procéduraux que nous étudions dans la thèse semblent, pour certains et non pour tous, être des genres spécialisés. Nous pouvons nous demander ce qui permet de parler de textes spécialisés ; selon Catherine Resche (2010), la réponse est la suivante :

Il semble que la réponse à cette question ne peut qu'aller dans le même sens que celle donnée à propos de l'appartenance ou l'assimilation à un genre donné : c'est le caractère récurrent de la situation de production, le but visé, le milieu professionnel ou la communauté de discours, ainsi que la fonction sociale remplie par telle ou telle forme de communication qui détermine le discours et permet de l'identifier comme discours spécialisé. (Resche 2010 : 17)

Le degré de spécialisation d'un genre est variable selon Michel Petit (2010 : 12) :

Il paraît en effet difficile de ne pas reconnaître qu'il y a, en ce sens, des discours « manifestement spécialisés », par quoi nous entendons des discours dont au moins le contenu référentiel (les sujets dont ils traitent) et certaines caractéristiques formelles (terminologiques et phraséologiques notamment) sont immédiatement reconnus par la grande majorité des membres du corps social comme étrangers à leur expérience commune. Cette évidence devient pourtant moins... évidente lorsque l'on considère d'autres types de discours (historique, sociologique, journalistique, politique, etc.) auxquels les critères du manifestement spécialisé ne s'appliquent qu'imparfaitement. Le discours sociologique ou historique, dont le contenu est sans doute moins difficilement accessible et qui présente par ailleurs peu de spécificité terminologique, apparaît ainsi comme peu spécialisé selon ces critères, même s'il paraît pouvoir être comme spécialisé dans la mesure où il reste, pour sa production, affaire de spécialistes. (Petit 2010 : 12)

Le caractère spécialisé d'un texte, selon M. Petit (2010 : 12) tient au fait que la grande majorité des membres du corps social ne le considère pas comme appartenant à leur expérience commune et se manifeste dans le sujet, les termes et la syntaxe. Il semble que le type d'émetteur (professionnel ou amateur) joue également un rôle dans le degré de spécialisation du texte puisque selon C. Resche, la notion de spécialisé dépend du milieu professionnel ou de la communauté de discours rédigeant le texte (Resche 2010 : 17). Elle repose sur un critère pragmatique : la spécialisation est celle des co-énonciateurs, qui s'adresse à qui ? Nous cherchons maintenant à savoir si les auteurs considèrent les textes procéduraux comme un genre spécialisé. Il peut y avoir des degrés de spécialisation comme le précise M. Petit (2010 : 12) qui utilise l'expression « peu spécialisé ». Nous considérons que cette expression permet de définir un texte émanant d'un milieu professionnel peu spécialisé, qui présente peu de termes spécialisés et dont le thème et la syntaxe sont peu spécialisés. Pour définir certains microgenres, nous pouvons être amenés à employer l'expression semi-spécialisé afin de caractériser un stade intermédiaire entre « spécialisé » et « peu spécialisé », c'est-à-dire pour définir un texte compréhensible par le grand public mais dont le sujet, la syntaxe et certains termes peuvent être spécialisés. Avant de s'intéresser au degré de spécialisation des textes procéduraux, il est crucial de définir ce qu'est un texte procédural.



## 2 Les textes procéduraux

Que recouvre l'appellation « textes procéduraux » ? Nous étudions d'abord les différentes définitions proposées par les chercheurs en anglais de spécialité afin de vérifier s'ils sont considérés comme un genre, d'en faire une synthèse et de dégager leurs caractéristiques communes. Nous expliquons leurs traits les plus saillants : l'orientation vers l'action et leur dimension cognitive. Nous tentons alors d'étudier s'ils s'inscrivent dans des domaines plus larges comme la communication technique ou la vulgarisation pour tenter de comprendre s'ils sont ou non spécialisés. Ce cadre théorique est essentiel pour distinguer quels textes sont au plus près de cette définition et lesquels seront plus éloignés sur l'échelle de prototypicalité.

### 2.1 Arrière-plan théorique des textes procéduraux

Il est nécessaire de définir ce qu'est un texte procédural avant d'en créer un classement. Pour faire référence à un texte qui dit de faire et comment faire, J.-M. Adam (2001) utilise l'expression « texte procédural ». Cependant, il affirme que ce n'est pas la seule dénomination utilisée et qu'il est difficile d'élaborer une classification dans la grande famille des textes qui comprend les textes injonctifs et procéduraux et aussi différentes formes de conseils, mais toutes ces pratiques sociodiscursives ont des points communs. Différents termes sont utilisés pour désigner ces types de textes et sont recensés par J.-M. Adam (2001 : 11). Egon Werlich (1975, cité dans Adam, 2001 : 11) parle de « texte instructionnel-prescriptif », incitant à faire ; cette catégorie comprend les recettes, les guides, les instructions de montage, les sermons, les articles de loi, les contrats, les prières. Ils ont en commun un processus cognitif : la capacité à planifier. Algirdas J. Greimas (1983 : 157-169) utilise le terme « texte programmeur » et distingue dans les discours procéduraux un programmeur compétent qui transfère son savoir-faire en direction d'un réalisateur auquel il recommande de suivre scrupuleusement les indications données sur les phases ou étapes successives d'un processus à exécuter. J.-M. Adam (1983 : 160) range dans cette « sous-classe de discours qui [...] se présentent en tant que manifestations de compétence actualisée, antérieurement à sa réalisation », les recettes de cuisine, les partitions musicales et les plans d'architecte. Bice Mortara Garavelli (1988, cité dans Adam, 2001 : 11) utilise le terme « *testi regolativi* » qui pourrait être traduit par « texte régulateur », dont le but est de réguler le comportement du

destinataire qui peut être un groupe ou un individu, présent ou absent, identifié ou non. Ainsi, les textes régulateurs sont les notices explicatives, les recettes et toutes les formes de guides en général, les textes juridiques (codes, lois, décrets, règlements), les manuels de savoir-vivre<sup>3</sup>, la propagande politique et commerciale, et diverses sortes de mémorandum (agendas personnels, faire-part). Heinz-Helmut Lüger (1995 : 147-151) utilise le terme « *instruierend-anweisende Texte* » (« textes de conseil » ou « textes instructifs »). Cette catégorie regroupe les notices explicatives et les conseils donnés aux lecteurs qui « envahissent » de plus en plus la presse contemporaine (en particulier les magazines féminins) selon J.-M. Adam (2001 : 11). Horst Isenberg (1984, cité dans Adam, 2001 : 11) utilise le terme « ergotrope » pour désigner ces textes qui visent tous la maîtrise d'une problématique et une certaine efficacité objective. Cette catégorie regroupe la notice de montage, la lettre d'affaires, le reportage et la leçon.

Tous les termes employés pour désigner les textes procéduraux ne sont pas synonymes et témoignent d'une réalité hétérogène. J.-M. Adam (2001 : 12) a tenté de réunir ce qui est commun entre les recettes, les notices de montage, les règles du jeu, les guides, les horoscopes, les prophéties et les bulletins météo. Il en conclut que tous ces textes disent de faire et comment faire en prédisant un résultat et en incitant très directement à l'action. Il décide alors de les considérer comme des genres de discours. Les termes les plus répandus pour désigner ces genres sont : « textes procéduraux, injonctifs ou instructionnels ». Comme le précise C. Garcia-Debanco (dans Pitar 2010 : 4) : « selon qu'on est psychologue ou linguiste, on parlera de « textes procéduraux » mettant l'accent sur le contenu des actions enchaînées, les procédures, ou de « textes instructionnels » ou « injonctifs » insistant alors sur les actes de langage dominants ».

Les textes procéduraux présentent dans l'ensemble un même schéma : une liste d'ingrédients ou de matériel à utiliser et une partie décrivant les actions à réaliser. Ils ont toujours un titre et peuvent parfois comprendre une ou plusieurs illustrations (Adam 2001 : 21). Un autre point commun à tous est qu'ils constituent une représentation discursive d'une transformation. Comme le précise Farida Aouladomar (2005a : 1), un texte procédural est une séquence ordonnée d'instructions permettant d'atteindre un but. Les textes commencent avec un état initial ; le destinataire suit les injonctions et les conseils écrits par l'auteur et

---

<sup>3</sup> J.-M. Adam (2001 : 11) utilise le terme « manuel de savoir-vivre » pour faire référence à un livre qui décrit la conduite.

transforme les objets du monde, ce qui mène à un nouvel état, qui peut être atteint seulement en suivant les différentes étapes de la procédure.

Si les textes procéduraux sont considérés comme un genre, par quel terme faut-il désigner les recettes de cuisine, les règles du jeu, les protocoles de TP en sciences, les notices explicatives... ? L'usage terminologique est encore hésitant. Marianne Nordman (1994 : 43) utilise le terme « minilecte » pour nommer les recettes de cuisine, les bulletins météo... ce qui sous-entend qu'un macrogenre englobe plusieurs microgenres. Nous choisissons dans cette thèse les termes « macrogenre » pour faire référence au genre du texte procédural et « microgenres » pour évoquer les sous-types comme la recette de cuisine. Quelles sont les caractéristiques communes à tous ces microgenres ?

## 2.2 Caractéristiques communes aux textes procéduraux

Connaître les caractéristiques centrales aux textes procéduraux aide à les classer dans la catégorie et au sein de cette dernière en analysant l'importance donnée à chaque critère. La façon dont un texte est écrit est liée au but d'un texte selon V. Bhatia (1993 : 32) : la structuration cognitive d'un genre est la propriété de ce genre et non celle du lecteur ou scripteur individuel. Elle dépend de ses objectifs cognitifs ; c'est pourquoi la structure varie d'un genre à l'autre. Les textes ayant les mêmes buts ont des traits communs. Les textes procéduraux sont tous orientés vers l'action, ce qui a un impact sur la façon de les rédiger. De plus, les textes antérieurs influent sur les nouveaux textes d'un même genre.

J.-M. Adam (2001 : 12) essaie de définir les points communs à tous les textes procéduraux :

ils sont destinés à faciliter et à assister la réalisation d'une tâche ou macro-action du sujet qui le souhaite ou est chargé de l'accomplir. D'où la présence d'un lexique relevant d'un domaine spécialisé. Ce lexique est imposé par la précision recherchée et par le fait que l'univers de référence est supposé commun au producteur et au lecteur-destinataire. Des connaissances du monde, des scripts, du vocabulaire et plus globalement de la phraséologie sont supposées partagées. (Adam 2001 : 12)

Après le lexique, J.-M. Adam (2001 : 12) évoque les structures injonctives : « Ces textes sont caractérisés par la présence massive de prédicats actionnels ». Il fait également référence aux adverbes présents :

en raison de la densité des prédicats actionnels, ces textes comportent beaucoup d'organisateur et d'adverbes temporels (précisant la succession et/ ou la durée des opérations ou sous-opérations) ainsi que d'organisateur et d'adverbes locatifs [...]. On trouve, en revanche, peu de connecteurs argumentatifs (très peu de concessifs). (Adam 2001 : 12)

J.-M. Adam (2001 : 12) précise qu'il existe une différence entre les textes qui présentent une liste d'éléments à utiliser (recettes, notices explicatives, notices de montage...) où la référence au lecteur est effacée et ceux construits autour de conseils qui sont donnés comme les manuels de savoir-vivre, les horoscopes, les rubriques-conseils des magazines où elle est mise en avant. Les textes procéduraux peuvent être une simple liste ordonnée d'instructions afin d'atteindre un but, mais ils peuvent aussi être moins linéaires et présenter des arguments, des conseils, des conditions, des hypothèses et des préférences. Ils contiennent souvent de nombreuses recommandations, avertissements et commentaires de différentes sortes (Saint-Dizier et al. 2007 : 1). Estelle Delpech et Patrick Saint-Dizier (2008 : 2) décrivent ainsi les textes procéduraux :

Procedural texts contain two basic structures: titles, analyzed as goals (with which questions will match), and instructions serving these goals. However, in most types of texts, we do not have just sequences of simple instructions but much more complex compounds. We noted that these compounds are organized around a few main instructions, to which a number of subordinate instructions, warnings, arguments, and explanations of various sorts are adjoined. Procedural texts also contain general purpose prerequisites and warnings, besides those included into instructional compounds. (Delpech & Saint-Dizier 2008 : 2)

Mariana Pitar (2010 : 7) décèle d'autres caractéristiques centrales des textes procéduraux. Selon elle, tous suivent le même schéma (tout en subissant des variantes en fonction du type de texte) : objectif — état initial — mode d'action — état final. L'organisation architecturale du texte se fait en séquences d'actions, en modules qui respectent un ordre strictement chronologique. Tout élément discursif superflu sans valeur fonctionnelle est éliminé, d'où l'utilité maximale de tous les constituants et un grand degré d'informativité. Il n'y a pas de dialogue, pas d'implicite ni de subjectivité, pas d'éléments pragmatiques qui rendent difficile la compréhension du sens, pas de polysémie, mais des mots à signification unique facilitant la compréhension. Ils présentent peu d'éléments syntaxiques de relation et une condensation maximale de l'information et de plus en plus d'illustrations qui organisent le texte, voire remplacent l'élément verbal qui va parfois jusqu'à disparaître. Ces éléments servent le but du texte : inciter à effectuer une action.

### **2.3 Les textes procéduraux sont orientés vers l'action**

Une caractéristique centrale aux textes procéduraux est leur orientation vers l'action. Ils ont une valeur illocutoire forte et un aspect didactique. L'importance donnée à ces éléments va aider à les classer entre eux.

### 2.3.1 Valeur illocutoire des textes procéduraux

Les textes procéduraux les plus prototypiques ont une valeur illocutoire forte. Selon John Langshaw Austin (1970) et John R. Searle (1972), le langage peut avoir trois valeurs : locutoire, illocutoire et perlocutoire. La valeur locutoire fait référence à l'action de dire quelque chose, la valeur illocutoire à l'acte effectué par le simple fait de parler qui modifie et rend plus clair la situation du locuteur ainsi que celle de l'interlocuteur. Les textes procéduraux exploitent la valeur illocutoire du langage, c'est-à-dire le fait de produire des énoncés pour agir. Les verbes suivants ont une valeur illocutoire : affirmer, autoriser, prévenir, conseiller, menacer, ordonner, promettre, etc. La troisième valeur, perlocutoire, désigne toutes les conséquences qui dérivent indirectement de l'action de parler. J.-M. Adam (2001 : 13) insiste sur la valeur illocutoire de l'impératif, temps verbal utilisé dans les textes procéduraux. Leur particularité est qu'ils constituent la jonction entre le fait de parler et celui d'agir dans le monde réel (dans la cuisine, dans le laboratoire, etc.). L'orientation vers l'action dans les textes procéduraux détermine les traits microlinguistiques communs, c'est-à-dire leur style.

Laurent Heurley (2001 : 65) considère qu'un texte procédural peut être analysé comme un processus social bipolaire médiatisé par un texte : social dans le sens où il suppose la coordination des actions menées individuellement par deux personnes au moins (Clark 1996) et bipolaire, qui fait référence à la conception / rédaction et, à l'utilisation (c'est-à-dire lecture, compréhension et exécution). Il souligne le processus de codage et de décodage (Heurley 2001 : 66) :

les tâches et les traitements effectués par l'auteur et l'utilisateur sont extrêmement différents. Tandis que l'auteur doit en quelque sorte « externaliser » (Denis 1997) c'est-à-dire transformer tout ou partie d'une représentation mentale interne multidimensionnelle (la représentation conceptuelle de la procédure à communiquer) en une représentation linéaire externe : le texte (Fayol 1997), l'utilisateur doit en quelque sorte réaliser l'opération inverse, à savoir transformer le texte, représentation linéaire externe, en une représentation mentale aussi proche que possible de celle de l'auteur, puis utiliser cette représentation pour agir en vue de réaliser une tâche donnée (cf. Graesser & coll. 1997). En d'autres termes, tandis que l'auteur doit procéder à une linéarisation du message, l'utilisateur doit opérer une « délinéarisation » du texte pour reconstruire le message (Heurley 1994, 1997a). (Heurley 2001 : 66)

Dans le cas du texte procédural, sa compréhension n'est pas la fin du processus. Comprendre le texte pour l'utilisateur est presque synonyme de le mettre en pratique. C'est pour cette raison qu'il est considéré comme une source d'instructions dont le but est d'atteindre un objectif pratique. Un texte procédural peut être assimilé à une action sociale (Heurley 2001 : 66), car il implique au moins deux participants. Un des problèmes majeurs de l'auteur est de

parvenir à se mettre à la place de l'utilisateur afin d'identifier ses besoins et d'essayer d'y répondre de la façon la mieux adaptée possible (Heurley 2001 : 66). Comme le précisent P. Saint-Dizier et al. (2007 : 1), les textes procéduraux tendent à minimiser la distance entre le langage et l'action. Les moyens d'atteindre un but sont présentés de façon aussi claire que possible, l'objectif étant de réduire le nombre d'inférences que l'utilisateur devra faire avant d'agir<sup>4</sup>. Ces textes sont ainsi orientés vers l'action et ont la particularité d'être « exécutable » comme le précise J.-M. Cellier (2005 : 163) : « cette propriété d'« exécutabilité », de mise en acte des instructions est un socle commun à l'ensemble des variétés de textes procéduraux. Elle peut se manifester de manière positive (exécuter l'action X) ou négative (ne pas faire l'action X) ».

L. Heurley (2001 : 68) écrit que les deux pôles du processus de communication (l'auteur et l'utilisateur) sont reliés par des « ponts » dont quatre jouent un rôle capital dans le fonctionnement des textes procéduraux :

1. les dimensions communes du cadre englobant le processus de communication (ex. : la langue, le cadre institutionnel, etc.) ;
2. les objets (instruments, dispositifs, etc.), états et événements communs aux deux pôles ;
3. le texte ;
4. le terrain commun (l'ensemble de leurs connaissances, croyances et suppositions mutuelles). (adapté d'Heurley 2001 : 68)

Dans les textes procéduraux, l'information peut être présentée sous la forme d'un texte, d'images, ou d'un texte combiné à des illustrations<sup>5</sup>. Le but de ces éléments est de minimiser la distance entre ce qui est dit et ce qui est fait. La langue est donc épurée, contrôlée (cf. 2.4.4).

Les textes procéduraux sont orientés vers l'action, ce qui fait qu'ils sont difficiles à rédiger comme le montrent Eduardo Marti et Spyridon Tantaros (2003) dans leurs études. Le passage de l'action au langage est aussi complexe que le passage du langage à l'action. Il n'est pas aisé de parvenir à découper une procédure en unités et de présenter des séquences d'information qui reflètent des actions. Ce n'est pas parce qu'une procédure est facile à réaliser que l'expliquer clairement l'est également. Pour écrire un texte procédural, les auteurs doivent mêler deux niveaux de connaissances : celui de l'action (c'est-à-dire la connaissance du comment mettre en œuvre la procédure) et celui de la représentation écrite. Le premier pose la question de l'ellipse, un procédé régulièrement utilisé dans les recettes de cuisine pour

---

<sup>4</sup> Ils sont une combinaison d'instructions et d'images, d'icônes, de graphiques, de résumés, d'avertissements, de conseils, etc., aspects que nous évoquons en détail dans les chapitres III à VII.

<sup>5</sup> « Image » est pris au sens de représentation visuelle autonome d'un élément et a un sens plus général que le terme « illustration » dont la fonction est de représenter un texte.

raccourcir le texte. Si le texte présente trop d'ellipses, il devient inintelligible. Il est souvent difficile d'imaginer la situation mentale de la personne qui va lire et mettre en œuvre la procédure et de deviner ce qu'elle connaît déjà ou ignore. Pour écrire la procédure, il est nécessaire de séparer chaque action et de placer chacune dans le bon ordre. Pour atteindre un haut niveau d'efficacité dans la réalisation de la procédure, les instructions doivent être les plus claires possible. Elles sont orientées vers l'action et ont également un aspect didactique.

### **2.3.2 Aspect didactique des textes procéduraux**

Dans le prototype du texte procédural, l'aspect didactique est essentiel. Les textes procéduraux permettent d'apprendre de nouveaux concepts, de nouvelles techniques et les êtres humains ont cette capacité d'apprentissage selon Juan C. Sager (1990 : 16) : « *All human beings possess the capacity for acquiring and using knowledge [...]. Knowledge can only be transmitted by physical communication and the primary medium of communication is language* ». Les textes procéduraux sont des communications écrites qui permettent d'apporter des connaissances à ceux qui les lisent : apprentissage de techniques et d'un savoir-faire. Fabienne Cusin-Berche (1997 : 21) considère comme procédural tout texte dont la fonction principale est de communiquer des procédures qui doivent être mises en œuvre ou de communiquer une connaissance à long terme permettant aux gens d'acquérir un nouveau savoir-faire dans un domaine précis. Pour Kathkleen Buss et Lee Karnowski (2002), les deux buts principaux dans la rédaction d'un texte procédural sont d'expliquer et d'instruire. Les textes procéduraux sont écrits pour guider ou informer le lecteur. Ces éléments confirment ce que nous avons mentionné précédemment (cf. 2.2.) : un texte procédural dit comment faire et un de ses objectifs est d'enseigner un savoir-faire à un lecteur.

Après l'étude de ces diverses définitions, nous proposons une synthèse : un texte procédural prototypique est un texte qui explique comment faire. Il est orienté vers l'action et a un aspect didactique : le lecteur suit une procédure ou réalise une expérience et acquiert un savoir-faire. Ces textes ont également pour caractéristiques d'être traités de façon particulière au niveau cognitif.

## **2.4 Dimension cognitive des textes procéduraux**

Les textes procéduraux sont orientés vers l'action puisque leur but est d'être mis en œuvre ; leur dimension cognitive est cruciale mais elle n'est peut-être pas la même pour

chaque microgenre procédural, ce qui est un paramètre à prendre en compte pour les classer, tout comme l'ordre de présentation des informations et la mise en page choisis ainsi que le rôle et la place donnée aux illustrations, des éléments qui ont une influence sur leur traitement cognitif.

### **2.4.1 Différents types de lecture possibles d'un texte procédural**

Il est important de connaître les types de traitements cognitifs possibles pour identifier quel traitement s'applique à quel microgenre afin de les classer entre eux ; de plus, il est intéressant de savoir comment un texte est analysé au niveau cérébral. Une meilleure connaissance du traitement des informations nous permettrait de travailler sur l'ergonomie des textes afin qu'ils soient analysés et mis en œuvre de façon plus efficace. La dimension cognitive est liée au monde réel. Elle est déterminante dans un texte procédural, parce que le lien avec le monde réel est essentiel : ce qui est dit linguistiquement doit être exécuté. Les concepts doivent être bien compris, sinon la réalisation de la procédure sera un échec. Comment les informations sont-elles traitées par le cerveau avant d'être mises en œuvre et transformées en savoir-faire ? Différentes études ont été menées sur le sujet.

C. A. Burnham et T. H. Anderson (1991 : 9) déclarent en s'appuyant sur les travaux de David A. Hayes et William Henk (1984) :

following written directions has been found to impose a heavy cognitive load so most people appear to iterate ; i.e. a step is encoded, executed, checked in various ways, and then the reader moves on to the next step, having consulted both text and graphics (Hayes and Henk 1984). This iterative process is required in part by the limited size of short-term memory. (Burnham & Anderson 1991 : 9)

Pierre Vermersch (1985, cité dans Heurley 2001 - 2 : 35) et L. Heurley (1994, cité dans Heurley 2001 - 2 : 35) ont également remarqué que, lorsque les utilisateurs lisent un texte procédural (comme une recette), ils procèdent de manière cyclique. Ils alternent entre de courtes périodes de lecture et des phases d'action. La plupart des utilisateurs ne lisent pas la procédure en entier avant de la réaliser. Cette stratégie d'« atomisation de l'action » (Vermersch 1985, cité dans Heurley 2001 - 2 : 35) ou d'« atomisation de la lecture » (Heurley 1994, cité dans Heurley 2001 - 2 : 35) aide à comprendre pourquoi une information placée à la fin d'un texte a peu de chance d'être lue avant la réalisation de l'expérience. Une explication possible de cette stratégie est que les utilisateurs ont conscience qu'ils ont une capacité de mémorisation limitée et qu'ils préfèrent lire de petits segments afin d'être sûrs de s'en souvenir. Une autre explication est qu'ils ont peur de ne pas avoir assez de temps pour lire la procédure en entier et réaliser l'expérience dans le cas d'un test ou contrôle en temps



limité. Dans cette thèse, nous nous demandons si, face à un microgenre procédural précis, le lecteur aurait plutôt tendance à lire le texte en entier ou à l'atomiser. Lire un texte procédural mobilise divers processus mentaux : la perception (à la prise en contact du texte), la mémoire (il faut se souvenir des actions décrites), le raisonnement (lors de la construction d'un plan d'action) ainsi que la réponse motrice (lors de la réalisation des actions). Nous ne pouvons pas avoir accès aux processus mentaux mis en place lors du traitement d'un texte procédural dans des études linguistiques, par conséquent, nous ne pourrions pas distinguer quels processus mentaux sont mis en place pour gérer quel microgenre, mais les études dans ce domaine méritent d'être présentées car le traitement cognitif mobilisé par un microgenre peut influencer sur sa place au sein du macrogenre.

Quelles opérations cognitives interviennent dans le traitement des textes procéduraux ? Pour David E. Kieras et Susan Bovair (1986 : 521-522), deux processus de compréhension sont mobilisés : la compréhension de la lecture et celle de la procédure. Le processus de compréhension de la lecture est une représentation des différentes propositions du texte de départ. Il consiste en la lecture et le traitement d'une instruction à la fois en découpant chaque phrase, en reconnaissant le lexique et en analysant le sens créé par sa représentation propositionnelle dans la mémoire de travail. Le processus de compréhension de la procédure (ou de l'élaboration du plan d'action) utilise la représentation propositionnelle dans le but d'élaborer une représentation de la procédure qui sera utilisée une fois qu'elle sera interprétée. Lorsque la procédure est sur le point d'être réalisée, le processus d'accumulation de connaissance commence. La réalisation de la procédure est une réussite si la représentation propositionnelle est correcte. Il est essentiel de savoir comment présenter l'information afin que la compréhension et l'élaboration d'un plan d'action soient aussi efficaces que possible. Lorsqu'un utilisateur lit un texte procédural, il transforme l'information linguistique ou graphique dans le but de réaliser les actions décrites (Heurley 1994, cité dans Ganier, Gombert & Fayol 2001 : 47). Comme le suggèrent L. Heurley (1994, cité dans Ganier, Gombert & Fayol 2001 : 47) et Jean-François Richard (1990, cité dans Ganier, Gombert & Fayol 2001 : 47), la lecture d'un document procédural est une activité complexe et composite qui requiert l'intervention d'au moins trois types de traitements : linguistique, cognitif et moteur<sup>6</sup>. Trois périodes se succèdent à la lecture d'un texte procédural : lecture, développement d'un plan d'action et réalisation de l'action, ce qui correspond concrètement à

---

<sup>6</sup> Le « traitement moteur » est pris au sens de tout ce qui a trait à la production de mouvements de la part du corps dans le but de réaliser l'expérience. Le traitement moteur est lié à l'action du système nerveux.

une phase de lecture, à une pause et à une phase d'exécution. John Annett (1994, cité dans Ganier, Gombert & Fayol 2001 : 59) pense que la représentation mentale est le « pont langage-action » (« *action language bridge* »), c'est-à-dire le lien entre l'expression verbale et l'expression motrice de l'action. Selon Frank Ganier, Jean-Émile Gombert & M. Fayol (2001 : 55), deux types de processus sont impliqués dans la lecture d'un texte procédural : d'abord le processus de construction d'une représentation de la situation (ou modèle mental) qui coordonne les informations du document, l'appareil et les connaissances que l'utilisateur a déjà sur le dispositif ainsi que ses stratégies de lecture de documents techniques, puis la représentation de la procédure, c'est-à-dire l'élaboration d'un plan d'action. Le modèle mental est la base pour l'élaborer. F. Aouladomar et P. Saint-Dizier (2005 : 1) estiment que les textes procéduraux tendent à minimiser la distance entre le langage et l'action. Les plans d'action pour atteindre un objectif sont présentés de manière à être aussi immédiats et explicites que nécessaire, le but étant de diminuer le nombre d'inférences faites par l'utilisateur avant d'agir, ce qui réduit ainsi des erreurs ou des problèmes potentiels de compréhension. La connaissance de ces processus peut aider à mieux comprendre les règles à respecter lors de l'écriture de textes procéduraux, ce qui est évoqué dans la troisième partie de cette thèse (cf. chapitre IX).

Le but d'un texte procédural est de faire en sorte que l'utilisateur réalise une procédure avec succès. Pour comprendre la façon dont les documents procéduraux fonctionnent et pour améliorer leur conception, il est essentiel de prendre en compte la façon dont les utilisateurs gèrent l'information. En résumé, les processus cognitifs impliqués dans la transformation de l'information procédurale (linguistique ou graphique) en une série d'actions sont constitués d'une phase de construction d'une représentation mentale et d'une phase d'élaboration d'un plan d'action. La façon dont les instructions sont présentées a un effet sur les processus mobilisés lors de la réalisation de la procédure. La représentation situationnelle et l'élaboration d'un plan d'action peuvent être plus ou moins exactes et plus ou moins longues à être mises en place : elles dépendent de la manière dont l'information est présentée. Selon C. A. Burnham et T. H. Anderson (1991 : 10), la présentation des informations procédurales sous forme de listes est une méthode efficace pour faciliter l'encodage de la procédure par le lecteur. Les illustrations permettent aussi de faciliter la représentation mentale et l'élaboration d'un plan d'action. D'autres éléments comme la mise en page du texte et l'ordre de présentation des informations ont également de l'importance.

## **2.4.2 Importance de l'ordre de présentation des informations dans le traitement cognitif**

L'ordre de présentation des informations dans un texte procédural influe sur sa facilité de traitement cognitif. Nous faisons l'hypothèse que certains microgenres procéduraux comportent un ordre de présentation des informations différent des autres, ce qui peut aider à les classer entre eux.

Au niveau de la phrase, les instructions d'un texte procédural apparaissent dans un ordre précis : elles forment souvent un bloc composé d'informations superordonnées et subordonnées. L'information superordonnée correspond au thème principal du bloc ; elle l'ordonne et indique la macroaction à réaliser et le but à atteindre. Les segments subordonnés précisent les microactions, c'est-à-dire les différentes étapes, ce qui peut expliquer les variations stylistiques rencontrées (comme l'emploi de la voix passive avec une valeur injonctive). La position initiale de l'information superordonnée rend plus facile la compréhension et la réalisation des instructions par le lecteur. D. E. Kieras (1980, cité dans Heurley 2001 – 2 : 39) a réalisé des expériences qui indiquent que la position d'une information (au début, au milieu ou à la fin d'un bloc) contribue à déterminer son importance pour le lecteur. Une information est considérée comme plus cruciale si elle apparaît au début d'un fragment plutôt qu'à une autre place. Les instructions peuvent ne présenter que les actions à réaliser, mais la plupart du temps, ce n'est pas le cas. Sont présents l'action (présentée de manière positive ou négative), les conditions de sa réalisation, ses conséquences et son but. Edward E. Smith et Kathryn T. Spoehr (1985, cité dans Heurley 2001 – 2 : 40-41) ont trouvé différents résultats : (1) lorsque le modèle est Condition / Action / Conséquence et que les utilisateurs ont l'appareil à manipuler, le temps nécessaire à la lecture est plus court ; (2) lorsque les instructions sont lues et ensuite réalisées sans le texte, le fait que l'action ou la condition soit en position initiale ne crée pas de différence ; (3) lorsque les actions sont réalisées sans le texte, les sujets ayant une grande capacité de mémorisation ont besoin d'autant de temps pour lire les instructions, quel que soit leur ordre, mais les autres lisent plus rapidement lorsque la condition apparaît au début. Dans son expérience, Peter Dixon (1987, cité dans Heurley 2001 – 2 : 38-39) a constaté que les instructions précisant d'abord l'action sont lues plus rapidement que celles dans lesquelles elle est précisée à la fin de la phrase. L'action est le noyau de la représentation mentale élaborée à partir des instructions écrites. La conclusion de ces expériences est que l'ordre des informations dans un texte procédural influe sur la lecture, la compréhension et la performance des utilisateurs. La position initiale des

## Chapitre I Les textes procéduraux constituent-ils des microgenres spécialisés ?

informations semble avoir un effet particulier, que ce soit au niveau textuel, supraphrastique ou phrastique, ou sur le temps nécessaire au traitement de l'information et sur les performances.

Comme la plupart du temps, les utilisateurs atomisent la lecture, il est plus judicieux selon Heurley (1994, cité dans Heurley 2001 – 2 : 38-39) de placer les informations les plus capitales au début afin d'être sûr qu'elles soient lues : les instructions relatives à la sécurité doivent par conséquent apparaître en premier. La place des conseils en position initiale est significative selon Catherine A. Burnham et Thomas H. Anderson (1991 : 41) :

The removal of warnings or advice from the steps but including them on the page in a separate location to make them available and to emphasize them is another apparently helpful step in creating useful instructions. This practice clarifies the step or action information and also emphasizes important information related to the step. (Burnham & Anderson 1991 : 41)

Le lecteur d'un texte procédural doit réaliser différentes actions afin d'atteindre un but. Il est acceptable de penser que le plus déterminant pour l'atteindre est que les instructions soient bien écrites et claires. Cependant, le lecteur peut tout de même échouer, car elles sont dans un ordre tel qu'il ne se souvient pas de ce qu'il a à faire et, ainsi, ne le fait pas correctement. L. Heurley (2001 - 2 : 43) explique que l'ordre des informations a un effet sur leur traitement par les utilisateurs. Il en vient à trois conclusions générales :

- (1) l'ordre des informations a un effet sur leur lecture, leur compréhension et leur utilisation ;
- (2) le traitement est facilité lorsque l'information la plus capitale d'un texte (l'information superordonnée), d'un paragraphe ou d'une phrase est en position initiale ;
- (3) l'effet de l'ordre de l'information dépend de multiples facteurs, parmi lesquels : les stratégies de lecture et les connaissances préalables des utilisateurs, la structure du référent et la structure de la situation. (d'après Heurley 2001 - 2 : 43)

Les actions à réaliser doivent être placées au début, avant les autres types d'informations. L. Heurley (2001 - 2 : 30) distingue deux caractéristiques majeures dans les textes procéduraux : ils communiquent en premier des informations déclaratives, qui ne sont pas directement orientées vers l'action, et des informations procédurales (Ummelen 1996 cité dans Heurley 2001 - 2 : 30). F. Aouladomar et P. Saint-Dizier fournissent l'illustration de cette utilisation (2005 : 1) :

Procedural texts often exhibit a quite complex rational and « irrational » structure, outlining different ways to realize something, with arguments, advice, conditions, hypothesis, preferences, evaluations, user stimulations, etc. They also often contain a number of recommendations, warnings, and comments of various sorts. (Aouladomar & Saint-Dizier 2005 : 1)

Ils présentent ensuite une structure à plusieurs entrées qui aide le lecteur à accéder directement et rapidement à l'information dont il a besoin (Carroll 1990, cité dans Heurley 2001 - 2 : 31). F. Aouladomar et P. Saint-Dizier (2005 : 2) expliquent que les textes

procéduraux présentent des structures communes (explication des buts, listes de prérequis pour les atteindre et description de la séquence d'information) et sont régis par des critères structurels toujours plus ou moins identiques qui dépendent des capacités d'écriture de l'auteur et des traditions associées à un domaine spécialisé (Aouladomar & Saint-Dizier 2005 : 1). Le caractère ergonomique de la procédure facilite sa réalisation.

La notion d'ergonomie est centrale dans l'organisation d'un document procédural. Elle est définie ainsi sur le site de l'*International Ergonomics Association* :

Also known as Human Factors, ergonomics is a multi disciplinary science that focuses on the needs of the human in the design of products, work processes and technology systems. The application of ergonomics research can be seen in a diversity of life ranging from the design of simple hand tools and machines, through to complex systems such as air craft controls, power stations and space travel. Regardless of the applications, the basic understanding of the physiological and psychological needs of the human need to be a focus of the design process. (*International Ergonomics Association*<sup>7</sup>)

L'ergonomie s'étend maintenant à tous les aspects des activités humaines. Elle regroupe trois sous-domaines selon le site de l'*International Ergonomics Association* et le plus approprié à notre recherche est le domaine « *cognitive ergonomics* » puisqu'il est en lien avec les processus mentaux impliqués lors de la lecture et de la mise en œuvre d'une procédure. L'ordre de présentation des informations sert l'ergonomie, tout comme la mise en page du texte.

### 2.4.3 Importance de la mise en page du texte dans le traitement cognitif

Il est crucial qu'un texte procédural soit ergonomique pour faciliter son traitement cognitif et la réalisation de la procédure décrite. Une mise en page claire et précise aide le lecteur à le comprendre rapidement. Nous émettons l'hypothèse que les mises en page peuvent différer d'un microgenre à l'autre, ce qui peut nous aider à les comparer entre eux. J.-M. Adam (2001 : 25) évoque une caractéristique des textes procéduraux : la « vi-lisibilité » (pour évoquer la « lisibilité visuelle »), c'est-à-dire :

une très forte segmentation typographique, une très systématique exploitation des possibilités de mise en forme typographique : usages des corps de caractères variés et souvent colorés, fréquence des indications alphanumériques et / ou alinéas plus ou moins sur-marqués (par des puces rondes ou carrées, noires ou en couleur). (Adam 2001 : 25)

Cette segmentation aide le lecteur à savoir où il en est et à lire le texte plus facilement. Elle est très marquée dans les textes procéduraux pour des raisons pragmatiques : la procédure doit être exécutée. Ainsi, il est nécessaire que le lecteur la lise et la comprenne rapidement et qu'il

---

<sup>7</sup> Site de l'*International Ergonomics Association* : <<http://www.iea.cc>> [consulté le 10 mai 2016]

## Chapitre I Les textes procéduraux constituent-ils des microgenres spécialisés ?

puisse alterner des périodes de lecture et d'action. Il est capital qu'il se repère facilement pour savoir où il en est : la segmentation typographique est une aide précieuse.

Comme le suggère Marie-Paule Péry-Woodley (2001 : 30), l'organisation des textes procéduraux est perceptible grâce aux marqueurs linguistiques. Dans ce macrogenre, le contexte de communication n'est pas partagé par les participants et sa structure ressemble plutôt à celle d'un monologue. Par conséquent, il est nécessaire de guider explicitement le lecteur : l'auteur peut choisir d'annoncer le plan du texte (par exemple, j'organise le premier chapitre en trois parties) ou faire qu'elle ne soit pas explicite, mais, comme le précise M.-P. Péry-Woodley (2001 : 30) :

inférable à partir des traces de l'effacement du performatif, traces qui constituent la mise en forme matérielle et recouvrent des marques lexico-syntaxiques, typographiques, dispositionnelles et ponctuationnelles (par exemple blancs verticaux, titres et numérotation pour l'organisation d'un chapitre en trois parties). (Péry-Woodley 2001 : 30)

Tous ces marqueurs contribuent à la mise en forme matérielle du texte et soulignent son architecture, ce qui aide le lecteur à le comprendre plus facilement.

J.-M. Cellier et Patrice Terrier (2001 : 80) ont étudié les effets de la mise en page du texte (compact, structuré, sous forme de logigramme) sur la gestion des instructions, la réalisation des actions et leur mémorisation. Certains textes peuvent être des « logigrammes », un « format de présentation qui combine texte et graphique sous une forme arborée ». Les textes structurés, contrairement aux textes compacts, présentent des attributs typographiques (styles, police, caractères gras...) et des attributs dispositionnels (sauts de lignes, retraits d'alinéas...). Selon J.-M. Cellier et P. Terrier (2001 : 80), en ce qui concerne la durée de prise en compte de l'information, le meilleur format (celui nécessitant une durée de lecture moins longue) est le logigramme, puis le texte structuré et enfin le texte compact. Le temps nécessaire pour réaliser les actions est approximativement le même dans tous les cas, avec tous les formats. Les études menées par Thierry Baccino et Sabine Schmid (1999 cité dans Cellier & Terrier 2001 : 87) ont montré que le format des textes donne des indices pour guider la lecture, ce qui peut avoir un effet sur la compréhension des processus et en a clairement un sur le traitement des instructions. Si le document procédural n'occupe qu'une page, les instructions sont réalisées de manière plus efficace, car le lecteur peut les visualiser toutes à la fois (Garcia-Debanc & Grandaty 2001 : 100). C. Garcia-Debanc et M. Grandaty (2001 : 100) ont montré que la présence de sections, titres et sous-titres aident à mémoriser l'architecture générale du texte.

Dans leurs études, T. Baccino et S. Schmid (2001 : 80) soulignent le rôle de la mise en page (titres, marqueurs de paragraphes...) sur les stratégies d'encodage<sup>8</sup> pendant la phase de lecture. La mise en page entraîne un encodage hiérarchisé de l'information textuelle et facilite la cohérence globale nécessaire à l'intégration de l'information. Elle implique une stratégie de lecture particulière de la part du lecteur. Avant de commencer à lire la procédure, le lecteur étudie la structure hiérarchique du texte selon T. Baccino et S. Schmid (2001 : 80). La présence de marques d'organisation l'aide à repérer les différentes parties et la manière dont elles sont liées, ce qui lui donne des informations sur l'organisation globale de l'information dans le texte. Le fait que le lecteur prenne en compte l'organisation hiérarchique au début de la lecture entraîne un processus d'encodage plus long lorsque le texte présente une mise en page visible. Cependant, ce temps passé permet d'en gagner dans la phase qui suit la lecture et précède la réalisation de l'expérience. À cette étape-là, le lecteur doit pouvoir réorganiser toutes les informations du texte de manière à les mémoriser (Hyona 1995 cité dans Baccino & Schmid 2001 : 113-114). Comme l'étude préalable de l'organisation du texte facilite l'élaboration de la représentation mentale, il n'est pas nécessaire de le faire à la fin de la lecture. Lorsqu'une organisation spatiale est apparente dans le texte, l'information est hiérarchisée et la lecture est organisée. Le lecteur construit dès le départ une structure pour sa représentation mentale à partir du contenu du texte. Dans le modèle de Morton A. Gernsbacher de 1988 (« *Structure Building Framework model* »), le lecteur établit une structure basique, un squelette, au début de la lecture et l'enrichit avec les informations du texte. Une stratégie d'encodage spécifique est construite à partir des indices organisationnels du texte, facilitant la construction du modèle mental ainsi que le processus de mémorisation. Lorsqu'il n'y a pas d'indices organisationnels, ce qui reste dans l'esprit du lecteur est la dernière phrase qu'il a lue. Une mise en page efficace facilite le traitement cognitif du texte, tout comme la présence d'illustrations.

### **2.4.4 Importance des illustrations dans le traitement cognitif**

Dans les textes procéduraux, des illustrations sont souvent présentes ; elles permettent d'ajouter des informations ou simplement d'éclairer la description des actions, facilitant ainsi le traitement cognitif de la procédure. La place donnée aux illustrations et leur rôle peut aider

---

<sup>8</sup> Terme utilisé par Baccino & Schmid (2001) et défini ainsi dans le dictionnaire Larousse en ligne : « Processus hypothétique de traitement de l'information sensorielle se déroulant au moment de l'identification et de la mise en mémoire d'un stimulus. »

à classer les microgenres procéduraux entre eux. La multimodalité, c'est-à-dire l'utilisation de différents codes (textes, images...) pour véhiculer des informations, est un concept essentiel pour caractériser ces types de textes.

### ***1) Rôle des images en général***

Le rôle et le sens des images ont été étudiés par différents auteurs. Roland Barthes (1964 : 43) voit deux rôles aux illustrations : soit l'image double certaines informations du texte, par un phénomène de redondance, soit le texte ajoute une information inédite à l'image. Joel E. Levin, Gary J. Anglin et Russel N. Carney (1987 : 87) ont étudié les illustrations dans la prose et estiment qu'elles peuvent avoir cinq fonctions différentes, ce qui enrichit la vision de R. Barthes (1964 : 43) :

- représentative : elles répètent le contenu du texte ;
- organisationnelle : elles rendent plus cohérent et plus compréhensible un texte qui n'a pas de structure claire ;
- interprétative : elles illustrent le contenu des textes qui sont difficiles à comprendre ou abstraits en donnant des exemples concrets ;
- transformatrice : elles permettent de coder à nouveau le texte sous une forme plus facile à se rappeler ;
- décorative : elles ne sont pas directement liées au texte, mais ajoutées dans un but esthétique ou comme une source de motivation. (adapté de Levin, Anglin & Carney 1987 : 87)

Claude Sionis (1997a, 1997b, 1998) a également tenté de classer les illustrations. Il fait la distinction entre les illustrations verbales, c'est-à-dire les équations, les diagrammes, les tableaux, les schémas (toutes celles comprenant une partie écrite), et les illustrations non verbales comme les images, les dessins, les courbes et les cartes. Elizabeth Rowley-Jolivet (2000 : 133) utilise l'expression « langage universel de communication » (« *universal language of communication* ») pour désigner le langage visuel parce que les illustrations parlent à tous. Gunther Kress et Theo Van Leeuwen (2004 : 165-166), qui travaillent dans le cadre de la linguistique systémique fonctionnelle, donnent aux images en général quatre types d'orientation utiles pour caractériser et comparer les microgenres procéduraux analysés :

- (1) « Technological coding orientations », which have, as their dominant principle, the effectiveness of the visual representation as a blueprint. [...]
- (2) « Sensory coding orientations », which are used in contexts in which the pleasure principle is allowed to be the dominant [...]
- (3) « Abstract coding orientations », which are used by sociocultural elites – in high art, in academic and scientific contexts, and so on. [...]
- (4) The common sense « naturalistic coding orientation », which remains, for the time being, the dominant one in our society. [...]



## 2) *Une place centrale dans les discours spécialisés*

Dans les discours spécialisés, les illustrations ont un rôle encore plus déterminant que dans les autres types de texte et leur rôle dépend du type de texte considéré. D'après Jay Lemke (1998 : 87), les illustrations, en particulier dans les discours spécialisés, sont plus efficaces que la langue sur certains points et ne font pas que répéter le texte :

Visual figures in scientific text, and mathematical expressions also, are generally not redundant with verbal main information. They do not simply illustrate the verbal text, they add important or necessary information; they complement the main text, and in many cases they complete it. (Lemke 1998 : 105)

D'ailleurs, selon J. Lemke (1998 : 110), aucun autre média ne peut remplacer le sens donné par une image : « *no verbal text can construct the same meaning as a picture, no mathematical graph carries the same meaning as an equation, no verbal description makes the same sense as an action performed* ». Selon David Banks (2000), qui utilise pour ses recherches le cadre de la linguistique systémique fonctionnelle, les notices avec peu (ou pas) de texte ont de nombreuses caractéristiques en commun avec les textes écrits, à tel point qu'il serait possible de dire que ces documents sans mots sont eux-mêmes des textes. Il explique les procédés utilisés pour véhiculer des instructions : « *the processes are systematically expressed as arrows [...] These are all material processes, that is they are all concerned with change of some sort in the physical world. They all concern movement : moving different items and bringing them into contact in various ways* » (Banks 2000 : 4). Les flèches remplacent les impératifs des textes :

Although it should not be expected that wordless documents present a mirror-image of verbal texts, it might be pointed out here that in written instructions, the unmarked form uses imperative mood, where the Actor is also unexpressed. [...] The illocutionary force of this document is obviously directive. (Banks 2000 : 4)

D'autres actions à effectuer peuvent être indiquées par des dessins comme l'action de regarder ou d'entendre :

In the document shown in Appendix 5, there seem to be two mental processes of perception. In the part shown as 5, an eye is represented (mid-right) indicating that the assembler has to see / notice certain features. In the part shown as 5b, the curved lines round the mallet (mid-right) seem to suggest that the assembler should hear something click into place. (Banks 2000 : 6)

Selon A. Mallender (2002 : 87), « dans un document technique, les graphiques (ou illustrations graphiques) ne sont pas là pour faire joli, mais pour appuyer un texte ou le remplacer ». Elle insiste sur le fait qu'il est capital de choisir des graphiques lisibles et qu'il est bien de remplacer un texte par un graphique.

Selon Alberto Cambrosio (2000 : 3), « le rôle de l'imagerie n'est pas celui d'une « simple représentation », mais, bien plus, celui d'un élément à part entière de la culture matérielle propre à l'univers techno-scientifique ». L'image est un outil scientifique à part entière qui peut véhiculer des actions grâce à des procédés différents des textes. Par conséquent, les illustrations sont très présentes dans les textes spécialisés et, d'après Rostislav Kocourek (1991 : 10), « la langue de spécialité appartient, à la fois, à deux vastes ensembles signifiants qui se chevauchent : à la sémiotique de spécialité et à la langue naturelle ». Les illustrations sont fortement liées à la langue de spécialité. R. Kocourek (1991 : 10-11) classe ainsi les signes utilisés dans le monde de spécialité, ce qui aide à caractériser les illustrations des microgenres étudiés dans la deuxième partie :

Le monde de spécialité est saisi à l'aide de divers systèmes sémiotiques de spécialité, qui conjuguent leurs ressources pour structurer et signifier ses différents aspects. Lorsqu'on observe la communication entre spécialistes, on remarque certaines oppositions entre les signes qui caractérisent ces systèmes :

- signes **non linéaires** tridimensionnels (modèles, maquettes) et bidimensionnels ou planaires (diapositives, dessins, cartes, schémas, plans, diagrammes, graphes, certaines formules et expressions arborescentes des langages symboliques [...]) et les signes **linéaires** au sens linguistique (les éléments de la langue ou des langages symboliques qui se suivent spatialement ou temporellement) ;
- signes **iconiques** [...] qui sont reconnaissables et ressemblent au signifié ou au manifesté (modèles, diapositives, schémas) et signes **non iconiques**, qui ne lui ressemblent pas (unités lexicales de langue, chiffres, symboles) ;
- signes **directs** (le calcul) et signes **substitutifs** (le morse). (Kocourek 1991 : 10-11)

### ***3) Rôle des illustrations dans les discours spécialisés et traitement cognitif***

Les illustrations Judith S. Van Alstyne (2005 : 72), auteur d'un manuel de rédaction technique, explique que les illustrations des notices explicatives permettent de communiquer plus rapidement. Elles soulignent le texte et aident les lecteurs à comprendre le contenu de manière instantanée. Elles ne sont pas placées au hasard et doivent répondre aux exigences suivantes :

- speed up a reader's comprehension
- emphasize a point
- assist as a method of quick reference
- reveal differences at a glance
- allow for easy comparisons
- provide more detail than is actually discussed for full examination
- serve as a multicultural / international language
- aid the reader's retention
- break the monotony of « gray » page data
- add to the attractiveness of the report (Van Alstyne 2005 : 73)

Les illustrations rendent le texte plus clair. Lorsqu'il faut manipuler une partie d'un appareil, il est plus facile de la dessiner plutôt que de la décrire dans un long texte car les images sont plus

puissantes que la langue pour véhiculer des relations spatiales. Nous utiliserons ces éléments pour décrire les illustrations des textes que nous étudions.

Les illustrations et le texte se complètent pour faciliter la compréhension et la mémorisation du message. Richard E. Mayer (1997 : 4) pense que les individus combinent des informations provenant du texte et des illustrations afin de construire un modèle mental plutôt que des représentations séparées. Selon Harold R. Booher (1975, cité dans Ganier, Gombert & Fayol, 2001 : 51), les images constituent le meilleur moyen de présenter des objets et le texte de présenter les actions à effectuer. Lorsqu'il n'y a que du texte, il peut y avoir des problèmes liés à l'orientation des éléments (Stone & Glock 1981, cité dans Ganier, Gombert & Fayol, 2001 : 53). Les illustrations sont adaptées pour présenter de l'information spatiale, mais le texte aide à décrire les relations spatiales de manière plus détaillée (Bieger & Glock 1985, cité dans Ganier, Gombert & Fayol, 2001 : 52). Les images sont mieux placées pour présenter des informations contextuelles, les illustrations et le texte pour présenter des informations opérationnelles. Ce sont des sources d'informations différentes et complémentaires pour la construction d'une représentation en contribuant à la compréhension d'instructions d'une autre manière. Diane Lemonnier-Schallert (1980, cité dans Gyselinck, 1996 : 497) souligne le fait que l'effet bénéfique des illustrations pour la mémorisation du texte est limité aux informations illustrées. Des études réalisées par Paula J. Waddill et Mark A. McDaniel (1992, cité dans Gyselinck, 1996 : 497) ont une conclusion différente :

Il semble par conséquent que, dans certaines conditions, les illustrations permettent non seulement une meilleure mémorisation des informations ciblées par les illustrations mais aussi une meilleure mémorisation des informations non ciblées. Ce dernier résultat suggère que les illustrations pourraient ne pas seulement remplir une fonction de type répétition, mais qu'elles pourraient conduire à un traitement différent du texte et ainsi à la formation d'une représentation plus élaborée.

Elles constituent un outil didactique décisif qui peut parfois remplacer totalement le texte. Valérie Gyselinck (1996 : 497) souligne le rôle positif des illustrations pour la mémorisation et la compréhension des textes. Elle pense que leur effet bénéfique sur la mémorisation dépend de leur rôle. Les plus bénéfiques selon elle sont celles ayant une fonction transformative, puis interprétative, puis organisationnelle et enfin représentative. Les expériences réalisées par F. Ganier, J.-É. Gombert et M. Fayol (2001 : 59-60) laissent penser que présenter un texte avec des illustrations améliore la compréhension par rapport à un texte seul ou à des images seules. Les illustrations facilitent l'apprentissage et la mémorisation du texte et, par conséquent, la réalisation de la procédure. Lorsque les images sont mélangées avec du texte, les performances sont meilleures selon F. Ganier, J.-É. Gombert et M. Fayol (2001 : 59-60), c'est-à-dire que le temps nécessaire pour mettre en œuvre la procédure est plus court et moins d'erreurs sont

commises. La réalisation de la procédure est plus précise : l'ergonomie du texte est de qualité supérieure lorsque des illustrations sont présentes. Selon F. Ganier, J.-É. Gombert et M. Fayol (2001 : 59-60), s'il n'y a que du texte (pas d'illustrations), le nombre d'erreurs est moins élevé que s'il n'y a que des images. S'il n'y a qu'une illustration et pas de texte, le temps nécessaire pour réaliser la procédure est plus court que s'il n'y avait que du texte. Les textes accompagnés d'illustrations facilitent la construction d'un modèle mental. Elles aident à construire des représentations référentielles de l'information qui a été lue, en particulier si le lecteur a du mal à imaginer une représentation ou s'il veut la vérifier. Les images peuvent être une nouvelle source d'informations ou jouer le rôle d'aide-mémoire et raviver d'anciennes connaissances. Les textes et images contribuent chacun à leur manière au processus d'acquisition de connaissances et facilitent le traitement cognitif du texte, tout comme la mise en page. Les textes procéduraux ont pour caractéristique de mobiliser un traitement cognitif particulier, facilité par l'emploi d'illustrations, qui vont parfois jusqu'à remplacer le texte, témoignant ainsi de l'évolution des textes procéduraux dans le temps.

### **2.5 La question diachronique**

La diachronie, qui est l'évolution des phénomènes linguistiques dans le temps, s'applique à tous les genres, les textes procéduraux ne faisant pas exception. Ils évoluent avec le temps et particulièrement avec le passage du format papier à internet, lors de leur migration vers le web, ce qu'a étudié E. Rowley-Jolivet (2012). La présence ou non de changements au fil du temps peut avoir un impact sur le classement des microgenres entre eux.

Les recettes de cuisine, par exemple, ont évolué au fil du temps. Elles étaient d'abord orales, puis écrites et sont de nos jours sur internet ou encore oralisées dans des programmes culinaires à la télévision. La photographie a fait son apparition pour illustrer les recettes de cuisine. Le lexique s'est également enrichi progressivement de mots étrangers. Nous retrouvons le même type d'évolution pour les règles du jeu qui étaient d'abord orales, puis qui sont devenues plus officielles et écrites.

En ce qui concerne les protocoles de TP en sciences, l'avancement des connaissances scientifiques a fait évoluer les thèmes et le matériel utilisé dans les expériences. Pour les notices explicatives, des tutoriels vidéo sont de plus en plus présents pour expliquer le fonctionnement d'un appareil. La mondialisation fait aller vers le « tout-image » afin de limiter les frais de traduction des instructions de produits qui sont exportés dans le monde

entier. Par exemple, l'entreprise suédoise IKEA fournit uniquement des notices composées d'images. Ces documents évoluent du linguistique vers le non-linguistique puisque les images sont efficaces pour communiquer des procédures selon D. Banks (2000 : 9-10)<sup>9</sup>.

Pour conclure sur cette section de caractérisation des textes procéduraux, nous pouvons dire que les textes procéduraux sont des textes qui « disent de et comment faire » (Adam 2001). Ils ont pour caractéristique d'être orientés vers l'action et par conséquent, leur dimension cognitive est essentielle : la présence d'illustrations, la mise en page du texte, l'ordre de présentation des informations facilitant le traitement du texte au niveau cérébral. Nous émettons l'hypothèse que les textes procéduraux les plus prototypiques possèdent toutes ces caractéristiques et que les autres n'en possèdent que quelques-unes. Peuvent-ils tous être qualifiés de genre spécialisé ?

### **3 Les textes procéduraux : un genre spécialisé ?**

Les auteurs cités ci-dessus convergent dans l'idée que les textes procéduraux constituent un genre, mais que disent-ils sur le critère du spécialisé ? Ils apportent peu de réponses à cette question. En conséquence, nous confrontons les textes procéduraux à différentes notions, décrites par les auteurs, qui peuvent aider à comprendre s'ils sont ou non spécialisés : la communication technique, la vulgarisation et l'emploi d'une langue contrôlée.

#### **3.1 Les textes procéduraux : une communication technique ?**

Les textes procéduraux semblent s'inscrire dans le domaine de la « communication technique » et leur degré d'appartenance à ce type de communication peut permettre de les classer entre eux. Comme le précisent Y. Cleary et D. Slattery (à paraître), la communication technique est un champ qui s'est développé en réponse aux besoins de documentation décrivant des technologies aux utilisateurs. Ce type de communication fut reconnu à partir du moment où les ordinateurs furent produits en masse. La *Society for Technical Communication* (STC)<sup>10</sup>, la société professionnelle de communication technique la plus importante, la définit ainsi :

---

<sup>9</sup> L'évolution historique fait l'objet d'une étude plus détaillée dans la première partie des chapitres III à VII.

<sup>10</sup> Le site de la STC décrit ainsi cette société résultant de différentes fusions dont la première branche a été créée en 1953 : « *The Society for Technical Communication is a professional association dedicated to the*

## Chapitre I Les textes procéduraux constituent-ils des microgenres spécialisés ?

Technical communication is a broad field and includes any form of communication that exhibits one or more of the following characteristics:

- Communicating about technical or specialized topics, such as computer applications, medical procedures, or environmental regulations.
- Communicating by using technology, such as web pages, help files, or social media sites.
- Providing instructions about how to do something, regardless of how technical the task is or even if technology is used to create or distribute that communication.

La communication technique est, selon la STC, un champ très large qui inclut toute forme de communication qui présente une ou plusieurs des caractéristiques suivantes :

- communication sur des sujets techniques ou spécialisés comme les applications sur les ordinateurs, les procédures médicales ou des règles environnementales ;
- communication utilisant les technologies comme les pages internet, les dossiers d'aide ou les réseaux sociaux ;
- apport d'instructions concernant le « comment faire », sans se soucier du niveau de technicité de la tâche ou même du fait que cette technologie soit utilisée pour créer ou distribuer cette communication. (site français de la STC<sup>11</sup>)

Un texte procédural s'inscrit dans le domaine de la communication technique, parce qu'il apporte des instructions concernant le « comment faire ». De nombreux métiers liés à la communication technique existent ; le site de la STC en fournit une liste non exhaustive :

- Technical Writers & Editors
- Indexers
- Information Architects
- Instructional Designers
- Technical Illustrators
- Globalization & Localization Specialists
- Usability & Human Factors Professionals
- Visual Designers
- Web Designers & Developers
- Teachers & Researchers of Technical Communication
- Trainers & E-Learning Developers

La STC précise que le point commun entre tous ces « chargés de communication technique » est une approche centrée sur l'utilisateur consistant à lui fournir la bonne information de façon claire et au bon moment afin de lui rendre la vie plus facile et productive. Ce sont des personnes transmettant une connaissance, des « opérateurs clés dans la société de l'information » (Cleary & Slattery, à paraître). Les chargés de communication technique ont pour tâches de planifier, concevoir, organiser, écrire, publier et tester l'information. Cette information peut concerner les instructions de sécurité permettant d'éviter aux utilisateurs de se blesser, conséquence d'un mauvais usage non intentionnel du produit.

---

*advancement of technical communication. Technical communicators research and create information about technical processes or products directed to a targeted audience through various forms of media.* » (<<http://www.stc.org>> consulté le 01/07/2014)

<sup>11</sup> LA STC possède une branche en France (<<http://stcfrance.org>> consulté le 01/07/2014).

## Chapitre I Les textes procéduraux constituent-ils des microgenres spécialisés ?

Comme il a été mentionné en introduction, un des objectifs de cette thèse sur les textes procéduraux est d'aider à la rédaction de guides stylistiques de rédaction. Y. Cleary et D. Slattery (à paraître) s'intéressent au processus de rédaction des textes techniques, ce qui éclaire sur la façon dont les textes procéduraux sont écrits. Les activités clés des chargés de rédaction technique sont : le travail en équipe, l'analyse du public et le cycle de mise en page et de critique. Y. Cleary et D. Slattery (à paraître) précisent que les chargés de communication technique peuvent utiliser différents outils pour s'assurer que la documentation est cohérente et répond aux besoins de l'utilisateur. Un de ces outils est un guide qui aide les rédacteurs en ce qui concerne leurs choix stylistiques et les conventions d'écriture à respecter.

La communication technique possède différentes caractéristiques pour être aussi efficace qu'objective. Celles-ci sont expliquées dans le manuel de rédaction technique de Gary Blake et Robert Bly (1993 : 1-19) : « *Good technical writing is 1. Technically accurate [...] 2. Useful [...] 3. Concise [...] 4. Complete [...] 5. Clear [...] 6. Consistent [...] 7. Correct in spelling, punctuation and grammar [...] 8. Targeted [...] 9. Well organized [...] 10. Interesting [...]* ».

Selon Paul Anderson (2003 : 555-556), les quatre points déterminants dans la rédaction de documents techniques sont :

1. Écrire clairement et distinctement,
2. Utiliser de nombreux graphiques / illustrations, car ils peuvent être plus clairs que du texte et compris par des étrangers,
3. Travailler sur la mise en forme afin qu'elle soit attrayante,
4. Faire tester les instructions pour s'assurer qu'elles soient claires. (Anderson 2003 : 555-556)

En résumé, selon G. Blake et R. Bly (1993 : 4) : « *Technical writers are concerned with communication. If they have to, they will sacrifice style, grace, and technique for clarity, precision, and organization* ». Certains textes procéduraux, comme les règles du jeu, semblent moins présenter le côté technique que les autres, peut-être est-il alors judicieux de parler de vulgarisation d'informations pour les définir.

### **3.2 Les textes procéduraux sont-ils de la vulgarisation d'informations ?**

Certains textes procéduraux comme les protocoles de TP, les recettes de cuisine, les règles du jeu... permettent de transmettre des connaissances ou un savoir-faire à des non-experts, ce qui est la définition de « vulgarisation » au sens large selon Hélène Béciri (1999 :

## Chapitre I Les textes procéduraux constituent-ils des microgenres spécialisés ?

9-10), c'est-à-dire un « discours visant la diffusion des connaissances auprès de publics non spécialistes ». Les textes procéduraux relèvent-ils alors de la vulgarisation ? Si oui, ils ne peuvent par conséquent pas présenter un haut degré de spécialisation.

Différents termes ont été utilisés pour nommer ce concept, comme le précisent Daniel Jacobi, Bernard Schiele et Marie-France Cyr (1990 : 81) :

Vulgarisation scientifique, communication scientifique publique (Fayard, 1988), école parallèle (Rovan, 1973 ; Giard 1979 ; Schaeffer 1986), sociodiffusion des sciences, divulgation des sciences (Guédon 1980, 1981), popularisation (Jacobi 1983)... autant de façons de désigner un ensemble de pratiques de diffusion, qui probablement ont quelque chose en commun. En dépit des reproches qui peuvent être adressés à cette appellation, c'est pourtant vulgarisation scientifique que nous préférons retenir. L'étiquette vulgarisation scientifique (désormais VS) possède un avantage : elle spécifie parfaitement dans notre langue son objet, à savoir une tentative de diffusion de la culture scientifique et technique en dehors des cercles de spécialistes. (Jacobi, Schiele & Cyr 1990 : 81)

Le terme « vulgarisation » a cependant un côté négatif qui n'est pas présent dans les autres termes, comme l'explique Paul Rasse (2002 : 2) :

l'expression « vulgarisation de la science » apparaît au XIX<sup>e</sup> siècle pour désigner le fait de diffuser les connaissances savantes en les mettant à la portée du grand public. Le terme vulgaire, du latin *vulgus*, concernait jusque-là la foule, qualifiant ce qui est ordinaire, général et commun ; il prend sa tournure péjorative au fur et à mesure que s'affirment les valeurs bourgeoises, pour désigner en contre point les comportements populaires. Dans le même temps, la vulgarisation se substitue progressivement à l'expression de « familiarisation de la science » qui datait, elle, du début du Siècle des lumières. Aujourd'hui, on préfère parler de « communication scientifique et technique ». (Rasse 2002 : 2)

Faire de la vulgarisation, c'est mettre des connaissances savantes à la portée du grand public : « la vulgarisation nous apparaît donc comme une vaste entreprise de communication, destinée à combler le fossé qui sépare une communauté savante que la spécialisation tend à refermer sur elle-même et le reste de la société » (Jurdant 1996 : 201). La vulgarisation permet la diffusion des connaissances : « la vulgarisation représente, après l'École et l'éducation institutionnalisée, la plus importante tentative de diffusion des connaissances scientifiques » (Jacobi, 1988 : 88), diffusion d'un savoir à celui qui ne le détient pas (Jacques & Raichvarg 1991 : 10). Selon Loyal Merhy (2010 : 30), deux façons de l'envisager sont possibles : soit comme une simplification des connaissances, soit comme une traduction des connaissances dans un registre plus accessible :

la vulgarisation scientifique a longtemps été perçue de deux manières traditionnelles. D'abord, une conception cognitive de la notion de vulgarisation faisait d'elle un équivalent de popularisation et de simplification : simplification d'un contenu spécialisé abstrait à un niveau concret en adéquation avec les connaissances générales d'un public profane. L'autre point de vue, linguistique, présentait la vulgarisation comme une traduction des registres techniques codés en registres généraux (Laszlo 1993, Jacobi & Schiele 1988, Mortureux 1987). (Merhy 2010 : 30)



## Chapitre I Les textes procéduraux constituent-ils des microgenres spécialisés ?

Les textes procéduraux permettent d'apprendre seuls, d'être autonomes. Les connaissances sont mises à la portée de l'utilisateur, mais elles ne sont pas pour autant simplifiées ou écrites dans un registre plus accessible. En effet, dans les cas de manuels d'utilisation de machines destinés à des professionnels, le terme « vulgarisation » ne convient pas. Ce terme peut-il s'appliquer seulement pour toute procédure destinée à des amateurs ? Les recettes de cuisine ne semblent pas constituer une simplification de connaissances, tout comme les règles du jeu, les notices explicatives, les instructions de sécurité et les protocoles de TP de formation. Seuls les protocoles de TP destinés au grand public pourraient relever de la vulgarisation puisqu'ils présentent des connaissances simplifiées. La distinction entre discours vulgarisé et discours spécialisé n'est pas si simple en réalité, comme l'explique H. Béciri (1999 : 3) en citant Robert Galisson (1979 : 71) qui fait la différence entre :

- le discours spécialisé : communication écrite ou orale à un seul niveau, entre spécialistes ;
- l'argot spécialisé : communication orale à un seul niveau, entre spécialistes ;
- le discours de vulgarisation : discours individualisé à deux niveaux, instable et occasionnel, visant un public non initié ;
- le discours banalisé : discours socialisé, stable et habituel, réservé à des initiés (ou « semi-initiés ») non spécialistes.

L'étude de R. Galisson montre une certaine imbrication, et non un cloisonnement, entre ces différents niveaux de langue spécialisée ou « langues parallèles », ainsi qu'entre ces derniers et la langue générale, que R. Galisson nomme « langue usuelle ». C'est ce non-cloisonnement qui permet l'intercommunication. Une interaction efficace entre ces différents niveaux devrait entre autres permettre de garantir la cohésion sociale (Authier 1982). (Béciri 1999 : 3)

H. Béciri (1999 : 9-10) a forgé un nouveau terme « discours technique intermédiaire » (forme abrégée « discours intermédiaire ») pour désigner la diffusion des connaissances à l'œuvre dans les revues spécialisées grand public, terme qui pourrait s'appliquer aux textes procéduraux. Elle définit ainsi les différences entre discours intermédiaire et discours de vulgarisation scientifique :

La première concerne le contenu à transmettre. En effet, les connaissances à partager dans le domaine technique, si elles ne vont pas de soi, sont loin de présenter le même degré d'abstraction ou de complexité que les phénomènes traités par la science moderne. Le contenu cognitif en jeu est donc beaucoup plus abordable. Pour reprendre les mots de R. Kocourek (1991 : 38), on a affaire à une saisie de la réalité certes particularisée, mais sans aucun doute moins intellectualisée. Ensuite, en tant que discours intermédiaire, ce type de communication se rapproche plutôt du discours banalisé défini par R. Galisson (1979) : il s'agit d'une communication asymétrique en sens unique, impliquant l'ajustement à un public non spécialiste mais averti, avec cependant certaines différences. Tout d'abord, l'objectif de ces textes n'est pas l'information pure, mais l'acquisition d'une compétence ou l'aide à la décision. Par ailleurs, les rédacteurs des revues techniques, contrairement à certains journalistes sportifs, sont souvent aussi des spécialistes du domaine. Cette catégorie vient donc s'insérer entre discours de vulgarisation et discours banalisé – on a évidemment affaire ici encore à du continu. (Béciri 1999 : 9-10)

Le terme « discours intermédiaire » est le plus approprié pour désigner les textes procéduraux, qu'ils soient destinés à des amateurs ou des professionnels car, comme le précise H. Béciri (1999 : 10) : « Le niveau de communication choisi sera plus ou moins spécialisé selon l'objectif du document. Une certaine porosité des usages est ainsi caractéristique des discours intermédiaires. Le statut de ces discours reste lié à la conception que l'on a du rapport spécialiste - non spécialiste ». Tous les textes procéduraux ne relèvent pas de la communication technique ou du discours spécialisé mais ils semblent tous présenter une langue contrôlée et des degrés divers de spécialisation.

### 3.3 Une langue contrôlée

Les textes procéduraux peuvent être plus ou moins spécialisés, un critère qui peut aider à classer les microgenres entre eux, mais présentent tous une langue contrôlée. Cette « langue simplifiée ou restreinte » et normalisée permet de faire passer un maximum d'informations de façon concise et ainsi faciliter le traitement cognitif. Stéphanie Lopez (2013 : 32), dont la thèse porte sur la langue de communication du contrôle aérien, décrit l'origine de la normalisation :

il ne faut cependant pas oublier qu'originellement, « la normalisation est un concept qui vient de l'industrie » (Depecker, 1996 : 85) et qui correspond avant tout à la standardisation des objets industriels : « celle-ci intervient dans les procédures de fabrication ou d'utilisation de produits industriels. On fait des normes, principalement, pour assurer la fiabilité des produits, permettre leur échange et leur commercialisation » (ibid.). Ainsi, pour décrire les règles de fabrication, de maintenance et d'utilisation de ces produits, des termes sont choisis et fixés pour désigner exactement les objets concernés et les concepts dont il est question : il s'agit d'une « normalisation terminologique » (ibid.). (Lopez 2013 : 32)

La normalisation a un impact sur le lexique, mais aussi la grammaire et la syntaxe :

pour s'assurer de la bonne gestion d'un produit manufacturé depuis sa conception jusqu'à son industrialisation, certains organismes ont poussé le processus de normalisation langagière plus loin en normalisant également certaines règles de grammaire et de constructions syntaxiques. [...] Par la suite, des consignes de rédaction de documents ont pu être rassemblées pour constituer des guides de rédaction technique. (Lopez 2013 : 33)

Dans la langue contrôlée, tout ce qui est de l'ordre du détail est élagué et n'apparaît pas. Moins le texte est complexe, plus il est lisible et mis en œuvre efficacement. Les documents avec des phrases courtes et des mots peu complexes sont considérés comme étant plus « lisibles » selon Yvonne Cleary et Darina Slattery (à paraître). Cependant, cette affirmation peut être remise en question parce qu'un document n'est pas forcément plus lisible s'il contient peu de mots ou si ces derniers sont courts.

Les textes procéduraux appartiennent au domaine de la communication technique dans le sens où ils apportent des instructions concernant le « comment faire » mais ils ne sont pas tous rédigés à l'aide d'un vocabulaire technique. Ils ne relèvent pas non plus de la vulgarisation mais plutôt du « discours technique intermédiaire » (terme de Béciri 1999 : 9-10). Ils se caractérisent par une langue contrôlée et peuvent présenter des degrés divers de spécialisation, ce qui peut influencer leur place au sein d'une échelle de prototypicalité des textes procéduraux. Nous choisissons de fonder notre classement sur la théorie des prototypes d'Eleanor Rosch.

## 4 Angle d'analyse : classer les microgenres grâce à la théorie du prototype

La théorie des prototypes d'E. Rosch nous permet de dégager un microgenre qui va nous servir d'étalon : la recette de cuisine.

### 4.1 La théorie des prototypes d'E. Rosch

Certains microgenres procéduraux semblent être plus prototypiques que d'autres. La théorie des prototypes, avancée par E. Rosch dans les années 1970, nous sert de base pour classer les microgenres procéduraux. Ludwig Wittgenstein (1953 / 2001) a été le premier à évoquer l'idée de « ressemblance de famille » (« *family resemblances* ») et E. Rosch l'a précisée. Son approche est fondée sur des expériences psycholinguistiques. Elle s'est d'abord intéressée à la classification des couleurs et a fait les observations suivantes :

- some stimuli are clearly better exemplars of the concept than others ;
- With such stimuli, subjects appear to operate inductively by abstracting a « prototype » (a central tendency) of the distribution (e.g., of dot patterns, schematic face features), a « prototype » which then appears to « operate » in classification and recognition of instances ;
- When category names are learned, they tend to become attached first to the salient stimuli (only later generalizing to other instances), and by this means « natural prototypes » become foci of organization for categories. (Rosch 1973 : 328-330)

Cette conception de classification en catégories s'oppose à la vision aristotélicienne décrite par E. Rosch (1975 : 193) : « *categories are logical, clearly bounded entities, whose membership is defined by an item's possession of a simple set of criterial features, in which all instances possessing the criterial attributes have a full and equal degree of membership* ».

Selon E. Rosch (1975 : 193), un autre modèle serait plus pertinent :

## Chapitre I Les textes procéduraux constituent-ils des microgenres spécialisés ?

color categories appear to be represented in cognition not as a set of criterial features with clear-cut boundaries but rather in terms of a prototype (the clearest cases, best examples) of the category, surrounded by other colours of decreasing similarity to the prototype and of decreasing degree of membership. (Rosch 1975 : 193)

Il y aurait des membres d'une catégorie plus représentatifs que d'autres, par exemple, dans la catégorie des oiseaux, le rouge-gorge serait plus représentatif que l'aigle, le poulet ou le pingouin (Rosch 1973 : 193). Les membres d'une catégorie possèderaient donc une propriété commune entraînant leur classification dans cette catégorie. Leurs autres caractéristiques ne seraient pas forcément communes et certains membres seraient plus représentatifs que d'autres, comme le soutiennent Britta E. Zawada et Piet Swanepoel (1994 : 259) qui écrivent « *some members of a category were shown to be more representative or better examples of a category ; i. e. categories are structured around central members [...] some categories have fuzzy boundaries* », Anastasia Giannakopoulou (2003 : 3) qui explique : « *category membership can be realised in terms of gradience* » et Jean Dubois et al. (2012 : 90) qui définissent des « catégories cognitives » :

on appelle « catégorie cognitive » une classe d'objets ou d'individus présentant des caractéristiques communes sur le plan de la représentation. Une catégorie est alors désignée par un concept naturel (ex. : un mammifère). Certains représentants sont des représentants plus typiques d'une catégorie que d'autres. Ainsi, un chien est un représentant plus typique de la classe des mammifères qu'une baleine, tant par sa forme que par ses caractéristiques. (Dubois et al. 2012 : 90)

Cette théorie aide à créer une échelle de prototypicalité pour classer les différents membres d'une catégorie et à en élaborer une typologie car elle aide à dégager un étalon de référence avec lequel les différents textes procéduraux sont confrontés.

### **4.2 L'étalon de référence des textes procéduraux : la recette de cuisine**

Selon Jean-Marie Cellier (2005 : 164), la recette de cuisine constitue le membre le plus représentatif des textes procéduraux. Selon lui, les textes procéduraux présentent différents attributs (de poids relatif) comme des éléments numériques, alphabétiques ou dispositionnels indiquant un ordonnancement de séquences, une référence au domaine d'application dans le titre ou l'introduction ainsi que l'emploi de l'impératif, accentuant l'aspect directif de ce texte. Il en tire la conclusion suivante :

si on prend en compte ces différents attributs, une forme canonique (ou prototypique) du texte procédural se dégage. La recette de cuisine semble être assez prototypique de cette forme canonique, l'ordonnance médicale en est nettement plus éloignée. Pour cette dernière, le caractère personnalisé de l'ordonnance et la non-garantie de la guérison (dans ce cas, la garantie porte sur une efficacité maximum, Virbel, 1995) l'éloignent en effet de cette forme canonique virtuelle. (Cellier 2005 : 164)

## Chapitre I Les textes procéduraux constituent-ils des microgenres spécialisés ?

Les textes procéduraux ont tous en commun de dire comment faire et le prototype des textes procéduraux semble être la recette de cuisine. La fréquence d'usage entre probablement en compte dans ce choix, comme le précise Jim R. Martin et David Rose (2008 : 183) « *Perhaps the most widely experienced written procedures are cooking recipes, which import the specialised context of culinary arts into the domestic kitchen* ». Giuseppe Manno (2009), dans son article sur les textes procéduraux, ne donne que des exemples tirés de recettes de cuisine, ce qui confirme l'idée que la recette de cuisine est considérée comme l'étalon de référence par les chercheurs du domaine.

Bien que proches, les notions de prototype et de stéréotype sont à distinguer. Jacques François (1989 : 421) explique clairement la différence, en faisant référence aux travaux de Christoph Schwarze :

C. Schwarze propose en premier lieu une convention terminologique relative à l'usage des termes « prototype » et « stéréotype » (1982 : 3) : un prototype est un référent typique tandis qu'un stéréotype consiste dans l'ensemble des propriétés qui définissent un prototype (« nous appelons prototype l'objet qui est le meilleur exemplaire d'une catégorie et stéréotype le concept qui le décrit », C. Schwarze, 1985 :78). Par exemple, le prototype de « chaise » est une chaise particulière ou sa représentation graphique, tandis que le stéréotype de « chaise » consisterait dans les propriétés [sert à s'asseoir, a un dossier et quatre pieds, est en matériaux solides, convient pour une seule personne]. Chacun de ces caractères est une « propriété stéréotypique » de chaise. (François 1989 : 421)

Afin de pouvoir créer une échelle de prototypicalité au sein de ce macrogenre, nous partons de l'hypothèse qu'il existe un microgenre procédural qui sert en quelque sorte d'étalon-or : la recette de cuisine est notre référence et nous lui confrontons les autres types de textes procéduraux. Le stéréotype de la recette est, selon J.-M. Cellier (2005 : 164) : « présence d'éléments indiquant un ordonnancement de séquences, référence au domaine d'application, emploi de l'impératif ». Il semble alors que la recette est un texte bref composé de phrases courtes à l'impératif organisées de manière chronologique et qui explique comment faire, mais nos hypothèses doivent être vérifiées en étudiant un échantillon de ce microgenre textuel et en lui confrontant d'autres microgenres procéduraux.

Dans ce chapitre, nous avons posé les fondements théoriques pour construire notre réflexion. Nous considérons que les textes procéduraux sont un macrogenre regroupant des textes qui disent de faire et comment faire et peuvent être plus ou moins spécialisés. Plusieurs auteurs semblent s'accorder sur le fait que la recette de cuisine en est le prototype ; nous le considérons comme un étalon de référence. Quelles sont les caractéristiques du prototype des textes procéduraux ? Quels microgenres s'en rapprochent le plus et lesquels s'en éloignent ?

## Chapitre I Les textes procéduraux constituent-ils des microgenres spécialisés ?

Quelle est l'influence de la dimension spécialisée ou non spécialisée du texte, du contenu et de son auteur sur son degré de prototypicalité ? Ce sont les questions que pose la thèse. Nous présentons dans le chapitre suivant la méthodologie qui va nous permettre d'y répondre.

# Chapitre II Méthodologie : création et analyse d'un corpus de textes procéduraux

Il n'existe pas, à notre connaissance, de méthodologie déjà créée pour caractériser les microgenres procéduraux. Nous tentons d'en créer une qui permet de dégager les caractéristiques linguistiques et organisationnelles de ces textes afin de les comparer, d'analyser leurs ressemblances et leurs différences. Dans cette optique, nous nous inspirons des méthodologies d'analyse de genre de V. Bhatia (1993) et de Jean-Jacques Richer (2006) et nous faisons appel à divers outils : la création d'un corpus et l'utilisation d'un concordancier.

## 1 Comment caractériser un genre

Analyser un genre implique d'étudier toutes les informations relatives à son arrière-plan discursif, c'est-à-dire toutes les règles et conventions appliquées de manière implicite par les auteurs, dans le but de connaître ses traits caractéristiques. J.-M. Adam (2001) précise que de nombreux genres de discours présentent des traits sémantiques et pragmatiques caractéristiques des instructions et des procédures. Ce sont des traits permanents directement générés par les genres qui, pour caractériser ces derniers, doivent être analysés. Dans cette optique, nous mobilisons des méthodologies déjà existantes comme celles de V. Bhatia (1993) et de J.-J. Richer (2006) pour créer notre propre méthodologie.

### 1.1 Méthodologie selon V. Bhatia (1993) et J.-J. Richer (2006)

L'étude des genres par V. Bhatia (1993) comprend différentes étapes. La première consiste à examiner le contexte social du texte, en prenant en compte ce qui est déjà connu sur le sujet au niveau social, historique et culturel, puis à constituer un corpus. J.-J. Richer (2006),

qui étudie les blogs, détaille cette première étape et la divise en sous-étapes qui peuvent être considérées comme différentes dimensions :

- matérielle : caractéristiques formelles du médium (oral / écrit / visuel / multimédia / hypertextuel... / disposition spatiale / colonnes / paragraphes / dimension iconique...) et de la dimension spatiale et / ou temporelle (brièveté vs longueur) ;
- sociopragmatique : identification de la situation de communication (co-énonciateurs / message / canal / code / référent), du statut des co-énonciateurs (relation symétrique / asymétrique...), du système d'énonciation global (*discours* vs *récit*), de l'acte de parole global (informer / expliquer / convaincre ...)
- séquentielle : identification du plan de texte et de la combinatoire de schémas séquentiels ;
- stylistique : variétés de langue (standard, familière, technique, sélection lexicale et syntaxiques privilégiées) ;
- thématique : contenu thématique privilégié ;
- culturelle : fait référence à la spécificité du genre et aux variations génériques culturelles. (adapté de Richer 2006)

Ces dimensions sont approfondies pour chaque catégorie de texte en début de chapitre (cf. sections 1. et 2. des chapitres III à VII). Nous pouvons les rapprocher de l'étude du « niveau communicationnel » selon l'expression de Jean-Marie Schaeffer (1996). Ce niveau recouvre la dimension de l'énonciation qui comprend les pôles émetteur et destinataire ; son statut (sérieuse / fictive) ; sa modalité (diégèse / mimésis<sup>12</sup>) ; la concrétisation de sa réalisation (oral / écrit) et la visée pragmatique.

La deuxième étape, selon V. Bhatia (1993), est l'analyse linguistique qui consiste à décrire les caractéristiques lexicales et grammaticales (les formes verbales, les temps...) et ne peut avoir lieu sans une première approche du contexte. La troisième étape est l'étude de l'agencement du texte (ou « *text-patterning* »), sa structure en quelque sorte, et la quatrième est l'analyse de son aspect cognitif. Nous respectons ces étapes dans notre méthodologie, excepté pour l'aspect cognitif que nous évoquons dans le chapitre VIII.

## 1.2 Méthodologie adoptée

Nous nous inspirons des étapes de V. Bhatia (1993) et de celles de J.-J. Richer (2006) pour étudier les microgenres procéduraux. Nous examinons, pour chaque microgenre étudié, sa situation de communication, sa structure ainsi que ses traits linguistiques. Nous utilisons l'expression « niveau macrotextuel » pour décrire l'analyse de la structure et « niveau microtextuel » afin de désigner l'analyse linguistique. Nous commençons par l'étude du

---

<sup>12</sup> La diégèse est prise au sens de mécanisme de narration qui consiste à raconter les choses et s'oppose au principe de mimésis qui consiste à les montrer.



microgenre considéré comme étant le plus prototypique des textes procéduraux par les chercheurs, c'est-à-dire les recettes de cuisine, et nous en déduisons les principes qui le régissent et les traits qui le caractérisent. Nous procédons ensuite à l'analyse d'autres microgenres afin d'identifier d'éventuelles caractéristiques semblables ou différentes de celles du prototype ce qui mènera à créer une hypothétique échelle de prototypicalité. Nous vérifions alors cette échelle en procédant à une approche comparée des microgenres étudiés. Enfin, nous passons à une partie plus pratique dans laquelle nous portons un regard critique et cherchons à améliorer des procédures rédigées en anglais par des non-anglophones, en nous fondant sur les caractéristiques des microgenres analysés.

La mise en pratique des étapes définies par V. Bhatia (1993) afin d'analyser un genre nécessite le recueil d'exemples de ce genre, le rassemblement de textes écrits (ou de discours enregistrés, car un genre peut être écrit ou oral) dans le but de créer un corpus ou plutôt plusieurs sous-corpus, un par type de texte étudié. Nous émettons l'hypothèse que les textes appartenant au même genre ont un but communicatif, une structure, un style, une longueur et un contenu semblables. Pour le confirmer ou l'infirmer, il est judicieux de créer des corpus pour chaque microgenre à étudier et de les exploiter à l'aide d'un concordancier, un outil qui aide à comparer les différents traits d'un texte. Nous étudions l'organisation entière de chaque sous-corpus, mais nous avons choisi d'analyser uniquement les caractéristiques lexico-grammaticales des parties procédurales, plus représentatives du genre que les sections introductives, puisque ce sont les seules parties à être orientées vers l'action. Le concordancier choisi, Winconcord, est utilisé pour confirmer qu'un trait est bien caractéristique du genre. Il est fiable lorsqu'aucune ambiguïté n'est possible, lors de la recherche d'un élément lexical précis par exemple. Dans les autres cas, notre corpus n'étant pas annoté, nous ne pouvons pas réaliser certaines études comme celle de la densité lexicale et nous avons dû le parcourir manuellement pour relever les différentes formes verbales conjuguées. En effet, certaines formes en *-ing* ne sont pas des gérondifs, mais des noms verbaux formés par ajout du suffixe *-ing* au verbe comme *the dressing* ou des formes pouvant être des adjectifs comme *remaining* dans *pour remaining cheesecake batter*. Pour appuyer notre analyse, nous avons régulièrement comparé la fréquence des mots des parties procédurales des corpus avec celle de ces mots dans le *British National Corpus (BNC<sup>13</sup>)*, un regroupement d'échantillons de langue écrite et orale composé de 100 millions de mots créé afin d'être représentatif de l'anglais britannique des années 1990. Les fréquences sont données pour un

---

<sup>13</sup> *British National Corpus* : <<http://www.natcorp.ox.ac.uk>> [consulté le 10 mai 2016]

million de mots dans le *BNC*, mais comme elles sont présentées pour 100 mots avec le concordancier Winconcord, nous avons choisi de présenter les fréquences du *BNC* pour 100 mots. Les listes lexicales que nous avons créées l'ont été à partir des listes de fréquence données par le concordancier dans les textes complets (et pas uniquement dans la partie procédurale). Nous avons considéré qu'à partir du moment où le lexème apparaissait trois fois, il faisait partie du lexique récurrent. Ce nombre paraît peu élevé mais il faut avoir à l'esprit que les sous-corpus sont courts. Nous avons établi des listes lexicales à partir de termes techniques, c'est-à-dire inconnus du grand public, même si ce mot n'apparaît qu'une fois. Nous avons également étudié les collocations en utilisant la fonction *Build collocate frequency list* du concordancier Winconcord et en prenant en compte la méthode définie par Anatol Stefanowitsch (2003a et b). Nous n'avons pas mené plus loin l'étude des collocations car nous nous sommes rendu compte qu'il faudrait la réaliser avec des corpus plus grands et annotés. Nous avons par conséquent seulement fait un premier défrichage pour poser des pistes dans ce domaine.

Tous ces outils aident à étudier les recettes de cuisine ainsi que d'autres microgenres procéduraux. La section suivante traite des types de textes procéduraux que nous avons retenus, c'est-à-dire la façon dont le corpus a été constitué.

## 2 Créer un corpus pertinent et représentatif

La création de notre corpus a impliqué une réflexion concernant la sélection des textes et la place à donner aux illustrations.

### 2.1 Sélection des textes

J.-M. Adam (2001 : 12) dresse une liste indicative de genres discursifs qui pourraient être qualifiés de « textes procéduraux » :

recettes de cuisine (depuis le livre d'un grand cuisinier jusqu'à la simple indication sur l'emballage d'un produit, en passant par les fiches-cuisine des magazines), notices de montage, manuels de bricolage / jardinage / dressage, etc., manuels d'utilisation (notices explicatives) de machines, appareils, logiciels, etc., manuels d'entretien et de maintenance, manuels de savoir-vivre et d'étiquette, manuels de préparateur en pharmacie et plus largement chimie, notices médicales et pharmaceutiques, consignes et règlements (des dix commandements aux instructions sur la conduite à tenir en cas d'incendie), règles du jeu, guides d'itinéraire (de randonnée pédestre, d'alpinisme, de visite touristique d'un lieu culturel ou naturel), promesses électorales (promesse de faire), rubriques conseil des magazines, horoscopes. (Adam 2001 : 12)

Selon J.-M. Adam (2001 : 12), ces genres discursifs ont tous en commun :

la représentation discursive (plus ou moins complète) d'une transformation d'un état de départ opérée, sur injonction, recommandation ou conseil d'un scripteur, par le lecteur-destinataire sur un objet du monde (recette, notice de montage) ou sur lui-même (suivre un conseil ou un guide pour « faire » le Mont-Blanc, la Sicile ou Florence). Cette transformation qui doit mener à un nouvel état, ne peut s'accomplir qu'au moyen d'une suite plus ou moins longue d'actions programmées. (Adam 2001 : 12)

À partir de cette observation, nous déduisons qu'il est possible de classer les textes qui disent de faire et comment faire en deux sous-catégories : les textes qui présentent « une transformation d'un état de départ opérée, sur injonction, recommandation ou conseil d'un scripteur, par le lecteur-destinataire » soit sur un objet du monde soit sur lui-même. Nous pouvons classer dans la première sous-catégorie : les recettes de cuisine, les notices de montage, les manuels de bricolage, de jardinage, de dressage, etc., les manuels d'utilisation de machines, appareils, logiciels, etc., et les manuels d'entretien et de maintenance, les manuels de préparateur en pharmacie et plus largement en chimie, les notices médicales et pharmaceutiques et les règles de jeu. La deuxième sous-catégorie comprend : les manuels de savoir-vivre et d'étiquette, les consignes et règlements, les guides d'itinéraire, les rubriques conseil des magazines et les horoscopes. D'autres paramètres, non évoqués par J.-M. Adam (2001), caractérisent ces deux catégories : la première comprend des textes plus complexes et rédigés par des personnes compétentes dans le domaine (parfois des professionnels) alors que la seconde regroupe des textes non professionnels plus simples. L'étude de J.-M. Adam (2001) évoque les flottements dans la catégorisation des textes procéduraux. Il tente de mieux cerner leurs différences et leurs points communs. Cependant, son analyse ne concerne que le niveau structurel des textes ; elle est fondée sur un seul exemple de chaque catégorie, ce qui peut mener à des conclusions erronées, car un texte n'est pas forcément représentatif de sa catégorie. Il serait préférable de s'appuyer sur un échantillon de textes le plus homogène et le plus représentatif possible pour tirer des conclusions fiables.

Pour constituer notre corpus, seule la première catégorie définie par J.-M. Adam a été prise en compte (comparer des textes qui entrent déjà dans deux catégories différentes ferait très probablement conclure à l'hétérogénéité de ces types de textes). La deuxième catégorie de textes n'a pas été retenue pour cette thèse, parce qu'elle est moins susceptible de correspondre à une exploitation professionnelle. Les types de textes de la première catégorie semblent plus « prototypiquement procéduraux ». D'ailleurs, dans des études menées sur des textes en langue française en 1992, J.-M. Adam s'était limité à ces types. Le corpus est par conséquent constitué de textes appartenant uniquement à la première catégorie définie par J.-M. Adam ; il comprend cinq microgenres différents : recettes de cuisine, protocoles de TP en

sciences (qui ressemblent à ce que J.-M. Adam désigne par « manuels de préparateur en pharmacie et plus largement chimie », mais qui ont en plus une visée didactique), notices explicatives, instructions de sécurité et règles du jeu. Les microgenres entrant dans la première catégorie de J.-M. Adam (2001) et qui ont été écartés de la thèse l'ont été à cause de leur manque d'unité ou de leur lien trop éloigné avec les procédures. Les manuels de bricolage, de jardinage, de dressage et les manuels d'entretien concernent des domaines si nombreux qu'il serait difficile de leur trouver des traits communs ; de plus, ils ne semblent pas présenter un modèle de rédaction à respecter. L'hétérogénéité des thèmes de ces manuels incite à ne pas les prendre en considération, puisqu'ils constituent un sujet de recherche en eux-mêmes. Une étude comparative de ces manuels permettrait d'examiner si une unité s'en dégage. Il serait impossible de placer ces textes sur une échelle de prototypicalité sans se poser préalablement la question de leur unité. Les notices de médicaments (*patient information leaflets*) semblent en réalité être essentiellement descriptives et peu procédurales c'est-à-dire loin du prototype. Des auteurs comme E. Werlich (1975), B. Mortara Garavelli (1988), H.-H. Lüger (1995) et H. Isenberg (1984) ne les considèrent pas comme faisant partie des textes procéduraux. De plus, comme elles concernent la santé des patients, elles sont très réglementées et doivent répondre à des normes juridiques : elles sont par conséquent le lieu de tensions entre les besoins de conformité juridique et de communication compréhensible par le malade. Il semble alors plus judicieux de laisser ce type de texte à une étude documentée sur les normes en vigueur dans les notices médicales se concentrant sur ces dernières uniquement. Les microgenres choisis dans cette thèse sont à destination de non-professionnels, de particuliers, parce que nous avons jugé préférable de commencer par le plus simple et le plus facilement accessible pour créer une méthodologie d'analyse solide avant d'aller vers le plus complexe.

Notre objectif est de créer un corpus de textes procéduraux plus ou moins spécialisés écrits par des amateurs éclairés ou des professionnels, tous anglophones, et destinés au grand public dans un même but : communiquer une procédure. Nous détaillons en section 3 de ce chapitre le profil des auteurs et le contenu du corpus. Selon Anthony McEnery (2006 : 16), il n'existe pas de mesure scientifique fiable indiquant qu'un corpus est équilibré et représentatif à part l'intuition. Dans la création d'un corpus, aucune variété de langue ne peut être omise selon A. McEnery (2006 : 16) : « *A balanced corpus usually covers a wide range of text categories which are supposed to be representative of the language or language variety under consideration* ». Pour répondre à ce critère, un nombre élevé de textes de chaque catégorie provenant de sources variées doit être sélectionné. En suivant ce principe, nous avons

sélectionné 40 textes de chaque catégorie, un sous-corpus pour chaque type de texte procédural étudié, soit un total de 200 textes, représentant 194 706 mots (125 160 mots pour les parties procédurales seules). Nous avons constitué différents corpus de taille similaire pour chaque type de texte. En effet, des expressions récurrentes sont rapidement repérables dans des textes spécialisés ou semi-spécialisés puisqu'elles ne se retrouvent pas dans la langue courante. D'ailleurs, Claude Delmas (2004) n'utilise que deux textes pour procéder à son étude des recettes de cuisine. Nous avons réuni un corpus de taille modeste, présenté dans le tableau 1, et dont les sources sont détaillées dans la troisième section de ce chapitre.

<b>Corpus</b>	<b>Nombre de mots total</b>	<b>Nombre de mots des parties procédurales</b>
<b>Recettes de cuisine</b>	8 134	4 504
<b>Règles du jeu</b>	30 451	25 694
<b>Protocoles de TP</b>	39 991	14 859
<b>Notices explicatives</b>	101 880	65 894
<b>Instructions de sécurité</b>	14 250	14 209
<b>Total</b>	194 706	125 160

**Tableau 1. Nombre de mots du corpus**

Il n'est pas nécessaire d'avoir de très grands corpus pour réaliser une analyse qualitative, comme le précisent Christer Lauren et M. Nordman (1996) : l'étrécissement de l'échantillon est justifié par l'analyse qualitative et non quantitative que les auteurs souhaitent faire, et par le besoin de comparer les différents technoclectes. Les petits corpus spécialisés permettent d'étudier les genres selon Almut Koester (2010 : 67) : « *smaller specialised corpora give insights into patterns of language used in particular settings. With a small corpus, the corpus compiler is often also the analyst, and therefore usually has a high degree of familiarity with the context* ». Mohsen Ghadessy, Alex Henry et Robert L. Roseberry (2001) soulignent aussi l'intérêt des petits corpus dans les études linguistiques. Ils sont très utilisés dans des perspectives didactiques, comme celle de cette thèse, d'après A. Koester (2010 : 67) qui cite Lynne Flowerdew (2002 et 2004) : « *this link between the corpus and the contexts of use is particularly relevant in the fields of English for Specific Purposes (ESP) and English for Academic Purposes (EAP), where small specialised corpora have been compiled in recent years to inform pedagogy* ». Les textes sélectionnés représentent un corpus considéré comme étant de petite taille par les linguistes, mais nous avons veillé à ce que les textes soient variés et évoquent diverses recettes de plats, expériences, objets ou appareils et jeux afin de ne pas tirer de conclusions erronées d'un corpus de petite taille dans lequel les textes auraient toujours le même thème.

## Chapitre II Méthodologie : création et analyse d'un corpus de textes procéduraux

Les textes choisis sont rédigés en anglais ; ils proviennent d'auteurs dont la langue maternelle est l'anglais (il est nécessaire de s'assurer de ses sources pour être sûr de ne pas avoir une traduction ou un texte émanant d'un non-natif). Nous ne faisons cependant pas de distinctions entre l'anglais britannique et l'anglais américain : les textes peuvent provenir de ces deux aires anglophones et nous ne cherchons pas à établir de différence entre les deux origines, nous mettons plutôt en avant des tendances générales de l'anglais, parce que les différences entre l'anglais américain et l'anglais britannique ont déjà été au cœur d'études précédentes (même si elles n'étaient pas centrées sur les recettes de cuisine, mais sur le discours en général). Nous nous sommes tout de même concentrés sur l'origine de l'auteur non dans un sens géographique, mais professionnel. Nous avons cherché à distinguer les productions rédigées par des amateurs de celles écrites par des professionnels ou experts du domaine, car cette différence a été peu étudiée auparavant. Un de nos objectifs était l'étude de l'influence de ce paramètre sur le style des textes produits et le lexique choisi.

Nous avons sélectionné des textes provenant des différents supports existants pour chaque microgenre présenté. Les règles du jeu par exemple viennent de sites internet ou de notices incluses dans des boîtes de jeu. Les protocoles de TP sont tirés de manuels spécialisés du domaine ou de sites internet. Les instructions de sécurité émanent de panneaux situés dans les lieux publics ou de notices fournies avec des appareils. Les notices explicatives proviennent de documents imprimés et fournis avec l'appareil présenté. En ce qui concerne les recettes de cuisine, celles provenant de livres ayant déjà été analysées par Dominika Klenová (2010) et M. Nordman (1994), nous avons choisi de nous concentrer sur des recettes provenant d'internet, qui n'ont, à notre connaissance, pas encore fait l'objet d'une étude. Nous faisons souvent référence à l'analyse de D. Klenová (2010) et à celle de M. Nordman (1994) ce qui implique que notre analyse des recettes tient compte de celles de livres. Notre but est de dégager une tendance générale pour chaque microgenre sans faire la distinction entre les supports utilisés. La piste de l'étude de l'évolution du genre en fonction de ce dernier n'a pas été retenue dans le but d'éviter une trop grande dispersion. Nous avons sélectionné des textes contemporains (entre 1979 et 2016), par conséquent, nous n'avons pas choisi une perspective diachronique, mais synchronique, même s'il faudrait peut-être parler de diachronie courte puisque cette période se caractérise par des phénomènes décisifs comme la migration sur internet et la mondialisation entraînant le recours de plus en plus fréquent aux images qui vont jusqu'à remplacer le texte. Le but de cette recherche est de rendre compte de certains genres actuels afin d'en déduire un code de bonnes pratiques pour rédiger ici et maintenant et non dans une perspective diachronique.

Une fois les corpus constitués, chacun a été exploité grâce à une étude approfondie de plusieurs textes de chaque type, puis avec l'aide d'un concordancier qui a permis de vérifier si les structures grammaticales et les éléments lexicaux et rhétoriques se répètent et semblent être caractéristiques de ce type de texte. Pour notre étude linguistique, nous faisons appel à différentes écoles telles que la grammaire métaopérationnelle, la Théorie des Opérations Énonciatives ou la psychosystématique du langage. Ce cadre, qui peut être qualifié de « sémantico-syntaxe et énonciation », permet d'avoir un regard très ouvert linguistiquement. Les résultats obtenus aideront à dégager les caractéristiques linguistiques et extralinguistiques récurrentes de ces textes. Elles pourront servir par la suite comme base d'une exploitation didactique. Compte tenu de nos objectifs, nous adoptons une étude volontairement éclectique afin de ne pas limiter notre champ de recherche : Théorie des Opérations Énonciatives pour l'analyse proprement linguistique, analyse du discours pour la langue de spécialité, linguistique systémique fonctionnelle pour l'étude des illustrations... Lors de la constitution de nos corpus, nous avons fait le choix de garder les illustrations.

### **2.2 Les illustrations dans le corpus**

Il nous a paru capital de conserver les illustrations parce qu'elles jouent un rôle essentiel dans les textes procéduraux, guidant le lecteur et allant parfois jusqu'à remplacer le texte. Nous essayons de les caractériser en faisant appel à leur fonction selon J. R. Levin, G. J. Anglin et R. N. Carney (1987), aux catégories de C. Sionis (1997a, 1997b, 1998), ainsi qu'aux orientations de codage de G. Kress et T. Van Leeuwen (2004 : 165-166), et nous regardons également si elles utilisent des procédés particuliers pour véhiculer des instructions (Banks 2000 : 4). Nous posons les questions suivantes à propos des illustrations :

- Combien y en a-t-il en moyenne par document ? Quel microgenre en présente le plus ? Quel espace occupent-elles par rapport au texte ? Quelle mise en page est choisie ?
- Les illustrations sont-elles majoritairement verbales ou non verbales (Sionis 1997a, 1997b, 1998) ? Quel type est le plus représenté dans chaque microgenre ?
- Quelle est la fonction des illustrations et laquelle est la plus représentée dans chaque microgenre selon les catégories de J. R. Levin, G. J. Anglin et R. N. Carney (1987) : représentative, organisationnelle, interprétative, transformative, décorative ? Ces fonctions permettent-elles de caractériser toutes les images ou est-il nécessaire d'inventer une nouvelle catégorie pour pouvoir toutes les prendre en compte ?

- En ce qui concerne la modalité, lesquelles utilisent la couleur et pourquoi ? Les cinq microgenres ont-ils tous la même orientation de codage parmi les quatre définies par G. Kress et T. Van Leeuwen (2004 : 163-166) : « *naturalistic* », « *abstract* », « *sensory* » et « *technological* » ?

- Est-il nécessaire d'avoir des connaissances préalables de certains symboles visuels pour comprendre les images ?

- Certaines images présentent-elles des vecteurs ou d'autres procédés visuels pour décrire des actions que l'utilisateur doit effectuer (Banks 2000 : 4) ? En ce qui concerne l'interaction avec le lecteur, est-ce que certaines instructions sont illustrées et si oui, comment ?

Une fois nos critères de sélection des textes bien définis, nous avons créé un corpus composé de sous-corpus.

### **3 Composition du corpus**

Notre corpus est complexe puisqu'il comprend en réalité cinq sous-corpus : recettes de cuisine, règles du jeu, protocoles de TP en sciences, notices explicatives et instructions de sécurité.

#### **3.1 Corpus de recettes de cuisine**

Le corpus de 40 recettes de cuisine, dont nous distinguons le type d'auteur (professionnels ou amateurs), a été constitué à partir d'internet et comprend 8 134 mots, soit une moyenne de 203 mots par texte. Les recettes de cuisine sont aisément accessibles et semblent être de plus en plus consultées par les internautes qui n'ont plus besoin d'avoir des livres de cuisine sous la main. La tendance actuelle est d'ailleurs de mettre en avant les cuisiniers amateurs qui rédigent des blogs et, par la suite, publient des livres dont les recettes sont réalisables facilement. Nous supposons que l'internaute préférera avoir une recette écrite par un pair plutôt que par un cuisinier professionnel s'adressant généralement à d'autres cuisiniers professionnels. Les auteurs des recettes de livres, très souvent rédigées par des professionnels, diffèrent de ceux de recettes d'internet, régulièrement écrites par des amateurs : un grand chef est une autorité, un expert qui peut avoir du mal à se mettre à la portée d'un non-initié (utilisant beaucoup de termes techniques, évoquant des opérations complexes sans donner d'explications...) alors que pour les recettes d'internet, l'échange se



fait entre égaux, même s'ils ne peuvent pas être considérés comme des modèles de rédaction, car les auteurs n'ont pas forcément beaucoup d'expérience dans ce domaine. Contrairement aux autres microgenres, les recettes de livres, ayant déjà été longuement étudiées, notamment dans la thèse de Klenová (2010), notre recherche fondée sur des recettes provenant d'internet adopte une perspective différente : le but est de comprendre comment les locuteurs natifs, professionnels ou amateurs, envisagent une recette de cuisine publiée sur internet. Dans notre thèse, nous analysons et comparons les recettes d'internet entre elles en fonction du type d'auteur en nous fondant sur le travail de Klenová (2010), ce qui fait que les conclusions que nous tirons ne s'appuient pas uniquement sur notre corpus. L'existence d'études sur les recettes nous permet d'explorer une nouvelle forme de recette, la cyber recette. Nous introduisons un élément de diachronie et de variété de supports qui n'est pas reproduit dans les autres microgenres.

Les textes de recettes de cuisine de ce corpus proviennent de trois sites anglophones : <<http://www.cooksrecipes.com>>, <<http://allrecipes.com>>, et <<http://www.cooks.com>> (cf. annexe 1 comprenant les sources des textes et des informations sur les auteurs des sites). Le premier site est un regroupement de recettes rédigées par des professionnels du domaine. La recette 1 a été reproduite avec l'accord du *Beef Industry Council*. La recette 2 provient à l'origine du site de la *California Sheep Commission*. Les recettes 3, 4 et 5 ont été rédigées par des membres du *National Pork Board*, une organisation gouvernementale. Les recettes 6 et 7 proviennent du site de Nestlé et <<http://meals.com>>. La recette 8 a pour origine première un site de vente d'épices <<http://spice.com>>. Les recettes 9 et 10 sont reproduites avec l'accord du *Wisconsin Milk Marketing Board. Inc.* Les recettes 1 à 10 du corpus sont rédigées par des professionnels du domaine de la cuisine et de l'industrie alimentaire.

Les deux autres sites utilisés pour constituer ce corpus (recettes 11 à 40) permettent à des particuliers de poster des recettes de cuisine sur internet, mais avant de les publier, les modérateurs du site vérifient qu'elles fonctionnent et que leurs textes sont correctement écrits, ce qui assure un niveau linguistique correct. Sur ces sites, les messages suivants indiquent que les recettes doivent être approuvées au préalable :

- Recently submitted and approved recipes appear on this page. (<<http://www.cooks.com>>)
- The top four priorities for the website are :
  1. To provide quality, trustworthy recipes in a user-friendly, easy navigational format.
  2. The never-ending growth of the site by the continual addition of new, quality recipes from reliable sources.
  3. To regularly update the homepage with delicious recipe samplings from the various collections at the site.

4. And lastly — but most importantly — gaining your trust and readership by ever striving to provide some of the best content of its kind on the Internet.  
(<http://www.cooksrecipes.com>)

- Publication or use of any Submitted Items is at the sole discretion of Allrecipes and Allrecipes is under no obligation to publish or use any Submitted Item.  
(<http://allrecipes.com>)

Nous avons choisi de ne pas sélectionner la recette d'un même plat sur deux sites différents pour éviter les conclusions linguistiques erronées, c'est-à-dire pour ne pas considérer qu'une formulation typique d'un plat particulier est caractéristique des recettes. En revanche, nous avons pris des textes décrivant la réalisation de plats variés : entrées, viande, poisson, pâtes, salades, desserts et petits gâteaux (voir la liste des recettes sélectionnées dans l'annexe 2). Nous avons choisi seulement la partie des textes rédigée par l'auteur de la recette, nous avons inclus son commentaire sur sa recette, mais nous n'avons pas inclus ceux des utilisateurs, parce qu'ils ne font pas partie intégrante du texte original. Les commentaires des auteurs permettent de mieux les connaître ou de donner des informations sur le plat afin de le présenter dans le but de convaincre le lecteur de choisir cette recette. Ils constituent en quelque sorte un péritexte de séduction. Ce type de composante peut se trouver dans les recettes papier comme dans le livre *Favourite Dessert Recipes* d'Allingham<sup>14</sup>. Dans cet ouvrage, chaque recette comprend une introduction du type : « *Not really a pudding but a type of fritter ; these small suet puddings, fried in butter, have been traditional at New College, Oxford since the early 19th century* » (page 14). Dans notre corpus, les auteurs sont souvent les inventeurs de la recette, mais c'est parfois un ami ou un membre de leur famille qui en est à l'origine : This recipe is from a friend of my mother's (recette 12), I found this recipe in my card file. Don't know where it came from, but it's an oldie (recette 15), Mom used to grow her own rhubarb in her back yard, and when her rhubarb was ripe what great pies she made of this. I will enclose her recipe (recette 22). Ce sont des amateurs de cuisine : à l'ouverture de la page d'accueil du site <http://allrecipes.com> une fenêtre apparaît et précise : « *Thanks for visiting Allrecipes. It's home cooks like you that have made Allrecipes such an amazing cooking resource. We'd love to ask a few questions about your visit today so we can learn how to improve your experience* ».

Davantage d'informations peuvent être obtenues sur les auteurs des recettes en cliquant sur leur pseudonyme. Par exemple, la recette 12 a été écrite par REB-99 qui s'est inscrite sur le

---

<sup>14</sup> ALLINGHAM RWS, H. (2003) *Favourite Dessert Recipes*. J. Salmon Ltd. Sevenoaks : England.

site en octobre 2000. Certains auteurs fournissent peu d'informations sur eux-mêmes et d'autres davantage comme CindyAnn, auteur de la recette 14 (cf. figure 1).

	<p>CindyAnn <b>Home Town</b> : Silver Spring, Maryland, USA <b>Living In</b> : Hagerstown, Maryland, USA <b>Member Since</b> : Mar. 2000 <b>Cooking Level</b> : Expert <b>Cooking Interests</b> : Baking, Vegetarian, Dessert <b>Hobbies</b> : Gardening, Photography, Music</p>
---	--

Figure 1. Profil de CindyAnn, auteur de la recette 14

Le nom ou le pseudonyme des auteurs n'est pas toujours précisé sur le site <<http://www.cooks.com>> : il n'apparaît pas dans les recettes 31, 35, 39 et 40. Les auteurs peuvent parfois être des chefs cuisiniers professionnels sur ces sites comme Chef John, auteur de la recette 11 (cf. figure 2).

	<p>Chef John <b>Home Town</b> : <b>Living In</b> : San Francisco, California, USA <b>Member Since</b> : Jan. 2012 <b>Cooking Level</b> : Professional <b>Cooking Interests</b> : <b>Hobbies</b> :</p>
--	---

Figure 2. Profil de Chef John, auteur de la recette 11

Nous classons par conséquent la recette 11 avec celles écrites par les professionnels. Les recettes 1 à 11 sont rédigées par des professionnels (elles comptent 1 441 mots) et 12 à 40 le sont par des amateurs (3 063 mots), soit 11 textes professionnels et 29 textes amateurs. Nous avons choisi davantage de recettes écrites par des amateurs, car elles semblent majoritaires sur internet. Notre corpus reflète par conséquent la tendance actuelle.

Un problème technique s'est posé lors de la confection de ce corpus ; sur le site <<http://allrecipes.com>>, nous avons le choix entre deux types d'unités : impériale ou métrique ; nous ne savions pas laquelle sélectionner pour avoir des textes représentatifs de toutes les recettes de cuisine en langue anglaise. Le système métrique est devenu le système officiel au Royaume-Uni mais, en pratique, le système impérial est encore largement utilisé par le grand public. Le système métrique n'est pas utilisé aux Etats-Unis. Lorsque nous avons eu le choix entre les deux systèmes (sur le site <<http://allrecipes.com>>), nous avons opté pour une recette sur deux dans le système impérial et le reste dans le système métrique pour pouvoir comparer les deux systèmes. Au total, 30 recettes du corpus sont écrites dans le

système impérial et 10 dans le système métrique (recettes 21 à 30). Le second sous-corpus est composé de règles du jeu.

### 3.2 Corpus de règles du jeu

Notre corpus comprend 40 règles de jeux de société (30 451 mots, soit 761 mots par texte en moyenne) que ce soit des jeux de plateaux, de cartes, de billard, de dessin... afin de recueillir une grande variété de règles. L'annexe 12 montre à quel type de jeu appartient chaque texte. Classer les jeux par type est une opération difficile et discutable, parce qu'ils peuvent comprendre différents critères comme le nombre de joueurs, l'habileté physique, la réflexion ou le hasard. Un jeu de réflexion peut contenir une part de hasard par exemple. Ces grandes catégories ne peuvent donc pas être utilisées pour les classer. Notre corpus est d'abord organisé autour du critère du nombre de joueurs, seul critère objectif et, pour faciliter la classification, nous nous sommes intéressés au matériel utilisé pour dégager différentes catégories de jeux. Le site internet *Masters Traditional Games*<sup>15</sup> présente une classification en fonction du matériel : il différencie les jeux de plateaux (comme Backgammon, les dames, les échecs...), les jeux de table (comme le billard, la roulette...), les jeux de *pubs* (comme les fléchettes, le billard...), les jeux d'extérieur (comme la pétanque, le croquet...), les sports traditionnels (comme le cricket, le badminton, le tennis...), les jeux avec plate-forme en bois (« *deck games* » comme *shuffleboard*...), les jeux de cartes, dés et pions, les jeux et passe-temps pour enfant (comme les billes, la marelle...). Cette classification connaît des chevauchements, puisque certains jeux comme le billard peuvent apparaître dans plusieurs catégories. Les catégories créées en fonction du matériel ne sont pas étanches. C'est pourquoi nous avons dégagé différentes catégories selon le but du jeu comme les jeux de cartes, de plateau (le plateau est l'élément principal du jeu), de billard, de dessin (le but est de dessiner un élément), de tuiles ou pions (le jeu est composé de petites tuiles et il n'y a pas de plateau imprimé avec des cases), de dés (les dés sont l'élément principal du jeu). L'élément nécessaire le plus essentiel n'est pas toujours facile à déterminer (le fait de dessiner ou d'utiliser des dés par exemple). Notre corpus comprend des règles de jeux variés : 14 règles de jeux de cartes, 12 règles de jeux de plateau, quatre règles de jeux de dés, quatre règles de jeux de tuiles ou de pions, trois règles de jeux de dessin et trois règles de jeux de billard (cf.

---

<sup>15</sup> <<http://www.mastersgames.com/rules/rules.htm>> [consulté le 01/04/2013]

annexe 12). Ce corpus est par conséquent représentatif des différents types de jeux qui existent. Nous avons exclu les sports de notre liste, car ce sont des jeux complexes prenant en compte l'habilité physique et dont les règles officielles sont difficilement accessibles et nécessiteraient qu'une étude leur soit entièrement consacrée.

Les règles de notre corpus proviennent de différents sites internet ; elles ont été réunies dans le but d'avoir une grande variété de jeux et de règles ainsi que de types d'auteurs. Elles sont de deux types, officielles ou officieuses. Le premier type comprend les règles présentes dans les boîtes de jeux de société, scannées ou recopiées, puis mises en ligne, c'est le cas sur des sites comme <http://www.hasbro.com>, <http://www.gdg-games.com> et <http://www.pressmantoy.com>. Les auteurs des règles sont des professionnels, experts du domaine (voir annexes 1 et 2 à propos des sources des règles du jeu du corpus et leurs titres). Nous considérons que les règles provenant des sites <http://www.rubl.com> et <http://www.intercasino.com> sont également rédigées par des experts, puisque ce sont des sites de jeux en ligne qui ont été créés par des professionnels du domaine. Les règles du site <http://boardgames.about.com> sont écrites par Erik Arneson, un expert du domaine, comme le précise le site :

Erik Arneson has been writing about board and card games since 1999, for About.com and other publications. In addition to reading this web site, you can follow Erik on Twitter, become a fan of About.com Board/ Card Games on Facebook, use About.com's RSS feeds in your RSS reader of choice, or sign up for his free email newsletter.

#### Experience

Erik is a former newspaper reporter who has written about games for numerous publications, including *Knucklebones* and *Counter*. Erik has been a featured speaker on the topic of board game publicity at the American International Toy Fair in New York City. He has also been quoted as a board games expert in print and web publications, as well as on radio talk shows. He is the former vice-president and president of an international board game organization, the Strategy Gaming Society. (site <http://boardgames.about.com>)

Les règles 1 à 9 et 16 à 27 sont rédigées par des experts du domaine (soit 15 718 mots). Le second type comprend des règles rédigées par un internaute passionné qui connaît bien le jeu, car il n'est pas toujours nécessaire d'en acheter un pour y jouer, il est possible d'utiliser le matériel présent chez soi et de consulter une règle sur internet. C'est le cas sur les sites <http://www.dice-play.com> (créé par un amateur passionné de jeux de dés), <http://www.cardgameheaven.com> (rédigé par des amateurs passionnés de jeux de cartes), <http://www.ehow.com> (alimenté par une communauté anglophone qui donne des conseils ou procédures à suivre dans de nombreux domaines de la vie courante), <http://www.boardgamecapital.com> (écrit par un amateur passionné de jeux qui incite les

utilisateurs du site à envoyer des règles, il présente par conséquent des règles officieuses, mais également des liens vers les règles officielles) et <<http://www.scrabblepages.com>> (créé par un amateur passionné de scrabble). Les règles 10 à 15 et 28 à 40 émanent d'auteurs amateurs (soit 9 976 mots). Le corpus comprend 19 règles d'auteurs amateurs et 21 règles émanant de professionnels.

Nous l'avons scindé en deux parties : les règles de jeux à un seul joueur et celles de jeux à deux joueurs et plus. Par souci de simplification, nous appelons le corpus de règles pour jeux à un seul joueur le corpus A et celui pour jeux à deux joueurs et plus le corpus B. La majorité des jeux se jouent à deux joueurs et plus, mais ceux pour joueur solitaire devraient également être pris en compte. De plus, il s'avère que les règles pour un joueur sont très différentes linguistiquement des autres, d'où la nécessité de diviser notre corpus. Nous avons décidé de prendre 15 règles pour jeux à un joueur et 25 règles pour jeux à plusieurs joueurs, ce type étant majoritaire. Nous avons toutefois retenu un nombre significatif (15) de règles pour jeux à un joueur afin que notre étude linguistique ne soit pas faussée par le trop petit nombre de textes dans le corpus. Le troisième sous-corpus est composé de protocoles de TP en sciences.

### 3.3 Corpus de protocoles de travaux pratiques en sciences

Le corpus comprend 40 textes soit 39 991 mots, ce qui donne une longueur moyenne de 1 000 mots par texte (cf. annexe 3). Les textes datent d'une période comprise entre 1979 et 2014 ; 11 textes proviennent de manuels (ce sont des protocoles de chimie) et 29 d'internet (protocoles de chimie, physique et SVT), parce que ni les protocoles de TP tirés de livres ni ceux tirés d'internet (cf. annexes 1 et 2) n'ont été étudiés auparavant si ce n'est dans notre propre mémoire (Couterut 2009). Lors de l'élaboration de ce dernier, nous avons accès à la bibliothèque de *Trinity College* et, par conséquent, nous avons pu consulter des manuels de TP écrits par des anglophones. Le corpus de notre mémoire a été modifié et enrichi d'autres textes afin de comprendre des textes de chimie, mais aussi de physique et de biologie. Nous y avons ajouté des protocoles tirés d'internet. Certains protocoles de chimie proviennent de sites internet comme <<http://www.ch.ic.ac.uk>>, le site du département de chimie de l'*Imperial College of Science, Technology and Medicine* (Grande-Bretagne) ou du site <<http://courses.chem.psu.edu>>, site de la *Pennsylvania State University*. Les protocoles de TP de physique proviennent des sites <<http://scifun.chem.wisc.edu>>, créé par Bassam Z. Shakhashiri, professeur à l'université de Wisconsin-Madison ; <<http://www.csiro.au>>, site de

l'organisation australienne *CSIRO*<sup>16</sup> (*Commonwealth Scientific and Industrial Research Organisation*) sur lequel se trouvent également des protocoles de TP en sciences de la vie et de la terre utilisés dans notre corpus ainsi que sur <<http://www.sciencefairadventure.com>>, site de science américain, <<http://www.nuffieldfoundation.org>><sup>17</sup> ou <<http://www.biology-resources.com>>, créé par le professeur américain Don Mackean et destiné aux professeurs et aux étudiants en biologie. Ces sites et manuels, souvent rédigés par des professeurs, sont des sources fiables, tous écrits par des professionnels du domaine des sciences (cf. annexe 1).

Deux types de public sont visés (précisés dans l'annexe 1) : des étudiants ou des élèves en formation ou le grand public (chacun peut exécuter l'expérience à son domicile). Nous avons par conséquent scindé notre corpus en deux parties : les protocoles de formation (expériences 1 à 23, 12 808 mots) et les protocoles de vulgarisation (expériences 24 à 40, 2 051 mots). Différents indices montrent que certains textes sont destinés à des personnes d'horizons divers qui cherchent à apprendre en s'amusant. Le site <<http://www.csiro.au>> précise sur sa page d'accueil : « *CSIRO aims to establish and build relationships with members of the community. We welcome people of all ages to come and explore our facilities, holiday programs and public events* ». Le site <<http://www.sciencefairadventure.com>> explique à quel public il s'adresse sur sa première page :

Our goal is to educate and enhance the learning experience for students and science fanatics while providing casual readers with useful and fun information. Each project is designed for the novice, with complete listing of required materials and project background. Share project listings with fiends (sic), classmates, and family members. For anyone seeking a fun and exciting array of Science Fair projects, Science Fair Adventure is your number one resource! (site <<http://www.sciencefairadventure.com>>)

Ce site présente une caricature de chimiste qui fait comprendre qu'il n'est pas destiné aux membres de la communauté scientifique et la police utilisée semble confirmer cette idée (cf. figure 3).



**Figure 3. Images provenant du site <<http://www.sciencefairadventure.com>>**

<sup>16</sup> Le *CSIRO*, institution de recherche publique, est l'équivalent australien du CNRS.

<sup>17</sup> La *Nuffield Foundation* est une association caritative créée en 1943 par Lord Nuffield et basée au Royaume-Uni.

Le site <<http://scifun.chem.wisc.edu>> a été créé par un professeur souhaitant montrer que la science est amusante comme le précise son introduction :

The master of chemical demonstrations and science policy advocate, University of Wisconsin-Madison Chemistry Professor **Bassam Z. Shkhashiri**, shares the fun of science through home science activities, public presentations, scholarship, and other programs of the Wisconsin Initiative for Science Literacy. (site <<http://scifun.chem.wisc.edu>>)

Son site est très coloré et comprend de nombreuses images naïves animées ce qui implique qu'il s'adresse à un public d'enfants. Le titre attire l'attention grâce à ses couleurs et à son côté amusant.



Figure 4. Image provenant du site <<http://scifun.chem.wisc.edu>>

Le quatrième sous-corpus est composé de notices explicatives.

### 3.4 Corpus de notices explicatives

Le corpus de notices explicatives (101 880 mots soit 2 547 mots par texte en moyenne) fut plus difficile à constituer que les autres, car les notices sont souvent composées uniquement d'images ou bien sont des traductions à partir d'une notice écrite dans la langue du pays où est fabriqué l'objet, fréquemment le chinois. Nous ne pouvons pas étudier des traductions de notices explicatives puisqu'elles ne sont pas représentatives d'une notice en langue anglaise. Les mots clés à utiliser pour trouver ce type de textes sur internet sont : *manuals, instructions, user's guide, user's manual...* Le corpus est composé de 40 textes, huit textes présentant des instructions de produits non électroniques et 32 des instructions de produits électroniques. Deux textes proviennent de boîtes de produits alimentaire et ménager (textes 1 et 2), quatre textes expliquent comment monter des meubles (textes 3 à 6), deux textes présentent le fonctionnement d'un objet de la vie courante non électronique (un porte-bébé) et 32 sont des textes de livrets exposant le fonctionnement de produits électriques ou électroniques complexes (les produits électriques ou électroniques étant les plus nombreux à avoir une notice, nous avons sélectionné un nombre plus élevé de textes de ce type). Ce choix est justifié : les textes apparaissant sur les boîtes de produits devraient être pris en compte, même s'ils ne sont pas présents systématiquement. Peu de notices expliquant le montage d'un meuble présentent du texte, par conséquent seuls quatre textes du corpus relatifs à cette tâche ont été sélectionnés. La majorité des notices explicatives



consultées sont de longs livrets fournis dans la boîte de produits électriques ou électroniques ; pour cette raison, ces textes sont majoritaires dans le corpus, mais nous n'avons pas non plus omis les notices de produits non électriques (notices 7 et 8). Les textes 1 et 2 du corpus proviennent de produits achetés en Angleterre (une boîte de thé et une boîte de petites brosses à dents). Les autres textes émanent de sites de compagnies américaines ou anglaises comme Infantino, Whirlpool, Panasonic, Motorola, VillaWare, KitchenAid, Cuisinart ou Pinterest (cf. annexes 1 et 2). Les notices explicatives sont liées à des objets non électriques (porte-bébé), électroniques (téléphone, kit mains libres, lecteur CD...), ou électriques, du gros électroménager (réfrigérateur, lave-linge, lave-vaisselle...) ou du petit électroménager (grille-pain, machine à café...). Une vaste gamme d'objets est représentée (cf. annexes 1 et 2). Elles ne sont pas destinées à des techniciens, mais à des consommateurs, des non-professionnels. Notre corpus ne se divise pas comme les corpus précédents en textes d'auteurs professionnels ou amateurs, ou de formation et de vulgarisation, puisque ce type de texte ne s'y prête pas. Ils sont tous écrits par des professionnels et à destination de non-professionnels. Le dernier sous-corpus est composé d'instructions de sécurité.

### 3.5 Corpus d'instructions de sécurité

Le corpus d'instructions de sécurité comprend 14 250 mots, soit en moyenne 356 mots par texte. Il fut constitué facilement grâce à internet et aux mots clés *safety instructions*, *caution*, *warning*... La section instructions de sécurité se trouvant souvent au début d'une notice explicative, nous avons pu réutiliser les sites internet dont sont issues les notices explicatives. Il est nécessaire de distinguer cette section de la partie procédurale qui la suit parce que leurs structures grammaticales diffèrent. Cette thèse permet de souligner ce constat ainsi que leurs similitudes. Le corpus est composé de 40 textes. Les 12 premiers sont des instructions de sécurité provenant de panneaux, les 28 autres sont tirées de notices explicatives qui ont été utilisées dans le corpus précédent. Les panneaux dépendent de la situation : ils peuvent expliquer comment éviter et soigner les piqûres de méduse (texte 1), comment gérer un incendie ou une situation d'urgence (textes 2, 3, 4, 5, 6, 11, 12), que faire pour aider une personne souffrante (textes 7, 10), comment se comporter sur un site dangereux (textes 8, 9) (cf. annexe 2). Ces instructions proviennent de différents sites internet : <<http://www.hi-litesigns.com>> (site internet d'une compagnie anglaise vendant des panneaux d'instructions de sécurité entre autres), <[www.safetyoffice.uwaterloo.ca](http://www.safetyoffice.uwaterloo.ca)> (site du département chargé de la sécurité à l'université de Waterloo au Canada),

<[www.wrsc.unr.edu/safety.html](http://www.wrsc.unr.edu/safety.html)> (site de l'université du Nevada),  
<[www.utdallas.edu/ehs/emergency](http://www.utdallas.edu/ehs/emergency)> (site de l'université de Dallas),  
<[www.emergency.risd.edu/storm-closings](http://www.emergency.risd.edu/storm-closings)> (site de la *Rhode Island School of Design*) (cf. annexe 1). Dans notre corpus, les instructions de sécurité présentées sur des documents plastifiés dans les avions ne figurent pas, car ils sont très souvent composés uniquement d'images puisqu'ils sont destinés à un public international qui ne parle pas forcément anglais et doivent être compris rapidement par tous. Au contraire, les panneaux présents dans un lieu fixe sont dans la langue couramment utilisée à cet endroit.

Les instructions de sécurité tirées de notices explicatives proviennent de sites de compagnies anglaises ou américaines comme Infantino, Panasonic, Motorola, Whirlpool, Villaware, Cuisinart, KitchenAid ou Pinterest (cf. section 3.4). Notre corpus n'est pas dédoublé en corpus d'auteurs professionnels ou amateurs, parce que les instructions de sécurité sont rarement rédigées par des amateurs.

Il semble essentiel d'inclure dans le corpus deux grands types d'instructions de sécurité (celles des panneaux et celles des notices). Les textes tirés de notices explicatives étant plus répandus dans la vie quotidienne que ceux de panneaux de sécurité, ils sont majoritaires dans cette thèse. Il existe un troisième type d'instructions de sécurité : les instructions de sécurité industrielles qui s'adressent à des professionnels, mais qui sont difficiles d'accès, puisqu'elles peuvent révéler des informations soumises au secret professionnel. De plus, elles sont destinées à des professionnels alors que les microgenres de notre thèse sont plutôt à destination de particuliers, non-experts. Les instructions de sécurité professionnelles ne sont ainsi pas un objet de cette thèse.

Après avoir exposé la méthodologie, nous l'appliquons à notre prototype, les recettes de cuisine, afin d'en dégager les caractéristiques.

## Chapitre III Étude des recettes de cuisine

L'étude de ce microgenre considéré comme étant le prototype des textes procéduraux permet de dresser la liste de ses traits caractéristiques qui constituent une référence afin de placer les autres microgenres sur une échelle de prototypicalité. Nous nous intéressons d'abord à l'histoire et à l'arrière-plan discursif des recettes de cuisine. Nous analysons ensuite leur organisation, puis nous nous arrêtons sur l'aspect linguistique. Enfin, nous examinons s'il est possible de considérer une recette de cuisine comme un texte procédural spécialisé et cherchons à déterminer les principes qui peuvent servir d'étalon pour comparer les autres microgenres à notre prototype.

### 1 Recettes et histoire

Janet Floyd et Laurel Forster (2003 : 1) expliquent qu'actuellement les recettes ne sont plus limitées aux livres de cuisine, mais aussi présentes dans des programmes de télévision, sur internet, dans les journaux, les magazines, les films et les romans, ouvrant ainsi la possibilité d'études sur une éventuelle transformation de la recette selon le support utilisé. Une recette est une « description détaillée de la façon de préparer un mets » d'après le dictionnaire Larousse<sup>18</sup>, mais, par extension, elle peut également être une « méthode, moyen empirique pour réussir dans telle circonstance ». Le mot recette est polysémique tout comme *recipe* en anglais. C'est pourquoi le type de recette est précisé : une recette de cuisine (*a cooking recipe* ou *a cookery recipe*), une recette du bonheur ou une recette de l'immortalité par exemple. La définition d'Irma Taavitsainen (2001) illustre bien les différents domaines dans lesquels des recettes de cuisine sont utilisées : « *Recipes are a well-defined procedural genre with a clear writing purpose. They give instructions on how to prepare medicine, a dish or some household utility like ink* ». I. Taavitsainen (2001) précise que les recettes font partie d'un groupe de textes qui pourrait être qualifié de « genre utilitaire » : « *The place of recipes is among utilitarian genres, such as dietaries, prognostications, elections or advice for the*

---

<sup>18</sup> <http://www.larousse.fr/dictionnaires/francais/recette/66973?q=recette#66224> [consulté le 25/08/12]

*right timing of actions, charms, bloodletting rules, herbals, diagnostic rules, and advice for treatment* ».

L'histoire des recettes a une influence sur leur forme et leur contenu actuels (Görlach 1992 : 746). Dans son article, Manfred Görlach (1992) se penche sur leur origine en Angleterre et en France. Au Moyen Âge, les recettes en langue française dominaient. Celles en anglais étaient peu nombreuses et proches du langage oral, sous la forme de mémorandum, ou étaient incomplètes. Les premières recettes étaient imprécises et de forme variable, certaines présentaient des rimes. Vers 1500, l'oral est remplacé par des traditions écrites. Les conventions du genre sont établies et popularisées aux XV<sup>e</sup> et XVI<sup>e</sup> siècles, ne touchant plus exclusivement les cuisiniers, mais aussi les femmes au foyer. Au XVIII<sup>e</sup> siècle, des différences existaient entre les recettes s'adressant aux hautes classes de la société et les autres. Après 1660, avec l'arrivée du rationalisme, courant de pensée qui place la raison au centre de tout, de plus en plus de livres utilisent un système plus précis ce qui suggère davantage de cohérence et d'exhaustivité dans le traitement des recettes. M. Görlach (1992 : 756) explique que leurs contenus et leurs fonctions sont bien définis. Les conventions de ce genre ont été standardisées tôt dans leur histoire ce qui a fait que leur forme et leur structure ont peu changé entre leur création et aujourd'hui. Parmi les évolutions, nous pouvons citer l'augmentation du nombre d'ellipses du complément d'objet de siècle en siècle pour devenir une des caractéristiques des recettes modernes (Görlach 1992, Carroll 1999 : 31) ou les mesures et instructions qui deviennent de plus en plus précises. En effet, ces dernières n'étaient pas données ou données de manière incomplète dans les recettes les plus anciennes. Mary F. K. Fisher (1983 : 4) évoque par exemple une recette pour une tourte au hareng dans un livre de 1669 : aucune croûte n'est mentionnée, ce qui implique que l'auteur faisait confiance au cuisinier qui devait savoir que toute tourte en comprend une au-dessus et une en dessous. M. Görlach (1992 : 745) précise que la fonction de la recette de cuisine n'a pas changé à travers les siècles, contrairement aux ingrédients, aux ustensiles et au public. Les techniques de préparation n'ont pas évolué jusqu'à l'invention du four à micro-ondes et du congélateur (Görlach 1992 : 756). M. F. K. Fisher (1983 : 1) est d'accord sur ce fait : « *The reasons for the gradual changes in a basic recipe such as one for wheat bread, for instance, are inextricably tangled with man's history and assumed progress* ». Il précise que les méthodes pour faire une bonne soupe aux lentilles ou une miche de pain de qualité n'ont que très peu varié pendant les quelques milliers d'années après leur première mention. Seule la façon d'écrire la recette elle-même a évolué afin de s'adapter à nos changements dans la vitesse de lecture, de préparation et de réalisation. Ce qui apparaît aujourd'hui comme le

prototype du texte procédural avait à l'origine une forme différente, mais nous nous concentrons sur sa forme actuelle uniquement.

Colleen Cotter (1997 : 52) a une vision qui lui est propre de la recette de cuisine, puisqu'elle la classe parmi d'autres genres : « *One way to look at a recipe is as a form of narrative — a particular kind of story-telling — and viewing it formally and structurally as a narrative enriches our reading of it* ». Une recette est comme une petite histoire à étudier afin de mieux la comprendre. Elle précise que sa grand-mère pouvait lire un livre de cuisine comme un roman et pouvait s'y perdre, se considérant comme un membre de la communauté des cuisiniers : « *she was a member of a larger community of cooks, with whom she shared implicit alliances and knowledge* » (Cotter 1997 : 52). Les ouvrages de recettes comportaient des éléments qui développaient son imagination, la transportaient, la faisaient réfléchir et construire son identité :

She could «read» her cookbooks because they carried elements that fired her imagination, that drew her in, that caused her to reflect on her own behaviour (as a cook) and to construct her identity (as a housewife and mother, which indeed was her occupation) in terms that were readily accessible to her and in relation to her peers. (Cotter 1997 : 53)

La recette a une fonction secondaire de séduction et une fonction primaire d'instruction. Elle peut faire rêver, mais son but premier est de guider l'utilisateur dans la réalisation d'un plat. Par conséquent, elle doit être claire, précise et concise, puisque le lecteur ne veut pas passer plus de temps à la lire qu'à cuisiner. Quelles caractéristiques doit-elle avoir pour être claire, précise et concise ? Pour répondre à cette question, les étapes de V. Bhatia (1993) et les sous-étapes de J.-J. Richer (2006) pour analyser un genre sont utiles, car elles fournissent un schéma d'analyse pour ce chapitre, qui sera suivi dans les chapitres d'étude de microgenres procéduraux (chapitres III à VII). La première étape selon V. Bhatia (1993) est d'étudier l'arrière-plan discursif.

## 2 Arrière-plan discursif des recettes de cuisine

M. Nordman (1994 : 43) désigne par « minilecte » la catégorie de discours à laquelle appartiennent les recettes de cuisine. La recette de cuisine est à placer à la limite entre les textes de langue spécialisée et ceux de langue générale selon elle : « *Recipes belong to the*

*category of minilects and can be classified as LSP<sup>19</sup> texts, but as a category on the borderline between LSP and general language* ». Elle parle de « minilectes », parce que ces textes comportent un vocabulaire restreint, une syntaxe formalisée et une structure type : « *Recipes are minilects in the sense that they are limited as regards their vocabulary, that they usually have a highly formalized syntax and that they structurally often conform to a certain conventional pattern* ». Robert Gläser (1990 : 29 cité dans Nordman 1994 : 43) souligne le fait que les recettes de cuisine de tous les pays ont la même structure bien que chacune présente des spécificités du lieu : « *The modern minilect of recipes is the result of a historical development which has been basically similar in different European countries* ». Nous étudions l'arrière-plan de ce « minilecte » pour mieux le comprendre.

V. Bhatia (1993) explique qu'il est essentiel, en premier lieu, de décrire les auteurs rédigeant un genre particulier et c'est ce que nous faisons ici. J.-J. Richer (2006) développe cette première étape et la divise en sous-étapes qui peuvent être considérées comme différents modules qui nous guident dans l'étude des recettes de cuisine : dimensions matérielle, sociopragmatique, séquentielle, stylistique, thématique et culturelle (cf. chapitre II, 1.1).

Les dimensions matérielles et spatiales sont étudiées plus en détail dans la partie organisation de ce chapitre, mais nous rappelons qu'une recette de cuisine est un texte écrit qui peut se trouver dans des livres ou sur internet (il est multimédia). Il a pour caractéristique d'être bref (cf. annexe 3 sur la longueur des textes du corpus). Le plus court de notre corpus comprend 69 mots et le plus long 393 ; leur longueur moyenne est de 203 mots. Le nombre de mots dépend de la complexité de la recette et du type d'auteur. Il est plus long d'expliquer comment faire des lasagnes (recette 28 qui compte 338 mots), un plat plus complexe à préparer qu'une sauce pour y tremper les légumes crus (recette 9 qui comprend 75 mots). Les recettes composées par des professionnels comprennent en moyenne 240 mots alors que celles rédigées par des amateurs en comptent en moyenne 190. L'annexe 3 présente également la longueur des phrases dans la partie procédurale : 11 mots en moyenne (ce nombre est plus élevé pour les autres textes du corpus). Celles des recettes émanant de professionnels comptent en moyenne 11 mots, tout comme celles des recettes rédigées par des amateurs. La longueur des phrases ne dépend pas du type d'auteur, mais les phrases sont plus nombreuses dans les recettes rédigées par des professionnels.

Si nous nous penchons sur la dimension sociopragmatique des recettes, nous observons que la communication se fait entre l'auteur (un cuisinier professionnel ou amateur)

---

<sup>19</sup> LSP = *Language for Specific Purposes*

et le lecteur (un cuisinier amateur le plus souvent). D. Klenová (2010) explique que deux parties sont au cœur de la communication : *the addressor* (l'auteur de la recette) et *the addressee* (le lecteur de la recette). L'auteur a plus de connaissances et d'expérience que le lecteur dans le domaine de la cuisine, mais il est sous-entendu qu'ils partagent un certain nombre de connaissances sur le sujet. Il présuppose que le lecteur possède les bases de la cuisine, ce qui se reflète dans le langage qu'il utilise. Cette idée se retrouve dans les propos de Richard Kittredge (1982 : 113 cité dans Nordman 1994 : 43) : « *Recipes are produced by specialists. A certain amount of special knowledge is also required of the receiver, at least as far as the terminology is concerned (breadcrumb, thicken). Some recipes may demand greater special knowledge than others* ». Les auteurs des recettes ne sont pas toujours des professionnels, mais ils se considèrent comme ayant un bon niveau en cuisine. En ce qui concerne la relation entre *addressor* et *addressee*, nous pouvons affirmer que, dans la majorité des cas, l'auteur et le lecteur ne se connaissent pas personnellement. Par conséquent, nous pouvons dire qu'elle est neutre. M. Nordman (1994 : 49) mentionne l'existence d'une relation de subordination entre l'auteur et le lecteur : « *Recipes which contain instructions in the form of imperatives are composed by a narrator who distributes directions to the cook in the order in which the work proceeds. We are then faced with a superior-subordinate relationship* ». Le fait que les participants de la communication ne se connaissent pas entraîne une distance sociale qui les divise et qui est reflétée dans le langage utilisé dans la recette. Le linguiste tchèque Kraus (cité dans Klenová 2010 : 134) précise que les recettes sont des textes rédigés de manière factuelle, impersonnelle et sans émotion (il fait référence à celles provenant de livres). Rares sont les passages où l'auteur parle de lui-même (ils n'existent que dans les recettes écrites par des amateurs et viennent avant la liste des ingrédients, dans les commentaires de l'auteur) : *I* n'apparaît que cinq fois, tout comme *my*, soit une fréquence de 0,061 % bien inférieure à celles du *BNC* qui sont respectivement de 0,887 % et de 0,152 %. Rares aussi sont les adresses personnelles au lecteur dans les parties procédurales des recettes de cuisine (elles sont plus répandues dans les commentaires des auteurs) : *you* apparaît trois fois (0,064 % contre 0,695 % dans le *BNC*) et *your* une fois (0,021 % contre 0,138 % dans le *BNC*), et seulement dans des recettes d'auteur amateur. Il est raisonnable de penser que les amateurs minimisent la distance entre leur lecteur et eux-mêmes, contrairement aux auteurs professionnels. C. Cotter (1997 : 57) précise que l'emploi du pronom de seconde personne comme dans *if you use your hands* rappelle l'origine orale des recettes, car l'utilisation du pronom *you* est caractéristique de la langue orale. En fait, seule la transmission de la recette compte dans le texte écrit. Le message est une explication pour réaliser un plat permettant

d'améliorer ses connaissances des techniques et de la cuisine. Le canal de diffusion est l'écrit pour notre corpus. Le code est la langue anglaise ainsi que les illustrations. Le référent est la procédure à suivre. La relation entre les co-énonciateurs est asymétrique, puisqu'ils ne sont pas d'égal à égal pour se partager la parole : l'auteur de la recette de cuisine est celui qui communique, celui qui parle en quelque sorte et le lecteur celui qui écoute. L'auteur va influencer le lecteur en l'incitant à agir, à réaliser une procédure : son but est bien d'expliquer une marche à suivre. Angela Goddard (2002 : 40) écrit d'ailleurs : « *cookery books, although basically informative, are adverts in a way : they are selling us the idea of cooking dishes they feature, and in so doing, the books are selling themselves as necessary tools, as instruction manuals, as how - to texts* ». Les recettes sont des publicités d'une certaine manière, car elles vendent une idée : réaliser celle-ci et non une autre. Elles ont une fonction secondaire qui pourrait être qualifiée de persuasive ou de séduction.

Nous développons la dimension séquentielle dans la section suivante ; la structure de chaque type de texte procédural est au cœur de notre thèse et une section entière lui est consacrée.

En ce qui concerne la dimension stylistique, nous remarquons que les recettes de cuisine semblent être écrites dans un langage qui peut être considéré comme semi-technique dans la mesure où certains termes employés ne se trouvent que dans un contexte de cuisine ou y prennent un sens particulier. La langue des recettes s'apparente à une langue de spécialité, définie ainsi par R. Kocourek (1991 : 12) : « Pour nous, la langue de spécialité sera une sous-langue de la langue dite naturelle, enrichie d'éléments brachygraphiques, à savoir abrégatifs et idéographiques, qui s'intègrent à elle en se conformant à ses servitudes grammaticales ». Les recettes ne sont pas utilisées seulement par des cuisiniers, tout individu peut essayer de réaliser un plat grâce à elles. Il est peut-être préférable de parler d'une production verbale semi-spécialisée pour les décrire, puisque les expressions et le plan utilisés appartiennent au domaine de la cuisine mais certains lexèmes restent tout de même disponibles dans la langue courante bien que leur fréquence soit faible. Nous développons cet élément dans la partie d'étude linguistique des recettes de cuisine (section 4).

Le thème des recettes de cuisine est la réalisation d'une entrée, d'un plat, d'un dessert, d'une boisson ou de biscuits apéritifs. Elles ont un but communicatif.

Dans cette thèse, nous n'évoquons pas la dimension culturelle des microgenres étudiés, parce qu'une analyse de ces microgenres dans différentes langues serait nécessaire, ce qui n'est pas notre objectif. La seconde étape d'une analyse de genre selon V. Bhatia (1993) est d'étudier l'organisation du microgenre.

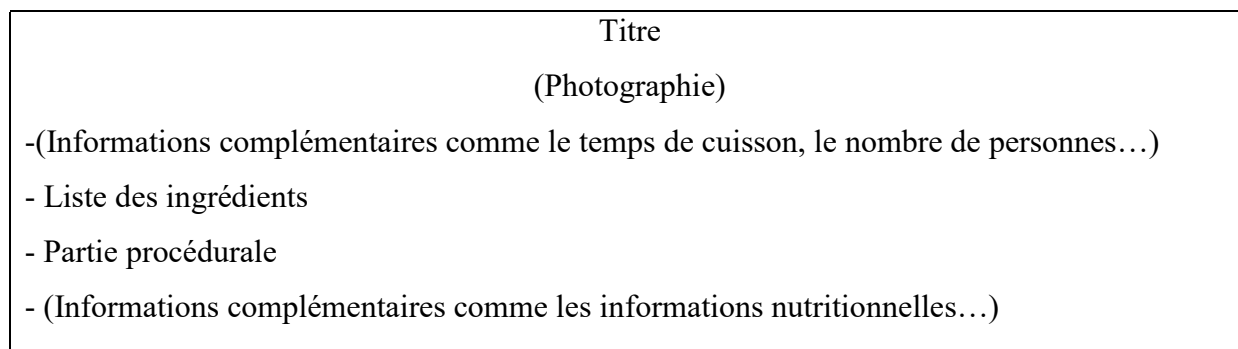


### 3 Organisation

Nous examinons le niveau macrotextuel, c'est-à-dire l'organisation des recettes de cuisine. Étudier la structure d'un texte est utile, car, selon Marie-Paule Jacques (2005) :

la matérialité d'un texte participe à son sens [...] la prise en compte de la structure matérielle [...] d'un document textuel est susceptible d'apporter une plus-value non négligeable pour la caractérisation de son / ses contenu(s), et ce parce que les deux sont indissolublement liés (Jacques 2005 : § 1 et 6).

L'organisation d'un texte aide le lecteur à reconnaître son type. C. Cotter (1997 : 56) précise que les recettes de cuisine ne constituent pas un microgenre élitiste et que, par conséquent, tout être humain doué de raison sait faire la différence entre une recette et un sonnet, un article de presse ou un document légal. Le lecteur comprend immédiatement qu'il a affaire à une recette grâce à une organisation typique selon M. Nordman (1994 : 43) : « *The general picture of recipes is clear enough, and everyone confronting a recipe will easily be able to distinguish it from other texts* ». D. Klenová (2010) explique que la recette de cuisine est un texte court d'une page environ, mais l'idée qu'elle est brève et précise est parfois remise en question dans certains livres ou sites de cuisine modernes. Toutes les recettes de cuisine ont en commun de comporter un titre, qui peut apparaître après un paragraphe d'introduction au plat (dans les recettes 1 à 10, recettes écrites par des professionnels uniquement) ou en être le premier élément (dans les recettes 11 à 30 qui présentent un paragraphe d'introduction et 31 à 40 qui n'en présentent pas, recettes rédigées par des amateurs ou des professionnels).



**Figure 5. Structure de la recette de cuisine**

Dans les recettes écrites par des amateurs, l'introduction est facultative et consiste en un commentaire personnel de l'auteur après le titre. Dans toutes les recettes, la liste des ingrédients apparaît après le titre ou l'introduction, puis vient la partie procédurale. Une photographie du plat peut être présente, avant ou après le titre, ainsi que des informations complémentaires comme :

- des indications sur le temps de préparation et de cuisson ainsi que le nombre de personnes pour lesquelles la quantité d'ingrédients est calculée ;

- des informations sur le contenu nutritionnel du plat.

Ces deux types d'information semblent apparaître uniquement dans les recettes rédigées par des professionnels, mais elles sont en réalité présentes dans les recettes du site <<http://allrecipes.com>> (alimenté par des amateurs) qui impose probablement ce format de rédaction aux personnes y contribuant. Les recettes d'origine professionnelle précisent tout de même en fin de texte le nombre de personnes auxquelles est destiné le plat, mais elles ne fournissent aucune indication sur le temps de préparation, de cuisson et le contenu nutritionnel. Les recettes 4 et 5 (émanant du *National Pork Board*) sont les seules d'origine professionnelle à donner des informations sur le contenu nutritionnel, avec la recette 11 qui est écrite par un professionnel mais provient du site <<http://allrecipes.com>> et comporte toutes les informations complémentaires habituelles présentées dans les recettes de ce site.

Selon R. Gläser (1990 : 29 cité dans Nordman 1994 : 43), la composition linguistique et formelle de la recette de cuisine est liée à son but (donner des instructions) : « *Their communicative function makes them a form of instructions. Their specific purpose, typical of all recipes, determines their composition and linguistic form* ». La mise en forme est stéréotypée, même pour les recettes recueillies sur internet, et se retrouve dans tous les pays selon M. Nordman (1994 : 43) : « *With regard to typography and layout, recipes are today largely stereotyped even interculturally* ». Elle répond à un but précis : « *The aim is an attractive and clear text from which the reader will quickly and easily get the information he wants and — preferably — in the order and at the rate his work presupposes* » (Nordman 1994 : 44). Cette organisation s'est codifiée au cours de l'histoire et est reprise dans la rédaction de recettes de nos jours. Cette mise en page est particulière et permet au lecteur de se repérer facilement : il sait tout de suite dans quelle partie chercher l'information qu'il souhaite. M. Nordman a relevé différentes parties dans les recettes de son corpus :

Judging from my Nordic material, the items in the macrostructure that can be taken into account in a modern recipe are : a short introduction, the number of diners, a list of ingredients, a procedural section, what the dish is served with, its nutritional value, special hints, and total preparation time. The same data are also central in recipes in other languages. (Nordman 1994 : 45).

Comme M. Nordman le précise, ces parties sont les mêmes dans les recettes d'autres langues (elle se concentre sur des recettes en langues nordiques comme le suédois, le finnois et le norvégien) ; nous étudions plus en détail les différentes sections qu'elle évoque et que nous avons retrouvées dans les recettes de notre corpus. Nous nous concentrons sur les titres, la liste des ingrédients, la partie procédurale, les informations complémentaires et les illustrations.

### 3.1 Les titres

Le titre des recettes de notre corpus se détache clairement, puisqu'il est isolé, centré et écrit en gras, ce que confirment les observations de M. Nordman (1994 : 43) : « *The main heading is displayed in big and bold-faced letters or is emphasized in some other way. In addition, many recipes are presented with subheadings in bold face indicating separate parts of the text* ».

Quelles formes prennent les titres des recettes (cf. annexe 2 pour ceux de notre corpus) ? P. Saint-Dizier et al. (2007 : 6) affirment que les titres des textes procéduraux sont en général une instruction (comme par exemple *assembling your computer*), mais avec une mise en forme différente. Pour reconnaître un titre, il faut se fonder sur le niveau de généralité du verbe employé : le verbe du titre a un sens plus large que celui utilisé dans la procédure proprement dite. P. Saint-Dizier et al. évoquent l'importance des verbes dans les titres de procédures alors qu'il n'y en a pas dans les titres de recettes de cuisine. Le titre n'est pas *Cooking Sausage and Bean Ragout*, mais simplement *Sausage and Bean Ragout* (recette 6). C. Cotter (1997 : 59) explique que l'expression *how to make a...* est implicite de nos jours, contrairement à l'époque de la Renaissance où les recettes indiquaient noir sur blanc, *To make a...* . R. Carroll (1999 : 29) souligne qu'au Moyen Âge, la plupart des recettes commençaient par les formules *to make* ou *to prepare*. Elle évoque deux exemples de titre : *To make gingerbread* et *To prepare a fresh lamprey*. Cependant, la tendance actuelle est d'utiliser des formes elliptiques, mais des éléments sont tout de même précisés. M. F. K. Fisher, citée par C. Cotter (1997 : 60) explique par exemple que le titre n'est pas composé d'un seul mot comme *cake* ou *bread*, mais de plusieurs comme *Golden Sponge Cake* ou *Greek Honey Bread*. Les tableaux ci-dessous présentent les formes que prennent les titres de recettes de cuisine de notre corpus.

Structure	Nombre d'occurrences	Exemple	Recette n°
<b>Structure à un seul nom</b>			
ADJ + N	2	Easy Meatloaf	16
<b>Structure à deux noms</b>			
N + N	4	Codfish Balls	33
ADJ + N + N	3	Double Tomato Bruschetta	20
ADJ + ADJ + N + N	1	Grilled Mongolian Pork Chops	11
<b>Structure à trois noms</b>			
N + N + N	6	Garden Vegetable Dip	27
N + <i>and</i> + N + N	1	Sausage and Bean Ragout	17
ADJ + N + <i>and</i> + N + N	2	Chilled Cucumber & Leek Soup	6
ADJ + N + N + N	4	Italian Sausage Market Meatloaf	25
ADJ + <i>and</i> + ADJ + N + N + N	2	Quick and Easy Chicken Noodle Soup	30
<b>Structure à quatre noms</b>			
N + N + N + N	1	Peanut Butter Cup Cookies	24

**Tableau 2. Forme des titres de recettes de cuisine : structures à plusieurs noms**

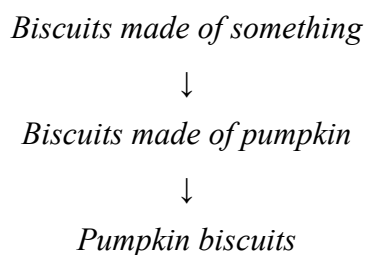
Structure	Nombre d'occurrences	Exemple	Recette n°
<b>Structures en <i>of</i></b>			
(ADJ) + N + <i>of</i> + N + N	2	Cold Cream of Cucumber Soup	40
<b>Structures avec génitif</b>			
N + 's + (ADJ) + N	2	World's Best Lasagna	28
<b>Structures avec <i>with</i></b>			
GN + <i>with</i> + GN	6	Osso Buco with Risotto Alla Milanese	1
<b>Structures avec <i>à la</i> ou <i>all(a)</i></b>			
N / GN + <i>alla / a la</i> + N / GN	3	Spaghetti alla Carbonara	39

**Tableau 3. Forme des titres de recettes de cuisine : génitifs, structures en *of*, *with*, *à la* ou *alla***

Nous constatons que les titres des recettes de cuisine sont toujours des groupes nominaux complexes de différentes formes qui désignent le nom du plat à réaliser et que nous analysons sous l'angle de la théorie de la réélaboration de Pierre Cotte (2001). Les articles *a / an* ou *the* sont rarement employés dans les titres de recette de cuisine où l'article zéro (Ø). Paul Larreya et Claude Rivière (2005 : 167) expliquent que, lorsqu'un nom n'est pas précédé d'un article, l'attention est portée sur la notion. Quand un article précède le nom, il peut indiquer deux types d'informations : la quantité (il opère alors une délimitation à l'intérieur du groupe que le nom représente) ou la façon dont ces idées ou objets sont situés par rapport à l'auteur ou au lecteur : s'ils sont spécifiques ou génériques (précis ou non) ou s'ils sont déjà connus ou non par l'auteur. Dans notre corpus, nous trouvons l'article défini *the* dans le titre d'une seule recette, écrite par un amateur (recette 13) : *the Best Lemon Bars*, il est plutôt rare dans les titres et c'est probablement la présence du superlatif qui entraîne son emploi. Il n'est pas nécessaire puisqu'il est absent dans un autre titre avec le même superlatif : *World's Best Lasagna* (recette

28). L'auteur de la recette 13, en utilisant l'article *the*, met sa recette au premier plan, en insistant sur le fait qu'il a réalisé ces barres au citron et qu'elles sont les meilleures alors que l'auteur de la recette de lasagnes souligne moins cet aspect.

Le titre d'une recette de cuisine anglo-américaine n'est jamais constitué d'un nom seul, qui serait trop imprécis. Afin de donner des précisions sur ce qui est cuisiné, le nom peut être précédé d'un adjectif comme dans *broiled chicken* ou d'un ou plusieurs noms, formant ainsi un nom composé qui peut être précédé d'un ou plusieurs adjectifs. Les expressions peuvent comporter jusqu'à quatre substantifs : au-delà, le sens serait très probablement trop compliqué à retrouver. Pour comprendre le fonctionnement d'un nom composé, nous nous intéressons à une structure à deux substantifs et étudions l'opération de dénomination pour *Pumpkin Biscuits*. Un nom composé sous-catégorise le référent grâce à la présence de deux noms juxtaposés : *pumpkin* et *biscuits*. Le premier est invariable, car il prend la place d'un adjectif et en a par conséquent le fonctionnement. Le nom est catégorisant : *biscuits* catégorise un référent, et le nom *pumpkin* sous-catégorise *biscuits* : les biscuits sont au potiron alors qu'ils auraient pu avoir un autre parfum (*chocolate biscuits*, *almond biscuits*...). Le premier nom *pumpkin* sert à restreindre la portée sémantique du deuxième nom *biscuit*. Les noms composés ont typiquement pour nom tête un nom de sémantisme général comme *biscuits* ou *cake*, qui appelle une détermination supplémentaire pour spécifier leur référence. Dire *biscuits* n'est pas assez précis d'où l'utilisation d'un nom composé permettant d'indiquer le type de biscuit.



**Figure 6. Genèse théorique de l'énoncé *Pumpkin Biscuits***

Le premier nom et le deuxième sont inversés par rapport à une expression qui pourrait être qualifiée d'antérieure. Les noms composés comprenant plus de deux noms comme *Holiday Chicken Salad* (recette 18) ou *Garden Vegetable Dip* (recette 9) fonctionnent sur un principe identique même si les relations sémantiques sont plus complexes : *a salad made of chicken, for the holidays* ou *a dip of vegetables from the garden*. Le sens de certains noms composés peut porter à confusion. Par exemple, le titre de la recette 23, *Coconut Meringue Cake* peut avoir deux interprétations : [*Coconut Meringue*] *Cake* ou *Coconut* [*Meringue Cake*]. En lisant la recette, l'utilisateur comprend que c'est la meringue qui est à la noix de coco, étant donné

que cette dernière est ajoutée dans les blancs d'œufs pour faire la meringue, ce qui n'était pas apparent à la simple lecture du titre. L'auteur doit être vigilant lorsque des noms composés sont créés, parce que leur sens peut manquer de précision. Cependant, ils deviennent compréhensibles à la lecture de la recette ou peuvent être connus des habitués de ce type de discours puisque ce sont des collocations usuelles. C'est fort probablement la raison pour laquelle peu de noms composés à quatre substantifs sont employés ; un seul est présent dans le corpus : Peanut Butter Cup Cookies (recette 24) et il semble peu clair, puisqu'il est difficile de savoir quel nom se combine avec quel autre. Les amateurs comme les professionnels utilisent des noms composés complexes comprenant un à trois noms dans les titres, comme dans Four Seasons Lamb Chops (déterminant + trois noms dans la recette 2, dont l'auteur est d'origine professionnel) ou White Chocolate Raspberry Cheesecake (adjectif + trois noms ou GN + deux noms, dans la recette 14, dont l'auteur est un amateur).

Deux titres présentent une structure en *of* dans le corpus, rédigés par des amateurs, probablement influencés par le français (nous soulignons la présence du vocabulaire d'autres langues en cuisine à la section 4.6.3.) : Cream of Asparagus Soup I (recette 19) et Cold Cream of Cucumber Soup (recette 40). Cette structure est moins utilisée que celle avec nom composé, alors pourquoi a-t-elle été préférée ? Le problème évoqué précédemment se poserait ici : les structures à nom composé seraient peu claires, car le résultat serait-il [*Asparagus Soup*] *Cream* ou *Asparagus* [*Soup / Cream*] ? L'auteur a choisi d'éviter toute ambiguïté en utilisant une formule en *of*. *Cream of X* peut aussi être considéré comme un terme technique culinaire qui dénote un type de préparation. Dans les discours spécialisés, l'usage est un facteur décisif, comme l'explique François Maniez (2012 : 84). Des structures avec un génitif sont employées comme Jenny's Black Forest Cake (recette 12) ou World's Best Lasagna (recette 28).

Turkey or Chicken a la King (recette 35), Osso Buco with Risotto Alla Milanese (recette 1) ou encore Spaghetti all Carbonara (recette 39) : ces titres, écrits par des amateurs ou des professionnels, donnent un avant-goût de voyage culinaire aux Anglophones qui les lisent. Les Anglophones ont emprunté de nombreux termes de cuisine à des pays maîtres en la matière : *alla* vient de l'italien et *a la* du français. Le *à la* français a perdu son accent, parce que ce dernier n'est pas présent sur les claviers des pays anglophones. *A la* signifie à la manière de et donne un certain prestige au titre par rapport à *King Chicken* qui aurait pu être utilisé. Le mélange d'anglais et de français dans le même syntagme prépositionnel est courant. Pour les plats italiens, l'expression italienne *alla* (voulant aussi dire à la manière de) est employée. *All*, que l'on trouve dans le corpus, est une forme mal orthographiée de *alla*.

### Chapitre III Étude des recettes de cuisine

Dans le corpus de titres, la conjonction de coordination *and* ainsi que la préposition *with* peuvent être utilisées : ces deux éléments servent à relier, mais quelle différence impliquent-ils ? *With* permet de joindre deux groupes nominaux alors que *and* se trouve au sein du même groupe nominal dans les titres de recettes de cuisine. Par exemple, dans le titre Sausage and Bean Ragout (recette 17), le nom tête du syntagme nominal est *ragout* ; *and* unit deux noms qui peuvent être interchangeables dans ce nom composé : le titre aurait pu être *Bean and Sausage Ragout* sans aucune différence de sens. Les deux éléments reliés par *and* ont autant d'importance l'un que l'autre alors que *with* crée une hiérarchie entre eux. Cependant, avec *and*, l'aliment le plus présent dans la recette sera placé en premier comme pour la recette 27 Fresh Tomato and Basil Pizza ou pour la recette 6 Chilled Cucumber & Leek Soup dans laquelle il faut trois concombres et un seul poireau. *And* permet de créer une solidarité en reliant des éléments de même rang syntaxique : deux noms ou deux adjectifs (nous évoquons les adjectifs dans le paragraphe suivant). Avec *with*, une hiérarchie est créée : le plat est composé de deux parties dont la première en est la base alors que ce qui apparaît après *with* est secondaire comme pour Grilled Ham Steaks with Apricot Glaze (recette 4) où le steak de jambon est l'élément principal alors que le glaçage à l'abricot reste secondaire. Les titres de recettes professionnelles comprennent souvent *with* (cinq titres sur 11), préposition rarement présente dans ceux de recettes écrites par des amateurs (un titre sur 29). Elle permet de créer des titres plus complexes, en reliant deux groupes nominaux composés comme dans Grilled Ham Steaks with Apricot Glaze (recette 4).

À part les noms composés, il existe un autre moyen pour donner des précisions dans les titres de recettes de cuisine : l'utilisation d'adjectifs, présents dans ceux écrits aussi bien par des professionnels que des amateurs. Dans ceux du corpus, les adjectifs sont placés en position épithète : ils apparaissent avant le nom tête (ou avant le premier nom du nom composé), en début de syntagme nominal. Cette position obligatoire a parfois pour conséquence d'entraîner des interrogations sur sa portée, car il ne porte pas toujours sur le nom qu'il précède même si c'est le plus souvent le cas. Notre corpus de titre compte 23 adjectifs qui sont présentés dans le tableau ci-dessous. Nous étudions sur quel nom ils portent (les trois cas où le nom qui suit est aussi le nom tête ne sont pas pris en compte et chaque nom sur lequel l'adjectif porte est souligné).

Adjectif portant sur le nom qu'il précède	
Exemple	Recette n°
Grilled <u>New Potato</u> Salad with Bacon and Scallions	5
Jenny's <u>Black Forest</u> Cake	12
<u>White Chocolate</u> Raspberry Cheesecake	14
<u>Double Tomato</u> Bruschetta	20
Fresh <u>Rhubarb</u> Pie	22
Italian <u>Sausage</u> Market Meatloaf	25
Fresh <u>Tomato</u> and <u>Basil</u> Pizza ?	27
<u>Slow Cooker</u> Roast Pork	36

**Tableau 4. Portée de l'adjectif dans les titres de recettes de cuisine : sur le nom qu'il précède**

Adjectif portant sur le nom tête	
Exemple	Recette n°
Bacon-Wrapped Pork with <u>Spicy</u> Mango-Basil <u>Relish</u>	3
<u>Grilled</u> Ham <u>Steaks</u> with Apricot Glaze	4
<u>Chilled</u> Cucumber & Leek <u>Soup</u>	6
<u>Mile-High</u> Buttermilk <u>Cake</u>	10
<u>Grilled</u> <u>Mongolian</u> Pork <u>Chops</u>	11
<u>Summary</u> Lime-Mango <u>Shortcakes</u>	21
<u>Hot 'n' Spicy</u> Buffalo Chicken <u>Salad</u>	29
<u>Quick and Easy</u> Chicken Noodle <u>Soup</u>	30

**Tableau 5. Portée de l'adjectif dans les titres de recettes de cuisine : sur le nom tête**

Nous observons que dans huit cas, l'adjectif porte sur le nom qui le suit et dans les huit autres, sur le nom tête, aussi bien sous la plume d'auteurs amateurs que professionnels. Nous pouvons en conclure que l'adjectif peut aussi bien porter sur le nom qui le suit que sur le nom tête à probabilité égale. Les adjectifs utilisés peuvent être classifiants (c'est-à-dire référer à une catégorisation qui existe indépendamment et antérieurement à l'énonciation comme *white*) ou non classifiants (des adjectifs qui apportent un jugement comme *easy*). Dans les titres de recettes de cuisine, des adjectifs de différents types apparaissent :

- évaluatifs : ils expriment un jugement de l'énonciateur, un élément par conséquent subjectif. Ces adjectifs se trouvent dans notre corpus : nous pouvons citer comme exemple : *easy*, *spicy*, *quick*... ;
- descriptifs : ils sont évidemment présents dans notre corpus, puisqu'ils permettent de décrire un aspect du plat : sa taille (*mile-high*, une taille hyperbolique, probablement une allusion à la ville de Denver surnommée *Mile-High City*, puisqu'elle se situe exactement à un



mile (1,610m) au-dessus du niveau de la mer), son *âge* (*new, fresh*), sa forme (*grilled, bacon-wrapped, chilled*), sa couleur (*white, black*), son origine (*Mongolian, Italian*).

Les adjectifs apparaissent dans un ordre précis (Larreya & Rivière 2005 : 218) : d'abord les plus subjectifs (les adjectifs évaluatifs), puis les plus objectifs (descriptifs). Dans le titre Grilled Mongolian Pork Chops (recette 11), *grilled* apparaît avant *Mongolian* : pourtant ce sont deux adjectifs descriptifs, mais même à l'intérieur de cette catégorie, une gradation du même type existe, du plus essentiel au moins essentiel. *Grilled* désigne l'état des côtelettes et *Mongolian* leur origine. Cette dernière ne peut pas être changée alors que l'état peut l'être plus facilement (le porc aurait pu être rôti). La première est plus intrinsèque à l'objet que la deuxième ; par conséquent, le plus subjectif (la forme) apparaît avant le plus objectif (l'origine). Les adjectifs descriptifs se présentent dans cet ordre : taille, âge, forme, couleur, origine, matière. Certains adjectifs sont séparés par *and* dans le corpus de titres. Quand *and* est-il utilisé entre les adjectifs ? Cette conjonction est présente dans Hot 'n' Spicy Buffalo Chicken Salad (recette 29) et Quick and Easy Chicken Noodle Soup (recette 30) : *and* apparaît ici entre des adjectifs évaluatifs dans des collocations figées. P. Larreya et C. Rivière (2005 : 218) donnent des précisions sur l'utilisation de *and* entre les adjectifs : « quand deux adjectifs sont tout à fait sur le même plan, ou que l'énonciateur choisit de les mettre sur le même plan, on les coordonne à l'aide de *and* ».

Un dernier aspect à évoquer lors de la description des titres des recettes de cuisine (qu'elles émanent d'auteurs amateurs ou professionnels) est la présence de majuscules utilisées au début de chaque élément lexical alors que les éléments grammaticaux n'en prennent pas. Par exemple, dans le titre Grilled New Potato Salad with Bacon and Scallions (recette 5), les éléments lexicaux *Grilled, New, Potato, Salad, Bacon* et *Scallions* comportent des majuscules alors que la préposition *with* et la conjonction de coordination *and*, mots grammaticaux, n'en présentent pas. Cependant, sur le site de la BBC <<http://bbcgoodfood.com>>, *Chicken noodle soup* est écrit sans majuscule aux éléments lexicaux, donc nous ne pouvons pas généraliser sur leur emploi. Après le titre apparaît la liste des ingrédients.

### 3.2 La liste des ingrédients

Un des éléments essentiels de la recette de cuisine est la liste d'ingrédients. M. Nordman (1994 : 44) explique comment elle se présente : « *Ingredients are usually presented as a list in which every ingredient has its own line. The list of ingredients is usually*

*displayed typographically either in bold-faced letters or in italics, but underlining and dotting can also be used* ». C. Cotter (1997 : 59) informe que la recette de cuisine, sous la forme que nous connaissons (une liste d'ingrédients et une partie avec des instructions sur la façon de les utiliser), n'a été codifiée qu'en 1887 avec la publication de *The Boston Cookbook* (1883). Auparavant, les ingrédients n'étaient pas forcément présentés sous forme de liste avant les instructions, mais étaient mentionnés lors de leur utilisation, ce qui peut parfois être observé dans certaines recettes contemporaines. M. Görlach (1992 : 749) explique qu'au Moyen Âge aucune quantité n'était indiquée dans la recette. Le choix de ce paramètre était laissé au cuisinier expérimenté. À cette époque, le côté ambigu et l'absence de quantifications constituaient la règle. P. Saint-Dizier et al. (2007 : 2) affirment que les textes procéduraux ne contiennent pas seulement des instructions, mais aussi des prérequis, permettant au lecteur de vérifier qu'il a en sa possession les ingrédients requis et en quantité suffisante. Il est nécessaire de lire cette partie avant de se lancer dans la réalisation du plat. Comment la liste des ingrédients est-elle présentée dans notre corpus ?

Elle peut être introduite par le titre *Ingredients* qui est utilisé dans les recettes provenant du site <<http://allrecipes.com>>, rédigées par des amateurs ou des professionnels (recette 11), mais qui est absent des autres recettes (d'auteurs amateurs ou professionnels). C'est par conséquent une convention imposée par le site <<http://allrecipes.com>> uniquement. Comme toute liste, il y a un saut de ligne pour chaque nouvel ingrédient, ce qui est le cas dans toutes les recettes du corpus : c'est une présentation plus claire pour le lecteur qui peut plus facilement vérifier s'il a tous les ingrédients nécessaires. Les ingrédients et leur quantité peuvent être présentés à la suite d'un caractère spécial (point, tiret...) ou non. Ces signes typographiques sont présents dans les recettes du site <<http://allrecipes.com>>, mais pas dans les autres. La mise en forme du texte permet une meilleure lisibilité :

Selon la mise en forme matérielle, et notamment la typographie, la disposition, les effets tels que le soulignement, la mise en caractère gras, en italique, la numérotation, les puces, l'indentation, etc., ne sont donc pas dans ce modèle des éléments d'embellissement du texte, destinés à en améliorer la qualité esthétique, mais bien des éléments **fonctionnels**. (Jacques 2005 : § 25)

La liste permet de mettre les éléments sur un même plan selon M.-P. Jacques (2005 : § 36) :

De même que les définitions, les énumérations sont des objets textuels précieux dans la mesure où « énumérer c'est conférer une égalité d'importance à un ensemble d'objets » (Pascual, 1991 : 80). Une énumération donne en effet accès à un ensemble d'items rassemblés sous un critère commun. Dans certains cas, elle permet d'atteindre une **collection** d'entités rassemblées sous une même étiquette : « L'identité de statut des constituants au sein de l'énumération exprime l'identité de statut des entités recensées dans le monde » (Luc, 2000 : 101). (Jacques 2005 : § 36)

D'autres auteurs confirment l'importance des indices visuels comme Amanda Bouffier (2006) qui explique que les textes procéduraux doivent être lus rapidement et, par conséquent, qu'il est nécessaire d'avoir des repères soulignant leur structure. Les énumérations peuvent être mises en avant en utilisant des moyens linguistiques comme des mots de liaison ou visuels comme des tirets ou des nombres (Bouffier & Poibeau 2006 : 7).

D. Klenová (2010) précise que la liste d'ingrédients permet de tous les introduire dans le discours, mentionnant leur nom pour la première fois avec de nombreuses précisions, que ce soit dans les recettes amateurs ou professionnelles comme leur quantité et la manière dont ils doivent être préparés avant d'être utilisés dans la recette (*sliced, chopped,...*). Dans la partie procédurale, les ingrédients sont désignés plus simplement, sans les détails ayant déjà été présentés. La quantité apparaît et précède toujours le nom de l'aliment. Cependant, les recettes 2 et 33, écrites respectivement par un professionnel et un amateur, contredisent ces règles. Dans la recette 2, les quantités des sauces ne sont pas précisées dans la liste, ce qui semble étrange. En réalité, elles sont données au-dessus, car il faut préparer soi-même ces sauces. Les quantités sont toujours indiquées sauf peut-être pour le sel et le poivre, puisqu'une pincée suffit et l'utilisateur le sait. Elles sont spécifiées en chiffres et non en lettres, plus longues à lire (le paramètre rapidité / efficacité est au cœur de la recette de cuisine). Les quantités de la recette 33 sont écrites en lettres et ne sont pas sous forme de liste ce qui ne donne pas envie de lire cette recette qui se présente comme un bloc. Nous pouvons considérer que son format n'est pas représentatif des recettes de cuisine puisqu'elle est rédigée par un amateur non éclairé ou en conclure que le genre autorise certaines variations et n'est pas si rigide.

Il existe deux types de mesure dans les recettes en langue anglaise : le système impérial, le plus utilisé dans plusieurs pays anglophones, et le système métrique. À l'origine, le système de mesure impérial est le système britannique et il a inspiré le système américain. Lors de son entrée dans la Communauté Économique Européenne en 1973, le traité d'accession a obligé le Royaume-Uni à accepter différentes directives, dont l'utilisation du système métrique<sup>20</sup>. Aux États-Unis, c'est le décret Mendenhall de 1893 qui impose ce système<sup>21</sup>. Cependant, la transition vers le nouveau système de mesure ne se fait pas rapidement et pour le moment, seuls les milieux scientifiques et techniques semblent l'avoir

---

<sup>20</sup> Information provenant du site du gouvernement britannique  
<<http://www.legislation.gov.uk/ukxi/1995/1804/made#f00002>> [consulté le 28/07/2014]

<sup>21</sup> Information provenant du site de la *U.S. Metric Association*  
<<http://www.us-metric.org/mendenhall-order>> [consulté le 28/07/2014]

### Chapitre III Étude des recettes de cuisine

adopté. En France, seul le système métrique a cours ; il est utilisé dans les recettes 21 à 30 du corpus, mais nous aurions pu choisir de l'avoir dans les recettes 12 à 20 (il fallait sélectionner cette option sur le site). Pour les aliments solides, il est précisé soit le nombre d'éléments nécessaires (1 small onion) soit leur masse en gramme (445 g cherry tomatoes). Pour les aliments liquides, leur volume est spécifié en millilitre (15 ml olive oil). Certains éléments qui n'appartiennent pas au système métrique se sont glissés dans les listes d'ingrédients écrites avec ce système par des auteurs amateurs : 2 ripe mangoes, cut into 1 / 2-inch cubes (recette 21), 1 recipe pastry for a 9 inch double crust pie (recette 22), 1 (19.76 ounce) package Johnsonville® Mild Italian Sausage, decased (recette 25), 1 (1 ounce) packet dry au jus mix (recette 26), 1 (28 ounce) can crushed tomatoes (recette 28), 2 (6 ounce) cans tomato paste (recette 28), 3 large skinless, boneless chicken breast halves - cut into 1 inch cubes (recette 29), 4 (14.5 ounce) cans chicken broth (recette 30), 1 (14.5 ounce) can vegetable broth (recette 30). Nous constatons encore une incertitude dans l'utilisation du système métrique par les rédacteurs de recettes anglophones de notre corpus. D'ailleurs, des cuisiniers amateurs anglophones indiquent continuer à consulter des livres utilisant le système impérial. Les recettes employant le système métrique sont en réalité une simple traduction des mêmes recettes écrites dans le système impérial. La preuve que les quantités sont converties est la présence de masses non arrondies : 25.5 g dry onion soup mix (recette 26), 908 g beef chuck roast (recette 26), 224 g shredded mozzarella cheese (recette 26), 226.8 g KRAFT Shredded Mozzarella Cheese with a TOUCH OF PHILADELPHIA, divided (recette 27), 364 g canned tomato sauce (recette 28). Les quantités en cuisine sont habituellement arrondies, parce que la recette n'est pas au gramme près : relever des éléments du type 226.8g est aberrant, puisque les balances ne sont pas aussi précises. Les auteurs professionnels préfèrent le système métrique (cf. recettes 1 à 11).

Nous nous intéressons au système impérial, majoritairement sélectionné par les anglophones et qui comprend quelques variantes. Les unités suivantes sont employées :

- teaspoon (abréviation possible : tsp.) ;
- tablespoon (abréviation possible : tbsp.) ;
- cup (abréviation possible : c.) ;
- ounce (abréviation possible : oz.) ;
- pound (abréviation possible : lb.) ;
- inch.

Certaines de ces unités semblent peu précises : faut-il mettre une cuillère à café rase ou pleine ? Ces mesures posent clairement des problèmes au lecteur, puisque le site internet <<http://www.cooksrecipes.com>> propose trois pages d'explications liées aux unités (annexes

4, 5 et 6). La première page indique les équivalents dans le système métrique des volumes et masses en système impérial : 1 *cup* = 230 millilitres ; 1 *ounce* = 28 grammes. Des tableaux d'équivalence en fonction des ingrédients sont particulièrement utiles pour des personnes non habituées au système impérial (annexe 5 et 6). L'annexe 5 met en avant un autre problème lié aux unités : certaines, comme les *ounces* n'ont pas la même valeur en Grande-Bretagne et aux États-Unis. Ce tableau tiré de l'annexe 5 aide à comprendre les équivalences entre les unités britanniques et les unités américaines :

US Measure	US Volume	British	Metric
1 teaspoon	1 / 6 fluid oz	0.17 fluid oz	4.9 ml
1 tablespoon	1 / 2 fluid oz	.52 fluid oz	14.8 ml
1 cup	8 fluid oz	8.3 fluid oz	237 ml

**Tableau 6. Équivalences entre différentes unités**

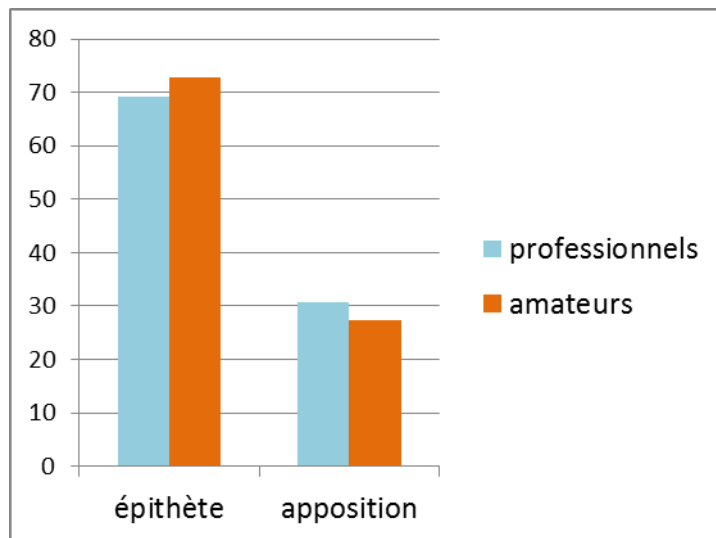
Les partitifs sont nombreux dans la liste des ingrédients : comme ce terme l'indique, ce sont des noms permettant de dire qu'il faut prendre une partie d'un tout. *A cup of, a tablespoon of, a teaspoon of* sont des partitifs. Le partitif choisi dépend de différents éléments : s'il en faut une petite ou une grande quantité, si l'aliment est liquide, solide ou fluide. Quand les quantités ne sont pas exprimées à l'aide de partitifs, des nombres cardinaux ou des fractions sont utilisés. Les nombres décimaux sont rares dans les recettes : les Anglophones, amateurs ou professionnels, préfèrent utiliser des fractions.

L'utilisation d'abréviations pour les unités ou les ingrédients est possible dans la liste des ingrédients afin qu'elle soit lue plus rapidement (tsp pour *teaspoon*, tbsp pour *tablespoon*, c. pour *cup*, oz pour *ounce*, lb pour pound, med. cucumber pour *medium* ou pkg pour *package*). Toujours dans le but d'une lecture rapide, la préposition *of* est supprimée dans la liste des ingrédients de façon systématique dans toutes les recettes : dans celle de la recette 12, il est écrit 1 cup milk et non *1 cup of milk*, sa forme grammaticalement correcte. Il en est de même pour la suite de la liste : 1 tablespoon vinegar au lieu de *1 tablespoon of vinegar*, 1 3 / 4 cups all-purpose flour au lieu de *1 3 / 4 cups of all-purpose flour*, etc. Le style télégraphique utilisé dans les listes d'ingrédients de recettes de cuisine est maîtrisé aussi bien par les professionnels que par les amateurs : seuls les mots lexicaux sont conservés, car ils permettent de retrouver le sens. Les éléments déterminants dans cette liste sont donc :

1. la quantité, par exemple : 3 ;
2. son unité, par exemple : *tablespoons* ;
3. l'ingrédient, par exemple : *white sugar*.

L'emploi d'adjectifs pour donner des précisions sur l'aliment à utiliser est fréquent. Ils peuvent être en position épithète, c'est-à-dire avant le nom comme *dry* dans 1 / 2 cup dry white

wine (recette 1), ou en apposition, après le nom et séparé par une virgule comme *sliced* dans 1 pound flank steak, sliced (recette 8), ou les deux à la fois comme *strong, brewed* et *cold* dans 1 cup strong brewed coffee, cold (recette 12). Les auteurs amateurs et professionnels utilisent les deux stratégies. Quelle est la position la plus fréquente pour les adjectifs ?



**Figure 7. Position des adjectifs dans les listes d'ingrédients des recettes du corpus en % (total N = 291)**

Les adjectifs qualificatifs utilisés permettent de préciser le type d'aliment (*white sugar, brown sugar,...*) ou bien la forme qu'il prend (*prepared, chopped, dried,...*). La position épithète des adjectifs est la plus fréquente chez les amateurs comme les professionnels. Les auteurs professionnels emploient légèrement plus d'adjectifs en apposition que les amateurs, mais l'apposition reste rare dans les recettes et dans la langue anglaise, puisqu'ils sont alors interprétés comme des réductions de propositions subordonnées relatives. Les adjectifs en apposition font probablement référence à ce que l'utilisateur doit faire lui-même, par exemple 1 onion, chopped (recette 16) peut être interprété comme la réduction de *1 onion that you have previously chopped*. Cependant, dans la recette 30, la mention 80g chopped onion implique qu'il n'est pas nécessaire de mettre l'adjectif en apposition si une action doit être réalisée par l'utilisateur. Cette position permet d'insister sur une caractéristique de l'ingrédient, probablement essentielle pour réussir la recette.

Dans quel ordre les aliments apparaissent-ils dans la liste des ingrédients. Est-ce du plus au moins utilisé comme sur l'étiquette d'un produit du commerce ? M. Nordman (1994 : 46) précise que deux solutions sont possibles pour organiser la liste d'ingrédients :

1) l'ingrédient mentionné en premier dans la liste sera utilisé en premier (« *The ingredients are listed in the order in which they are added in the preparation of the dish in question* ») ;

2) les ingrédients apparaissent par ordre d'importance (« *Ingredients are listed in their order of importance, beginning with the main ingredient (for instance beefsteak or fish) and ending with the condiments (salt and pepper)* »).

M. Nordman (1994 : 46) conclut que, dans les recettes de son corpus de langue nordique, la deuxième possibilité est majoritairement choisie alors que dans celles de notre corpus de langue anglaise, la première solution est privilégiée. C'est pour cette raison que, si une demi-tasse de sucre est utilisée en début de recette et une tasse de sucre et demie vers la fin, le sucre sera mentionné deux fois dans la liste des ingrédients (c'est le cas dans la recette 13). Lorsque la recette comporte plusieurs parties (réalisation d'une crème, puis d'une génoise par exemple), la liste des ingrédients peut elle aussi en contenir plusieurs. C'est le cas de la liste d'ingrédients de la recette 21 qui comprend trois parties : fruit (pour le mélange de fruits), cream (pour la réalisation d'une crème) et shortcakes (pour la réalisation de petits gâteaux). Cette division apparaît dans les recettes 3, 5 et 10. Pour certaines recettes composées de deux parties comme l'Osso Bucco et son riz milanais (recette 1, écrite par un professionnel), l'auteur a choisi de la présenter comme deux recettes séparées avec la liste des ingrédients et la procédure pour réaliser l'Osso Bucco, puis la liste des ingrédients et la procédure pour préparer le riz. La même disposition a été choisie par l'auteur de la recette 31 (un amateur). Dans notre corpus, les ingrédients sont toujours mentionnés dans l'ordre où ils vont être utilisés, mais ce n'est pas forcément le cas selon C. Cotter (1997 : 62) qui confirme les propos de M. Nordman (1994 : 46) en expliquant que la liste d'ingrédients peut aussi être ordonnée en fonction de l'importance des ingrédients, même si les cuisiniers professionnels préfèrent que les ingrédients soient mentionnés dans leur ordre d'utilisation. La partie procédurale suit la liste des ingrédients.

### **3.3 La partie procédurale**

La partie procédurale en tant que telle est une liste des étapes de la procédure, c'est-à-dire une liste d'actions à exécuter présentée de manière séparée (Burnham & Anderson 1991). Les informations procédurales spécifient des opérations ou des actions que l'utilisateur doit exécuter (instructions positives) ou au contraire s'abstenir d'exécuter (instructions négatives) (Heurley 2001 - 2 : 31). Toutes les actions de la partie procédurale doivent être exécutées dans l'ordre où elles sont présentées : aucun changement n'est possible (Péry-Woodley 2001). Dans les recettes de cuisine du corpus, et probablement en général, seules les actions à

effectuer sont décrites ; elles ne présentent pas de commentaires ou d'explications sur le but d'une action précise.

M. Nordman (1994 : 44) décrit ainsi la partie procédurale de la recette de cuisine :

The instructions are usually presented in plain text. Sometimes a division into paragraphs occurs, occasionally for every new phase in the work, sometimes only for the most important stages. Sometimes each phase in the procedure is numbered, sometimes only the most important stages. (Nordman 1994 : 44)

Dans notre corpus, elle vient toujours après la liste des ingrédients et peut être précédée du titre *Directions*. Des numéros ou des retours à la ligne peuvent introduire chaque nouvelle instruction afin d'aider le lecteur à se repérer et afin qu'il sache où il s'est arrêté pour effectuer l'action décrite. Ils incitent le lecteur à lire toute l'instruction jusqu'au numéro suivant afin de ne pas oublier une manipulation. Leur utilisation permet d'avoir une structure claire et précise ; ce sont des outils efficaces de mise en page. En général, le numéro change lorsqu'un récipient différent est utilisé lors d'une préparation. P. Saint-Dizier et al. (2007 : 2) précisent que l'organisation d'un texte procédural est rendue visible par des moyens linguistiques ainsi que par l'utilisation de marqueurs typographiques. Dans notre corpus, les recettes écrites par des professionnels ou celles tirées du site <<http://allrecipes.com>> comportent des numéros, à chaque changement d'ustensile ou de lieu (plan de travail, four...). Les recettes amateurs du site <<http://www.cooks.com>> ne présentent pas de numéros ni de signes typographiques visibles mais un retour à la ligne à chaque changement de récipient.

I. Taavitsainen (2001) indique qu'un des points communs à toutes les recettes est la « séquence de courtes phrases juxtaposées » (« *sequence of short paratactical sentences* ») et c'est le cas dans notre corpus de recettes. Elles peuvent aussi être reliées à l'aide de différents connecteurs (par exemple grâce à des conjonctions de coordination ou des marqueurs temporels) ou par des marqueurs typographiques (comme les virgules, les points, les retours à la ligne). Nous étudions le niveau linguistique de la partie procédurale plus en profondeur dans la section 4 de ce chapitre. La partie procédurale peut être suivie par des informations complémentaires.

### 3.4 Les informations complémentaires

Pour la première fois, en 1861, Isabella Beeton, dans son livre *Book of Household Management* (Fisher 1983 : 7) a ajouté à ses recettes le temps de cuisson et de préparation, le nombre de parts et le coût approximatif. Ces informations sont de plus en plus présentes dans les recettes contemporaines. Une recette de cuisine comprend obligatoirement un titre, une



liste d'ingrédients et une partie procédurale, cependant, des informations complémentaires sont parfois présentes comme un commentaire de l'auteur sur sa recette, des précisions sur le temps de préparation du plat ou sur son contenu nutritionnel. D. Klenová (2010) précise qu'il est possible de trouver des informations sur l'histoire du plat, son origine, son temps de conservation, sa congélation (possible ou non) et le matériel nécessaire pour le réaliser. Ces trois derniers types d'informations ne sont pas présents dans notre corpus, par conséquent, nous nous concentrons sur les commentaires de l'auteur sur sa recette, les informations sur le temps de préparation et nutritionnelles.

### 3.4.1 Commentaires de l'auteur sur sa recette

Les auteurs des recettes des sites <http://allrecipes.com> et <http://www.cooksrecipes.com> (soit des amateurs, sauf pour la recette 11) écrivent systématiquement un commentaire sur leur recette. Ce commentaire peut être placé avant ou après le titre et est surtout présent pour donner envie au lecteur de réaliser la recette et de déguster le plat, mais d'autres éléments peuvent être précisés. Ils constituent une sorte de péritexte de séduction. Les adjectifs sont souvent de nature évaluative dans les commentaires : les auteurs mettent en avant leur recette et ne sont pas aussi objectifs que dans la partie liste des ingrédients. Le registre peut être familier (chez les auteurs amateurs) et l'auteur n'hésite pas à user des points d'exclamation pour créer une connivence avec le lecteur. Les amateurs s'adressent personnellement à lui en utilisant le pronom et l'adjectif possessif de première personne du singulier *I* et *my*, mais ce n'est pas le cas chez les professionnels.

Voici quelques exemples d'éléments donnant envie de réaliser ce plat :

- Tart, rich and perfection, all rolled into one! Wow your friends with this simple recipe (recette 13, auteur amateur) ;
- This makes an excellent cheesecake, similar to one you would get in a restaurant (recette 14, auteur amateur) ;
- This hearty and colorful stew packed with sausage, onion, tomatoes, beans, pasta, spinach leaves and Romano cheese is sure to satisfy even the hungriest family member (recette 17, auteur amateur) ;
- Stand back and enjoy the applause! (recette 18, auteur amateur) ;
- If you love lemon meringue pie, you will love this magnificent layered cake with its sweet-tart lemon curd filling and creamy frosting. (recette 10, auteur professionnel).

Voici quelques exemples de précisions complémentaires sur :

- l'origine de la recette :

- This recipe is from a friend of my mother's (recette 12, auteur amateur) ;
- I found this recipe in my card file. Don't know where it came from, but it's an oldie (recette 15, auteur amateur) ;

- Osso buco is classic Italian comfort food, an oven-braised stew with fork-tender veal shanks and a gremolata topping, accompanied with creamy risotto, Milano-style (recette 1, auteur professionnel).

- des idées d'accompagnement du plat :

- Serve with whipped cream if desired (recette 12, auteur amateur) ;
- Garnish with white chocolate curls if desired (recette 14, auteur amateur) ;
- Serve this delicious yogurt vegetable dip with fresh vegetables, crackers or chips (recette 9, auteur professionnel).

Ce commentaire donné correspond à ce que C. A. Burnham et T. H. Anderson (1991 : 6) évoquent : normalement, dans les introductions de textes procéduraux, une présentation du résultat en prose ou une phrase contenant des informations sur sa nature est présente. M. F. K. Fisher (1983 : 13-14) fait la remarque suivante sur les commentaires de l'auteur :

Some good modern writers, even of the sternly impersonal « standards », occasionally permit themselves a relaxed comment like, « this keeps well and is fine for picnics » or « our First Lady once ate this and asked for more ». In the uninhibited school of modern gastronomical chitchat, mostly from the gentlemen of course, the reminiscences and asides about a dish are bountiful, and often very entertaining, if one has the time. (Fisher 1983 : 13-14)

Des informations sur le temps de préparation peuvent également être présentes.

### 3.4.2 Informations sur le temps de préparation

Des informations sur le temps de réalisation de la recette peuvent être précisées et déclinées en temps de préparation (prep time), de cuisson (cook time) et de réalisation total (ready in). Elles sont données dans les recettes provenant du site <<http://allrecipes.com>> (écrites par des amateurs et un professionnel). Ces durées sont exprimées en minutes (Min) ou en heures (Hr ou Hrs au pluriel, il est également possible de trouver *H*, même forme au singulier comme au pluriel).

Il est souvent précisé pour combien de personnes la recette est faite. Cette indication peut apparaître avant la liste des ingrédients (pour les recettes du site <<http://allrecipes.com>>) ou après la partie procédurale. Elle est présentée sous la forme : Servings : 12 (dans les recettes du site <<http://allrecipes.com>>), Makes 12 servings (dans les recettes du site <<http://cooksrecipes.com>>) ou serves 4 (dans la recette 40). *Makes 12 servings* est une forme déclarative elliptique dont le sujet est une troisième personne du singulier caractérisée par la terminaison -s. Le sujet n'est pas *you* (dans le sens de *you can make 12 servings out of this dish*), mais *this dish (it makes 12 servings)*. Cette information sur le nombre de parts du plat n'est pas toujours présente (comme dans les recettes 31 et 33 à 39, rédigées par des amateurs) ce qui est regrettable. Néanmoins, cette information reste approximative et un élément peu

précis n'est pas considéré comme nécessaire. Des indications nutritionnelles peuvent apparaître.

### 3.4.3 Informations nutritionnelles

Dans le corpus, 22 recettes sur 40 présentent des informations nutritionnelles sur les plats à réaliser (recettes 4 et 5, rédigées par des professionnels, ainsi que 11 à 30, émanant de professionnels ou d'amateurs). Le nombre de calories, et la masse de graisse et de cholestérol par portion sont indiqués. D'autres éléments sont précisés pour les recettes 4 et 5 comme le taux de protéines, de sodium, de graisses saturées, de carbohydrates et de fibres. Ils ne sont pas fournis par l'auteur de la recette de cuisine, mais par l'institut *Esha research* chargé de réaliser des analyses nutritionnelles. Ces informations ne sont évidemment pas obligatoires dans la rédaction d'une recette de cuisine et se trouvent rarement dans les livres. Pourquoi sont-elles données ? Le site <<http://allrecipes.com>> indique qu'il souhaite les préciser afin que chacun puisse, par choix ou sur les conseils d'un médecin, respecter les exigences d'un régime précis et réaliser des recettes saines. Une illustration peut également être présente dans les recettes.

### 3.5 Les illustrations

Une photographie du plat à réaliser accompagne souvent la recette. C'est le cas sur les sites <<http://allrecipes.com>> (d'auteurs amateurs et professionnels) et <<http://cooksrecipes.com>> (d'auteurs professionnels), mais pas sur le site <<http://www.cooks.com>> (d'auteurs amateurs). Il y en a moins d'une par recette dans notre corpus : une par recette pour les recettes 1 à 30 et aucune pour les recettes 31 à 40. Sur les sites <<http://cooksrecipes.com>>, la photographie est placée à droite de l'introduction et de la liste des ingrédients. Elle est relativement petite puisqu'elle prend la hauteur de l'introduction et de quelques ingrédients, environ 1/5<sup>e</sup> de la hauteur de la recette. Sur le site <<http://allrecipes.com>>, elle est placée à droite de l'introduction ce qui représente également environ 1/5<sup>e</sup> de la hauteur de la recette.

Les recettes ne comportent que des illustrations non verbales. M. Nordman (1994 : 44) précise : « *In modern recipes, illustrations, attractively produced colour photos, play an increasingly important part* ». Elles ont en effet un rôle crucial, parce que ce sont des accroches (tout comme le commentaire) destinées à donner envie de réaliser le plat. Elles ont

pour premier but de convaincre l'utilisateur de choisir cette recette plutôt qu'une autre. Elles servent aussi à décorer la recette et à rendre sa lecture plus agréable. Elles aident également à réaliser le plat, car elles sont une indication de ce à quoi il doit ressembler. En résumé, elles ont trois buts : convaincre de choisir cette recette, la décorer et aider à réaliser le plat. Elles ont une fonction interprétative puisqu'elles illustrent le contenu des textes qui sont abstraits ou qui sont difficiles à comprendre ou en donnent des exemples concrets et elles ont une fonction décorative parce qu'elles sont ajoutées dans un but esthétique ou comme une source de motivation (selon les fonctions définies par J. R. Levin, G. J. Anglin et R. N. Carney en 1987).

En ce qui concerne les illustrations, nous observons qu'elles sont toutes en couleur dans le but d'éveiller les sens du lecteur et elles présentent une « orientation de codage sensorielle » (« *sensory coding orientations* ») selon la définition de G. Kress et T. Van Leeuwen (2004 : 163-166) :

« *Sensory coding orientations* », which are used in contexts in which the pleasure principle is allowed to be the dominant: certain kinds of art, advertising, fashion, food photography, interior decoration, and so on. Here colour is a source of pleasure and affective meanings, and consequently it conveys high modality: vibrant reds, soothing blues, and so on - a whole psychology of colour has evolved to support this. (Kress & Van Leeuwen 2004 : 165-166)

Il n'est pas nécessaire d'avoir des connaissances préalables de certains symboles visuels pour comprendre les images, elles parlent à tous. Elles ne présentent pas de vecteurs ou d'autres procédés visuels pour décrire des actions que l'utilisateur doit effectuer.

Nous venons d'étudier l'organisation des recettes de cuisine et nous nous concentrons maintenant sur leur niveau syntaxique.

#### **4 Syntaxe, lexique, aspect rhétorique : concision, clarté et précision**

Quelles sont les caractéristiques syntaxiques, lexicales et rhétoriques de notre étalon de référence ? Au niveau microtextuel, les recettes de cuisine semblent avoir des traits lexicaux et grammaticaux partagés par toutes. Il est logique que les textes ayant un même but présentent des attributs similaires, comme le précise John Lehrberger (1982 : 84 cité dans Nordman 1994 : 47) :

Texts that are strictly limited in scope and stereotyped with regard to their composition are often also syntactically stereotyped. Minilects are usually characterized by abrupt

syntax, which excludes certain clause types and favours others. Instructions - also those in recipes - do not contain interrogative and exclamatory sentences. Other sentence types occur, but different recipes show a preference for different types. (Lehrberger 1982 : 84, cité dans Nordman 1994 : 47)

F. Aouladomar et P. Saint-Dizier (2005 : 2) expliquent que les textes procéduraux partagent des formes stylistiques communes, par exemple, l'utilisation de l'impératif. Leila Amgoud, F. Aouladomar et P. Saint-Dizier (2006 : 1) pensent que, la plupart du temps, le discours procédural comprend deux dimensions entremêlées : une description de l'action à effectuer et une explication de la raison de cette dernière. Cependant, ce ne semble pas être le cas dans les recettes de cuisine : le lecteur sait que toutes les actions sont à effectuer dans le but de réaliser le plat, ce qui les distinguerait des autres textes procéduraux. Elles apparaissent comme une simple succession de verbes à l'impératif, les explications des actions étant rarement présentes : les phrases sont courtes et essentiellement composées d'une seule proposition (Nordman 1994 : 47). Une recette de cuisine est une liste d'instructions permettant à l'utilisateur de réaliser un plat avec quelques précisions sur la façon d'exécuter les actions : elles se caractérisent par la présence de verbes à l'impératif, d'adverbes de précision et de mots de liaison. M. Görlach (1992 : 46) comptabilise huit traits linguistiques essentiels dans les recettes : « *the form of the heading, the degree of ellipsis in sentences, the forms of verbs used, the use of possessive pronouns, deletion of objects, temporal sequence and adverbs, complexity of sentences and loanwords or genteel diction* ». Pour vérifier ce que le chercheur avance, nous les étudions à l'aide du concordancier Winconcord. Nous commençons par les formes verbales, puis nous étudions les ellipses, les marqueurs temporels, la place des compléments circonstanciels de lieu, les adverbes utilisés et le lexique privilégié.

### 4.1 Formes verbales concises

Les formes verbales dans les recettes de cuisine constituent le lien entre le texte et la réalité. Les textes procéduraux exploitent la valeur illocutoire du langage, c'est-à-dire le fait de produire des énoncés pour agir. J. R. Searle (1976) classe les actes illocutoires en cinq parties, classification qui nous permet de caractériser le contenu des recettes de notre corpus :

1. Representatives (= telling people how things are),
2. Directives (= getting people to do things; this includes both affirmative directives and negative ones e.g. 'interdictions', warnings etc.),
3. Commissive (= committing oneself to doing something),
4. Expressives (= expressing feelings and attitudes),
5. Declarations (= bringing about changes through utterances i.e. the 'classic' speech acts such as 'I declare you man and wife' etc.)

Le deuxième type d'acte caractérise les recettes de cuisine, mais le premier peut également être représenté. Ken Hyland (2002a) segmente la deuxième catégorie en trois parties, par conséquent trois types de directifs existent : les impératifs, les modaux d'obligation et les extrapositions exprimant des jugements de nécessité ou d'importance du type *it is necessary that / to...* . Ces catégories aident à regrouper certaines formes linguistiques par fonction.

Dans un texte procédural, ce qui doit être effectué est véhiculé par des verbes d'action. Peu de verbes d'état sont présents dans les recettes de notre corpus. *Have* apparaît seulement trois fois dans les parties procédurales des recettes, sa fréquence est de 0,064 % contre 1,248 % dans le *BNC*. *Be* apparaît 41 fois (soit pour décrire l'état que doit avoir la préparation, soit dans des structures passives), sa fréquence est de 0,871 % contre 3,873 % dans le *BNC*. Les verbes d'action les plus utilisés sont des verbes liés :

- à une modification d'ingrédients ou à leur mélange : *add* (54 fois), *stir* (45 fois), *combine* (27 fois), *mix* (22 fois), *place* (17 fois), *beat* (16 fois), *pour* (13 fois), *cut* (12 fois), *sprinkle* (12 fois), *press* (7 fois), *spoon* (7 fois), *season* (7 fois), *whisk* (7 fois), *blend* (6 fois) ;
- à la cuisson : *cook* (30 fois), *bake* (21 fois), *preheat* (15 fois), *heat* (10 fois), *simmer* (8 fois), *make* (7 fois), *bring (to a boil)* (7 fois) ;
- au repos et au service : *serve* (18 fois), *cover* (17 fois), *cool* (16 fois), *set aside* (12 fois), *refrigerate* (9 fois).

Ces verbes se trouvent aussi bien dans les recettes écrites par des professionnels que celles provenant d'amateurs et sont, pour la plupart, à l'impératif. Cependant, certains peuvent apparaître à la forme déclarative, dans une voix passive avec ou sans modal ou avec la forme *V-ing*. Leur répartition est présentée dans le graphique ci-dessous.

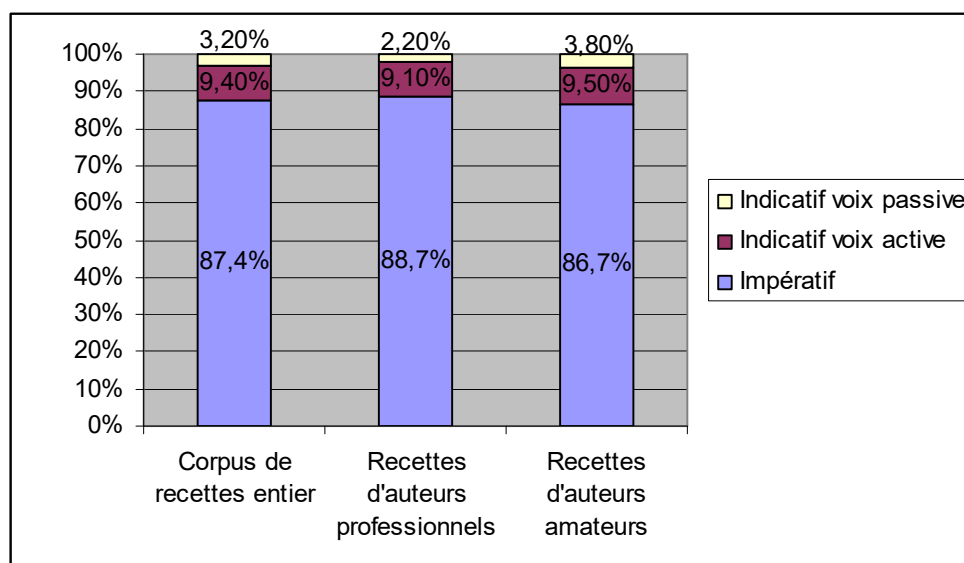


Figure 8. Répartition des formes verbales dans le corpus de recettes de cuisine

### 4.1.1 Structures directives

Dans les recettes de cuisine, les instructions s'expriment par des ordres ; des formes impératives sont utilisées. Selon R. Kittredge (1982 : 127 cité dans Nordman 1994 : 47), elles sont plus fréquentes dans les recettes de cuisine que dans n'importe quel autre genre : « *Recipes in English are also characterized by a more frequent use of the imperative than is normal in general standard language* ». C. Cotter (1997 : 56) précise qu'elles constituent un des aspects syntaxiques les plus caractéristiques des recettes : elles permettent de créer une certaine cohésion interne entre et parmi les éléments de discours. Elle insiste sur le fait que lorsqu'un groupe verbal ou une phrase n'est pas à l'impératif, il joue dans la narration le rôle de marqueur évaluatif ou descriptif plutôt que de faire avancer l'action, rôle des impératifs. C. Cotter (1997 : 57) explique que quand les recettes se tiennent à une liste ordonnée des différentes étapes de la procédure, il est probable qu'elles soient confuses, car chaque action est liée à celle qui la précède et celle qui la suit. En anglais, seule la forme impérative est possible dans les recettes de cuisine alors qu'en français ou en espagnol, l'impératif comme l'infinitif peuvent être employés. Une étude des formes directives utilisées dans les recettes de cuisine de différentes langues a été réalisée par Rita Brdar-Szabo et Mario Brdar (2009). Précisons qu'en anglais, il est impossible de différencier un impératif d'un infinitif hors contexte, ces deux formes s'orthographiant de la même manière.

Le tableau de l'annexe 7 présente les verbes à l'impératif utilisés dans chaque recette du corpus. Leur nombre moyen par recette est de 14. Il est de 19 pour les recettes écrites par des professionnels et de 13 pour celles provenant d'amateurs.

	<b>Nombre d'impératifs</b>	<b>Nombre total de formes verbales conjuguées</b>	<b>Pourcentage par rapport aux formes verbales conjuguées</b>
<b>Corpus entier</b>	570	652	87,4 %
<b>Corpus de recettes professionnels</b>	204	230	88,7 %
<b>Corpus de recettes d'amateurs</b>	366	422	86,7 %

**Tableau 7. Nombre d'impératifs dans le corpus de recettes de cuisine**

Les auteurs professionnels utilisent légèrement plus de verbes à l'impératif que les amateurs. L'emploi de la forme impérative est caractéristique des textes procéduraux, parce qu'elle permet d'exprimer les actions que le lecteur doit effectuer pour atteindre ce but de la façon la plus efficace possible. Elle relie le langage aux actions, puisqu'un impératif est une forme simple (aucun pronom explicite n'est présent). Dans les recettes de cuisine, comme dans tous les textes procéduraux, aucun signe de l'opinion ni de la subjectivité de l'auteur

n'apparaît comme le précisent F. Aouladomar et P. Saint-Dizier (2005 : 5) : les pronoms personnels comme *I* ou *we* sont absents. Lorsque l'auteur utilise une forme impérative, il s'adresse à *you*, c'est-à-dire au lecteur du texte procédural. L'auteur veut une énonciation neutre ; il dépersonnalise sa recette car il s'adresse à tous les lecteurs. Comme l'expliquent F. Aouladomar et P. Saint-Dizier (2005 : 5), l'auteur d'un texte procédural impose son point de vue à l'utilisateur qui doit comprendre comment exécuter la procédure. La forme impérative est explicite, claire et ainsi efficace pour exprimer l'action à effectuer.

P. Larreya et C. Rivière (2005 : 144) précisent que la forme impérative ne véhicule pas toujours un ordre, mais aussi un grand nombre de valeurs directives différentes comme une permission, une offre, un souhait, un avertissement ou une menace. Dans les textes procéduraux, l'auteur conseille le lecteur en lui expliquant ce qu'il doit faire pour atteindre l'objectif souhaité. Les impératifs ne sont pas ressentis par l'utilisateur comme des ordres ou des menaces, ils font partie des conventions du genre. Parfois, l'auteur laisse le choix : il exprime alors deux actions possibles et les relie par la conjonction de coordination *or* qui permet de lier syntaxiquement ce qu'elle oppose psychiquement. Cette dernière apparaît 47 fois dans le corpus (0,998 % contre 0,371 % dans le *BNC*) ce qui semble montrer que l'auteur laisse une certaine liberté à l'utilisateur. Peu d'avertissements apparaissent dans les recettes de cuisine : un seul verbe à l'impératif est à la forme négative (*do not burn*, recette 19, rédigée par un amateur), ce qui permet d'attirer l'attention du lecteur sur un danger ou un problème qu'il pourrait rencontrer.

L'impératif est un mode semi-personnel, puisque le sujet apparaît rarement. Il incite à effectuer un changement d'état ; une injonction est signifiée alors qu'aucun mot n'a cette fonction, contrairement à *I order you to mix these ingredients*, ou *must*. Quand le message est réduit au strict minimum (seul le procès visé est prononcé), l'attention est attirée sur l'acte même d'énonciation. En écrivant à la forme impérative, l'auteur fait un acte et fait par avance ce qu'il veut que l'utilisateur fasse (un acte). Cet acte de l'auteur incite le lecteur à agir d'où l'idée de préfiguration mimétique pour P. Cotte (2001 : 108, 125-127). Celui qui utilise un impératif fait un acte qui implique une injonction, puisqu'il demande à l'autre d'écouter. Les deux composantes de l'impératif (l'acte et l'injonction) sont alors réunies, ce qui incite l'autre à agir. Cette idée de préfiguration mimétique se trouvait déjà chez Nils E. Enkvist (1987 cité dans Taavitsainen 2001) qui parle d'iconicité expérientielle (« *experiential iconicity* »). N. E. Enkvist décrit cette iconicité comme une des caractéristiques de la recette de cuisine.

Pour des raisons de concision, les phrases sont rarement complexes dans les recettes de cuisine : les impératifs sont soit juxtaposés, soit reliés par des conjonctions de



coordination. La plus présente dans le corpus est *and* qui apparaît 228 fois (4,840 % contre 2,682 % dans le *BNC*) suivie par *or* qui compte 47 occurrences (0,998 % contre 0,371 % dans le *BNC*). Les recettes comprennent-elles d'autres structures directives, comme K. Hyland (2002a) les définit ? Elles ne présentent pas de modaux d'obligation, ni d'extrapositions exprimant un jugement de nécessité ou d'importance. Maintenant que nous avons analysé les structures directives des recettes, nous étudions leurs structures représentatives.

#### 4.1.2 Structures représentatives

La majorité des verbes dans les recettes de cuisine sont à l'impératif. Cependant, le concordancier Winconcord fait apparaître que le pronom *you* est utilisé trois fois dans notre corpus alors qu'il devrait être totalement absent s'il n'y avait que des verbes à l'impératif. Le tableau ci-dessous présente le nombre d'indicatifs dans le corpus. Les indicatifs ont une fonction représentative : ils décrivent l'état d'un élément ou que doit avoir un élément à un moment de la recette.

	Nombre d'indicatifs	Nombre total de formes verbales conjuguées	Pourcentage par rapport aux formes verbales conjuguées
<b>Corpus entier</b>	82	652	12,6 %
<b>Corpus de recettes professionnels</b>	26	230	11,3 %
<b>Corpus de recettes d'amateurs</b>	56	422	13,3 %

**Tableau 8. Nombre d'indicatifs dans le corpus de recettes de cuisine**

Les amateurs emploient plus d'indicatifs, car ils donnent davantage d'explications sur la façon d'effectuer une action, ce que les professionnels considèrent comme acquis. De plus, les amateurs cherchent à créer une certaine intimité avec le lecteur, en s'adressant à lui avec *you*. Qu'en est-il de la répartition des voix passive ou active ?

##### 1) Peu d'indicatifs à la voix passive

E. Delpech et P. Saint-Dizier (2008 : 8) expliquent que les instructions peuvent être exprimées de différentes manières moins directes que les formes impératives. La voix passive peut avoir une valeur directive dans certains textes procéduraux comme les protocoles de TP, mais ce n'est pas le cas ici parce qu'elle est peu employée (cf. tableau 9).

	Nombre d'indicatifs voix passive	Nombre total de formes verbales conjuguées	Pourcentage par rapport aux formes verbales conjuguées
<b>Corpus entier</b>	21	652	3,2 %
<b>Corpus de recettes professionnels</b>	5	230	2,2 %
<b>Corpus de recettes d'amateurs</b>	16	422	3,8 %

**Tableau 9. Nombre d'indicatifs à la voix passive dans le corpus de recettes de cuisine**

L'emploi de la voix passive est peu fréquent mais l'est davantage chez les auteurs amateurs que chez les professionnels. Le tableau suivant présente les propositions à la voix passive du corpus.

Recette n°	Propositions à la voix passive
<b>1</b>	- cook and stir until browned bits attached to skillet <b>are dissolved</b> - cook and stir until all liquid <b>is absorbed</b> . - continue cooking 55 minutes or until all liquid <b>is absorbed</b> and rice is tender
<b>5</b>	- Arrange potatoes around cool outer edges of grill or place on upper rack if grill <b>is so equipped</b> . - The potato salad <b>can be made</b> up to 2 hours prior to serving.
<b>14</b>	- Bake for 55 to 60 minutes, or until filling <b>is set</b> .
<b>17</b>	- Add beef, sausage and onion and cook until meats <b>are browned</b> , stirring to separate meat. - Add pasta and cook until pasta <b>is done</b> . - cook just until spinach <b>is wilted</b> , stirring occasionally.
<b>20</b>	- Broil for 5 minutes, or until the cheese <b>is melted</b> .
<b>29</b>	- Simmer until chicken <b>is cooked</b> through, about 5 minutes.
<b>32</b>	- Bake in preheated 375 F oven 12 to 15 minutes or until mixture <b>is lightly browned</b> at edge. - Bake an additional 20 to 25 minutes or until flour mixture <b>is slightly browned</b> on top.
<b>34</b>	- turn and broil for another 25 minutes or until chicken is tender and juices no longer run pink when leg joint <b>is pierced</b> with a fork - The chicken <b>may be basted</b> with remaining olive oil / butter mixture up until the last 20 minutes of cooking - If the chicken <b>is being cooked</b> on a grill, it <b>can be weighted down</b> using a panini press or a clean brick wrapped in aluminum foil. - This dish <b>can be made</b> when in a hurry by using Good Seasons Italian Dressing, prepared according to package directions without the vinegar.
<b>36</b>	- Potatoes, carrots <b>may be added</b> under the roast, if desired.
<b>39</b>	- The rind / skin may <b>be left on</b> . - Stir until each strand of spaghetti <b>is well coated</b> .

**Tableau 10. Propositions à la voix passive dans le corpus de recettes de cuisine**

66 % des occurrences de l'indicatif à la voix passive sont dans des phrases comportant un marqueur temporel (majoritairement *until*). Les autres occurrences expriment des options, soit avec un modal (*may* ou *can*), soit avec un conditionnel. Les voix passives remplacent rarement des impératifs car, la plupart du temps, elles ne désignent pas des actions à effectuer par l'utilisateur. Par exemple, dans cook and stir until all liquid is absorbed (recette 1), le même verbe n'aurait pas pu être à l'impératif, puisque ce n'est pas l'utilisateur qui absorbe le

liquide, cette action se réalise à la suite de celle exécutée par la personne qui cuisine. Seulement deux proposition à la voix passive auraient pu être à l'impératif sans perdre de sens : dans la recette 5, au lieu de the potato salad **can be made** up to 2 hours prior to serving, l'auteur aurait pu écrire *make the potato salad up to 2 hours prior to serving* ou, dans la recette 36, au lieu de potatoes, carrots **may be added** under the roast, if desired, il aurait pu mettre *add potatoes and carrots under the roast, if desired*. L'emploi d'un modal met moins de pression sur l'utilisateur (cf. partie 4.1.2.3 de ce chapitre). De plus, la modalité ajoute l'idée de caractère facultatif de l'action. Nous examinons maintenant l'emploi de la voix active.

## 2) Formes verbales à l'indicatif à la voix active sans modal

Les verbes à l'indicatif à la voix active peuvent apparaître avec ou sans modal. Leur répartition est présentée dans le tableau 11.

	Nombre d'indicatifs à la voix active	Nombre total de formes verbales conjuguées	Pourcentage par rapport aux formes verbales conjuguées
<b>Corpus entier</b>	61	652	9,4 %
<b>Corpus de recettes professionnels</b>	21	230	9,1 %
<b>Corpus de recettes d'amateurs</b>	40	422	9,5 %

**Tableau 11. Nombre d'indicatifs à la voix active dans le corpus de recettes de cuisine**

Nous ne pouvons pas conclure à une réelle différence entre les deux types d'origine, les pourcentages étant trop proches.

Quelques formes indicatives sans modal sont employées dans notre corpus et présentées dans le tableau 12.

Recette n°	Verbes à la forme indicative sans modal en contexte
<b>1</b>	- until vegetables <b>are</b> crisp-tender. - until veal <b>is</b> fork-tender. - <b>makes</b> 6 servings - until all liquid is absorbed and rice <b>is</b> tender, but still firm, stirring frequently.
<b>2</b>	- until sauce <b>is</b> thick, garlicky and slightly salty. - until tomatoes <b>are</b> soft. - <b>makes</b> 4 servings
<b>3</b>	- until pork <b>is</b> 160°F (70°C)
<b>4</b>	- <b>makes</b> 4 servings
<b>5</b>	- When potatoes <b>are</b> tender - <b>makes</b> 6 servings
<b>6</b>	- until cucumbers <b>are</b> tender. - <b>makes</b> 6 servings
<b>7</b>	- <b>makes</b> 12 biscuits

8	- <b>makes</b> 6 servings
9	- <b>makes</b> 12 servings
10	- <b>makes</b> 12 servings
11	- until browned grill marks <b>appear</b>
12	- until a toothpick inserted into the center of the cake <b>comes out</b> clean.
13	- The bars will firm up as they <b>cool</b> - After both pans <b>have cooled</b>
14	- until sauce <b>is</b> thick
21	- When cream <b>begins</b> to thicken - until soft peaks <b>form</b> - until the mixture <b>resembles</b> coarse crumbs - until dough just <b>comes</b> together
23	- until soft peaks <b>form</b> - until egg whites <b>are</b> stiff - until a toothpick inserted into the center of the cake <b>comes out</b> clean. - The flavor <b>stays</b> similar but the color <b>is</b> a little darker.
25	- until a meat thermometer inserted in the center of the loaf <b>registers</b> 165 degrees F
26	- When the beef <b>is</b> tender
27	- until crust <b>is</b> golden brown.
28	- make sure the foil <b>does not touch</b> the cheese.
29	- Just before the oil <b>starts</b> to smoke
31	- until mixture <b>spins</b> a thread when drop <b>falls</b> from edge of spoon.
32	- until mixture <b>is</b> very fine in texture and <b>begins</b> to stick together slightly. - <b>makes</b> 16 servings
33	- into which you <b>have put</b> a little butter
34	- so that the chicken <b>lies</b> flat. - until chicken <b>is</b> tender and juices no longer <b>run</b> pink when leg joint is pierced with a fork (total cooking time <b>depends</b> upon age and size of chicken and the heat of the broiler or grill)
36	- As long as moisture <b>remains</b> in the pot, there <b>is</b> no danger of overcooking
38	- When it's still slightly warm
39	- until the meat <b>becomes</b> translucent and softened.

**Tableau 12. Verbes à la forme indicative active sans modal dans le corpus de recettes de cuisine**

Le tableau 12 montre que 66 % des occurrences des formes indicatives actives sans modal sont avec une conjonction temporelle (*if, until, when* ou *before*), 20 % dans la formule elliptique *makes X servings* et seulement 14 % d'autres cas. Dans les recettes, la forme indicative active semble avoir un nombre restreint de fonctions par rapport à la langue générale : principalement préciser un changement d'état (avec une conjonction temporelle) et la quantité totale (avec la formule figée *makes X servings*).

Les conjonctions temporelles entraînent souvent la présence d'une forme conjuguée avec un sujet. Cependant, *until* est régulièrement suivi d'un participe passé comme dans *until incorporated*. *Until* apparaît 81 fois (1,719 % contre 0,024 % dans le *BNC*) et est accompagné d'une forme conjuguée dans 32 cas. Dans les autres occurrences, il est suivi par un participe passé ou un adjectif comme *incorporated, chilled, firm, smooth, easy, thickened...* Les

structures *until* + participe passé ou *until* + adjectif sont en fait des situations d'ellipses du sujet et de l'auxiliaire : *until incorporated* signifie *until the mixture is incorporated*. Il devrait par conséquent y avoir beaucoup plus de verbes à la forme déclarative, mais en réalité il y a de nombreuses formes elliptiques. Elles sont employées dans un but de rapidité et d'efficacité, elles évitent de dire ce qui est sous-entendu donc inutile et concentrent un maximum d'informations en un minimum de mots. Elles ne sont pas des cas d'anaphore où le pronom anaphorique est un pronom zéro, mais des cas d'anaphore grammaticale qui peuvent avoir lieu, parce que la structure grammaticale est facilement récupérable par un lecteur anglophone, puisqu'elle est composée d'un sujet qui est souvent l'élément dont l'auteur vient de parler et de la copule *be*, très fréquente dans la langue anglaise, par conséquent, facilement récupérable, ou parce que les propositions ont un thème constant. Le sujet peut être l'élément dont l'auteur vient de parler, le mélange qui vient d'être créé, mais pas toujours. Dans l'exemple *if desired* (recette 36), le sujet implicite est *you* faisant référence au lecteur : *if you desire*. Les gérondifs (*V + ing*) peuvent aussi être des outils pour remplacer une forme déclarative. Par exemple, *before* est souvent suivi par un gérondif comme dans *before filling*, *before removing*, *before slicing*, *before serving*. Il est suivi une fois par une forme déclarative *before the oil starts to smoke*. *Before you fill*, *before you remove*, *before you slice* ou *before you serve* seraient possibles, mais dans un souci de rapidité, la forme *V+ing* est préférée quand le sujet implicite est *you*. Il est essentiel de tenir compte du sémantisme des verbes : dans le contexte d'une recette de cuisine, *remove*, *slice*, *etc.* sont par définition des actions humaines, l'agent est donc récupérable sans ambiguïté alors que *before smoking* aurait un sens tout à fait différent de *before the oil starts to smoke*. Les formes verbales à l'indicatif peuvent comprendre des modaux.

### 3) Formes verbales à l'indicatif avec modal

Quelques modaux sont présents dans notre corpus, même si leur fréquence est moins élevée que dans le *BNC*. Les modaux s'inscrivent dans des phrases à l'indicatif qui peuvent être à la voix active ou passive.

Modal et pourcentage dans le <i>BNC</i>	Nombre d'occurrences / pourcentage dans le corpus	Exemple	Recette n°
<b>CAN</b> 0,267 %	6 0,133 %	- The potato salad <b>can</b> be made up to 2 hours prior to serving.	5
<b>MAY</b> 0,114 %	4 0,089 %	- The chicken <b>may</b> be basted with remaining olive oil / butter mixture up until the last 20 minutes of cooking	34
<b>SHOULD</b> 0,111 %	2 0,044 %	- Risotto <b>should</b> be creamy, not dry or runny.	1
<b>WILL</b> 0,336 %	3 0,067 %	- The bars <b>will</b> firm up as they cool.	12
<b>Total <i>BNC</i></b> 0,828 %	<b>Total corpus</b> 0,333 %		
<b>Aucune occurrence de <i>must</i> ou <i>have to</i></b>			

**Tableau 13. Modaux présents dans le corpus de recettes de cuisine et leur nombre d'occurrences**

Les modaux sont moins présents dans notre corpus que dans le *BNC*. Ils sont utilisés par les amateurs ou les professionnels, mais les auteurs professionnels de notre corpus n'emploient que *should* et *can*, proportionnellement moins que les amateurs (trois occurrences sur 11 recettes soit en moyenne dans un peu moins d'une recette sur cinq contre 11 occurrences sur 29 recettes soit dans environ deux recettes sur cinq chez les amateurs). Ils permettent d'exprimer ce qui est possible ou ce qui est nécessaire. P. Larreya et C. Rivière (2005 : 82-83) indiquent qu'il existe deux types de modalité, radicale et épistémique, pouvant parfois être mêlées. La première est liée au champ des obligations, des suggestions, des capacités physiques ou morales et à la volonté. La seconde fait référence à une réflexion sur le monde, sur ce qu'il pourrait être, sur les différentes possibilités. Chaque modal peut avoir un sens radical ou épistémique.

*Can* est le modal le plus présent dans notre corpus. *Can* radical a une valeur de capacité physique : c'est le cas dans l'exemple *as best you can*. Les autres *can* utilisés ont un sens épistémique : ils expriment une possibilité (une possibilité bilatérale), par opposition à *must* qui a un sens d'obligation, mais qui n'apparaît pas dans le corpus.

*May* peut aussi avoir une valeur radicale ou épistémique, mais seule cette dernière est présente dans le corpus. *May* a ici presque le même sens que le *can* épistémique, la possibilité exprimée ayant une importance moindre. Par exemple dans *Potatoes, carrots may be added under the roast, if desired* (recette 36), le commentaire final *if desired* indique bien l'idée d'absence de nécessité.

*Will* permet d'exprimer le futur, avec une impression de suite logique des événements. Dans *as the heat of the pasta will begin to cook the eggs* (recette 39), le fait que la chaleur des

pâtes cuire les œufs est présenté comme une certitude sur le futur. *Will* a ici une valeur épistémique de connaissance, exprimant une conséquence logique ou le comportement typique d'un élément. La valeur radicale d'obligation de *will* n'est pas présente dans le corpus.

*Should* peut avoir une valeur radicale de conseil ou une valeur épistémique de connaissance (il décrit alors ce qui est supposé se passer). *Should* apparaît deux fois (0,044 % contre 0,111 % dans le *BNC*) et il semble que dans ces deux exemples, les valeurs épistémiques et radicales de *should* soient mélangées. Prenons l'exemple suivant : an instant-read thermometer inserted into the center should read 145 degrees F (63 degrees C) (recette 11). *Should* peut avoir une valeur épistémique de connaissance : l'auteur énonce que la température atteindra un certain degré, mais, plus probablement, ce *should* a une valeur radicale de conseil, puisque la température indiquée doit être atteinte pour continuer à suivre la recette. L'exemple *Risotto should be creamy, not dry or runny* (recette 1) fonctionne de la même manière : l'auteur indique que le riz va devenir crémeux (valeur épistémique de connaissance), mais il indique aussi que le riz doit devenir crémeux et non sec ou liquide (valeur radicale de conseil).

Les modaux permettent de donner des précisions pour celui qui veut réaliser une recette de cuisine, de lui laisser des choix, de lui expliquer ce qui va arriver ou de lui transmettre des conseils. À l'inverse, ils n'indiquent pas d'obligation : *must* et *have to* sont absents du corpus. G. Manno (2009 : 147) écrit d'ailleurs à ce sujet :

tous les actes de discours qui figurent dans les recettes ou les modes d'emploi ne sont pas identiques. En faisant la synthèse des propositions de J.-M. Adam 2001a : 22, de Susanne Göpferich 1995 et de G. Manno 1998a : 19, il nous semble qu'on puisse procéder à la répartition suivante :

1) instructions obligatoires : Couper le chou en quatre (« salade de chou aux pommes », *Cuisine facile*, 1994, p. 8) ;

2) instructions optionnelles

a) actes de conseiller et déconseiller (leur proposition décrit des actions que L juge avantageuses (ou nuisibles), mais facultatives) : À mon avis, il est préférable de le laisser relativement fluide si on désire le mettre en pots au congélateur [...] (« Le coulis de tomates », Fabre 1991, p. 34),

b) permissions (L laisse à A le choix de réaliser une opération facultative que A est susceptible de vouloir réaliser) : Garnir de champignons, si désiré (« salade de saumon facile », *Cuisine facile*, 1994, p. 14),

c) explications (L souhaite faire comprendre la nécessité ou l'utilité d'une instruction) : Les faire dorer des deux côtés, elles doivent être croustillantes autour et moelleuses à l'intérieur (Taillander 1991, p. 7) ;

3) instructions conditionnelles (leur validité est liée au respect d'une condition préalable) : Ajouter un peu d'huile si le mélange est trop dur (« Purée de pommes de terre aux oignons et aux œufs », Lupu 1996, p. 63). (Manno 2009 : 147)

P. Saint-Dizier et al. (2007 : 7) évoquent également les instructions conditionnelles en précisant que des marqueurs de condition sont également présents dans les textes procéduraux. Cependant, dans notre corpus de recettes, *if* n'apparaît que huit fois soit une fréquence de 0,170 % contre 0,237 % dans le *BNC*. Les instructions conditionnelles sont peu répandues dans les recettes de cuisine. Des verbes conjugués sont présents mais également des formes en *V-ing* ou *To* + base verbale.

#### 4.1.3 Formes en *V-ing* / *To* + base verbale au service de la concision

Les formes verbales en *V-ing* sont recensées dans l'annexe 9. On en compte 59 dans notre corpus (20 dans le corpus professionnel dont les parties procédurales comprennent au total 1 441 mots et 39 dans celui émanant d'amateurs dont les parties procédurales contiennent 3 063 mots), soit en moyenne une fois et demie par recette, environ deux par recette d'auteur professionnel, soit un tous les 72 mots et 1,3 par recette d'auteur amateur, soit un tous les 79 mots. Les professionnels les utilisent davantage que les amateurs pour un maximum de concision. Peu de participes présents inclus dans une forme en *be + ing* sont employés, ce qui est normal car l'auteur ne décrit pas ce qui se passe actuellement, mais ce qui peut être réalisé à n'importe quel moment. Les deux présents continus du corpus (*are grilling* - recette 5, auteur professionnel, et *is being cooked* - recette 34, auteur amateur) sont utilisés lorsque l'auteur se place lui-même dans le cours de l'action, il regarde l'événement et précise ce qu'il faut faire au moment où il a lieu. Cette forme est utilisée quand deux actions sont à effectuer simultanément, il en est de même pour les autres formes en *V-ing* qui ne sont pas précédées d'une préposition (*before, after, by, for, from*) ou par *continue*. Nous avons évoqué précédemment le fait que certaines formes en *V-ing* pourraient être remplacées par une forme déclarative : ce sont les cas où les prépositions *after* ou *before* sont présentes (*before serving / before you serve*). Elles deviennent des conjonctions de subordination lorsqu'elles sont suivies par un groupe verbal. *By, for* ou *from* n'apportent pas de notion de simultanéité d'actions, mais d'autres éléments sont précisés comme le moyen (avec *by*), le but (avec *for*) ou ce qui est à éviter avec la structure *prevent from*. Tous les autres cas concernent des actions simultanées : ils permettent de dire en même temps que, pendant que. Ces formes verbales remplacent un impératif, parce qu'elles demandent de faire une action, mais la forme en *V-ing* ajoute l'idée qu'elle doit être effectuée en même temps qu'une autre. Par exemple, dans la recette 17, il est écrit : *cook until meats are browned, stirring to separate meat*, ce qui indique qu'il faut faire cuire et, en même temps, remuer régulièrement, sans arrêter la cuisson.



*Stirring* est un participe sans antécédent (*dangling participle*). Nous relevons 27 occurrences de ce type de participes, autant chez les auteurs amateurs que chez les professionnels. Ils sont typiques des recettes, puisqu'ils permettent de ne pas avoir à préciser qui fait l'action. La forme en *V-ing* sert la concision dans la recette de cuisine, tout comme la forme *to + base verbale* qui évite de faire une nouvelle phrase pour exprimer le but d'une action.

Les formes verbales en *to* ayant un sens de but sont recensées dans l'annexe 10 (19 occurrences soit une tous les 237 mots). Elles apparaissent dans moins d'une recette d'origine professionnelle sur deux et dans une recette d'origine amateur sur trois. Les professionnels donnent plus d'explications sur le rôle d'une action : une première action à exécuter est exprimée à l'impératif et une deuxième introduite par *to* donne la raison pour laquelle la première action est effectuée. Par exemple, dans la recette 3, *Add pork to dish and turn to coat both sides* indique qu'il faut retourner les côtelettes dans le but de napper de sauce leurs deux côtés. Nous pouvons tout de même conclure que le but d'une action est rarement donné dans les recettes de cuisine. Les verbes sont majoritairement à l'impératif. Cependant, des formes en *V-ing* ou en *To + base verbale* sont utilisées. Les premières indiquent une action à effectuer en même temps qu'une autre, les secondes énoncent leur but. Ces formes apportent de la concision à la recette, tout comme les ellipses.

#### 4.2 Ellipses pour la concision

« *A contributory cause of the brevity of sentences in recipes is the frequent occurrence of ellipses* » explique M. Nordman (1994 : 47). Les recettes de cuisine ne présentent aucune redondance et contiennent de nombreuses ellipses. Selon la définition de Douglas Biber (1999 : 156), une ellipse est l'omission d'éléments qui peuvent être retrouvés grâce au contexte linguistique ou situationnel. Il en existe deux types :

- les ellipses textuelles, où l'élément omis est retrouvé grâce au contexte linguistique ;
- les ellipses situationnelles, où l'élément omis, dépendant du contexte, ne peut être retrouvé que si ce dernier est connu.

Elles sont très présentes dans les recettes de cuisine. Gillian Brown et George Yule (1983 : 175-176) évoquent le « langage elliptique des recettes » (« *the elliptical written language of a recipe* »). Ils expliquent qu'une entité *y* est choisie comme thème d'une séquence d'événements dans une phrase, à la suite de quoi elle n'est plus mentionnée (ellipse). G. Brown et G. Yule utilisent l'expression « ellipses textuelles », car les éléments omis peuvent être retrouvés grâce au contexte linguistique, mais D. Klenová (2010) explique à juste

titre que la situation joue aussi un rôle déterminant, puisqu'elle aide à déterminer les éléments non spécifiés. Par conséquent, la situation et le texte permettent d'éviter les malentendus causés par un langage qui peut sembler ambigu. Nous nous intéressons maintenant aux différentes ellipses présentes dans les recettes de cuisine : les amateurs les utilisent-ils autant que les professionnels ?

#### 4.2.1 Ellipse du complément d'objet

En général, en anglais, un verbe est suivi par son complément qui ne peut disparaître, comme le précise Emily Bender (1999 : 1). Elle donne pour exemple :

« (1)\* *Sandy prepared the deep-fried tofu and Kim devoured Ø* ».

Elle précise que la disparition du complément d'objet (ou l'anaphore zéro) est possible dans certains contextes comme dans :

« (2) *Roll each piece in kuzu or cornstarch and set Ø aside* ».

L'ellipse du complément d'objet, désignée par le terme « *null object* » dans l'article d'E. Bender (1999) est plus ou moins présente dans les recettes, en fonction du livre de cuisine. Selon Christopher Culy (1996 : 92), les recettes de cuisine présentent cette anaphore zéro comme objet direct comme dans « *Beat Ø until stiff* », un phénomène qui n'existe pas dans les autres variétés de textes communément étudiés. À l'origine, les recettes de cuisine ne contenaient que peu d'ellipses de l'objet. M. Görlach (1992 : 748) précise qu'au Moyen Âge, dans les recettes, plus de 90 % des verbes transitifs étaient accompagnés d'un objet, que ce soit un nom entier ou *it, him, them*. Ce type d'ellipse était très inhabituel et restreint à un objet placé entre deux verbes ou après les verbes *serve, messe, dresse* [sic] donc à la fin des recettes. R. Carroll (1999 : 31) cite une étude menée par Sharon Butler, Constance B. Heatt, et Brenda Hosington (1996) précisant que, dans les recettes du XIV<sup>e</sup> et XV<sup>e</sup> siècles, seulement 4,3 % des verbes apparaissent sans complément d'objet contre 56,7 % de nos jours, selon l'analyse de C. Culy (1996 : 96). Les anaphores zéro sont très présentes dans notre corpus : *it* ne revient que cinq fois (0,111 % contre 1,088 % dans le *BNC*) alors qu'il est nécessaire de désigner le produit formé à chaque étape de la recette plusieurs fois dans les 40 recettes du corpus ; tout comme pour *them* qui a pour fréquence 0,067 % dans notre corpus et 0,173 % dans le *BNC*. Le tableau 14 présente les occurrences d'ellipses du complément d'objet dans dix recettes du corpus, cinq écrites par des professionnels et cinq par des amateurs.

### Chapitre III Étude des recettes de cuisine

Recette n°	Exemple d'omission du complément d'objet.
<b>1</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- remove Ø from skillet.</li> <li>- Season Ø with salt.</li> <li>- Cook Ø and stir Ø until browned bits attached to skillet are dissolved.</li> <li>- bring Ø to a boil.</li> <li>- simmer Ø 10 minutes.</li> <li>- cook Ø and stir Ø until vegetables are crisp-tender</li> <li>- bring Ø to a boil</li> <li>- cover Ø tightly and simmer Ø 2 hours</li> <li>- sprinkle Ø over veal</li> <li>- Let Ø stand, covered, 2 minutes.</li> <li>- Serve Ø with risotto.</li> <li>- cook Ø and stir Ø 2 minutes or until tender.</li> <li>- cook Ø and stir Ø 2 to 3 minutes.</li> <li>- cook Ø and stir Ø until all liquid is absorbed.</li> <li>- continue cooking Ø 55 minutes</li> <li>- stirring Ø frequently</li> <li>- Remove Ø from heat</li> </ul>
<b>2</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Process Ø until sauce is thick</li> <li>- Divide Ø into three portions.</li> <li>- simmer Ø until tomatoes are soft.</li> </ul>
<b>3</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- turn Ø to coat both sides</li> <li>- Cover Ø and refrigerate Ø for at least 1 hour</li> <li>- Marinate Ø longer for more flavor.</li> <li>- Cook Ø for 12 to 16 minutes total</li> <li>- Serve Ø with a large dollop of Spicy Mango-Basil Relish</li> </ul>
<b>4</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- brushing Ø with apricot basting sauce occasionally and turning Ø once</li> <li>- Serve Ø immediately.</li> </ul>
<b>5</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- place Ø on upper rack</li> <li>- Set Ø aside.</li> <li>- Set Ø aside.</li> <li>- transfer Ø to a cutting board</li> <li>- cool Ø for 5 minutes</li> <li>- add Ø to bacon and onions in the bowl</li> <li>- pour Ø over potatoes</li> <li>- Gently toss Ø to thoroughly combine</li> <li>- Serve Ø immediately.</li> <li>- Cover Ø and set Ø aside at room temperature</li> </ul>
<b>12</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Set Ø aside.</li> <li>- Set Ø aside.</li> <li>- Bake Ø in the preheated oven for 30 minutes</li> </ul>
<b>13</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Press Ø into the bottom of an ungreased 9x13 inch pan.</li> <li>- Bake Ø for 15 to 20 minutes in the preheated oven</li> <li>- Pour Ø over the baked crust</li> <li>- Bake Ø for an additional 20 minutes in the preheated oven</li> <li>- cut Ø into uniform 2 inch squares</li> <li>- arrange Ø in a checker board fashion</li> </ul>
<b>14</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Bring Ø to boil, and continue boiling 5 minutes</li> <li>- Bake Ø for 55 to 60 minutes</li> <li>- Cool Ø, cover Ø with plastic wrap, and refrigerate Ø for 8 hours</li> <li>- Serve Ø with remaining raspberry sauce</li> </ul>
<b>15</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- mix Ø thoroughly</li> <li>- Shape Ø into balls and roll Ø in sugar.</li> <li>- Bake Ø at 350 degrees F (175 degrees C) for about 20 minutes</li> </ul>
<b>16</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Season Ø with salt</li> <li>- form Ø into a loaf</li> <li>- place Ø in a lightly greased 9x13 inch baking dish.</li> <li>- Mix Ø well and pour Ø over the meatloaf</li> <li>- Bake Ø at 350 degrees F (175 degrees C) for 1 hour</li> </ul>

**Tableau 14. Ellipses des compléments d'objet dans les recettes 1 à 5 et 12 à 16**

Dans les cinq recettes professionnelles (dont les parties procédurales comptent au total 685 mots), 46 ellipses sont faites soit en moyenne un peu plus de neuf ellipses par recette contre un peu moins de cinq par recette d'auteur amateur (les parties procédurales des recettes 12 à 16 comprennent un total de 553 mots et 25 ellipses). Cette variation est décisive, malgré la différence de longueur moyenne : une ellipse tous les 15 mots chez les professionnels contre une tous les 22 mots chez les amateurs. Ces chiffres confirment notre hypothèse : les professionnels utilisent davantage d'ellipses que les amateurs. Ils recherchent un maximum de concision alors que les amateurs privilégient probablement la spontanéité quitte à faire des phrases plus longues. Les professionnels se reposent certainement davantage sur les connaissances partagées de la part de leurs lecteurs que les amateurs. La recette 33 (rédigée par un amateur) semble contredire cette règle, parce qu'elle présente peu d'ellipses et les pronoms d'anaphores *them* et *this* apparaissent (cf. figure 9).

#### CODFISH BALLS

One pint shredded codfish, two quarts mashed potatoes, well seasoned with butter and pepper--salt, if necessary. Make **this** mixture into balls. After dipping **them** into a mixture of two eggs beaten with one-half cup milk, place **them** in a dripping pan into which you have put a little butter ; place **them** in the oven ; baste frequently with eggs and milk ; bake till a golden brown.

#### Figure 9. Recette 33 du corpus

Cette recette contient trois *them* sur les quatre présents dans le corpus et, autre fait surprenant, la quantité des ingrédients est donnée en toutes lettres et non en chiffres. Elle est rédigée par un cuisinier amateur qui a cherché à limiter les ellipses et raccourcis, ne se souciant guère de la forme que doivent prendre les recettes de cuisine, et qui se permet certaines libertés dans le but de ne laisser aucune confusion possible. Cette recette n'est pas représentative.

C. Culy (1996) précise dans son étude sur l'ellipse des pronoms dans les recettes que ce phénomène est rare dans d'autres textes, mais il apparaît aussi dans les télégraphes ou dans la prise de notes (C. Culy 1996 : 91). E. Bender (1999 : 3) explique que ce type d'ellipse est également présent sur les étiquettes de produits comme dans « *Keep Ø out of reach of children* » ou dans la langue orale. Elle n'est pas liée à l'emploi d'impératifs, mais au fait de donner des instructions. E. Bender (1999 : 10) souligne que des prépositions peuvent aussi apparaître avec des objets nuls dans les procédures, comme dans « *do not play in Ø or around Ø* ».

C. Culy (1996) a cherché à définir les facteurs entraînant l'ellipse du complément d'objet dans les recettes. Sa méthode est la suivante (1996 : 92-95) : il étudie la source (le style et l'âge de la recette), les formes verbales (impératif, participe passé, infinitif), le type d'objet venant après le verbe (le produit fini « *finished product* », presque fini « *almost done* », en cours de création « *working on* » et le reste, ce qui inclut les ingrédients, les

ustensiles, le matériel, le four...), le « *lookback* » (l'écart entre l'occurrence qui précède et l'occurrence analysée), ainsi que la fonction grammaticale (sujet, objet ou objet d'une préposition) de l'antécédent (la dernière occurrence du référent). Selon C. Culy (1996 : 100-105), la forme du verbe a peu d'importance sur la présence d'une anaphore zéro qui est plus conditionnée par des facteurs stylistiques, sémantiques et pragmatiques que syntaxiques. Il cite dans son analyse une étude de Jerrold M. Sadock datant de 1974 sur le langage des étiquettes et conclut que les recettes sont syntaxiquement similaires en ce qui concerne l'anaphore zéro. Il pense qu'elles ont lieu simplement lorsqu'il n'y a pas de sujet apparent dans la proposition, ce qui semble être le cas dans les recettes de cuisine : les impératifs, les infinitifs et les participes n'ont pas de sujet apparent. Cependant, les recettes anciennes ne contiennent que très peu d'ellipses de l'objet. Il en conclut que le choix entre l'anaphore zéro et le pronom dans les livres de cuisine moderne dépend du style de l'auteur. Le facteur stylistique est donc le plus central de l'anaphore zéro. Le second facteur le plus influent est le type d'objet, ce qui indique que la sémantique joue un rôle majeur dans les choix syntaxiques ou discursifs. Son hypothèse est que l'anaphore zéro a d'abord été introduite à la fin de la recette, pour faire référence au produit fini, puis a fait son chemin vers le début. Tous les objets désignant le produit (qu'il soit fini, presque fini ou en cours de réalisation) favorisent l'emploi de l'anaphore zéro. Les autres types d'objets (matériel, ingrédients...) l'excluent. Le dernier facteur influant est le « *lookback* », au niveau discursif. Si l'antécédent est proche, l'anaphore zéro est préférée à la répétition (l'antécédent pouvant aussi être une anaphore zéro). Notre corpus confirme ces observations. Le type d'objet influe sur la catégorie d'anaphore employée (facteur 2) : le produit formé est désigné par une anaphore zéro alors que le nom des ustensiles est répété s'ils doivent être à nouveau utilisés comme dans la recette 21 où *bowl* est répété alors que le produit obtenu ne l'est pas : Sprinkle the gelatin over the water in a large heatproof glass or metal bowl. Let soak for 5 minutes. Place bowl over a pan of simmering water, stirring often until dissolved. La distance entre l'objet et l'antécédent influe (facteur 3) : un antécédent proche entraîne une anaphore zéro comme dans Heap rhubarb over this mixture. Sprinkle with remaining sugar and flour. Dot with small pieces of butter. Cover with top crust (recette 22) où *rhubarb* n'est pas répété alors qu'un antécédent éloigné entraîne une répétition comme dans Reserve 3 / 4 cup flour mixture. Press remaining mixture firmly and evenly on bottom of lightly sprayed 8-inch square baking pan. Bake in preheated 375 F oven 12 to 15 minutes or until mixture is lightly browned at edge. Remove from oven and spread with fruit. Sprinkle with reserved flour mixture, pressing gently into fruit (recette 32) où *flour mixture* est répété.

C. Culy (1996) a examiné la langue de livres de cuisine du XV<sup>e</sup> siècle à nos jours et a remarqué que l'ellipse du complément est devenue de plus en plus courante au fil du temps, en particulier pendant la période entre 1830 et 1880 (Ferguson 1994 : 20). Selon Charles A. Ferguson (1994 : 20), les premiers livres de recettes de cuisine ne différaient pas particulièrement des autres genres, mais leur style s'est affirmé au moment où ils ont davantage circulé et ont pris leur forme définitive au milieu du XIX<sup>e</sup> siècle avec le recul de l'illettrisme et lorsqu'ils se sont popularisés. Ils sont devenus plus accessibles et ont cessé d'être réservés aux cuisiniers professionnels. D. Klenová (2010) s'est demandé s'il n'y a pas un lien entre la présence de l'anaphore zéro en anglais et celle en français, car les deux langues étaient en contact proche et se sont beaucoup influencées l'une l'autre. Elle laisse la question en suspens :

In relation to pronoun dropping, Ferguson comes with another interesting observation. He mentions that the language of French recipes manifests some of the features of simplified language and of pronoun dropping, which are two common features that French recipes, to certain extent, share with the language of recipe texts in English. However, Ferguson comes to conclusion that the incidence of omissions in French is much lower (Ferguson 1994 : 21) than in English. A question therefore arises, whether there might be a connection between the occurrences of zero anaphors in French and English recipes, since both the languages concerned used to be in close contact and used to exert a considerable influence on each other. It is also true that this linguistic influence came to be reflected to a considerable extent in the language of cookery texts and cookbooks. (Klenová 2010)

Le plus crucial est que le lecteur de la recette comprenne de quoi l'auteur parle. Robert Dale (1989 : 1) précise qu'une entité peut changer au cours d'une recette, puisqu'elle subit différents processus : les aliments peuvent être pelés ou coupés en morceau, leur structure peut être modifiée en passant d'un ensemble d'ingrédients séparés à une masse. Chaque transformation crée une nouvelle entité. En passant de *carrots* à *grated carrots* à *mass of grated carrots* à *mix of the mass of grated carrots with sliced cucumbers*, il est difficile de trouver un terme pour nommer le produit résultant. Le plus simple est de ne pas tout répéter et de mettre *it* pour désigner le nouveau mélange obtenu ou d'élider le complément d'objet. E. Bender (1999 : 12) écrit : « *if there is a free variable in the semantics, interpret it like a third person pronoun and try to understand the context as an instance of giving instructions* ». Les compléments d'objet nuls sont un appel au lecteur qui doit comprendre que l'auteur désigne le mélange venant d'être fait. Diane Massam et Yves Roberge (1989 : 135) expliquent que le vide de l'objet n'a pas besoin d'avoir un antécédent linguistique précis, parce que sa référence semble être définie en fonction du contexte. Peu de verbes rendent impossible une ellipse de l'objet. Selon D. Massam et Y. Roberge (1989 : 135), les verbes de perception et les verbes de cognition comme *like* ne la permettent pas. Ces auteurs écrivent

qu'en anglais, l'ellipse apparaît seulement dans les phrases impératives où le sujet n'est pas exprimé. Il est difficile de savoir si elle est liée à la présence de l'impératif ou à l'absence de sujet explicite. Un deuxième type d'ellipse qui peut apparaître est l'ellipse de l'article.

#### 4.2.2 Ellipse de l'article

Le titre de cette section aurait pu être utilisation des articles ou plutôt faible utilisation des articles, car *a / an* et *the* sont peu employés, ce qui est confirmé par les écrits de R. Kittredge et J. Lehrberger (1982 : 114 - 115) ainsi que par notre corpus.

Article	Fréquence dans notre corpus	Fréquence dans le <i>BNC</i>
<b>a</b>	2,442 %	2,163 %
<b>an</b>	0,222 %	0,343 %
<b>the</b>	3,219 %	6,185 %

**Tableau 15. Fréquence d'utilisation des articles dans notre corpus et dans le British National Corpus (*BNC*)**

Les données du tableau 15 montrent que *a / an* sont autant utilisés dans la langue courante que dans les recettes de cuisine, mais *the* l'est beaucoup moins. Les ellipses de *the* sont nombreuses, mais les recettes présentent également des ellipses de *a / an*. Le tableau suivant recense les ellipses des recettes 1 à 5 (d'auteurs professionnels) et 12 à 16 (d'auteurs amateurs).

Recette n°	Exemple d'omission de l'article
<b>1</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Heat Ø oil in Ø large skillet over medium heat until hot.</li> <li>- remove from Ø skillet</li> <li>- Pour off Ø drippings.</li> <li>- Cook and stir until Ø browned bits attached to Ø skillet are dissolved.</li> <li>- Stir in Ø tomatoes, Ø tomato paste, Ø basil, Ø rosemary and Ø black and red peppers</li> <li>- Reduce Ø heat</li> <li>- Melt Ø butter in Ø Dutch oven over medium heat.</li> <li>- Add Ø onion, Ø carrot, Ø celery and 2 cloves garlic ; cook and stir until Ø vegetables are crisp-tender.</li> <li>- Add Ø veal and Ø tomato sauce</li> <li>- Reduce Ø heat</li> <li>- simmer 2 hours or until Ø veal is fork-tender</li> <li>- Combine Ø gremolata ingredients</li> <li>- sprinkle over Ø veal and Ø tomato sauce</li> <li>- Melt Ø butter in Ø large skillet over medium heat.</li> <li>- Add Ø onion.</li> <li>- continue cooking 55 minutes or until all Ø liquid is absorbed and Ø rice is tender, but still firm, stirring frequently.</li> <li>- Remove from Ø heat</li> </ul>

### Chapitre III Étude des recettes de cuisine

2	<ul style="list-style-type: none"> <li>- With Ø motor running, slowly add 1 cup each olive and canola oils.</li> <li>- Process until Ø sauce is thick, garlicky and slightly salty.</li> <li>- In Ø food processor, combine 1 / 3 of the above Aioli Sauce with 1 cup minced tarragon, 1 / 2 cup minced parsley and 2 tablespoons water.</li> <li>- In Ø bowl, whisk 1 / 3 of the Aioli Sauce, 2 teaspoons cayenne pepper, 2 tablespoons water and pinch saffron.</li> <li>- Add Ø remaining ingredients and simmer until tomatoes are soft.</li> <li>- Broil or grill Ø lamb chops for preferred doneness</li> </ul>
3	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Add pork to Ø dish</li> <li>- Cover and refrigerate for at least 1 hour, turning Ø pork occasionally.</li> <li>- Remove Ø pork from Ø marinade, discard Ø marinade, and place Ø pork on Ø grill over medium coals.</li> <li>- basting with Ø reserved marinade several times, until Ø pork is 160°F (70°C)</li> <li>- For Ø Spicy Mango-Basil Relish : stir together Ø chopped mango, lime juice, chopped fresh basil and cayenne pepper.</li> </ul>
4	Aucune ellipse des articles
5	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Arrange Ø potatoes around Ø cool outer edges of Ø grill or place on Ø upper rack if Ø grill is so equipped.</li> <li>- Cover and grill Ø potatoes until tender when pierced with a knife, about 20 minutes.</li> <li>- While Ø potatoes are grilling, put Ø green onions and Ø bacon in a large bowl. Set aside.</li> <li>- Make Ø dressing : Combine olive oil, vinegar, garlic, parsley, salt, sugar and pepper in a small bowl.</li> <li>- When Ø potatoes are tender, transfer to a cutting board.</li> <li>- Cut Ø potatoes in half and add to Ø bacon and onions in the bowl.</li> <li>- Stir Ø dressing to combine and pour over Ø potatoes</li> </ul>
12	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Preheat Ø oven to 350 degrees F</li> <li>- Pour Ø batter into Ø prepared pans</li> <li>- Allow Ø cake layers to cool completely before filling.</li> <li>- Refrigerate Ø cherry mixture until chilled, then fill Ø cake</li> </ul>
13	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Preheat Ø oven to 350 degrees F</li> </ul>
14	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Press Ø mixture into the bottom of a 9 inch springform pan.</li> <li>- Bring to Ø boil</li> <li>- until Ø sauce is thick.</li> <li>- Strain Ø sauce through a mesh strainer to remove Ø seeds</li> <li>- preheat Ø oven to 325 degrees F</li> <li>- Pour half of Ø batter over Ø crust.</li> <li>- Spoon 3 tablespoons raspberry sauce over Ø batter.</li> <li>- Pour Ø remaining cheesecake batter into Ø pan</li> <li>- Swirl Ø batter with the tip of a knife to create a marbled effect.</li> <li>- Bake Ø for 55 to 60 minutes, or until Ø filling is set</li> <li>- refrigerate for 8 hours before removing from Ø pan.</li> <li>- Serve with Ø remaining raspberry sauce</li> </ul>
15	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Chill Ø dough until easy to work with.</li> <li>- Preheat Ø oven to 350 degrees F</li> </ul>
16	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Heat Ø oil in Ø saucepot over medium-high heat.</li> <li>- Add Ø beef, Ø sausage and Ø onion</li> </ul>

**Tableau 16. Ellipses des articles dans les recettes 1 à 5 et 12 à 16**

Dans le tableau 16, nous avons placé le signe de l'ellipse à l'endroit où elle apparaît (c'est-à-dire lorsque la phrase semblerait grammaticalement incorrecte dans un autre type de texte que la recette). Par exemple, dans Make Ø dressing : Combine olive oil, vinegar, garlic, parsley, salt, sugar and pepper in a small bowl (recette 5), nous n'avons pas mis de marque d'ellipse avant *olive oil* ou *vinegar*, parce que sa présence n'est pas apparente à la seule lecture de la



procédure, mais en réalité, l'auteur fait référence aux ingrédients présentés dans la liste qui précède la procédure. De nombreuses ellipses de *a / an* (In Ø bowl - recette 2) et *the* (Remove Ø pork from Ø marinade - recette 3) sont présentes. En anglais courant, *a / an* sont utilisés pour présenter et mettre au premier plan un référent inconnu alors que *the* relègue au second plan le référent connu. Cependant, dans le corpus de recettes de cuisine, pour introduire un nouvel élément, *a / an* ne sont pas utilisés. Par exemple dans Preheat oven to 350 degrees F (175 degrees C) (recette 12), le pronom possessif *your* aurait pu apparaître avant *oven* ou l'article défini *the* habituellement employé dans une anaphore liée au contexte (l'environnement de la cuisine implique la présence d'un four). *Oven* n'est pas un nom à fonctionnement indéfini, il n'y a aucune raison d'utiliser l'article zéro, l'article défini *the* est donc éliminé. Le même type d'ellipse est présent dans then fill cake : le gâteau est sous les yeux de l'utilisateur, l'article défini *the* aurait donc dû apparaître devant *cake*, mais il n'est pas présent. Ces ellipses sont nombreuses et donnent un style télégraphique aux recettes en les rendant plus courtes et cependant compréhensibles, ce qui permet au lecteur de réaliser le plat plus rapidement. L'article défini peut disparaître devant les ingrédients évoqués dans la liste des ingrédients, puisqu'ils ont déjà été introduits (mais cet article n'est pas systématiquement effacé) ou lorsqu'il précède ce qui est évident et n'a pas besoin d'être précisé comme *oven*, *pan*, *mixture*, *dough*, etc. Les ellipses des articles sont plus présentes dans les recettes professionnelles que celles émanant d'amateurs (même si la recette 4 ne présente aucune ellipse d'articles). Les cinq recettes professionnelles comprennent 63 ellipses d'articles soit en moyenne un peu plus de 12 ellipses par recette (une ellipse tous les neuf mots) contre 30 dans les cinq recettes amateurs, soit six par recette (une tous les 23 mots). Les professionnels, qui connaissent mieux les règles du genre, cherchent à être le plus concis possible là où les amateurs privilégient probablement la clarté et comptent moins sur la connaissance partagée. D'autres ellipses que celles du complément d'objet et des articles peuvent être présentes.

### 4.2.3 Autres ellipses

Nous avons déjà évoqué les ellipses dans le titre des recettes où *how to make a* disparaît, mais est sous-entendu. Nous avons également mentionné des ellipses de la préposition *of* dans les quantités exprimées par un partitif : il n'est pas écrit *1 cup of milk*, mais *1 cup milk* (recette 1). *Of* n'apparaît que six fois dans la partie liste des ingrédients, et seulement dans des recettes écrites par des amateurs, dans 226,8g KRAFT Shredded mozzarella

### Chapitre III Étude des recettes de cuisine

Cheese with a TOUCH OF PHILADELPHIA (recette 27) ou dans une expression construite avec *cream* :

- 2 teaspoons cream of tartar (recette 15) ;
- 1 / 8 tsp. Cream of tartar (recette 31) ;
- 1 can cream of mushroom soup (recette 35) ;
- 1 can cream of chicken soup (Recette 40).

La présence de *cream* entraîne peut être la nécessité de garder *of*, donnant ainsi une structure proche du français (cf. paragraphe 4.6.3. sur l'influence des langues étrangères).

Des ellipses dans les compléments circonstanciels en *if* sont présentes. Le corpus comporte six occurrences de *if desired* (recettes 6, 10, 12, 14, 23 et 36) où *it is* est omis (*if it is desired*). Cette ellipse est autant utilisée par les amateurs que par les professionnels. Dans *as if for meringue* (recette 31, auteur amateur), le sujet et le verbe *it was* sont omis (*as if it was for meringue*). Les ellipses avec des circonstants en *until* sont également nombreuses. *Until* apparaît 81 fois (1,798 % contre 0,0242 % dans le *BNC*) et une ellipse du verbe et du sujet est faite dans 48 cas, du type *beat until fluffy*, sous-entendu *beat until the mixture is fluffy*. Le tableau 17 les présente.

Recette n°	Exemple d'omission du sujet et du verbe dans un circonstant en <i>until</i>
1	until Ø hot until Ø tender
4	until Ø nicely browned
5	until Ø crisp until Ø well coated until Ø tender
6	until Ø absorbed until Ø smooth
7	until Ø moistened until Ø golden brown until Ø warm
8	until Ø done
9	until Ø thoroughly blended
10	until Ø fluffy until Ø thickened and bubbly until Ø thickened until Ø fluffy until Ø fluffy
11	until Ø slightly thickened until Ø needed until Ø no longer pink inside
12	until Ø incorporated until Ø chilled
13	until Ø firm and golden
14	until Ø smooth until Ø smooth

15	until Ø easy to work with
19	until Ø tender until Ø smooth
20	until Ø slightly brown
21	until Ø dissolved until Ø cool until Ø moistened until Ø golden brown
23	until Ø fluffy
24	until Ø fluffy
26	until Ø tender
28	until Ø well browned
30	until Ø just tender
31	until Ø fluffy until Ø stiff until Ø stiff
32	until Ø well blended
34	until Ø smooth
35	until Ø tender but not browned
39	until Ø al denté (to the tooth) until Ø melted
40	until Ø smooth

**Tableau 17. Ellipses du sujet et du verbe dans les circonstants en *until***

Une ellipse du sujet et de la copule *be* est faite dans toutes ces occurrences. La structure la permettant est toujours la même : *until* (+ adverbe) + adjectif / participe passé. Chez les auteurs professionnels, ce type d'ellipse apparaît 21 fois soit en moyenne deux fois par recette, une fois tous les 69 mots dans le corpus professionnel, contre 27 fois dans le corpus émanant d'amateurs, soit moins d'une fois par recette, une fois tous les 113 mots. Les professionnels recherchent un maximum de concision.

En raison de la grande quantité d'ellipses, la densité lexicale est peut-être plus élevée dans les recettes de cuisine que dans les autres types de textes par nécessité de brièveté entraînant une suppression de mots grammaticaux. Par conséquent, les mots lexicaux y sont plus nombreux : « *The linguistic economy typical of the instructions also affects the occurrence and frequency of the parts of speech in the texts : [...] more nouns, verbs, adjectives than in general language* » (Nordman 1994 : 48). Ce phénomène porte le nom de « densité lexicale » selon M. A. K. Halliday (1985b) et E. Rowley-Jolivet (2012). Dans les recettes 1 à 6 et 12 à 16, 169 ellipses sont présentes (tout type confondu), soit en moyenne une

ellipse tous les sept mots. Les ellipses permettent la concision du texte, nous nous intéressons maintenant aux éléments servant à sa clarté.

### 4.3 Marqueurs temporels pour la clarté

Robin F. Karlin (1988) explique que les compléments circonstanciels de temps sont nombreux dans les recettes, car ils sont nécessaires pour préciser des informations sur la durée des actions qui n'est pas inhérente à la sémantique des verbes et de leurs objets. Ils servent aussi à organiser chronologiquement la recette et aident l'utilisateur à mieux se repérer dans la procédure. Le tableau 18 présente les marqueurs temporels des recettes du corpus.

Marqueurs utilisés et nature grammaticale	Nombre d'occurrences (pourcentage / pourcentage dans le <i>BNC</i> )	Exemple	Recette n°
<i>After</i> (conjonction de subordination ou préposition)	4 (0,089 / 0,022)	- Add flour mixture and buttermilk alternately, beating <b>after</b> each addition.	10
<i>Before</i> (conjonction de subordination)	8 (0,178 / 0,014)	- Allow the loaf to stand for 5-10 minutes <b>before</b> slicing	25
<i>Begin</i> (verbe aspectuel)	3 (0,088 / 0,008)	- Work and stir quickly as the heat of the pasta will <b>begin</b> to cook the eggs.	39
<i>For</i> (préposition avec un sens temporel)	50 (1,110 / 0,841)	- Bake in preheated oven <b>for</b> 25 minutes.	28
<i>Immediately</i> (adverbe)	3 (0,064 / 0,010)	- Serve <b>immediately</b>	4
<i>Meanwhile</i> (adverbe)	2 (0,067 / 0,005)	- <b>Meanwhile</b> , cook pasta, following package directions, until al denté (to the tooth).	39
<i>Start</i> (verbe aspectuel)	1 (0,022 / 0,0153)	- Just before the oil <b>starts</b> to smoke, add the chicken.	29
<i>Then</i> (adverbe)	2 (0,044 / 0,001)	- Bring to a boil, <b>then</b> reduce heat and simmer 20 minutes before serving.	30
<i>Until / till</i> (conjonction de subordination)	82 (1,820 / 0,044)	- In a large, heavy skillet over low heat, sauté meat bits and garlic for 10 minutes or so, <b>until</b> the meat becomes translucent and softened.	39
<i>When</i> (conjonction de subordination)	8 (0,178 / 0,171)	- Cover and grill potatoes until tender <b>when</b> pierced with a knife, about 20 minutes.	5
<i>While</i> (conjonction de subordination)	2 (0,044 / 0,050)	- <b>While</b> potatoes are grilling, put green onions and bacon in a large bowl	5
Fréquence totale	3,704 / 1,319	- 55 marqueurs temporels chez les professionnels - 110 marqueurs temporels chez les amateurs	

Tableau 18. Marqueurs temporels présents dans le corpus de recettes de cuisine

La comparaison des fréquences du corpus avec celles du *BNC* montre que les marqueurs temporels sont plus présents dans les recettes de cuisine que dans la langue générale, en

moyenne cinq par recette, soit un tous les 26 mots chez les professionnels, contre quatre par recette amateur, soit un tous les 28 mots. Il n'y a donc pas de différence significative entre les deux catégories de texte, parce que l'écart peut être lié au type de recette qui impose ou non de préciser la chronologie ou la durée des actions.

Les liens chronologiques comme *then* ou *after* indiquent le passage d'un événement à l'autre (Schiffrin 1987 dans Favart & Passerault 1999 : 151). Ces mots de liaison sont souvent placés entre deux segments qui n'ont pas de relation sémantique mais seulement chronologique. Cependant, M. Fayol (1985) (cité dans Favart & Passerault 1999 : 152) souligne l'idée que la plupart du temps, ces marqueurs temporels sont inutiles, puisque le simple fait que les phrases se suivent indique la succession des événements, d'où le peu d'occurrences de *then* (trois fois) dans le corpus. La plupart du temps, une nouvelle phrase est liée à un changement thématique. La conjonction de coordination *and* (qui apparaît 228 fois dans le corpus soit 4,97 % contre 2,68 % dans le *BNC*) ou les chiffres dans la partie procédurale ont un rôle chronologique : ils disent qu'une action vient après une autre. Les mots de liaison *when* et *while* signalent la simultanéité de deux actions.

Geneviève Girard-Gillet (2013) écrit :

Une recette de cuisine est la description d'une procédure qui consiste à faire passer un ensemble d'entités, les ingrédients, d'un état initial à un état résultatif, qui est le plat visé. Cette procédure consiste en une succession ordonnée, chronologique, de changements d'état, qui ont la particularité d'être exprimés par un enchaînement de verbes à l'impératif, et ces impératifs doivent être suivis d'effets, doivent être exécutés, ce qui n'est pas le cas pour tout ordre donné dans un autre contexte oral ou écrit. La recette s'inscrit dans le temps, comment le fait-elle ? (Girard-Gillet 2013)<sup>22</sup>

L'organisation temporelle est au cœur de la rédaction d'une recette de cuisine. Il est par conséquent logique d'y trouver de nombreuses indications sur cet aspect. G. Girard-Gillet (2013) différencie deux types de données temporelles : les quantifications intervalliques et transitionnelles. Les premières font référence à une durée. Parfois, « les durées ne sont pas indiquées, car le temps qu'il faut consacrer à l'opération en question dépend de données incrémentales, déterminées par les caractéristiques de l'entité qui va subir l'opération, par la dextérité du cuisinier, par les instruments qu'il a à sa disposition, etc. » (Tenny 1994 cité dans Girard-Gillet 2013). Lorsqu'elles sont indiquées, elles peuvent être imprécises (for about 20 minutes - recette 15, for 6 to 8 hours - recette 11) ou précises (for 30 minutes - recette 12). Les secondes font référence à un changement d'état à travers l'utilisation de *until* + adjectif ou

---

<sup>22</sup> Cette citation est tirée du polycopié distribué par G. Girard-Gillet lors de la conférence sur la quantification des temporalités dans les recettes de cuisine en anglais dans le cadre du colloque « La quantification dans le texte spécialisé » qui a eu lieu du vendredi 15 novembre au samedi 16 novembre 2013 à l'Université Bretagne-Sud. Ce document n'est par conséquent pas mentionné dans la bibliographie.

participe passé (Gradually beat in the flour mixture, mixing just until incorporated - recette 12) ou *until* + proposition (Add pasta and cook until pasta is done - recette 17). Les quantifications intervalliques et transitionnelles peuvent parfois se compléter comme dans : Bake for 55 to 60 minutes, or until filling is set (recette 14).

La présence de marqueurs temporels est caractéristique des textes procéduraux, parce qu'ils expliquent comment atteindre un but grâce à des actions organisées de manière chronologique (Saint-Dizier et al. 2007 : 1). James Allen (1984 cité dans Aouladomar 2005a : 3) précise que ces marqueurs sont utilisés couramment pour signifier la précédence, la simultanéité, l'inclusion, le parallélisme, etc. Ce sont principalement des adverbes, des prépositions, des conjonctions, des verbes aspectuels<sup>23</sup> et des propositions qui décrivent la réalisation d'un événement (Aouladomar 2005 a : 3). Les marqueurs temporels sont primordiaux pour le lecteur afin de se situer dans la procédure. D'autres types de mots de liaison apparaissent dans les recettes de cuisine comme des expressions du but avec *to* + base verbale (évoqué précédemment), mais peu de marqueurs précisant la cause ou la manière d'effectuer les actions sont présents : *because* n'est jamais employé, *so that* apparaît une seule fois et *but* est rare (trois occurrences). Cette faible présence peut s'expliquer par le fait que le lecteur n'a pas besoin de savoir pourquoi il réalise chaque action et pourquoi de telles réactions chimiques se produisent. Les marqueurs temporels sont au service de la clarté de la procédure, tout comme le placement des compléments circonstanciels de lieu en position initiale.

#### **4.4 Compléments circonstanciels de lieu en position initiale pour la clarté**

Un nombre non négligeable de compléments circonstanciels de lieu (CCL) est placé en position initiale (dans trois recettes sur quatre), ce qui n'est pas canonique, et ne se trouve pas dans les autres types de textes procéduraux (ils apparaissent habituellement en fin de phrase). N. E. Enkvist (1981 : 99) fait le même constat : « *A study of text corpora, such as the Brown Corpus and the LOB Corpus, confirms that topicalization of locatives is rare with verbs such as put* ». Cette antéposition est, selon lui, caractéristique des livres de cuisine modernes : « *Locative topicalization in sentences with put occurs conspicuously in cookery books [...]. It may not be altogether irrelevant to note that such locative topicalization, like the frequent*

---

<sup>23</sup> L'aspect est la façon dont un procès est inscrit dans le temps.

*object deletion, seems to be typical of modern rather than of older cookery book style »* (Enkvist 1981 : 101).

Le tableau 19 est un relevé de tous les CCL apparaissant en position initiale.

Recette n°	Complément circonstanciel de lieu en position initiale
1	In a large bowl (whisk together)
2	In a medium bowl (blend together), In another bowl (whisk together)
3	In a medium bowl (mix together), In a saucepan (combine), In a metal bowl over a pan of simmering water (melt), In a large bowl (mix together)
5	In a large bowl (combine), In a separate small bowl (combine)
8	In a medium bowl (mix together)
10	In a large bowl (combine), On a baking sheet (arrange)
15	In a large bowl (combine)
18	In a Dutch oven (cook), In a mixing bowl (combine)
19	In a small bowl (combine)
20	In a large pot over medium heat (melt)
21	In a small bowl (stir together)
24	In large mixing bowl (beat), In saucepan (combine), In small saucepan (combine), In small mixing bowl (beat)
25	In a medium bowl (toss)
26	in a saucepan (combine)
27	In a food processor (combine), In food processor (combine), In bowl (whisk)
37	In small bowl (combine)
38	In a large bowl (add)
39	In a large, heavy skillet over low heat (sauté)

**Tableau 19. Compléments circonstanciels de lieu apparaissant en position initiale dans les recettes du corpus (relevé exhaustif)**

Le CCL n'est pas en position initiale dans toutes les recettes. Il apparaît 12 fois en position initiale dans le corpus professionnel, en moyenne au moins une fois par recette professionnelle, soit une fois tous les 120 mots, et 18 fois dans le corpus amateur, donc dans un peu moins de trois recettes d'amateurs sur quatre, soit une fois tous les 170 mots. Il est plus fréquemment à cette place sous la plume de professionnels : ils ont probablement une meilleure maîtrise de la notion d'ergonomie pour le lecteur.

N. E. Enkvist (1981 : 97) a observé un phénomène textuel particulier :

In many instances, the order of constituents and clauses within the sentence and of sentences within the text can be manipulated to reveal isomorphisms with the order of experiences of, or things in, the world. Correspondingly, when decoding texts we actually tend to maximize their information by interpreting linear order as an exponent of temporal, spatial, causal, or socially conditioned order, whenever such interpretations seem plausible in light of the scripts, scenes, and frames of our experience. (Enkvist 1981 : 97)

Il nomme ce phénomène « *experiential iconicity* » et le définit ainsi : « *experiential iconicity indicates an ordering within a text which reflects experiences of the physical world* » (Enkvist 1991 : 5). Cette description s'appuie sur les guides touristiques indiquant où aller, où s'arrêter, où regarder et que voir (stratégie « *stop-look-see* » selon N. E. Enkvist 1991 : 9).

Cette stratégie se reflète dans la syntaxe : « *This stop-look-see strategy is iconically mirrored in the syntax, most conspicuously through fronting of locative adverbials* ». L'antéposition du CCL permet aussi d'indiquer qu'une nouvelle unité textuelle commence : elle structure le texte et le divise en différentes parties. Il en est de même dans les recettes de cuisine. Lorsque le cuisinier veut mélanger des ingrédients, il prend d'abord un récipient dans lequel il les mélange, ce qui justifie la position initiale du CCL. Les CCL antéposés structurent la recette et indiquent une nouvelle étape. Selon N. E. Enkvist (1991 : 10), les circonstants ne bougent pas sans raison : « *A certain amount of discursal force will be needed for their fronting and extraction out of their natural habitat* ». L'iconicité explique le déplacement, mais le principe de poids sur la fin (« *end weight* ») a aussi son importance comme l'évoque N. E. Enkvist (1991 : 11) en parlant des recettes de cuisine :

There are, for instance, cookery-book writers who make good use of structures such as into a large kettle put x, y, and z. This is obviously short for first take a large kettle and then put into it x, y and z. In such instances the fronting of the locative is supported by another general principle, namely end weight : listing all the foodstuffs that go into the kettle results in a long and heavy constituent, whose weight prompts putting it last in its sentence. Here, then, two principles, iconicity and end weight, conspire and work together for the same purpose. That cookery-book writers strive for conciseness can be seen not only in their profiting from iconicity but also in the frequent object deletion, and of course in the traditionally formulaic disposition. (Enkvist 1991 : 11)

L'iconicité facilite la mise en œuvre d'une procédure selon N. E. Enkvist (1991 : 14) :

The cookery book is another instance of an operational text with a potential for iconicity. Indeed we might expect operating instructions in general to set a premium on experiential iconicity, on presenting operations in the order in which they are supposed to take place. In fact, we might surmise that one of the characteristics of a successful operational text is maximal iconicity because presenting matters in the text in the same order as they occur in time or space makes for greater ease of processing. (Enkvist 1991 : 14)

L'iconicité et le principe de poids sur la fin expliquent l'antéposition du CCL selon N. E. Enkvist (1991). Un autre élément entre en compte d'après Tuija Virtanen (2009) : « *the information-structuring principle of putting crucial information first (CIF)* ». Elle précise :

It is indeed crucial that the right kind of container, or a separate container, is there before any activity involving it can be undertaken... End-position is thus left free for other elements, such as a list of ingredients to be added in a sequential order, a particular means or instrument needed or an indication of the end-point of the activity. (Virtanen 2009)

Cependant tous les CCL n'apparaissent pas en position initiale dans les recettes de cuisine. Le tableau 20 présente ceux placés en position finale dans les recettes 1 à 5 (auteurs professionnels) et 12 à 16 (auteurs amateurs) du corpus (pour le tableau complet, cf. annexe 11).



Recette n°	Complément circonstanciel de lieu en position finale
1	(heat) in large skillet over medium heat, (remove) from skillet, (melt) in Dutch oven over medium heat, (sprinkle) over veal and tomato sauce, (melt) in large skillet over medium heat, (remove) from heat
2	(saute) in olive oil,
3	(wrap) around the outside edge of each pork chop, (place) in a shallow baking dish, (add) to dish, (remove) from marinade, (place) on grill over medium coals
4	(grill) over hot coals
5	(prepare) in a charcoal grill, (place) on upper rack, (put) in a large bowl, (set) aside, (combine) in a small bowl, (set) aside, (transfer) to a cutting board, (add) in the bowl, (pour) over potatoes, (set) aside
12	(pour) into prepared pans, (bake) in the preheated oven
13	(bake) in the preheated oven, (bake) in the preheated oven
14	(press) into the bottom of a 9 inch springform pan, (pour) into pan
16	(place) in a lightly greased 9x13 inch baking dish.

**Tableau 20. Compléments circonstanciels de lieu apparaissant en position finale dans les seize premières recettes du corpus (cf. annexe 11)**

Au sein de chaque recette, la majorité des CCL apparaissent en position finale, leur position canonique, que ce soit chez les professionnels ou les amateurs. Par exemple, la recette 1 (auteur professionnel) comprend sept CCL dont un seul en position initiale. La recette 12 (auteur amateur) en compte deux et aucun n'apparaît en position initiale. Quelle règle définit ce placement ? Il ne dépend pas du style de l'auteur, car, dans une même recette, des CCL peuvent être en position initiale et d'autres en position finale comme dans la recette 8 (cf. figure 10).

1. Place sliced flank steak **in a bowl** and add sugar, soy sauce, paprika, saffron, chopped garlic clove, cornstarch, and oil ; marinate for 30 minutes in the refrigerator.
2. Meanwhile, **in a saucepan**, combine clam juice, hot water, vinegar, sugar and grated carrot ; heat through and set aside.

**Figure 10. Extrait de la recette 8**

Dans le cotexte, seuls certains verbes permettent le placement du CCL en position initiale. Ils sont essentiellement liés au mélange d'ingrédients comme *whisk, blend, mix, combine, stir, beat, toss, add* et à leur transformation comme *melt, arrange, cook, sauté*. Ils facilitent l'antéposition du CCL sans qu'elle soit obligatoire comme dans *Combine olive oil, vinegar, garlic, parsley, salt, sugar and pepper in a small bowl* (recette 5) où le CCL est en position finale. Les prépositions introduisant les CCL en position initiale sont exclusivement *in* et *on*. Les CCL introduits par d'autres prépositions comme *into, onto, from, to, over, about, between, among* ne seront que plus rarement antéposés (même si N. E. Enkvist (1991 : 11) donne un exemple en *into*, nous ne relevons aucune antéposition de CCL en *into* dans le corpus). Les verbes de mouvement ont une influence sur la préposition qui les suit ; *into* et *onto* indiquent l'idée de mouvement et ont été transformées par le verbe qui les précède, elles sont

intimement liées à ce dernier et il est donc logique qu'il soit difficile de les séparer à l'instar de *from* et *to*.

Le CCL peut aussi ne pas apparaître comme dans : Combine flour, oats, Equal, cinnamon, baking powder and salt (recette 32). L'auteur ne précise pas toujours dans quel type de récipient effectuer une action, parce que cette information lui semble logique ou a peu d'importance ; il laisse cette appréciation à l'utilisateur. Placer les compléments circonstanciels de lieu en position initiale aide à rendre le texte plus clair ; quels éléments permettent de le rendre plus précis ?

#### 4.5 Adverbes de précision ou d'approximation

Les parties procédurales des recettes du corpus comprennent 74 adverbes indiquant des précisions, soit une moyenne d'environ deux adverbes par recette, ce qui n'est pas négligeable. Ils sont présentés dans le tableau 21.

Adverbes	Nombre d'occurrences	Exemple	Recette n°
<i>Alternately</i>	3	- Add flour mixture and buttermilk <b>alternately</b> , beating after each addition.	10
<i>Approximately</i>	1	- Cook 4 hours on med-high for a 2-lb roast, and 1 additional hour per pound, up to <b>approximately</b> 8 hours.	36
<i>Carefully</i>	2	- Cool and <b>carefully</b> remove from pan.	24
<i>Completely</i>	3	- Allow cake layers to cool <b>completely</b> before filling.	13
<i>Constantly</i>	2	- Cook for about 1 minute, stirring <b>constantly</b> .	19
<i>Directly</i>	1	- Move pork chops from <b>directly</b> above heat source.	11
<i>Evenly</i>	4	- Divide the tomato mixture <b>evenly</b> over the baguette slices.	20
<i>Firmly</i>	1	- Press remaining mixture <b>firmly</b> and evenly on bottom of lightly sprayed 8-inch square baking pan.	32
<i>Frequently</i>	2	- stirring <b>frequently</b> .	1
<i>Gently</i>	3	- <b>Gently</b> toss to thoroughly combine.	5
<i>Gradually</i>	6	- <b>Gradually</b> add broth and water	1
<i>Horizontally</i>	1	- split each cake in half <b>horizontally</b> .	21
<i>Immediately</i>	3	- Serve <b>immediately</b> .	4
<i>Lightly</i>	9	- Knead 10 times on <b>lightly</b> floured surface	7
<i>Moderately</i>	1	- Broil or grill lamb chops for preferred doneness, 4 to 5 minutes per side for medium rare, 3 inches from broiler or 4 to 6 inches from <b>moderately</b> hot coals.	31
<i>Occasionally</i>	11	- Cover and refrigerate for at least 1 hour, turning pork <b>occasionally</b> .	3
<i>Quickly</i>	1	- Work and stir <b>quickly</b> as the heat of the pasta will begin to cook the eggs.	39
<i>Slightly</i>	8	- Process until sauce is thick, garlicky and <b>slightly</b>	2

		salty.	
<i>Slowly</i>	1	- With motor running, <b>slowly</b> add 1 cup each olive and canola oils.	2
<i>Tightly</i>	1	- Reduce heat ; cover <b>tightly</b> and simmer 2 hours or until veal is fork-tender.	1
<i>Thoroughly</i>	5	- Gently toss to thoroughly combine.	5

**Tableau 21. Adverbes de précision du corpus de recettes de cuisine**

Le corpus de recettes écrites par des professionnels comporte 22 adverbes soit en moyenne deux par recette (un tous les 66 mots) contre 47 dans celui émanant d'amateurs soit moins de deux par recette (un tous les 65 mots). Les professionnels les utilisent autant que les amateurs, puisqu'ils précisent comment effectuer correctement les actions dont dépend le résultat de la recette. Une action réalisée trop rapidement ou, au contraire, trop lentement peut ruiner le plat. Plusieurs types d'adverbes de précision sont présents dans le corpus. Ceux de fréquence placés en position médiane ont une influence sur une phrase entière (*constantly, frequently* ou *occasionally*). Des adverbes de manière portant sur le verbe en donnant la manière dont l'action doit être effectuée sont également employés (*alternately, approximately, carefully, completely, directly, evenly, firmly, gently, gradually, horizontally, immediately, lightly, moderately, quickly, slightly, slowly, tightly, thoroughly*). Ces derniers sont évidemment les plus nombreux, car ils permettent de préciser comment une action doit être réalisée ce qui est décisif pour la réussite de la recette. Les adverbes rendent le texte plus précis, tout comme le lexique et les expressions semi-spécialisées.

#### **4.6 Lexique et expressions semi-spécialisées pour la précision**

Un francophone lisant une recette de cuisine anglaise est surpris par deux éléments : les unités qui diffèrent de celles du système métrique et le lexique qui lui semble inconnu. Certains mots ne se trouvent que dans le vocabulaire de la cuisine, d'autres existent dans la langue courante mais prennent un sens particulier dans un contexte culinaire, certaines expressions ne peuvent pas être traduites littéralement et des mots tirés du français ou d'autres langues sont adaptés à la langue anglaise.

C. Cotter (1997 : 58) explique que même un anglophone s'y perd. Elle donne l'exemple de verbes comme *cut* ou *clarify* que tout anglophone connaît, mais lorsqu'ils sont utilisés dans des expressions comme *cut shortening into flour* ou *clarify butter*, leur acception devient spécifique au contexte de la cuisine. Certains mots ou instructions ne peuvent être compris que par des habitués des termes spécialisés de la cuisine. Si l'auteur pense s'adresser à des cuisiniers confirmés, il ne va pas s'attarder sur des détails de vocabulaire et de

techniques et simplement avoir recours à la terminologie de la cuisine. Charles Goodwin (1986 cité dans Cotter 1997 : 68) indique que le public ciblé façonne le résultat et que la recette est écrite en fonction de lui. En détaillant plus ou moins les techniques de cuisine, certains auteurs ont plutôt une démarche de vulgarisation du texte, désirant transmettre un savoir-faire à la portée de tous alors que d'autres estiment que le public ciblé est composé de connaisseurs, laissant ainsi certains utilisateurs dans le flou et les incitant à faire des recherches ou à changer de recette. Quel type de vocabulaire est employé dans les recettes ? Des collocations sont-elles présentes ?

### 4.6.1 Vocabulaire de la cuisine

Au niveau sémantique, les noms utilisés dans les recettes de cuisine peuvent être divisés en différentes catégories selon M. Nordman (1994 : 48) : les ingrédients, les ustensiles, les références au temps, aux mesures et aux quantités, aux températures, à la consistance et aux plats. Le nombre d'adjectifs présents dans les recettes de cuisine n'est pas plus élevé que dans la langue courante selon M. Nordman (1994 : 48). En revanche, leur particularité dans ce contexte est leur but informatif : « *what is typical of the adjectives is that their function is seldom aesthetic but usually informative* » (ce n'était pas le cas dans les commentaires des auteurs sur leurs recettes). M. Nordman évoque tout de même une remise en cause de cette idée : « *Most of the adjectives are, however, connected with touch (rough, soft) or taste (delicious, rich), but also with states of aggregation and stage of preparation (hot, ready). Words referring to strength (strong, weak) occasionally occur* ».

Selon I. Taavitsainen (2001), l'éventail de sens des verbes transitifs utilisés dans les recettes n'est pas très large. Il existe des verbes généraux comme *do* et *put* et d'autres, dont la signification est plus technique en précisant la manière de traiter les ingrédients. En effet, en cuisine, des ingrédients sont transformés : il est logique de trouver le champ lexical des aliments, des ustensiles de cuisine, des différentes techniques et procédures utilisées ainsi que de nombreux mots pour désigner ces transformations. C. Delmas (2004 : 30) s'intéresse aux verbes utilisés dans les recettes de cuisine :

Comme on pouvait s'y attendre, la plus grande partie des verbes relève des actes caractéristiques de la cuisine. Ils sont sémantiquement contraints, ce sont des verbes d'action, qui nécessitent l'emploi d'un sujet agent : *rinse, rub, stuff, truss, pack, etc.* Ces verbes ont un sens global qui leur permet d'entretenir des relations avec deux arguments. (Delmas 2004 : 30)

Ce sont des verbes d'action portant sur un patient. Dans notre corpus, nous relevons différents éléments de lexique liés à la préparation des ingrédients dans la partie procédurale, mais aussi dans la liste des ingrédients. Le tableau 22 les présente.

Mots liés à la préparation des ingrédients	Nombre d'occurrences du mot et de ses dérivés dans le corpus entier	Équivalent français
<i>Chop</i>	66	Couper, hacher
<i>Make</i>	30	Faire, fabriquer
<i>Cut</i>	24	Couper
<i>Slice</i>	27	Couper en tranches, couper en rondelles
<i>Beat</i>	25	Battre, fouetter
<i>Ground</i>	22	Moudre, concasser, hacher
<i>Top</i>	22	Recouvrir
<i>Remove</i>	20	Enlever
<i>Season</i>	20	Assaisonner
<i>Place</i>	18	Placer, mettre
<i>Mince</i>	15	Hacher
<i>Grate</i>	12	Râper
<i>Sprinkle</i>	12	Saupoudrer
<i>Spread</i>	11	Étaler
<i>Shred</i>	11	Râper
<i>Grease</i>	7	Graisser, mettre de la matière grasse
<i>Sift (flour)</i>	5	Tamiser (farine)

**Tableau 22. Verbes employés pour désigner la préparation d'ingrédients**

Un grand nombre de mots faisant référence au mélange des ingrédients sont employés.

Ils sont présentés dans le tableau 23.

Mots liés au mélange des ingrédients	Nombre d'occurrences du mot et de ses dérivés dans le corpus entier	Équivalent français
<i>Mix</i>	74	Mélanger
<i>Stir</i>	56	Remuer, mélanger
<i>Cream (nom ou verbe)</i>	32	(nom) Crème (verbe) Travailler, battre
<i>Combine</i>	28	Mélanger
<i>Blend</i>	15	Mélanger
<i>Garnish</i>	11	Garnir
<i>Whisk</i>	7	Fouetter
<i>Toss (salad)</i>	3	Tourner, mélanger (salade)

**Tableau 23. Verbes employés pour désigner le mélange d'ingrédients**

Des verbes variés permettent d'indiquer les différentes façons de cuire les aliments.

Mots liés à la cuisson	Nombre d'occurrences du mot et de ses dérivés dans le corpus entier	Équivalent français
<i>Cook</i>	70	Cuire (et non cuisiner dans ce contexte)

<i>Bake</i>	54	Faire cuire au four
<i>Heat (nom ou verbe)</i>	39	(nom) Chaleur (verbe) Faire chauffer
<i>Grill</i>	26	Faire griller
<i>Preheat</i>	22	Préchauffer
<i>Cool (allow to)</i>	19	Laisser refroidir
<i>Roast</i>	12	Rôtir
<i>Boil</i>	13	Faire bouillir, amener à ébullition, cuire à l'eau
<i>Simmer</i>	10	Faire mijoter

**Tableau 24. Verbes employés pour désigner la cuisson**

Différents verbes font référence au service et au repos des ingrédients.

Mots liés au repos des ingrédients	Nombre d'occurrences du mot et de ses dérivés dans le corpus entier	Équivalent français
<i>Serve</i>	96	Servir
<i>Cover</i>	20	Recouvrir
<i>Cool</i>	19	Laisser refroidir
<i>Set (aside)</i>	15	Laisser de côté, réserver, laisser reposer
<i>Refrigerate</i>	13	Mettre au réfrigérateur
<i>Reserve</i>	8	Mettre de côté

**Tableau 25. Verbes employés pour désigner le service ou le repos d'une préparation**

Les fréquences de ces éléments lexicaux aident à repérer les termes les plus employés : ils sont assez généraux en réalité comme *stir* ou *mix* pour désigner le mélange des ingrédients, ou *cook* ou *heat* pour évoquer leur cuisson. *Stir* apparaît en moyenne un peu plus d'une fois par recette (1,4), presque trois fois par recette professionnelle et moins d'une fois par recette d'auteur amateur. En conclusion, les auteurs professionnels ne choisissent pas forcément un terme complexe, contrairement à nos attentes. Certains termes reviennent régulièrement associés à d'autres, ce sont des collocations.

#### 4.6.2 Collocations

John Sinclair (1991 : 70) définit ainsi la collocation : « *collocation is the occurrence of two or more words within a short space of each other in a text* ». Une collocation est une cooccurrence privilégiée, une association habituelle d'un mot à un autre au sein d'une phrase, un rapprochement de termes qui, sans être fixe, n'est pas pour autant fortuit. Selon J. Sinclair (1987 : 109-110), deux principes régissent le langage : le langage résulte d'un très grand nombre de choix complexes (« *the open choice principle* ») et il existe une quantité élevée d'éléments phrastiques pré-construits (« *the idiom principle* »). Rosamund Moon (1998 : 26) souligne également l'idée que des règles régissent la combinaison des mots :

« *Collocations are the surface, lexical evidence that words do not combine randomly but follow rules, principles and real world motivations* ». Nous nous concentrons sur les collocations autour des verbes parce qu'exprimer l'action à effectuer est l'élément central dans une recette de cuisine. Certains verbes employés sont presque toujours entourés des mêmes éléments. L'étude des prépositions employées après un verbe et des mots qui fonctionnent ensemble permet d'éviter de commettre des maladresses de construction.

Certaines expressions sont récurrentes, par exemple :

- *bring to (a) boil* qui revient sept fois et signifie *porter à ébullition* ;
- *set aside* qui apparaît 12 fois et signifie *laisser de côté* ;
- *allow to cool, allow to stand, allow to sit* qui reviennent quatre fois et signifient *laisser reposer* tout comme *let stand* qui revient trois fois ;
- la structure *until an X inserted in Y result* ou *X / Y / result (until a toothpick inserted in the center comes out clean, until a meat thermometer inserted in the center of the loaf registers X degrees F)* revient trois fois dans les recettes de cuisine.

Les actions étant au cœur des recettes de cuisine, il est pertinent de s'intéresser aux prépositions qui peuvent être employées après un verbe (parfois une seule est possible). *Sprinkle* peut être suivi de *over, in* ou *with*, mais cette dernière est plus courante, en effet *with* revient dans six des 12 occurrences de *sprinkle*. *Garnish* est toujours suivi de *with*, tout comme *cover* lorsqu'il apparaît avant une préposition. *Top* fonctionne aussi avec *with (top (+ something) + with + something)* ainsi que *season*. Certains verbes comme *stir* ou *beat* s'emploient avec ou sans *in* qui a alors le rôle de particule adverbiale<sup>24</sup>. Dans *stir in* et *beat in*, *in* n'a pas une signification spatiale comme dans *stir in chopped cucumber* (recette 6) ou *beat in the egg, vanilla and milk* (recette 24). Il est impossible de mélanger à l'intérieur du concombre ou de l'œuf. La particule *in* modifie le sens : *stir in / beat in* signifient en fait *ajouter tout en remuant*. *Into* est composé de la préposition *in* à laquelle est associée l'idée de mouvement contenu dans *to*. *Into* indique de verser un élément dans un récipient comme dans *pour into greased cake pans* (recette 31). Cependant, cette préposition a pris un sens figuré : lorsque la préparation change d'état, *into* est utilisée. Par conséquent, elle est présente après des verbes comme : *cut* (*cut into cubes* - recette 38), *shape* (*shape into balls* - recette 15), *divide* (*divide into three portions* - recette 2).

---

<sup>24</sup> Lorsque la somme des sens des éléments est différente du sens du verbe ajouté à celui de sa préposition, l'élément qui suit le verbe est une particule adverbiale. (Larrea & Rivière 2005 : 310)

Mentionnons également la fréquence élevée de l'adverbe *together* (21 occurrences), aussi bien chez les professionnels que chez les amateurs, soit dans environ une recette sur deux. Il fonctionne avec des verbes liés au mélange comme *mix together* (5 occurrences), *whisk together* (2 occurrences), *blend together* (2 occurrences), *cream together* (3 occurrences). Il s'agit de pléonasmes, puisque si des ingrédients sont combinés, ils sont forcément mis ensemble. L'emploi de *together* après un verbe de mélange permet d'insister sur sa signification et d'introduire les éléments à combiner. Cet adverbe est également présent avec d'autres types de verbes comme dans *sift together* (2 occurrences).

Les collocations sont aussi bien utilisées par les auteurs amateurs que professionnels et il est difficile de déterminer quel groupe en emploie le plus, car cet angle d'approche impliquerait de définir précisément ce qui est considéré comme une collocation ou non, et ce n'est pas le but de cette thèse. Certaines collocations contiennent des mots d'origine étrangère.

#### 4.6.3 Utilisation de mots étrangers et élément diachronique

Au fil du temps, de nombreux mots étrangers ont été empruntés, et particulièrement lorsque le plat est d'origine étrangère comme pour l'Osso Bucco dans la recette Osso Bucco with Risotto alla Milanese (recette 1) ou bien les Spaghetti all Carbonara (recette 39). Des noms d'ingrédients peuvent être donnés en langue étrangère, parce qu'ils n'ont pas d'équivalent en anglais comme la *creme fraiche* dans la recette 11 (sans accents écrits sur le *e* et le *i*, puisqu'ils n'existent pas en anglais) ou la *French baguette* dans la recette 20. Certains mots empruntés au français ou à d'autres langues ne sont cependant pas utilisés de la même manière que dans la langue d'origine. Par exemple, le terme *puree* qui apparaît dans la recette 19 vient du nom français *purée*, mais s'est transformé en verbe en anglais. Le site internet <<http://www.cooksrecipes.com>> en propose une définition dans son dictionnaire de cuisine<sup>25</sup> : « **Puree** - to process a food into a smooth paste, usually with a blender or food processor, or by pressing the food through a fine sieve or food mill ». Il en est de même pour le mot français *sauté* ou *saute* qui désigne une viande cuite à feu vif et est devenu un verbe qui peut avoir perdu son accent écrit en anglais. Il est utilisé dans les recettes 2, 19 et 39. Selon le même dictionnaire, *saute* signifie : « *saute* = **Sauté** - to brown or cook a food quickly in a pan over

---

<sup>25</sup> Cooksrecipes (1999-2012) Cooking Dictionary Results <<http://www.cooksrecipes.com/cooking/dictionary/P-search-results.html>> [consulté le 10/08/2013]



*direct heat, usually using a small amount of hot fat* ». Il est intéressant de noter dans cette définition que le mot marron *brown* peut devenir un verbe : *to brown* signifiant *dorer*. Le participe passé *browned* apparaît huit fois dans le corpus. *Browned* insiste sur le fait qu'un changement de couleur a eu lieu, ce que *brown* n'indique pas. Une autre expression empruntée au français est *au jus* (recette 26) qui signifie, selon le dictionnaire du site <<http://www.cooksrecipes.com>> : « **au Jus** - French term for roasted meats, poultry or game served with their natural, unthickened juices ». Il est étonnant de savoir que cette expression n'est pas utilisée en français, mais le dictionnaire indique le contraire. Ce même dictionnaire donne des précisions sur la signification de *à la King*, ce surprenant mélange d'anglais et de français qui apparaît dans le titre de la recette 35 : « **à la King** - an American dish of diced foods, usually chicken or turkey, in a cream sauce with pimientos, mushrooms, green peppers and sometimes sherry ». Il est étrange qu'un plat américain soit désigné par l'expression française *à la*, mais en réalité, cet élément lexical est devenu disponible, car incorporé dans de nombreux noms de recettes. Le même dictionnaire donne les définitions et les origines des mots et expressions anglais(es) et américain(e)s pour indiquer une façon de préparer une recette de cuisine. Le tableau suivant montre tous ceux commençant par la lettre A.

Origine	Mots / expressions utilisés et définition
<b>France</b>	<p><b>Aiguillettes</b> - thin strips of meat or fish.</p> <p><b>à la</b> - French, literally, "prepared in the style of".</p> <p><b>à la King</b> - an American dish of diced foods, usually chicken or turkey, in a cream sauce with pimientos, mushrooms, greenpeppers and sometimes sherry.</p> <p><b>à la Maréchale</b> - small cuts of meat and poultry which are breaded and fried in butter. Green asparagus tips and truffles are usual in the garnish.</p> <p><b>à la Mode</b> - literally, "following the fashion". In the United States, it is food that is served with ice cream ; in France it names braised meat smothered in sauce.</p> <p><b>à la Nicoise</b> - dishes with black olives, tomatoes, garlic, anchovies and dried cherries. Also, a candy of caramelized sugar and browned almonds.</p> <p><b>à la Printanier</b> - to be cooked or garnished with fresh spring vegetables. Printemps is the French word for spring.</p> <p><b>à la Provençale</b> - a dish including garlic, olive oil, tomatoes and often black olives.</p> <p><b>Allumettes</b> - cut into matchstick sizes and shapes. Also, a puffpastry used for hors d'oeuvres.</p> <p><b>Amandine</b> - a dish garnished with sautéed almonds.</p> <p><b>au Gratin</b> - a French term referring to a dish with a browned topping of bread crumbs and / or grated cheese ; also known as gratiné.</p> <p><b>au Jus</b> - French term for roasted meats, poultry or game served with their natural, unthickened juices.</p> <p><b>au Naturel</b> - dishes cooked as simply as possible and served with a minimum of accompaniments.</p>
<b>Italie</b>	<p><b>al Dente</b> - Italian for to the tooth ; used to describe a food, usually pasta, that is cooked only until it gives a slight resistance when one bites into it ; the food is neither soft nor overdone.</p>

**Tableau 26. Mots et expressions commençant par A d'origine non anglaise présentée dans le dictionnaire culinaire du site <<http://www.cooksrecipes.com>>**

### Chapitre III Étude des recettes de cuisine

L'anglais emprunte beaucoup à la langue française en cuisine, pays reconnu dans ce domaine. De nombreux éléments lexicaux de la cuisine anglaise proviennent du français et des structures sont également reprises. Les formes du type Groupe nominal 1 + *of* + groupe nominal 2 comme *cream of celery* sont copiées sur le français *crème de céleri* alors que les Anglais diraient plus naturellement *celery cream*. Cette tournure transfère la focalisation de *celery* à *cream*, l'élément le plus crucial. Ce type de structure apparaît dans différentes recettes du corpus : *cream of tartar* (recette 15 et 31), *cream of asparagus soup* (recette 19), *cream of mushroom soup* (recette 35), *cream of cucumber soup* (recette 40) et *cream of chicken soup* (recette 40). Ce foisonnement traduit le fait que la cuisine française a longtemps été le modèle mondial. Cory Pagett (2003), d'origine canadienne, a étudié cet aspect dans son article « *French Cooking / La cuisine Française* » publié en ligne<sup>26</sup>. Il y explique que tout mot français dans une recette de cuisine anglaise évoque la cuisine de qualité (« *fine cuisine* »), qui est opposée à celle de tous les jours (« *home cooking* »). Il écrit :

Une chose qui devient claire est que beaucoup de termes français restent intraduits : tartines provençales, orange spice buche de noel, lamb au poivre ce qui semble suggérer la supériorité des Français dans le domaine de la cuisine et une certaine déférence culturelle même si le français emprunte parfois à l'anglais des mots comme cake. (Pagett 2003)

C. Pagett (2003) remarque que des noms comme fromage blanc et crème fraîche ne sont pas traduits, puisqu'il n'existe pas de véritable équivalent en anglais : « La France est connue partout dans le monde pour ses fromages, mais à cause des variations dans les techniques de la production laitière et des lois au sujet de la pasteurisation on ne trouve pas tous les fromages partout en Amérique du Nord ».

Nous pouvons penser que seuls les cuisiniers professionnels ont la culture nécessaire pour savoir employer à bon escient des mots ou expressions françaises, mais ce n'est pas le cas, car les auteurs amateurs utilisent aussi des termes étrangers dans leurs recettes. Quel groupe en emploie le plus ? Le tableau 27 montre ceux utilisés dans le corpus et leur pays d'origine.

Recette n°	Mots / expressions d'origine étrangère
1	osso bucco, risotto, alla, gremolata, arborio, parmesan (Italie)
2	tarragon, aioli, la rouille sauce, tomato provençale sauce, herbs de provence, saute (France)
3	cayenne (France)
4	Dijon-style mustard (France)
6	gazpacho (Espagne) ; bouillon (France)

<sup>26</sup> *French Cooking / La Cuisine Française* : <<http://homes.chass.utoronto.ca/~wulftric/lexical/pagett>> [consulté le 13/07/2016]

### Chapitre III Étude des recettes de cuisine

8	cilantro (= coriandre) (Espagne)
11	creme fraiche (France) ; hoisin (chinois) ; Dijon mustard (France) cayenne (France, Cayenne étant le lieu d'origine de ce poivre) turmeric (= curcuma) (France, hérité du français terre mérite)
12	liqueur (France)
15	cream of tartar (Structure copiée sur le français)
17	ragout (France)
18	mayonnaise (France)
19	cream of asparagus (Structure copiée sur le français), margarine, bouillon, saute, puree (France)
20	bruschetta (Italie) ; baguette (France) ; mozzarella (Italie)
21	gelatin (France)
23	meringue, margarine (France)
25	chili (Espagne / Mexique) ; provolone (Italie)
26	au jus (France) ; mozzarella (Italie)
27	mozzarella (Italie) ; a touch of Philadelphia (Structure copiée sur le français)
28	lasagna, mozzarella, parmesan, ricotta (Italie)
29	romaine (France)
31	cream of tartar (Structure copiée sur le français), <i>meringue</i> (France)
35	a la king (Structure copiée sur le français), cream of mushroom soup (Structure copiée sur le français)
37	vinaigrette (France)
38	tortellini, Parmesan (Italie)
39	spaghetti all carbonara, al denté, pancetta, prosciutto, Parmesan, Romano (Italie)
40	cold cream of cucumber soup (Structure copiée sur le français) cream of chicken soup (Structure copiée sur le français) Cayenne pepper (France, Cayenne étant le lieu d'origine de ce poivre)
<b>Total</b>	→ 22 mots / structures d'origine étrangère dans le corpus professionnel → 42 mots / structures d'origine étrangère dans le corpus amateur

**Tableau 27. Mots et expressions d'origine étrangère utilisés dans le corpus**

Les professionnels emploient en moyenne deux mots empruntés à une autre langue par recette (un tous les 120 mots, que ce soit dans le titre, la partie ingrédient ou la partie procédurale) donc plus que les amateurs qui en utilisent environ 1,4 par recette (un tous les 131 mots). Cette fréquence dépend évidemment de l'origine du plat à réaliser. Par exemple, pour les recettes 1 et 39, le plat est d'origine italienne, d'où le nombre élevé de mots italiens dans la recette : six mots étrangers sont employés dans chacune de ces recettes alors que la recette 1 est écrite par un professionnel et la 39 par un amateur. Les professionnels étant plus à même de connaître des plats d'origine variée, il est logique qu'ils utilisent davantage de mots d'origine étrangère.

Après avoir étudié le contexte, l'organisation et les niveaux syntaxique et lexical, nous pouvons tenter de caractériser les recettes de cuisine : ce sont des textes procéduraux très prototypiques semi-spécialisés.

## 5 Un texte procédural très prototypique semi-spécialisé

La recette de cuisine est un genre utilitaire qui a évolué au fil du temps pour prendre une forme relativement stable que ce chapitre a permis de caractériser et qui complète les études précédentes sur le sujet. C'est un texte procédural parce qu'il dit de faire et comment faire. Ce microgenre est sans doute le plus connu et le plus utilisé du grand public et est considéré comme étant le plus prototypique par les auteurs comme J.-M. Cellier (2005 : 164). En effet, il s'agit peut-être du premier membre du genre procédural auquel le grand public pense (cf. la définition de « prototype naturel » d'E. Rosch 1973 : 328-330). Il est régi par trois principes :

- la concision : c'est un texte court, composé de phrases brèves grâce à l'utilisation de l'impératif (forme où le sujet n'est pas apparent) et à la présence d'ellipses (les articles définis et les pronoms personnels compléments disparaissent souvent). La recette ne s'étend pas dans les détails sur les raisons propres à chaque manipulation ;
- la clarté, grâce à la présence de marqueurs temporels, à une organisation chronologique et au placement des compléments circonstanciels de lieu en position initiale ;
- la précision, apportée par des adverbes de précision et l'emploi d'un lexique semi-spécialisé (peu utilisé dans la langue courante, mais disponible).

Les recettes de cuisine constituent un microgenre semi-spécialisé, car elles appartiennent à un domaine spécialisé, mais ne sont pas toujours écrites par des spécialistes. Ce discours est régi par des règles, des conventions et des traditions : il est organisé en deux parties (liste des ingrédients et procédure) précédées d'un titre général et souvent d'une photographie du plat à réaliser. Les recettes écrites par des professionnels sont plus longues, ne comportent pas d'adresse personnelle au lecteur, contiennent moins de modaux et plus d'ellipses pour un maximum de concision, davantage de compléments circonstanciels de lieu en position initiale pour une meilleure ergonomie et plus de mots d'origine étrangère. Les recettes écrites par des amateurs présentent souvent des adresses au lecteur dans l'introduction, donnent davantage d'explications sur la façon dont effectuer une action et son but et incluent moins d'ellipses dans le but de privilégier probablement la clarté ou parce qu'ils comptent moins sur les connaissances partagées du lecteur. La migration de ce genre vers le web a permis à tout cuisinier amateur de pouvoir poster une recette et à tout internaute d'avoir accès à des recettes à sa portée.

### Chapitre III Étude des recettes de cuisine

Dans cette première partie, nous avons exposé l'état de l'art ainsi que la méthodologie d'analyse des microgenres procéduraux que nous avons appliquée pour étudier les recettes de cuisine. La recette de cuisine servira d'étalon dans la seconde partie de cette thèse, puisque nous partons de l'hypothèse qu'il s'agit du plus prototypique des textes procéduraux (selon la définition d'E. Rosch 1973 : 328-330) étant donné le fait qu'elle est répandue, facile d'accès et utilisée régulièrement par le grand public. Ses caractéristiques présentées ci-dessus sont comparées à celles des autres textes procéduraux analysés afin d'examiner s'ils sont plus ou moins éloignés de notre microgenre de référence dans le but d'établir une échelle de prototypicalité. Les règles du jeu, les protocoles de TP en science, les notices explicatives et les instructions de sécurité constituent-ils des microgenres spécialisés ? Quels principes les régissent ? Possèdent-ils les mêmes caractéristiques que les recettes ? Sont-ils très, moyennement ou peu prototypiques ?

**DEUXIÈME PARTIE :**  
**Comparaison de différents**  
**microgenres avec le**  
**prototype**

## Chapitre IV Étude des règles du jeu

Les règles du jeu sont rarement traitées dans les études universitaires, contrairement aux recettes de cuisine, le microgenre procédural le plus connu, sur lequel nous avons trouvé le plus d'analyses, et le plus prototypique selon la théorie d'E. Rosch (1973). Il sert par conséquent d'étalon auquel nous comparons les autres microgenres procéduraux analysés. Quelles sont les caractéristiques des règles du jeu ? Où se situent-elles par rapport aux recettes de cuisine dans la famille des textes procéduraux ? Ont-elles les mêmes caractéristiques que le prototype ou au contraire, sont-elles à considérer comme un parent éloigné ? Nous suivons dans ce chapitre la même organisation que dans le chapitre précédent en nous fondant sur les grilles d'analyse de V. Bhatia (1993) et de J.-J. Richer (2006) et il en sera de même pour les trois chapitres suivants.

### 1 Règles du jeu et histoire

Les règles du jeu, selon la définition du dictionnaire Larousse<sup>27</sup>, sont un « ensemble de conventions propres à un jeu ou à un sport et admises par ceux qui le pratiquent ». Elles sont par conséquent constituées de possibilités ou de contraintes. D'après ce même dictionnaire, un jeu est une « activité de loisir soumise à des règles conventionnelles, comportant gagnant(s) et perdant(s) et où interviennent, de façon variable, les qualités physiques ou intellectuelles, l'adresse, l'habileté et le hasard ». Le jeu est donc intrinsèquement lié à ses règles qui définissent son objectif, comme l'explique Jonathan Evans (2013 : 16-17) :

Rules are essential to game play. As Marshall McLuhan observes, « [games] are collective and popular art forms with strict conventions » (2001 : 257). The rules of a game are known and accepted by the players (McLuhan, 2001 : 261). It is of course possible to find games where the rules are not supposed to be known by all the players, such as the Paranoia role playing game where only the game master has access to all the rules. In this case, one of the rules that the players accept in playing the game is that they only have restricted access to the rules: there is still agreement about how the rules work. The conventions of board games normally include the conditions for winning, or as

---

<sup>27</sup> Dictionnaire Larousse : < <http://www.larousse.fr/dictionnaires/francais/règle/67653> > [consulté le 29/01/2012]

## Chapitre IV Étude des règles du jeu

David Parlett argues, games have ends and means: a goal and ways of achieving it (1999 : 3). How this goal is achieved depends on the possibilities available to players as prescribed in the rules. (Evans 2013 : 16-17)

Les règles du jeu ne changent pas, mais les parties ne sont jamais les mêmes :

The written form of the game – the rulebook – does not change, but the experienced or played form varies each time the game is played. The game as played is the product of the players combining rules and components in order to reach the goal: this means that the game can be played differently each time, as the decisions of the player will create a different result each time the game is played. Wolfgang Kramer (2000) calls this the element of chance. (Evans 2013 : 17)

Les jeux ont au moins un trait commun avec les recettes de cuisine : leur réalisation dépend de l'utilisateur (Evans 2013 : 17) : « *This makes games like recipes, where the text of the rules offers instructions for procedures, but the final product is always the result of the reader, i.e. the player or the chef* ».

J. Evans (2013) explique qu'à l'origine les règles des jeux étaient transmises à l'oral, comme pour les recettes de cuisine, puis ont été rédigées par des auteurs ou des éditeurs lorsque l'industrie du jeu s'est développée. Jusqu'au début du XX<sup>e</sup> siècle, les jeux étaient libres de droits : les règles n'étaient pas déposées et tout artisan pouvait fabriquer et vendre le matériel nécessaire. Depuis, les jeux ont été davantage réglementés : ils sont devenus des produits édités et liés à un auteur, un éditeur, des fabricants, des distributeurs et soumis à des copyrights et des brevets. Les auteurs font appel à leur imagination et leur esprit créatif pour inventer de nouvelles règles. Frank Lantz<sup>28</sup> et Eric Zimmerman<sup>29</sup> (2010) précisent que les jeux prolifèrent, changent, se diversifient et prennent des formes inédites et inattendues. Ils en donnent la définition suivante :

A game is a system. General systems theorist S.W. Littlejohn defines a system as « a set of objects or entities that interrelate with one another to form a whole. » The kings, queens, pawns, and other pieces on a chessboard are objects with definable relationships. Understanding and applying these relationships is the act of playing the game of chess. (Lantz & Zimmerman 2010)

Ils précisent qu'un jeu n'est pas seulement un ensemble d'instructions, car il doit aussi tenir compte de l'interaction émotionnelle et intellectuelle des joueurs. Ils proposent un système en trois parties pour comprendre ce qu'est un jeu : « 1) *games as sets of rules* 2) *games as play* 3) *games as culture* ». Les règles constituent la structure formelle d'un jeu, un ensemble de lignes de guidage qui définissent son fonctionnement. Une règle simple peut permettre à des joueurs de jouer pendant des heures. Grâce à une partie écrite, des parties réelles sont créées :

---

<sup>28</sup> F. Lantz est à la tête du New York University Game Center.

<sup>29</sup> E. Zimmerman est le cofondateur et dirigeant de Gamelab.



« *In this sense, rules are the deep structure of a game from which are derived all of the instances of that game that are actually played in the real world* » (Lantz & Zimmerman 2010). Cette citation peut faire penser au système de la grammaire générative : ses règles permettent de créer des phrases, tout comme les règles d'un jeu permettent le jeu, parce qu'elles sont les lois qui déterminent ce qui peut s'y passer ou non, un système fermé. De ce fait, les joueurs soumettent volontairement leur comportement aux limites des règles. Une fois la partie commencée, les joueurs sont enfermés dans son contexte artificiel, son « cercle magique », et ils doivent y adhérer s'ils veulent participer. Le « cercle magique », selon l'expression de F. Lantz et E. Zimmerman, est un espace de jeu partagé régi par les règles. Un jeu est un système de règles, mais une fois activées, une fois que les humains pénètrent le système, le jeu commence, et est différent des règles ; il ne se cantonne pas à celles-ci. Il est l'expérience d'un système de règles mis en mouvement par les choix et les actions des joueurs. Il est double : à la fois fixe et fermé par des règles, et ouvert, créatif, laissant place à l'imagination, imprévisible (il n'y aurait pas de plaisir si l'issue était connue). Le jeu est un ensemble de règles, un moment de détente et un élément culturel puisqu'il dépend de la culture d'un pays (certains sont typiques d'un lieu et n'existent qu'à cet endroit). F. Lantz et E. Zimmerman (2010) se sont posé les questions qui viennent à l'esprit lorsque les jeux sont considérés comme des éléments culturels : « *What kind of people play the game and why? What does the game mean to the people that play it and to those that don't? And what kind of symbolic and representational relationships does the game have to the rest of the world?* ». Ils prennent l'exemple du Monopoly pour illustrer leurs propos : « *Monopoly, for example, is a representation of 1930s Atlantic City, a Depression-era real estate fantasy, a miniature meditation on capitalism* ». Chaque jeu est lié à un contexte culturel et est un système d'interaction sociale qui enseigne de nombreux éléments sur la construction d'espaces sociaux entre autres : selon F. Lantz et E. Zimmerman (2010), les jeux vidéo les plus populaires sont multijoueurs, car le jeu doit permettre une interaction sociale, les jeux comptant parmi les formes les plus anciennes et sophistiquées d'interaction préétablie.

Il existe différents types de jeux : solitaires, casse-têtes, de société, de rôles, d'extérieur... Les jeux de société se jouent à plusieurs joueurs contrairement aux solitaires ou aux casse-têtes. Ils comprennent la plupart des jeux de cartes, de dominos, de stratégie, de hasard, d'adresse, d'assemblée, les jeux combinatoires abstraits ou coopératifs... Les solitaires se jouent seuls comme certains jeux de cartes. Dans les jeux de rôle, les joueurs interprètent le rôle d'un personnage, réel ou imaginaire, dans un environnement fictif : le joueur agit physiquement, parle et prend des décisions pour faire évoluer son personnage. La

plupart des jeux vidéo sont à classer dans la catégorie des jeux de rôle. Il n'existe pas véritablement de règle du jeu pour les jeux vidéo (aucun manuel n'explique chaque mouvement à effectuer, mais le joueur suit un objectif général), pour cette raison, ils ne sont pas étudiés dans cette thèse. J. Evans (2013 : 15) déplore le fait qu'il n'y ait que très peu de recherches universitaires sur les jeux de société alors que les jeux vidéo ont reçu plus d'attention de la part de la communauté des chercheurs. Pourquoi cette absence ? Il semblerait que ce genre soit délaissé, parce qu'il n'est pas considéré comme digne d'être étudié. Cependant, les jeux vidéo ne sont probablement pas plus dignes d'intérêt que les jeux de société. Une question de rentabilité se cache certainement derrière la présence ou l'absence d'études dans le domaine. Ce chapitre est une contribution à un sujet négligé. Il existe de nombreuses pistes de recherche sur les jeux selon J. Evans (2013 : 28) : « *There is a rich vein of research potential here, in a genre of text that is often overlooked but which still offers an insight into forms of interaction and the movement of texts across cultures* ». J. Evans (2013) aborde le sujet des jeux du point de vue du traducteur (qui est amené à en traduire les règles, mais aussi les inscriptions sur son éventuel plateau ou sur les cartes et peut procéder à une adaptation au marché ciblé). Pour notre part, nous étudions les règles du jeu uniquement, dans la perspective d'une analyse de genre afin de mieux dégager leurs caractéristiques organisationnelles et linguistiques. Nous commençons par étudier leur arrière-plan discursif.

## 2 Arrière-plan discursif des règles du jeu

Les règles du jeu circulent entre les créateurs, les éditeurs et les joueurs. Comme peu de chercheurs ont étudié les règles du jeu, nous utilisons les propos des pratiquants. Sur le blog de passionnés de jeux Gus and Co<sup>30</sup> est publié un article qui définit les auteurs ou créateurs de jeux de société :

Le « métier » de créateur / auteur de jeu est bien étrange. En effet, la plupart des auteurs de jeux de société modernes actuels ne sont pas des professionnels, mais créent des jeux comme hobby, le soir, le weekend, en plus de leur travail ordinaire. Quels sont les auteurs de jeu qui ne vivent que de cette activité aujourd'hui ? Certainement très très peu : Antoine Bauza, Reiner Knizia, Klaus Teuber, Wolfgang Kramer, Michael Schacht ? [...] Beaucoup d'auteurs de jeux sont également devenus éditeurs, soit pour une auto-édition, certainement pour gagner une marge plus importante. (blog de Gus and Co)

---

<sup>30</sup> Blog Gus and Co, article du 4 novembre 2011 rédigé par Gus, <<http://gusandco.net/2011/11/04/auteur-de-jeu>>[consulté le 17/04/2014]

## Chapitre IV Étude des règles du jeu

Le milieu de la création et de l'édition de jeux est complexe, et il ne suffit pas de créer un bon jeu pour devenir riche comme le précise ce même article :

50 % du métier d'auteur réside dans la création, 50 % dans la représentation. En effet, au vu de la pléthore de jeux et de protos actuels, avoir le meilleur jeu du monde ne suffit plus pour se faire publier, il faudra encore bien « se vendre » auprès des éditeurs. Démarcher, contacter, voyager sur les différents salons, se faire voir et écouter, tout un programme. (blog de Gus and Co)

Il n'existe pas de formations pour les créateurs de jeux et heureusement selon l'auteur de l'article :

Et il n'existe pas (encore) d'école et de diplôme de création de jeux. Il y a des professionnels du jeu, car ils gagnent leur vie, ou essaient de, mais du point de vue de la formation et de la reconnaissance des titres, c'est le vide absolu. [...] Mais voilà, proposer une formation ludique et professionnaliser le domaine va à l'encontre même de l'activité, car le métier d'auteur de jeux commence par une impulsion, une envie, une indépendance. Lancer une telle formation pourrait ralentir les ardeurs. (blog de Gus and Co)

En effet, le marché est déjà saturé :

Tant que les auteurs confirmés continueront à créer des jeux, que de « jeunes » auteurs se lancent dans l'aventure, le métier d'auteur de jeux va devenir de plus en plus difficile, ce qui est déjà largement le cas aujourd'hui. De plus en plus de jeux sortent sur le marché, ce qui l'inonde et noie [sic] les sorties. (blog de Gus and Co)

L'auteur conclut sur le constat suivant : « Le métier d'auteur de jeux est véritablement étrange : aucune formation, concurrence extrême, peu de gain, grande fragilité ».

Créer un jeu est un processus long et difficile et, une fois inventé, le créateur doit encore réussir à le faire éditer. Les éditeurs de jeux internationaux les plus connus sont Hasbro, Mattel, Ravensburger... Ils ne prennent pas le risque d'éditer des jeux dont le succès ne semble pas assuré. Les créateurs peuvent toujours faire appel à un financement participatif (*crowdfunding*) proposé par certains sites internet comme <<http://www.mywittygames.com>> dont le but est de les aider à réaliser leur rêve, l'édition de leur jeu. La création d'un jeu est complexe, comme l'explique un article du site Pépites Ludiques<sup>31</sup>, blog qui évoque les nouveautés du secteur des jeux de société :

Que de chemin parcouru entre l'idée d'un jeu de société et le jeu final ! Tous les auteurs vous le confirmeront : l'édition d'un jeu de société est très souvent un chemin de croix ! Entre les premiers tests, les ajustements de règles, les nouveaux tests, les situations de blocage qui durent parfois plusieurs mois, car il manque un élément au jeu pour bien tourner et être parfaitement fluide... L'aventure d'un jeu de société dure bien souvent entre une année et deux années de consacrées à plein temps pour mener le projet au bout (et parfois beaucoup plus!). Et c'est sans parler ensuite de trouver un éditeur et du travail

---

<sup>31</sup> Blog pepitesludiques, article du 15 septembre 2012 rédigé par Pepites Ludiques, <<http://www.pepitesludiques.com/article-du-prototype-au-jeu-de-societe-edite-110114745.html>> [consulté le 17/04/2014]

que celui-ci va effectuer dessus pour en faire un produit commercialisable... (blog <<http://www.pepitesludiques.com>>)

Après avoir présenté le contexte des règles du jeu, nous analysons leurs caractéristiques formelles. Notre corpus comprend 21 règles d'auteurs professionnels et 19 émanant d'amateurs, mais quel que soit l'auteur, elles sont écrites, présentées en paragraphes et relativement longues (cf. annexe 3 sur la longueur des différents textes du corpus). La plus longue règle du corpus est la règle du Monopoly qui compte 2 790 mots et la plus courte est celle du Jackpot qui comporte 133 mots. Plus le jeu est complexe et plus la règle du jeu est longue. En moyenne, les règles du jeu du corpus comprennent 761 mots. Les règles émanant d'experts comptent en moyenne 880 mots contre 631 pour les règles écrites par des amateurs. Nous émettons les hypothèses suivantes : les auteurs amateurs simplifient les règles ou n'écrivent que des règles de jeux simples. Pour les vérifier, nous procédons à une comparaison de deux règles du même jeu : le Pictionary. Une version officielle et une version officieuse sont présentées sur le site <<http://www.boardgamecapital.com>>. La figure 11 présente la version officielle.

# RULES *for* Pictionary®

## **EQUIPMENT**

Gameboard, one-minute plastic timer, 496 cards, 4 category cards, die, 4 playing pieces, 4 pads of paper and 4 pencils.

## **THE OBJECT**

To identify through sketched clues as many words as necessary to advance to the Finish square, and correctly identify the final word.

## **PREPARATION**

Place the timer and the card box so all players have access to them. Remove the 4 category cards from the front of the card box and use them as a reference throughout the game. Divide equally into teams of two to four (see instructions on number of players). Provide each team with pad, pencil, category card and playing piece. Place playing pieces in the Start square on the board. Each team selects a picturist, one who will sketch clues for the first word. Each team rolls the die; highest roll selects the first card. Since all playing pieces begin in the Start square, the first word sketched is an *All Play* word and all teams participate (see *All Play* Section). The die is NOT rolled to advance at the start.

**CATEGORIES:**

- AP All Play (this can be any type of word or expression)
- D Difficult (challenging words)
- A Action (verbs - things that can be performed)
- P Person/Place/Animal (proper names are included)
- O Object (nouns - things that can be touched or seen)

**SPECIAL NOTE:** Any word preceded by a triangle ( ▶ ) is designated as an *All Play* word. (Read the *All Play* section thoroughly.)

**THE PLAY**

The starting picturist selects a word card from the front of the deck. The word corresponding to the colored square in which the playing piece lies is the word in play. The picturist has five seconds to examine the word. The timer is then turned and the picturist begins sketching clues for the team. The picturist may not use verbal or physical communication to teammates during the round. Sketches may NOT include letters or numbers. Sketching and guessing continues until the word is identified or until time is up.

If a guess is correct, the team continues to play by rolling the die, advancing the number of squares indicated, and selecting a new card and new picturist. Any number of playing pieces may occupy the same square. **THE PICTURIST POSITION ROTATES EVERY TIME A TEAM MUST SKETCH!**

The timer is turned for another 60 seconds for each new word. If a word is not identified within the time limit, play continues to the left. The next team begins its turn by pulling a new card from the deck, NOT by rolling of the die. The **ONLY** time the die is rolled to advance the playing piece is when a word is identified within the one-minute time limit, or when a team is first to identify the word in any *All Play* situation. **A TEAM MUST OCCUPY A SQUARE AS LONG AS IT DOES NOT IDENTIFY THE GIVEN WORD.**

**ALL PLAY**

In the *All Play* category, the card is shown to the picturist of *each* team. The *All Play* word is sketched *simultaneously* by picturists to their respective teams at the start of the timer. The first team to identify the word earns control of the die and immediately rolls and advances his playing piece the number of squares indicated. This team now continues its turn with a new word. If no team identifies the word in sixty seconds, play continues to the left. The new team does NOT roll the die, but begins its turn by pulling a new card and sketching the word corresponding to the square currently occupied.

**SPECIAL NOTE!** The above rules apply when a triangle ( ▶ ) on the card designates a word as an *All Play*. Remember! Any team that first identifies an *All Play* word immediately receives the die and rolls, moving the indicated number of squares and then pulling another card.

**TO WIN**

The first team to land on the Finish square and guess the word correctly wins the game. The word guessed does not have to be on that team's turn. It can be another team's *All Play* word.

## NUMBER OF PLAYERS

The number of players per team may be uneven if an odd number of players wish to play. In the case of three players, two teams are formed, and one person acts as the picturist for *both* teams. This person selects cards and sketches throughout the entire game. The picturist never varies. Normal game rules apply. Play is quicker and more exciting when there are less teams and more players per team. If more than 16 people wish to play, create a fifth team or add more players to each.

## STUFF

How precise an answer must be is up to the teams playing, and should be decided before the start of the game. For example, is *combined* OK for *combine*? Or, if the word is *puzzle*, is *jigsaw puzzle* acceptable?

## OTHER STUFF

- It's OK to use as many pieces of paper as you want, but try to conserve by using both sides of the paper.
- An X can only be used to cross something out, or to indicate an area (like on a map). Never use an X as a letter, like *brand-X*.
- Players cannot use secret or pre-arranged clues—like drawing an ear for "sounds like," or dashes for the number of letters in each word.
- You can draw *mail* for *male*, or *blew* for *blue*, etc.
- Remember! Sketches may not include letters or numbers.

Milton Bradley Company  
P.O. Box 1247  
East Longmeadow, MA 01028  
©1993 Pictionary Inc. All Rights Reserved.

PROOF OF PURCHASE  
PICTIONARY®  
4531-X1

Figure 11. Règle officielle du jeu de Pictionary

La figure 12 présente la version d'auteur amateur (règle 28).

Pictionary	Rules / instructions
<i>Pictionary Board Game Rules</i>	
Average price : \$23.00	Ages : 12+
Playing time : 45 min +	Players : 3+
<b>Object of Pictionary :</b>	
Players on your team need to guess the clues drawn on a piece of paper to correctly identify the final word. By doing so, teams advance on the Pictionary game board and first team to reach the Finish square wins.	
<b>Contents of Pictionary :</b>	
This game includes the Pictionary board, a one minute timer, 4 category cards, 496 keyword card (5 words per card), die, 4 pads of paper, 4 pencils and the official Pictionary board game rules.	
<b>Game Preparation :</b>	
To begin your Pictionary game, the box of cards are placed in the middle of the board, category cards are handed out for referencing, and teams are divided equally. As the rules state, each team should have a pad of paper and pencil and will begin on the "Start" square. Teams roll the die, and after choosing the first drawer the highest rolling team begins. This round is an "All Play" so everyone guesses.	
<b>Game Play :</b>	
The rules to playing Pictionary are quite simple and easy. At the beginning of each team's turn, a card	

is drawn. The category of word is chosen by the color space your team token is on. The picturist has five seconds to examine and think about their word and without using verbal or physical communication begins to draw. Drawing or including letters or number is against the rules. The Picturist has one minute to get their team to guess the word.

If the word is identified in less than a minute, the same team rolls and advances themselves on the Pictionary board and draws a new card. Rules state that each turn a different team member must draw the word.

The first team to land on the Finish square and guess the correct word (whether it be on your turn or the other team's turn) wins the game.

Other interesting instructions the rules state are :

- It is ok to use many pieces of paper.
- An "X" can be used to cross things out or locate something but not as a letter.
- Identically sounding words can be used to guess the correct word. For example : "mail" can be drawn for "male."
- Secret or pre-arranged clues are against the rules. These include drawing an ear for "sounds like" or lines to indicate the number of words to be guessed.

The exactness of an answers [sic] should be determined by teams before the game starts like allowing plural words for singular words, etc.

### Figure 12. Règle 28 du corpus

La version officieuse compte 424 mots alors que l'officielle en comporte 919. Nous émettons l'hypothèse suivante que nous tenterons de confirmer ou d'infirmer dans ce chapitre : les auteurs amateurs proposent une alternative moins longue et par conséquent simplifiée des règles de jeux. Les phrases des parties procédurales des règles du jeu sont assez longues : en moyenne 18 mots par phrase. Elles ont en moyenne la même longueur sous la plume de professionnels que sous celles d'amateurs. Par conséquent, ces derniers n'écrivent pas des phrases moins longues, mais ils donnent moins d'informations, ils n'expliquent pas en détail l'univers du jeu et toutes ses subtilités. La règle officielle comprend des entrées (categories, stuff, other stuff) qui ne sont pas présentes dans celle rédigée par un amateur.

En ce qui concerne la dimension sociopragmatique, l'énonciateur est l'auteur de la règle (créateur, éditeur, rédacteur de la société ou joueur connaissant bien le jeu — il faudrait pouvoir entrer en contact avec la société ou le site internet pour le savoir) et le co-énonciateur est le joueur qui lit la règle pour pouvoir jouer. L'énonciateur n'est pas présent avec le co-énonciateur. Le premier cherche à informer et à expliquer des éléments au second. Contrairement aux recettes de cuisine, le nom de l'auteur n'est jamais précisé, comme si sa production ne lui appartenait pas. Pour les recettes et les protocoles de TP, l'auteur a de l'importance parce qu'il est plus ou moins une référence dans son domaine alors que pour les règles du jeu, les notices explicatives et les instructions de sécurité, il n'y a pas un auteur mais plutôt un rédacteur ou encore un scripteur à l'origine de ces textes puisque l'identité de l'énonciateur n'a pas d'intérêt pour le lecteur. En ce qui concerne les dimensions thématique

et stylistique, le thème de la règle est le jeu en question et la langue utilisée semble être standard car connue de tous voire technique en fonction des spécificités du jeu (nous analyserons le lexique dans la section 4.5). Une fois le contexte étudié, nous pouvons nous concentrer sur l'organisation de la règle du jeu.

### 3 Organisation

Nous relevons une organisation caractéristique, présentée dans la figure 13.

Titre
- Liste des éléments nécessaires au jeu
- But du jeu
- Mise en place du jeu
- Partie procédurale
- Phase finale du jeu
- (Illustrations)

**Figure 13. Structure de la règle du jeu**

Certains éléments sont des passages obligés dans les règles du jeu selon J. Evans (2013 : 19) :

The rules of a board game must include certain information that allows the players to play the game: how to set up the game, what the function of the pieces is, how a round takes place, and what the victory conditions are. This information may be more or less complex, depending on the game, and may be supplemented by further information for special cases. For example, in Go, it is impossible to make a « suicidal » move, where one player is guaranteed to lose the piece (stone) they have just placed. The rules are therefore an operative text, in Katharina Reiss<sup>32</sup>'s (2004) typology, as they produce the conditions for the game to take place. (Evans 2013 : 19)

Nous étudions le niveau macrotextuel, c'est-à-dire la structure des règles du jeu de notre corpus. Elles comprennent obligatoirement un titre et sont presque toutes organisées en paragraphes, que ce soit dans le corpus A ou B, un type de mise en page qui aide le lecteur à se repérer. Ces paragraphes concernent : la liste des éléments nécessaires, la description du but du jeu, une explication concernant sa mise en place (phase initiale), la partie procédurale (comment jouer) et la description de sa phase finale. La règle comprend davantage de parties que la recette de cuisine qui se compose d'un titre, de la liste des ingrédients et de la partie procédurale. L'organisation textuelle des règles du jeu a été peu étudiée par les linguistes comme nous l'avons souligné, mais il s'avère qu'il existe en outre très peu de guides

<sup>32</sup> Katharina Reiss est une traductologue spécialisée dans la traduction des différents genres.



pratiques : un seul est présent sur internet et aide à la rédaction d'une règle pour les novices qui veulent créer un jeu à imprimer chez eux. Écrit par un auteur anonyme dont le pseudonyme est ai864, il est publié sur le site *Global Game Jam* (<<http://archive.globalgamejam.org/wiki/board-games>>) et confirme ce qu'écrit J. Evans (2013) :

Most rules follow this outline, in order:

- About the game (Name of the game, estimated play time, number of players, credits)
- Theme / Backstory (if your game takes place within a narrative, include a couple of paragraphs explaining the theme and premise. It's customary to put these in italics to make it easy for the reader to skip if they don't want to read this part yet)
- Game components (what is included in the print-and-play package, and what common components if any must be supplied by the players separately, e.g. standard dice)
- Object of the game (in a sentence or two, generally, what are the players trying to do to win?)
- Setup (what do players have to do before the game starts, to get the game ready? This includes deciding how to start play, e.g. deciding who will go first)
- Progression of play (detail what happens during the play of the game : what can players do, at what point, under what conditions ; and what other things happen automatically that are not triggered by explicit player actions)
- Resolution (two things here : one, under what conditions does the game end ; and two, when the game ends, how is a winner determined)
- Additional examples or quick reference tables (if needed for clarification)

You may wish, time permitting, to make the rules look nice. Choose an appropriate font, add some graphics, and especially use images from the actual print-and-play game components in figures and diagrams as needed for clarity. Remember that to some extent, the game is the rules, so use the same care and craftsmanship for the rules document as you would for other components. (site *Global Game Jam*)

Dans cette partie concernant la structure de la règle, nous nous concentrons sur les titres, la liste des éléments nécessaires au jeu, son but, sa mise en place, la partie procédurale, la phase finale et les illustrations.

### 3.1 Les titres

Le titre d'une règle est tout simplement le nom du jeu, tout comme c'était celui du plat pour les recettes, sans forme verbale, sauf pour la règle 15 qui présente une structure en *how to*. La lecture et l'application d'une règle du jeu n'ont pas pour but la création d'un produit, comme pour une recette de cuisine ou le montage d'un meuble. Le titre ne peut pas être le nom de l'élément créé puisqu'il n'y en a. Il peut comprendre simplement un nom inventé comme *monopoly* ou un mot ayant une signification comme le nom *beehive* ou le verbe *catch up*. Des noms composés sont également employés comme *Clock solitaire* ; *solitaire* semble

## Chapitre IV Étude des règles du jeu

être un mot inventé aux yeux des anglophones : le dictionnaire Oxford en ligne<sup>33</sup> précise que ce nom fait référence à un jeu qui se joue seul, à un diamant ou à une espèce d'oiseau, mais il ne mentionne pas le lien avec l'idée de solitude. Ce nom vient évidemment de l'adjectif français, un mot adapté pour désigner un jeu qui se joue seul, qui consiste en un jeu de cartes classique datant du milieu du XVIII<sup>e</sup> siècle. Le tableau 28 montre la forme que prennent les titres des règles du corpus.

Forme du titre	Titre	Règle n°
<b>Nom inventé / nom propre</b>	Amazon	12
	Checkers	17
	Jinx	20
	Dominoes	23
	Twister	24
	Bezique	25
	Titanic	27
	Pictionary (mot valise composé de picture et dictionary)	28
	Scrabble	36
	Yahtzee	37
	Piquet	40
<b>Nom ayant une signification / nom commun</b>	Beehive	10
	Monopoly	16
	Clue	18
	Payday	19
	Jeopardy	21
	30 seconds (quantifieur + nom)	22
	Pig	26
	Aces	30
	Beetle	31
	Jackpot	33
	Red Dog (adjectif + nom)	34
	Bridge	38
<b>Autres mots ayant une signification</b>	Sorry (interjection ou adjectif)	29
	Catch up (verbe)	32
<b>Noms composés</b>	Mahjong Solitaire	1
	Single Player Roulette	2
	Clock Solitaire	3
	Block Ten Solitaire	4
	Klondike Solitaire	5
	Golf Solitaire	6
	Poker Solitaire	7
	Canfield Solitaire	8
	Pyramid Solitaire	9
	Bowling solitaire	11
	Spider Solitaire	13
	Solo Pool Games	14
Beginner Pool Games	25	
Fan Tan	39	
<b>Structure en <i>how to</i></b>	How to play one-player pool	15

**Tableau 28. Répartition des titres de règles du jeu**

<sup>33</sup> <<http://www.oxforddictionaries.com/definition/english/solitaire?q=Solitaire>> [consulté le 06/08/2014]

Le titre des jeux à deux joueurs ou plus (corpus B, règles 26 à 40) comprend souvent un seul nom, inventé ou non alors que ceux pour joueur seul sont des noms composés, dont la tête est *solitaire*. Un titre seulement comprend une structure en *how to* : elle est très peu répandue et présente uniquement sur internet lorsqu'un internaute crée une page pour expliquer les règles d'un jeu tout comme il aurait pu indiquer comment exécuter un travail manuel. Les titres de jeux sont en général courts et simples afin d'être retenus facilement dans un but d'autopromotion. Après le titre vient la liste des éléments nécessaires au jeu.

### 3.2 La liste des éléments nécessaires

Après le titre, une présentation du jeu est régulièrement présente et constitue une introduction, ou un préambule, indiquant le thème et l'esprit du jeu. Vient alors la liste des éléments nécessaires au jeu qui sont : les joueurs (nombre) et le matériel.

Le nombre de joueurs est présenté de différentes façons : un chiffre fixé (1 player pour le corpus A, for 2 players pour la règle 17) ou une fourchette (2 to 8 players dans la règle 16, for 2 to 6 players dans la règle 18...). La préposition *for* peut-être utilisée pour indiquer un nombre de joueurs relatif possible, mais elle n'est pas toujours présente. Dans certaines règles du jeu, l'âge minimum est précisé (dans 8 règles), mais ce n'est pas une obligation. Il peut être présenté sous la forme 8+ comme dans les règles 16, 28 et 29, 6 to adult comme dans les règles 17, 18 et 21 ou 8 and up comme dans les règles 19 et 27. Aucune forme de présentation de l'âge ne domine sur les autres, que les règles proviennent d'auteurs experts ou amateurs.

Diverses catégories de matériel sont mobilisées pour les jeux de société : jeu de cartes (*deck*), cartes (*cards*), plateau (*gameboard*), dés (*dice*), jetons (*tokens*), faux billets (*play money*), boules (*balls*), dominos (*dominoes*), sablier (*timer*), pions (*pawns*)... Le matériel nécessaire dépend du type de jeux et apparaît sous un titre comme *deck*, *cards*, *premise*, *contents*, *equipment*, *the basics*, ou *introduction*. D'autres informations complémentaires peuvent être indiquées comme le temps d'une partie : c'est le cas dans les règles 28, 29, 37, 39, 40, écrites par des amateurs.

Les éléments qui sont le plus souvent mentionnés sont le nombre de joueurs et le matériel nécessaire pour jouer. Les autres informations sont parfois présentes, mais elles restent facultatives. Dans une règle fournie dans la boîte du jeu, le nombre de joueurs ainsi que leur âge sont toujours précisés alors que dans une règle moins officielle rédigée par un joueur, ces informations peuvent être omises, parce qu'elles sont moins déterminantes que la partie procédurale elle-même. La liste des éléments nécessaires est suivie par le but du jeu.

### 3.3 Le but du jeu

Le but du jeu est présenté au début de la règle, soit avant la liste des éléments nécessaires soit après. Il ne peut pas toujours être deviné à la lecture du titre ; c'est pour cette raison qu'il est expliqué en quelques mots avant la description du déroulement du jeu. Il peut parfois être difficile à comprendre sans lire la partie procédurale. Il est évoqué dans la section but du jeu et détaillé à la fin de la règle, dans la partie sur la phase finale du jeu.

Le but du jeu peut être introduit par le titre *goal*, ou le titre *object* ou bien écrit au milieu du paragraphe d'introduction du jeu ou encore ne pas être précisé ; c'est souvent le cas pour des règles écrites par des joueurs et postées sur internet, mais aussi parfois dans des règles émanant d'experts comme la règle 20. J. Evans (2013 : 19) décrit ainsi la partie relative au but du jeu :

In addition, the rules often start with a presentation of the basic premise of the game, explaining what players are hoping to achieve (world domination, the first to reach a number of victory points, etc.) and how the game generally proceeds without going into detail. This part of the rules is often called the "Overview" or "Goal". Such signalling is typical of the rules of games, increasing the coherence of the text and highlighting the victory conditions of the game. In some games with a strong theme, this overview may also include a rationale and back story to the game : for example, in Martin Wallace's Discworld : Ankh Morpork, there is an explanation that the city's leader has vanished and so someone needs to take control of the city. (Evans 2013 : 19)

Le but du jeu est exprimé dans 33 règles sur 40. Au niveau linguistique, dans une très grande majorité des cas (31 cas sur 33), il est présenté en utilisant l'infinitif avec ou sans *to*, comme dans deal the entire deck onto the table without reaching an impasse (règle 4) ou the aim of the game is to clear the layout by pairing up all the tiles (règle 1). Le but des règles 18 (d'auteur professionnel) et 39 (d'auteur amateur) font figure d'exceptions. Dans la règle 18, le modal *must* est employé pour présenter le but (you must determine the answers to these three questions: Who done it? Where? and with What Weapon?). Dans la règle 39, la forme affirmative du présent de l'indicatif est choisie, comme si *must* était sous-entendu : the objective of Fan Tan is relatively simple. You deal out the entire deck of cards amongst the players, and you spend the game attempting to get rid of all your cards before the other players can manage to do so. Le but du jeu précède une partie expliquant sa mise en place.

### 3.4 La mise en place du jeu

Après le titre, la liste des éléments nécessaires et la présentation du but du jeu vient presque toujours une explication concernant sa mise en place, c'est-à-dire sa phase initiale : comment disposer le plateau, les pions, les cartes... avant de commencer. Selon J. Evans

(2013 : 20) : « *the text which explains how to set up comprises two parts: an explanation of what the pieces are and instructions for how to arrange them* ». Cette phase initiale apparaît sous le titre (*game*) *setup* dans les règles 3 à 9, 17, 18, 19, 21 ou *setting up the game* dans la règle 24, *getting started* dans la règle 20, *starting the game* dans la règle 36, *how do we start?* dans la règle 22, (*game*) *preparation* dans les règles 13, 16, 28 et 29, *layout* dans les règles 10 et 11, 12, (*the*) *deal* dans les règles 37, 38, 39 et 40, ou *shuffling the dominoes* dans la règle 23. Il ne se dégage pas de tendances chez les professionnels ou les amateurs pour le type de titre. Dans les règles 1, 2, 14, 15, 27 et 35, les explications relatives à la mise en place sont mélangées à la partie procédurale. La section préparation est absente des règles 25, 26, 30, 31, 32, 33, 34, car ces jeux (de dés essentiellement) ne nécessitent pas d'installation particulière. La section de mise en place du jeu comprend très souvent des illustrations selon J. Evans (2013 : 20) :

The text often includes images of the pieces and their names; it may not explain what their functions are within the game at this point, but it will name them so that when reading the rules the players can recognise what piece is being referred to. In addition, it is common to include an image of a play area, allowing players to see how to arrange the materials, what they hold in their hands, etc. The section of the rule book which details how to set up the game is thus necessarily multimodal. (Evans 2013 : 20)

Nous étudions plus en détail les illustrations du corpus et leur rôle dans la section 3.7.

Au niveau linguistique, la mise en place annonce les mêmes axes que la partie procédurale : dans la plupart des paragraphes de préparation, des verbes à l'impératif sont employés. Cependant, dans certaines, sont présents des verbes à l'indicatif dont le sujet est *a player* ou *each player* (règles 8 et 22) ainsi que des verbes à la voix passive ce qui évite d'avoir à préciser le sujet (règles 12, 37, 38, 40, 35, 23, 28). Les modes impératif et infinitif peuvent être mêlés ce qui témoigne probablement d'un manque de standardisation dans les règles du jeu et de difficultés à choisir un mode grammatical. Le niveau linguistique est développé dans la quatrième section de ce chapitre. La description de la mise en place précède la partie procédurale.

### 3.5 La partie procédurale

La partie procédurale, c'est-à-dire l'explication du déroulement du jeu, constitue la phase centrale de la règle. Elle peut inclure des illustrations comme le souligne J. Evans (2013 : 20-21) :

The section of the rule book explaining how the game is played contains the instructions necessary for each player to make their move. These instructions will explain just what a move consists of – sometimes a single action, sometimes multiple actions. This element

of the text also tends to be multimodal, as examples are given through illustrations of possible moves as well as illegal moves. There is often a use of bullet points or section headings to make clear how the game works. [...] The game's rules are carefully laid out and designed to facilitate play: clarity is therefore an important element of the text. (Evans 2013 : 20-21)

Cette phase procédurale est nommée *game* (7 fois), *gameplay* (9 fois), *playing the game* (1 fois), *how to play (the game)* (5 fois), *play* (9 fois), *let's play* (1 fois). Cette partie porte parfois d'autres titres plus précis, directement liés au jeu, puisqu'elle peut être divisée en plusieurs sections ayant des noms différents selon le type de jeu. Le grand titre *play* n'apparaît pas, mais des noms de sections comme *rolling the dice*, *scoring...* mettent en avant divers éléments de la règle. Les règles 14, 15 et 40 sont des exceptions, puisqu'elles sont composées d'un seul long paragraphe, sans titre pour différencier les phases du jeu (le matériel nécessaire, la phase initiale, le déroulement du jeu, et la phase finale ne sont pas soulignés par des titres). Elles sont écrites par des amateurs qui, probablement, ne se sont pas souciés des conventions du genre. Nous nous intéressons au niveau linguistique de la partie procédurale dans la section suivante de ce chapitre (section 4). La partie procédurale est suivie par des explications sur la phase finale du jeu.

### 3.6 La phase finale

Dans 50 % des règles du corpus, la phase finale, c'est-à-dire l'explication sur comment se termine le jeu, est incluse dans la partie procédurale. Dans 42,5 %, cette section apparaît sous le titre : *winning (the game)* (10 fois), *to win the game* (2 fois), *how to win* (2 fois), *end of play* (1 fois), *Game end* (1 fois), *Who is the winner?* (1 fois). Il n'y a par conséquent pas d'obligation concernant l'explication de la phase finale du jeu : elle peut être incluse à la partie procédurale ou en être séparée. Les 7,5 % restants sont des règles non standards (règles 14, 15 et 35) constituées d'un seul bloc. Des illustrations peuvent apparaître après la phase finale et à tout autre endroit de la notice.

### 3.7 Les illustrations

Des illustrations apparaissent régulièrement dans les règles du jeu : 70 dans notre corpus soit en moyenne presque deux par règles du jeu, 2,3 en moyenne par règles écrites par des experts et 1,2 par règles chez les amateurs. Les professionnels utilisent davantage d'illustrations que les amateurs qui n'ont pas forcément les moyens techniques pour en créer. Dans notre corpus, 16 règles ne comportent aucune illustration et la règle 19 (*Payday*) en

comportent 18. Les illustrations occupent beaucoup moins d'espace que le texte et sont souvent insérées dans celui-ci. Sur les 70 présentes, 12 seulement sont verbales (ce sont des tableaux donnant les scores la plupart du temps), les 58 autres sont non verbales (ce sont des photographies ou des dessins) : les illustrations non verbales sont privilégiées.

Les illustrations peuvent avoir un but purement décoratif, c'est le cas pour les illustrations des règles 16 et 19.

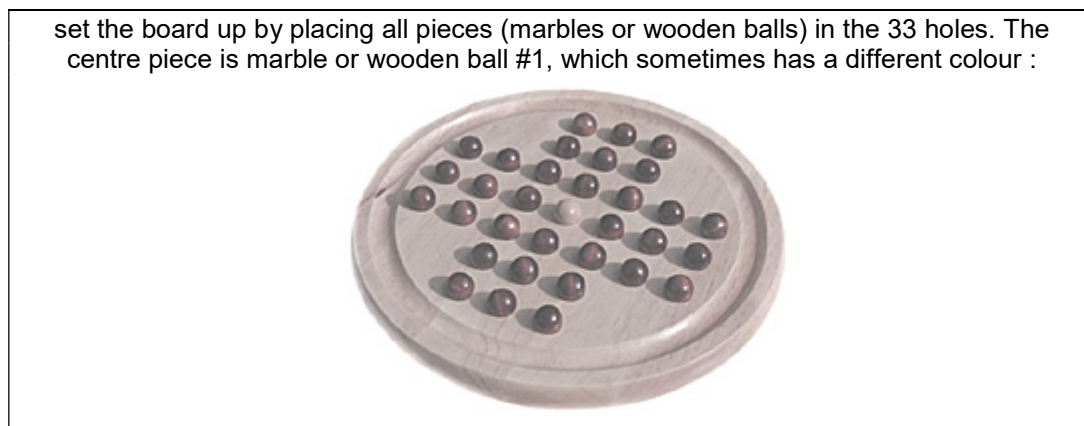


**Figure 14. Illustrations provenant de la règle du jeu Monopoly (règle 16)**



**Figure 15. Illustrations provenant de la règle du jeu Payday (règle 19)**

Cependant, certaines illustrations qui semblent être décoratives peuvent également avoir une fonction représentative. En effet, l'illustration de la règle 13 répète le contenu du texte (cf. figure 16).



**Figure 16. Texte et illustration provenant de la règle du jeu Solitaire (règle 13)**

Elles ont alors un but explicatif et aident à la compréhension des textes comme le précise J. Evans (2013 : 19 et 21) :

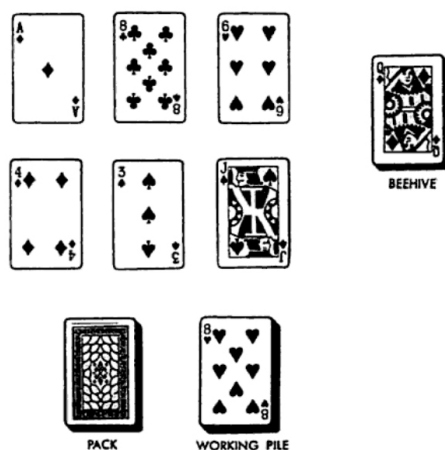
The rules of the games considered here are written texts, but they also use multimodal elements to make the text clearer. This can aid translation of games, as the illustrations

clarify the relationship between rules and play. [...] The game rules, then, are multimodal in their use of a combination of words, pictures and typography. (Evans 2013 : 19 et 21)

J. Evans (2013) présente dans le résumé de son article, l'importance croissante de la présence d'images dans les règles destinées à un public international. Les jeux évoluent au cours des époques :

The article analyses the elements of the rules and in-game text in order to show how the multimodal elements of the text are essential to the experience of the game and how they affect the translation process. Many games are designed to be translated for many markets and avoid unnecessary text on in-game elements, preferring images. This can be seen in a short case study which discusses the translation of the 2007 game Caylus Magna Carta. It highlights the importance of the use of multimodal elements in the rule book and cards to enhance comprehensibility for players and in order to make sure that game play is the same across languages. (Evans 2013)

Les illustrations des règles 1, 10, 11, 12, 25, 31, 37, et 40 ont un but représentatif.



**Figure 17. Illustration présente dans la règle du jeu de cartes Beehive (règle 10)**

Cette illustration, tout comme celles des règles 11, 12 et 31, aide à mieux comprendre le texte qui indique comment placer les cartes et qui devient plus clair grâce à elle (cf. figure 18).

Layout:

Shuffle the pack. Then, holding the cards face down, count off 10 cards and put them in a pile face up on the table, with only the top card showing. This is the beehive. Deal off the next 6 cards, placing them in 2 horizontal rows of 3 cards each. This is the flower garden into which you try to get the bees, or cards in the beehive, as well as all the other cards. Hold the remainder of the pack in your hand, face down. The object is to combine all the 2 cards in sets of 4 of a kind, such as 4 Threes, 4 Jacks, and so on, by grouping them in sets of 4 in the flower garden, and removing each set when it is completed.

**Figure 18. Extrait de la règle 10**

L'illustration complète ici le texte, mais elle peut parfois le remplacer, comme dans la règle 1 où le tableau évite un long texte expliquant comment les jetons fonctionnent (comparable aux tableaux des règles 37 et 40 qui donnent les points correspondant à chaque suite de cartes). Ces illustrations ont une fonction qui n'est pas définie par J. R. Levin, G. J. Anglin et R. N. Carney (1987) ; nous la qualifions d'additionnelle parce que l'illustration ajoute de



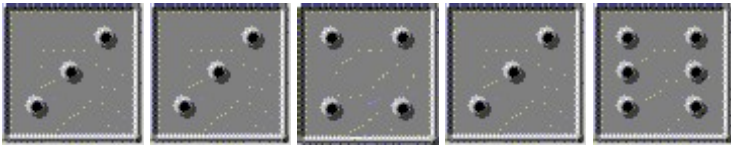
l'information qui n'est pas contenue dans le texte, comme pour l'illustration présentée dans la figure 19.

Characters (4 of each)	Bamboos (4 of each)	Circles (4 of each)	Dragons, etc. (4 of each)	Winds (4 of each)	Seasons (1 of each)	Flowers (1 of each)

**Figure 19. Illustration provenant de la règle du jeu de Mahjong (règle 12)**

Les illustrations de la règle 25 sont particulièrement intéressantes, car elles remplacent du texte, mais sont incluses dans une phrase comme le montre la figure 20, ce qui implique qu'elles ont une fonction additionnelle.

In the upper scores, you total only the specified die face. So if you roll :



and score in the *Threes* category, your total for that entry would be 9.

**Figure 20. Texte et illustration provenant de la règle du Yahtzee (règle 25)**

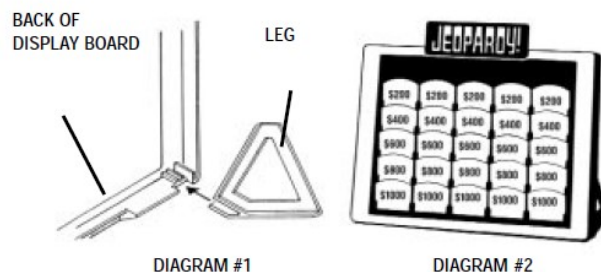
Les illustrations à but explicatif peuvent compléter du texte, le remplacer ou s'y inscrire à part entière. Les auteurs experts et les amateurs utilisent tous les types.

L'annexe 13 présente les types d'illustration présents dans les règles du corpus ainsi que leurs fonctions : 22 illustrations sur 70 ont une fonction additionnelle, 31 sont purement décoratives, cinq sont décoratives et représentatives à la fois et 12 sont représentatives. La

fonction décorative semble être la plus représentée mais ce résultat devrait être analysé avec prudence parce que 24 illustrations décoratives sur 31 se trouvent dans seulement deux règles du jeu (règles 16 et 19), règles écrites par des professionnels qui pensent au plaisir visuel du client. Comme le résultat semble biaisé, nous ne comparons pas les fonctions majoritaires des illustrations des règles écrites par des professionnels avec celles de règles rédigées par des amateurs.

En ce qui concerne les caractéristiques des illustrations, 19 illustrations sur 70 sont en couleur : la couleur n'est pas une obligation. Des images présentant la disposition de cartes à jouer peuvent être aussi bien en noir et blanc (un dessin) qu'en couleur (huit photographies) mais les couleurs sont privilégiées puisqu'elles sont plus agréables et permettent de repérer plus vite de quelle carte il s'agit. En ce qui concerne les orientations de codage (Kress & Van Leeuwen 2004 : 165-166), les illustrations décoratives ont une « orientation de codage sensorielle » (« *sensory coding orientation* ») car elles servent au plaisir visuel. Les autres ont une « orientation de codage technologique » (« *technological coding orientation* ») parce que ce qui importe est le principe des objets représentés et non le plaisir visuel.

Il n'est pas nécessaire d'avoir des connaissances préalables de certains symboles visuels pour comprendre les images. Une flèche (un vecteur) est utilisée pour décrire une action à effectuer dans la règle 21 (cf. figure 21).

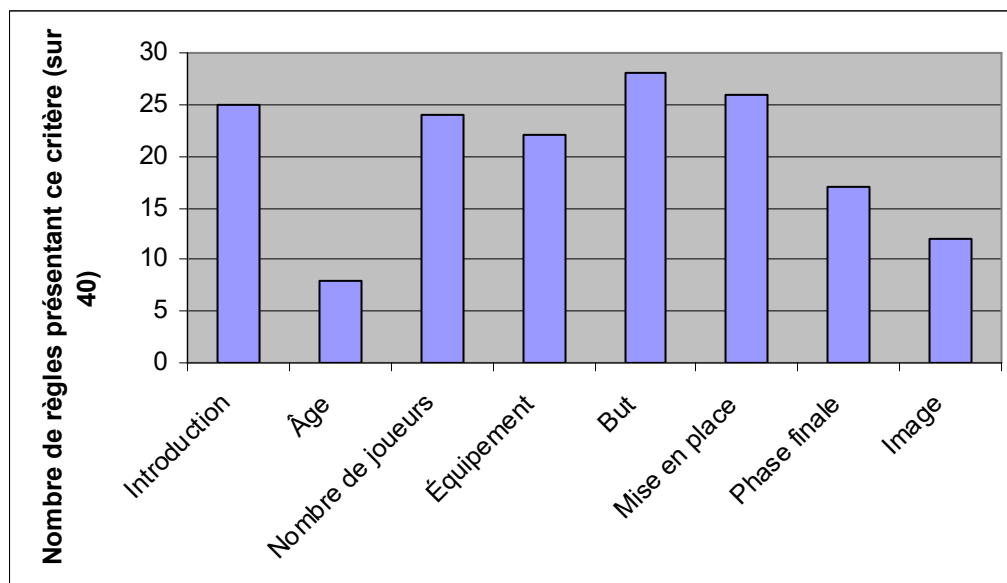


**Figure 21. Illustration provenant de la règle du jeu Jeopardy (règle 21)**

La flèche indique où emboîter une partie du dispositif de jeu, mais c'est le seul cas de vecteur présent dans les illustrations du corpus.

### 3.8 Bilan sur l'organisation

Certains éléments apparaissent dans toutes les règles du jeu, comme le titre et la partie procédurale, mais d'autres semblent facultatifs. Le graphique suivant montre dans combien de règles du corpus ces éléments facultatifs sont présents.



**Figure 22. Nombre de règles qui présentent les critères étudiés (sur 40 règles)**

Les parties apparaissant le plus fréquemment sont : l'introduction, le nombre de joueurs, la liste séparée des équipements nécessaires, le but et la description de la mise en place. L'âge des joueurs et les illustrations sont moins souvent présents. Il est rare que les règles soient présentées en un seul bloc, mais c'est le cas pour les règles 14, 15 et 35. Ces règles rédigées par des amateurs sont des exceptions qui montrent qu'il existe une flexibilité générique, mais que ce n'est pas ce qui constitue la majorité des cas. Après avoir étudié l'organisation des règles, nous nous intéressons au niveau linguistique.

#### **4 Syntaxe, lexique, aspect rhétorique : choix du co-énonciateur et expression des possibilités**

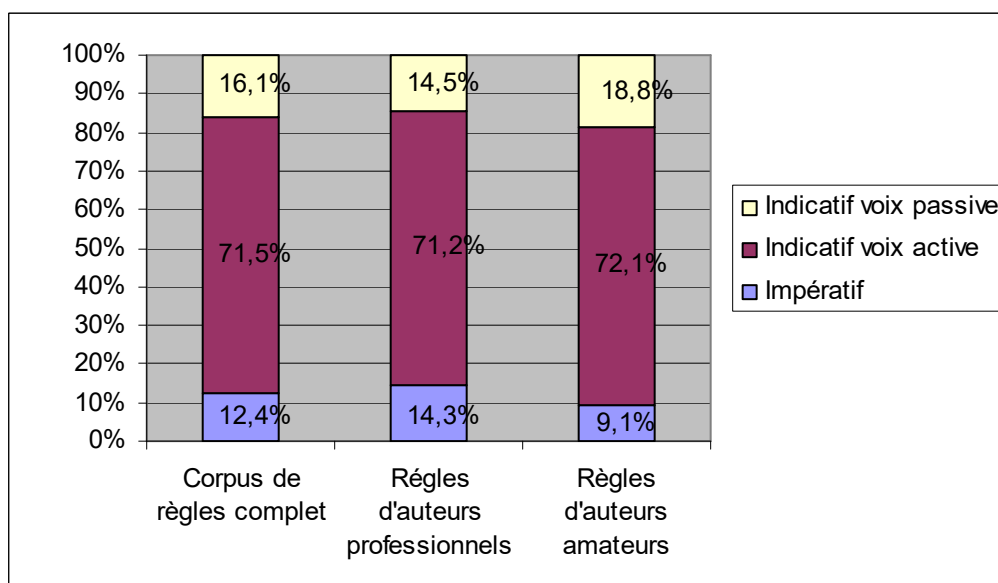
Nous nous intéressons ici au niveau microtextuel en nous arrêtant sur les parties phase initiale, procédurale et phase finale de la règle du jeu (le concordancier est utilisé sur ces sections uniquement). Ce type de texte n'est pas allusif ; son but n'est pas d'être concis, contrairement à la recette de cuisine. Tout doit être le plus clair possible, quitte à développer longuement certains points car l'univers du jeu peut être complexe et totalement nouveau, en opposition à la recette de cuisine où les prérequis ne sont pas expliqués.

Dans une recette de cuisine, l'auteur s'adresse à la même personne alors que la règle du jeu peut être destinée à plusieurs joueurs dont les rôles peuvent différer, ce qui pose certains problèmes : l'impératif ne peut pas toujours être utilisé, puisque ce mode, où le sujet

n'est pas apparent, peut entraîner des confusions en ce qui concerne l'identité du co-énonciateur. Par conséquent, l'auteur a recours à d'autres outils pour être plus clair comme l'emploi de l'indicatif à la voix active ou passive (cf. annexe 14). Le second facteur capital, avec l'identité du co-énonciateur, est celui des possibilités de jeu : quel joueur est concerné et quelles possibilités sélectionne-t-il ? Quelle est l'influence de ces facteurs sur le niveau linguistique ? La clarté semble également être un élément crucial. Nous examinons les formes verbales, les marqueurs de possibilités et les marqueurs temporels, les mots de liaison et le lexique et nous nous demandons si la règle est toujours claire et exhaustive.

#### 4.1 Formes verbales : facteur co-énonciateur

Les formes verbales utilisées dans les règles du jeu sont liées au facteur co-énonciateur : le choix dépend de la ou des personne(s) à laquelle (auxquelles) l'auteur s'adresse. Il est donc normal de remarquer une grande différence entre celles des règles du jeu à un seul joueur (corpus A) et celles des règles du jeu pour plusieurs joueurs (corpus B) (cf. annexe 14).



**Figure 23. Répartition des formes verbales dans les règles du jeu**

Seuls 12,4 % de verbes sont à l'impératif dans les règles du jeu contre 88 % dans les recettes de cuisine. 71,5 % des verbes sont à l'indicatif à la voix active contre 9 % dans les recettes de cuisine et 16,1 % à l'indicatif à la voix passive contre 3 % dans les recettes (cf. annexe 15). Les règles ne semblent pas se rapprocher du prototype sur le critère de l'emploi majoritaire de formes impératives. Les amateurs comme les experts ne privilégient pas cette forme.

### 4.1.1 Structures directives

Ce constat global ne s'applique pas pour les jeux solitaires (corpus A), qui sont constitués d'un nombre élevé de formes impératives à l'exception de la règle 12 (rédigée par un amateur) qui n'en présente aucune. En revanche, elle contient beaucoup plus de verbes à la voix passive que les autres règles du corpus A. Un élément notable est que ces mêmes verbes (particulièrement *deal*) se retrouvent à l'impératif dans les autres règles du corpus A. Pourquoi alors avoir choisi ce mode ? Nous avons expliqué dans le chapitre précédent que l'impératif est une forme concise orientée vers l'action. Cependant, dans les règles du jeu, la concision n'est pas aussi centrale que dans les recettes de cuisine, c'est la raison pour laquelle l'impératif n'est pas la seule forme utilisée pour décrire les actions à effectuer : 483 indicatifs à la voix active avec le sujet *you* sont présents dans le corpus A. La voix active est plus présente que dans les recettes de cuisine ; deux explications peuvent être avancées. Le sujet apparent évite d'avoir l'impression négative de donner des ordres et l'utilisation d'une voix passive a le même effet sans comporter un aspect négatif. *Four cards are dealt* (règle 14) semble moins brutal que *deal four cards*. La relation entre les co-énonciateurs semble être différente dans les règles du jeu par rapport aux recettes. Une deuxième explication possible serait liée au facteur co-énonciateur : l'action peut être réalisée par n'importe quel joueur, ainsi le passif est préféré parce que l'agent peut être omis.

Dans le corpus B, notre hypothèse de travail sur le facteur co-énonciateur est confirmée, car il contient moins de formes impératives que le corpus A. Certaines règles ne comportent qu'une ou deux impératifs (règles 35, 36, 39, 40, rédigées par des amateurs) voire aucun (règles 22, 23, 28, 30, 32, 33, 34, émanant de professionnels ou d'amateurs). Les formes actives où le sujet peut être précisé sont préférées.

Quels verbes sont utilisés à l'impératif ? Quelles actions reviennent le plus fréquemment lors d'un jeu ? En réalité, les actions effectuées dépendent du type de jeu. Dans les jeux de cartes, les verbes qui reviennent régulièrement sont : *deal* (17 fois à l'impératif), *shuffle* (15 fois à l'impératif), *turn* (7 fois à l'impératif), *return* (4 fois à l'impératif) et *add* (4 fois à l'impératif). Les jeux comprenant des pions contiennent souvent les verbes suivants : *place* (31 fois à l'impératif), *set* (13 fois à l'impératif), *use* (13 fois à l'impératif), *move* (11 fois à l'impératif), *remove* (8 fois à l'impératif) et *replace* (4 fois à l'impératif). Dans les jeux de dés, le verbe *roll* (9 fois) est présent. Dans tous les types de jeux, *score* (7 fois à l'impératif) peut être employé.

Les professionnels et les amateurs utilisent de manière comparable l'indicatif à la voix active, mais les professionnels emploient davantage l'impératif que les amateurs qui privilégient la voix passive. La question de l'impératif et de ses concurrents mérite approfondissement. Nous nous attendions à trouver une majorité de formes impératives dans un texte procédural et pourtant, dans les règles du jeu, les formes indicatives sont plus fréquentes.

D'autres types de « directifs » (selon la définition de K. Hyland 2002a) sont-ils présents ? Quatre extrapositions exprimant un jugement de nécessité ou d'importance apparaissent :

- It is very crucial to focus and give your full attention and concentration to the game (règle 1) ;
- it is imperative to be fast (règle 1) ;
- It is important to be able to distinguish all the tiles correctly, and often memorize where you last saw « that piece » (règle 1) ;
- it is required that any player who passes must put an additional unit into the pot (règle 39).

L'extraposition permet d'inclure une évaluation dans la proposition tout en restant impersonnel. Martin et Ann Hewings (2002 : 2) soulignent l'idée que ce type de stratégie donne l'impression de présenter une connaissance impersonnelle, lui donnant ainsi plus de poids en lui conférant un caractère objectif. De plus, cette structure permet d'insister sur ce qu'il faut faire, en plaçant cette information à la fin :

In English, certain specialised syntactic structures, such as passives, clefts, inversion and extraposition, afford a certain latitude on the discursive level, enabling the enunciator to orient the informational weight of clauses according to the effect required. (Rowley-Jolivet & Carter-Thomas 2005 : 1)

Le dernier exemple d'extraposition du corpus présente également un modal d'obligation (*must* peut également exprimer une modalité épistémique mais elle est radicale ici). *Must* apparaît 104 fois soit une fréquence de 0,595 %, supérieure à celle du *BNC* (0,072 %) et a une valeur souvent radicale dans les règles du jeu, parce qu'il explique quelles actions doivent être effectuées pour le bon déroulement du jeu. Il est similaire à *should* qui apparaît 47 fois soit une fréquence de 0,183 %, supérieure à celle du *BNC* (0,111 %), et qui conseille fortement de réaliser certaines actions. Il peut jouer le même rôle qu'un impératif. L'expression *Have to* apparaît huit fois, dont trois fois à la forme négative et une fois avec *may*. *Have to* exprime une action qu'il faut effectuer pour le bon déroulement du jeu, comme *must*<sup>34</sup>. Dans les règles

---

<sup>34</sup> Quelle est la différence entre *must* et *have to* ? « Le sens de *have to* est plus large que celui de *must* : contrairement à *must*, qui présente la nécessité comme procédant plus ou moins de l'énonciateur, *have to* ne spécifie pas la source de la nécessité. Donc, assez souvent, *have to* peut remplacer *must*, mais l'inverse n'est pas vrai. » Larreya & Rivière (2005 : 104)

du jeu, et dans les textes procéduraux en général, *must* est plus souvent employé que *have to* : la source de l'obligation est l'auteur du jeu, ce qui est logique, car les joueurs obéissent aux règles créées par l'auteur et non à des règles provenant d'une force extérieure inconnue. *Have to* apparaît tout de même dans le corpus dans les occurrences suivantes :

- some of Mahjong characters on the tiles look quite similar, especially when you **have to** quickly scan many tiles over and over (règle 1) ;
- that player may **have to** take out a loan to cover the payment (règle 19) ;
- take out a loan if you **have to** (règle 19) ;
- the bidding then goes back to North who **has to** beat West's bid (règle 38) ;
- you **don't have to** play another 7 if you have a different legal move that you would prefer to make (règle 39) ;
- the teams also **have to** decide if the full name must be given before the timer runs out (règle 22) ;
- the player's question **does not have to** match the question in the booklet exactly, but should have the same general meaning (règle 21)
- players **do not have to** reveal how much money they have accumulated so far (règle 21).

Pourquoi *must* n'a-t-il pas été choisi dans ces exemples ? Pour les phrases à la forme négative, il est logique de ne pas avoir *must*, puisque *mustn't* exprime une interdiction, ce qui est différent d'une absence d'obligation, véhiculée par *don't have to*. Dans l'exemple that player may **have to** take out a loan to cover the payment (règle 19), *must* est impossible parce que deux modaux ne peuvent pas se suivre. La différence dans la source de l'obligation est illustrée dans les exemples restants. Dans the bidding then goes back to North who **has to** beat West's bid (règle 38), *must* n'apparaît pas car l'auteur ne peut pas dire qui doit gagner, une source extérieure à l'obligation est nécessaire dans cette phrase, même idée dans take out a loan if you **have to** (règle 19), ce n'est pas à l'auteur de la règle d'obliger les joueurs à prendre un prêt. Les sources de l'obligation sont extérieures, comme le manque d'argent par exemple. Le même problème de source est illustré dans le dernier exemple : some of Mahjong characters on the tiles look quite similar, especially when you **have to** quickly scan many tiles over and over (règle 1). Le joueur n'est pas toujours obligé de regarder rapidement les tuiles, mais certaines circonstances peuvent l'y contraindre, ce n'est pas l'auteur de la règle qui le force à le faire. Nous examinons maintenant les structures représentatives.

### 4.1.2 Structures représentatives

Nos deux corpus contiennent de nombreux verbes à l'indicatif à la voix active (ils représentent 71,5 % des verbes conjugués) qui décrivent le fonctionnement du jeu. Préciser le sujet (comme *you*) donne moins ce côté négatif d'ordre puisqu'il donne au verbe une fonction

représentative et non directive, et le but n'étant pas d'être le plus concis possible, les formes personnelles (c'est-à-dire avec un sujet) sont utilisées. Le sujet est souvent une référence au joueur (au seul joueur du jeu ou à son organisateur) : il est désigné par le pronom personnel *you*, dont la fréquence est de 1,767 % dans le corpus A et de 1,979 % dans le corpus B. Cette différence de fréquence est liée au fait que dans les jeux à plusieurs joueurs, la règle est plus compliquée et donc plus longue.

*You* n'est pas le seul mot utilisé pour faire référence à un joueur ; différents termes généraux peuvent être employés comme *player* (qui revient 324 fois dans les parties procédurales du corpus), *players* (105 fois), *opponent* (24 fois) ou *team* (54 fois) ou plus spécifiques comme *banker* au Monopoly, qui apparaît 27 fois. Le nom *player* est le plus utilisé pour désigner le co-énonciateur. Pour préciser de quel joueur il parle, l'énonciateur doit être précis si nécessaire d'où la variation dans les déterminants (du plus au moins fréquent) : *a / the / each / one / another / the first / that / the next / any / the second / the last / no / the other / the lead / the remaining / some / the fourth / either / neither / the last remaining + player*. L'article indéfini *a* et l'article défini *the* sont les déterminants les plus utilisés et non *the first player, the second player...* Dans la plupart des jeux, chaque joueur ayant régulièrement le même rôle, il est inutile d'insister sur leur ordre, autant rester dans l'indéfini, puis parler du même joueur avec l'article défini, et ensuite faire référence à un autre joueur avec l'article indéfini. Les déterminants fonctionnent par système. *A* doit être expliqué en lien avec *the*. *A / an* et *the* sont des sous-catégories de déterminants qui permettent d'exprimer le défini (*the*) ou l'indéfini (*a / an*). L'indéfini est le mode de présentation d'un référent nouveau, d'une nouvelle qualification. L'élément est mis au premier plan énonciatif. Le défini est le mode de présentation d'une entité déjà connue. L'élément est placé au second plan énonciatif, car il est familier. L'article défini *the* présuppose l'existence de l'entité. Il est utilisé quand :

- l'élément a déjà été évoqué à l'indéfini. C'est le cas dans shuffle the deck (règle 3) : le jeu de cartes a d'abord été désigné avec l'article *a* dans la liste du matériel nécessaire (a standard 52-card deck) ;
- la présence d'un élément est liée à la situation. C'est le cas dans la règle 3 où deal the cards est employé juste après shuffle the deck. Les cartes n'ont pas été désignées à l'indéfini, mais si un jeu de cartes est utilisé, des cartes sont forcément présentes. L'élément est identifiable grâce à la situation ;
- des connaissances sont partagées par l'auteur et le co-énonciateur. C'est le cas dans la règle 3 : the numbers on a clock où les chiffres d'une horloge sont évoqués, le fait d'ajouter la



précision *on a clock* permet d'aider à comprendre à quels chiffres il est fait référence, d'où l'emploi de l'article défini. L'auteur et le co-énonciateur savent que les horloges comportent des chiffres.

L'article indéfini *a* est à mettre en relation avec le numéral *one*, qui apparaît 18 fois devant *player* dans notre corpus. *One* énonce l'unicité marquée, il s'oppose au multiple et doit être mis en contraste avec *several* qui exprime la pluralité en tant qu'opposition à l'unique. L'idée de contraste est au cœur du domaine de la quantification. *Someone* (quatre fois) et *anyone* (deux fois) sont également employés pour désigner un joueur ainsi que les quantifieurs *each*, *every* et *all* devant *player*.

La forme plurielle *players* compte 148 occurrences dans le corpus. Différents déterminants la précèdent dans le but de la préciser (du plus au moins fréquent) :  $\emptyset$  / *the* / *all* / *the other* / *some* / *two or more* / *six players* / *both players* / *two players* / *three players* /  $\emptyset$  *other* / *the remaining two* / *the two* / *the remaining three* / *two to four* / *all four* / *a number of* / *all remaining* / *those + players*.

L'avantage du nom *player* est que l'auteur n'est pas obligé de préciser si le joueur est un homme ou une femme, sauf s'il désire le reprendre par un pronom personnel. Dans le corpus, *he* / *she* ou *he or she* apparaissent 14 fois (uniquement chez des auteurs professionnels) parce que l'auteur ne veut pas choisir le sexe. Le pronom personnel *he* seul est employé 36 fois (31 fois dans les règles écrites par des amateurs et cinq fois dans celles écrites par des professionnels), lorsque l'auteur choisit de simplifier en évitant de mettre les deux pronoms. Le pronom *she* seul compte huit occurrences (cinq fois chez les amateurs et trois fois chez les professionnels), dans des cas où l'auteur veut donner un exemple en prenant un personnage féminin. *He* et *she* sont utilisés en position sujet ; en position complément, *him* / *her* apparaissent deux fois, chez des auteurs professionnels. Les adjectifs possessifs *his* / *her* ou *his or her* sont employés 14 fois (13 fois chez les professionnels et une fois chez les amateurs), *his* seul apparaît 13 fois (huit fois chez des amateurs et cinq fois chez les professionnels). Dans notre corpus, les professionnels, maîtrisant mieux ce type de texte, ont tendance à rester plus neutres que les auteurs amateurs, privilégiant *he* / *she* ou *he or she* sur le pronom de genre masculin seul. Ce type d'écriture de genre neutre, qui se nomme en anglais *gender-neutral writing*, semble être préconisé dans tout milieu professionnel. Le pronom *she* se trouve rarement seul, mais il est cependant employé ainsi dans la règle 35, rédigée par un amateur, déjà décrite comme étant non standard. Un professionnel utilise aussi ce pronom seul dans la règle 26, mais il donne également un exemple avec un personnage masculin ce qui fait que la neutralité est gardée (cf. figure 24).

Example 1: Sherri rolls a 3 and decides to continue. She then chooses to roll seven more times (6, 6, 6, 4, 5, 6, 1). Because she rolled a 1, Sherri's turn ends and she earns 0 points.  
 Example 2: Craig rolls a 6 and decides to continue. He then chooses to roll four more times (3, 4, 2, 6) and decides to hold. Craig earns 21 points for this turn (6+3+4+2+6=21).

**Figure 24. Extrait de la règle 26**

Il est intéressant de noter que les verbes ne sont pas tous au présent. Ils peuvent être au prétérit (dans 2 % des formes verbales conjuguées), puisque la règle peut impliquer de parler de ce qui est hypothétique comme dans : this same roll would yield zero points if you scored it in the Aces (Ones), Twos, or Fives category, four points if you scored it in the Fours category, or six points if you scored it in the Sixes category (règle 25). La forme *present perfect* peut également être employée (dans 2 % des formes verbales conjuguées), puisqu'un bilan des actions effectuées est fait pour justifier une nouvelle action ou les préalables sont annoncés comme dans : after you have completed your play, the turn passes to the left (règle 16). Les verbes au *present perfect* peuvent apparaître aussi bien à la voix active qu'à la voix passive. Les règles du jeu sont un microgenre bien particulier, car le prétérit ou le *present perfect* sont rares dans les autres types de textes procéduraux comme les recettes de cuisine par exemple. Les impératifs ont un rôle directif et les indicatifs à la voix active ont en général un rôle représentatif, qu'en est-il de ceux à la voix passive ?

#### 4.1.3 Utilisation de la voix passive : rôle représentatif ou directif ?

Pourquoi tant de verbes à la voix passive (16,1 % des verbes conjugués) sont-ils présents alors que cette voix est rarement employée dans d'autres types de textes procéduraux comme les recettes de cuisine ? Quels sont les avantages de la voix passive ?

Les verbes les plus employés à la voix passive sont recensés dans le tableau 29.

Verbes	Nombre d'occurrences
<i>Be played</i>	48
<i>Be used</i>	27
<i>Be placed</i>	19
<i>Be called</i>	18
<i>Be (re)moved</i>	15
<i>Be dealt</i>	11
<i>Be given</i>	11
<i>Be scored</i>	11
<i>Be (re)turned</i>	11
<i>Be made</i>	9
<i>Be sold</i>	9
<i>Be (re)doubled</i>	8
<i>Be won</i>	8

<i>Be added</i>	7
<i>Be drawn</i>	7
<i>Be known</i>	7
<i>Be rolled</i>	7
<i>Be covered</i>	6
<i>Be discarded</i>	6
<i>Be exposed</i>	6
<i>Be required</i>	6
<i>Be shuffled</i>	6
<i>Be awarded</i>	5
<i>Be described</i>	5
<i>Be eliminated</i>	5
<i>Be knocked down</i>	5
<i>Be sent</i>	5
<i>Be exhausted</i>	4
<i>Be set</i>	4

**Tableau 29. Verbes les plus souvent présents à la voix passive dans le corpus de règles du jeu**

Parmi les verbes présentés dans le tableau 29, nombreux sont ceux apparaissant aussi à l'impératif comme *add, deal, (re)move, place, return, roll, score, set, shuffle, turn* ou *use*. Ce constat montre que l'impératif aurait pu être choisi au lieu de la voix passive, alors pourquoi avoir préféré cette dernière ? En donnant un rôle représentatif à la forme verbale, le côté directif est moins puissant mais il est tout de même présent. Y a-t-il une autre raison à l'emploi de la voix passive ?

Selon P. Larreya et C. Rivière (2005 : 326-327), il est commode de considérer la relation entre une phrase à la voix passive et son équivalent à la voix active comme une transformation en postulant qu'une phrase passive est dérivée de la phrase active correspondante, même s'il existe des phrases sans contrepartie passive et inversement. Lors de cette transformation, le COD et le sujet de la phrase active deviennent respectivement le sujet et le complément d'agent de la phrase passive, introduit par *by*, qui peut ne pas apparaître. Le passif permet de thématiser l'ancien patient d'une relation active et de défocaliser la référence à l'agent initial. Il existe différents critères justifiant l'omission du complément d'agent : s'il est évident ou inconnu, s'il ne doit pas être révélé ou s'il n'est pas pertinent. Un des principaux avantages de cette voix est l'absence d'obligation de préciser l'agent, c'est-à-dire l'auteur de l'action. Cet élément s'inscrit bien dans notre facteur co-énonciateur. *Four cards are dealt* (règle 12) signifie *deal four cards*, mais le co-énonciateur peut aussi bien être le lecteur de la règle du jeu ou un des joueurs. L'agent est omis, parce qu'il n'est pas pertinent, ce qui permet de laisser de la liberté aux joueurs qui comprennent qu'il faut exécuter cette action et que n'importe lequel d'entre eux peut l'effectuer. L'idée

d'ordre et de contrainte est moins présente avec la voix passive et une marge de manœuvre est donnée aux joueurs. La règle du jeu est un texte procédural inintrusif, car elle n'impose pas de décisions mais suggère ce qui devrait être fait tout en laissant des possibilités sur certaines actions et sur le joueur actif.

Nous nous intéressons aux verbes présents à la voix passive, mais pas à l'impératif ; la plupart (comme *be called, be covered, be discarded, be drawn, be eliminated, be given, be knocked down, be known, be made, be played, be required, be sold, be won*) sont utilisés au moins une fois à la voix active à l'indicatif, ils auraient donc pu apparaître également à l'impératif. Cependant, quelques verbes sont toujours employés à la voix passive comme : *be awarded, be (re)doubled, be exhausted, be exposed, et be sent*. *Award* est à la voix passive, puisqu'il est inutile de préciser l'agent qui donne les points ou la récompense. *Double* fonctionne comme *award* : il n'est pas indiqué qui double les points. Cette idée d'omission de l'agent justifie aussi l'emploi de *expose* à la voix passive : il est inutile de préciser qui révèle les cartes, car n'importe quel joueur peut le faire. Il en est de même pour *send* qui se retrouve uniquement dans la règle du *Monopoly* (règle 16) ; aucune personne définie n'envoie les joueurs en prison, c'est le jeu qui le veut, la voix passive permet de ne pas s'appesantir sur l'agent. *Exhaust* apparaît toujours à la voix passive avec pour sujet *the draw pile* ou *the reserve* ; aucun joueur n'épuise la pile de cartes (la pioche), la pile s'épuise au fil du jeu, d'où l'emploi de la voix passive. Le fait qu'il y ait de nombreuses possibilités dans un jeu a une influence sur les formes verbales et apparaît également dans l'emploi de marqueurs.

### **4.2 Utilisation de marqueurs pour exprimer le fait qu'il y ait diverses possibilités**

Dans les règles du jeu, différents co-énonciateurs existent : l'un ou l'autre des joueurs peut effectuer une action. Par conséquent différentes possibilités existent concernant l'auteur des actions, mais aussi les actions elles-mêmes, c'est-à-dire les mouvements dans le jeu. La règle est un texte procédural du possible, un texte moins injonctif que les autres, parce qu'il est ouvert aux possibilités. Rien n'est créé à l'issue de cette procédure et une marge de choix est laissée. Différents marqueurs permettent d'exprimer ces diverses possibilités comme les modaux à valeur épistémique ou la conjonction de subordination *if*. Ils sont beaucoup plus fréquents que dans les recettes de cuisine. En revanche, contrairement à ces dernières, les règles ne présentent pas d'ellipses.

### 4.2.1 Les modaux : valeur épistémique

Le nombre de modaux dans le corpus est élevé : 534 occurrences (de *can*, *can't* (*cannot*), *could*, *may*, *might*, *will*, *must*, *should*). Ils apparaissent dans des propositions à la voix active, et également à la voix passive (voir section précédente ainsi que l'annexe 14 où les modaux sont soulignés). Leur fréquence totale est de 2,085 % contre seulement 0,333 % dans les recettes de cuisine et 1,251 % dans le *BNC* : ils sont très fréquents dans les règles du jeu. Nous avons déjà évoqué *must* précédemment.

*Can*, *can't*, *cannot*, *could* apparaissent 158 fois soit une fréquence de 0,599 %, supérieure à celle du *BNC* (0,436 %), et ont majoritairement une valeur épistémique. Ils indiquent une possibilité ; la règle laisse des libertés aux joueurs qui peuvent choisir d'effectuer ou non une action, c'est pour cette raison que *can* a une valeur plus souvent épistémique que radicale.

*May* / *might* apparaissent 159 fois soit une fréquence de 0,618 %, supérieure à celle du *BNC* (0,175 %). Ils ont aussi une valeur épistémique dans une majorité des cas et permettent, comme *can* et ses dérivés, d'exprimer une possibilité afin de laisser des libertés aux joueurs, ce qui est essentiel pour garder du suspense et une place à la réflexion dans le jeu. L'expression *if you wish* (qui apparaît huit fois dans le corpus) confirme cette marge de liberté.

*Will* apparaît 66 fois soit une fréquence de 0,257 %, inférieure à celle du *BNC* (0,336 %) et a une valeur radicale, car ce modal permet d'indiquer la conséquence de certaines actions du jeu.

Les auteurs amateurs utilisent-ils plus fréquemment les modaux que les professionnels ? Dans le corpus professionnel (dont les parties procédurales représentent 15 718 mots), 370 modaux sont présents, soit 18 par règles (un tous les 42 mots) contre 164 dans le corpus amateur dont les parties procédurales en comprennent 9 976, soit neuf par règles (un tous les 61 mots). Les professionnels utilisent plus fréquemment des modaux que les amateurs, parce qu'ils essaient probablement de décrire un maximum de situations de jeux grâce à leur utilisation. Un autre marqueur des possibilités est l'emploi de la conjonction de subordination *if*.

#### 4.2.2 La conjonction de subordination témoignant de diverses possibilités : *if*

La conjonction de subordination *if* (si) apparaît 301 fois dans le corpus, soit en moyenne un peu plus de huit fois par règle, ce qui est une fréquence élevée : *if* a un pourcentage de 0,237 % dans le *BNC* contre 1,171 % dans notre corpus et ne compte que huit occurrences dans le corpus de recettes de cuisine, soit une fréquence de 0,178 %. *If* est une conjonction qui peut introduire deux types d'éléments : soit une subordonnée interrogative indirecte comme dans l'exemple de C. Rivière (2002 : 129) « *tell me if she'll get the job* », soit une subordonnée conditionnelle comme dans « *she'll buy a new TV set if she gets the job* ». Dans le corpus, *if* introduit des subordonnées conditionnelles indiquant les choix possibles des joueurs suite à la survenance d'un événement. Il signale qu'un événement peut se produire et est bien lié à l'expression de la possibilité à partir d'une condition réelle pouvant arriver, sinon elle ne serait pas évoquée. P. Larreya et C. Rivière (2005 : 374) précisent qu'il existe des conditions réelles (comme celles des règles du jeu), des conditions irréelles (comme dans « *it's a pity it's raining, if it was fine, we'd go out for a walk* ») et des conditions peu probables (« *if it was fine tomorrow, we'd go out for a walk* »). L'exemple *if your pawn lands on an occupied space, you bump that pawn back to Start only if that pawn is not your own* (règle 29) est bien un cas de conditions réelles car il est possible que le pion d'un joueur tombe sur une case où un autre pion est déjà présent et que cet autre pion appartienne au même joueur, ou non. *If* est l'indice de différentes possibilités.

P. Larreya et C. Rivière (2005 : 374-375) précisent que les subordonnées de condition peuvent également être introduites par des conjonctions comme *unless* (à moins que), *supposing that* (à supposer que), *as / so long as* (tant que / pourvu que), *provided that / providing* (pourvu que) ou *in case* (dans le cas où / si). *Unless* apparaît quatre fois dans le corpus ; il inclut une négation, mais ne peut pas toujours remplacer *if...not*. *Supposing that* et *in case* ne sont pas présents dans le corpus. *As long as* et *provided that* apparaissent chacun trois fois dans le corpus et *providing* une fois. L'expression des possibilités est centrale dans les règles du jeu, et la présence répétée du marqueur temporel *when* le confirme (cf. paragraphe suivant). Le corpus de règles professionnelles comporte 170 occurrences de *if*, soit huit par règle, une tous les 92 mots, contre 131 dans celui de règles rédigées par des amateurs, soit sept par règle, une tous les 76 mots. Les professionnels et les amateurs évoquent les possibilités de jeux, mais les amateurs emploient davantage *if* que les professionnels pour le faire ; cependant, les professionnels utilisent plus fréquemment les modaux que les amateurs.

Par conséquent, amateurs comme professionnels évoquent les possibilités de jeu. Comment alors expliquer la différence de longueur entre la règle d'un même jeu écrite par un professionnel et par un amateur (cf. règles du Pictionary étudiées dans la deuxième partie de ce chapitre)? En réalité, les professionnels expliquent en détail l'univers du jeu, son fonctionnement général : toutes les possibilités sont expliquées, le but n'étant pas d'être le plus concis possible, mais au contraire, de ne pas laisser de doute au lecteur. Les outils servant à la concision présents dans les recettes de cuisine ne le sont pas dans les règles du jeu comme les ellipses. Un autre élément qui y est déterminant est la clarté.

### 4.3 Utilisation de marqueurs temporels pour la clarté

La présence de compléments circonstanciels de temps ainsi que de verbes aspectuels permet d'organiser la règle du jeu, de savoir quelle action doit être effectuée avant quelle autre. Le sens de chaque élément a été évoqué dans le chapitre sur les recettes de cuisine, nous ne l'évoquons pas à nouveau.

Marqueurs utilisés et nature grammaticale	Nombre d'occurrences (pourcentage / pourcentage dans le <i>BNC</i> )	Exemple / remarque	Règle n°
<i>After</i> (conjonction de subordination ou préposition)	38 (0,148 / 0,022)	<b>After</b> someone plays the 7 of a suit, the next player can legally put on the 6 or 8 of the suit.	39
<i>Before</i> (conjonction de subordination)	27 (0,105 / 0,014)	If the turn-up card is a 7 of trumps the dealer scores 10 for it <b>before</b> play starts.	37
<i>Begin</i> (verbe aspectuel)	23 (0,09 / 0,008)	This will <b>begin</b> a working pile.	10
<i>For</i> (sens temporel)	0	La durée d'une action importe peu dans les jeux.	
<i>Immediately</i> (adverbe)	15 (0,058 / 0,008)	When a space is available in the tableau, <b>immediately</b> use the top card from the reserve to fill that space.	8
<i>Meanwhile</i> (adverbe)	0	Peu d'actions sont effectuées en simultané avec une autre dans les jeux (cf. <i>while</i> )	
<i>Start</i> (verbe aspectuel)	59 (0,230 / 0,015)	The team that rolls the highest number will <b>start</b> the game.	22
<i>Then</i> (adverbe)	100 (0,389 / 0,001)	The team <b>then</b> advances their token that number of squares.	22
<i>Until / till</i> (conjonction de subordination)	43 (0,167 / 0,044)	If a player cannot match a tile with one in the chain, he/she must draw from the boneyard <b>until</b> the tile that can be played is drawn.	23
<i>When</i> (conjonction)	99	<b>When</b> a passenger lands on a "GO TO	27

<b>de subordination)</b>	(0,385 / 0,171)	STEERAGE" space they must move their playing piece to STEERAGE immediately	
<b>While (conjonction de subordination)</b>	7 (0,027 / 0,050)	Each player chooses one token to represent him/her <b>while</b> travelling around the board.	16
<b>Fréquence totale</b>	1,599 / 0.333	- 236 marqueurs temporels dans le corpus professionnel - 184 marqueurs temporels dans le corpus amateur	

**Tableau 30. Marqueurs temporels présents dans le corpus de règles du jeu**

Ce tableau permet de tirer des conclusions sur les marqueurs temporels : ils sont plus présents dans les règles du jeu que dans la langue générale. Les plus fréquents sont *then* et *when*. La succession des actions est la présentation la plus courante avec *then*, ce qui est logique, puisque l'ordre chronologique est le plus simple.

*When* est à mettre en relation avec la conjonction *if* évoquée plus haut, parce que *when* est aussi lié à l'expression de possibilités et pourrait être remplacé par *if*. La différence tient au degré de probabilité. En effet, *when* est utilisé avec la certitude que l'action va se produire à un moment ou un autre du jeu, alors que *if* n'implique qu'une possibilité.

236 marqueurs temporels sont présents dans le corpus professionnel, soit 11 par règle, un tous les 67 mots contre 184 chez les amateurs, soit dix par règle, un tous les 54 mots. Les amateurs utilisent plus fréquemment des marqueurs temporels que les professionnels, probablement parce qu'ils se mettent plus facilement à la place du lecteur et veulent l'aider à mieux se repérer dans la règle.

En comparant la fréquence des marqueurs temporels dans les règles du jeu (1,599 %) avec celle des recettes de cuisine (3,704 %), nous pouvons conclure que la chronologie et la durée d'une action importent davantage dans les secondes que dans les premières. La clarté est également facilitée par l'emploi de mots de liaison.

#### **4.4 Utilisation de mots de liaison pour rendre la procédure plus claire et pour donner davantage d'explications**

Les textes procéduraux ne présentent pas seulement des actions à effectuer. Les phrases peuvent être scindées en différentes parties : action, condition, moyen, conséquence, but, etc. Est-ce le cas dans les règles du jeu ? Le verbe à l'impératif est le noyau de la phrase et les autres éléments sont des satellites selon Keith Vander Linden & James H. Martin (1995 : 5). Dans les textes procéduraux, des segments qui expliquent le but d'une action ou qui donnent plus de détails sur une action à effectuer sont régulièrement présents. Les mots de liaison entre ces segments permettent une bonne cohésion du texte. Monik Favart & Jean-Marie Passerault (1999) soulignent leur fonction procédurale en précisant qu'ils facilitent les



activités de sélection, d'élaboration et d'organisation nécessaire à la compréhension du texte. Ils aident le lecteur à intégrer l'information afin de se construire un modèle mental et délimitent les unités fonctionnelles. Des études sur les textes procéduraux réalisées par Guy Denhière et Serge Baudet (1991) ont montré qu'il existe trois types de structures : chronologiques, de causation et téléologiques. C'est pour cette raison que des mots de liaison sont utilisés pour exprimer un but, une chronologie ou pour préciser un élément comme la cause ou la manière. Ils aident à la cohésion et à la cohérence du texte. Nous avons étudié les marqueurs temporels dans le paragraphe précédent. Nous analysons maintenant les mots de liaison utilisés pour exprimer un but et pour introduire plus de détails concernant une action à effectuer dans les règles du jeu. Ces mots sont rarement présents dans le corpus de recettes de cuisine, car les raisons des actions ne sont pas précisées, important peu aux yeux du lecteur qui ne souhaite pas comprendre les processus mis en jeu.

Les mots de liaison exprimant un but ou donnant des précisions dans notre corpus sont présentés dans le tableau 31.

Mots de liaison	Nombre d'occurrences	Exemple	Règle n°
<i>To</i>	636 (2,475 %)	<b>To</b> select the amount that you would like to wager on a specific hand you must click on the left mouse button on the chip of that denomination.	2
<i>In order to</i>	2 (0,044 %)	<b>In order to</b> lift the mortgage, the owner must pay the Bank the amount of the mortgage plus 10 % interest.	16

**Tableau 31. Mots de liaison du corpus de règles du jeu exprimant un but**

*To* (2,475 %) apparaît plus fréquemment dans les règles du jeu que dans les recettes de cuisine (2,198 %) ; les premières présentent davantage de précision sur le but ou d'autres éléments. Il en est de même pour *in order to* qui n'est jamais présent dans les recettes.

Dans les textes procéduraux, les mots de liaison peuvent exprimer la cause d'une action, la manière dont elle doit être réalisée ou un élément pouvant surprendre le lecteur. Ils permettent de faciliter la lecture et la compréhension d'une procédure. Ceux utilisés pour donner plus de détails sont présentés dans le tableau 32.

Mots de liaison	Nombre d'occurrences	Exemple	Règle n°
<i>Because</i>	15 (0,058 %)	The bidding ends here <b>because</b> 3 people passed.	37
<i>But</i>	40 (0,056 %)	You may make no further moves in the game, and therefore cannot win, <b>but</b> you do remain involved in the investigation.	18
<i>So that</i>	21 (0,082 %)	Teams face each other on opposite ends of the mat, standing side-by-side with each foot on a circle <b>so that</b> all 4 circles closest to the Twister name are covered.	24

**Tableau 32. Mots de liaison du corpus de règles du jeu permettant de donner plus de détails**

Dans notre corpus, 76 mots de liaison (*because, but, so that*) sont présents, dont 20 dans les règles écrites par des professionnels (un tous les 786 mots) et 56 dans celles rédigées par des amateurs (un tous les 180 mots) : les amateurs donnent davantage d'explications. Ces mots de liaison introduisent une unité textuelle coordonnée à la précédente (Favart & Passerault 1999 : 153). Ils facilitent la lecture et la compréhension des textes procéduraux. *Because*, en donnant la cause de ce qui précède, participe à la composante explicative des règles du jeu. *So that* exprime la manière dont une action doit être réalisée. *But* annonce un élément qui pourrait surprendre le lecteur et peut également souligner un élément que ce dernier ne devrait pas faire alors qu'il en a l'habitude. Les mots de liaison sont rares dans les recettes de cuisine où l'auteur va droit au but sans comprendre les processus en jeu : *because* n'est pas présent dans le corpus de recettes de cuisine, *but* y apparaît trois fois (0,067 %) et *so that* une seule fois (0,022 %). La clarté est un élément primordial de la règle, tout comme la précision.

### 4.5 Lexique semi-spécialisé pour la précision

Dans les règles du jeu, très peu d'adverbes de précision comme *carefully, freshly...* ou de compléments circonstanciels de lieu sont employés, encore moins en position initiale. En effet, ces précisions ne sont pas aussi déterminantes que dans une recette de cuisine où la moindre imprécision pourrait ruiner le plat. Les règles du jeu doivent laisser une marge de manœuvre, un choix, ce qui fait qu'une précision extrême n'est pas nécessaire. Elles comportent tout de même un vocabulaire particulier lié aux jeux et des collocations typiques des règles, tout comme les recettes.

#### 4.5.1 Lexique semi-spécialisé

Les tableaux suivants présentent le lexique régulièrement employé dans les jeux (le nombre d'occurrences correspond aux règles entières et pas uniquement aux parties procédurales). Nous qualifions ce lexique de semi-spécialisé, puisqu'il est disponible, mais ne se trouve que dans le contexte du jeu. Des termes permettent de faire référence aux joueurs et n'ont pas d'équivalent dans les recettes de cuisine où les utilisateurs ne sont pas désignés.

Mots liés aux participants du jeu	Nombre d'occurrences du mot et de ses dérivés	Équivalent français
<i>Opponent</i>	34	Adversaire
<i>Player</i>	508	Joueur
<i>Team</i>	87	Équipe

**Tableau 33. Lexique pour désigner les joueurs**

De nombreux mots peu connus d'un Français qui apprend l'anglais sont employés, ce qui implique qu'ils sont typiques du vocabulaire des jeux. Faisant référence au matériel utilisé, ils peuvent être comparés aux ingrédients des recettes de cuisine. Un relevé exhaustif de ces mots serait utile aux personnes non-anglophones souhaitant rédiger des règles du jeu en anglais.

Mots liés aux pièces du jeu	Nombre d'occurrences du mot et de ses dérivés	Équivalent français
<i>(Game)board</i>	94	Plateau
<i>Ace</i>	34	As
<i>Ball</i>	99	Boules
<i>Break (the)</i>	4	Casse (la) (au billard)
<i>Card</i>	561	Cartes
<i>Checker</i>	19	Dame
<i>Club</i>	41	Trèfle
<i>Deck</i>	49	Jeu de cartes
<i>Diamond</i>	33	Carreau
<i>Die / dice</i>	128	Dé(s)
<i>Draw pile</i>	29	Pioche
<i>Heart</i>	34	Cœur
<i>Jack / J</i>	30	Valet
<i>King / K</i>	54	Roi
<i>Money</i>	51	Argent
<i>Pawn / Piece</i>	52	Pion
<i>Pin</i>	10	Quille
<i>Point</i>	147	Point
<i>Queen / Q</i>	36	Reine
<i>Rack / triangle</i>	9	Triangle de billard
<i>Spade</i>	14	Pique
<i>Square</i>	28	Case
<i>Tile</i>	100	Tuile / pion
<i>Timer</i>	9	Sablier
<i>Token</i>	56	Jeton / pion

**Tableau 34. Lexique pour désigner les éléments du jeu**

De nombreux verbes présents dans les règles font partie du langage courant, mais ils prennent un sens particulier dans le contexte d'un jeu. Ils sont comparables aux actions à réaliser dans les recettes.

Verbes liés aux jeux	Nombre d'occurrences du mot et de ses dérivés	Équivalent français
<i>Break</i>	9	Casser (au billard)
<i>Deal</i>	67	Distribuer des cartes
<i>Discard</i>	38	Se défausser, écarter, faire un écart (aux cartes)
<i>Draw</i>	83	Tirer une carte
<i>Jump</i>	9	Sauter (par-dessus un pion)
<i>Land</i>	22	Atterrir (sur une case)
<i>Move</i>	66	Avancer (un pion)
<i>Rack</i>	3	Constituer le triangle
<i>Roll</i>	63	Lancer un dé
<i>Score</i>	146	Marquer un point
<i>Set</i>	44	Placer
<i>Shuffle</i>	24	Battre des cartes
<i>Throw</i>	15	Lancer (un dé)

**Tableau 35. Lexique pour désigner les actions à effectuer dans un jeu**

Certains termes lexicaux font régulièrement partie de collocations.

#### 4.5.2 Collocations

Dans des règles du jeu, des expressions reviennent régulièrement comme « sauter une case » : ces collocations peuvent rarement être traduites mot à mot d'une langue à l'autre. Celles présentes dans notre corpus sont :

- *shuffle the deck* (7 occurrences) qui signifie battre les cartes ;
- *roll the die / roll the dice* (10 occurrences) qui signifie lancer le dé / les dés : l'image de faire rouler les dés est utilisée plus souvent que celle de les lancer avec *throw*, cependant, *throw the dice* apparaît trois fois ;
- *throw doubles* (4 occurrences) qui veut dire faire un double (aux dés) : cependant, *roll doubles* n'est pas présent alors que *roll* est le verbe le plus fréquemment employé pour évoquer le fait de lancer des dés ;
- *break a record* (2 occurrences) qui veut dire battre un record ;
- *break a tie* (1 occurrence) signifie départager ;
- *an open square* (1 occurrence) veut dire une case libre ou vide : en anglais, l'image d'ouverture est mobilisée ;
- *to speed up play* (2 occurrences) signifie pour accélérer le jeu.

Certaines collocations ne se trouvent pas dans le corpus, mais sont connues :

- *jump over (a pawn or a checker)* pour sauter par dessus un pion ou une dame ;

- *jump a square* signifie sauter une case.

Il faudrait un corpus plus large et annoté afin de mener une étude approfondie des collocations. Elles semblent être connues de tous car elles ne sont expliquées dans aucune règle du jeu, tout comme dans les recettes de cuisine où le lexique n'est pas expliqué. Le lexique, les mots de liaison et les marqueurs temporels sont au service de la clarté et de la précision ; cependant, les règles du jeu ne semblent pas toujours être claires et exhaustives.

## 4.6 La règle du jeu est-elle toujours claire et exhaustive ?

### 4.6.1 Une règle claire ?

As a fan of Friedeman Friese and because it was quite cheap, I bought my copy of this game. But...despite forum posts and the FAQ on the 2F-site I still don't understand how to start the (2 player) game.

When you set up the game the four starting chambers get the first four monsters. So I would think that in a 2p game the first move of both players consists of battling those monsters and revealing the then visible part of the dungeon. This would mean that moving only takes place in the second turn.

However the special rules for 2 players state that the starting player may only move once and then fight a monster. Thus suggesting that you already move in your first turn. What is the correct way to start?

John Kerstholt<sup>35</sup> à propos du jeu *Friedeman Friese*

Most descriptions of War are not clear about what happens if a player runs out of cards during a war.

John McLeod<sup>36</sup> à propos du jeu *War*

I need someone to help me understand certain abilities and rules

Darthsaber89<sup>37</sup> à propos du jeu *VS System*

Ending a game certainly not clear. Game should end when one person runs out of tiles, but the rules do not say that. It just states when "all" tiles are used. Very confusing.

Brenda White<sup>38</sup> à propos du jeu *Upwords*

### Figure 25. Commentaires de joueurs sur des règles du jeu

Rare sur les forums de cuisine, ce type de commentaires apparaît souvent sur ceux de joueurs qui soulignent le manque de clarté de certaines règles. Les marqueurs temporels et le lexique semi-spécialisé ne permettent pas de rendre une règle du jeu toujours claire, ce qui est

<sup>35</sup> <<http://boardgamegeek.com/thread/786428/starting-a-2p-game-rules-not-clear>> [consulté le 14/03/2013]

<sup>36</sup> <<http://www.pagat.com/war/war.html>> [consulté le 14/03/2013]

<sup>37</sup> <<http://octgn.gamersjudgement.com/viewtopic.php?f=30&t=415>> [consulté le 14/03/2013]

<sup>38</sup> <[http://www.ehow.com/way\\_5121446\\_instructions-upwords-game-milton-bradley.html](http://www.ehow.com/way_5121446_instructions-upwords-game-milton-bradley.html)> [consulté le 14/03/2013]

pourtant indispensable pour y jouer et avoir envie de le faire. Par exemple, le joueur est décontenancé lorsqu'il lit les instructions de la règle 27.

When there are fewer than six players the GOSSIP cards for the Non-playing Characters may either be ignored or handed out by the BANKER when necessary. If handed out by the BANKER, money owed by the Non-Playing Characters should be paid out by the BANK and money owed to the non-playing characters should be paid into the bank. Any transactions between the BANK and Non-Playing characters should be ignored.

### Figure 26. Extrait de la règle 27

Plusieurs lectures sont nécessaires pour comprendre ce qu'a voulu dire l'auteur. Les auteurs utilisent parfois des formules compliquées pour exprimer des indications simples, comme dans la règle 22 : *as few as three people can play 30 SECONDS*. Il aurait été plus aisé d'écrire : *The minimum number of players is 3*. Richard Balsley (2013) précise à ce sujet, dans un article de son blog<sup>39</sup> : « *rules are highly complex and their relationships to one another affect clarity.* » Un auteur anonyme qui écrit pour le site internet *Global Game Jam* donne des conseils à ceux qui aimeraient créer des jeux :

Novice designers often leave the rules writeup until the last minute and neglect it, but realize that if your rules are not clear that no one will be able to play your game! You are therefore encouraged to spend a fair amount of time writing your rules carefully, and even handing your game to other people and watching to see if they can figure out how to play just from reading your rules (you may find it useful to « swap » games with another team that is also working on a board game, at your site or at another site, if you can find one).<sup>40</sup>(site *Global Game Jam*)

Cette remarque évoque le problème de l'auteur des règles d'un jeu. Il est gênant que le créateur soit le rédacteur, puisque pour lui, les règles sont évidentes et il aura tendance à trop les simplifier ; il vaudrait mieux qu'elles soient écrites par le créateur aidé d'une seconde personne qui ne connaît pas le jeu et qui pourra lui dire si un élément lui semble peu clair. Se pose aussi le problème de la tournure des phrases : une phrase sera plus claire écrite d'une certaine manière plutôt que d'une autre (cf. section 2.4.2. du chapitre I, sur l'ergonomie). La règle qui semble claire aux yeux du rédacteur ne l'est pas toujours pour l'utilisateur qui peut également lui reprocher de ne pas être exhaustive.

---

<sup>39</sup> Blog d'infinity.net, article rédigé par Balsley le 9 janvier 2013 intitulé *Anatomy of Game Design : House Rules* <<http://d-infinity.net/blog/richard-t-balsley/anatomy-game-design-house-rules>> [consulté le 17/04/2014]

<sup>40</sup> <<http://archive.globalgamejam.org/wiki/board-games>> [consulté le 14/03/2013]

### 4.6.2 Une règle exhaustive ?

La règle du jeu est un texte long, qui s'étend souvent sur plusieurs pages, mais peut-il couvrir toutes les possibilités de jeu ? Jouer à un jeu français, les petits chevaux, a permis de répondre à cette question. Lors de ce jeu, nous nous sommes retrouvés face à une situation non expliquée dans sa règle : un joueur a deux chevaux sortis de l'écurie, il lance le dé et obtient le score de 6 (par exemple). Il lui est interdit de doubler un cheval donc si ce cas se présente, le joueur n'avance pas son cheval. Cependant, il peut tout de même déplacer son deuxième cheval, mais si en l'avancant, le deuxième cheval tombe sur la case où est le premier et le renvoie par conséquent à l'écurie, est-il obligé de renvoyer son propre cheval à l'écurie ou a-t-il la possibilité de ne pas jouer ? Est-il possible, comme dans l'ancienne règle du jeu de dames intitulée « souffler n'est pas jouer », de choisir de jouer ou non ? Cette règle datant de l'origine du jeu (au XIII<sup>e</sup> siècle) laissait la possibilité au joueur de ne pas prendre une dame s'il savait que sa propre dame serait prise par son adversaire au tour suivant. Elle a été abolie en 1911<sup>41</sup>, le joueur est donc maintenant obligé de prendre un pion adverse même s'il sait que son pion sera pris en retour. La situation particulière rencontrée aux petits chevaux n'est pas indiquée dans la règle. Il a fallu plusieurs lignes pour l'expliquer sans certitude que notre lecteur l'ait comprise. Ces difficultés de rédaction sont peut-être à l'origine de ce manque dans la règle du jeu, ou, plus simplement, l'auteur n'a pas pensé que cette situation pourrait se présenter. Il est difficile de penser à toutes les possibilités de jeu et par conséquent, difficile d'écrire une règle exhaustive. R. Balsley (2013) évoque ce problème d'exhaustivité : « *say you are playing a game and you run into a situation that is not covered by the rules. What do you do to keep the game going, default to the closest rule, disallow the action, argue until you are blue in the face, or create a solution?* ». R. Balsley précise qu'il est impossible que le créateur du jeu puisse penser à toutes les situations :

There is little to do as a game designer to prevent this situation from arising as it is impossible to predict player behavior or all nuances of the game created. Add to this one very simple truth: all games have gaps in their rules as a condition of the ambiguity in their rules that creates the play space, but which can lead players needing additional clarifications that arise out of their unique experiences within the play space. (Balsley 2013)

Tout ne peut pas être expliqué dans la règle qui implique un minimum de connaissances partagées et de bon sens de la part des joueurs. Par exemple, lorsque la règle indique de lancer

---

<sup>41</sup> <<http://aillantrecreajeux.sportsregions.fr/actualites-du-club/regle-du-jeu-de-dames-en-vigueur-depuis-1911--389708>>

le dé, elle n'explique pas comment faire ce geste ; certaines actions sont considérées comme des prérequis. R. Balsley (2013) souligne cette idée :

One of the things that games cannot do is provide players with a list of every conceivable rule for not only how to play, but how to set up the game and govern player actions. That was in part what my previous example about the chess match demonstrated. How does one know where to put the board for the board game and its subsequent orientation? Where does one put the bank in Monopoly in relation to the game? For the most part, these are unwritten rules that default back to the environment in which the game is played. That said, how does one roll the dice, use the spinner, etc.? (Balsley 2013)

Les règles ne précisent pas non plus combien de temps les joueurs ont pour réfléchir, s'il faut imposer une limite de temps, si le téléphone sonne et qu'un joueur répond, la durée de la conversation téléphonique est-elle décomptée de son temps de jeu (Sniderman 1999 : 480) ? Stephen Sniderman écrit : « *we depend on unstated – and probably unstatable rules (really just expectations) when we play a game for fun* ». Ces règles implicites sont comparables à des lois (Sniderman 1999 : 481) : « *You must make your moves in a reasonable time. You must take the game seriously and attempt to win. You must play fair at all times* ».

Que faire alors lorsque la règle du jeu présente un manque qui ne fait pas partie des prérequis ? La solution envisagée par R. Balsley (2013) est la création d'une règle maison (« *house rule* »). Il précise que puisque les règles maison ne font pas partie du jeu, les joueurs doivent connaître leur existence, les comprendre et pouvoir s'y opposer si elles avantagent un joueur. Il explique qu'il est souvent nécessaire de créer des règles maison dans les jeux de rôle dans lesquels tant de situations se présentent qu'il est impossible de toutes les indiquer. Les règles maison ne sont pas toujours inventées pour combler un vide : elles peuvent rendre le jeu plus vivant, par exemple au UNO, certains joueurs ont créé la règle des interceptions : celui qui a une carte identique à celle posée sur la table peut la jouer, même si ce n'est pas son tour. Cette règle n'est pas dans la règle officielle du UNO, mais elle sert à rendre le jeu plus vivant, comme le précise R. Balsley : « *One of the most salient reasons for house rules is that tweaks to a game's core design keep the game alive for its players* ». Le fait que certaines règles semblent manquer est parfois fait pour laisser une certaine liberté au joueur, c'est le cas dans les jeux de rôle (*Role playing Games –RPG*) selon R. Balsley :

Some games just naturally leave themselves open to interpretation. RPGs are one such genre. Not only are players engaged in a shared experience via storytelling and world-building, the rules are designed to facilitate the majority of common elements, but the setting, a conceptual environment, imposes itself on the implementation of various rules. The more compartmentalized the game, the easier it is to patch it, ignore it, or rewrite it so that the feel matches the world envisioned. What could be a clearer sign that house rules or interpretations of what is written in the books invites change as needed? While it is explicit in role playing games, all games are subject to the whims of the players to reinterpret or restructure the game as they see fit. (Balsley 2013)



Le fait de laisser aux joueurs la possibilité de créer des règles leur donne un sentiment de puissance même s'ils n'en sont pas conscients. R. Balsley parle de l'expérience d'être agent, acteur des règles : « *House rules provide a hidden experience that many players may not know they are accessing : agency* ». De nouvelles règles peuvent toujours être inventées ce qui fait que le joueur ne se lasse jamais, que le jeu n'est jamais maîtrisé et donc jamais abandonné. R. Balsley soutient l'idée que les manques dans les règles ont un fondement (« *The gaps in the rules are there for a reason* »). Il est impossible pour le créateur d'imaginer toutes les situations, par conséquent, les règles maison sont nécessaires et donnent aux joueurs un rôle d'acteur, d'agent dans la création de règles : « *They [house rules] develop the unique play experiences of the players and fix or enliven the challenge. By taking an active role in interpreting and applying the game's mechanics to any given situation, players become the focal point of play* ». R. Balsley conclut son article sur l'idée que les règles maison montrent que nous détenons véritablement le pouvoir sur le contrat social qui gouverne l'espace de jeu : « *House rules therefore show who really has power over the social contract governing the play space : us* ». La création de règles maison fait le lien avec un type de jeux de rôles particulier, les jeux vidéo, pour lesquels les règles ne sont même plus écrites, les joueurs sont acteurs et écrivent leurs propres règles en décidant de leurs mouvements. Les jeux sont une forme d'interaction entre joueurs et ne se limitent pas aux règles comme le dit J. Evans (2013 : 16) : « *more formal games, including board games, are a form of rule bound social interaction. The rules offer a framework for play but the game as played exceeds a reading of the text of the rules* ». Même en utilisant le vocabulaire le plus précis possible et en expliquant le plus grand nombre de possibilités, il sera impossible d'être exhaustif et toujours clair. L'étude du contexte, de l'organisation et du niveau linguistique des règles du jeu permet de dégager leurs caractéristiques.

### **5 Un texte procédural semi-spécialisé non prototypique**

Dans ce chapitre, nous avons montré comment s'organise une règle du jeu et quels sont les principes linguistiques qui la caractérisent ce qui complète l'analyse de J. Evans (2013) qui, avec une perspective de traducteur, s'était intéressé seulement à la structure de la règle et non à son aspect linguistique. La règle est un texte à la limite du macrogenre des textes procéduraux. Il est lié à une activité de détente et dit bien comment faire (comment jouer), mais rien n'est créé après sa mise en œuvre, excepté une partie de jeu. Après avoir

réalisé une recette de cuisine, un plat est créé, après avoir suivi des instructions de montage, un meuble est monté... mais ici, aucun élément n'est véritablement créé. Les règles ne correspondent pas vraiment au prototype des textes procéduraux. Elles relèvent d'un domaine semi-spécialisé ; les règles, étant rédigées par des joueurs ou des inventeurs de jeux qui peuvent être n'importe quel amateur, s'adressent au grand public et doivent être comprises par tous. Pourtant, plusieurs caractéristiques des recettes de cuisine sont bien présentes dans une règle du jeu. Ce discours est régi par des règles, des conventions et des traditions : il présente une organisation en deux grandes sections comme dans les recettes de cuisine (matériel et introduction, puis procédure divisée en sous-parties dans les règles), précédées d'un titre général pour la règle, ce qui est confirmé par l'étude de J. Evans (2013) sur le sujet. Les règles rédigées par des experts sont plus longues ; leurs auteurs utilisent davantage l'impératif que l'indicatif à la voix passive, mais l'indicatif à la voix active domine et les modaux y sont plus fréquents. Celles écrites par des amateurs sont simplifiées, leurs auteurs emploient davantage la voix passive que l'impératif, mais l'indicatif à la voix active prévaut, ils utilisent plus fréquemment des propositions en *if* pour donner diverses possibilités de jeu ainsi que des marqueurs temporels pour aider le lecteur à se repérer.

Cependant, les règles du jeu répondent à des principes différents des recettes de cuisine : le facteur co-énonciateur et l'expression des possibilités, ce qui entraîne des caractéristiques distinctes. De ce fait, la partie procédurale ne présente pas autant de verbes à l'impératif que ce à quoi nous nous attendions, mais de nombreux verbes à la voix passive. Cet emploi s'explique par le fait qu'il y a plusieurs joueurs, équivalent à plusieurs co-énonciateurs, d'où la nécessité de préciser par lequel l'action doit être effectuée. La règle du jeu est un texte en partie injonctif, inintrusif, ne donnant pas l'idée d'ordre, parce qu'il laisse une marge de manœuvre absente d'autres types de textes procéduraux comme les recettes de cuisine. Elle est ouverte aux diverses possibilités de jeu, ce qui nécessite beaucoup plus de détails qu'une recette qui doit être brève, claire et précise. Elle ne contient pas d'ellipses et ses phrases sont longues. Elle s'oppose à la recette, car elle contient peu d'adverbes de précision alors que ces marqueurs sont nombreux dans les recettes, où la précision est cruciale. Elle est plutôt à placer sous le symbole de la liberté et de l'expression des multiples possibilités dont certaines ne sont pas listées dans un ordre chronologique. La règle du jeu doit-elle être classée dans le macrogenre des textes procéduraux ? Où la placer sinon ? C. Garcia-Deban (2001 : 3) et J.-M. Adam (2001 : 12) la rangent parmi les textes procéduraux. J.-M. Adam considère que la règle du jeu dit « de faire et comment faire ». Est-ce réellement le cas ? Rien n'est construit, la règle du jeu dit seulement comment faire, et l'utilisateur le fait. Elle semble être à la limite

## Chapitre IV Étude des règles du jeu

des textes procéduraux même si elle partage avec les recettes de cuisine une structure commune : titre, liste du matériel et partie procédurale. Sur une échelle de prototypicalité, les règles du jeu seraient placées au plus loin des recettes de cuisine. Le tableau 36 met en avant leurs caractéristiques convergentes et divergentes (il présente en italique les éléments ne correspondant pas au prototype).

Critère	Pragmatique	Structural et discursif				Linguistique	
		Explique comment faire	Présence d'une partie matériel et procédurale	Texte court	Phrases courtes / ellipses	Ordre chronologique	Impératif majoritaire
Recettes de cuisine	oui	oui	oui	oui	oui	oui	semi-spécialisé
Règles du jeu	<i>non, rien de concret n'est créé à part une partie de jeu</i>	oui	<i>non, car transmet un savoir sur le jeu</i>	<i>non</i>	<i>plus ou moins</i>	<i>non</i>	semi-spécialisé

Tableau 36. Points communs et différences entre les recettes de cuisine et les règles de jeu

## Chapitre IV Étude des règles du jeu

Nous nous intéressons maintenant à l'étude d'un autre microgenre procédural, le protocole de TP en sciences. Nous étudions les principes qui le régissent et s'il est plus prototypique que les règles du jeu. Quelle est sa place sur l'échelle de prototypicalité : plutôt proche des recettes de cuisine, ou plutôt éloigné comme les règles du jeu ?

# Chapitre V Étude des protocoles de travaux pratiques en sciences

Le troisième microgenre procédural étudié est le protocole de TP en sciences. Ce genre utilitaire à visée didactique est très peu étudié par les linguistes, étant à la base un outil scientifique ; à notre connaissance, seule E. Rowley-Jolivet (2012) s'est intéressée aux protocoles, mais à ceux destinés à des professionnels. Nous étudions les caractéristiques des protocoles à visée didactique et les confrontons à notre microgenre étalon : les recettes de cuisine. Où se situent-ils par rapport au prototype ? Ont-ils les mêmes caractéristiques que les recettes de cuisine ou au contraire, sont-ils à considérer comme un parent éloigné ?

## 1 Rôle des protocoles de travaux pratiques

Les TP sont destinés principalement aux élèves ou aux étudiants et sont réalisés dans une salle de classe équipée, puisqu'ils peuvent nécessiter un matériel spécifique (paille, verrerie, ordinateur, oscilloscope...), dans le cadre de différents cours de sciences comme en biologie, en physique ou en chimie essentiellement. Ils constituent une méthode d'enseignement fondée sur la réalisation d'expériences permettant aux étudiants d'acquérir de nouvelles connaissances (s'ils sont faits en amont du cours) ou de vérifier des hypothèses ou des connaissances (s'ils sont réalisés en aval). Grâce à eux, les élèves n'apprennent pas que de la théorie, mais font des manipulations (d'où la dénomination « travaux pratiques »). Ils ont une visée didactique, puisqu'ils transmettent des connaissances à l'aide d'une méthode particulière : découvrir pour mieux retenir. Les chimistes Louis F. Fieser et Kenneth L. Williamson (1979) présentent ainsi leur livre d'expériences « *Organic Experiments: the beginning student is introduced to the most modern techniques of organic chemistry and trained in accurate observation and deductive reasoning* ». À travers les expériences, l'élève apprend à manipuler certains instruments, à maîtriser des techniques, à observer, à réfléchir et à déduire des éléments. Contrairement aux autres textes procéduraux, le but premier des

protocoles de TP est d'apprendre en suivant des instructions, et non de créer un élément. La notion d'apprentissage est plus importante que le produit obtenu. Les instructions sont le moyen vers la connaissance. L'expérimentation et l'observation ont un rôle essentiel en sciences, comme l'expliquent les travaux du philosophe des sciences Ian Hacking.

Lors des séances de TP, les élèves ou les étudiants doivent suivre une procédure : ils réalisent l'expérience décrite par un protocole s'apparentant à un texte procédural, car il dit de faire et comment le faire. L. F. Fieser et K. L. Williamson (1979) précisent que le but de leur livre est : « *the presentation of clear and concise directions for efficient laboratory work* ». Les TP à l'école ou à l'université constituent le passage d'un savoir théorique à pratique, une ouverture vers le monde de la recherche et du travail. Grâce à l'arrivée d'internet, les TP ne se cantonnent plus aux salles de classe : tout amateur de sciences peut réaliser une expérience publiée sur un site de vulgarisation scientifique. Dans quel contexte sont-ils créés ?

## 2 Arrière-plan discursif des protocoles de travaux pratiques en sciences

Comme le précise E. Rowley-Jolivet (2012 : 136), qui s'intéresse aux protocoles de laboratoire dans le milieu professionnel :

laboratory protocols are used in many fields of experimental science. They lay out the materials and procedure needed to perform the protocol, and are written by research labs, by authors of science manuals to instruct students and researchers, or by manufacturers to explain how to use their lab kits. A lab protocol is an instructional genre (Peikola et al. 2009 ; Murcia-Bielsa 2000), in which the communicative purpose is to tell the reader how to perform an action or series of actions. Both the structure and the language used are highly constrained. (Rowley-Jolivet 2012 : 136)

Nous constatons l'existence de deux types de protocoles : ceux destinés à des professionnels, qui ont un but pratique (créer une matière, un composé...) et ceux à visée didactique. Les protocoles rédigés dans un but pratique indiquant la préparation d'un médicament pour les pharmaciens ou comment fabriquer des arômes artificiels par exemple sont difficiles d'accès et ne font pas l'objet de cette thèse. Les professeurs de sciences sont les personnes qui utilisent le plus régulièrement les protocoles à visée didactique et qui sont le plus souvent amenées à rédiger ces textes.

Les protocoles de TP sont écrits et relativement longs. Le but n'est pas d'être le plus bref possible, mais d'expliquer clairement les manipulations à réaliser. C'est pourquoi ils occupent souvent plusieurs pages. Une différence de longueur est notable entre ceux tirés de

manuels et ceux d'internet. Le corpus se divise en deux : des textes destinés à un public d'étudiants en sciences (sous-corpus de formation) et d'autres pour le grand public (sous-corpus de vulgarisation). Dans le sous-corpus de formation, les textes comprennent en moyenne 1 390 mots alors que dans celui de vulgarisation, ils comportent en moyenne 473 mots. En outre, les phrases dans ce dernier sont moins longues : en moyenne 14 mots contre 19 pour les protocoles de formation (cf. annexe 3). Ces différences sont liées au public ciblé : les manuels s'adressent à des étudiants en université (niveau licence ou master) alors que les protocoles tirés d'internet visent un public plus large, toute personne, adulte ou enfant, désirant s'amuser et apprendre en réalisant une expérience scientifique d'un niveau peu élevé. Elle n'a pas envie d'y consacrer trop de temps et la longueur du protocole la rebuterait probablement. Le public universitaire est acquis, puisqu'intéressé par les sciences et aspire à devenir un jour membre de la communauté scientifique.

L'énonciateur du protocole de TP est le professeur l'ayant écrit et le co-énonciateur est l'élève ou l'étudiant qui le lit et qui va réaliser l'expérience. Ils ne se connaissent pas toujours. Leur relation est asymétrique car l'un possède le savoir et l'autre le reçoit. Le nom des auteurs n'apparaît pas : ils sont cependant précisés sur la couverture du recueil ou sur la page d'accueil du site internet. Les auteurs importent plus que dans les règles du jeu, mais moins que pour les recettes de cuisine. Les protocoles sont prévus pour être utilisés par des élèves ou des étudiants dans un cadre officiel (en classe, à l'université), nous pouvons par conséquent nous attendre à y observer un registre formel, mais pas trop soutenu pour que les étudiants puissent tout de même les comprendre. Ils sont destinés à des apprenants afin de leur faire découvrir des principes et des techniques scientifiques. Ce sont des textes didactiques. Lorsqu'un professeur ou un chercheur en rédige un, il parle d'un sujet déjà connu de la communauté scientifique. Les protocoles ne sont pas des genres de recherche, contrairement aux articles scientifiques qui font état de l'avancement des découvertes comme l'explique K. Hyland (1999). Les personnes qui les lisent sont soit des professeurs qui veulent les utiliser avec leurs apprenants, soit des étudiants en sciences qui seront peut-être dans le futur des membres de la communauté scientifique. Ils font donc partie d'une communauté semi-spécialisée, parce qu'ils n'en sont pas encore des membres à part entière. J. Lave et E. Wenger (1991 : 29) qualifient ce public de « *legitimate peripheral participation* », qu'ils définissent ainsi :

Learning viewed as situated activity has as its central defining characteristic a process that we call legitimate peripheral participation. By this we mean to draw attention to the point that learners inevitably participate in communities of practitioners and that the mastery of knowledge and skill requires newcomers to move toward full participation in



the sociocultural practices of a community. « Legitimate peripheral participation » provides a way to speak about the relations between newcomers and old-timers, and about activities, identities, artifacts, and communities of knowledge and practice. A person's intentions to learn are engaged and the meaning of learning is configured through the process of becoming a full participant in a sociocultural practice. This social process includes, indeed it subsumes, the learning of knowledgeable skills. (Lave & Wenger 1991 : 29)

Les protocoles de TP constituent un microgenre qui s'adresse à un public différent de celui qui lit les articles publiés dans les revues scientifiques.

Le but des protocoles de TP est de former les apprenants à être de futurs scientifiques. C'est pour cette raison qu'ils comprennent une partie expliquant les principes de l'expérience décrite. Cependant, le résultat de l'expérience n'est pas toujours donné à la fin du protocole, contrairement aux articles de recherche<sup>42</sup>. Les apprenants doivent découvrir par eux-mêmes ce qui se passe et doivent interpréter leur résultat. Le fait que le résultat ne soit pas écrit et qu'ils aient à l'observer et l'expliquer par eux-mêmes les aide dans le processus d'apprentissage. Ils retiennent mieux quand ils sont à l'origine de leurs connaissances.

Les protocoles véhiculent une action sociale particulière, définie ainsi par Charles Bazerman (1994 : 89) :

If the text is distinctly identifiable as of a single genre, it can gain a unified force, for it is now labelled as of a single kind instantiating a recognizable social action. That is, the text effects a law (a declaration), or [...] contractually binds you (a commissive), or presents a scientific claim (an assertive). (Bazerman 1994 : 89)

Les protocoles de TP présentent une assertion validée par la communauté scientifique. Ils se fondent sur cette assertion afin de déterminer ou produire un élément ou d'en apprendre davantage sur un concept. Par exemple, le protocole 9 du corpus, intitulé Simple and Fractional distillation aide les élèves à comprendre ce qu'est une distillation<sup>43</sup> (comment ce processus fonctionne et comment le réaliser). Le protocole de TP illustre deux fonctions du langage (définies par Roman Jakobson 1963). Dans les différentes parties expliquant les principes de l'expérience, la fonction référentielle est présentée, en effet le texte donne des informations contextuelles sur le monde extérieur. Dans la partie procédurale, le co-énonciateur est appelé à réaliser des actions : la fonction conative est illustrée. Une fois le contexte étudié, la seconde étape consiste à analyser la structure de ce texte.

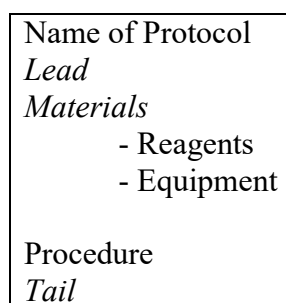
---

<sup>42</sup> Cf. l'étude sur la structure des articles de recherche par Luciana B. Sollaci et Mauricio G. Pereira (2004), qui précise que le résultat est toujours donné à la fin.

<sup>43</sup> La distillation est la méthode de purification des liquides la plus utilisée : ce procédé permet de séparer deux liquides ou de séparer un solide d'un liquide. (<<http://www.lachimie.fr/organique/technique/distillation.php>>

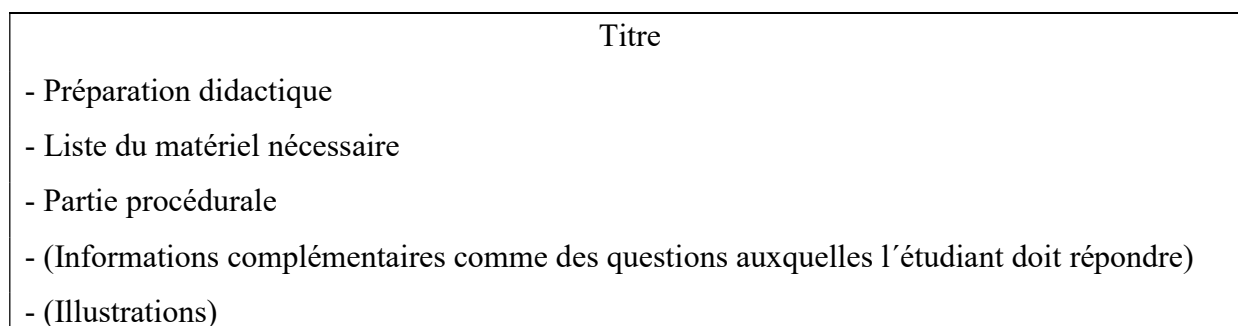
### 3 Organisation

Quatre parties sont présentes après le titre dans les protocoles de TP : le matériel nécessaire pour réaliser l'expérience, la préparation didactique (c'est-à-dire une introduction qui présente ce que le lecteur doit savoir pour réaliser l'expérience et la comprendre), la partie procédurale et des informations complémentaires. Des illustrations sont souvent présentes, excepté lorsque la procédure est courte et simple. E. Rowley-Jolivet (2012 : 138) propose un modèle schématique de l'organisation d'un protocole professionnel en précisant que les éléments optionnels sont écrits en italique et que l'ordre dans lequel les sections apparaissent est fixe.



**Figure 27. Structure des protocoles de laboratoire selon E. Rowley-Jolivet (2012)**

Nous nous inspirons de ce modèle pour créer un schéma s'appliquant aux protocoles à visée didactique (cf. figure 28).



**Figure 28. Structure des protocoles de TP**

Leur structure est légèrement plus complexe que les recettes de cuisine dans lesquelles la partie de préparation didactique est inexistante, mais les sections titre, liste du matériel, ingrédients et procédure sont communes. Dans ces deux types de texte, des illustrations et des informations complémentaires apparaissent. Nous commençons par étudier les titres.

### 3.1 Les titres

Les titres peuvent comporter une forme verbale ou en être dépourvus.

#### 3.1.1 Titres présentant des formes verbales

Sous quelle forme apparaît un titre de protocoles de TP en sciences ? P. Saint-Dizier et al. (2007 : 6) expliquent que les titres des textes procéduraux ont en général la forme d'une instruction du type *assembling your computer* et que leur mise en page est particulière : ils peuvent être en gras ou soulignés. Ils ajoutent que le niveau de généralité des verbes employés permet de les reconnaître car ils sont plus généraux que ceux utilisés dans les instructions. Les titres sont donc éloignés de ceux des recettes de cuisine qui ne comportent pas de forme verbale (qui est en fait sous-entendue). Le tableau 37 les présente.

Exemple	Protocole n°
<b>Forme en V-ing</b>	
Observing prototista in water using the hanging drop technique	15
Investigating the effect of minerals on plant growth	16
Investigating anti-microbial action	17
Cloning a living organism	18
Mapping change over time	19
Extracting DNA in your kitchen	37
<b>Base verbale</b>	
Build an Electromagnet	32
Create Lightning	33
Make Electric circuits	35
Learn about liver	38
Save your brain	39
<b>Nominalisation (nom dérivé de verbes)</b>	
Esterification—Distillation : Synthesis of n-Butyl Acetate	2
Synthesis of Aspirin	3
Synthesis of n-Butyl Acetate via Esterification	7
Simple and Fractional Distillation	9
Vacuum Distillation	11
Recrystallization and Melting-Point Measurement. Identifying a Component of "Panacetin"	12
Vacuum Distillation, Optical Rotation. Optical Activity of $\alpha$ -Pinene	13
Synthesis and Spectral Analysis of Aspirin	14
<b>Nom (non dérivé de verbes)</b>	
Boiling Points and Melting Points	1
Glucose Levels in Whole Blood	4
Paper Chromatography	5
Flash Chromatography. The Penicillin-Cephalosporin Conversion	6
Epoxidation of Cholesterol	8
Cholesterol from Gallstones	10
Test for starch	20
The effect of temperature on enzyme activity	21
The gas used up in respiration	22
The need for light in photosynthesis	23
Eclipses	25
Electron diffraction	26
Ray of light in water	27

Red Hot heater and curved mirror	28
A Vortex Bottle	29
Home made thermometers	30
Static electricity	31
Friction and vibration	34
Plasma Ball Physics	36
Sneaky Snail trap	40
<b>Question</b>	
Does the Earth move ?	24

**Tableau 37. Forme des titres de protocoles de TP en sciences**

Six titres de protocoles de TP en sciences apparaissent sous la forme *V-ing* qui est utilisée pour focaliser sur l'événement lui-même et non sur le moment le précédant (dans ce cas, nous aurions eu une forme *To* + base verbale). Cette nominalisation relève de la métaphore grammaticale (Halliday 1985a : chapitre 10) et est typique du discours scientifique. Qu'en est-il pour les autres titres ? Certains pourraient se présenter sous la forme *V-ing*, mais sont sous forme de base verbale. Les autres contiennent souvent des noms dérivés de verbes comme *distillation* (protocoles 2 et 9) qui vient du verbe *distillate* ou *crystallisation* (protocole 12) qui est dérivé du verbe *crystallise*, *synthesis* (protocole 14) qui a pour origine le verbe *synthesize*, etc. Un nom dérivé d'un verbe ou une forme *V-ing* sont employés dans le même objectif : exprimer le but de l'expérience. Des formes *V-ing* ou des noms non dérivés de verbes peuvent aussi bien être employés dans les titres de protocoles de formation que dans ceux de vulgarisation. Cependant, la base verbale n'est utilisée que dans les titres de protocoles de vulgarisation, étant probablement plus simple à comprendre, s'opposant aux nominalisations qui ne sont présentes que dans les titres de protocoles de formation. Un titre seulement, *Does the Earth move ?* (protocole 24, protocole de vulgarisation), se présente sous la forme d'une question, une forme de titre peu répandue. Dans notre corpus, 23 titres sur 40 contiennent une forme verbale ou un nom dérivé d'un verbe : une forme verbale n'est pas obligatoire. Le fait d'agir n'est pas au cœur du protocole de TP et n'est donc pas souligné dans le titre : le plus capital est d'apprendre. Cependant, les formes dérivées de verbes sont tout de même bien plus fréquentes dans les protocoles que dans les recettes ou les règles du jeu. Le deuxième type de titre ne contient pas de forme verbale.

### 3.1.2 Titres ne présentant pas de forme verbale

Les autres titres du corpus sont des groupes nominaux composés d'un nom accompagné parfois d'un adjectif ou d'un complément comme dans le titre du protocole 1 *Boiling Points and Melting Points* (adjectif + nom) ou 22 *The gas used up in respiration* (nom + complément du nom).

Ce type est présent dans les protocoles de formation (protocoles 1, 4...), ainsi que dans ceux de vulgarisation (protocoles 25, 26..), même si les notions visant le grand public sont moins complexes que les autres comme les éclipses. Lorsque le titre de l'expérience apparaît sous la forme d'un groupe nominal, son but est de faire des manipulations et d'en apprendre davantage sur une notion ou une technique. Par exemple, si le titre est Boiling Points and Melting Points (protocole 1), la visée de l'expérience est de comprendre la notion de point de fusion et d'ébullition. Si le titre est Eclipses (protocole 16), l'objectif est de se documenter sur les éclipses. Si le titre est Paper Chromatography (protocole 5), le but est de découvrir la technique de la chromatographie sur papier. Ces titres peuvent être considérés comme elliptiques : *learn more on* est sous-entendu, comme dans ceux de recettes de cuisine où *how to make* est implicite. Le titre est suivi d'une partie de préparation didactique.

### 3.2 La préparation didactique

Les descriptions de TP en sciences ne commencent pas directement par la partie procédurale mais par une introduction à l'expérience afin d'aider les lecteurs à la réaliser et à la comprendre. Nous la nommons préparation didactique ; elle se trouve aussi bien dans les protocoles de formation que de vulgarisation. E. Rowley-Jolivet (2012 : 137-138) explique que la partie procédurale peut être précédée par deux types de sections :

first, immediately after the title, a short paragraph, called the Lead here, giving the rationale for the protocol – its intended use, or what it is designed to do – or other relevant information. If the instructor considers that the audience is familiar with the purpose of the protocol, this introductory section is omitted. (Rowley-Jolivet 2012 : 137-138)

La deuxième partie est la liste du matériel, mais nous nous intéressons pour le moment à la partie nommée *Lead* qui peut se décliner en sous-parties : les préliminaires et une introduction sur les principes de l'expérience.

#### 3.2.1 Préliminaires : opérations, données, conseils, mesures de sécurité

Après le titre, une partie explique les prérequis pour la réalisation de l'expérience et peut contenir :

- le nom des techniques ou opérations utilisées et des explications comme dans le protocole 1 (cf. figure 29).

This experiment will introduce two physical properties, the boiling point and the melting point, that organic chemists use to identify organic molecules. The boiling point of a liquid is the temperature at which the vapor pressure of the liquid equals the surrounding atmospheric pressure. Since the boiling point is dependent upon atmospheric pressure, a liquid will boil at different temperatures depending on its height above sea level. Consequently, water boils at a lower temperature in the mountains than it does at the sea shore.

The second property we will measure is the melting point of a substance. The melting point is the temperature at which the solid becomes a liquid. Unlike the boiling point, normal atmospheric pressures do not significantly affect the melting point.

**Figure 29. Extrait du protocole 1**

- des informations sur les produits comme dans le protocole 3 : Aspirin (acetyl salicylic acid, or A.S.A.) is the drug that is most widely used for self-medication.

- des conseils et des mesures de sécurité comme dans le protocole 6 : Wear face shield goggles and gloves. Absorb bulk quantities on sand, shovel into buckets and transport to safe open area for atmospheric evaporation. Wash site of spillage with water and detergent.

Ces informations se trouvent dans les protocoles de formation, mais également dans ceux de vulgarisation. P. Saint-Dizier et al. (2007 : 2) confirment l'idée que les textes procéduraux dans leur ensemble ne contiennent pas seulement des instructions, mais aussi des prérequis donnés avant celles-ci. Ils comprennent des explications sur l'équipement nécessaire, des instructions sur la préparation de la tâche ou encore des avertissements de sécurité. Ces derniers contiennent de nombreuses informations allant du conseil à la menace. Ils sont souvent associés à des arguments indiquant pourquoi une action doit être effectuée d'une certaine manière ou doit être évitée. Comme le précisent L. Heurley (2001 - 2) et Nicole Ummelen (1996), les textes procéduraux communiquent à la fois des informations déclaratives et procédurales. Les premières correspondent à ce qui n'est pas directement orienté vers l'action. Elles sont présentes dans les textes procéduraux comme dans toutes les autres catégories textuelles, principalement dans les définitions (Pascual & Péry-Woodley, 1999), les descriptions de processus et de fonctionnement de dispositifs (Lannon, auteur d'un manuel de rédaction technique, 1994 ; Pickett & Laster 1993). Les préliminaires sont suivis d'une introduction sur les principes de l'expérience.

### 3.2.2 Introduction sur les principes de l'expérience

Les protocoles de TP contredisent l'idée de C. A. Burnham et T. H. Anderson (1991 : 6, cités dans John T. Guthrie et al., 1990) qui expliquent que, dans les textes procéduraux, le résultat est présenté dès le départ : « *J. T. Guthrie et al. suggest that the representation of the outcome (p. 19) - a description of the anticipated outcome whether in the form of pictures /*

*illustrations, or text - is one of the information sources available to the reader* ». Dans les protocoles de TP en sciences, le résultat doit être trouvé par celui qui réalise l'expérience et n'est donc pas expliqué au départ. Dans l'introduction, une discussion des principes de l'expérience est présente ainsi que son but, sans donner son résultat dans le cas des protocoles didactiques, comme l'explique E. Rowley-Jolivet. Par exemple, il est écrit dans le protocole : This experiment will introduce two physical properties, the boiling point and the melting point, that organic chemists use to identify organic molecules. Des définitions des concepts et des propriétés des composés sont évoquées, comme la signification de *distillation* dans le protocole 11. Cette partie introductive aide l'étudiant à comprendre le problème au cœur de l'expérience. Elle clarifie son but et montre la relation entre le travail de laboratoire et la leçon ou le monde réel. Elle est très théorique et introduit l'expérience pour faciliter sa compréhension. Après la préparation didactique vient la liste du matériel nécessaire.

### 3.3 La liste du matériel nécessaire

La deuxième section précédant la procédure évoquée par E. Rowley-Jolivet (2012 : 138) et qui est selon elle souvent présente est la liste du matériel requis pour le protocole : « *reagents, solutions, apparatus, etc., [...] which need to be prepared or set up before carrying out the procedure* ». Elle recense les produits à utiliser et les ustensiles qui servent lors de la manipulation. Cette partie peut être placée après le titre *Materials and equipment* (protocoles 1 à 5), *Apparatus and Material* (protocoles 24 à 28), *What you need* (protocoles 29 à 31, 37 à 40), *Required materials* (protocoles 32 à 36), *Apparatus and chemicals* (protocoles 15 à 18) ou sans titre (protocoles 6, 22, 23). Parfois, aucun matériel n'est demandé (protocoles 25), mais le titre *Apparatus and Material* apparaît tout de même explicitement et est suivi de la mention *none required*. La liste peut comprendre des composés chimiques solides comme Urea ( $\text{CH}_4\text{N}_2\text{O}$ ) (protocole 1), des composés liquides comme n-butyl alcohol ( $\text{CH}_3\text{CH}_2\text{CH}_2\text{CH}_2\text{OH}$ ) (protocole 2), des ustensiles comme Buchner funnel and suction flask, melting point tubes (protocole 3), des solutions comme Whole blood (certified AIDS virus free) (protocole 4), des énergies comme Power supply, 0 - 5 kV (Extra High Tension, EHT) (protocole 26), etc. Les quantités, les dimensions et parfois la formule chimique des composés sont données. Cette liste est précise et détaillée. La précision est un élément décisif pour réaliser avec succès une expérience en sciences.

Un certain nombre de protocoles (7, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14, 19, 20, 21 - protocoles de formation) ne présentent pas de liste du matériel nécessaire, qui est précisé directement dans

la partie procédurale. Elle est facultative, comme dans les recettes de cuisine à l'origine : les ingrédients n'apparaissent pas de façon séparée sous forme de liste, mais dans la procédure. Elle a été créée plus tard pour faciliter la mise en œuvre de la recette et afin que l'utilisateur puisse vérifier rapidement s'il a bien tous les ingrédients nécessaires. Les protocoles de TP ont peut-être connu la même évolution. En effet, ceux tirés du livre de L. F. Fieser et K. L. Williamson (1979), qui contient des protocoles de formation, ne présentent pas la liste du matériel alors que ceux tirés d'internet et des autres manuels utilisés, plus récents, en ont une, qu'ils soient de formation ou de vulgarisation. La liste du matériel nécessaire précède la partie procédurale.

### 3.4 La partie procédurale

La partie procédurale est composée d'une liste d'étapes à suivre, c'est-à-dire une liste d'actions séparées à exécuter (Burnham & Anderson 1991 : 6). Elle est centrale dans les protocoles de TP, tout comme dans les recettes de cuisine. Elle spécifie les actions que l'opérateur doit ou ne doit pas réaliser dans un ordre qui doit être respecté pour que l'expérience soit un succès. E. Rowley-Jolivet (2012 : 137) évoque l'organisation des protocoles : « *structurally, lab protocols comprise an obligatory « Procedural » section [...] as a numbered list of steps to be carried out in chronological order. The length of this section will of course depend on the complexity of the procedure* ». Deux types d'informations sont données dans cette partie : celles qui répondent à la question comment faire (informations principales) et d'autres secondaires concernant la précision, le but, l'ordre chronologique, etc., c'est-à-dire l'arrière-plan du texte selon Wolfgang Klein et Christiane Von Stutterheim (1987). Ces dernières figurent plus souvent dans les protocoles de TP (car ils ont une visée didactique) que dans les autres types de textes procéduraux puisque l'utilisateur veut savoir pourquoi une réaction se produit. La présence d'informations complémentaires fait des protocoles de TP des textes plus explicatifs que les autres. Des précisions sont indiquées en ce qui concerne l'ordre chronologique, la manière dont une action doit être réalisée, la raison pour laquelle elle doit l'être ainsi que son but. Sont aussi présents des faits scientifiques et des informations données aux étudiants pour leur culture personnelle.

Dans notre corpus, les parties procédurales sont introduites par des titres comme : *Procedure* (15 fois), *Experiments* (3 fois), *Directions* (3 fois), *Try this* (2 fois), *What to do* (6 fois), *Step-by-step Procedure* (4 fois). Les titres peuvent être plus précis et correspondre à de grandes étapes dans la procédure comme dans protocole 6 : Preliminaries, Rearrangement of



Penicillin V [[beta]]-Sulphoxide 1 et Flash Chromatography and Isolation of the Product. Il existe des protocoles composés uniquement d'une partie procédurale sans introduction ni titre (protocoles 20 à 23, protocoles de formation). Ce type de présentation semble tout de même rare. Nous étudions la partie procédurale sous un angle linguistique dans la section 4 de ce chapitre. La partie procédurale peut être suivie par des informations complémentaires.

### 3.5 Les informations complémentaires

D'autres informations peuvent apparaître, tout comme dans les recettes de cuisine, mais elles sont facultatives selon deux critères : soit elles sont structurellement facultatives parce que la structure choisie par le manuel ou le site internet ne les inclut pas, soit elles sont facultatives au niveau du contenu, parce que le contenu de l'expérience ne les requiert pas. Certains protocoles ne s'arrêtent pas après la partie procédurale elle-même, des notes peuvent être ajoutées (tout comme dans les recettes de cuisine) ou des exercices, des questions, des instructions pour un rapport à rédiger, d'autres exercices à faire pour prolonger l'expérience ou une liste des références utilisées dans le protocole. Des notes indiquant comment disposer des déchets peuvent apparaître et sont parfois placées avant la partie procédurale. E. Rowley-Jolivet (2012 : 138) appelle cette section *Tail* :

In certain cases, other optional sections follow the core Procedure section: a comments or tips section, which either gives alternatives for some elements in the protocol (type of apparatus, quantity of reagents, etc.) or advice on how to solve commonly encountered problems ; and lastly, if the protocol is based on a previous publication in a research article or manual, a literature reference to this source; this concluding section will be called the Tail. (Rowley-Jolivet 2012 : 138)

Dans le livre de John W. Lehman (1999), *Operational Organic Chemistry*, dont sont tirés les protocoles 12, 13 et 14, trois sections constituent des informations complémentaires : *Report*, *Exercises* et *other things to do*. La partie *report* décrit des calculs spécifiques, analyse des données et évoque des informations qui devront être incluses dans le rapport que l'étudiant rendra à son professeur. La section *exercises* expose différents problèmes que l'étudiant doit résoudre et des questions auxquelles il est amené à répondre. La partie *Other things you can do* présente des expériences annexes que l'étudiant peut réaliser, ou des projets de recherches. Il est normal que les protocoles tirés de manuels scolaires évoquent un rapport à rédiger ; ce n'est pas le cas pour ceux d'internet et destinés au grand public. Des notes d'informations rédigées par le professeur peuvent être présentes (protocoles 24 à 28). Le temps estimé pour réaliser l'expérience peut être indiqué (protocoles 32 à 35), comme dans une recette de cuisine. Cette partie explicative est intitulée : *What's going on?* (protocoles 29,

36), *What's happening* (protocole 30), *Notes, observations, results* (protocoles 32 à 35). Les informations complémentaires données diffèrent selon le public ciblé et le support. Elles peuvent être suivies par des illustrations, qui peuvent également apparaître ailleurs dans la notice.

### 3.6 Les illustrations

Les illustrations peuvent être de nature diverse et avoir un rôle varié.

#### 3.6.1 Différents types d'illustrations

Dans notre corpus, 145 illustrations sont présentes, soit en moyenne presque quatre par protocole. Elles peuvent être centrées sur la page ou apparaître sur le côté si elles sont moins cruciales. Les illustrations verbales sont plus nombreuses que les illustrations non verbales dans les protocoles de TP : sur 145 illustrations, 24 seulement sont non verbales. Le tableau en annexe 16 présente le nombre et le type d'illustrations de chaque protocole. Les protocoles de formation en comportent plus que les autres (en moyenne cinq par protocole contre un par protocole de vulgarisation) : ces expériences sont plus complexes et plus longues, elles nécessitent donc plus d'explications qui sont parfois données sous forme d'illustrations pouvant remplacer un long paragraphe. Les 17 protocoles de formation contiennent neuf illustrations non verbales sur les 24 présentes et les 23 protocoles de formation en contiennent 15 : nous ne pouvons pas conclure sur la suprématie des illustrations non verbales dans un type de texte puisque les protocoles en présentent en moyenne deux, qu'ils soient de formation ou de vulgarisation. En ce qui concerne les illustrations verbales, des tableaux sont utilisés par exemple dans le protocole 2 où le tableau 38 est présent.

	Mol. Wt. g / mole	Density g / mL	Boiling Point °C	Solubility g / 100gH <sub>2</sub> O
Acetic acid	60.0	1.05	118	Infinite
n-Butyl alcohol	74.0	0.81	117	9 <sup>15°</sup>
n-Butyl acetate	116.0	0.88	126	0.7 <sup>20°</sup>

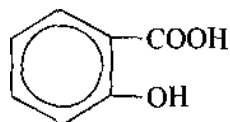
**Tableau 38. Tableau provenant du protocole 2 (Physical properties of the organic reactants and products in this experiment)**

Des schémas légendés des systèmes sont également présents, par exemple dans le protocole 15 (cf. figure 30).



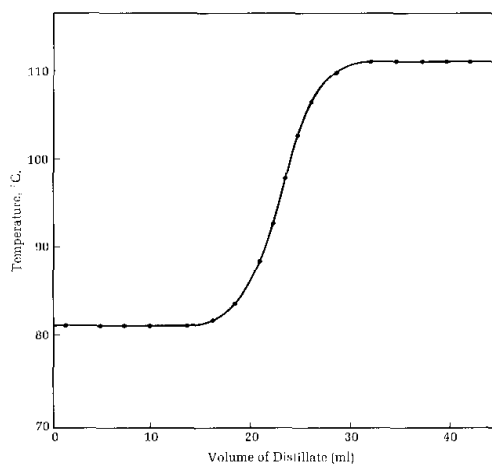
**Figure 30. Schéma provenant du protocole 15**

Des schémas de molécules apparaissent comme celui de l'acide salicylique dans le protocole 3 (cf. figure 31).



**Figure 31. Schéma provenant du protocole 3**

Des graphiques peuvent être présents comme dans le protocole 9 (cf. figure 32).

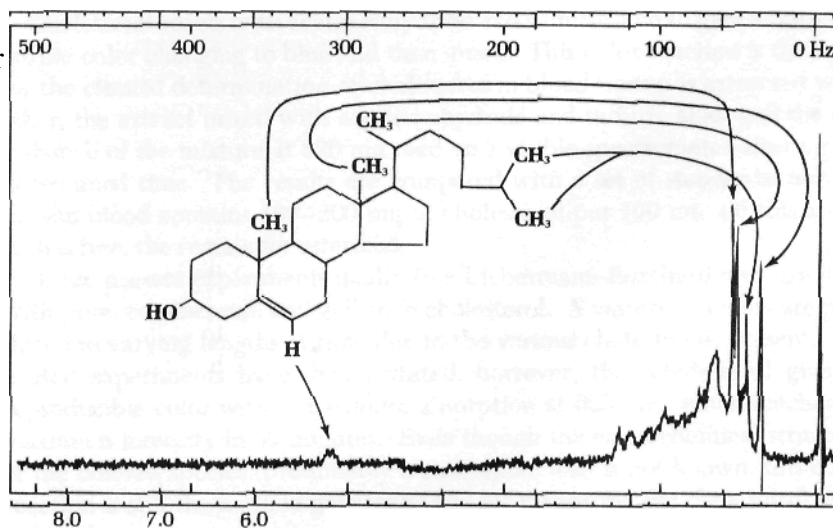


**FIGURE 2.5 Fractionation graph of a mixture of cyclohexane and toluene.**

**Figure 32. Graphique provenant du protocole 9**

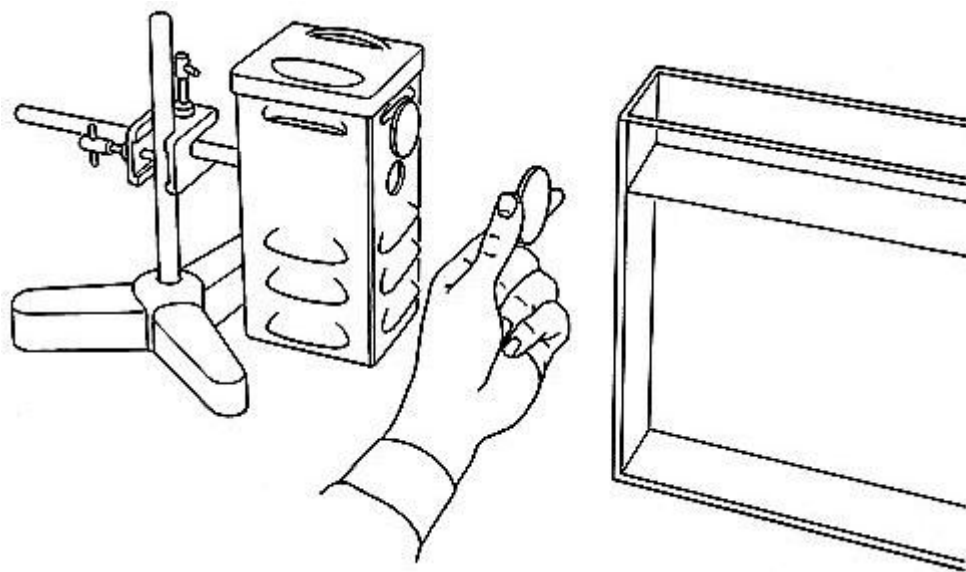
Des spectres peuvent être utilisés comme celui du protocole 10 (cf. figure 33).

**FIGURE 18.4  $^1\text{H}$  nmr spectrum of cholesterol**



**Figure 33. Spectre provenant du protocole 10**

En ce qui concerne les illustrations non-verbales, des dessins peuvent apparaître comme celui du protocole 27 qui présente le système à mettre en place (cf. figure 34).



**Figure 34. Illustration provenant du protocole 27**

Des photographies des dispositifs peuvent être présentées comme dans le protocole 30 (cf. figure 35).



**Figure 35. Photographie provenant du protocole 30**

Nos observations confirment ce qu'écrivent F. Ganier, J.-É. Gombert et M. Fayol (2001 : 51) : les documents procéduraux contiennent souvent des représentations des dispositifs décrits dans les instructions verbales sous forme de photographies, dessins, diagrammes... Quel est le rôle de ces illustrations ?

### **3.6.2 Rôle des illustrations**

Certaines des illustrations de notre corpus (cf. annexe 16) n'ont aucune des fonctions (représentative, organisationnelle, interprétative, transformative ou décorative) décrites par J. R. Levin, G. J. Anglin et R. N. Carney (1987) (cf. chapitre I, 2.4.4). Elles ont une autre

fonction que nous qualifions d'additionnelle, car elles ajoutent une information qui n'est pas dans le texte et qui est utile pour réaliser la procédure. Le schéma de dispositif a cette fonction. Dans le protocole 3, il permet au lecteur de comprendre comment le monter alors qu'aucune explication écrite n'est indiquée sur ce sujet : When the crystallization seems to be complete, collect the crystals by suction filtration using a small Buchner funnel (Fig. 31.1) or an alternate filtering device. Le schéma remplace un paragraphe d'explications (cf. figure 36).

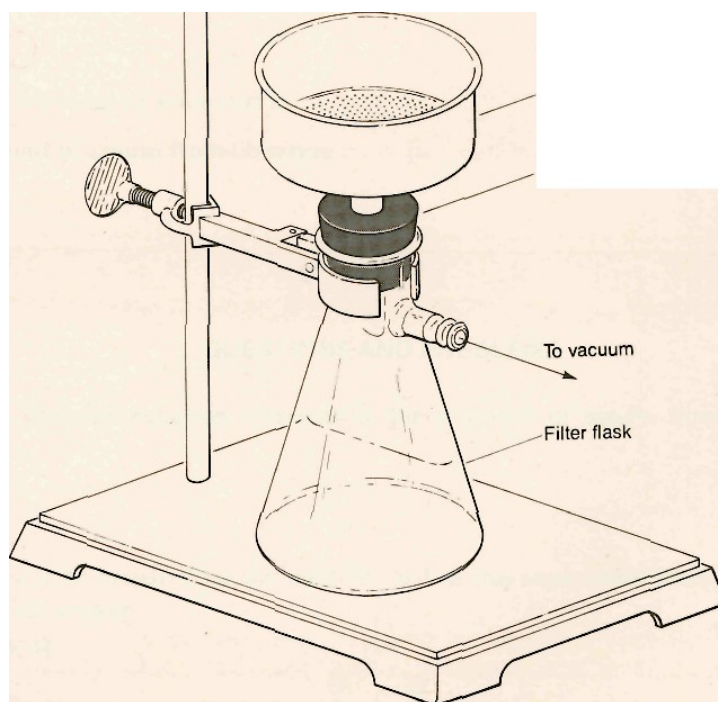


Figure 31.1. Buchner Funnel Setup

**Figure 36. Illustration provenant du protocole 3**

Les illustrations de notre corpus ont la plupart du temps une fonction interprétative ce qui signifie qu'elles montrent un exemple concret comme celle du dispositif de distillation dans le protocole 9 (cf. figure 37).

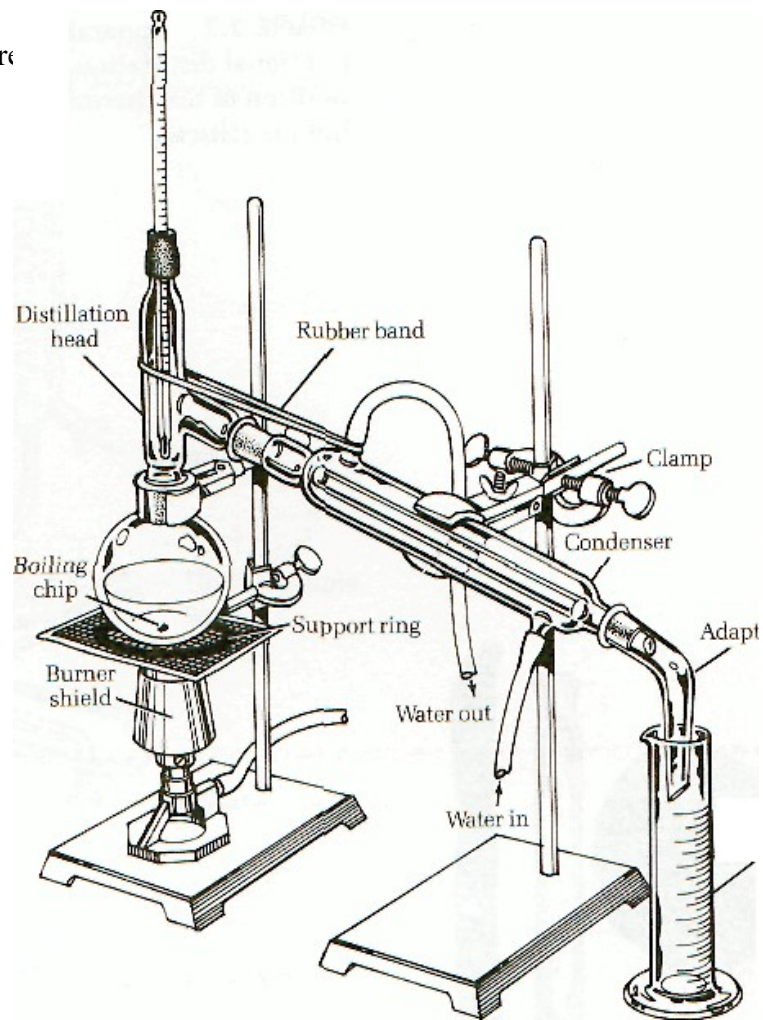
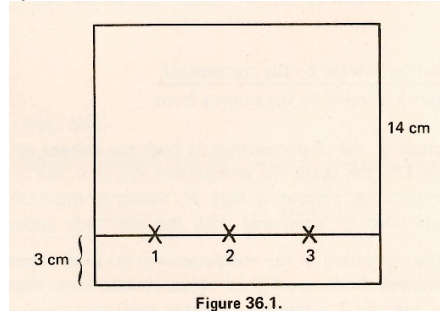


FIGURE 2.1 Apparatus for simple distillation.

**Figure 37. Illustration provenant du protocole 9**

Les illustrations ont souvent une fonction transformative ce qui signifie qu'elles codent l'information d'une autre manière comme ce schéma d'un papier de chromatographie (cf. figure 38) qui réexplique en image ce qui est écrit.

Cut a piece of Whatman #1 filter paper into a 14 cm square. Using a pencil, not a pen, draw a thin line across the sheet 3 cm from one edge. Measure in 3 cm, 7 cm, and 11 cm along this line and make a small cross at each point. Label them 1, 2, and 3 as shown in Figure 36.1.



**Figure 38. Extrait du protocole 5**

Elles ont régulièrement une fonction additionnelle ce qui signifie qu'elles ajoutent des informations comme le tableau 39.

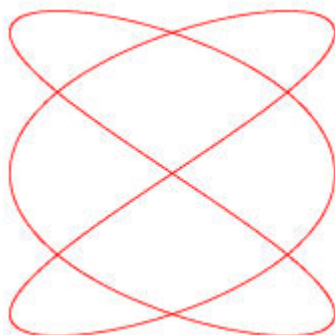
Table 12.1 Physical properties

	M.W.	b.p. <sup>760</sup>	b.p. <sup>20</sup>	$[\alpha]_D$
(+)- $\alpha$ -pinene	136.2	156	52	+51°
(—)- $\alpha$ -pinene	136.2	156	52	-51°
(—)- $\beta$ -pinene	136.2	163		-22°

Note : Boiling points are in °C

### Tableau 39. Tableau provenant du protocole 13

Parmi les illustrations du corpus, aucune ne vise uniquement à redonner les mêmes informations que celles contenues dans le texte (fonction représentative) et aucune n'aide à l'organiser (fonction organisationnelle). Certaines semblent être décoratives comme les représentations de dispositifs, mais en réalité elles ont également une fonction additionnelle. Les protocoles de formation présentent beaucoup d'illustrations de ce type afin que les élèves ou les étudiants enrichissent leurs connaissances (elles sont d'ailleurs très souvent dans l'introduction et non dans la partie procédurale). Les protocoles de vulgarisation montrent des illustrations dans la partie procédurale elle-même, leur fonction est essentiellement transformative : elles codent l'information d'une manière différente. Les illustrations des protocoles de TP sont présentes pour aider le lecteur à saisir la procédure : elles illustrent le contenu des textes difficiles à comprendre et à exécuter ou des textes abstraits en donnant des exemples concrets. Elles permettent aux lecteurs d'éviter de commettre des erreurs. Elles ajoutent des informations utiles pour comprendre les principes de l'expérience (c'est le rôle des tableaux et de certains schémas). La nature des illustrations présentes reflète celle du texte : le but des protocoles de TP est d'apprendre des techniques et des principes. Les illustrations ayant une fonction interprétative aident les étudiants à maîtriser la technique présentée. Les illustrations à fonction additionnelle leur permettent de comprendre le principe de l'expérience, de la réaliser et de les guider pour répondre aux éventuelles questions. La fonction la plus représentée est la fonction additionnelle : 99 illustrations sur 145 ajoutent de l'information par rapport au texte. 21 ont une fonction transformative et 21 une fonction interprétative. Nous considérons que seules quatre illustrations ont une fonction purement décorative. Elles se trouvent seulement dans les protocoles de vulgarisation, pour attirer l'attention du lecteur, comme pour la figure 39.



**Figure 39. Illustration décorative provenant du protocole 34 (Friction and vibration)**

Dans les protocoles de formation, sur 128 images, 96 ont une fonction additionnelle, 20 ont une fonction interprétative et 12 ont une fonction transformative. Dans les protocoles de vulgarisation, sur 17 images, neuf sont transformatives, quatre sont décoratives, trois sont additionnelles et une est interprétative. Dans les protocoles de formation, la fonction majoritaire est additionnelle parce que les illustrations ajoutent des informations qui seraient trop longues à expliquer sous forme de texte. Dans les protocoles de vulgarisation, la fonction majoritaire est la fonction transformative, car, pour s'assurer que le lecteur a bien compris, le texte est codé à nouveau sous une forme plus facile à se rappeler. À travers la fonction des illustrations, nous comprenons que le public ciblé n'est pas du même niveau.

La couleur n'est pas utilisée dans les illustrations d'expériences provenant de manuels (puisqu'elle coûte plus cher à l'impression) et dans tous les autres protocoles de formation. Le public étant déjà acquis, il n'est pas nécessaire de retenir son attention. Sur les 17 images provenant de protocoles de vulgarisation, cinq sont en couleur, dont quatre que nous considérons comme purement décoratives. L'emploi de la couleur confirme l'idée que ces illustrations servent à attirer l'attention du lecteur ; elles sont décoratives et ont une « orientation de codage sensorielle » (« *sensory coding orientation* ») (Kress & Van Leeuwen 2004 : 165-166) car elles servent au plaisir visuel. Les autres ont une « orientation de codage technologique » (« *technological coding orientation* ») parce que ce qui importe est le principe des objets, processus ou appareils représentés et non le plaisir visuel. Il n'est pas nécessaire d'avoir des connaissances préalables de certains symboles visuels pour comprendre les images des protocoles de TP. Les illustrations ne présentent pas de vecteurs ou d'autres procédés visuels pour décrire des actions que l'utilisateur doit effectuer. Des flèches sont parfois présentes dans les schémas mais elles servent à les légèrer et non à indiquer une action à effectuer. L'étape suivant l'étude de la structure est l'analyse du niveau linguistique selon V. Bhatia (2013).



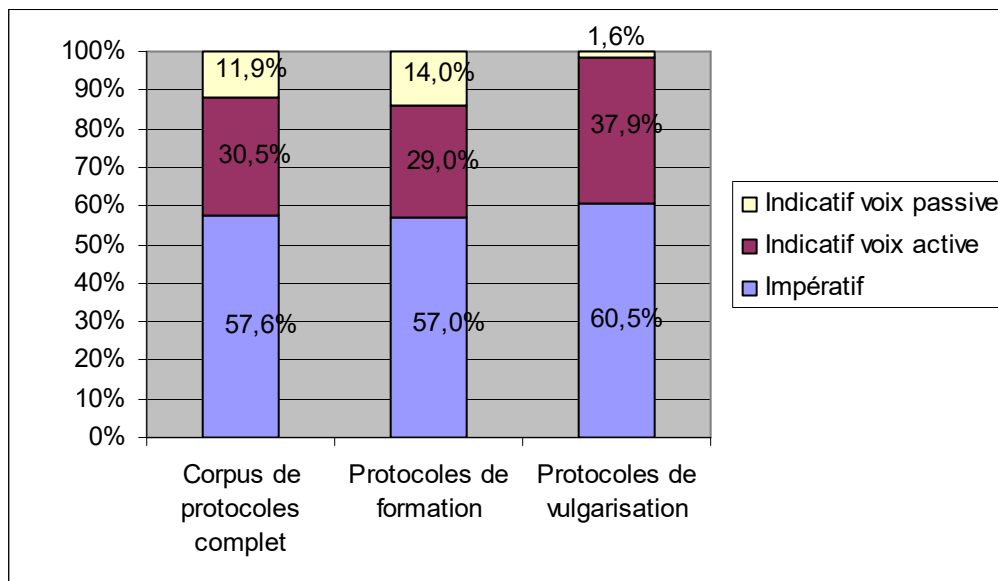
## **4 Syntaxe, lexique, aspect rhétorique : action, réflexion, clarté et précision**

Au niveau microtextuel, les protocoles de TP ont une particularité par rapport aux recettes de cuisine : ils ne sont pas allusifs. Dans une recette, la démarche à suivre apparaît sans explication sur les réactions créées ou sur pourquoi telle action doit être faite (comme dans stir the mixture), alors que dans les protocoles de TP, davantage d'informations sont données dans le but d'expliquer les actions comme dans It is important to stir the oil to produce a uniform temperature (protocole 1). Le but étant que celui qui réalise l'expérience comprenne ce qu'il fait et pourquoi il le fait à chaque étape de la procédure. L. Amgoud, F. Aouladomar et P. Saint-Dizier (2006 : 1) soulignent l'importance de la composante explicative, construite autour d'éléments objectifs et rationnels, présente dans la plupart des textes procéduraux. Ainsi, ces derniers ne font pas que donner des instructions et ne sont pas qu'une liste de verbes à l'impératif. Ils peuvent être analysés non seulement comme des séquences de simples instructions, mais également comme des discours argumentatifs efficaces créés pour aider un utilisateur à atteindre un but, en prenant la meilleure décision possible. Il est certain que la composante explicative est au cœur des protocoles de TP et a des conséquences au niveau linguistique. La composante de séduction est peut-être présente dans les protocoles de vulgarisation, puisqu'ils doivent capter l'attention du lecteur, mais elle ne semble pas pertinente pour ceux de formation, puisque le public est déjà acquis. Nous avançons l'hypothèse que des traits linguistiques aident le lecteur à réaliser l'expérience efficacement. Quels sont-ils dans les protocoles de TP ? Pour répondre, nous examinons les formes verbales, les marqueurs temporels, les mots de liaison, les adverbes et le lexique employé.

### **4.1 Les formes verbales : action et réflexion**

Nous nous concentrons sur la partie procédurale elle-même. E. Rowley-Jolivet (2012 : 138) précise que les protocoles professionnels répondent à des conventions linguistiques (« *Linguistically, lab protocols are highly conventionalized* ») sur lesquelles les rôles des participants à la communication ont une influence. Celui qui instruit possède la connaissance et est en position de supériorité, autorisant l'auteur du protocole à utiliser la modalité déontique (*must*) et l'impératif. Alors que ces éléments ont un côté négatif dans d'autres contextes (E. Rowley-Jolivet cite Brown & Levinson 1978), ce n'est pas le cas ici : « *instructions are far from being perceived as face-threatening orders. They are rather*

*considered as advice or guides* (Murcia-Bielsa 2000 : 128) ». Il n'est pas nécessaire d'atténuer leur effet, ce qui explique la présence de verbes à l'impératif ; ces formes impersonnelles aident l'utilisateur à réaliser la procédure de manière efficace ; elles sont plus directes que des formes personnelles et parviennent à le convaincre qu'il doit suivre ces indications pour atteindre un but, par exemple, dans le protocole 38, il doit : Open the snap lock bag and place five pieces of liver inside. Add three tablespoons of hydrogen peroxide. Seal the snap lock bag tightly. Ces impératifs sont précis, ce qui fait comprendre à l'utilisateur que le protocole va lui permettre d'aller droit au but. Des verbes à l'indicatif à la voix passive sont également employés et ont, comme les impératifs, un rôle directif ; par exemple, dans le protocole 9, pour éviter une répétition de *place* ou pour ne pas avoir à préciser qui fait l'action, une voix passive est employée : Place the flask with the liquid to be distilled in contact with the gauze. One or two boiling stones are put in the flask to promote even boiling. *Are put* a le même rôle qu'un impératif. De nombreux verbes à l'indicatif à la voix active sont employés comme dans le protocole 17 : These microbes present the minimum risk given good practice. Ils donnent des explications sur les actions pour mieux les comprendre. Le tableau de l'annexe 17 présente les formes verbales utilisées dans les textes du corpus. Leur répartition est présentée dans la figure 40.



**Figure 40. Répartition des formes verbales dans les protocoles de TP**

La composante explicative est un volet essentiel dans les protocoles de TP. De nombreux verbes à l'indicatif sont présents pour donner des explications sur les réactions ayant lieu. Ces explications sont beaucoup plus répandues que dans les recettes de cuisine, car l'essentiel dans l'expérience scientifique est de comprendre ce qui se produit et dans quel but les actions sont réalisées. Dans les protocoles de TP, ces informations sont essentielles et, si elles

n'apparaissent pas dans la procédure, elles sont présentes dans la partie didactique, en introduction, ou dans une section ultérieure (souvent dans la section *teaching notes*). La partie procédurale contient des structures directives et représentatives.

#### 4.1.1 Structures directives : inciter à l'action et à la réflexion

Les instructions peuvent être véhiculées par les impératifs ainsi que par le passif ou d'autres outils.

##### 1) Formes impératives

57,6 % des formes verbales conjuguées de la partie procédurale des protocoles de TP en sciences sont à l'impératif, elles sont moins fréquentes que dans les recettes de cuisine (87,4 %). Ce mode orienté vers l'action incite à agir et est légèrement plus utilisé dans les protocoles de vulgarisation que ceux de formation. Les actions à exécuter dans les protocoles de TP appartiennent à deux catégories : l'action ou la réflexion et l'observation. Les verbes d'action utilisés à l'impératif sont : *add* (52 fois), *assemble* (10 fois), *collect* (20 fois), *cool* (13 fois), *heat* (10 fois), *place* (47 fois), *pour* (24 fois), *prepare* (7 fois), *shake* (6 fois), *wash* (15 fois)... Les verbes à l'impératif liés à l'observation et à la réflexion sont : *demonstrate* (5 fois), *determine* (12 fois), *estimate* (6 fois), *look* (5 fois), *measure* (18 fois), *note* (16 fois), *observe* (10 fois), *record* (24 fois)... Les impératifs peuvent être à la forme négative comme *do not allow*, *do not let* (protocole 1), *do not heat* (protocole 2), *do not wet* (protocole 4), *do not distil*, *do not purge*, *do not disturb* (protocole 6), *do not throw* (protocole 8), *do not use*, *do not apply* (protocole 9), *do not breathe* (deux fois dans le protocole 13), *do not boil* (protocole 14), *do not remove* (protocole 22), *do not touch* (protocole 33), *don't use* (protocole 36), *don't cut yourself* (protocole 38). Pour faciliter la compréhension d'un texte, il semble préférable d'avoir des formes affirmatives sauf dans deux cas : quand l'action à exécuter est contraire à ce qui se fait habituellement ou s'il est nécessaire d'attirer l'attention du lecteur. Les formes négatives sont utilisées pour avertir d'un danger potentiel dans notre corpus où 265 impératifs négatifs sont employés, beaucoup plus que dans les recettes de cuisine et les règles du jeu où ils sont presque inexistants (respectivement une et quatre occurrences). Dans les protocoles de formation, 2,5 % des verbes à l'impératif sont à la forme négative contre 2 % dans ceux de vulgarisation. D'autres outils peuvent avoir une valeur directive comme la voix passive.

## 2) Emploi de la voix passive et d'autres outils

Nous émettons l'hypothèse que les verbes à la voix passive peuvent avoir une valeur directive dans les protocoles de TP puisqu'ils incitent à l'action et semblent remplacer un impératif. Le protocole 11 comporte 11 impératifs et 96 indicatifs à la voix passive. Les verbes à la voix passive dans ce protocole sont habituellement à la voix active (comme *distill, connect, heat, remove, evacuate, separate, measure, check...*). Pourquoi trouvons-nous des indicatifs à la voix passive et non un impératif dans ces cas ? Est-ce seulement une variante stylistique ?

La voix passive peut être utilisée pour résumer une manipulation qui va être expliquée par la suite. C'est le cas dans le protocole 10 dans lequel est présenté un résumé de l'expérience dont la procédure suit (cf. figure 41).

The reagent is prepared in methylene chloride, as a dark red solution. A one-sixth molar equivalent of the alcohol to be oxidized (in dichloromethane) is added at or near room temperature. After a few minutes a dark sticky precipitate of chromium salts separates ; the product is isolated from the methylene chloride solution by the usual process of extracting, washing, drying, and evaporating the solvent.

**Figure 41. Extrait du protocole 10**

Les indicatifs à la voix passive sont aussi employés pour décrire une expérience secondaire, par exemple la préparation d'une solution qui doit être utilisée dans l'expérience principale. C'est le cas dans le protocole 10 : A mixture of 0.25 g of 5-cholesten-3-one (either crystalline material or the oil from the preceding experiment), 25 mg of anhydrous oxalic acid, and 2 ml of 95 % ethanol is heated on the steam bath. Une préparation secondaire entraîne l'emploi de la voix passive. Nous avons l'impression qu'elle est utilisée pour décrire des étapes secondaires de la procédure et que l'impératif décrit les étapes principales. Nous étudions tous les indicatifs à la voix passive des protocoles pour vérifier si notre impression se révèle être juste. Le tableau 40 présente celles des 8 premiers protocoles.

Protocole n°	Propositions à la voix passive en contexte
1	pas de voix passive
2	If ground glass equipment <b>is used</b> , lightly grease the male joints. Be sure that all joints fit tightly and that the distilling flask and condenser <b>are clamped</b> to the ring stand. A 150°C (or greater) thermometer <b>is needed</b> . The height of the thermometer <b>is adjusted</b> so that the mercury bulb is just below the side arm of the distillation head. Pour the dried product into the round bottom flask through a funnel that <b>is fitted</b> with a very small plug of cotton just enough to keep the drying agent from entering the flask.
3	pas de voix passive
4	Pour approximately 2 mL of Solution #1 into a cuvette. This solution <b>is used</b> to zero the instrument and <b>is called</b> the "blank." No glucose <b>is contained</b> in this sample ; therefore, set the spectrophotometer at 0.0 A (no absorbance).
5	Roll the sheet of filter paper into a cylinder small enough to pass through the mouth of the flask. The spots should be on the outside surface at the end of the cylinder. The

	cylinder <b>is</b> then carefully <b>inserted</b> into the flask so that the spots are about 2 cm from the surface of the solvent. (...) In this part of the experiment, the Rf values for four known amino <b>acids are determined</b> . By using these Rf values, the amino acids in an unknown sample <b>may be determined</b> .
6	Dioxan (20ml), purified by reflux over and distillation from sodium metal under dry nitrogen ( <b>DO NOT DISTIL TO DRYNESS</b> ), <b>can be obtained</b> from the communal still (see Technician). (...) Redistilled dichloromethane and ethyl acetate (~150 ml of each) will <b>be provided</b> . (...) Establish a t.l.c. system for the [[beta]]-lactam ester <b>1</b> to give an RF value of about 0.3. Use a mixture of ethyl acetate and dichloromethane. The spots <b>can be visualised</b> under the u.v. lamp and by placing the plates in a jar containing a few crystals of iodine. (...) It is essential that the level of solvent <b>is not forced</b> beyond the top of the silica otherwise channels will form in the silica and its effectiveness destroyed.
7	Disconnect the flask and remove the product from it with a Pasteur pipette transferring it to a tared vial, and determine its weight. The product <b>can be purified</b> by simple distillation, but on a microscale this is quite difficult. Therefore, analyze the product by the method on your assignment sheet using the instructions in the Lab Guide for preparing the sample.
8	The progress of the reaction <b>can be followed</b> by thin-layer chromatography on silica gel plates using diethyl ether (use the wet ether found in a supply bottle in each hood) as the eluent. (...) The epoxide product <b>is often isolated</b> as a clear thick oily residue and not a crystalline solid. Do not throw non-crystalline product away by mistake. (...) The reaction mixture <b>is concentrated</b> to ~ 0.2 mL by blowing down with a stream of nitrogen and then <b>pipetted</b> onto this column as in Chapter 8 of the Lab Guide. The 3-chlorobenzoic acid <b>will be adsorbed</b> strongly by the alumina. The product <b>is eluted</b> with 30 mL of diethyl ether collected in a tared (previously weighed) 50-mL Erlenmeyer flask. The ether can flow through the column by gravity or <b>can be forced</b> out by applying nitrogen pressure (flash chromatography). Ask your TA to demonstrate. It should not be necessary, but you can monitor the chromatography by TLC, use iodine visualization of spots as cholesterol and its epoxide don't show up under UV. The diethyl ether <b>is removed</b> by allowing it to evaporate in the hood until the next lab.

**Tableau 40. Propositions à la voix passive en contexte dans les 8 premiers protocoles**

Dans les protocoles 2 et 8, la voix passive est utilisée pour décrire comment installer le dispositif, alors que la voix active est employée pour la manipulation du composé, le but premier de l'expérience. Toutes les phrases à la voix passive sont regroupées dans le même paragraphe et ce phénomène se retrouve dans les autres protocoles. Ces observations semblent confirmer l'idée qu'une procédure secondaire est développée grâce à plusieurs verbes. Deux valeurs jussives semblent exister c'est-à-dire deux façons de faire passer un ordre : une valeur forte exprimée par l'impératif et une valeur faible véhiculée par la voix passive. Cependant, un protocole est presque entièrement écrit à l'aide de la voix passive (protocole 11). Même les étapes principales sont exprimées avec cette forme ce qui remet en cause notre idée de valeur jussive forte ou faible. Son emploi semble plutôt être un outil stylistique qui permet de mettre moins de pression sur la personne qui mène l'expérience : elle incite à l'action de manière moins directe. L'impératif est le mode utilisé pour donner des ordres ; une voix passive est moins forte et plus ambiguë, car elle ne donne aucune précision sur l'auteur de l'action lorsque le complément d'agent n'est pas exprimé, ce qui est le cas avec les indicatifs à la voix passive de notre corpus. Son utilisation permet de ne pas avoir à préciser qui a réalisé

l'expérience : l'agent est effacé, ce qui est utile pour parler de solutions préparées au préalable et qui seront données par le professeur (Redistilled dichloromethane and ethyl acetate (~150 ml of each) will **be provided** – protocole 6) ou lorsque l'auteur de l'action n'est pas connu dans le cas de vérités générales (This solution **is used** to zero the instrument and **is called** the « blank » – protocole 4). Cet outil stylistique provient probablement des articles scientifiques (il y est habituellement employé dans la partie méthodes qui présente des verbes d'action à la voix passive pour décrire des expériences qui ont été réalisées) et se répand dans les protocoles de TP, parce que ces derniers sont écrits par des membres de la même communauté. L'emploi de la voix passive est peut-être le résultat de l'évolution du genre ou simplement une variante stylistique. Un seul protocole est écrit à la voix passive, dans un livre datant de 1979. Il semble plutôt être une exception qu'un témoin d'une évolution diachronique du genre.

Dans notre mémoire de master (2009), nous avons évoqué une autre hypothèse pour justifier l'emploi de la voix passive.

The key to the value of the passive voice may be in Experiment 15 in which we read: A strip of paper 13 cm long and 1.3 cm wide **is to be cut** from a roll of half inch, Eaton-Dikeman No. 613 filter paper, **marked, punched, folded, and impregnated** as shown in Fig. 31.5 without being touched at the critical part with the fingers, since contact with skin protein can give rise to false spots. The presence of the preposition « to » shows that we talk about something coming in the future. (Couterut, 2009)

Il est possible que les indicatifs à la voix passive des protocoles de TP montrent qu'une action doit être réalisée dans le futur. Pourquoi les auteurs de protocoles de formation l'utilisent-ils davantage que ceux de protocoles de vulgarisation? Probablement parce que dans ces derniers, aucune procédure secondaire n'est présente, car l'expérience est simple, et le lecteur est toujours celui qui effectue les actions (personne d'autre ne prépare les solutions en amont). Leurs auteurs privilégient l'impératif pour désigner les actions à effectuer.

D'autres outils linguistiques ont une valeur directive (cf. Hyland 2002a) comme les extrapositions exprimant un jugement d'importance ou de nécessité (deux dans le corpus) : **it is important** to stir the oil to produce a uniform temperature, (protocole 1) ou **it is essential that the level of solvent is not forced beyond the top of the silica otherwise channels will form in the silica** (protocole 6). Nous aurions pu lire : stir the oil to produce a uniform temperature. Utiliser *it is important / it is essential* permet d'insister sur un conseil sans lui donner une valeur d'ordre. Une extraposition est utilisée pour mettre en avant le risque, absent des recettes de cuisine. L'emploi de la voix passive ou d'autres éléments ayant une valeur jussive sont des outils stylistiques permettant de mettre moins de pression sur le lecteur. *Must* apparaît quatre fois dans le corpus : il y est lié à une modalité radicale, puisqu'il relève de l'obligation dans des phrases comme All equipment used for the distillation must be dry, qui sous-entend *dry all*

*equipments (if they are not dry)* et est moins fréquent que dans le *BNC*, puisque les actions qui doivent être réalisées sont plus souvent véhiculées à l'aide d'un impératif. *Have to / has to* peut-il être employé à la place de *must*? *Must* indique que l'obligation est décidée par l'énonciateur alors que lorsque *have to* (une occurrence dans le corpus) est utilisé, elle vient d'une force extérieure, ce qui est rare dans les protocoles, comme dans *Point it towards the Pole Star, open the shutter on a setting that keeps it open indefinitely (though the aperture will usually **have to** be found by trial), and leave undisturbed for the period chosen (at least 2 hours, preferably 4 to 8 hours)*. Nous nous intéressons maintenant aux structures représentatives après cette étude des structures directives.

#### **4.1.2 Structures représentatives : décrire l'état des éléments pour aider à agir et inciter à la réflexion**

La majorité des verbes de la partie procédurale des protocoles est à la forme impérative. Cependant, le concordancier indique que le pronom personnel *you* apparaît 79 fois dans notre corpus ce qui indique qu'il ne comprend pas uniquement des verbes à forme semi-personnelle. De nombreux verbes à l'indicatif à la voix active sont employés dans les protocoles du corpus. L'indicatif à la voix active est plus utilisé dans les protocoles de vulgarisation que dans ceux de formation. Il sert à introduire des actions annexes ou des informations complémentaires comme l'écrit E. Rowley-Jolivet (2012 : 139) :

Instructions which are highly relevant to the task – in the present case, the compulsory steps in the procedure – will tend to avoid the use of indirect directives since linguistic indirectness could detract from or even obscure the primary goal. At other places in the protocol, however, such as the Lead, the Tail, and, if present, supplementary information provided in the Procedure, which are less crucial to the task, different verb forms can occur: *should* for recommendations or for expected outcomes, *can* and *may* for possibilities and choices, or expressions of desirability for optional but recommended steps (it is a good idea to...). (Rowley-Jolivet 2012 : 139)

*Should* sert à donner des recommandations comme dans le protocole 1 : *The bottom of the capillary tube should be level with the bottom of the thermometer*. *Can et may* permettent d'exprimer des possibilités et des choix comme dans le protocole 3 où une possibilité est donnée : *the vigorous reaction of the excess acetic anhydride with water may cause spattering*, ou dans le protocole 8 où *can* exprime un choix : *it should not be necessary, but you can monitor the chromatography by TLC, use iodine visualization of spots as cholesterol and its epoxide don't show up under UV*. Les éléments complémentaires évoqués par E. Rowley-Jolivet sous le nom de *tail*, terme qu'elle a créé (2012 : 138), peuvent être des précisions pour réaliser des actions (des modaux sont souvent employés dans ces cas) ou des informations scientifiques explicatives

sur la réaction qui se produit. Elles sont plus nombreuses dans les protocoles de formation, parce que les indications de montage et les connaissances apportées doivent être précises étant donné que les lecteurs ne peuvent pas poser de question à un enseignant. Elles peuvent comprendre des modaux ou non.

### 1) Formes verbales à l'indicatif avec modal pour aider à agir

Quelques modaux sont présents dans notre corpus (cf. tableau 41).

Modal et pourcentage dans le <i>BNC</i>	Nombre d'occurrences / pourcentage dans le corpus	Exemples	Protocole n°
<i>Can</i> 0,267 %	51 0,343 %	- estimate the minimum pressure the aspirator <b>can</b> attain.	13
<i>May / might</i> 0,175 %	20 0,134 %	- The melting process <b>may</b> occur over a range of several degrees.	1
<i>Must</i> 0,072 %	4 0,027 %	- The surface of the silica pad <b>must</b> be as flat as possible.	6
<i>Should</i> 0,111 %	40 0,269 %	- The two parts <b>should</b> overlap.	5
<i>Will / would</i> 0,626 %	45 0,303 %	- You <b>will</b> not be able to conduct the experiment if you do.	33
<b>Total <i>BNC</i></b> 1,251 %	<b>Total</b> 1,076 %		

**Tableau 41. Modaux présents dans le corpus de protocoles de TP et leur nombre d'occurrences**

Les modaux sont moins présents dans les protocoles que dans le *BNC*, mais ils sont plus fréquents que dans les recettes de cuisine (0,333 %). Ils permettent d'exprimer ce qui est possible ou nécessaire. *Can* est le modal le plus présent dans le corpus : il apparaît 51 fois, sa fréquence est plus élevée que dans le *BNC*. *Can* radical a une valeur de capacité physique : c'est le cas dans l'exemple assign as many of the other signals as you can (protocole 14). Les autres *can* utilisés ont un sens épistémique : ils expriment une possibilité bilatérale car ils disent que l'utilisateur peut faire quelque chose ou qu'un événement peut se produire, mais que ce n'est pas obligatoire.

*May* peut aussi avoir une valeur radicale ou épistémique, mais seule cette dernière semble être présente dans le corpus. *May* y apparaît 13 fois et a ici presque le même sens que le *can* épistémique : il exprime une possibilité moins centrale que celle véhiculée par *can* épistémique. *Might* apparaît sept fois dans le corpus et comme *may*, il indique une modalité épistémique. Ils sont tous deux moins fréquents que dans le *BNC*.

*Will* apparaît 42 fois, il est plus répandu que dans le *BNC*. Il permet d'exprimer le résultat attendu d'une action. Il ne véhicule pas une idée d'incertitude mais plutôt d'une suite



logique des événements. Dans le protocole 6 (do not purge the system continuously with N<sub>2</sub> since this **will** evaporate the solvent), le fait que le solvant s'évapore si le système est purgé en continu est présenté comme une certitude sur le futur. *Will* a ici une valeur épistémique de connaissance, parce qu'il exprime une conséquence logique ou le comportement typique d'un élément. *Would* revient 3 fois dans le corpus et a la même valeur que *Will*.

*Should* apparaît 40 fois : il est plus fréquent que dans le *BNC*. Il peut avoir une valeur radicale de conseil ou une valeur épistémique de connaissance (il décrit alors ce qui est supposé se passer). Dans the two parts **should** overlap (protocole 5), *should* a une valeur radicale, puisqu'il explique comment les deux parties doivent être placées. Dans you **should** see a white fluffy layer form between the onion solution and the methylated spirits (protocole 36), *should* a une valeur épistémique de connaissance : l'auteur prédit qu'une couche blanche devrait se former.

Les modaux permettent de fournir des précisions pour celui qui veut réaliser une expérience. Dans un protocole de TP, ils lui indiquent ce qui va arriver (d'où la fréquence élevée de *will*), lui donnent des conseils (d'où l'emploi régulier de *should*), des ordres (*must*), ou, plus rarement, lui laissent des choix (*can, may, might*). Dans le corpus professionnel (dont les parties procédurales représentent 12 808 mots), 135 modaux sont employés (un tous les 95 mots) contre 25 dans le corpus amateur dont les parties procédurales comptent 2 051 mots (un tous les 82 mots). Les auteurs de protocoles de vulgarisation les utilisent plus fréquemment, car le grand public doit avoir un maximum d'informations sur la mise en place des dispositifs et les réactions se produisant étant donné qu'il n'aura pas d'autres sources de données. Les modaux sont plus employés dans les protocoles (1,076 %) que dans les recettes de cuisine (0,333 %), mais moins que dans les règles du jeu (2,085 %) où le large éventail de possibilités de jeu entraîne une utilisation plus fréquente. Des formes verbales à l'indicatif sans modal sont également présentes.

### 2) Formes verbales à l'indicatif sans modal pour inciter à la réflexion

Dans les protocoles de TP, contrairement aux recettes de cuisine, les informations scientifiques explicatives sur les réactions sont nombreuses et elles précisent le but des actions (si elles ne sont pas dans la procédure elle-même, elles sont dans la partie didactique ou dans la section ultérieure *teaching notes*) ou la manière d'installer un dispositif. Le tableau en annexe 19 montre les composantes explicatives des procédures : dans les protocoles de formations, des informations scientifiques se trouvent dans la procédure ainsi que dans la

partie de préparation didactique (avant la procédure) alors que dans ceux de vulgarisation, elles sont plutôt présentes dans une partie située après la procédure, intitulé *what's going on?*, *Results* ou *What's happening*, dans laquelle le résultat est donné et tout est expliqué là où une place est laissée à la réflexion dans les protocoles de formation. Comment expliquer le fait que les formes indicatives à la voix active représentent 37,9 % des formes verbales conjuguées dans les protocoles de formation contre 29 % dans ceux de vulgarisation ? Dans ces derniers, les indicatifs à la voix active de la partie procédurale ne véhiculent pas de vérités scientifiques, mais des indications pour bien mettre en place les dispositifs. Les formes verbales à l'indicatif ont plusieurs rôles qui diffèrent en fonction du type de protocole. Elles permettent :

- de donner une explication complémentaire pour bien réaliser une action décrite dans la proposition principale (très souvent dans les protocoles de vulgarisation) : so that the coloured water rises up into the straw above the stopper (protocole 30) ;
- d'évoquer des actions simultanées : while the reaction mixture in the flask is still warm, carefully add, drop by drop, 20 drops of cold water (protocole 3), start Part B while the solvent in Part A is moving up the paper (protocole 5) ;
- d'évoquer le lien avec des actions qui se sont produites (à l'aide du *present perfect*) : cut through the stem at an oblique angle at one of the places where you have removed some leaves (protocole 18) ;
- de donner une précision sur le temps : when the distillation is finished, release the vacuum (protocole 11) ;
- de donner une précision dans une subordonnée relative : open the shutter on a setting that keeps it open indefinitely (protocole 24) ;
- d'avancer une hypothèse : If there is green stuff in the sample, make sure you pick some up (protocole 15) ;
- d'énoncer des vérités scientifiques (plutôt dans les parties procédurales des protocoles de formation) : stirring the mixture prevents it from bumping (protocole 7).

Les protocoles de TP ne comportent pas uniquement des impératifs décrivant les actions à effectuer, mais également diverses informations pour préciser des éléments, pour avertir le lecteur afin de l'aider à réaliser l'expérience plus facilement ou sans risque, et pour qu'il comprenne ce qu'il est en train de faire. L'auteur doit anticiper ce qui peut se passer pendant la réalisation de l'expérience et le lecteur est guidé du début à la fin. Son but n'est pas d'écrire le texte le plus concis, mais le plus clair possible, d'où l'absence d'ellipses, contrairement aux

recettes de cuisine. Les protocoles de TP ne présentent pas uniquement des formes déclaratives mais également des formes interrogatives.

### 4.1.3 Formes interrogatives pour inciter à la réflexion

Les questions incitent l'utilisateur à réfléchir sur ce qu'il fait. Elles sont présentes dans la partie suivant la procédure, mais elles peuvent aussi apparaître dans cette dernière. Les questions présentes dans le corpus sont recensées dans le tableau 42.

Protocole n°	Question
9	Does it burn? Is any unburned residue observed? Is any difference noted?
14	What reaction is responsible for the sound? What products would result from hydrolysis? Which aspirin is the purest, and why?
31	What happens?
36	What happens? What happens? Do you see it light up? What happens if your friend lets go?
37	Is the DNA from the different organisms the same?
38	What do you see? How does it feel?
40	Why not try different products and see what works best?

**Tableau 42. Questions présentes dans le corpus de protocoles de TP**

La présence de questions est typique des protocoles de TP, parce que ces textes procéduraux incitent à la réflexion. Elles sont plus fréquentes dans ceux de vulgarisation (protocoles 31, 36, 38 et 40), mais ne sont pas absentes de ceux de formation (protocole 9 et 14). Elles sont absentes des recettes de cuisine, des règles du jeu, des notices de montage ou des instructions de sécurité. Elles sont un outil didactique typique des protocoles de TP. Selon K. Hyland (2002b), celles apparaissant dans les documents scientifiques peuvent être soit réelles soit rhétoriques pouvant servir à attirer l'attention, à structurer le discours, à organiser le texte, à créer une niche, à exprimer une attitude ou une opposition ou à mettre en avant des arguments. Les questions réelles servent à faire avancer la réflexion d'où leur présence dans les protocoles de TP, qu'ils soient de formation ou de vulgarisation : ils ont une visée didactique et les questions présentes incitent à la réflexion. L'utilisateur est amené à réfléchir, mais pour atteindre cet objectif, le protocole doit être clair, ce qui est facilité par l'emploi de marqueurs temporels.

## 4.2 Marqueurs temporels pour la clarté

Dans les protocoles de TP, divers marqueurs liés au temps sont employés. Ceux présents dans le corpus appartiennent à différentes catégories grammaticales comme les adverbes, les prépositions ou conjonctions et les verbes aspectuels (cf. tableaux 43 à 45).

Adverbes utilisés	Nombre d'occurrences (pourcentage / pourcentage dans le BNC)	Exemple	Protocole n°
<i>Finally</i>	2 (0,013 / 0,0130)	- <b>Finally</b> wash with a little methanol	10
<i>Immediately</i>	3 (0,020 / 0,0102)	- Remove the paper and <b>immediately</b> mark the solvent front with a light pencil line.	5
<i>Then</i>	43 (0,289 / 0,0012)	- <b>Then</b> attach the other end to the right side of the light bulb.	35
<i>Previously</i>	1 (0,007 / 0,0069)	- <b>previously</b> weighed	8
<i>Simultaneously</i>	1 (0,007 / 0,0018)	- <b>simultaneously</b> , if possible	4

Tableau 43. Adverbes temporels présents dans le corpus de protocoles de TP

Prépositions Conjonctions utilisées	Nombre d'occurrences (pourcentage corpus / BNC)	Exemple	Protocole n°
<i>After</i>	29 (0,195 / 0,0223)	- <b>After</b> the mixture has refluxed for 1 hour, turn off the burner and allow the mixture to cool for about 5 minutes.	2
<i>As soon as</i>	2 (0,014)	- <b>As soon as</b> boiling starts, turn the flame to the, smallest, just nonluminous, flame that will stay lit (cut the air supply to the burner).	9
<i>Before</i>	13 (0,087 / 0,0143)	- let it dry <b>before</b> proceeding.	33
<i>During</i>	4 (0,027 / 0,0440)	- Prepare three water baths by half filling 250 cm <sup>3</sup> beakers or jars as follows : (i) ice and water, adding ice <b>during</b> the experiment to keep the temperature at about 10 °C.	2
<i>Until</i>	23 (0,155 / 0,0409)	- Lower the candle <b>until</b> the lid is pressed firmly against the mouth of the jar.	22
<i>When</i>	34 (0,229 / 0,1712)	- <b>When</b> a heavy precipitate has formed, stir in 30 mL of water	14
<i>While</i>	9 (0,061 / 0,0503)	- Filter the solution <b>while</b> hot, taking precautions to warm the stemless funnel prior to the filtration.	10

Tableau 44. Prépositions / conjonctions temporelles présentes dans le corpus de protocoles de TP

Verbes aspectuels conjugués utilisés	Nombre d'occurrences (pourcentage / pourcentage dans le <i>BNC</i> )	Exemple	Protocole n°
<i>To begin</i>	10 (0,067 / 0,0075)	- <b>Begin</b> by placing your tack in the pie plate from the bottom up.	33
<i>To finish</i>	2 (0,014 / 0,0029)	- cover with filter paper and <b>finish</b> drying by storing in your locker for at least one day.	3
<i>To start</i>	14 (0,094 / 0,0153)	- <b>Start</b> with distilled water then move through the plant extracts, working from most dilute to most concentrated.	17

**Tableau 45. Verbes aspectuels présents dans le corpus de protocoles de TP**

Les marqueurs temporels dans les protocoles de TP sont plus fréquents que dans le *BNC* : 190 sont présents dans le corpus, ce qui fait une moyenne d'environ quatre à cinq par protocole de TP. Ils permettent de l'organiser chronologiquement pour le rendre plus clair, même si leur présence n'est pas toujours nécessaire, comme dans les recettes de cuisine (cf. chapitre III, 4.3). Ils sont plus diversifiés dans les protocoles de TP que dans les recettes (15 marqueurs différents contre 11, d'où notre choix de les présenter en plusieurs tableaux par catégorie grammaticale), puisqu'une expérience peut avoir une temporalité plus complexe qu'une recette (certaines parties peuvent avoir été réalisées au préalable par une autre personne, ce qui n'arrive pas pour les recettes de cuisine). 149 marqueurs temporels sont employés dans les protocoles de formation, soit un tous les 105 mots contre 41 dans ceux de vulgarisation, un tous les 134 mots. Les premiers sont davantage structurés par des marqueurs temporels que les seconds. Cependant, ils sont plus fréquents dans les recettes de cuisine (3,704 %) et dans les jeux (1,599 %) que dans les protocoles de TP (1,279 %), même s'ils restent plus répandus que dans le *BNC*. Ils sont au service de la clarté, tout comme les mots de liaison.

#### **4.3 Mots de liaison pour rendre la procédure plus claire et pour donner davantage d'explications**

Les mots de liaison sont rarement présents dans le corpus de recettes de cuisine, car les raisons ou buts des actions ne sont pas précisés, ayant peu d'importance aux yeux de l'utilisateur qui ne souhaite pas comprendre les processus chimiques mis en jeu. Ils permettent d'exprimer le but de l'action ou de donner davantage de détails à son sujet.

### 4.3.1 Pour exprimer un but

Des mots de liaison permettant d'exprimer un but sont présents dans notre corpus, alors qu'ils ont rarement cet emploi dans le corpus de recettes. Dans les recettes, *to* exprimant un but apparaît seulement une fois tous les 237 mots contre une fois tous les 140 mots dans le corpus de protocoles de TP. Ces mots de liaison sont présentés dans le tableau 46.

Mots de liaison	Nombre d'occurrences (seulement celles exprimant un but)	Exemple	Protocole n°
<i>For + groupe nominal</i>	26	- place the separatory funnel upright in the iron ring <b>for</b> separation of the aqueous layer from the ester layer.	2
<i>For + forme en V-ing</i>	4	- Therefore, analyze the product by the method on your assignment sheet using the instructions in the Lab Guide <b>for</b> preparing the sample.	7
<i>To + infinitif</i>	106	- Shake the tube (sideways, not up and down) <b>to</b> mix the contents. - <b>To</b> take such a photograph, attach a simple camera with an ordinary lens (not telephoto) to a firm stand or tripod.	20
<i>In order to</i>	1	- However, <b>in order to</b> observe what is taking place within the column, insulation is omitted for this experiment.	9

**Tableau 46. Mots de liaison exprimant un but présents dans le corpus de protocoles de TP**

L'expression du but peut apparaître au début ou à la fin de la phrase, position dont dépend leur fonction discursive. K. Vander Linden et J. H. Martin (1995 : 11) pensent que leur portée est globale quand ils sont placés au début. Si une énumération est introduite par une phrase exprimant un but, les actions constituent les différentes phases de la résolution du problème évoqué dans sa première partie. Sandra A. Thompson (1985) explique que, lorsque le but est placé au début, il guide le lecteur en mettant en valeur un problème qui est résolu dans ce qui suit. La position initiale peut aussi avoir un but contrastif ou facultatif (Péry-Woodley 2001). P. Dixon (1987 dans Vander Linden & Martin 1995 : 17) estime que les buts devraient toujours être donnés au début afin de faciliter la construction du haut vers le bas au fur et à mesure que les lecteurs progressent dans le texte. Lorsque le but est situé en fin de phrase, il explique seulement le but de l'action présentée dans la proposition principale. Dans notre corpus, il apparaît plutôt en fin de phrase, respectant ainsi la structure : action / objet de l'action / but. Il est placé en début de phrase dans seulement huit cas sur 106. Il est plus souvent donné dans les parties procédurales des protocoles de formation que de vulgarisation.

Il n'est utilisé que dans un protocole de vulgarisation sur deux (une fois tous les 206 mots) alors qu'il est précisé en moyenne quatre fois par protocole de formation (une fois tous les 126 mots). Les procédures des protocoles de formation donnent peu d'informations scientifiques, parce qu'elles sont plutôt fournies dans la partie suivante.

K. Vander Linden et J. H. Martin (1995 : 18) précisent que, lorsqu'il n'y a pas de condition sur le but, *To* + infinitif est employé, comme dans *swirl the flask to mix the reagents* (protocole 2). Quand un équivalent nominal approprié est présent, *for* + groupe nominal est préféré comme dans *assemble the apparatus for fractional distillation* (protocole 9). Cet emploi de phrases nominalisées comme unités propositionnelles est très courant dans les textes procéduraux, académiques (Cumming, 1991 dans Vander Linden & Martin 1995 : 20) et formels en général (Hovy, 1987 dans Vander Linden & Martin 1995 : 20). Cependant, si une nominalisation existe mais est particulièrement complexe, la forme *To* + infinitif lui sera préférée.

Exprimer le but d'une action revient en quelque sorte à argumenter. L'auteur explique pourquoi il est nécessaire de réaliser une instruction et de le faire de cette manière. Le côté argumentatif est présent et central dans les textes procéduraux comme le précise F. Aouladomar (2005 a). Il apparaît dans les titres, les instructions et les avertissements. Il joue plusieurs rôles : donner de la cohérence aux instructions, les justifier, convaincre l'utilisateur de suivre la méthode de l'auteur, le motiver afin qu'il réalise les actions ou éviter de mauvaises conséquences liées à certaines erreurs. Il existe diverses stratégies pour exprimer des arguments et ces dernières dépendent de l'auteur ou du public visé. Les marqueurs de l'argumentation peuvent être positifs comme les connecteurs de but (*so as to, in order to, to, for*) et les marqueurs de cause (*because, this is why*) ou négatifs (*in order not to*). *So as to* et *in order not to* ne sont pas présents dans notre corpus, mais *in order to* apparaît une fois, alors qu'il est absent du corpus de recettes. *To* (2,544 %) revient plus fréquemment dans les protocoles que dans les recettes (2,198 %). Les mots de liaison peuvent également servir à donner plus de détails sur l'action à effectuer.

### 4.3.2 Pour apporter plus de détails

Les mots de liaison utilisés pour fournir plus de détails sont présentés dans le tableau 47.

Mots de liaison	Nombre d'occurrences et pourcentage dans le corpus	Exemple	Protocole n°
<i>Because</i>	6 (0,040 %)	- <b>Because</b> of the large heat capacity of water only a very small stream (3 mm dia.) is needed	9
<i>But</i>	16 (0,108 %)	- DO NOT REMOVE ANY LEAVES <b>but</b> select one at the top of the shoot, preferably one held out from the stem nearly horizontally.	23
<i>So that</i>	20 (0,134 %)	- Dip the cut end into the rooting powder, then push it firmly into the middle of the compost <b>so that</b> the cut end is at least 3 cm under the surface.	18

**Tableau 47. Mots de liaison du corpus de protocoles de TP permettant de donner plus de détails**

Dans notre corpus, 42 mots de liaison (*because, but, so that*) sont utilisés dont 37 dans les protocoles de formation (un tous les 346 mots) et cinq seulement dans ceux de vulgarisation (un tous les 410 mots). À nouveau, les explications scientifiques et les mots de liaison sont plus nombreux dans les protocoles de formation là où ceux de vulgarisation cherchent la simplicité. Ils sont rares dans les recettes de cuisine où l'utilisateur va droit au but sans comprendre les processus en jeu : *because* n'apparaît pas dans le corpus de recettes, *but* revient trois fois (0,067 %) et *so that* une seule fois (0,022 %). Les mots de liaison sont au service de la clarté et les adverbes au service de la précision.

### 4.4 Adverbes de précision

Des adverbes sont souvent utilisés pour donner des précisions cruciales sur la manière dont l'action doit être réalisée. Le résultat de l'expérience (sa réussite) est lié à la précision, tout comme en cuisine. Le tableau 48 présente ceux du corpus.

Adverbes	Nombre d'occurrences	Exemple	Protocole n°
<i>Carefully</i>	14	- stopping occasionally to relieve any pressure build-up by <b>carefully</b> opening the stopcock.	2
<i>Completely</i>	4	- record the temperature at which you see the first trace of liquid and the temperature at which the sample is <b>completely</b> liquid.	12



<i>Constantly</i>	1	- Be sure that you stir the oil <b>constantly</b> .	1
<i>Continuously</i>	2	Do not purge the system <b>continuously</b> with N <sub>2</sub> since this will evaporate the solvent.	6
<i>Enough</i>	11	- carefully pour <b>enough</b> methylated spirits down the side of the glass to form a one-centimetre layer on top of the onion solution.	37
<i>Entirely</i>	2	- Keep the original plant for comparison if it has not been <b>entirely</b> used up in making cuttings.	18
<i>Exactly</i>	1	- It looks almost <b>exactly</b> like white spot!	3
<i>Firmly</i>	5	- push it <b>firmly</b> into the middle of the compost so that the cut end is at least 3 cm under the surface.	18
<i>Gently</i>	9	- <b>Gently</b> swirl the toothpick	37
<i>Gradually</i>	2	- increase the heat <b>gradually</b> .	9
<i>Horizontally</i>	1	- select one at the top of the shoot, preferably one held out from the stem nearly <b>horizontally</b> .	23
<i>Indefinitely</i>	1	- open the shutter on a setting that keeps it open <b>indefinitely</b> .	24
<i>Just</i>	16	- stopping <b>just</b> short of removing all of the aqueous layer.	1
<i>Loosely</i>	1	- Cork <b>loosely</b> .	8
<i>Occasionally</i>	2	- Leave for five minutes, stirring <b>occasionally</b> .	37
<i>Perfectly</i>	1	- The column should be <b>perfectly</b> vertical	9
<i>Preferably</i>	4	- DO NOT REMOVE ANY LEAVES but select one at the top of the shoot, <b>preferably</b> one held out from the stem nearly horizontally.	23
<i>Previously</i>	1	- The product is eluted with 30 mL of diethyl ether collected in a tared ( <b>previously</b> weighed) 50-mL Erlenmeyer flask.	8
<i>Quickly</i>	5	- Turn the slide over <b>quickly</b> .	15
<i>Rapidly</i>	2	- Force the solvent <b>rapidly</b> through the column and collect 5 x 10ml fractions.	6
<i>Really</i>	2	- You may need to use a drop or two of glue to get the pen anchored <b>really</b> well.	33
<i>Slowly</i>	12	- <b>Slowly</b> add 8. .0 ml of 3 M hydrochloric acid	14
<i>Smoothly</i>	1	- the tubing is lifted from the flame and without hesitation drawn <b>smoothly</b> and rapidly into a hair-fine capillary by stretching the hands as far as they will reach (about 2 m)	11
<i>Strongly</i>	3	- heat the flask <b>strongly</b> until boiling starts.	9
<i>Thoroughly</i>	6	- Allow the paper to dry <b>thoroughly</b> .	1
<i>Tightly</i>	6	- <b>Tightly</b> cover the mouth of the flask with a piece of aluminum foil.	5
<i>Vertically</i>	1	- clamp it <b>vertically</b> over a conical flask.	6
<i>Vigorously</i>	3	- shake the contents <b>vigorously</b> for about 40 seconds	2
<i>Well</i>	5	- mixing the layers <b>well</b>	11

Tableau 48. Adverbes de précision utilisés dans le corpus de protocoles de TP

124 adverbess de précision sont employés dans le corpus, soit environ trois par protocole, un tous les 120 mots. Dans le corpus de protocoles de formation, 99 sont présents (un tous les 160 mots) et 25 dans celui des protocoles de vulgarisation (un tous les 82 mots). Les auteurs de protocoles de vulgarisation en utilisent davantage que ceux de formation, cherchant à être précis avec un public qui ne leur est pas acquis. Ils sont tout de même plus fréquents dans les recettes de cuisine, environ un tous les 65 mots.

Différents types d'adverbess sont utilisés dans les protocoles de TP :

- des adverbess qui ont une influence sur une phrase entière comme les adverbess de fréquence qui sont placés en position médiane (*constantly* ou *occasionally* par exemple) ;
- des adverbess de manière qui portent sur le verbe et indiquent la manière dont l'action doit être effectuée comme : *carefully*, *completely*, *firmly*, *gently*, *gradually*, *horizontally*, *loosely*, *quickly*, *slowly*, *thoroughly* et *tightly*. Ils sont évidemment plus nombreux, parce qu'ils permettent de préciser comment une action doit être réalisée ce qui est capital pour la réussite de l'expérience. Le lexique employé permet également d'être précis.

### 4.5 Lexique et expressions spécialisées pour la précision

La précision fait partie de la démarche scientifique et une erreur dans le choix d'un instrument ou d'une solution peut ruiner une expérience, c'est pour cette raison que chaque élément de verrerie, chaque solution ou chaque composé chimique a un nom particulier. Des noms de composés chimiques ainsi que de substances chimiques sont présents comme methyl alcohol (methanol), ethyl alcohol (ethanol), isopropyl alcohol (2-propanol)... Le but de cette thèse n'est pas d'analyser la composition de la terminologie scientifique, cependant, relever le nom des instruments peut être intéressant, car cette démarche permettrait de montrer combien le domaine des sciences est spécialisé. En effet, la plupart des termes employés ne sont utilisés que par des scientifiques, même s'il ne faut pas oublier que la spécialisation n'est pas uniquement liée à la terminologie et peut se manifester à travers le thème ou la syntaxe. De plus, le lexique du matériel est spécifique aux protocoles de TP, et est rarement mobilisé dans d'autres domaines, contrairement à la terminologie de la chimie proprement dite. C'est la seule forme écrite de ces lexies vue par les élèves. Le tableau 49 présente les instruments utilisés par les chimistes, les physiciens et les biologistes. Dans ceux de vulgarisation, du matériel moins spécialisé est utilisé : des outils à forte diffusion comme un appareil photographique (protocole 24), mais également des instruments spécialisés comme dans le

protocole 26 où il faut un tube de diffraction à électron (cet élément n'est ni décrit ni défini) ou dans le protocole 27 où une lentille convergente est utilisée.

<b>Instruments</b>	<b>Nombre d'occurrences</b>	<b>Équivalent / définition<sup>44</sup></b>
<i>Beaker</i>	11	Bécher = récipient utilisé en laboratoire permettant de mélanger ou chauffer des liquides.
<i>Boiling stones / boiling chips / porcelain chips</i>	12	Pierre d'ébullition = petit objet utilisé dans les liquides en ébullition pour éviter les éclaboussures.
<i>Bubbler</i>	2	Compte-bulles ou bulleur = appareil utilisé lorsqu'un liquide est porté à ébullition afin d'en récupérer le gaz pour ne pas qu'il s'échappe.
<i>Bulb</i>	16	Propipette ou poire à pipeter = élément en caoutchouc placé sur une pipette et sur lequel il faut appuyer afin d'aspirer un liquide et de le faire remonter dans la pipette.
<i>Burner</i>	7	Bec Bunsen = appareil de laboratoire destiné à produire une flamme ouverte à partir de gaz combustible.
<i>Colorimeter</i>	1	Colorimètre = appareil permettant de mesurer l'absorbance d'une solution pour un petit nombre de longueurs d'onde prédéterminées.
<i>Column</i>	40	Colonne = tube permettant de séparer des liquides par décantation.
<i>Condenser / condensor</i>	17	Réfrigérant = élément utilisé pour refroidir et condenser des éléments chimiques présents sous forme de gaz.
<i>Cuvette</i>	3	Cuvette = petit tube circulaire ou carré fermé à une extrémité utilisé en spectroscopie.
<i>Cylinder / graduated cylinder</i>	11	Éprouvette (graduée) = cylindre ouvert en haut et fermé en bas utilisé en chimie.
<i>Filter paper / Whatman #1 filter paper</i>	7	Papier-filtre = papier semi-perméable utilisé pour séparer les solides des liquides.
<i>Flask (Erlenmeyer flask, distilling flask, ...)</i>	83	Erlenmeyer = petit récipient à col étroit utilisé en chimie.
<i>Forceps</i>	3	Forceps = instrument utilisé pour attraper et tenir des objets.
<i>Funnel / Buchner funnel / separatory</i>	26	Entonnoir = instrument en forme de cône, terminé par un tube et servant à

<sup>44</sup> Les définitions ont été fournies par Patrick Coutherut, professeur agrégé de chimie.

<i>funnel</i>		verser un liquide, une poudre, un granulé ou une pâte dans un autre récipient.
<i>Lens</i>	3	Lentille = élément fait d'un matériau homogène transparent pour la lumière utilisé en sciences physiques dans le domaine de l'optique.
<i>Microscope</i>	6	Microscope = instrument permettant d'avoir une image agrandie d'un objet proche et de petite dimension.
<i>Pipet / pipette / micropipet / micropipette / pipettor / pipetter/ chemical dropper / pasteur pipet</i>	21	Pipette = outil de laboratoire permettant de transporter un volume de liquide précis.
<i>Plate / pour plate / dish</i>	7	Boîte de Pétri = boîte cylindrique transparente peu profonde, en verre ou en plastique, munie d'un couvercle, utilisée en microbiologie pour la culture de micro-organismes.
<i>Protective glasses</i>	5	Lunettes de protection
<i>Ring stand / stand</i>	2	Potence ou support d'anneaux = support en métal constitué d'une longue tige sur laquelle sont fixés des anneaux, utilisé pour porter le matériel de laboratoire.
<i>Slide</i>	5	Lame = pièce de verre très fin utilisé en biologie, sur laquelle sont placés des éléments à observer au microscope.
<i>Spectrophotometers</i>	1	Spectrophotomètre = appareil qui permet de mesurer l'absorbance d'une solution homogène à une longueur d'onde donnée ou sur une région spectrale donnée.
<i>Stirbar / magnetic stirbar</i>	1	Agitateur magnétique = élément assurant l'homogénéité d'un milieu.
<i>Stirring rod</i>	6	Agitateur = instrument de laboratoire permettant de mélanger des composés.
<i>Stopcock</i>	10	Robinet d'arrêt = élément utilisé en chimie et permettant de boucher une entrée dans un dispositif.
<i>Stopper / cork stopper / rubber stopper</i>	10	Bouchon = élément inséré pour boucher une ouverture.
<i>Tube / test tube / capillary tube / reaction tube</i>	55	Tube à essai = tube en verre fermé à une extrémité utilisé en chimie.
<i>Wire gauze</i>	2	Gaze = tissu dont le tissage est lâche.

Tableau 49. Lexique pour désigner les instruments utilisés en sciences

Le nom des outils est lié linguistiquement aux effets qui l'accompagnent : les pierres d'ébullition (*boiling stones*) concernent l'action de bouillir (*boil*), le bulleur (*bubbler*) évoque l'ébullition donc la formation de bulles (*bubble*), le Bec Bunsen (*burner*) permet de chauffer (*burn*), le réfrigérant (*condenser*) facilite la condensation (*condensation*), le papier-filtre (*filter paper*) sert à filtrer (*filter*), l'agitateur (*stirring rod*) et l'agitateur magnétique (*stirbar*) permettent de mélanger (*stir*), le robinet d'arrêt (*stopcock*) et le bouchon (*stopper*) servent à arrêter (*stop*) le passage d'un liquide, d'un solide ou d'un gaz. Des noms de concepts ou de techniques scientifiques sont régulièrement employés et relèvent du vocabulaire spécialisé, parce qu'ils sont employés uniquement par les scientifiques, comme ceux présentés dans le tableau 50.

Concepts / techniques	Nombre d'occurrences	Équivalent
<i>Absorbance</i>	2	Absorbance
<i>Aqueous layer</i>	4	Phase aqueuse
<i>Boiling point</i>	20	Point d'ébullition
<i>Chromatography</i>	8	Chromatographie
<i>Crystallization / Recrystallization</i>	18	(Re)cristallisation
<i>Decantation</i>	1	Décantation
<i>Dilution</i>	1	Dilution
<i>Distillation</i>	52	Distillation
<i>Ester layer</i>	1	Phase organique
<i>Filtration</i>	13	Filtration
<i>Insulation</i>	3	Isolation
<i>Isolation</i>	3	Isolation
<i>Melting point</i>	13	Point de fusion
<i>Oxidation</i>	9	Oxydation
<i>Purification</i>	7	Purification
<i>Reflux</i>	6	Reflux
<i>Spectra / spectrum</i>	8	Spectre
<i>Suction filtration</i>	4	Filtration par succion
<i>TLC = Thin Layer Chromatography</i>	2	Chromatographie sur couche mince
<i>Turbidity</i>	1	Turbidité
<i>Vacuum filtration</i>	5	Filtration par le vide
<i>Wavelength</i>	1	Longueur d'onde

**Tableau 50. Lexique pour désigner les concepts utilisés en sciences**

Divers noms sont utilisés pour désigner les composés ; ils diffèrent de ceux permettant de faire référence aux ingrédients d'une recette de cuisine et au résultat de leur mélange (à part *mixture* peut-être). Les noms donnés aux composés (cf. tableau 51) dépendent des procédés qu'ils ont subis, *the distillate* par exemple est le produit résultant d'une distillation, il en va de même pour *the filtrate* qui est le résultat d'une filtration.

Nom pour désigner le composé	Nombre d'occurrences	Équivalent
<i>Compound</i>	5	Composé
<i>Condensate</i>	4	Condensat
<i>Content</i>	8	Contenu
<i>Distillate</i>	17	Distillat
<i>Eluent</i>	1	Éluent ou éluant
<i>Filtrate</i>	9	Filtrat
<i>Liquid</i>	40	Liquide
<i>Mixture</i>	53	Mixture
<i>Product</i>	36	Produit
<i>Reagent</i>	17	Réactif
<i>Residue</i>	11	Résidu
<i>Resin</i>	2	Résine
<i>Solid</i>	23	Solide
<i>Solution</i>	80	Solution
<i>Solvent</i>	30	Solvant
<i>Substance</i>	16	Substance
<i>Trace</i>	5	Trace

**Tableau 51. Lexique pour désigner un composé ou une substance et ses transformations**

Les instruments ne sont pas plus décrits dans les protocoles de vulgarisation que dans ceux de formation. Le style de ces deux types de texte diffère peu, à part quelques formulations un peu enfantines comme : See how big you can make the vortex by spinning the water faster (protocole 29). Les instructions laissent peu de place à la fantaisie. Cependant, le lecteur comprend que certains protocoles sont destinés aux enfants lorsque les textes précisent que des adultes doivent être sollicités pour effectuer certaines actions comme dans :

- ask an **adult** to help you roughly chop the onion and put it in the food processor (protocole 37) ;
- with an **adult's** help, carefully pour enough methylated spirits down the side of the glass to form a one-centimetre layer on top of the onion solution (protocole 37) ;
- warning: Younger readers should get an **adult** to help with this step (protocole 38) ;
- remove the lid of the plastic bottle and cut the bottle in half with a sharp knife (make sure you get some **adult** help for this bit) (protocole 40).

Les protocoles de vulgarisation semblent s'adresser à des adultes qui possèdent des connaissances en sciences et veulent les faire découvrir à leurs enfants.

Le lexique des protocoles de TP est spécialisé et ne se rencontre que dans le domaine des sciences, contrairement à celui des recettes de cuisine qui comprend des mots du langage courant, mais certains prennent un sens particulier dans le contexte de la cuisine, c'est pour cette raison que nous avons parlé de lexique semi-spécialisé.

L'étude du contexte, des niveaux structurels et linguistiques aide à dégager les caractéristiques des protocoles de TP.

## 5 Un texte procédural plutôt prototypique spécialisé

Dans ce chapitre, nous avons montré comment s'organise un protocole de TP à visée didactique et quels sont les principes linguistiques qui le caractérisent, ce qui complète l'étude d'E. Rowley-Jolivet (2012) (qui s'était intéressée aux protocoles plus professionnels alors que nous nous sommes concentrés sur ceux destinés à des amateurs, étudiants ou simples curieux). Le protocole de TP en sciences est un texte qui dit de faire et comment faire, il est donc procédural. Il constitue un microgenre spécialisé, car il est lié à un domaine scientifique spécialisé : la chimie, la physique, la biologie... et est écrit par une communauté de scientifiques, même s'il n'est pas vraiment destiné à ses membres (il s'adresse à de futurs membres). Ce discours spécialisé est établi par une communauté précise, régi par des règles, des conventions et des traditions : le texte s'organise autour de quatre parties (liste du matériel nécessaire, didactique, procédurale et supplémentaire) précédées d'un titre général. Les deux parties typiques de la recette de cuisine sont présentes (même si le protocole de TP en comprend une ou deux en plus). Les principes qui guident la rédaction de ce microgenre sont : l'importance de l'action, mais aussi de la réflexion, la clarté, la précision et l'acquisition de connaissances. La partie procédurale présente un grand nombre de verbes à l'impératif et, contrairement aux recettes de cuisine, a une forte composante explicative, puisque le but du protocole de TP est d'inciter à l'action et à la réflexion. Il n'est donc pas concis et ne comprend pas d'ellipses. Le lexique est spécialisé : une terminologie scientifique est présente, c'est-à-dire un vocabulaire précis et systématique pour désigner les instruments et composés utilisés ainsi que les concepts évoqués. Dans les protocoles de formation, dont la longueur est plus élevée, le résultat n'est pas donné, les illustrations sont nombreuses (verbales et non verbales), des impératifs et des indicatifs à la voix passive à valeur directive sont présents ; la voix active est employée pour fournir des informations scientifiques complémentaires et décrire la mise en place du dispositif. Le but des actions est souvent indiqué et les mots de liaison sont plus nombreux. Dans les protocoles de vulgarisation, le résultat est donné à la fin et seules des illustrations non-verbales sont présentes. L'impératif y est régulièrement utilisé contrairement à la voix passive à valeur directive, la voix active est employée pour donner des informations sur la mise en place du dispositif et non pour des explications scientifiques dans la partie procédurale (elles viennent après) ; les questions sont plus fréquentes ainsi que les adverbes de précision. Savoir et savoir-faire sont au cœur de ce type de texte, parce que son but est double : les élèves ou les étudiants acquièrent de nouvelles connaissances et

apprennent en même temps à manipuler. Le savoir a plus de place que dans les recettes de cuisine, d'où le nombre élevé d'explications des processus en jeu.

Tous les protocoles de TP ont un but commun : inciter à l'action et à la réflexion, et ils doivent par conséquent être clairs et précis. Ils ont un but différent des autres textes procéduraux, car ce qui importe le plus n'est pas le produit créé après avoir mis en œuvre la procédure, mais d'apprendre un élément. Le protocole de TP est un moyen pour arriver à la connaissance et non une fin en lui-même. C'est un outil du savoir, un outil didactique, d'où les nombreuses explications dans la partie d'introduction et de conclusion, les explications à l'indicatif au cours de la procédure et la présence de questions réelles pour inciter à la réflexion. Comprendre ce qui s'est produit est aussi crucial que de manipuler, c'est pour cette raison que les parties didactiques précédant et suivant la partie procédurale sont essentielles. La composante explicative est également essentielle dans la partie procédurale ce qui a une influence au niveau linguistique. Le but primaire du protocole est de former l'élève : il doit comprendre les principes et apprendre en réalisant l'expérience, alors que celui de la recette est de réaliser le plat. Les protocoles de TP sont des textes composés de phrases majoritairement à l'impératif organisées de manière chronologique, mais ce qui différencie ce type de texte des recettes de cuisine est que les protocoles sont longs, puisqu'ils transmettent un savoir en plus du savoir-faire, et ce savoir n'est pas forcément véhiculé seulement par la langue naturelle, mais également à travers les illustrations, ce qui est caractéristique des langues de spécialité selon R. Kocourek (1991 : 12) : ils ont un but didactique que n'ont pas les recettes de cuisine. Ils sont par conséquent plutôt prototypiques dans leur construction et au niveau linguistique et bien plus prototypiques que les règles du jeu, même s'ils ont un but supplémentaire par rapport aux recettes de cuisine. Ils seraient donc proches des recettes de cuisine sur l'échelle de prototypicalité. Le tableau 52 aide à souligner les différences et points communs entre le prototype et les protocoles de TP.



Critère	Pragmatique	Structurel et discursif				Linguistique	
		Présence d'une partie matériel et procédurale	Texte court	Phrases courtes / ellipses	Ordre chronologique	Impératif majoritaire	Spécialisé ?
Recettes de cuisine	oui	oui	oui	oui	oui	semi-spécialisé	
Protocoles de TP en sciences	oui	oui	<i>non, car but pédagogique</i>	<i>non</i>	oui	<i>spécialisé</i>	

Tableau 52. Points communs et différences entre les recettes de cuisine et les protocoles de TP

## Chapitre V Étude des protocoles de travaux pratiques en sciences

Nous analysons maintenant un autre microgenre procédural : les notices explicatives afin d'étudier les principes qui le régissent et de déterminer s'il semble plutôt prototypique ou non. Où se placerait-il sur l'échelle de prototypicalité ?

# Chapitre VI Étude des notices explicatives

Les notices explicatives, comme les règles du jeu, sont peu étudiées au niveau universitaire. De plus, il existe peu de formations pour apprendre à rédiger ces textes alors qu'une maladresse dans la rédaction pourrait entraîner une erreur dans l'utilisation de l'appareil pouvant le faire dysfonctionner voire mettre en danger l'utilisateur. Cependant, les notices rentrent dans le cadre de la rédaction technique dont des manuels commencent à être publiés et nous serons utiles. Quelles sont les caractéristiques linguistiques et organisationnelles de ces textes ? Ressemblent-ils aux recettes de cuisine ou au contraire, sont-ils différents et éloignés de notre modèle de référence ?

## 1 Notice explicative et histoire

Un mode d'emploi est un document qui explique le fonctionnement d'un appareil ou d'un produit. Il peut porter le nom de notice explicative ou guide d'utilisation : la notice explicative regroupe des indications relatives à l'utilisation d'un appareil, d'une machine ou d'une installation ainsi que des informations relatives à sa construction et son entretien alors que l'expression « guide d'utilisation » est plus vague et désigne un document qui contient des renseignements sur un objet. Pour simplifier, nous employons le terme « notice explicative » car il évoque montage, utilisation et entretien. Elle présente un caractère double, expliqué par Franck Gambelli, directeur des Affaires Juridiques à la Fédération des Industries de la Mécanique, qui a rédigé la préface d'un manuel de rédaction émanant du CETIM<sup>45</sup> (2008) et intitulé *Notices d'instructions des machines : guide de rédaction* :

le comportement de l'utilisateur doit [y] être suffisamment décrit pour que le montage, la mise en œuvre, la maintenance que le fabricant estime pouvoir lui confier soient réalisés correctement. [...] En pratique, le juge ou son expert se sert souvent de la notice d'instructions pour départager les parties, tant dans le contentieux civil de la performance

---

<sup>45</sup> Le CETIM, Centre technique des industries mécaniques, est à l'origine d'un guide de rédaction des notices d'instructions des machines publié en 2008 et créé grâce à l'expertise de trois spécialistes de la rédaction technique : Geneviève ESSEVAZ, Alain CHARRIER et Patrice DOFFE.

## Chapitre VI Étude des notices explicatives

du produit que du procès pénal en matière de sécurité au travail ou d'environnement.  
(CETIM 2008 : préface)

Elle explique une procédure, mais peut également jouer un rôle déterminant dans un procès en protégeant le fabricant : F. Gambelli emploie le terme de notice « parapluie ». Elle a bien deux volets : « non seulement elle décrit comment exploiter et maintenir la machine, mais elle contribue aussi à la sécurité de l'utilisateur en définissant notamment les limites d'utilisation de la machine (conditions prévues d'utilisation) ». Toujours selon F. Gambelli (CETIM 2008 : préface), « une notice d'instructions ne peut être jugée satisfaisante qu'à deux conditions : contenir toutes les informations nécessaires à la sécurité de l'utilisateur ; être structurée et rédigée de manière à rendre l'information accessible ».

Les notices explicatives sont placées dans ou sur l'emballage du produit concerné et peuvent prendre la forme, selon la complexité de l'objet, d'un texte court, d'une feuille simple, d'un livret ou d'un classeur. Les produits concernés regroupent tous ceux d'usage courant (alimentaires ou ménagers) et toutes sortes d'appareils complexes : aucune notice n'est donnée avec les produits simples comme une assiette par exemple (même si des explications pourraient parfois être utiles pour préciser si elle supporte la chaleur du four par exemple). Elles sont fournies avec des produits électroménagers (lave-vaisselle, réfrigérateur...) ou des appareils électroniques (lecteur DVD, lecteur MP3, radio, ordinateur, téléphone...), pour les consommateurs grand public, mais également avec des appareils à usage professionnel, comme une machine industrielle ou un avion<sup>46</sup>. Lorsque ces appareils sont déjà montés, la notice donne des informations concernant leur utilisation et leur entretien. Il est rare que l'utilisateur commence par lire entièrement ce type de notice avant d'utiliser le produit. Elles sont également fournies avec des appareils non montés comme des meubles par exemple où elles expliquent comment assembler les différentes pièces. Cependant, la grande majorité de celles décrivant le montage d'un meuble est composée de dessins sans texte, nous ne pouvons donc pas les étudier d'un angle linguistique, même si D. Banks (2000) précise à juste titre que ces images peuvent être considérées comme des textes, parce qu'elles transmettent des informations. Elles sont simplement codées différemment, comme une langue de spécialité.

Elles sont parfois gravées sur un CD présent dans la boîte du produit (c'est le cas pour celles d'appareils photographiques numériques par exemple) ou elles peuvent être téléchargées sur internet depuis le site du fabricant. L'arrivée d'internet a permis la diffusion

---

<sup>46</sup> Il n'est pas certain que les traits linguistiques soient les mêmes, mais nous n'analyserons ici que les notices grand public, gardant celles destinées aux professionnels pour une autre étude.

de modes d'emploi, tout comme l'apparition des objets complexes les a rendus nécessaires. Cette évolution radicale au XX<sup>e</sup> siècle causée par la diffusion de l'ordinateur, de l'internet et du multimédia est évoquée par Virginie Ahrens<sup>47</sup> dans ses séminaires de rédaction technique à l'université Paris Diderot. Les formats de consultation de documents se sont étendus : e-book, tablettes numériques... De nombreuses procédures de prise en main de produits ne sont plus éditées sur papier, mais sont mises sur support CD-Rom ou sur internet (elles sont alors moins onéreuses, moins lourdes et moins encombrantes). Cette présentation permet d'intégrer des éléments de nature différente comme des fichiers audio, des images, des vidéos ou des liens vers d'autres sites...

De plus, internet a facilité la diffusion d'un nouveau type de notices explicatives. En effet, elles ne sont pas toujours liées à un produit et dans ce cas-là, ce sont plutôt des modes d'emploi. Ils n'expliquent pas comment utiliser un objet, mais plutôt comment acquérir une compétence, par exemple comment écrire une lettre de motivation, comment poser du parquet, comment s'occuper de ses orchidées, comment coudre une robe de princesse, comment faire des boucles d'oreille en perles... Très souvent consultés sur internet, ils décrivent des compétences et existent dans tous les domaines : jardinage, bricolage, loisirs créatifs, vie courante... À chaque question concernant comment faire correspond presque toujours une réponse sur internet. Ils sont souvent rédigés par des particuliers qui se sont un jour demandé comment faire, ont trouvé la réponse et veulent la partager avec tous. Ils s'inscrivent dans la démarche très en vogue de la production participative (*crowd-sourcing* ou *bottom-up*) : les internautes mettent à disposition leur savoir. Dans quel contexte les notices explicatives sont-elles rédigées ?

## 2 Arrière-plan discursif des notices explicatives

Les notices explicatives peuvent être rédigées par des experts en rédaction technique qui se renseignent auprès des concepteurs des produits ou par les ingénieurs qui les ont eux-mêmes conçus. Les experts en rédaction technique sont des intermédiaires, des médiateurs entre les concepteurs et les utilisateurs et ne constituent pas vraiment une communauté de discours, puisqu'ils côtoient des concepteurs de produits très différents les uns des autres. Ils

---

<sup>47</sup> Virginie V. Ahrens, professeur associé en 2013-2014, était responsable du cours de rédaction technique à l'université Paris Diderot (Paris VII) et est spécialiste en communication technique chez IBM. Elle est experte dans la rédaction de notices explicatives. [http://www.eila.univ-paris-diderot.fr/user/virginie\\_V.Ahrens/cours\\_m1\\_redaction\\_technique](http://www.eila.univ-paris-diderot.fr/user/virginie_V.Ahrens/cours_m1_redaction_technique) [consulté le 12 mai 2013]

se situent entre les communautés et les font communiquer. Dans cette thèse, nous n'abordons pas les modes d'emploi qui ne concernent pas des appareils mais d'autres types de compétences (ceux sur internet qui indiquent par exemple comment tailler des rosiers, comment faire un chignon...), puisqu'ils sont liés à des domaines tellement variés et nombreux qu'ils nécessitent une analyse approfondie. De plus, ils ne semblent pas répondre à des règles, conventions ou traditions. Il serait donc difficile de comparer des notices d'appareils avec des tutoriels de jardinage, de beauté ou de couture. Nous étudions des notices rédigées par des professionnels, fournies avec des produits de notre vie quotidienne, se composant de textes écrits et éventuellement d'illustrations. Contrairement aux autres corpus, celui-ci ne se dédoublera pas en sous-corpus (professionnel et amateur comme celui des recettes ou des jeux ; de formation ou de vulgarisation comme celui des protocoles), car les modes d'emploi simplifiés écrits par des amateurs pour les appareils ménagers, électriques ou électroniques sont rares.

Lorsqu'elles se présentent sous forme de texte, les notices explicatives sont souvent longues, voire très longues (un livret entier). La longueur moyenne des textes du corpus est de 2 547 mots, mais les explications imprimées sur les produits eux-mêmes (ou sur leur emballage) sont beaucoup moins longues que celles des notices présentes dans la boîte du produit. Le texte le plus court du corpus (notice d'une boîte de petites brosses à dents) compte 30 mots alors que le texte le plus long (notice d'une cuisinière à gaz) en comporte 12 667.

En ce qui concerne la situation de communication, l'énonciateur, un rédacteur technique ou un ingénieur et le co-énonciateur, l'utilisateur de l'objet (les notices de notre corpus ne sont pas destinées à des techniciens, mais à des consommateurs, des non-professionnels), sont dans une relation asymétrique. L'ingénieur possède la connaissance et la transmet directement au co-énonciateur, dans le cas où il est l'auteur de la notice, ou indirectement, par l'intermédiaire d'un médiateur, le rédacteur technique. Le message concerne l'assemblage, l'utilisation et l'entretien de l'objet. La notice a un but informatif ou explicatif et, par conséquent, la langue utilisée semble être technique voire courante : courante parce qu'elle est adressée au client, supposé non spécialiste, et parfois technique parce que l'appareil est complexe et sa notice peut nécessiter d'avoir recours à une terminologie précise, d'où la difficulté de ce type de rédaction.

Il n'existe pas de spécialistes de la rédaction de recettes de cuisine, de règles du jeu ou de protocoles de TP, mais il existe des spécialistes de rédaction de notices explicatives, application particulière de la rédaction technique, ainsi que des guides de rédaction de procédures techniques comme l'ouvrage d'A. Mallender (2002), intitulé *ABC de la rédaction*

*technique*, qui se concentre sur la rédaction de notices explicatives en français, ou celui de Gretchen Hargis et al. (2004), *Developing Quality Technical Information : A Handbook for Writers and Editors*, expliquant celle de procédures en anglais. Nous présentons ici ce qu'écrivent les experts sur la rédaction technique afin de voir si nous retrouvons ces caractéristiques dans les notices explicatives de notre corpus. Ces éléments nous servent également dans le chapitre 9 qui est une application pratique des caractéristiques relevées dans nos corpus et dans les manuels. Selon G. Hargis et al. (2004 : 2), « *writers of technical information need to make the information easy to use, easy to understand, and easy to find* ». Une information technique de qualité possède les caractéristiques présentées dans le tableau 53 (Hargis et al. 2004 : 3).

<b><i>Easy to use</i></b>	
<i>Task orientation</i>	<i>A focus on helping users do tasks that are associated with a product or tool in relation to their jobs.</i>
<i>Accuracy</i>	<i>Freedom from mistake or error; adherence to fact or truth.</i>
<i>Completeness</i>	<i>The inclusion of all necessary parts – and only those parts.</i>
<b><i>Easy to understand</i></b>	
<i>Clarity</i>	<i>Freedom from ambiguity or obscurity; the presentation of information in such a way that users understand it the first time.</i>
<i>Concreteness</i>	<i>The inclusion of appropriate examples, scenarios, similes, analogies, specific language, and graphics.</i>
<i>Style</i>	<i>Correctness and appropriateness of writing conventions and of words and phrases.</i>
<b><i>Easy to find</i></b>	
<i>Organization</i>	<i>A coherent arrangement of parts that makes sense to the user.</i>
<i>Retrievability</i>	<i>The presentation of information in a way that enables users to find specific items quickly and easily.</i>
<i>Visual effectiveness</i>	<i>Attractiveness and enhanced meaning of information through the use of lay-out, illustrations, color, typography, icons, and other graphical devices.</i>

**Tableau 53. Caractéristiques d'une information technique de qualité selon G. Hargis et al. (2004)**

Le tableau 53 est reproduit plus en détail dans l'annexe 20 (reproduction de celui des pages 388 à 390 du livre de G. Hargis et al. 2004). Il présente comment chaque caractéristique se manifeste concrètement dans les textes. Par exemple, en ce qui concerne l'orientation vers l'action, l'auteur doit s'assurer qu'il respecte les critères suivants :

- The information is appropriate for the intended audience.
- The information is presented from the user's point of view.
- A practical reason for the information is evident.
- The focus is on real tasks.
- The headings reveal the tasks.
- The tasks are divided into discrete subtasks.
- The step-by-step instructions are clear. (Hargis et al. 2004)

Selon les étapes de création de la procédure, diverses caractéristiques sont mobilisées, comme le montre la figure 42 (Hargis et al. 2004 : 8).

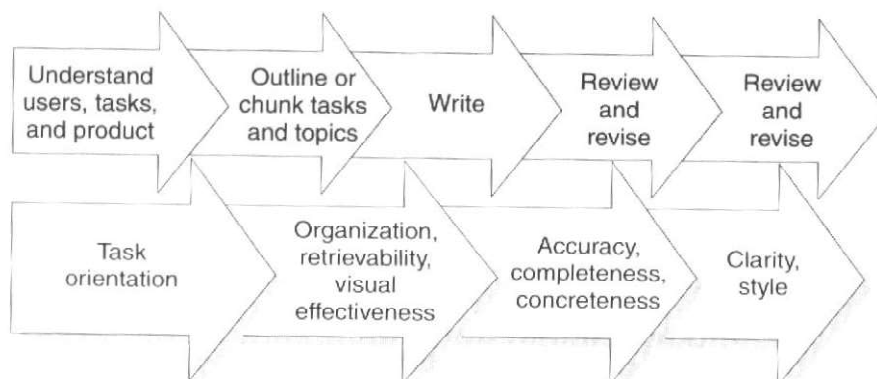


Figure 1. Some quality characteristics require more consideration than others at particular points during the development cycle.

### Figure 42. Qualités requises en fonction de l'étape de rédaction de la procédure

V. Ahrens décrit une procédure comme une liste d'actions centrée sur l'utilisateur (« *user-centric* ») et orientée vers l'action (« *task-oriented* »). La notice explicative d'un produit doit répondre à la question « comment le faire fonctionner ? ». Le rédacteur d'une procédure doit donner une liste d'actions à effectuer tout en gardant en tête l'utilisateur : il faut le guider en lui exposant les actions à réaliser, en essayant de se mettre à sa place et d'anticiper ses interrogations. Les procédures sont d'ailleurs soumises à des tests d'utilisabilité (*usability tests*) faits par des bêta-testeurs, ainsi que des tests sur le produit et sur sa documentation, puisque si l'utilisateur n'arrive pas à le faire fonctionner la première fois, il ne l'utilisera jamais selon V. Ahrens. Le rédacteur technique doit connaître son utilisateur type et s'assurer qu'il se sert de l'information mise à sa disposition ; il doit définir un profil d'utilisateur, identifier ses besoins, tester l'information et réajuster la procédure en fonction des résultats obtenus (ce qui fonctionne ou non). Pour dresser son profil, l'auteur doit connaître son niveau d'instruction et son niveau d'entraînement dans le domaine, ses connaissances du sujet ou de sujets proches ainsi que son environnement de travail. Ébaucher le profil de l'utilisateur aide à écrire une information orientée vers l'action pertinente. La première phase de conception d'une notice explicative est une structuration des données qui se décompose en quatre étapes : collecte, tri, organisation et structuration finale.

En ce qui concerne le style rédactionnel, toujours selon V. Ahrens (2013), le mot d'ordre est « *keep it simple and straightforward* ». La concision est primordiale : une idée par paragraphe, une action par phrase. Les outils linguistiques permettant ce style direct et concis



sont : l'impératif, les formes positives, la voix active. Les phrases doivent être courtes, la syntaxe doit rester simple et le style et la terminologie doivent être cohérents à l'intérieur de la notice du produit et dans un jeu de notices explicatives. La voix active permet de faire des phrases plus courtes que la voix passive et de savoir qui doit faire l'action. Elle est plus simple et plus immédiate à comprendre car ne nécessite pas de décodage. Les verbes doivent être à l'impératif pour exprimer une action à effectuer, au présent de l'indicatif s'ils servent à décrire un état ou à présenter un résultat. Ils ne doivent jamais être au futur, même pour évoquer le résultat d'une action. Le ton doit rester positif : les tournures de phrases qui peuvent semer un doute chez l'utilisateur et les phrases qui prêtent à une interprétation négative doivent être évitées. Nos observations faites à partir d'un corpus de notices explicatives confirment-elles ce que disent les experts ?

### 3 Organisation

Quelle structure caractérise les notices explicatives ? Qu'en disent les experts ? La même organisation est-elle suivie dans toutes les notices de notre corpus ? D'après William S. Pfeiffer, auteur d'un manuel de rédaction technique (2002 : 172), les modes d'emploi s'organisent selon le modèle *ABC* : *Abstract* / *Body* / *Conclusion* :

The Abstract component includes three background items:

1. Purpose statement
2. Overview or list of the main steps that follow
3. List of equipment and materials used in the process

The Body component of the process description moves logically through the steps of the process.

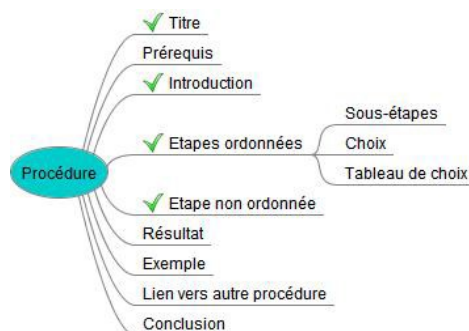
The conclusion component of a process description keeps the process from ending abruptly with the last step. (Pfeiffer 2002 : 172)

Selon le CETIM (2008 : partie 5 Définir la structure de la notice) :

bien qu'il n'existe pas de plan-type, il est important que soient abordées les rubriques dans l'ordre logique et progressif d'appropriation de la machine :

- Installation / raccordement
- Mise en service, réglages
- Utilisation, entretien
- Maintenance
- Incidents de fonctionnement (CETIM 2008)

V. Ahrens confirme cette idée dans son cours de rédaction : les procédures orientent pas à pas l'utilisateur dans le but de lui faire effectuer une tâche et se présentent comme une liste d'actions ordonnées chronologiquement. Elles suivent une métastructure globalement régulière, avec des variations possibles, présentée dans la figure 43.



**Figure 43. Structure d'une procédure selon V. Ahrens<sup>48</sup>**

Le cours de V. Ahrens porte sur des notices explicatives rédigées en français et il n'est pas certain que les consignes de rédaction soient précisément les mêmes en anglais. Nous étudions celles de notre corpus pour comparer nos résultats à ses conclusions.

Nous nous intéressons au niveau macrotextuel. Dans notre corpus, deux grands types de notices sont présentes : celles liées à des appareils non électroniques (notices 1 à 8 – notices pour des sachets de thé, petites brosses à dents, meubles à monter, porte-bébé) et celles relatives à des appareils électroniques ou électriques (notices 9 à 40). Celles des produits alimentaires ou ménagers (notices 1 et 2) ne présentent pas d'organisation particulière et contiennent uniquement une procédure ; cependant, la notice 2 comporte tout de même des numéros pour organiser chronologiquement les étapes de la procédure, mais ce n'est pas le cas dans la notice 1. Ce sont des textes dont l'organisation ne semble pas présenter de caractéristiques spécifiques. Les notices présentes sur des produits alimentaires ou ménagers sont à mettre à part, car elles s'opposent aux autres notices qui présentent une structure plus complexe. Un nombre non négligeable de notices complexes ont une table des matières (16 sur 40). Ces tables montrent comment ces textes sont organisés (cf. annexe 21). Tout d'abord, le nom du produit est indiqué et parfois une petite introduction ; ensuite sont présentées des instructions relatives à la sécurité de l'utilisateur le prenant en main ; vient ensuite la partie procédurale et parfois des informations sur sa garantie. La structure est comparable à celle décrite par V. Ahrens, CETIM (2008) et W. S. Pfeiffer (2002). En faisant la synthèse de nos observations et de leurs données, nous créons notre schéma simplifié de l'organisation des notices explicatives (cf. figure 44).

<sup>48</sup> Source : cours de rédaction technique de Virginie V. Ahrens à Paris Diderot-Paris VII < [http://www.eila.univ-paris-diderot.fr/user/virginie\\_V.Ahrens/cours\\_m1\\_redaction\\_technique](http://www.eila.univ-paris-diderot.fr/user/virginie_V.Ahrens/cours_m1_redaction_technique) > [consulté le 30/12/2013]

Titre
(- introduction)
- Informations de sécurité
- Présentation de l'objet
- Partie procédurale
- (Informations complémentaires comme les caractéristiques techniques, la garantie)
- Illustrations

**Figure 44. Structure des notices explicatives**

Cette structure comporte des sections communes avec les recettes de cuisine : titre, présentation de l'objet (comparable à la liste des ingrédients), partie procédurale et illustrations. La notice contient également des éléments différents : les informations de sécurité et les informations complémentaires. Cette mise en page organisée aide le lecteur à se repérer dans la notice. Nous examinons d'abord les titres des notices du corpus : le nom du produit est mis en avant.

### 3.1 Le nom du produit (et l'introduction)

Comment se présente le titre des notices de notre corpus ? Qu'en disent les experts ? Selon V. Ahrens, le titre d'une procédure est en général un verbe d'action qui identifie précisément l'objectif de la procédure et, en cas de procédure complexe, indique la thématique sous laquelle seront groupées plusieurs sous-procédures. Cependant, dans toutes les procédures de notre corpus, le titre est tout simplement le nom du produit. Nous aurions pu attendre un titre commençant par *how* comme *How to use your ice cream maker* ou *How to make ice-cream with your ice cream maker* : ce n'est pas le cas en première page pour le titre général de la notice, mais ce type de titre peut apparaître dans les pages suivantes. Par exemple, dans la notice 29, l'expression HOW TO USE YOUR PIZZELLE BAKER est utilisée en page 3. Le numéro du modèle de l'objet est souvent précisé dans le titre.

Une petite introduction peut être présente comme celle tirée de la notice 14 et présentée dans la figure 45.

Before operating this unit, please read these instructions completely. Thank you for purchasing the Panasonic Ice Cream Maker, model BH-941P. Before operating the unit, please read and follow these instructions completely. Please retain the instructions for future reference.
--

**Figure 45. Extrait de la notice 14**

Dans l'introduction peuvent apparaître les éléments suivants (dans leur ordre d'importance) :

- des encouragements à lire et à garder la notice : please carefully read all instructions BEFORE assembling and using your carrier, please keep instructions for future use (notice 7) ;
- des remerciements pour avoir acheté le produit, un aspect marketing absent des autres microgenres étudiés : THANK YOU for purchasing this high-quality product (notice 22) ;
- un petit aide-mémoire pour l'utilisateur qui doit reporter la date d'achat, le nom, l'adresse, le numéro de téléphone du vendeur ainsi que la référence du modèle comme dans la notice 10 (cf. figure 46) ;

User memo: DATE OF PURCHASE _____ DEALER NAME _____ DEALER ADDRESS _____ TELEPHONE NUMBER _____ The model number and serial number of this product can be found on either the back or the bottom of the unit. Please note them in the space provided below and keep for future reference. MODEL NUMBER RP-SP1000 SERIAL NUMBER _____
---

**Figure 46. Aide-mémoire pour l'utilisateur extrait de la notice 10**

- une présentation de la marque ;

Welcome to VillaWare™ brand products. For 100 years, the VillaWare™ brand has been the choice of experts and our commitment to providing you with the highest quality kitchen electrics, that remain as strong today as when we sold our first pasta machine in 1906. Our products are steeped in tradition and provide the values of great home cooking with modern culinary aspirations, creating an inspiring line of authentic kitchen electrics and tools. And like you, we share a taste for Food. Passion. Life.
---

**Figure 47. Extrait des notices 25 à 29**

- une présentation du produit : PizzaGrill BBQ Pizza Maker makes it possible to produce brick-oven style pizzas on your own gas grill. The unique design of the PizzaGrill allows you to bake at higher temperatures than a household oven, resulting in pizzas with superbly light, crisp and bubbly crusts! (notice 30).

Ces introductions sont différentes de celles des recettes de cuisine dans lesquelles les auteurs présentaient le plat et cherchaient à retenir l'attention du lecteur parce que pour la notice explicative, le lecteur est acquis : en effet, il a déjà acheté le produit. Le titre et l'introduction sont suivis par les instructions de sécurité.

### 3.2 Les instructions de sécurité

Une partie entière des notices est consacrée aux informations de sécurité qui peuvent apparaître au tout début de la notice ou à la toute fin. Elles s'intitulent : *Caution, Warning, Important safety instructions, Safety instructions, Precautions, Important safeguards, Safety and general information*, Nom du produit + *safety* (exemple *toaster safety, refrigerator*

*safety*) et précisent ce qu'il faut faire et ne pas faire comme avoid contact with moving parts ou do not place on an unsteady or cloth-covered surface (notice 36) pour éviter de le casser, d'abîmer des éléments du produit ou de son environnement ou de blesser quelqu'un. Cet avertissement est une disposition légale qui protège le fabricant dans le cas où l'utilisateur n'aurait pas suivi les instructions ou aurait fait un mauvais usage de l'appareil. Les informations de sécurité sont étudiées plus en détail au chapitre VII. Elles ne sont pas présentes dans les notices de montage de meubles, mais apparaissent dans celles d'appareils où elles peuvent se trouver au début (notice 7) ou à la fin (notice 8). Elles sont absentes des recettes de cuisine puisque lorsque l'utilisateur fait la cuisine, il se réfère aux notices des ustensiles utilisés. Les manuels de rédaction technique ne mentionnent pas cette section, puisqu'ils se concentrent sur le style d'écriture d'une procédure en générale et non sur les spécificités des différentes parties. Les instructions de sécurité précèdent la présentation de l'objet.

### 3.3 La présentation de l'objet

Le produit est souvent présenté en début de notice. Cette partie de présentation s'intitule *Parts identification, Parts identification and function, Features, Nom du produit + features* (par exemple *Immersion blender features*), *Parts and features, Model diagrams, Features and benefits, Product features*. Cette partie peut avoir un titre davantage lié aux spécificités du produit, par exemple, dans la notice 10 présentant un ensemble de haut-parleurs, la description de l'objet s'intitule *Location of controls* et explique l'emplacement des différents boutons de contrôle et leur rôle respectif. Dans la description du produit, les illustrations sont inévitables mais la notice 9 semble contredire ce principe (cf. figure 48).

Product Features

- The Lullalamb Crib Companion is a toy for the baby's crib, carefully designed to entertain and soothe your child anytime, but especially when they are about to fall asleep.
- The toy is in the shape of a cute cuddly lamb, whimsically covered in soft colorful fabrics.
- Your Lullalamb Crib Companion amuses and relaxes the child with soft glowing lights that gently fade in and out in time with five familiar tunes : (1) "Old MacDonald," (2) "The Farmer in the Dell," (3) "Twinkle, Twinkle," (4) "Rock-A-Bye Baby," and of course, (5) "Mary Had a Little Lamb."
- The 5-minute show starts simply by pressing the big musical note on the lamb's tummy. To stop it, just press it again.
- The Lullalamb Crib Companion can sit by itself on a dresser or shelf, outside of the crib if you prefer, out of baby's reach.
- This toy is equipped with a "Try Me" function in order to run a shorter demonstration program prior to sale. To fully operate the Lullalamb, the "Try Me / Off / Play switch" (inside the "hook & loop pocket" on the back of the toy) must be in the "Play" position.

See the Product Images and Functional Controls below.

**Figure 48. Description du produit, extrait de la notice 9**

Cependant, en lisant la dernière phrase de cette description *see the Product Images and Functional Controls below*, nous comprenons que les illustrations sont essentielles dans cette partie. Le texte est accompagné d'images et est à leur service. Le produit est dessiné, souvent de manière éclatée, c'est-à-dire que ses différentes pièces sont montrées séparément. Dans la notice 3 (montage d'un meuble), les parties sont présentées sous la forme de liste, comme une liste d'ingrédients dans une recette de cuisine ; les pièces ont toutes un nom et leur quantité est indiquée. La liste renvoie aux dessins présentés dans un tableau placé à sa droite. Dans la notice 4 (notice de montage pour ajouter les pieds sur une commode), le même type de présentation est choisi, mais la liste des éléments est beaucoup moins longue, car la commode est déjà assemblée (seuls les pieds sont à insérer). Une liste des outils nécessaires à l'assemblage de l'objet (comme dans la notice 4) est parfois présente. Dans la notice 13, le nom de chaque partie de ce cuiseur de riz est écrit à côté de son dessin en plusieurs langues. La description de l'objet, grâce à l'utilisation des images, n'est pas répétée pour chaque langue. La notice 14 présente des agrandissements des parties non visibles d'un objet dessiné de face : un dessin supplémentaire est ajouté dans une bulle, comme dans une bande dessinée, et il présente l'appareil vu de dessous, là où se situe le compartiment à piles. En bas à gauche de la page, les éléments inclus dans la boîte sont dessinés, c'est-à-dire les piles (leur référence est précisée) et un livre de recettes. La description de l'objet n'est pas obligatoire ; elle n'apparaît pas dans les notices 7 (porte-bébé), 8 (couverture pour bébé), 29 (machine à petites pizzas), 31 (gaufrier) et 32 (crêpière), parce que l'appareil est simple et n'a pas besoin d'être décrit en détail. Elle n'est pas non plus présente dans la notice 11, puisque le rôle de chaque élément de la télécommande va être détaillé au fur et à mesure, il serait inutile de mettre un schéma avec des flèches expliquant le rôle de toutes les touches en même temps, parce qu'il serait trop chargé et illisible (c'est également le cas pour les notices 12, 17, 18, 19 et 22). Cette partie de présentation de l'objet est comparable à la liste des ingrédients des recettes de cuisine. Elle précède la partie procédurale.

### **3.4 La partie procédurale : prise en main du produit**

La partie procédurale est évidemment la section la plus longue d'une notice explicative et le point central des manuels de rédaction technique. Elle est organisée en différentes grandes parties détaillées ci-dessous : assemblage, fonctionnement, entretien et résolution de problèmes. Son analyse linguistique est fournie dans la section 4 de ce chapitre.

### 3.4.1 Assemblage et installation

Après la présentation du produit, des explications concernant son assemblage (s'il n'est pas déjà monté) ou son installation sont parfois présentes. Cette partie s'intitule : *Assembly, Assembly instructions, How to assemble, Installation instructions, Installation information, Connection, Connections and power, Before using, Before (the) first use*. Les titres peuvent être plus spécifiques à l'objet comme : *Putting on your Baby Rider* (notice 7), *Attachment instructions* (notice 9), *Installing the hands free kit* (notice 15), *Assembling your Immersion Blender* (notice 20). Dans la notice 8 (couverture pour bébé), le titre est *Instructions*. Une seule partie est présente dans cette procédure puisque les seules instructions à donner concernent la mise en place de la couverture sur le bébé. L'installation du produit est parfois expliquée dans la section décrivant le fonctionnement, comme dans les notices 13, 14, 17 et 31. La notice 11 manque d'informations relatives à la mise en place : le changement des piles de la télécommande par exemple. Il existe des notices très succinctes ; les concepteurs savent peut-être que très peu de gens les lisent entièrement alors ils ont voulu rédiger un texte bref et insérer de nombreuses illustrations. Certains considèrent que des étapes sont évidentes (ou faites par des professionnels au moment de la livraison) et ne les précisent pas : dans la notice 18, aucune information concernant l'installation du sèche-linge et son branchement n'est donnée, il en va de même pour les notices 19, 21, 29, 32 et 34. Elles concernent essentiellement des produits déjà assemblés et pour lesquels il suffit de brancher une prise. La notice est conçue pour être consultée, d'où la présence de différentes entrées qui permettent à l'utilisateur de trouver rapidement ce qu'il cherche. Le produit est d'abord assemblé avant d'être utilisé.

### 3.4.2 Fonctionnement et utilisation

Après les informations relatives à l'installation et à l'assemblage du produit, des instructions sur son fonctionnement sont présentes sauf dans les notices de montage de meubles (notices 3 à 6). La notice 4 explique comment assembler les pieds d'une commode mais ne mentionne pas, à l'évidence, son utilisation. Les informations concernant le fonctionnement constituent la seule partie des explications présentes sur les boîtes des produits (notices 1 et 2). Dans les notices courtes (pour des produits simples), toutes les informations relatives au fonctionnement sont présentées dans une seule partie (cf. notices 1, 2, 3, 4, 5, 6, 8, 10, 13, 14, 16, 29, 30, 35, 37) qui présente un classement des différentes étapes

## Chapitre VI Étude des notices explicatives

à l'aide de numéros. Dans les notices de produits plus complexes, ces informations sont ordonnées dans des sous-parties liées au rôle de chaque objet dont les titres sont spécifiques à l'appareil. Nous étudions les sous-parties de quatre notices qui ont été sélectionnées parce qu'elles présentent des titres ayant des formes variées.

Titre général : Using your Baby Rider  
Putting on your BabyRider  
Adjusting your BabyRider  
Putting baby in. Facing in.  
Putting baby in. Facing out.  
Taking baby out.

**Figure 49. Table des matières de la notice 7**

Pas de grand titre général  
Setting the clock  
CDs  
Radio  
Using the alarms  
Other features

**Figure 50. Table des matières de la notice 12**

Titre général : Using your car kit  
The Control module  
Linking your car kit and phone  
Disconnecting the car kit from your phone  
Training your car kit's internal voice recognition  
Placing a call with the car kit  
Using features while on a call

**Figure 51. Table des matières de la notice 15**

Titre général : How to  
Set the clock  
Set the delay brew time  
Prepare for use  
Brew coffee now  
Brew coffee later

**Figure 52. Table des matières de la notice 33**

Un titre général n'est pas toujours présent, que ce soit dans les notices d'objets simples ou dans celles d'objets complexes. Quand il l'est, il prend la forme suivante : *Operation*, *Operating instructions*, *How to*, *How to use*, *use and care*, *How to use your* + nom du produit, *Using your* + nom du produit, *Operating your* + nom du produit, Nom du produit + *use*.



Aucun numéro n'ordonne les titres, car il n'y a pas d'ordre à respecter : dans la notice 12, le fonctionnement de la radio aurait pu apparaître avant celui des CD, puisque ces deux fonctions sont indépendantes. Des numéros sont utilisés uniquement lorsqu'un ordre précis doit être suivi. Il existe tout de même une unité dans les sous-parties : le titre général (s'il est présent) évoque le but de la notice comme *Using your BabyRider* et les sous-parties présentent des sous-buts comme *Putting on your babyRider*. Cette idée de buts et sous-buts est évoquée par F. Aouladomar (2005 b) qui explique que les buts et les sous-buts constituent le squelette du texte procédural. Selon M.-P. Jacques (2005 : § 7), les titres de sections et sous-sections « participent à la structuration des documents sur deux plans : sur le plan matériel, visuel, ils découpent et hiérarchisent le texte ; et sur le plan du contenu, ils peuvent jouer divers rôles qui vont de l'annonce d'une thématique à l'introduction de référents dans le discours, en passant par la focalisation sur des référents déjà présents ». Les titres entraînent une attente du lecteur sur le contenu :

Aux titres est associée une présupposition de pertinence : un lecteur s'attend à ce qu'ils soient appropriés à ce qu'ils titrent, c'est-à-dire à ce qu'il y ait entre le titre et l'objet titré une relation telle que le titre donne une information sur le contenu sémantique de l'objet titré. Généralement, les titres sont supposés être de bons indicateurs de la thématique du document. (Jacques 2005 : § 42)

Des numéros sont utilisés dans les notices du corpus pour donner la procédure d'un sous-but.

Selon A. Mallender (2002 : 64), il faut numéroter les instructions, parce que les numéros :

- indiquent à l'utilisateur qu'il va aborder une procédure ;
- permettent d'appuyer la notion de séquence chronologique ;
- permettent d'alléger le style et vous épargnent l'utilisation de liaisons temporelles lourdes telles que *ensuite, alors, après cela...*
- servent de points de repère à l'utilisateur, ce qui est particulièrement nécessaire lorsque la procédure atteint la dizaine d'instructions ;
- sont un indicateur de la longueur et de la possible complexité de la procédure (Mallender 2002 : 64)

Ce conseil est respecté dans toutes les notices du corpus qui présentent toujours au moins une fois des instructions numérotées même si d'autres ne le sont pas au sein de la notice. La notice présente comment faire fonctionner son appareil mais également comment en prendre soin.

### 3.4.3 Soins, entretien et conservation

Une partie décrivant la façon d'entretenir son appareil (comment le nettoyer et le conserver) peut être présente. Elle apparaît la plupart du temps après la section sur le fonctionnement de l'objet, mais elle peut aussi être placée avant comme dans les notices 8, 9, 10, 17 et 30. Elle est également présente sur les emballages de produits, comme dans la notice

1 : Store in a cool dry place, away from light and strong odours. Once opened use within 3 months ou dans la notice 2 Replace weekly. La plupart de ces courtes explications ont un titre comme : *Care instructions, Cleaning instructions, Maintenance, How to clean, Care and cleaning, Cleaning and Care, Storage, Cleaning and storage, Cleaning and maintenance*, Nom du produit + *care* (par exemple *Refrigerator care*), *Caring for your* + nom du produit, *How to care for your* + nom du produit, *cleaning and care of your* + nom du produit. Si l'appareil ne nécessite pas de soins particuliers, cette partie n'est pas présente, comme dans la notice 15. Si les procédures d'entretien ne sont pas respectées, l'appareil peut tomber en panne et une partie de la notice explique comment la résoudre.

### 3.4.4 Résolution de problèmes (*troubleshooting*)

Une partie intitulée *Troubleshooting, Troubleshooting guide, Before you call, If you need service or assistance, Before calling for service* est souvent présente. Elle a un nom spécifique dans la notice 21 : Common dishwashing problems. Cette partie *troubleshooting*, qui signifie dépannage ou résolution de problèmes, évoque ce qu'il faut faire si l'appareil ne fonctionne pas en détaillant les types de panne et en apportant une solution pour chacune. Elle n'est pas présente dans des notices d'appareils simples (notices 1 à 8). Elle apparaît lorsque l'objet est complexe (appareils électroniques ou électriques). Les différentes pannes possibles sont regroupées à la fin de la notice, puisque le lecteur n'a pas besoin de savoir à chaque étape ce qui pourrait ne pas fonctionner. Les placer dans la procédure ne serait pas pratique, puisqu'il ne sait pas à l'avance ce qui est en panne et ignorerait alors dans quelle section chercher. Il s'agit donc d'une stratégie générale de dégroupement pour simplifier la notice. Regrouper tous les problèmes à la fin allège les très nombreux textes d'exposition puisque le rédacteur n'a pas besoin d'y expliquer ce qu'il faut faire si la manipulation décrite ne permet pas de faire fonctionner l'appareil.

Dans certaines notices, cette partie apparaît sous forme d'un tableau comprenant au plus quatre colonnes : la première présente le problème, la deuxième la cause, la troisième une solution pour le résoudre et la quatrième le numéro de la page où les actions à effectuer sont expliquées. Le tableau de la notice 14 comprend les quatre colonnes. Les notices 10 et 33 présentent les colonnes problème, cause, solution ; les notices 12 et 15 ne montrent que les colonnes problème et solution. Un tableau est utilisé dans les notices 18 et 19, mais il apparaît sous forme de lignes : chacune évoque un problème et une solution. Précisons que la présentation en tableau ne concerne pas la majorité des cas. Elle n'a pas été choisie pour les

notices 17, 20, 21, 22, 23, 24, 34, 35, 36, mais la partie de dépannage indique les mêmes éléments : problème, puis cause ou solution. Elle peut apparaître avant celle sur le fonctionnement de l'appareil, comme dans les notices 12 et 17.

La section procédurale d'une notice explicative comprend des informations sur l'assemblage et l'installation du produit, son fonctionnement et la manière de l'utiliser, son entretien et la façon de résoudre des problèmes. Ces catégories ne s'appliquent pas aux recettes de cuisine dans lesquelles seule la partie sur la combinaison et l'assemblage des aliments est présente, et parfois, des informations sur sa conservation. Elles clôturent la partie procédurale de la notice mais peuvent parfois être suivies par des informations complémentaires.

### 3.5 Les informations complémentaires

Des informations concernant la garantie du produit sont souvent données : sa durée, ce qui est couvert ou non par celle-ci, et qui contacter en cas de problème. Elles apparaissent dans de nombreuses notices du corpus (25 sur 40). Les garanties comprennent beaucoup de termes juridiques. Elles ne sont pas écrites par des rédacteurs techniques, mais par des juristes d'entreprise (selon V. Ahrens).

Des informations complémentaires sont parfois présentes, comme des spécifications techniques sur le produit, par exemple dans la notice 10 ainsi que dans les notices 12, 14 et 16.

#### Specifications

**Power output** 10 W+10 W(10 % T.H.D.,1 kHz)

**Input impedance** 20 k $\Omega$ (1 kHz)

**Input** 3.5 mm (1 / 8 in.)stereo x 2

**Speaker system** Bass reflex type

**Speaker unit** 50 mm (2 in.)

**Power requirement** DC12 V

**Dimensions ( W x H x D )** 100 x 162 x 87 mm

(3 15 / 16 x 6 3 / 8 x 3 7 / 16 in.)

**Mass** Left speaker : 540 g (19.05 oz.)

Right speaker : 600 g (21.16 oz.)

**Figure 53. Spécifications du produit, extrait de la notice 10**

Des annexes peuvent avoir été ajoutées comme des recettes de cuisine dans les notices liées à un appareil de cuisine (par exemple dans les notices 25, 27, 29, 30, 31, 32, 39 et 40) ou des parties expliquant comment couper un aliment dans des notices de mixeur ou de couteau électrique (notices 20, 28 et 38). Ces annexes peuvent inclure des illustrations, tout comme le reste de la notice.

### 3.6 Les illustrations

Les illustrations sont très présentes dans les notices explicatives ; d'ailleurs, les notices 11 et 12 comprennent presque uniquement des images et il est difficile de pouvoir différencier le texte des images ; nous ne les prenons donc pas en compte pour compter les illustrations. Nous comptons alors 526 illustrations pour 38 notices, soit en moyenne 14 par notice, bien plus que dans les autres types de textes procéduraux. L'image y est essentielle, c'est pour cette raison qu'elle est souvent placée au centre de la page et est de grande taille. Les notices qui sont composées uniquement d'images ont l'avantage de ne pas nécessiter de traduction lorsque le produit est exporté.

L'annexe 22 présente le nombre et le type d'illustrations des notices du corpus. Nous avons expliqué dans le chapitre II (section 2.2) que C. Sionis (1997a, 1997b, 1998) fait la distinction entre les illustrations verbales, c'est-à-dire les équations, les diagrammes, les tableaux, les schémas (toutes les illustrations comprenant une partie écrite), et les illustrations non verbales comme les images, les dessins, les courbes et les cartes. Dans les notices explicatives, peu d'illustrations verbales apparaissent. La plupart sont des dessins et des photographies parfois légendés comme dans la notice 28 (cf. figure 54).



**Figure 54. Photographie et dessin légendés provenant de la notice 28**

Les illustrations de la couverture de la notice ont un but décoratif (certaines notices ne présentent pas d'illustration en première de couverture comme la notice 15 par exemple). Des illustrations sont parfois présentes à l'intérieur du livret et ont un simple but décoratif, pour le rendre plus agréable à la lecture comme le dessin du livret dans les notices 21 et 24 ou la photographie d'un panini dans la notice 26.



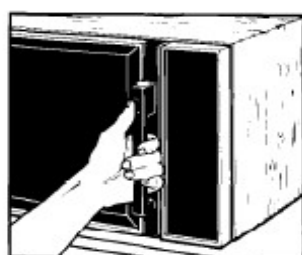
**Figure 55. Photographie provenant de la notice 26**

Ces illustrations décoratives ne sont pas en contradiction avec les propos de J. S. Van Alstyne (2005 : 73) : elles rendent le document plus attrayant (« *add to the attractiveness of the report* ») et rompent la monotonie du texte (« *break the monotony of gray page data* »). Les photographies placées en deuxième ou dernière de couverture ont un but décoratif, mais aussi publicitaire, car elles présentent les autres produits de la marque, ce qui peut donner à l'utilisateur l'envie de les acheter (notices 25 à 28, 33, 35, 38 et 39).



**Figure 56. Photographies présentes dans les notices explicatives 25 à 28, 33, 35, 38 et 39**

Les autres illustrations sont liées au texte et ne peuvent être séparées de celui-ci. Elles répètent son contenu (fonction représentative) et facilitent ainsi la mémorisation des informations comme cette illustration de la notice 24 (cf. figure 57) qui aide à le comprendre en le codant de manière différente (« *aid the reader's retention* ») et « *assist as a method of quick reference* » selon J. S. Van Alstyne 2005 : 73).

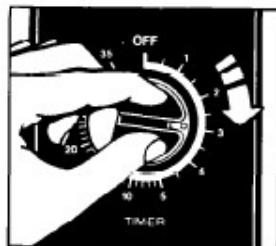


**1.** Place food in the oven, then close the door. **The oven won't work if the door isn't closed tightly.**

**Figure 57. Illustration liée au texte provenant de la notice 24**

Elles illustrent le contenu du texte de façon plus concrète (comme dans la figure 58) ce qui facilite sa compréhension grâce à un langage international et met en avant une instruction

(« *speed up a reader's comprehension, serve as a multicultural / international language, emphasize a point* » selon J. S. Van Alstyne 2005 : 73).



**2.** Set cooking times up to 35 minutes by turning the Timer Knob clockwise. To reduce the cooking time, turn the Timer Knob counterclockwise. **Each mark is 30 seconds for the first 5 minutes. After 5 minutes, each mark is 1 minute.**

**Figure 58. Illustration liée au texte provenant de la notice 24**

Certaines illustrations ajoutent de l'information par rapport au texte comme celle de la notice 26 (« *provide more detail than is actually discussed for full examination* » selon J. S. Van Alstyne 2005 : 73) :

The Panini Grill is in this position when it is used as an Open Grill or Griddle.



**Figure 59. Illustration ajoutant de l'information par rapport au texte, provenant de la notice 26**

Nos observations confirment les propos des experts : les illustrations ne sont pas qu'une simple représentation, mais un « moyen de communication techno-scientifique » selon le terme d'A. Cambrosio (2000 : 3). Elles appuient le texte ou le remplacent (Mallender 2002 : 87). Elles obéissent à diverses exigences exposées par J. S. Van Alstyne (2005 : 72), une ou plusieurs à la fois, mais elles ne semblent pas répondre à toutes. En effet, dans notre corpus, aucune illustration ne permet de révéler des différences au premier regard ou ne facilite une comparaison (cf. citation de J. S. Van Alstyne, chapitre I 2.4.4). Ces caractéristiques semblent être moins répandues que les autres ou ne sont pas illustrées dans les textes sélectionnés pour notre corpus. Les illustrations des notices sont beaucoup plus diverses et ont des fonctions plus nombreuses que celles des recettes de cuisine. Il est difficile de définir quelle est la fonction la plus représentée parce que les illustrations des notices en ont souvent plusieurs (cf. annexe 22). Sur les 526 images, 419 ont une fonction représentative et / ou interprétative, 100 sont purement décoratives, quatre sont à la fois décoratives et additionnelles et trois sont

transformatives. La fonction majoritaire est la fonction représentative / interprétative puisque les illustrations illustrent le contenu du texte en le rendant plus concret.

La couleur est utilisée dans la notice 7 (*Baby rider*) pour mettre en valeur des symboles d'interdiction (en rouge) et de danger (en jaune). Des photographies de parents portant le bébé sont présentes pour décorer et s'ajoutent aux dessins qui montrent comment se servir l'objet. La notice 25 est également en couleur ce qui la rend plus agréable à lire, tout comme ses nombreuses images décoratives (photographie de chocolat, de beurre, d'œufs...). Le fabricant Villaware a décidé de dépenser une somme plus élevée pour améliorer le plaisir de lecture de son client (même idée pour les notices 26 à 33). Pour les notices 35 à 40 (fabricant Cuisinart), seule la couverture est en couleur, ce qui est un compromis pour le coût d'impression. En ce qui concerne les orientations de codage (Kress & Van Leeuwen 2004 : 165-166), les illustrations décoratives ont une « orientation de codage sensorielle » (« *sensory coding orientation* ») car elles servent au plaisir visuel. Les autres ont une « orientation de codage technologique » (« *technological coding orientation* ») parce que ce qui importe est de présenter le fonctionnement des objets.

Il peut être nécessaire d'avoir des connaissances préalables de certains symboles visuels pour comprendre les images, comme pour les symboles de danger et d'interdiction, qui seront détaillés au chapitre suivant. Des vecteurs ou d'autres procédés visuels sont parfois utilisés pour décrire des actions que l'utilisateur doit effectuer (cf. figure 58 où une flèche est utilisée pour indiquer qu'il faut tourner le bouton). L'étape suivant l'étude de l'organisation selon V. Bhatia (1993) est l'analyse linguistique.

#### **4 Syntaxe, lexique, aspect rhétorique : prise en main, avertissements et explications claires et précises**

Nous nous intéressons au niveau linguistique des parties procédurales des textes du corpus afin de déterminer si elles respectent ce qu'en disent les experts. Selon V. Ahrens, chaque étape de la procédure précise les éléments suivants (ils ne sont pas forcément tous présents à chaque fois, le schéma peut être partiellement réalisé) :

- Lieu de l'action : où ? ;
- Action : que faire ? (le verbe) ;
- Objet de l'action : quoi ? (le COD ou le COI) ;
- Raison de l'action : pour quoi faire ?

Ce schéma est évoqué par A. Mallender (2002 : 64) : « L'utilisateur doit pouvoir retrouver le même schéma syntaxique dans toutes les instructions de toutes les procédures d'un même ouvrage ». Quatre éléments sont présents :

- Le lieu de l'action (il indique à l'utilisateur à quel endroit de l'écran, ou sur quelle partie d'une machine l'action va se dérouler) ;
- l'action (elle définit ce que l'utilisateur doit effectuer) ;
- l'objet de l'action (il définit ce sur quoi l'utilisateur doit agir) ;
- les raisons de l'action (elles expliquent les objectifs de l'action à effectuer). (d'après Mallender 2002 : 64)

Ce schéma complet apparaît par exemple dans la notice 25, mais il n'est pas toujours nécessaire d'utiliser ces quatre éléments ensemble : To retain crispness, move baked waffles to a wire cooling rack to prevent steam from accumulating underneath. Le lieu de l'action est a wire cooling rack, l'action move, l'objet de l'action baked waffles et la raison de l'action to retain crispness et to prevent steam from accumulating underneath. Le résultat de certaines actions est parfois explicité au cours de la procédure : il apparaît à la suite d'une instruction et permet à l'utilisateur de s'assurer qu'il a bien agi, ou qu'il se trouve dans le bon environnement ; il ne constitue pas une instruction et ne doit pas être numéroté. La composition des procédures entraîne la présence d'éléments linguistiques particuliers :

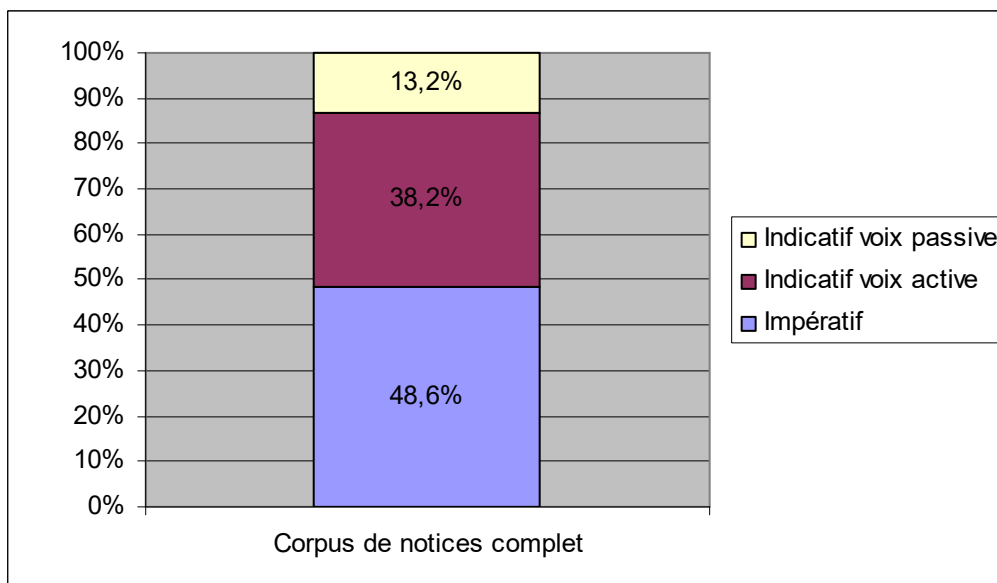
- la présentation d'actions et de résultats entraîne la présence de formes verbales à des temps et modes différents ;
- la nécessité d'ordonner les actions, les raisons de l'action et les résultats entraîne la présence de marqueurs temporels et de mots de liaison ;
- la nécessité de préciser les actions entraîne la présence d'adverbes de précision.

Nous examinons d'abord comment est exprimée l'action.

### **4.1 Formes verbales : prise en main, avertissements et explications**

Les annexes 23 et 24 montrent respectivement les formes verbales utilisées dans le corpus et leur nombre. Leur répartition est présentée dans la figure 60.





**Figure 60. Répartition des formes verbales dans les notices explicatives**

Les formes impératives (48,6 %) sont bien moins nombreuses que dans les recettes de cuisine où elles représentent 87,4 % des formes verbales conjuguées. 38,2 % des formes verbales conjuguées sont à l'indicatif à la voix active (9,4 % dans les recettes) et 13,2 % à l'indicatif à la voix passive (3,2 % dans les recettes). L'indicatif (à la voix active ou passive) est beaucoup plus employé dans les notices que dans les recettes. Nous nous intéressons d'abord aux structures directives.

#### 4.1.1 Structures directives pour la prise en main et les avertissements

Les structures directives peuvent être de deux sortes : des impératifs affirmatifs pour permettre de prendre en main l'appareil rapidement ou des impératifs négatifs pour avertir d'un danger.

##### 1) Formes impératives pour aider à une prise en main rapide

Pour expliquer comment faire fonctionner un appareil ou comment assembler un objet, des verbes à l'impératif sont utilisés. Selon G. Hargis et al. (2004 : 46), la première phrase de chaque étape doit contenir un verbe à l'impératif, et c'est bien le cas dans notre corpus. Ils appartiennent à différents champs lexicaux (le nombre d'occurrences à l'impératif est précisé entre parenthèses) :

- champ lexical de la lecture et du respect des consignes : *follow* (38 fois), *read* (17 fois) ;
- champ lexical de la manipulation : *add* (54 fois), *adjust* (25 fois), *attach* (16 fois), *connect* (20 fois), *disconnect* (26 fois), *fill* (16 fois), *hold* (97 fois), *insert* (43 fois), *keep* (34 fois), *lock*

## Chapitre VI Étude des notices explicatives

(16 fois), *place* (138 fois), *plug* (41 fois), *press* (273 fois), *pull* (43 fois), *reconnect* (11 fois), *remove* (158 fois), *replace* (56 fois), *see* (120 fois), *select* (85 fois), *tighten* (16 fois), *use* (289 fois), *unplug* (34 fois) ;

- champ lexical du soin et de l'entretien : *clean* (58 fois), *dry* (53 fois), *immerse* (23 fois), *rinse* (45 fois), *store* (20 fois), *wash* (54 fois), *wipe* (75 fois) ;

- champ lexical de la vérification et de la sécurité : *be sure* (85 fois), *check* (61 fois), *make sure* (59 fois).

Des ellipses d'articles définis sont parfois faites dans les compléments d'objet ou circonstanciels, par exemple dans *Unplug Ø refrigerator or disconnect power* (notice 22) ou dans *Immediately pour Ø ingredients through ingredient spout* (notice 39), comme dans les recettes de cuisine. Elles permettent une lecture et une prise en main de l'objet plus rapide. Cependant, la présence de nombreuses ellipses peut gêner la compréhension du texte ; nous émettons l'hypothèse qu'elles ne sont pas la norme dans les notices explicatives. Pour le vérifier, nous étudions celles des douze premières notices (cf. tableau 54).

Notice n°	Ellipses en contexte
<b>1</b>	Use one teabag per cup. Pour over Ø freshly boiled water and leave Ø to infuse for around three to four minutes. Stir Ø well and remove Ø teabag. Add sugar, honey or sweetener to taste. Ø Best served without milk. For Iced Tea, use two teabags infusing as above for four minutes and pour Ø in a glass filled three-quarters with ice cubes. Store Ø in a cool dry place, away from light and strong odours. Once Ø opened use within 3 months.
<b>2</b>	1. Use gentle in and out motions to remove Ø plaque and Ø food particles. Bend Ø flexible neck to reach Ø back teeth. Do not bend Ø wire. 2. Rinse Ø brush after each use. Replace Ø weekly.
<b>3</b>	Attach Ø Headboard (A) to Ø Side Rail (C) using (6) Bolts #1 placed through (6) Ø Small Rubber Washers #2 tighten using Ø Allen Wrench #3. Nombreuses ellipses de l'article défini the
<b>4</b>	Remove all Ø parts Do not dispose of any contents until Ø assembly is completed to avoid accidentally discarding Ø small parts or hardware.
<b>5</b>	Only grab the section that you intend Ø break off so that you do not damage the threads on the remaining screw sections.)
<b>6</b>	Carefully turn Ø piece upright.
<b>7</b>	Please carefully read all Ø instructions BEFORE assembling and using your carrier. Please keep Ø instructions for future use Always put Ø carrier on your body before putting in baby! Adjust the carrier until Ø baby is high on your chest. Gently lift Ø baby with one hand and pull on the end of the strap at your waist. The head support cradles Ø baby's head and neck and even provides support when Ø baby falls asleep! Loosen the two head support adjustments straps so they are fully extended (Ø button will keep them attached to Ø head support). Hold your baby facing you and carefully slide baby into the carrier. Make sure that Ø baby's legs are through the leg openings and Ø baby's arms are through the arm holes. If you find it difficult to put Ø baby in with the head support attached to your shoulder straps, simply detach one or both sides by feeding Ø button through Ø plastic loop to give Ø baby more room.

## Chapitre VI Étude des notices explicatives

	<p>Ø BabyRider's facing out position lets Ø baby have the best of both worlds, being held by you and checking out the things that are going on all around you!</p> <p>Make sure Ø head support straps are attached on both sides. Fold down Ø head support and place Ø baby in Ø carrier Ø facing forward. Make sure Ø baby's legs are through the leg openings. Adjust the head support straps so that Ø baby's back is against your chest. Ø Baby should not lean forward.</p> <p>To take Ø baby out, simply unhook the head support from your shoulder strap and slide baby out.</p> <p>Machine wash Ø cold, separately on gentle cycle. NO bleach or fabric softeners. Drip dry only. Do not use Ø dryer. Do not use Ø iron. Wipe clean with a cloth or sponge between washings.</p>
8	<p>Machine wash Ø cold gentle cycle. Do not bleach Ø. Tumble Ø dry low. Do not iron Ø.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Slide Ø baby's legs into Ø swaddle pocket. Ø Baby's shoulders should be even with the top of main panel.</li> <li>2. Tuck Ø baby's left arm into Ø closed side of Ø pocket. Hold Ø baby's right arm close to their body and tuck Ø loose part of Ø pocket snugly around Ø right arm and under Ø baby.</li> <li>3. Bring the tie fasteners on either side around Ø baby's body and secure Ø snugly with a double knot. Note : Fit should snug, yet Ø comfortable.</li> </ol>
9	Do not use Ø on a crib where the product cannot be securely attached with both straps.
10	Ensure Ø cords are fully inserted to ensure correct operation.
11	Pas d'ellipses
12	<p>Keep Ø away from mobile phones, televisions, and other tuners.</p> <p>When disconnecting, pull Ø firmly.</p> <p>Press Ø and hold Ø</p> <p>Press Ø and hold Ø</p> <p>Press Ø</p> <p>Press Ø and hold Ø to change the time faster.</p> <p>Press Ø to confirm</p> <p>Press Ø and hold Ø to turn the alarm on (the [DOZE] button lights)</p>

**Tableau 54. Ellipses dans les 12 premières notices explicatives du corpus**

Notre hypothèse est remise en cause : les ellipses sont tout de même nombreuses dans les notices (une tous les 55 mots), mais moins que dans les recettes de cuisine (une tous les sept mots). La notice 1 présente le même type d'ellipses que les recettes, c'est-à-dire des ellipses du complément d'objet comme dans *stir Ø well*, des articles *remove Ø teabag*, de *it is* dans *once Ø opened use within 3 months*. Cependant, ce mode d'emploi est particulier, puisqu'il pourrait être classé avec les recettes de cuisine étant donné qu'il explique comme préparer du thé en utilisant les sachets présents dans la boîte sur laquelle il est écrit. Les autres textes présentent rarement d'ellipses du complément d'objet, mais souvent de l'article défini *the*. Ce dernier type est bien présent dans les modes d'emploi et ne gêne pas la compréhension, car le contenu est facilement récupérable.

*Must* compte 69 occurrences. Ce modal peut être lié à l'action principale comme dans *if you **must** call or write, please provide : model number, serial number, date of purchase, and a complete description of the problem (notice 21)* ou donne une explication générale directive dans *your child **must** face toward you until he or she can hold their head upright (notice 7)*. *Have to* n'est

employé que deux fois et indique une obligation qui provient d'une force extérieure à l'énonciateur : if this appliance **has to** be moved and / or removed for servicing, follow the procedure described in the installation instructions (notice 17), in this position, the foods you are grilling will **have to** be turned over for cooking (notice 26). Des extrapositions sont faites et elles expriment un jugement de nécessité ou d'importance (15 occurrences dans le corpus) : it is recommended that you replace the filter (notice 22), it is essential that operational, maintenance, and filter replacement requirements be carried out for the product to perform as advertised (notice 22) ou it is important that the thickness of food items is consistent so the cover will close evenly on the food (notice 26). Les notices peuvent également présenter des avertissements, exprimés à l'aide d'impératifs négatifs.

### 2) Formes impératives négatives pour avertir

Pour insister sur la sécurité et les actions à ne pas faire, une forme impérative négative est employée comme *do not use, do not have...* On en compte 261 contre une seule dans le corpus de recettes de cuisine et quatre dans celui de règles du jeu. Les protocoles de TP présentent 265 formes impératives négatives ce qui indique qu'ils ont le même objectif que les notices explicatives : éviter un risque, notion ayant peu d'importance lors d'un jeu alors qu'une erreur dans une expérience de chimie ou la mauvaise manipulation d'un appareil électrique peut avoir des conséquences graves ; c'est pourquoi les avertissements sont plus présents dans les protocoles de TP et les notices explicatives. Ceux liés aux appareils utilisés en cuisine ne sont pas écrits dans la recette, mais dans la notice de l'appareil concerné (four, gaufrier...) où ils sont essentiels : une partie entière leur est d'ailleurs consacrée, partie précédemment évoquée et désignée par informations de sécurité. Laureline Marsal et P. Saint-Dizier (2010) expliquent que les procédures dans les textes procéduraux industriels sont composées d'une séquence d'instructions, mais aussi de beaucoup d'aide fournie à l'utilisateur, qu'il soit professionnel ou amateur, pour l'aider, le sécuriser, le guider, afin qu'il comprenne les instructions ; la présence d'avertissements n'est donc pas surprenante dans les notices. L. Marsal et P. Saint-Dizier (2010) parlent de degrés de force des marques injonctives. Des structures plus ou moins fortes permettent de mettre plus ou moins en avant certains éléments. Ceux qui ne doivent pas être oubliés par l'opérateur sont exprimés par des marques injonctives fortes comme l'emploi de *do not* et peuvent même être répétés plusieurs fois. Un avertissement peut être véhiculé avec une force moins élevée, qualifiée de normale, comme avec l'emploi de *make sure* qui apparaît 69 fois dans notre corpus ou de structures du

type *it is important / necessary / compulsory / essential / vital / fundamental to*, qui reviennent huit fois dans le corpus. Cette forme semble exprimer un conseil, ce qui est normal puisque selon J. R. Searle (1976), les avertissements et les conseils sont proches :

Correspondingly, it seems to me, that warning and advising may be either telling you that something is the case (with relevance to what is or is not in your interest) or telling you to do something about it (because it is or is not in your interest). They can be, but need not be, both at once. (Searle 1976)

Isabelle Dautriche et P. Saint-Dizier (2009) expliquent que les avertissements indiquent de manière implicite que certaines actions sont difficiles à réaliser et qu'un risque d'échec est envisagé, mais leur présence est rassurante pour le lecteur qui sait ainsi ce qu'il ne doit pas faire et imagine que la liste des avertissements est exhaustive, ce qui signifie que s'il les respecte, tout devrait bien se passer. Cette idée est évoquée par Lionel Fontan et P. Saint-Dizier (2009) :

The challenge in procedural texts is to convince the reader that the procedure which is proposed for reaching a certain goal (concrete as in do-it yourself texts, or more abstract as in social relation texts) is among the best, that the user gets some help, hints and advice while following the procedure and that results are guaranteed, modulo some precautions (e. g. caring about warnings, reading and considering advices, carefully realizing instructions in the order they are given, etc.). (Fontan & Saint-Dizier 2009)

Selon L. Fontan et P. Saint-Dizier (2009) : « *Warnings are basically organized around an avoid expression combined with a proposition* ». Un verbe de prévention comme *avoid* (qui apparaît 19 fois à l'impératif dans le corpus), une structure impérative en *do not* ou *never* (*never* + impératif revient 56 fois), ou du type *it is essential, vital...* peuvent être employés. Les avertissements peuvent être précédés de la mention *WARNING* (27 occurrences), souvent en lettres capitales, ce qui les met encore davantage en relief. L'impératif affirmatif permet la prise en main, l'impératif négatif permet d'avertir et il semble que la voix passive a également une valeur directive, qu'en est-il réellement ?

### 3) Indicatifs à la voix passive : une valeur directive ?

13,2 % des formes verbales conjuguées employées sont à la voix passive. La majorité des injonctions est véhiculée par des impératifs mais les indicatifs à la voix passive employés constituent peut-être une manière secondaire d'exprimer une injonction, il est cependant difficile d'en trouver des exemples dans le corpus. En effet, les verbes utilisés à l'impératif ne sont pas les mêmes que ceux employés à l'indicatif à la voix passive, ce qui indique que la voix passive n'a pas un but directif dans ce contexte. Les verbes à la voix passive ne désignent pas des actions à effectuer par l'utilisateur, comme dans *remember, use your*

dishwasher only for the job it **was designed** to do (notice 21) ou select your program number by pressing the Menu button until your desired program **is displayed** (notice 36). Les actions évoquées avec cette voix sont effectuées par une autre personne que l'utilisateur ou par un appareil. Elle est employée dans la plupart des cas pour éviter de mentionner l'agent, qui n'est pas l'utilisateur ici, mais l'équipe qui a créé l'objet ou l'objet lui-même. Elle n'a pas une valeur directive dans les notices explicatives, contrairement aux règles du jeu. Après les structures directives, nous examinons les structures représentatives.

### 4.1.2 Structures représentatives : donner des explications sur l'appareil

La composante explicative est décisive dans les notices explicatives, comme leur nom l'indique. Leur but n'est pas seulement de savoir comment faire fonctionner l'appareil, mais également de savoir comment il fonctionne, en particulier ce qui se passe au niveau technique. Par exemple, une longue section explicative apparaît dans la notice 24 (cf. figure 61).

How your microwave oven works  
Microwave ovens are safe. Microwave energy is not hot. It causes food to make its own heat and it's this heat that cooks the food. Microwaves are like TV waves or light waves. You can't see them, but you can see what they do. A magnetron in the microwave oven produces microwaves. The microwaves move into the oven where they are scattered or stirred by a mode mixer (like a fan). Microwaves bounce off metal oven walls and are absorbed by food.  
The ceramic bottom of your microwave oven lets microwaves through, then they bounce off a metal floor, back through the ceramic bottom and are absorbed by the food. Microwaves pass through glass, paper and plastic without heating them so food absorbs the energy. Microwaves bounce off metal pans so food does not absorb the energy. Microwaves may not reach the center of a roast. The heat around the outside IS what cooks the roast all the way through. This is one of the reasons for letting some foods (roasts, baked potatoes) stand for a while after cooking, or for stirring some foods during the cooking time.

**Figure 61. Section explicative tirée de la notice 24**

Cette section ne comprend aucun verbe à l'impératif et fonctionne comme une parenthèse qui explique le fonctionnement du chauffage par micro-ondes. Cet exemple n'est pas unique ; la notice 26 présente ce même type de parenthèse explicative sur les caractéristiques d'un panini (cf. figure 62).

Use the VillaWare® Panini Grill as a Panini Press to grill sandwiches, breads and quesadillas. The word "Panini" is an Italian term for grilled sandwich. Panini can include any combination of ingredients such as vegetables, meat and cheese layered between two pieces of fresh baked bread. The sandwich is then pressed between two grill or griddle plates to toast the bread and warm the sandwich. We recommend using fresh baked bread to produce the best tasting Panini. The Panini Grill was designed with a unique handle and hinge that allows the cover to adjust to the thickness of the sandwich you are preparing, and to rest there evenly. Light pressure can be applied to the handle to press and heat the sandwich to your liking.

**Figure 62. Paragraphe explicatif extrait de la notice 24**

La notice 36 comprend également ce type de données (à propos du gluten) :

One in approximately 100 people has an allergy or sensitivity to gluten. Since gluten is found in most flours used in traditional bread baking, the ingredients to create gluten free breads are unique. While they are "yeast breads," the doughs are generally wet and have a batter-like consistency. It is also important not to over-mix or over-knead gluten free doughs. There is only one rise, and due to the high moisture content, baking time is increased.  
Mix-ins must be added at the very beginning of the cycle with other basic ingredients.

**Figure 63. Paragraphe explicatif extrait de la notice 36**

Ces parenthèses font penser aux explications des protocoles de TP en sciences, même si, parfois, il ne s'agit que d'une seule phrase. Elles sont nombreuses, ce qui aide à comprendre pourquoi presque 40 % des verbes dans ces notices sont à l'indicatif et non à l'impératif. Elles peuvent apparaître avec ou sans modal.

Les phrases à l'indicatif peuvent être classées en deux catégories : les parties explicatives donnant des explications générales et celles précisant comment ou pourquoi effectuer une action. Certains verbes à l'indicatif ont une relation forte avec les impératifs comme dans *adjust the head support straps so that baby's back is against your chest* (notice 7) ou *to take baby out, simply unhook the head support from your shoulder strap and slide baby out* (notice 7) et d'autres sont des parenthèses explicatives non liées aux impératifs, comme celles mentionnées précédemment. Toutes ces explications aident l'utilisateur à bien comprendre comment fonctionne son appareil afin de limiter les risques lors de sa manipulation. G. Hargis et al. (2004 : 46) appellent ces pauses explicatives « *conceptual information* » et selon eux : « *details relate to task. Conceptual information supports the task. Only a necessary amount of conceptual information appears before a task* ». Ces informations conceptuelles accompagnent les séquences d'instructions et font partie intégrante des procédures. G. Hargis et al. (2004 : 337) expliquent ce qu'est l'information conceptuelle :

Conceptual information provides the background that users (especially novices) need before they can understand something or successfully work with it. Concepts can help users feel comfortable with new information and relate it to what they already know. The following subjects, for example, could be treated as concepts:

- the process of how something works ;
- an overview of a product, parts of a product, or several products ;
- a comparison of related technologies ;
- an abstraction that supports a function. (Hargis et al. 2004 : 337)

W. S. Pfeiffer (2002 : 172) explique l'importance de la compréhension du fonctionnement d'un appareil pour l'utilisateur (« *the process of how something works* ») évoquée par G. Hargis et al. (2004) :

process descriptions are aimed at persons who need to understand the process, not perform it. Process descriptions often have these purposes:

- Describing an experiment;
- Explaining how a machine works;

- Recording steps in developing a new product;
- Describing what happened during a field test. (Pfeiffer 2002 : 172)

Les parties procédurales ne comportent pas seulement des instructions, mais également des informations conceptuelles, contrairement aux recettes de cuisine, et ces informations sont exprimées par des formes verbales à l'indicatif sans modal.

### 1) Formes verbales à l'indicatif sans modal

De nombreux verbes sont à l'indicatif sans modal ; ils permettent de donner des explications générales pour que l'utilisateur ait une meilleure maîtrise du fonctionnement de l'appareil. Les verbes *be* et *have* sont employés à différents temps dont une majorité au présent, ils permettent de donner des explications et non des actions à effectuer. Le présent simple est régulièrement utilisé et il permet d'exprimer une vérité générale comme dans the anti-tip device **secures** the rear leveling leg to the floor when properly engaged (notice 17). Le présent en *Be + ing* est également utilisé et indiquer qu'une action est en train de se produire : water **is leaking** from the dispenser system (notice 22). Le *present perfect* est également présent pour évoquer qu'une action du passé a des conséquences sur le présent : when the cooking time **has elapsed**, four beeps will sound (notice 17). Des verbes au prétérit, pour parler d'une action du passé, sont également utilisés : due to this reduction, you may hear intermittent noises from your new refrigerator that you **did not notice** from your old model (notice 22). Dans cette phrase, le pronom personnel *you* est utilisé, ce qui est plutôt rare dans les textes procéduraux comme les recettes de cuisine. Dans les notices explicatives, son emploi n'est pas rare, puisqu'il apparaît 484 fois dans le corpus comme dans l'exemple suivant : First **you** must train the car kit to recognize and then perform various commands that **you** speak (notice 15). Pourquoi cet emploi fréquent du pronom personnel de deuxième personne ? Probablement pour que l'information soit plus clairement véhiculée, car une relation plus directe est établie grâce à son utilisation. Le pronom personnel de première personne du pluriel *we* apparaît 13 fois comme dans **we** do not recommend the use of chemical cleansers, abrasives, or furniture polish on our lacquered finish (notice 4), où il fait référence aux professionnels de la marque du produit acheté. *We* est dans la majorité des cas suivi par les verbes *recommend* ou *suggest* : les professionnels de la marque suggèrent des démarches (ou les déconseillent) afin de se dégager de toute responsabilité si l'utilisateur ne les a pas respectées.

Plus surprenant, le pronom personnel de première personne du singulier *I* est employé deux fois dans la notice 32, ce qui est déstabilisant, puisque rare. L'auteur de la notice explicative parle de son expérience personnelle : To freeze them, **I** wrap stacks of eight in plastic and then again in foil. This way, **I** can take out the number typically called for in recipes and leave the rest of my



frozen batch undisturbed. Crepes will keep for months in the freezer. Ce passage ressemble à une recette de cuisine, mais ce type d'emploi est rare, à part dans les commentaires de l'auteur, ce qui semble être le cas ici. Il s'est permis une fantaisie dans cette notice pourtant professionnelle. Les explications peuvent également être véhiculées par des formes verbales à l'indicatif avec modal.

## 2) Formes verbales à l'indicatif avec modal

De nombreux modaux sont présents dans le corpus : *can* (223 fois), *could* (24 fois), *must* (69 fois), *may* (297 fois), *might* (4 fois), *will* (533 fois), *would* (7 fois), *should* (129 fois). Ils renforcent l'idée que les notices comprennent de multiples parenthèses explicatives non liées aux verbes à l'impératif. En effet, *will* est employé pour décrire ce qui va se produire dans différents cas, c'est donc de l'ordre de l'explication. Il exprime le résultat de l'action. Les modaux et leur emploi sont présentés dans le tableau 55.

Modal et pourcentage dans le BNC	Nombre d'occurrences / pourcentage dans le corpus	Emploi	Exemple
<b>Can / cannot</b> 0,267 %	245 0,374 %	Lié à l'action dans la proposition principale	Repeat Step #2 as many times as necessary until the knob <b>can</b> be fully tightened against the drawer face (notice 5)
		Explication générale	If using power tools to aid in assembly please use caution. Power tools <b>can</b> damage hardware or split wood (notice 4)
<b>May</b> 0,114 %	297 0,451 %	Lié à l'action dans la proposition principale	absent du corpus
		Explication générale	Otherwise, the alcohol <b>may</b> impede the freezing process (notice 39)
<b>Might</b> 0,061 %	4 0,006 %	Lié à l'action dans la proposition principale	absent du corpus
		Explication générale	The light <b>might</b> continue to pulse during the entire cooking time, this is just the Panini Grill keeping the proper temperature for you (notice 26)
<b>Should</b> 0,111 %	129 0,196 %	Lié à l'action dans la proposition principale	<b>Should</b> the bulb break, disconnect power to the appliance before removing bulb to avoid electrical shock (notice 17)
		Explication générale	Baby <b>should</b> not lean forward (notice 7)
<b>Will</b> 0,336 %	533 0,809 %	Lié à l'action dans la proposition	Be sure pan <b>will</b> accommodate the volume of food that is to be added as well as the bubble action of fat (notice 17)

		principale	
		Explication générale	The Mute Button <b>will</b> flash, and the other party will not be able to hear you (notice 15)
<b>Would</b> <b>0,290 %</b>	7 0,011 %	Lié à l'action dans la proposition principale	If you <b>would</b> like the bread making process to start immediately, press the Start / Stop button now (notice 36)
		Explication générale	absent du corpus
<b>Total BNC</b> <b>1,179 %</b>	<b>Total</b> 1,847 %		

**Tableau 55. Modaux présents dans le corpus de notices explicatives**

Les modaux sont plus fréquents dans notre corpus (1,847 %) que dans le *BNC* (1,179 %) et bien plus fréquents que dans le corpus de recettes de cuisine (0,333 %) afin de donner diverses explications souvent sur le fonctionnement de l'appareil. *May* et *might* ne peuvent servir qu'à donner des explications générales et non des précisions sur comment effectuer l'action. Au contraire, *would* ne peut fournir que des précisions sur comment effectuer l'action ou quelle action effectuer. Les notices donnent des explications et ont également comme caractéristique de viser la clarté, grâce notamment à l'emploi de marqueurs temporels pour les organiser.

## 4.2 Marqueurs temporels pour la clarté

Les marqueurs temporels aident à comprendre l'ordre des actions dans la notice. Les tableaux 56, 57 et 58 indiquent les adverbes, prépositions et conjonctions liés à la temporalité ainsi que les verbes aspectuels présents dans le corpus.

Adverbes utilisés	Nombre d'occurrences (pourcentage / pourcentage dans le <i>BNC</i> )	Exemple	Notice n°
<i>Immediately</i>	28 (0,042 / 0,010)	Replace all damaged parts <b>immediately</b> .	13
<i>Then</i>	105 (0,159 / 0,001)	<b>Then</b> compare it with the rest of the set to see if colors have changed.	21

**Tableau 56. Adverbes temporels présents dans le corpus de notices explicatives**

Prépositions/ Conjonctions utilisées	Nombre d'occurrences (pourcentage / pourcentage dans le <i>BNC</i> )	Exemple	Notice n°
<i>After</i> (conjonction ou préposition)	138 (0,209 / 0,022)	Wipe off <b>after</b> 5 to 10 minutes, after the food has softened.	31
<i>As soon as</i>	8 (0.012 / difficile à calculer)	Clean up greasy spills <b>as soon as</b> possible.	17
<i>Before</i> (conjonction ou préposition)	217 (0,329 / 0,014)	To clean the housing and control panel, simply wipe with a clean damp cloth and dry <b>before</b> storing.	36
<i>During</i>	101 (0,153 / 0,044)	Before using your toaster, check the Extra Wide Slots and remove any packing or printed material that might have fallen inside <b>during</b> shipping or handling.	34
<i>Until / till</i>	130 (0,198 / 0,044)	Wait <b>until</b> most of the escaping steam slows down.	31
<i>When</i>	341 (0,517 / 0,171)	<b>When</b> making more than one recipe at a time, be sure the freezer bowl is completely frozen before each use.	39
<i>While</i>	71 (0,108 / 0,050)	Do not remove the lid <b>while</b> in use.	27

Tableau 57. Prépositions / conjonctions présentes dans le corpus de notices explicatives

Verbe aspectuel utilisé	Nombre d'occurrences (pourcentage / pourcentage dans le <i>BNC</i> )	Exemple	Notice n°
<i>To begin</i>	46 (0,070 / 0,008)	To <b>begin</b> , hold the bread firmly yet gently in one hand and angle the knife across the corner of one of the smaller ends of the loaf, making sure the blade is parallel to the carving board.	38

Tableau 58. Verbe aspectuel présent dans le corpus de notices explicatives

Un nombre non négligeable de marqueurs temporels est présent dans les notices explicatives (leurs fréquences sont supérieures à celles du *BNC* dans l'ensemble) : nous en avons relevé 1 185 ci-dessus, ce qui fait une moyenne d'environ 30 par notice. Ils permettent de l'organiser chronologiquement pour la rendre plus claire, même si leur présence n'est pas toujours nécessaire, comme dans les recettes de cuisine (cf. Chapitre III, 4.3). Ils sont moins nombreux dans les notices explicatives (1,797 %) que dans les recettes (3,704 %). Les marqueurs temporels rendent la notice plus claire, tout comme les mots de liaison.

### 4.3 Mots de liaison pour rendre la procédure plus claire et pour donner davantage d'explications

Nous venons d'étudier les structures liées à la chronologie, mais ce ne sont pas les seules présentes dans les textes procéduraux selon G. Denhière et S. Baudet (1991). En plus des structures chronologiques, des structures de causation ou téléologiques sont employées afin d'exprimer une chronologie, un but, ou pour préciser un élément comme la cause ou la manière.

#### 4.3.1 Pour exprimer un but

Des structures permettant d'exprimer un but sont employées dans notre corpus. Les plus fréquentes sont présentées dans le tableau 59.

Mots de liaison	Nombre d'occurrences (ne sont prises en compte que celles exprimant un but)	Exemple	Notice n°
<i>For + groupe nominal</i> <i>For + forme en V-ing</i>	difficile à déterminer, car <i>for</i> apparaît 716 fois, mais n'a pas toujours un sens de but	- <b>For</b> the most convenient frozen desserts and drinks, leave your freezer bowl in the freezer at all times. - have adequate space <b>for</b> cooling	39  15
<i>To + infinitif</i>	difficile à déterminer, puisque <i>to</i> apparaît 2000 fois et n'a pas toujours un sens de but	<b>To</b> remove can, hold can firmly with one hand while lifting lever with the other.	37
<i>In order to</i>	7	<b>In order to</b> lock the cover back into the upright position, you must close the Panini Grill, without any food in place, and open it again.	26

**Tableau 59. Mots de liaison permettant d'exprimer un but présents dans le corpus de notices explicatives**

*To* et *for* ont une fréquence additionnée de 4,057 % contre 3,730 % dans les recettes : l'expression du but est plus fréquente dans les notices que dans les recettes. La présence de *in order to*, absent des recettes, le confirme. Les mots de liaison peuvent préciser d'autres éléments que le but.

#### 4.3.2 Pour donner plus de détails

Dans les textes procéduraux, les mots de liaison peuvent exprimer la cause d'une action, la manière dont elle doit être réalisée ou un élément pouvant surprendre le lecteur. Ils permettent de faciliter la lecture et la compréhension d'une procédure et participent à la

composante explicative des notices. Les mots de liaison les plus fréquemment utilisés pour donner plus de détails sont présentés dans le tableau 60.

Mots de liaison	Nombre d'occurrences	Exemple	Notice n°
<i>Because</i>	20	Use a soft sponge to wash the container <b>because</b> it is made of stainless steel and can easily get scratched.	14
<i>But</i>	23	Use gentle <b>but</b> firm pressure.	28
<i>So that</i>	20	Insert the bagel <b>so that</b> the flat (sliced) side of the bagel faces the center of the toaster.	34

**Tableau 60. Mots de liaison du corpus de notices explicatives permettant de donner plus de détails**

Dans les notices, *because* a une fréquence de 0,030 %, *but* de 0,035 % et *so that* de 0,030 % (soit une fréquence totale de 0,095 %) alors que *because* est absent des recettes de cuisine, *but* a une fréquence de 0,067 % et *so that* 0,022 % (fréquence totale de 0,089 %). Davantage d'explications sont présentes dans les notices concernant ce qu'il ne faut pas faire, la raison d'une action ou la manière de l'effectuer. La notice doit être claire ce qui est facilité par les mots de liaison, mais également précise, d'où l'importance des adverbes de précision.

#### 4.4 Adverbes de précision : une aide à la prise en main

Des adverbes sont souvent utilisés pour préciser comment l'action doit être réalisée (la bonne prise en main d'un appareil est facilitée par les précisions apportées). Les plus fréquents dans le corpus sont présentés dans le tableau 61.

Adverbes	Nombre d'occurrences	Exemple	Notice n°
<i>Carefully</i>	32	<b>Carefully</b> remove the power cord from the cavity on the outside of the plastic foam insert.	38
<i>Completely</i>	45	Clean <b>completely</b> when machine is unplugged and cool.	36
<i>Continuously</i>	16	Process <b>continuously</b> to puree.	28
<i>Enough</i>	25	Ladle just <b>enough</b> batter to fill lower grid so that the peak areas of the grid are covered.	25
<i>Exactly</i>	4	<b>Exactly</b> 100mL of water should be used each time to sterilize.	35
<i>Firmly</i>	25	Thread the Legs (C) into the pre-drilled holes at the bottom of Base (B) and tighten <b>firmly</b> .	6
<i>Gently</i>	26	<b>Gently</b> press down on the handles until each side of the popping plate rests firmly in place.	40
<i>Horizontally</i>	2	Slice off ends, cut to fit Chute, either lengthwise or <b>horizontally</b> .	28
<i>Just</i>	15	<b>Just</b> remove large pieces and quantities of food and bones.	21
<i>Loosely</i>	7	Cover <b>loosely</b> with foil and let stand 15-30 minutes to let the juices set and the meat firm up.	38
<i>Quickly</i>	21	Close lid <b>quickly</b> and continue baking with as	30

		little interruption as possible.	
<b><i>Slowly</i></b>	6	<b>Slowly</b> pull blades out from knife handle.	38
<b><i>Thoroughly</i></b>	31	Stir the ingredients <b>thoroughly</b> .	14
<b><i>Tightly</i></b>	12	Store <b>tightly</b> closed container in cool, dry place.	21
<b><i>Well</i></b>	23	Stir <b>well</b> and remove teabag.	1

**Tableau 61. Adverbes de précision les plus fréquemment utilisés dans le corpus de notices explicatives**

Dans les notices explicatives, de nombreux adverbes de manière sont présents et portent sur le verbe comme *carefully*, *completely*, *firmly*, *gently*, *loosely*, *quickly*, *slowly*, *thoroughly* et *tightly*. Ils sont évidemment les plus fréquents, parce qu'ils permettent de préciser comment une action doit être réalisée ce qui est crucial pour la prise en main d'un appareil. Le corpus en comprend 290 soit un tous les 227 mots, contre un tous les 65 mots dans les recettes : ils sont moins répandus que dans les recettes de cuisine. La précision est exprimée par les adverbes mais également par le lexique dans les textes étudiés dans les chapitres précédent, en est-il de même pour les notices explicatives ?

#### **4.5 Lexiques et expressions spécialisées pour la précision ?**

Dans notre corpus, le lexique n'est pas véritablement spécialisé, ce qui est logique, car les notices explicatives doivent être comprises par tous et non par les membres d'une petite communauté de spécialistes. Cette caractéristique est la conséquence de n'avoir inclus dans le corpus que des notices grand public ; celles destinées aux professionnels comportent sans doute davantage de terminologie spécialisée et respectent certainement les principes lexicaux expliqués par A. Mallender (cf. section 2). Les seuls mots qui semblent être spécialisés sont ceux qui désignent des parties des appareils comme holding screw, leveling screw, jar skirt, center control knob, glass jar, stem, sterilizing chamber... mais les illustrations (photographies légendées) permettent de les expliciter. Elles sont essentielles pour que l'utilisateur reconnaisse les différentes parties de l'objet. Le but de la notice explicative est d'être à la portée de tous, le rédacteur estime que l'utilisateur connaît les bases (comme brancher un appareil électrique par exemple). Certaines expressions sont récurrentes et semblent être caractéristiques des notices explicatives. Le rédacteur souhaite attirer l'attention sur deux points en particulier :

- il veut inciter l'utilisateur à lire la notice : Please carefully read all instructions, Before connecting, operating or adjusting this product, please read these instructions completely, PLEASE READ BEFORE OPERATING, Do Read the installation instructions and the user's guide, Read this

section carefully, Read “Important Safety Instructions” on page 2 before starting your dishwasher... Le verbe à l’impératif *read* apparaît 21 fois ;

- il cherche à l’inciter à la conserver : Please keep instructions for future use, Please keep this manual for future reference, save these instructions.

Nous avons étudié le contexte des notices explicatives, leur organisation et leurs caractéristiques linguistiques, nous pouvons maintenant tenter de définir ce type de texte.

### **5 Un texte procédural assez prototypique non spécialisé**

Dans ce chapitre, nous avons montré comment s’organise une notice explicative et quels sont les principes linguistiques qui la caractérisent ce qui n’avait pas donné lieu à des études auparavant et permet d’apporter un complément aux manuels de rédaction technique existants qui restent très généraux. C’est un texte qui dit de faire et comment faire, il est donc procédural et dit comment faire fonctionner, pour être plus précis. Cependant, les notices ne semblent pas véritablement constituer un microgenre spécialisé, parce qu’elles ne sont pas liées à un domaine spécialisé. Elles sont écrites par un groupe qui ne peut pas véritablement être qualifié de communauté spécialisée dans le cas où ce sont des rédacteurs techniques qui sont plutôt des médiateurs entre les communautés ; ils appartiennent à une communauté spécialisée uniquement s’ils sont des ingénieurs et le seul fait que les auteurs appartiennent à une communauté spécialisée ne suffit pas pour pouvoir affirmer que le genre dont elle est à l’origine est spécialisé. Les notices explicatives ne constituent pas un genre spécialisé, mais il faut garder en mémoire que nous avons étudié ici uniquement des textes destinés à des non-professionnels, nous serions certainement parvenus à une conclusion différente si nous avions inclus des notices destinées à des professionnels. Même si ce type de texte n’est pas spécialisé, il est tout de même régi par des règles, des conventions et des traditions comme l’utilisation d’une organisation précise en quatre parties (instructions de sécurité, présentation de l’objet, procédure et informations complémentaires) qui sont précédées d’un titre général (le nom du produit ou de l’appareil). Les deux sections présentes dans les recettes de cuisine (liste des ingrédients et procédure) se retrouvent dans les notices explicatives. La partie procédurale comporte un nombre élevé de verbes à l’impératif et, comme les protocoles de TP et contrairement aux recettes de cuisine, a une forte composante explicative, car la notice a pour but de faciliter la prise en main du produit ainsi que d’aider l’utilisateur à comprendre le fonctionnement de son appareil pour éviter qu’il se mette en danger en l’utilisant. Le principe

## Chapitre VI Étude des notices explicatives

de rédaction est de permettre la manipulation de l'objet en donnant des explications claires et précises et en avertissant des risques. L'importance de la compréhension du fonctionnement de l'appareil est d'ailleurs soulignée dans la notice 24 : Be sure you **understand** the basics on microwave oven cooking before you start et DO NOT use the oven until you have read and **understand** ALL the information on safe use. Le lien avec les protocoles de TP apparaît clairement : COMPRENDRE les actions à effectuer, COMPRENDRE le fonctionnement ; comprendre pour apprendre dans les protocoles de TP, comprendre pour éviter de se blesser dans les notices explicatives. Toutes les notices explicatives ont un but commun : permettre la prise en main d'un appareil et donner des explications sur son fonctionnement afin d'éviter les blessures et, pour remplir ce rôle, elles doivent être claires et précises. La notice explicative est donc un texte long avec des phrases longues, parce que les explications ajoutent à la longueur du texte et des phrases. Les verbes sont majoritairement à l'impératif et les phrases organisées de manière chronologique, comme dans les recettes de cuisine. Ce texte procédural indique comment faire fonctionner un appareil ; il est assez prototypique même s'il diffère des recettes sur le plan des explications présentes. La notice se placerait proche des recettes de cuisine, mais plus éloignée que les protocoles de TP. Le tableau 62 met en valeur les ressemblances et différences entre les microgenres étudiés.



Critère	Pragmatique	Structuel et discursif				Linguistique	
		Présence d'une partie matériel et procédurale	Texte court	Phrases courtes / ellipses	Ordre chronologique	Impératif majoritaire	Spécialisé ?
<b>Recettes de cuisine</b>	oui	oui	oui	oui	oui	semi-spécialisé	
<b>Notices explicatives</b>	<i>plus ou moins (comment faire fonctionner)</i>	oui	<i>non, car présence d'un savoir</i>	<i>non</i>	oui	<i>non spécialisé</i>	

**Tableau 62. Points communs et différences entre les recettes de cuisine et les notices explicatives**

## Chapitre VI Étude des notices explicatives

Nous nous intéressons maintenant au dernier microgenre procédural de cette thèse : les instructions de sécurité. Elles ne semblent pas se présenter sous la même forme que les autres microgenres précédemment analysés, constituent-elles tout de même un microgenre procédural ? Quels principes régissent la rédaction des instructions de sécurité ? Peut-il être considéré comme proche du prototype ?

# Chapitre VII Étude des instructions de sécurité

Les instructions de sécurité, comme leur nom l'indique, sont liées à un domaine capital pour la vie et la survie de tous, mais sont des textes peu étudiés. Une erreur dans une formulation ou dans l'organisation peut faire perdre du temps ou commettre des dommages irréparables. Connaître les règles de rédaction de ces textes peut aider à mieux les rédiger et éviter de mettre en danger autrui. Quelles sont les caractéristiques des instructions de sécurité ? Sont-elles comparables aux textes prototypiques comme les recettes de cuisine ?

## 1 Instructions de sécurité : état des lieux

Les instructions de sécurité, également appelées consignes de sécurité et *safety instructions* ou *emergency procedure* en anglais, sont une liste de directives destinées à prévenir un accident ou un événement dommageable ou à en limiter les effets. Elles apparaissent à différents endroits, le plus courant étant au début d'une notice explicative d'un appareil (cf. chapitre précédent), mais également sur des panneaux dans des lieux publics : au bord d'une plage pour indiquer que faire en cas de piqûre de méduse, dans les bâtiments publics comme les écoles pour expliquer comment réagir en situation d'urgence, à l'entrée d'un site en travaux pour préciser qui peut y pénétrer et sous quelles conditions ; dans les avions, elles apparaissent sur une plaquette présente dans la poche du siège de chaque passager et peuvent comporter de nombreuses illustrations et peu d'écrit comme celles de Ryanair (cf. figure 64) et ainsi être comprises par des passagers ne parlant pas anglais.



**Figure 64. Instructions de sécurité de la compagnie aérienne Ryanair**

Les instructions de sécurité d'un appareil permettent d'assurer la sécurité de l'utilisateur et celle de l'appareil ; il est par conséquent crucial de les lire avant de le manipuler. Elles sont placées avant les instructions sur la prise en main de l'appareil dans les notices explicatives, quelquefois après comme dans la notice 13. Selon C. A. Burnham et T. H. Anderson (1991 : 41), il est préférable qu'elles apparaissent sur une page à part et non dans les procédures :

The removal of warnings or advice from the steps but including them on the page in a separate location to make them available and to emphasize them is another apparently helpful step in creating useful instructions. This practice clarifies the step or action information and also emphasizes important information related to the step. (Burnham & Anderson 1991 : 41)

Les instructions de sécurité des lieux publics permettent d'assurer la sécurité des personnes présentes en évitant un accident et en indiquant ce qu'il faut faire en cas de danger. Cependant, les utilisateurs les lisent-ils toujours ? Des accidents pourraient probablement être évités si elles l'étaient systématiquement. Elles concernent des situations graves et sont dans un registre sérieux. Elles sont peu étudiées dans les manuels de rédaction technique qui se consacrent plutôt aux procédures.

Il existe des normes à respecter lors de la rédaction d'instructions de sécurité de machines. Elles figurent dans un guide ISO disponible depuis 2012 relatif à la sécurité des machines qui précise les règles internationales pour l'élaboration et la présentation des

normes de sécurité (ISO<sup>49</sup> Guide 78 : 2012), mais qui ne donne aucune information d'un point de vue linguistique ou juridique. Ce guide évoque seulement le niveau organisationnel de la norme, notamment dans l'annexe B qui montre le plan type d'une norme internationale de type C. Il existe trois types de norme selon ce guide : les normes de type A regroupent des normes fondamentales de sécurité (aspects généraux relatifs aux machines), les normes de type B qui sont des normes génériques de machine, des normes traitant d'un aspect de la sécurité ou d'un moyen de protection valable pour une large gamme de machines et les normes de type C, normes de sécurité par catégorie de machines, traitant des exigences de sécurité détaillées s'appliquant à une machine particulière ou à un groupe de machines particulier. Les auteurs de ce document expliquent :

en réponse à l'accroissement des échanges mondiaux dans le domaine des machines, les comités techniques concernés de l'ISO ont entrepris la publication d'une série de normes relatives à la sécurité des machines. Il a donc été nécessaire de développer des règles pour la préparation, l'élaboration et la présentation de ces normes de sécurité. (ISO 2012 : V)

Leur objectif général est de fournir aux fabricants, concepteurs, etc., la stratégie ou le cadre nécessaire pour atteindre la réduction adéquate du risque (ISO 2012 : 3). Les concepteurs de machines doivent donc :

- a) identifier les phénomènes dangereux que la machine est susceptible de générer ;
- b) identifier les différentes situations dangereuses pour chaque phénomène dangereux, en prenant en compte les différents modes de fonctionnement de la machine et les différentes procédures d'intervention des opérateurs, ainsi que des mauvais usages raisonnablement prévisibles ;
- c) identifier les événements dangereux qui peuvent conduire à un dommage. (ISO 2012 : 7-8 et 15)

Une fois les dangers identifiés, il faut procéder à la réduction du risque (1) au niveau de la conception de la machine, (2) en créant des éléments de protection et (3) en informant l'utilisateur par l'intermédiaire des instructions de sécurité. Elles comprennent par exemple des informations sur l'utilisation normale, les mauvais usages raisonnablement prévisibles et les équipements de protection individuelle. Elles constituent normalement le seul moyen disponible (et obligatoire) pour l'utilisateur qui fournit les informations sur l'utilisation de la machine, y compris les interventions de maintenance. Il existe également un document ISO (2011) précisant les règles de structure et de rédaction des normes internationales qui est davantage centré sur la rédaction que sur l'organisation et évoque la terminologie qui doit être

---

<sup>49</sup> « L'ISO (Organisation internationale de normalisation) est le premier producteur de normes internationales d'application volontaire dans le monde. Ces normes établissent des spécifications de pointe applicables aux produits, aux services et aux bonnes pratiques, pour accroître l'efficacité de tous les secteurs de l'économie. Élaborées dans le cadre d'un consensus mondial, elles aident à supprimer les obstacles au commerce international. » (définition provenant du site de l'ISO, <<http://www.iso.org/iso/fr/home/about.html>> [consulté le 18/04/2014])

utilisée, les grandeurs et unités, les termes abrégés, la forme que doivent prendre les titres, les illustrations... Ces documents ISO n'abordent pas l'aspect juridique, mais écrire des instructions de sécurité et le respect de leurs règles d'élaboration permet à l'utilisateur d'éviter de se mettre en danger et également à l'entreprise les ayant produites de se couvrir juridiquement en cas d'accident si l'utilisateur veut se retourner contre elle. Pour caractériser ce type de texte, nous examinons son contexte.

### **2 Arrière-plan discursif des instructions de sécurité**

Les instructions de sécurité peuvent être rédigées par des rédacteurs techniques qui se sont renseignés sur l'appareil décrit ou sur les risques potentiels d'un lieu ou par des ingénieurs ayant créé le produit. Les rédacteurs techniques s'intéressent à de nombreux domaines et ne sont pas rattachés à un groupe précis, contrairement aux ingénieurs. Les auteurs s'adressent à des individus non professionnels : les instructions doivent être compréhensibles par tous, le lexique ne doit pas être trop spécialisé et s'il l'est, il nécessite d'être expliqué. Il existe peu de documentation sur les professionnels rédigeant ces textes et peu de formations à ce métier. Un seul centre proposant une formation à la rédaction des instructions de sécurité en français semble exister : le CETIM, Centre Technique des Industries Mécaniques, situé à Senlis (60) qui dispense, à Paris et à Lyon, des formations à la rédaction de la notice explicative d'une machine en insistant sur sa sécurité. La figure 65, tirée du site internet du CETIM, présente son programme<sup>50</sup>.

---

<sup>50</sup> CETIM, formation sécurité des machines, [http://www.cetim.fr/Formations/formation-Securite-des-machines-comment-rediger-la-notice-d-instructions-d-une-machine-\\_G26\\_2014](http://www.cetim.fr/Formations/formation-Securite-des-machines-comment-rediger-la-notice-d-instructions-d-une-machine-_G26_2014) [consulté le 18/04/2014]

## **Sécurité des machines : comment rédiger la notice d'instructions d'une machine ?**

Environnement, sécurité, réglementation

Catalogue : 2014

Maîtrisez le contenu et la forme de ce document pour répondre à vos obligations réglementaires, pour bien délimiter vos responsabilités et l'image de votre entreprise à travers vos produits et leur documentation.

### **PERSONNEL CONCERNÉ, NIVEAU REQUIS**

Chefs de projet, rédacteurs techniques, ingénieurs et techniciens des bureaux d'études, des services méthodes, des services sécurité ou qualité.

### **OBJECTIFS**

À l'issue de la formation, les participants pourront :

- maîtriser le contenu de la notice d'instructions d'une machine (conformité, limites de responsabilité...);
- connaître les règles de la rédaction technique ;
- structurer la notice pour rendre sa lecture et son exploitation plus conviviale et efficace ;
- rédiger des documents qui participeront à l'image de votre entreprise.

### **SÉQUENCES**

► 1<sup>re</sup> journée :

#### **Contenu de la notice**

- Introduction :
  - les difficultés de la communication écrite ;
  - les coûts relatifs à la documentation ;
  - les obligations réglementaires.
- Se poser les bonnes questions avant de débiter la rédaction :
  - les exigences client ;
  - la nature du produit ;
  - la position du fabricant vis-à-vis de la notice.
- Organiser le projet documentaire au sein de l'entreprise :
  - choix des ressources ;
  - planification.
- Identifier et collecter les différents types d'informations (réglementaires, de sécurité...) :
  - consignes générales de sécurité ;
  - instructions de sécurité ;
  - modes opératoires...

► 2<sup>e</sup> journée

#### **Mise en forme de la notice**

- Structurer la notice :
  - les différentes approches en fonction de la nature du produit, les attentes du client, les enjeux pour le fabricant du produit documenté ;
  - la modularisation.
- Savoir rédiger le contenu de la notice :
  - les règles de rédaction technique ;
  - les illustrations.
- Connaître les règles en matière de traduction, d'archivage et de mise à jour.

**Figure 65. Programme de la formation Sécurité des machines du CETIM**

Nous pouvons déduire de cette présentation que les instructions de sécurité et les notices explicatives concernent de nombreux métiers : chefs de projet, rédacteurs techniques, ingénieurs et techniciens des bureaux d'études, des services méthodes, des services sécurité ou qualité. Nous retenons de ce programme qu'il existe des obligations réglementaires dans la rédaction de ces documents techniques, permettant une protection juridique en cas d'accident et qu'une différence est faite entre les consignes générales de sécurité et les instructions de sécurité. Nous analysons ici les instructions destinées à des particuliers.

Les instructions de sécurité présentes dans les notices explicatives sont écrites, parce que l'auteur n'est pas présent aux côtés du lecteur. Celles des lieux publics le sont aussi, mais peuvent être répétées et réexpliquées à l'oral. En effet, pour la prévention incendie dans un établissement scolaire, des pompiers peuvent venir rappeler les règles de sécurité. Il en est de même sur un lieu de travail : l'employeur a le devoir de dispenser l'information sur la sécurité lors de la séance d'accueil des nouveaux personnels et de la répéter régulièrement à l'oral, en complément des panneaux écrits. Les instructions de sécurité dans les avions sont présentées sur une plaquette que chaque passager a à sa disposition, sous la forme de dessins accompagnés de phrases ou non, ainsi qu'à l'oral par les hôtesses ou à l'aide d'un film projeté en début de vol. Lors d'une croisière, des panneaux indiquent la conduite à tenir en cas de danger et les consignes sont rappelées à l'oral pendant un entraînement à l'évacuation. La sécurité des personnes est un élément si décisif qu'il est préférable d'avoir les informations sous plusieurs formes : à l'écrit, à l'oral et une démonstration. Dans cette recherche, nous nous intéressons aux instructions de sécurité écrites seulement.

En l'absence d'études spécifiques sur la question, nous postulons l'existence de deux grands types d'instructions de sécurité selon leur présentation et leur support : celles présentées sur des panneaux dans des lieux publics ou des bâtiments d'entreprise et celles apparaissant au début des notices explicatives d'appareils. Leur agencement est évidemment différent. Les instructions des panneaux sont en couleur et accompagnées de dessins ou de pictogrammes. Un pictogramme est un « signe ou dessin schématique normalisé et destiné à renseigner les voyageurs dans les réseaux ferroviaires, les aéroports, à figurer des objets ou des faits sur une carte, etc.<sup>51</sup> ». Le panneau concernant les piqûres de méduse à Malte (texte 1, figure 66) présente la photographie d'une méduse ainsi qu'un pictogramme figurant un nageur en train d'être piqué par une méduse (pour plus d'informations sur les illustrations, cf. section 3.4 de ce chapitre).

---

<sup>51</sup> Larousse : <<http://www.larousse.fr/dictionnaires/francais/pictogramme/60760>> [consulté le 14/08/2013]





**Figure 66. Panneau d'instructions de sécurité sur une plage à Malte**

Les titres et sous-titres de ces panneaux d'instructions sont souvent écrits en rouge ou sur fond rouge en lettres capitales et en gras : le but étant d'attirer l'attention au maximum. Plus le panneau attire l'œil et plus il sera repéré rapidement et utilisé dans une situation d'urgence, d'où l'importance des illustrations en couleur.

Les instructions de sécurité présentes dans les notices explicatives relèvent d'une logique comparable même si elles ne sont pas placées à un endroit similaire : elles cherchent à attirer l'attention. Les titres, sous-titres, ainsi que certaines informations, sont écrits en caractères gras et / ou en lettres majuscules. Les notices sont souvent imprimées en noir et blanc (pour des raisons financières), mais elles peuvent être en couleur. Des mots d'accroches permettent d'attirer l'attention comme : *Caution, Important, Warning(s), Precaution, Danger...* W. S. Pfeiffer (2002 : 176) postule une différence entre *caution, warning* et *danger* :

1. Caution: possibility of damage to equipment or materials ;
2. Warning: possibility of injury to people ;
3. Danger: probability of injury or death to people. (Pfeiffer 2002 : 176)

April Silver<sup>52</sup> (2011), directrice de production dans une entreprise certifiée ISO qui fournit des panneaux liés à la sécurité, évoque ces trois termes dans son article (annexe 25) et en donne des définitions plus précises en s'appuyant sur les critères utilisés par l'ISO<sup>53</sup>, l'ANSI<sup>54</sup> et la SAE<sup>55</sup> (sans toutefois indiquer lesquels) : « *ISO, ANSI and SAE standards all provide a relatively consistent system for classifying hazards that's based on a combination of two factors : 1) the severity of the potential injury or damage and 2) the likelihood of its occurrence* ». Il est important d'avoir ces deux facteurs en tête pour sélectionner le bon mot décrivant le danger :

### **DANGER**

- Indicates the presence of a hazard that will cause severe personal injury, death, or substantial property damage if ignored
- Appears on a red background

### **WARNING**

- Indicates the presence of a hazard that could cause severe personal injury, death, or substantial property damage if ignored
- Appears on an orange background

### **CAUTION**

- Indicates the presence of a hazard that will or could cause minor personal injury or property damage if ignored
- Appears on a yellow background

### **NOTICE**

- Notifies people of important installation, operation, or maintenance information that is not hazard related
- Appears on a blue background
- Never use for hazard signage (Silver 2011)

Le pictogramme présentant un point d'exclamation peut être utilisé ; il permet d'attirer l'attention sur un danger à éviter. W. S. Pfeiffer (2002 : 181) précise à ce sujet : « *Color graphics are another effective indicator of risk. You have probably seen examples such as a red flame in a box for fire, a jagged line in a triangle for electrical shock, or an actual drawing of a risky behavior with an X through it* ». Nous examinons dans ce chapitre si ces symboles sont présents dans les instructions de sécurité de notre corpus.

Les instructions de sécurité de notre corpus sont brèves : elles vont à l'essentiel en exposant les dangers majeurs sans détour. La longueur moyenne des textes du corpus est de 356 mots. Les instructions de sécurité les plus longues comportent 2 365 mots et les plus

---

<sup>52</sup> Silver (2011) How to differentiate safety signal words, <<http://www.oemoffhighway.com/article/10226785/differentiating-safety-signal-words>> [consulté le 30/12/2013]

<sup>53</sup> ISO = *International Standard Organisation*

<sup>54</sup> ANSI = *American National Standards Institute, anciennement ASA (American Standard Association), l'équivalent américain de l'AFNOR (organisation française qui élabore des normes françaises, européennes ou internationales).*

<sup>55</sup> SAE = *Society of Automotive Engineers*

courtes 11 mots (cf. annexe 3). La longueur moyenne des instructions de panneaux (textes 1 à 12) est de 170 mots contre 430 pour celles des notices (textes 13 à 40). Le format panneau implique une sélection de l'information essentielle.

En ce qui concerne la situation de communication, l'énonciateur est l'auteur des instructions et le co-énonciateur l'acheteur de l'appareil ou toute personne présente autour du panneau. L'énonciateur informe et incite à agir en utilisant une langue qui semble être de registre standard, car toute personne doit pouvoir comprendre les instructions et les appliquer. Aucun terme juridique, opaque pour le grand public, n'est présent dans ces textes. La seconde étape de la méthodologie de V. Bhatia (1993) consiste à examiner l'organisation du microgenre après avoir caractérisé son contexte.

### 3 Organisation

La figure 67 présente la structure des instructions de sécurité.

Titre
- « Partie procédurale »
- (Informations complémentaires)
- (Illustrations)

**Figure 67. Structure des instructions de sécurité**

Leur organisation est plus simple que celle des microgenres procéduraux étudiés précédemment, ce qui est logique, puisque les instructions de sécurité des notices explicatives sont une sous-partie de ces dernières. Dans le cas de panneaux, elles doivent être comprises rapidement pour sauver une personne d'un danger, il est donc préférable que leur structure soit aussi simple que possible. Un titre qui attire l'attention est présent et, parfois, une organisation en sections avec ou sans sous-titres, un type de mise en page facilitant le repérage d'informations pour le lecteur.

#### 3.1 Les titres

Les titres des instructions de sécurité présentes sur des panneaux sont diversifiés et dépendent des situations décrites alors que ceux des notices explicatives sont pratiquement tous identiques.

Différents types de titres sont privilégiés selon le type de panneau sur lequel elles apparaissent. Le premier type de titre fait référence à l'élément qui peut présenter un danger

comme : Jellyfish (texte 1), CO<sub>2</sub> (texte 2), Petroleum spirit (texte 5), Site Safety (texte 8), Construction site (texte 9). Ces titres (et ces instructions) visent un public adulte qui est conscient du danger. Seul le texte 1 s'adresse à la fois à un public adulte et enfant : le sous-titre *Can I avoid being stung? & if stung?* est écrit dans un anglais courant. Ces instructions sont destinées à être lues par tous les passants, même des non-anglophones puisque ce panneau se trouve sur un lieu touristique : il a une visée didactique. Elles s'adressent à tout type de public, enfants compris. Un panneau (texte 3) fait référence à un élément dangereux (Gaseous fire extinguishing system) qui n'est pas mentionné dans le titre (CAUTION) qui attire davantage l'attention que le nom de l'élément à risque. Le second type de titre évoque une action à effectuer avec les termes *action*, *procedures* ou *aid* : Fire action (texte 4), Fire / Evacuation Emergency Procedures (texte 6), First Aid Emergency Procedures (texte 7), First Aid for molten asphalt cement burns (texte 10), Emergency response procedure (texte 11) et RISD Emergency Procedures (texte 12).

Les titres des instructions dans les notices de sécurité sont tous du même type : ils attirent l'attention grâce à des mots liés à la sécurité comme *Caution* (2 fois), *Warning* (3 fois), *Precautions* (1 fois), *Important safeguards* (13 fois), *Important safety instructions* (6 fois), *Safety and general information* (1 fois), nom du produit + *safety* (2 fois). Ils sont écrits en caractères gras et la plupart du temps en lettres capitales. Après le titre vient la partie procédurale.

### 3.2 La partie procédurale

Nous analysons ici le niveau organisationnel, l'étude linguistique est présentée dans la section 4 de ce chapitre, et nous pouvons déjà indiquer que la partie procédurale ne présente pas véritablement d'organisation particulière.

#### 3.2.1 Une « partie procédurale » ?

Pouvons-nous vraiment parler d'une « partie procédurale » dans les instructions de sécurité qui ne contiennent pas, pour la plupart, de véritable procédure ? La définition de procédure (« succession d'opérations à exécuter pour accomplir une tâche déterminée<sup>56</sup> ») s'applique à un panneau expliquant quelles actions effectuer en cas d'incendie ou pour soigner un blessé. Dans les autres cas, l'objectif est également de venir en aide aux personnes

---

<sup>56</sup> Larousse : <[http://www.larousse.fr/dictionnaires/francais/proc %C3 %A9dure/64055](http://www.larousse.fr/dictionnaires/francais/proc%C3%A9dure/64055)> [consulté le 15/08/2013]

## Chapitre VII Étude des instructions de sécurité

en évitant les dangers, mais il manque la « succession d'opérations » impliquée dans la définition de procédure (les opérations ne doivent pas être effectuées dans un ordre précis) et il s'agit aussi d'opérations à ne pas exécuter. Ce type de texte est-il conforme à la définition des textes procéduraux ?

Y a-t-il une succession d'opérations ? Certaines instructions de sécurité se présentent sous forme de liste numérotée (18 textes) mais il est difficile d'en comprendre la raison, car il n'y a pas d'ordre pour effectuer ces actions. Nous étudions par exemple celles du texte 30 : la première instruction est 1. Read all instructions, il est donc bien logique qu'elle apparaisse en premier. La deuxième est 2. Do not touch hot surfaces, instead use the handles. La troisième est 3. To protect against electrical shock, do not immerse power cord, plug or appliance in water or any other liquid. Les instructions 2 et 3 ne semblent pas être plus importantes l'une que l'autre, l'ordre choisi est arbitraire. Les numéros sont présents uniquement pour faire en sorte que les instructions paraissent organisées : ils facilitent la lecture et donnent une mise en page plus claire et agréable. Les instructions sont toutes aussi importantes les unes que les autres, la numérotation ne crée pas une hiérarchie de valeur mais sert à les structurer dans le but d'aider le lecteur à se repérer parce que chaque nouveau numéro indique une situation ou un problème différents. D'ailleurs, 10 textes provenant de notices (sur 28) ne présentent pas de numéros : un simple retour à la ligne ou la présence de puces joue le même rôle. A. Mallender (2002) conseille de faire des listes numérotées seulement lorsqu'une séquence chronologique est présente : les instructions de notre corpus contredisent ce principe.

N'y a-t-il que des opérations à exécuter ? De nombreuses instructions négatives sont présentes (cf. étude linguistique de ce chapitre, 4.2). Dans le texte 30, sur les 15 instructions de sécurité présentées, huit commencent par *do not* et sont par conséquent des impératifs négatifs. Des actions à exécuter sont données comme Read all instructions, mais également des actions à ne pas exécuter comme do not immerse power cord. Celles à ne pas exécuter pourraient être présentées à l'aide du verbe opposé, comme celles à exécuter : *keep power cord out of liquids* à la place de do not immerse power cord ou *use indoors* à la place de do not use outdoors. La forme négative est préférée pour attirer davantage l'attention sur ce qu'il ne faut pas faire. Une action à ne pas exécuter est d'une certaine manière une action différente à exécuter, mais le verbe contraire a été choisi pour mieux mettre en valeur le danger. Les instructions indiquent une procédure dans le sens où des actions sont à effectuer, mais elles ne présentent pas véritablement une « succession d'actions », puisque leur ordre n'a que peu d'importance. Ce n'est par conséquent pas une véritable procédure, mais faute de terme mieux adapté, nous gardons l'expression « partie procédurale » tout en sachant que les actions des

instructions de sécurité ne sont pas comme celles des parties procédurales des autres types de textes étudiés, l'ordre chronologique important peu ici. Sur ce point, le microgenre des instructions de sécurité semble être moins prototypique que les autres.

### 3.2.2 Organisation de la « partie procédurale »

Certaines instructions de sécurité sont structurées à l'aide de numéros permettant de faciliter la lecture et non d'imposer une hiérarchie chronologique. C'est le cas dans 18 textes sur 40. Une liste organisée à l'aide de signes typographiques (puces), qui remplacent les numéros, peut également apparaître comme dans les textes 18, 25, 26 et 33. Certaines instructions sont présentées sous forme de listes sans numéros ou caractères typographiques particuliers comme les textes 2, 5, 8, 9, 13, 14, 15, 19 et 40. D'autres sont organisées en paragraphes thématiques précédés ou non d'un titre comme les textes 1, 3, 4, 6, 7, 10, 11, 12 et 21. Les titres correspondent à des situations pouvant arriver comme dans le texte 6 où sont employés les sous-titres : In case of fire, If you are on fire (dans le cas où les vêtements d'une personne commenceraient à prendre feu), When fire alarm sounds, If unable to evacuate, Controlled evacuation, Hazardous material spill, Fire code requirements, Fire department responds to fire annunciator location ou dans le texte 12 : Shooting / Assault, General Evacuation Information, Bomb threat, Fire, Campus closures, Tornadoes / Severe weather, Power outage, Suspicious object. Des informations complémentaires peuvent apparaître après la « partie procédurale ».

### 3.3 Les informations complémentaires

Des informations complémentaires liées aux instructions de sécurité peuvent être présentes, surtout sur les panneaux dans les lieux publics comme le logo des infrastructures qui les ont commandités et peuvent correspondre à un État (cf. figure 68) ou une université (cf. figure 69) ou une association comme NAPA (*National Asphalt Pavement Association*) dont l'adresse est précisée en bas du panneau (texte 10).



Figure 68. Logo présent sur un panneau d'instructions de sécurité (texte 1)



**Figure 69. Logo présent sur un panneau d'instructions de sécurité (texte 6)**

Le logo est un gage de confiance qui témoigne du fait que le panneau a été financé par une autorité afin de se couvrir en cas de litige et qui le met à disposition de personnes en danger afin de les aider à se protéger. Les logos sont des illustrations régulièrement présentes dans les instructions de sécurité.

### 3.4 Les illustrations

Dans le corpus, 69 illustrations sont présentes (cf. annexe 26), soit presque deux par texte : 45 dans les instructions de panneaux, soit presque quatre par panneaux et 24 dans les instructions de notices soit moins d'une par notice. Les panneaux comprennent davantage d'illustrations que les instructions de notices. Les illustrations sont uniquement non verbales, aucune illustration verbale n'est présente. 22 sont transformatives, neuf sont additionnelles, une est décorative et additionnelle (la photographie de la méduse, cf. figure 66), sept sont représentatives et les 30 autres ne semblent pas rentrer dans les catégories établies par J. R. Levin, G. J. Anglin et R. N. Carney (1987). En effet, elles ont pour fonction d'attirer l'attention : elles ne sont pas liées directement au texte mais ne sont pas décoratives pour autant. Il est donc nécessaire d'ajouter une catégorie : attirer l'attention. Ce sont des pictogrammes présents dans les instructions de sécurité, qu'elles soient sur des panneaux ou dans des notices, ce qui n'est pas le cas dans les autres microgenres étudiés. Il est nécessaire de connaître leur code au préalable pour les comprendre. Leur fréquence est de 0,8 par panneau et 0,7 par texte d'instructions. Les images dans les textes d'instructions de sécurité reflètent le rôle de ces derniers : attirer l'attention sur un danger, ce qui n'est pas le rôle des autres textes procéduraux étudiés ici. Le vocabulaire visuel est essentiel. Le pictogramme présenté dans la figure 70 revient cinq fois dans notre corpus.



**Figure 70. Pictogramme indiquant une interdiction**

Il permet d'attirer l'attention sur ce qu'il est interdit de faire. Ce pictogramme est standardisé : l'organisation ISO le définit dans une brochure destinée au grand public présentée sur son site internet<sup>57</sup> (cf. figure 71).

**Prohibition sign**

**How to recognize ?**

Red ring and diagonal bar with black symbol on white background.

**What is the type of safety message ?**

Specifies behaviour that is prohibited because it would result in an immediate or potential risk of personal injury or threat to health.

*This sign will be accompanied by text or additional signs to explain the nature of the prohibition.*



*General prohibition sign*

*No smoking*

*Do not use lift in the event of fire*

**Figure 71. Extrait d'une brochure publiée sur le site internet de l'ISO (partie sur les interdictions)**

Le pictogramme présenté dans la figure 72 (20 occurrences dans le corpus) indique un danger proche nécessitant d'être prudent.



**Figure 72. Pictogramme exprimant un danger**

Ce symbole est défini dans la brochure de l'ISO (cf. figure 73).

<sup>57</sup> ISO : < [http://www.iso.org/iso/graphical-symbols\\_booklet.pdf](http://www.iso.org/iso/graphical-symbols_booklet.pdf) > [consulté le 30/12/2013]



**Warning sign**

**How to recognize ?**  
Yellow triangle with black border and black symbol.

**What is the type of safety message ?**  
Warns of hazards which could result in personal injury or threat to health.

*This sign will be accompanied by text or additional signs to explain the reasons for the warning.*



*General warning sign*



*Warning : Electricity*



*Warning : Hot surface*

**Figure 73. Extrait d'une brochure publiée sur le site internet de l'ISO (partie sur les dangers)**

Le choix de la forme de ce pictogramme n'est probablement pas lié au hasard selon R. Arnheim (1969 : 136) : « *Perhaps the sharpness of a triangle makes it look a bit more like danger than would, say, a circle, but its shape was chosen mainly because it is easily identified in itself and distinguished from other signs* ».

Les pictogrammes reviennent fréquemment dans les instructions de notices où ils sont souvent en noir et blanc. Certains pictogrammes sont intelligibles et ne nécessitent pas d'explications écrites comme celui de la figure 74 (texte 5).



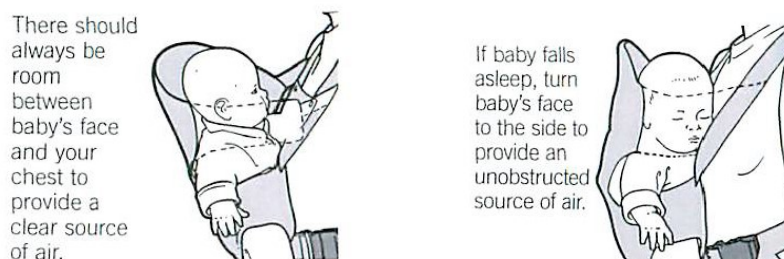
**Figure 74. Pictogramme désignant l'interdiction de fumer**

D'autres sont incompréhensibles sans explications, comme ceux du texte 11 (cf. figure 75).



**Figure 75. Pictogramme difficilement compréhensible sans sa légende (provenant du texte 11)**

Des illustrations liées aux instructions de sécurité sont également présentes. Elles peuvent avoir un but décoratif comme dans le texte 1 où le fond du panneau montre la photographie d'une méduse, mais cette illustration sert également à montrer ce à quoi ressemble une méduse, sa couleur... et cette image est comprise par les non-anglophones. Elles peuvent aider à visualiser l'instruction comme dans le texte 13 (cf. figure 76) où les deux dessins illustrent les textes présentés à leur gauche : ils ont une fonction représentative, car ils reprennent le texte sous forme de dessins.



**Figure 76. Illustrations et textes provenant du texte 13**

Certaines illustrations peuvent ajouter de l'information comme dans le texte 2 où un extincteur est dessiné indiquant la proximité de cet équipement de sécurité. Pour les textes 6 et 7, un plan du bâtiment permet de repérer les sorties. Certaines illustrations ne sont pas des pictogrammes (dans les textes 1, 6, 7, 10, 13, et 18) : les illustrations autre que les pictogrammes sont fréquentes dans les instructions de sécurité (39 illustrations sur 69).

Il est difficile de dégager une unité en ce qui concerne la mise en page des illustrations dans les instructions de sécurité. Les pictogrammes sont assez gros pour attirer l'attention et sont souvent placés avant une explication les concernant. Les panneaux sont en couleur ; le code couleur est d'ailleurs déterminant parce qu'il permet de repérer rapidement le degré de

danger et/ ou le type d'avertissement. Le vert et le bleu sont utilisés pour donner des instructions évitant de se mettre en danger, le jaune indique un danger et le rouge explique une interdiction. Les vecteurs ou autres procédés visuels ne sont pas employés dans notre corpus pour décrire des actions que l'utilisateur doit effectuer. Les pictogrammes et les logos relèvent de l'« orientation de codage abstraite » (« *abstract coding orientation* », Kress & Van Leeuwen 2004 : 165-166) puisqu'ils ne servent pas à représenter ce que nous voyons mais à symboliser. Les illustrations restantes ont une « orientation de codage technologique » (« *technological coding orientation* »). L'étape suivant l'étude de la structure selon V. Bhatia (1993) est l'analyse du niveau linguistique.

#### 4 Syntaxe, lexique, aspect rhétorique : attirer l'attention sur le danger sans détour

Nous nous intéressons au niveau linguistique des instructions de sécurité du corpus. Le principe qui semble en être au cœur est l'idée d'attirer l'attention sur le danger sans détour, ce qui a des conséquences sur les formes verbales employées et entraîne la présence d'ellipses, de marqueurs temporels au service de la clarté et d'adverbes de précision.

##### 4.1 Formes verbales

Les annexes 27 et 28 montrent respectivement les formes verbales utilisées dans le corpus et leur nombre. Leur répartition est présentée dans la figure 77.

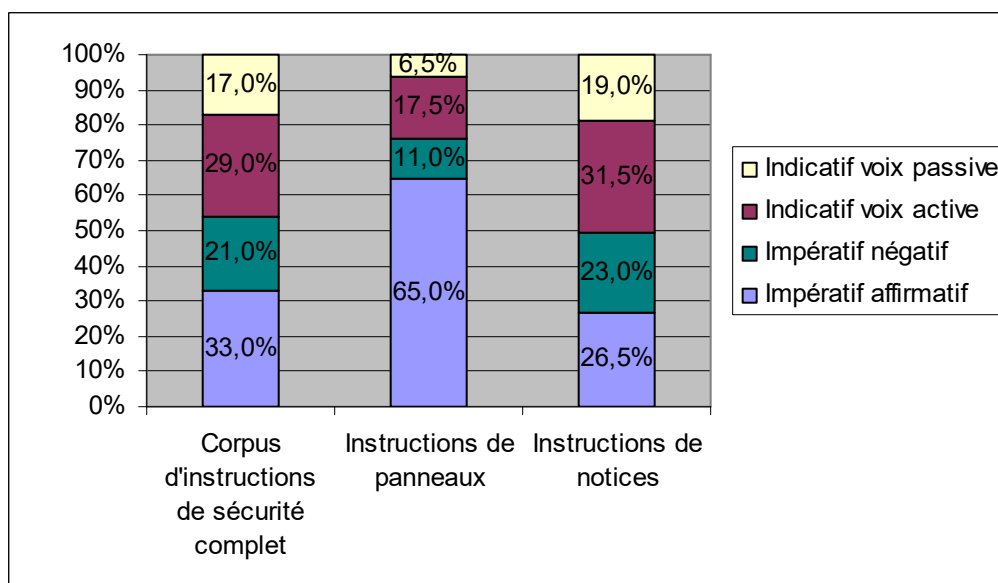


Figure 77. Répartition des formes verbales dans le corpus d'instructions de sécurité

De nombreux verbes sont employés à l'impératif négatif par rapport aux autres corpus, puisque les instructions de sécurité disent ce qu'il ne faut pas faire et les verbes à l'indicatif peuvent en expliquer la raison. Dans les recettes de cuisine, davantage d'impératifs (87,4 %) sont présents mais moins de verbes à l'indicatif (12,6 %).

### 4.1.1 Structures directives : faire et ne pas faire

Les actions à faire et à ne pas faire sont exprimées par des formes impératives affirmatives et négatives ainsi que par d'autres outils comme la voix passive.

#### 1) Formes impératives affirmatives

54 % des verbes sont à l'impératif. De nombreux ordres sont donnés : les instructions de sécurité indiquent ce qu'il faut faire pour éviter que l'utilisateur ne se blesse ou abîme l'appareil en question. Davantage d'impératifs sont employés dans les instructions de panneaux, mais la proportion d'impératifs négatifs y est moindre que dans celles de notices. Les panneaux présentent davantage d'ordres que les instructions de sécurité de notice où des parties descriptives peuvent apparaître.

Les verbes récurrents dans les instructions de sécurité des panneaux ne sont pas les mêmes que ceux présents dans celles des notices explicatives. Dans celles des notices sont employés des verbes liés à la manipulation des objets, ce qui n'est pas le cas dans celles de panneaux où il est indiqué comment faire face à une situation et non à un objet. Les verbes utilisés dans les instructions des panneaux sont relatifs au déplacement, car il est nécessaire de quitter les lieux dangereux : *evacuate* (10 occurrences sur 12 panneaux), *leave* (5 occurrences), *move* (4 occurrences). Des verbes liés à la diffusion de l'information sont également employés parce qu'il faut prévenir de la présence d'un danger, comme *call* (19 occurrences), *report* (8 occurrences), *signal* (1 occurrence) et *warn* (1 occurrence).

L'auteur des instructions de sécurité de notices explicatives insiste sur l'importance de les lire, de les suivre et de les conserver : *read* apparaît 28 fois à l'impératif dans le corpus, *follow* 23 fois et *save* 21 fois (l'expression *save these instructions* revient 20 fois soit dans 20 notices sur 28). Pour empêcher un accident, il est essentiel de *prévenir*, donc de vérifier les objets, d'où l'emploi de verbes à l'impératif comme *check* (7 occurrences sur 28 notices), *inspect* (2 occurrences), *make sure* (6 occurrences) ou encore *be sure* (8 occurrences). Il est parfois nécessaire d'enlever certaines parties de l'appareil pour éviter un danger. Lors du nettoyage par exemple, il vaut mieux débrancher l'appareil, d'où la présence de verbes à l'impératif comme : *remove* (21 fois), *unplug* (23 fois), *disconnect* (6 fois). De nombreux

verbes sont liés à la manipulation de l'objet comme *turn* (*on*, *off* ou complément) (17 occurrences), *use* (26 occurrences), *clean* (7 occurrences), *install* (7 occurrences), *handle* (4 occurrences). Si l'utilisateur a des questions relatives à la sécurité (ou autre) ou si l'appareil est en panne ou fonctionne mal, il peut contacter le fabricant ou aller sur son site internet, d'où l'emploi de verbes comme : *call* (7 occurrences), *contact* (8 occurrences), *visit* (2 occurrences). Les instructions comprennent également des formes impératives négatives pour avertir d'un danger.

## 2) Formes impératives négatives

21 % des formes verbales conjuguées sont à l'impératif négatif, ce qui est élevé par rapport aux autres corpus (0,15 % dans celui de recettes de cuisine, 0,22 % dans les règles du jeu, 1,4 % dans les protocoles de TP et 4 % dans les notices explicatives). Les instructions de sécurité constituent le texte procédural dans lequel le pourcentage de verbes à l'impératif négatif est de loin le plus élevé, car ce mode permet de dire ce qu'il ne faut pas faire, et il est logique qu'il soit répandu.

Ces impératifs négatifs prennent diverses formes, la plus courante étant composée de *do not* + base verbale (238 occurrences dans le corpus) ou, plus rarement, sa forme contractée *don't* + base verbale (une occurrence dans le corpus). D'autres formes peuvent être considérées comme des impératifs négatifs tel que *never* + base verbale (33 occurrences) qui est l'équivalent de *do not* + base verbale, mais qui insiste davantage sur le fait que cette action est risquée et ne doit jamais être effectuée. D'autres constructions disent ce qu'il ne faut pas faire comme *be sure not to* + base verbale (une occurrence) ou *avoid* + verbe en *ing* / nom (18 occurrences). Les structures en *never* + base verbale, *be sure not to* et *avoid* peuvent être paraphrasées en utilisant *do not* + base verbale ce qui implique qu'elles ont le sens d'un impératif négatif (cf. tableau 63).

Phrase d'origine	Texte n°	Paraphrase avec <i>do not</i>
<b>Never leave</b> baby unattended.	13	<b>Do not leave</b> baby unattended.
When plugging or unplugging this bread maker, <b>be sure not to touch</b> the plug blades with your fingers.	13	When plugging or unplugging this bread maker, <b>do not touch</b> the plug blades with your fingers.
Minimise risk of contact, <b>avoid swimming</b> near jellyfish & wear protective clothing.	1	Minimise risk of contact, <b>do not swim</b> near jellyfish & wear protective clothing.
<b>Avoid storage</b> in direct sunlight, high temperature or humidity.	18	<b>Do not store</b> in direct sunlight, high temperature or humidity.
<b>Avoid condensation.</b>	18	<b>Do not let</b> condensation happen. <b>Do not let</b> the * condense.

Tableau 63. Structures pouvant être paraphrasées à l'aide de *do not*

## Chapitre VII Étude des instructions de sécurité

Dans le cas des textes 1 à 12 (instructions des panneaux), les verbes employés à l'impératif négatif désignent les éléments qu'il ne faut pas utiliser pour se sortir de la situation dangereuse comme *use* (huit occurrences dans une construction impérative négative) dans *do not use elevator* par exemple. Les verbes peuvent également faire référence aux manipulations ou aux actions à ne pas faire dans cette situation comme *Do not return to building or move unless told to do so* (*return* et *move* apparaissent quatre fois dans des impératifs négatifs). Les impératifs négatifs sont davantage présents dans les instructions de sécurité de notices explicatives que dans celles de panneaux qui insistent sur une procédure à suivre en cas d'urgence.

Dans le cas des textes 13 à 40 (provenant de notices explicatives), des verbes sont à l'impératif négatif afin d'exprimer les conditions dans lesquelles il ne faut pas utiliser l'appareil. Ils sont présentés dans le tableau 64 accompagnés de leur nombre d'occurrences dans des constructions impératives négatives ainsi que d'exemples de phrases évoquant les conditions d'utilisation de l'appareil.

Verbes utilisés	Nombre d'occurrences dans des constructions à l'impératif négatif	Constructions impératives négatives	Texte n°
<i>Immerse</i>	13	Do not <b>immerse</b> in water.	15 et 36
<i>Install</i>	2	Do not <b>install</b> or store this appliance where it will be exposed to the weather.	22
<i>Leave</i>	4	Do not <b>leave</b> unattended while in use.	36
<i>Place</i>	15	Do not <b>place</b> the head part of the light on the floor.	20
<i>Put</i>	5	To protect against risk of electrical shock, do not <b>put</b> the knife handle in water or other liquid.	37
<i>Store</i>	5	Do not <b>store</b> or use gasoline or other flammable vapors and liquids in the vicinity of this or any appliance.	21
<i>Use</i>	62	Never <b>use</b> this carrier while running, biking, jogging, or operating any type of motorized vehicle. Do not <b>use</b> outdoors	13  17, 18, 24, 27, 28, 29, 30, 31, 32, 33, 34, 35, 36, 37, 38, 39

**Tableau 64. Verbes à l'impératif négatif évoquant les conditions d'utilisation d'un appareil**

## Chapitre VII Étude des instructions de sécurité

Les verbes à l'impératif négatif dans les instructions de sécurité des notices explicatives peuvent aussi désigner les manipulations à ne pas faire pour s'occuper de son appareil. Ils sont présentés dans le tableau 65.

Verbes utilisés	Nombre d'occurrences dans des constructions à l'impératif négatif	Constructions impératives négatives	Texte n°
<i>Attempt</i>	11	Do not attempt to dislodge food when toaster is plugged in.	33
<i>Clean</i>	4	Do not clean with metal scouring pads.	31 et 32
<i>Cover</i>	3	Do not cover the flashlight with cloth or paper during use.	20
<i>Disassemble</i>	3	Do not disassemble or attempt to repair this Ice Cream Maker by yourself.	18
<i>Operate</i>	18	Do not operate any appliance with a damaged cord or plug, or after the appliance has malfunctioned or has been dropped or damaged in any way or is not operating properly.	37 et 39
<i>Pull</i>	4	Never pull the cord to disconnect the cooking unit from the outlet.	28
<i>Remove</i>	3	DO NOT REMOVE THE BASE PANELS, OR OPEN THE APPLIANCE.	32
<i>Repair / replace</i>	3 2	Do not repair or replace any part of the appliance or attempt any servicing unless specifically recommended in published user-repair instructions that you understand and have the skills to carry out.	22 et 23
<i>Touch</i>	19	Do not touch hot surfaces.	17, 28, 30, 31, 32, 33, 34, 35, 39
<i>Wash</i>	6	Do not wash it in water.	20

**Tableau 65. Exemples de phrases à l'impératif négatif évoquant les manipulations à ne pas faire avec son appareil**

L'impératif a une valeur directive mais d'autres outils peuvent adopter cette valeur.

### 3) La voix passive et autres outils

Certains verbes à l'impératif comme *follow* se trouvent dans une construction passive pouvant contenir *should* comme dans le texte 24 : When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed including the following. *Should always be followed* joue un rôle similaire à celui d'une construction impérative et a une valeur directive. Le passif rend l'injonction moins directive, le modal *should* insiste sur l'idée de conseil à respecter et non d'ordre. *Should* (27 occurrences) investit la structure d'une valeur directive.

Aucun verbe n'est employé à l'impératif dans le texte 8 (cf. figure 78).



Figure 78. Texte 8 du corpus

Ces instructions ne sont destinées qu'aux personnes autorisées à entrer sur le site, l'impératif ne peut pas être utilisé, parce que ce mode où le sujet n'est pas apparent s'adresserait à tous les lecteurs. Un mode où le sujet est apparent est préféré : *must* est employé dans une construction passive ce qui permet de dire l'injonction. Dans *Protective footwear must be worn*, il est sous-entendu *if you are allowed to enter this site, wear protective footwear*. La phrase *This is a hard hat area* attire l'attention : elle semble étrange, puisqu'elle n'est pas à l'impératif, ne comporte pas *must* et pourtant, elle a tout de même une valeur directive. Il est ici sous-entendu : *If you are allowed to enter this site, wear a protective hat*. Une construction à l'indicatif à la voix active peut donc avoir une valeur directive.

Dans le texte 1, des verbes à l'indicatif à la voix active ont une valeur directive (cf. figure 79).

If stung, make sure that you :

- Soak or rinse the area in sea water.

Do not use fresh water, as this causes the release of more toxin.

- Remove tentacles with a stick, a card, or a pair of tweezers, being careful not to touch them with other areas of your skin to avoid secondary stinging.
- Apply alcohol to the area.
- Do not rub the area.
- Do not apply ice or hot water.
- Seek immediate medical treatment if you have difficulty in breathing, difficulty swallowing, chest pain or intense pain at the site of the sting.

Figure 79. Texte 1 du corpus

Les caractères typographiques (puces) de ce panneau attirent l'attention et désignent les actions à effectuer en cas de piqûres de méduse. Les instructions sont vues comme composées de verbes à l'impératif : *Soak or rinse, do not use,...* Cependant, la phrase qui les précède (*If stung, make sure that you :*) implique que les instructions qui suivent sont en fait des morceaux d'une phrase à l'indicatif à la voix active, mais celui qui examine le panneau oublie vite ce début de phrase et considère cette liste comme écrite à l'impératif. D'ailleurs, la concaténation de la première et de la dernière phrase donnerait : *If stung, make sure that you seek immediate medical treatment if you have difficulty in breathing, difficulty swallowing, chest pain or*



*intense pain at the site of the sting*. Cette phrase avec deux compléments circonstanciels d'hypothèses est lourde et fait comprendre que les instructions sont à considérer comme des impératifs. Ces verbes ont par conséquent été comptabilisés comme des impératifs dans le recensement des formes verbales conjuguées.

Une construction différente des autres attire l'attention dans le texte 5 (cf. figure 80).

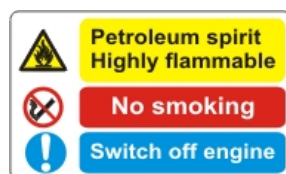


Figure 80. Texte 5 du corpus

No smoking semble ne pas s'accorder avec switch off engine, car la liste d'instructions comprend une construction *No* + verbe en *-ing* suivi d'un impératif. No smoking pourrait être remplacé par l'impératif *do not smoke here*. Cette construction en *No* + verbe en *ing* (qui n'apparaît qu'une seule fois dans le corpus) a une valeur directive. *No* permet d'exprimer une insistance et est d'ailleurs le dépassement de *not any* dans des phrases du type : *there isn't any water / there is no water*. Il donne plus de force à l'énoncé, c'est probablement pour cette raison que la construction en *No* a été préférée à un impératif négatif qui impliquerait la présence d'un circonstant. Elle sous-entend : *no smoking at all*. *No* + verbe en *-ing* permet d'insister sur l'interdiction et a encore davantage de force qu'un impératif.

Deux extrapositions sont présentes, elles expriment un jugement de nécessité avec l'expression *it is recommended* : *It is recommended that there be at least 7 inches between the surface of the mattress and the bottom of the toy* (texte 15). Les instructions de sécurité ne contiennent pas uniquement des structures directives mais également des structures représentatives.

#### 4.1.2 Structures représentatives : donner des explications sur les dangers

La part explicative est plus élevée dans les instructions de sécurité des notices que dans celles des panneaux. Les notices offrent une place suffisante pour donner des explications et le lecteur peut les consulter quand il le souhaite, alors que les panneaux sont écrits en gros caractères ce qui laisse peu d'espace ; de plus, le lecteur peut être amené à les lire dans l'urgence. Les notices peuvent préciser pourquoi certaines actions sont dangereuses alors que les panneaux vont droit au but. Par exemple, le texte 2 contient simplement : *do not use in confined space*, sans explication, alors que le texte 3 indique pourquoi il ne faut pas

utiliser certains produits : Do not use chlorine bleach and ammonia or acids (such as vinegar or rust remover) in the same wash. Hazardous fumes can form ou pourquoi il est capital d'être prudent pendant la manipulation : Blades are sharp. Handle carefully (texte 24). Toutes les recommandations ne sont pas expliquées, parce que certaines sont justifiées par le bon sens : un appareil électrique ne doit pas être mis dans l'eau par exemple. Les explications complémentaires peuvent être aussi bien à l'indicatif à la voix active avec ou sans modal, comme dans le texte 25, If hot water has not been used recently (usually two weeks or longer), hydrogen gases **may** build up in the water heater and the hot water pipes. HYDROGEN GAS **IS** EXPLOSIVE, qu'à l'indicatif à la voix passive avec ou sans modal comme dans le texte 28 : An extension cord may be used if care is exercised in its use.

### 1) Formes verbales à l'indicatif sans modal

De nombreux verbes sont à l'indicatif sans modal. Ils permettent de donner des explications sur la sécurité et les risques encourus. La majorité est au présent, très fréquemment du présent simple pour véhiculer une vérité générale comme dans as with any appliance, close supervision is necessary when used by children (texte 27) où la modalité est exprimée par l'adjectif *necessary*. Le présent en *Be + ing* est plus rare mais peut être employé pour exprimer qu'une action est en déroulement (5 occurrences) : Do not reach into the appliance if the tub or agitator is moving (texte 23). Le *present perfect* peut également être utilisé pour indiquer qu'une action passée a des conséquences sur le présent : Do not operate any appliance with a damaged cord or plug, or after the appliance has malfunctioned or has been dropped or damaged in any way or is not operating properly (texte 37). Le prétérit n'est jamais choisi puisque si une action passée est évoquée, c'est qu'elle a des conséquences sur le présent donc le *present perfect* lui est préféré. Le pronom *you* est utilisé 47 fois et permet d'établir une relation plus directe qui implique davantage le lecteur. Un modal peut être présent.

### 2) Formes verbales à l'indicatif avec modal

De nombreux modaux sont présents dans le corpus : *can* (45 fois), *can't / cannot* (7 fois), *could* (19 fois), *must* (40 fois), *may* (79 fois), *might* (2 fois), *will* (27 fois), *should* (68 fois). Ils peuvent être liés à l'action et en donner des précisions (modalité radicale) ou servir à exprimer une vérité générale (modalité épistémique). Le tableau 66 présente les modaux du corpus et leur emploi.

Chapitre VII Étude des instructions de sécurité

<b>Modal et pourcentage dans le BNC</b>	<b>Nombre d'occurrences / pourcentage dans le corpus</b>	<b>Emploi</b>	<b>Exemple</b>
<b>Can / cannot / could</b> <b>0,435 %</b>	71 0,366 %	capacité liée à l'action	Attempt to extinguish fire only if you can do it safely (texte 6)
		explication générale	A closed door can provide good protection against fire and smoke (texte 6)
<b>May</b> <b>0,114 %</b>	79 0,556 %	lié à l'action dans la proposition principale	absent du corpus
		explication générale	Never dispose of batteries in a fire as this may cause the batteries to explode (texte 15)
<b>Might</b> <b>0,061 %</b>	2 0,014 %	lié à l'action dans la proposition principale	absent du corpus
		explication générale	Do not use outdoors or anywhere the cord or knife might come into contact with water while in use (texte 37)
<b>Must</b> <b>0,072 %</b>	40 0,282 %	exprimant une obligation	Children must be taught that the appliance and utensils in it can be hot (texte 21)
		explication générale	absent du corpus et aucune occurrence de <i>have to</i>
<b>Should</b> <b>0,111 %</b>	68 0,479 %	lié à l'action dans la proposition principale	If materials inside the oven should ignite, keep oven door closed, turn oven off, and disconnect the power cord, or shut off power at the fuse or circuit breaker panel (texte 27)
		explication générale	Persons with mobility difficulties or who use wheelchairs should move to an area of refuge (stairwell, room with phone) (texte 6)
		exprimer une injonction (cf. 4.1.1.3)	Therefore, touching the cooktop during a clean cycle should be avoided (texte 21)
<b>Will</b> <b>0,336 %</b>	27 0,190 %	lié à l'action dans la proposition principale	Always turn the unit over a countertop so that residual hot oil or water running out will not cause burns (texte 39)
		explication générale	Natural separation will occur in about 48-72 hours (texte 10)
<b>Total BNC</b> <b>1,129 %</b>	<b>Total</b> 1,857 %		

**Tableau 66. Modaux présents dans le corpus de notices explicatives**

*May* et *might* ne peuvent servir qu'à donner des explications générales sur le fonctionnement de l'appareil et non des précisions sur la façon d'effectuer l'action. La somme de la fréquence des modaux du corpus d'instructions de sécurité est de 1,857 % ; ils sont plus répandus que dans les recettes de cuisine (0,333 %). Les formes verbales choisies permettent d'attirer

l'attention sur un danger sans détour, tout comme la présence d'ellipse qui traduit cette volonté d'aller droit au but.

## 4.2 Ellipses : aller droit au but

De nombreuses ellipses sont faites dans les instructions de sécurité, alors que les protocoles de TP et les règles du jeu en contenaient peu. Elles sont autant présentes dans les panneaux que dans les notices. Elles permettent d'augmenter la rapidité de lecture des panneaux ce qui a probablement créé un style d'écriture elliptique qui a été utilisé dans les instructions de sécurité des notices explicatives, ou, le style elliptique des notices explicatives s'est répandu dans les instructions de sécurité. Le tableau 67 recense les ellipses des 20 premiers textes du corpus.

Texte n°	Ellipses
1	Can I avoid being stung? & if Ø stung?
2	Do not use Ø in Ø confined space
3	When Ø alarm sounds or upon gas discharge evacuate Ø hazard area immediately After Ø discharge do NOT re-enter Ø until Ø thoroughly ventilated
4	Attack the fire if Ø possible with Ø appliance provided Leave Ø building by ..... route Close all Ø doors behind you
5	Switch off Ø engine
6	Leave Ø fire area and close Ø doors. Activate Ø wall mounted fire alarm pull station located at Ø exits. Attempt to extinguish Ø fire only if you can do it safely. Report any information about Ø fire to Ø UW Police and Fire Department. <b>STOP</b> where you are, <b>DROP</b> to Ø floor or ground and <b>ROLL</b> your body to smother the fire. <b>Do NOT use Ø elevator.</b> As time allows close Ø windows and Ø doors Follow Ø instructions or Ø emergency response services and Ø fire wardens. Move away from Ø building at least 30 metres, leaving clear access for Ø emergency services. Do not re-enter the building until authorized by Ø Fire Department or Ø UW Police. Use available materials to seal Ø door and Ø air ducts. If smoke enters Ø room, stay low as heat and gases tend to rise. (...)Ø buildings are evacuated under Ø direction of Ø UW Police, Ø fire wardens and Ø emergency response services. Open flames, including candles, are not permitted in Ø buildings (...) Bicycles are not allowed in Ø buildings (...)
7	After calling 911, call Ø UW Police (...) If using a cell / mobile phone call Ø UW Police at 519-888-4911. Place Ø breathing person on their side (recovery position and monitor). Keep Ø person comfortably warm. Continue to monitor for responsiveness until Ø emergency personnel arrive. Protect the person from injury while Ø seizure lasts. Do not use force to restrain Ø person. Only move the person if Ø in danger. If Ø person feels faint lie them down with the feet elevated. If Ø person has fainted. Determine if Ø person is choking. Offer to help.

Chapitre VII Étude des instructions de sécurité

	<p>Hold Ø person from behind.          Give abdominal thrusts until Ø breathing is clear.          If Ø person becomes unconscious, begin CPR. Call 911.          If Ø injured person must be moved, immobilize Ø injured part.          Do not remove anything sticking to Ø burn.          Cover Ø burn loosely if Ø minor.          If Ø large or deep seek medical attention.          Rinse Ø affected area with running water according to Ø Material Safety Data Sheets (MSDSs).          Advise Ø emergency personnel of Ø chemical(s) involved. Provide Ø MSDS(s).          Shut off Ø power.          Complete Ø UW "Injury / Incident Report" on Ø Safety Office website or by phone.          Send Ø report to Ø Safety Office. Refer to Ø Safety Office website or call.</p>
<b>8</b>	0 ellipse
<b>9</b>	Keep out Ø
<b>10</b>	<p>Completely submerge Ø affected area in ice water          Completely submerge Ø affected area in tap water          Place Ø affected area under running water          DO NOT apply ice directly to Ø affected area.          LEAVE cooled asphalt cement on Ø affected area.  <b>(...) at Ø first opportunity get Ø victim to Ø physician.          as soon as possible get Ø victim to :</b>          Ø Hospital.....          Ø Clinic.....          Ø Physician's Office.....          In the event Ø shock occurs, do the following :          Keep Ø victim lying down and quiet.          Keep Ø victim covered with a blanket or something similar to keep Ø body temperature at normal, 98°F (37°C).          Keep Ø victim's head lower than Ø feet to promote blood supply to Ø head and chest.          If necessary, for early removal, soak Ø bandage in mineral oil and place Ø over Ø affected area for 2 to 3 hours.</p>
<b>11</b>	<p><b>EVACUATE</b> WHEN Ø BUILDING ALARMS SOUND  <b>SEEK SHELTER</b> WHEN Ø OUTDOOR WARNING SOUNDS          LISTEN for instructions from the indoor warning system or <b>KEEP TUNED</b> to media, if Ø possible.  <b>LOCKDOWN</b> WHEN Ø GIVEN THE ORDER TO LOCKDOWN          turn out Ø light, seek Ø secure location          LISTEN for instructions from the indoor warning system or <b>KEEP TUNED</b> to media, if Ø possible.</p>
<b>12</b>	<p><b>SEEK Ø SHELTER</b> by proceeding to a room that can be secured or barricaded, close and lock all Ø windows and doors if Ø possible and turn off all Ø lights          Call 911 and 6666 give the events, location, and remain in place until Ø instructed to exit.          Call 911 and 6666 and if Ø possible, alert Ø police of the shooter's location.          (...) evacuate using the nearest exit (or alternate if Ø nearest exit is unsafe).          Assist persons with disabilities if Ø safe to do so. If Ø unable to assist Ø, notify Ø emergency personnel of the location &amp; number of Ø disabled person located in your area. Do not return to Ø building or move unless told to do so.          Report these unusual objects to Ø police or other emergency personnel.          Follow Ø directions given by emergency personnel.          Activate the nearest fire alarm pull station, if Ø safe to do so,  <b>EVACUATE Ø BUILDING IMMEDIATELY</b>          Follow Ø directions given by emergency personnel.          Stay away from Ø windows.          DO NOT open Ø windows          Follow Ø directions given by emergency personnel.</p>
<b>13</b>	<p>Nany's chin should not point down toward Ø baby's chest.          Ø Baby should only face out when he or she can support his or her own head and is</p>

## Chapitre VII Étude des instructions de sécurité

	<p>awake!            Adjust Ø leg openings to Ø smallest possible size.            Do not bend at the waist when leaning down – always bend at the knees to make sure that Ø baby stays securely in Ø carrier.            Never leave Ø baby unattended.            There should always be room between Ø baby’s face and your chest to provide a clear source of air. If Ø baby falls asleep, turn Ø baby’s face to the side to provide an unobstructed source of air.</p>
14	<p>Your baby’s shoulders must be at or below the top of the main panel when Ø wearing the swaddle.            REMOVE Ø baby from swaddle if he or she begins to feel too warm.</p>
15	<p>Keep Ø away from fire and strong heat sources.</p>
16	<p>0 ellipse</p>
17	<p>Read all Ø instructions.            Use Ø handles or Ø knobs.            To protect against electrical shock, do not immerse Ø cord, Ø plugs, and Ø Rice Cooker except Ø lid and pan, in water or other liquid.            Unplug Ø form outlet when Ø not in use and before cleaning.            Allow Ø to cool before putting on or taking off parts.            Return Ø appliance to the nearest authorized service facility for examination, repair, or adjustment. Do not use Ø outdoors.            Do not let Ø cord hang over Ø edge of table or counter, or touch hot surfaces.            Do not place Ø on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.            Do not use Ø appliance for other than intended use.</p>
18	<p>Do not recharge, disassemble, heat, above 212 F (100 C) or incinerate Ø .            Never put Ø batteries in Ø mouth. Do not use Ø outdoors.            Do not place Ø on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.</p>
19	<p>Nearly every electronic device is susceptible to electromagnetic interference (EMI) if Ø inadequately shielded, designed, or otherwise configured for electromagnetic compatibility.</p>
20	<p>Ø Bulb creates heat when it is in use.</p>

**Tableau 67. Ellipses dans les 20 premiers textes du corpus d’instructions de sécurité**

Les 20 premiers textes d’instructions comportent 159 ellipses (soit une tous les 27 mots). Elles peuvent porter sur différents éléments de la phrase :

- les articles : When Ø alarm sounds or upon gas discharge evacuate Ø hazard area immediately (texte 3) où les articles définis *the* ont été supprimés ;
- le sujet et le verbe : Only move the person if Ø in danger (texte 7). L’élément omis est *he / she is* et l’ellipse permet d’éviter de choisir le genre de la personne ;
- le complément d’objet, un type d’ellipse rare sauf dans les recettes de cuisine. Selon C. Culy (1996 : 92), ce phénomène d’anaphore zéro comme objet direct (« *Beat Ø until stiff* ») n’existe pas dans les autres variétés de textes communément étudiés, mais nous remarquons qu’il est présent dans les instructions de sécurité : Do not use Ø outdoor (...) Do not place Ø on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven (texte 17). Cette ellipse n’est pas obligatoire, car dans le texte 17, la même structure apparaît sans ellipse : Do not use it in damp or wet locations ou peut présenter une ellipse d’une partie du complément seulement : Do not use Ø appliance for other than intended use (instruction dans laquelle seul l’article défini *the* a été omis).

Les ellipses d'articles, de groupes sujet + verbe ou de complément sont fréquentes dans les instructions de sécurité (une tous les 29 mots), mais tout de même moins que dans les recettes de cuisine (une tous les sept mots). Les ellipses permettent d'aller droit au but, de véhiculer l'information le plus rapidement possible. Elles sont utiles et permettent de gagner du temps de lecture lorsqu'aucun doute ne subsiste au niveau du sens après la suppression de l'élément. Une confusion est parfois possible en présence d'une ellipse, mais le bon sens fait vite trouver la solution correcte. Par exemple, dans l'instruction du texte 14 *your baby's shoulders must be at or below the top of the main panel when wearing the swaddle*, l'ellipse du sujet et de l'auxiliaire dans la circonstancielle de temps laisse deux possibilités d'interprétation : *when you are wearing the swaddle* ou *when he / she is wearing the swaddle*. La première possibilité est la plus probable (un bébé ne va pas porter un porte-bébé), mais pour éviter de préciser le genre, l'ellipse a été préférée. Cependant, elle n'est pas obligatoire : des répétitions sont présentes même si la construction elliptique aurait été facilement compréhensible comme dans *If the plug does not fit fully in the outlet, reverse the plug* (texte 16). Pour que l'utilisateur ne perde pas de temps lorsqu'il consulte des instructions de sécurité, ces dernières doivent être claires notamment grâce à la présence de marqueurs temporels qui les organisent.

### 4.3 Marqueurs temporels pour la clarté

La chronologie des instructions de sécurité des notices est moins centrale que dans les autres microgenres procéduraux étudiés. En effet, elles sont présentées dans un ordre qui semble arbitraire, parce qu'elles sont indépendantes. Pour preuve, les marqueurs temporels régulièrement employés dans les autres textes procéduraux comme *finally*, *simultaneously* ou *then* n'apparaissent que rarement et uniquement au sein d'un texte d'instructions qui se fait en plusieurs étapes. Dans les instructions de sécurité des panneaux, l'ordre chronologique a plus d'importance que dans celles des notices. Nous émettons l'hypothèse que les marqueurs temporels sont moins présents dans les instructions de sécurité que dans les autres microgenres étudiés. Nous relevons les marqueurs présents dans le corpus pour la confirmer ou l'infirmer.

Les tableaux 68, 69 et 70 présentent les adverbes, les prépositions et les conjonctions liés à la temporalité présents dans le corpus.

## Chapitre VII Étude des instructions de sécurité

Adverbes utilisés	Nombre d'occurrences (pourcentage / pourcentage dans le <i>BNC</i> )	Exemple	Texte n°
<i>Frequently</i>	3 (0,021 / 0,006)	Check <b>frequently</b> to make sure that your baby's head and body are in an upright position in the carrier.	13
<i>Immediately</i>	11 (0,077 / 0,010)	If handle or cord falls into liquid, unplug the cord from outlet <b>immediately</b> .	37
<i>Then</i>	6 (0,042 / 0,001)	Extinguish flame <b>then</b> turn on hood to remove smoke and odor.	21
<i>Previously</i>	2 (0,014 / 0,007)	Do not wash items that have been <b>previously</b> cleaned in, washed in, soaked in, or spotted with gasoline, drycleaning solvents, other flammable or explosive substances as they give off vapors that could ignite or explode.	22

**Tableau 68. Adverbes temporels présents dans le corpus d'instructions de sécurité**

Préposition utilisée	Nombre d'occurrences (pourcentage / pourcentage dans le <i>BNC</i> )	Exemple	Texte n°
<i>During</i>	15 (0,106 / 0,044)	Keep hands, hair, clothing and other utensils away from blade <b>during</b> operation to reduce risk of injury to persons and/or damage to the knife.	37

**Tableau 69. Prépositions temporelles présentes dans le corpus d'instructions de sécurité**

Conjonctions utilisées	Nombre d'occurrences (pourcentage / pourcentage dans le <i>BNC</i> )	Exemple	Texte n°
<i>After</i>	23 (0,162 / 0,022)	<b>After</b> discharge do NOT re-enter until thoroughly ventilated	3
<i>As soon as</i>	2 (0,014 / non déterminable)	Clean up greasy spills <b>as soon as</b> possible.	21
<i>Before (conjonction ou préposition)</i>	76 (0,535 / 0,014)	Secure any hazardous materials or equipment <b>before</b> leaving.	12
<i>Until</i>	13 (0,091 / 0,041)	Save all packing materials <b>until</b> assembly	40
<i>When</i>	119 (0,837 / 0,171)	<b>When</b> storing in an appliance garage always unplug the unit from the electrical outlet.	35
<i>While</i>	16 (0,113 / 0,050)	Do not leave unattended <b>while</b> in use.	36

**Tableau 70. Conjonctions temporelles présentes dans le corpus d'instructions de sécurité**

Nous nous attendions à observer peu de marqueurs temporels, mais 283 sont tout de même présents, soit en moyenne sept à huit par texte, un tous les 50 mots et leurs fréquences



sont supérieures à celles du *BNC*. 29 apparaissent dans les instructions de panneaux (1,34 %) soit un tous les 75 mots contre 256 dans celles de notices, soit un tous les 47 mots (2,13 %). Contrairement à notre intuition, les marqueurs temporels sont bien présents dans les instructions de notices. Ils permettent d'organiser chronologiquement certaines instructions de sécurité qui se présentent en plusieurs étapes ou qui dépendent de conditions précises (d'où l'utilisation fréquente de *when*), il ne faut donc pas les négliger. Dans le corpus entier, ils ont une fréquence de 2,012 % contre 3,704 % dans les recettes de cuisine.

Contrairement aux protocoles de TP, aux règles du jeu et aux notices explicatives, les instructions de panneaux comportent peu d'explications complémentaires (*but*, *manière*, *cause...*), comme les recettes de cuisine : *but* et *in order to* ne sont pas présents, *because* et *so that* n'apparaissent qu'une fois (0,046 %). Ces mots de liaison sont davantage utilisés dans les instructions provenant de notices : *because* revient trois fois (0,025 %), *but* cinq fois (0,042 %), *in order to* cinq fois (0,042 %) et *so that* neuf fois (0,075 %). Ils aident à rendre les instructions claires, la clarté devant en être caractéristique, tout comme la précision véhiculée par des adverbes.

#### 4.4 Adverbes de précision

Des adverbes sont souvent utilisés pour préciser comment l'action doit être réalisée. Pour sauver une vie ou pour manipuler un appareil, il est crucial d'agir avec précision sous peine de prendre un risque. Ces adverbes indiquent des éléments décisifs qui peuvent éviter certaines erreurs. Les plus fréquents sont présentés dans le tableau 71.

Adverbes	Nombre d'occurrences	Exemple	Texte n°
<i>Calmly</i>	1	<b>Calmly</b> evacuate the building.	6
<i>Carefully</i>	5	Handle <b>carefully</b> .	24 et 37
<i>Cautiously</i>	1	Move <b>cautiously</b> to a lighted area.	12
<i>Comfortably</i>	1	keep person <b>comfortably</b> warm.	7
<i>Completely</i>	3	<b>Completely</b> submerge affected area in ice water.	10
<i>Directly</i>	2	DO NOT apply ice <b>directly</b> to affected area.	7
<i>Easily</i>	5	Use pans with flat bottoms and handles that are <b>easily</b> grasped and stay cool.	21
<i>Enough</i>	3	Some parts of the vent and surrounding area become hot <b>enough</b> to cause burns.	21
<i>Exactly</i>	1	If the information in this manual is not followed <b>exactly</b> , a fire or explosion may result causing property damage, personal injury or death.	21
<i>Fully</i>	4	If the plug does not fit <b>fully</b> in the outlet, reverse the plug.	28, 30, 31
<i>Just</i>	1	Do not touch the lens, reflector, and bulb during use or <b>just</b> after the use as they become hot.	20

<i>Lightly</i>	1	Clean the cabinet, panel and controls with a soft cloth <b>lightly</b> moistened with mild detergent solution.	16
<i>Loosely</i>	1	Cover burn <b>loosely</b> if minor.	7
<i>Only</i>	51	Clean <b>only</b> parts listed in this guide.	21
<i>Properly</i>	19	To check if device is <b>properly</b> installed, look underneath range with a flashlight to make sure one of the rear leveling legs is properly engaged in the bracket slot.	21
<i>Safely</i>	3	Attempt to extinguish fire only if you can do it <b>safely</b> .	6
<i>Securely</i>	3	Do not bend at the waist when leaning down – always bend at the knees to make sure that baby stays <b>securely</b> in carrier.	13
<i>Strictly</i>	1	Unauthorised entry to this site is <b>strictly</b> forbidden	9
<i>Thoroughly</i>	4	After discharge do NOT re-enter until <b>thoroughly</b> ventilated	3

**Tableau 71. Adverbes de précision présents dans le corpus d'instructions de sécurité**

Dans notre corpus, 110 adverbes de fréquence sont présents, soit un tous les 130 mots. Ils sont plus fréquents dans les instructions de notices (97, soit un tous les 124 mots) que dans celles de panneaux (13, soit un tous les 166 mots). Les adverbes de manière précisent comment doit être effectuée une action : ils sont essentiels pour éviter un danger. En effet, dans l'instruction du texte 7 DO NOT apply ice **directly** to affected area, l'adverbe *directly* est essentiel puisqu'il indique qu'il ne faut pas appliquer directement la glace sur une blessure, ce qui sous-entend qu'un linge doit être placé entre la blessure et la glace, ce qui fera moins souffrir la victime. Les adverbes de précision sont essentiels dans les textes procéduraux, même dans les instructions de sécurité qui doivent être courtes et aller droit au but sans négliger de spécifier ce qui est nécessaire pour éviter une mauvaise manipulation. Elles doivent être précises et comprises par tous. Le vocabulaire est par conséquent courant, non spécialisé. Le vocabulaire d'instructions destinées aux professionnels serait certainement spécialisé. Nos observations du contexte, de la structure et du niveau linguistique des instructions de sécurité permettent d'en dresser les caractéristiques.

## 5 Un texte procédural non spécialisé peu prototypique

Nous venons d'étudier l'organisation des instructions de sécurité ainsi que les principes linguistiques qui les caractérisent ce qui n'avait jamais été fait auparavant à notre connaissance. Ce chapitre apporte un complément nécessaire aux manuels de rédaction technique existants, trop généraux et n'insistant pas assez sur cet élément essentiel qu'est la sécurité des utilisateurs. Les instructions de sécurité constituent un texte sérieux qui dit de faire et comment faire, et est par conséquent procédural. Cette idée est nuancée par le fait que

les instructions de sécurité disent aussi de ne pas faire. Comme les notices explicatives, elles ne semblent pas véritablement constituer un microgenre spécialisé, car elles ne sont pas nécessairement liées à un domaine spécialisé : elles peuvent concerner de nombreux appareils ou des situations d'urgence et, par conséquent, elles doivent être comprises par tous. Même si ce microgenre n'est pas spécialisé, il est régi par des règles, des conventions et des traditions comme la présence d'une organisation précise en une seule partie précédée d'un titre général qui contient presque toujours un mot appartenant au champ lexical de la sécurité) ; leur structure diffère de celle des recettes de cuisine. Le principe central pour écrire ce microgenre est d'attirer l'attention sur le danger sans détour. Les instructions de sécurité présentent un nombre élevé de verbes à l'impératif et, particulièrement, de verbes à l'impératif négatif, contrairement aux autres textes procéduraux. La part explicative est loin d'être négligeable (de multiples verbes sont à l'indicatif), puisqu'il est parfois nécessaire d'expliquer pourquoi une action doit être effectuée ou comment fonctionne l'appareil et quels éléments sont potentiellement porteurs de danger. Les instructions de sécurité ont pour but de prévenir les dangers et d'indiquer que faire en cas de situation dangereuse. La grande différence entre les instructions des panneaux et celle des notices explicatives est l'importance de la chronologie : pour répondre à une situation d'urgence, il faut suivre une procédure chronologique et une seule procédure alors que dans les notices explicatives, les instructions concernent différents domaines et ne respectent pas toujours une chronologie. Elles sont donc des textes courts composés de phrases brèves à l'impératif et qui ne sont pas forcément organisés de manière chronologique. Elles disent plutôt de ne pas faire ce qui rend ce microgenre peu prototypique. Elles sont par conséquent à placer loin du prototype sur l'échelle de prototypicalité, comme le montre le tableau 72.

Critère	Pragmatique	Structural et discursif				Linguistique	
		Explique comment faire	Présence d'une partie matériel et procédurale	Texte court	Phrases courtes / ellipses	Ordre chronologique	Impératif majoritaire
<b>Recettes de cuisine</b>	oui	oui	oui	oui	oui	oui	semi-spécialisé
<b>Instructions de sécurité</b>	<i>comment ne pas faire</i>	<i>non</i>	oui	oui	oui	<i>oui, mais impératifs négatifs nombreux</i>	<i>non spécialisé</i>

Tableau 72. Points communs et différences entre les recettes de cuisine et les instructions de sécurité

Conclusion de la deuxième partie : proposition d'une échelle de prototypicalité

## **Conclusion de la deuxième partie : proposition d'une échelle de prototypicalité**

L'étude des cinq microgenres menée dans cette partie permet de déboucher sur la proposition d'une échelle de prototypicalité qui reste à vérifier. Le tableau 73, synthèse des comparaisons précédemment effectuées, aide à la construire.

Critère	Structural et discursif					Linguistique	
	Pragmatique	Présence d'une partie matériel et procédurale	Texte court	Phrases courtes / ellipses	Ordre chronologique	Impératif majoritaire	Spécialisé ?
<b>Recettes de cuisine</b>	oui	oui	oui	oui	oui	oui	semi-spécialisé
<b>Règles du jeu</b>	<i>non, rien de concret n'est créé à part une partie de jeu</i>	oui	<i>non, car transmet un savoir sur le jeu</i>	<i>non</i>	<i>plus ou moins</i>	<i>non</i>	semi-spécialisé
<b>Protocoles de TP en sciences</b>	oui	oui	<i>non, car but pédagogique</i>	<i>non</i>	oui	oui	<i>spécialisé</i>
<b>Notices explicatives</b>	<i>plus ou moins (comment faire fonctionner)</i>	oui	<i>non, car présence d'un savoir</i>	<i>non</i>	oui	oui	<i>non spécialisé</i>
<b>Instructions de sécurité</b>	<i>comment ne pas faire</i>	<i>non</i>	oui	oui	<i>plus ou moins</i>	<i>oui, mais impératifs négatifs nombreux</i>	<i>non spécialisé</i>

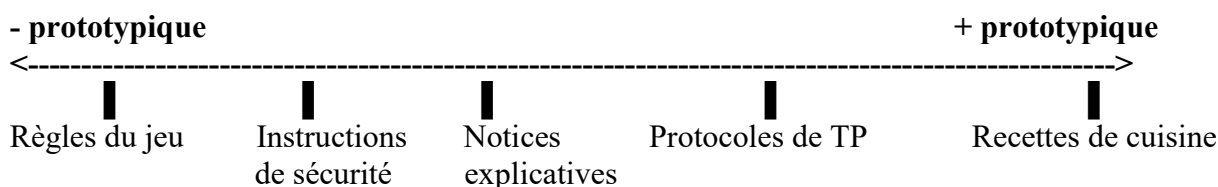
Tableau 73. Comparaison des microgenres en fonction des critères de prototypicalité

## Conclusion de la deuxième partie : proposition d'une échelle de prototypicalité

Le critère pragmatique est à prendre en compte en premier, puisqu'il est essentiel pour caractériser un texte procédural. La recette explique comment faire, tout comme le protocole de TP, alors que les autres types de texte impliquent une définition plus large de l'idée de faire. Le protocole de TP doit être placé au plus près des recettes.

Vient ensuite le critère linguistique : l'importance de l'impératif, puisqu'il est le plus souvent relevé par les auteurs. Les règles du jeu sont très éloignées des recettes, parce qu'elles en comportent peu. Les notices ainsi que les instructions de sécurité sont plus proches, car elles en comprennent davantage.

Le critère structurel peut aider à départager les deux types placés au même niveau. En effet, les instructions de sécurité ne présentant pas une structure du type liste des ingrédients, puis partie procédurale, elles sont plus éloignées des recettes que les notices explicatives. Nous obtenons l'échelle de prototypicalité suivante, qui reste hypothétique :



**Figure 81. Échelle de prototypicalité provisoire des textes procéduraux (version horizontale)**

Nous en proposons une version verticale avec une présentation des caractéristiques de chaque microgenre dans la figure 82.

<p>+++</p> <p><b>Recette de cuisine (très prototypique)</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>○ Explique comment faire.</li> <li>○ Organisation commune avec liste du matériel et partie procédurale</li><li>○ Texte court</li><li>○ Phrases courtes</li> <li>○ Impératif</li><li>○ Ordre chronologique</li><li>○ Semi-spécialisé</li></ul>
<p>++</p> <p><b>Protocole de TP (plutôt prototypique)</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>○ Explique comment faire</li> <li>○ Organisation commune avec liste du matériel et partie procédurale</li><li>○ Texte long, car présence d'explications</li><li>○ Phrases longues</li> <li>○ Impératif + indicatif pour les explications</li><li>○ Ordre chronologique</li><li>○ Spécialisé</li></ul>

<p>+</p> <p><b>Notice explicative (assez prototypique)</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Explique comment faire fonctionner</li> <li>○ Organisation commune avec liste du matériel et partie procédurale</li> <li>○ Texte long, car présence d'explications</li> <li>○ Phrases longues</li> <li>○ Impératif + indicatif pour les explications</li> <li>○ Ordre plus ou moins chronologique</li> <li>○ Non spécialisé</li> </ul>
<p>-</p> <p><b>Instructions de sécurité (peu prototypique)</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Explique comment ne pas faire (éviter un danger)</li> <li>○ Organisation différente, seulement partie procédurale</li> <li>○ Texte court</li> <li>○ Phrases courtes</li> <li>○ Impératif (impératifs négatifs)</li> <li>○ Ordre non chronologique</li> <li>○ Non spécialisé</li> </ul>
<p>--</p> <p><b>Les règles du jeu (non prototypique)</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ N'explique pas vraiment comment faire, rien n'est fabriqué</li> <li>○ Organisation commune avec liste du matériel et partie procédurale</li> <li>○ Texte long</li> <li>○ Phrases longues</li> <li>○ Peu d'impératif</li> <li>○ Peu chronologique</li> <li>○ Semi-spécialisé</li> </ul>

**Figure 82. Proposition d'une échelle de prototypicalité avec présentation des caractéristiques de chaque microgenre (version verticale)**

La troisième partie de cette thèse est une étude des microgenres procéduraux sous deux angles différents. Le chapitre VIII permet de comparer les microgenres entre eux (car nous les avons comparés uniquement au prototype), de vérifier la validité de l'échelle de prototypicalité selon les critères relevés et de nous demander si les critères pragmatiques, linguistiques et structurels sont les seuls à prendre en compte pour établir une échelle de prototypicalité, et si nous n'avons pas donné trop d'importance à certains. Une approche pratique est adoptée dans le chapitre IX : nous étudions des procédures écrites en anglais par des non-anglophones et nous voyons si elles sont en conformité avec les caractéristiques que nous avons relevées.



**TROISIÈME PARTIE :**  
**Approche comparée globale**  
**et approche pratique**

## Chapitre VIII Les textes procéduraux : points communs et différences

Quelles sont les caractéristiques linguistiques les plus saillantes selon les auteurs ? Elles vont nous permettre de classer les microgenres entre eux. Selon la définition de J.-M. Adam (2001) déjà citée, un texte procédural dit de faire et comment le faire. F. Aouladomar et P. Saint-Dizier (2005 : 2) expliquent que les textes procéduraux partagent des formes stylistiques communes, par exemple, l'utilisation de l'impératif, un des critères linguistiques. C. Cotter (1997 : 56) précise que les formes impératives constituent un des aspects syntaxiques les plus caractéristiques des recettes, parce qu'elles créent une cohésion interne entre les éléments de discours et parmi eux, la liste des ingrédients seule ne permettant pas de deviner la recette. Les auteurs comme C. Cotter (1997 : 56) considèrent que l'impératif est caractéristique à la fois des textes procéduraux et des recettes, ce que nous avons effectivement observé dans ces dernières, mais qu'en est-il pour les autres types de textes procéduraux ? Lesquels comptent le plus de formes impératives ? Comment les classer entre eux ? Toujours au niveau linguistique, nous remarquons que la précision est essentielle et se manifeste au travers des adverbes et du vocabulaire spécialisé. Dans quels types de textes procéduraux la précision et l'aspect spécialisé importent-ils le plus ?

Une autre caractéristique des recettes de cuisine de langue anglaise se situe au niveau discursif. Selon M. Nordman (1994 : 47), leurs phrases sont courtes et essentiellement composées d'une seule proposition, ce qui permet d'éviter des confusions dans la réalisation de la procédure, puisque les actions à accomplir sont dissociées au maximum dans le respect d'une stricte linéarité. Certaines constructions linguistiques utilisées dans les recettes de cuisine servent à la concision des textes et peuvent laisser penser qu'une des caractéristiques des textes procéduraux est d'être courts et de comporter des phrases brèves. L. Fontan et P. Saint-Dizier (2010 : 2) commentent les textes procéduraux qu'ils étudient :

These texts which are, roughly, procedural texts, are quite diverse in style and complexity, from cooking, do it yourself, gardening, equipment maintenance, to social relations, health, and didactics. Those texts are in general not very long, ranging from half a page to 4 pages. (L. Fontan & P. Saint-Dizier 2010 : 2)

Ils sont donc courts grâce à l'emploi de constructions telles que l'impératif, mode semi-personnel dans lequel le sujet n'est pas apparent, et la présence d'ellipses. Selon M. Nordman (1994 : 47), « *a contributory cause of the brevity of sentences in recipes is the frequent occurrence of ellipses* ». Elle explique que les recettes de cuisine ne contiennent aucune redondance mais elles comprennent de nombreuses ellipses. Nos observations confirment ces affirmations ; nous avons remarqué que les recettes étaient courtes grâce à l'emploi de l'impératif et à la présence d'ellipses des compléments d'objet et des articles. Est-ce le cas dans les autres microgenres étudiés ? Lesquels comprennent le plus d'ellipses ? Kock (2008 : 39) insiste sur l'organisation chronologique des séquences d'instructions : « *There is an inherent temporal ordering in a sequence of instructions in that <instruction i> has to be performed before <instruction i+1>* ». Nous avons en effet observé que les recettes sont organisées chronologiquement ce qui se manifeste par la présence de marqueurs temporels. Les autres types ont-ils tous cette caractéristique ? D'ailleurs, sont-ils tous structurés de la même manière ? Les critères linguistiques, discursifs et structurels sont-ils les seuls à prendre en compte pour classer ces microgenres ?

Pour répondre à ces interrogations, une analyse comparative s'impose. Nous examinons ces textes à différents niveaux : linguistique en évoquant l'importance de l'impératif et de la précision, discursif à travers la longueur des phrases et des textes et la présence d'un ordre chronologique, et organisationnel afin d'observer si une homogénéité entre ces textes se dégage. Cette étude comparative permettra de confirmer ou d'infirmer l'hypothèse de l'échelle de prototypicalité préalablement établie.

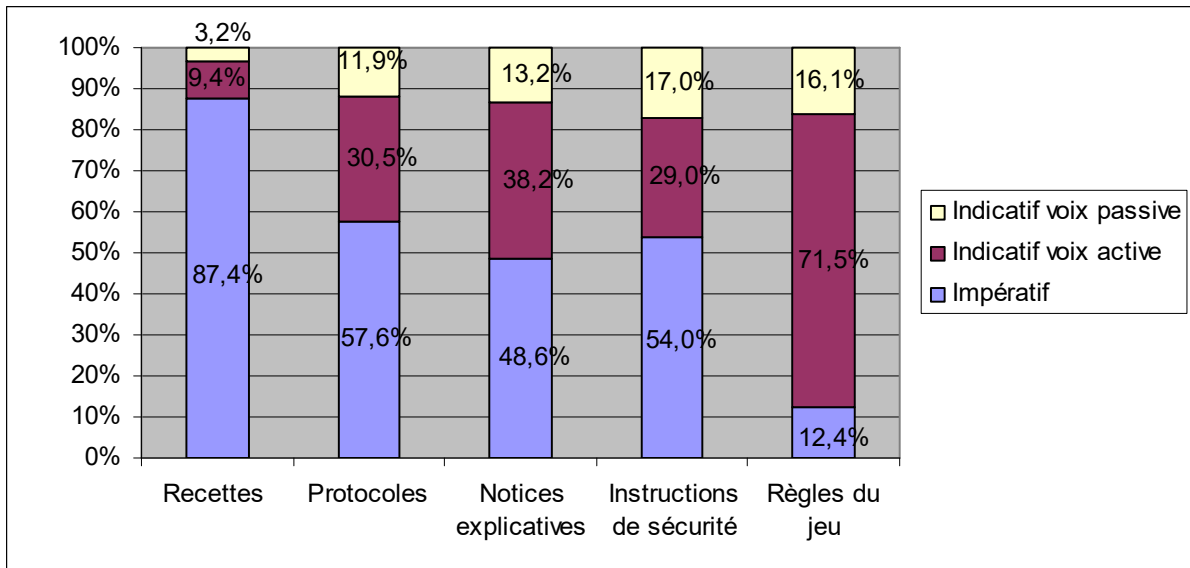
## 1 Approche comparée au niveau linguistique

Trois questions se posent au niveau linguistique :

- une homogénéité se dégage-t-elle en ce qui concerne l'importance de l'impératif ?
- la précision est-elle caractéristique de tous les textes procéduraux ?
- le principe d'iconicité est-il essentiel à tous les microgenres ?

### 1.1 Une homogénéité se dégage-t-elle concernant l'importance de l'impératif ?

La répartition des formes verbales conjuguées est présentée dans la figure 83 sous forme de graphique afin de faciliter les comparaisons.

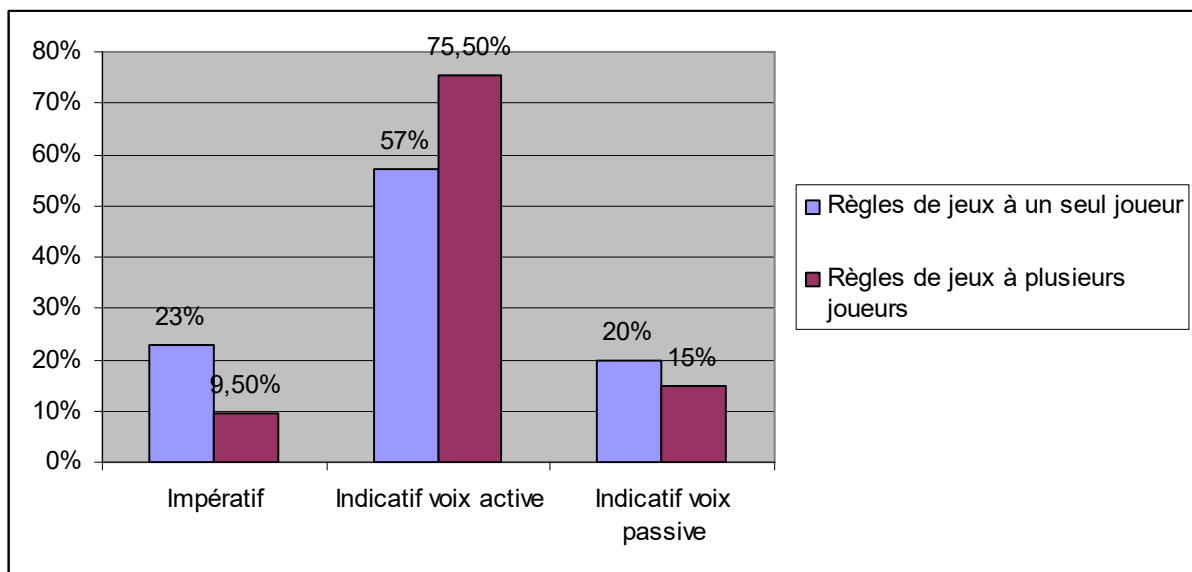


**Figure 83. Répartition des formes verbales conjuguées dans les microgenres étudiés**

Les formes verbales à l’impératif sont majoritaires dans les recettes de cuisine, les protocoles de TP, les notices explicatives et les instructions de sécurité, ce qui semble confirmer notre première hypothèse : l’impératif est caractéristique des textes procéduraux. Dans les recettes de cuisine, il est nécessaire d’exprimer un ordre, une instruction qui est véhiculée à l’aide de formes impératives. Dans les recettes de cuisine, les formes impératives sont plus fréquentes que dans tout autre genre, ce qui confirme les études précédentes (Kittredge 1982 : 127 cité dans Nordman 1994 : 47). Cependant, les verbes présents ne sont pas tous à l’impératif, certains sont à l’indicatif, car le texte procédural n’incite pas uniquement à l’action. C. Cotter (1997 : 56) insiste sur le fait que, lorsqu’un groupe verbal ou une phrase n’est pas à l’impératif, il joue dans la suite des événements le rôle de marqueur évaluatif ou descriptif plutôt que de faire avancer l’action, rôle des impératifs. Les verbes à l’indicatif ajoutent des précisions sur l’action à effectuer.

Dans les recettes de cuisine, les protocoles de TP, les notices explicatives et les instructions de sécurité, la majorité des verbes est à l’impératif ce qui n’est pas le cas dans les règles du jeu. L’impératif n’est donc pas caractéristique de tous les textes procéduraux. La différence entre les quatre premiers microgenres et le cinquième est suffisamment significative pour le situer à part, à l’extrémité de l’échelle de prototypicalité. Notre hypothèse selon laquelle l’impératif est caractéristique des textes procéduraux est remise en question. La règle du jeu est-elle un texte procédural ? Elle comprend davantage de verbes conjugués à l’indicatif à la voix passive qu’à l’impératif. E. Delpech et P. Saint-Dizier (2008 : 8) ont remarqué que les instructions pouvaient être exprimées de manière moins directe qu’avec les formes impératives. La voix passive peut avoir une valeur directive dans certains textes

procéduraux et c'est le cas dans les règles du jeu. Les mêmes verbes que ceux utilisés à l'impératif apparaissent à la voix passive, elle joue alors le rôle d'un impératif. Les voix passive et active semblent moins donner un ordre que l'impératif. Elles sont donc préférées dans ce sous-genre différenciant de tous les autres du fait de son but ludique. L'injonction est véhiculée par un indicatif à la voix passive ou active comme dans *initially, four cards are dealt* (voix passive) ou *the next person deals* (voix active). Les formes verbales utilisées dans les règles du jeu sont liées au facteur co-énonciateur : le choix dépend de la personne à laquelle l'auteur s'adresse, ou des personnes auxquelles il s'adresse. Il est par conséquent normal de constater une différence significative entre les distributions des formes verbales des règles du jeu à un seul et à plusieurs joueurs, comme le montre la figure 84.



**Figure 84. Répartition des formes verbales conjuguées dans les règles du jeu selon le type de jeu**

L'impératif et l'indicatif à la voix passive sont moins utilisés lorsqu'il s'agit d'un jeu à plusieurs joueurs pour une raison logique liée au co-énonciateur. L'auteur de la règle de jeu à un joueur s'adresse forcément au seul joueur présent, il peut par conséquent employer l'impératif, ou l'indicatif à la voix passive s'il souhaite être moins directif. Dans les règles du jeu pour plusieurs joueurs, il peut évoquer des actions effectuées par différents joueurs :

- par n'importe quel joueur comme *nine cards are dealt, either singly or in groups of three* ou *Spread the mat face up on a flat surface, indoors or outdoors*. Un impératif ou un indicatif à la voix passive est alors utilisé.
- par tous les joueurs comme *each player places one foot on the yellow circle and the other foot on the blue circle closest to his or her end of the mat* ou *place one foot on the yellow circle and the other*

foot on the blue circle closest to your end of the mat. Dans ce cas, un impératif ou un indicatif à la voix passive est choisi.

- par un joueur précis comme the referee spins the spinner, then calls out the body part and the color that the arrow points to. Un indicatif à la voix active est alors employé : l'impératif n'est pas adopté, parce que l'auteur doit préciser quel joueur effectue l'action, ce qui explique pourquoi de nombreux indicatifs à la voix active sont présents dans les règles du jeu pour plusieurs joueurs.

Nous examinons cette répartition dans le début de la règle 16 du corpus (règle du jeu du Monopoly). Quelle forme verbale conjuguée est préférée pour quel type d'action (dans les 650 premiers mots de la règle) ? Nous nous intéressons aux instructions uniquement, et non aux explications du fonctionnement du jeu (pour comprendre la différence entre instructions et explications, cf. 5.3 de ce même chapitre). La figure 85 présente les fragments correspondant à des instructions.

(...) PREPARATION: Place the board on a table and put the Chance and Community Chest cards facedown on their allotted spaces on the board. Each player chooses one token to represent him / her while travelling around the board.  
Each player is given \$1,500 divided as follows: P each of \$500s, \$ 1 0 0 ~ and \$50~; 6 \$40~ ; 5 each of \$105, \$ 5 ~ and \$1s. (...) Stack the Bank's money on edge in the compartments in the plastic Banker's tray.  
BANKER. Select as Banker a player who will also make a good Auctioneer A Banker who plays in the game must keep his / her personal funds separate from those of the Bank. (...)  
(...)  
THE PLAY: Starting with the Banker, each player in turn throws the dice. The player with the highest total starts the play: Place your token on the corner marked "GO," throw the dice and move your token in the direction of the arrow the number of spaces indicated by the dice. (...)  
If you throw doubles, you move your token as usual, the sum of the two dice, and are subject to any privileges or penalties pertaining to the space on which you land. Retaining the dice, throw again and move your token as before. If you throw doubles three times in succession, move your token immediately to the space marked "In Jail" (see JAIL)  
"GO": Each time a player's token lands on or passes over GO, whether by throwing the dice or drawing a card, the Banker pays him / her a \$200 salary.  
(...) However, if a player passing GO on the throw of the dice lands 2 spaces beyond it on Community Chest, or 7 spaces beyond it on Chance, and draws the "Advance to GO" card, he / she collects \$200 for passing GO the first time and another \$200 for reaching it the second time by instructions on the card.  
(...) You receive the Title Deed card showing ownership; place it face up in front of you. If you do not wish to buy the property, the Banker sells it at auction to the highest bidder The buyer pays the Bank the amount of the bid in cash and receives the Title Deed card for that property (...)

**Figure 85. Extraits de la règle 16 correspondant à des instructions**

La répartition de ces instructions selon les trois types d'action possibles (type 1 : effectuée par n'importe quel joueur, type 2 : effectuée par tous les joueurs, type 3 : effectuée par un joueur précis) et le mode utilisé pour présenter cette action sont donnés dans le tableau 74.

	<b>Impératif</b>	<b>Indicatif à la voix active</b>	<b>Indicatif à la voix passive</b>
<b>Type 1</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Place the board on a table (...)</li> <li>- put the Chance and Community Chest cards facedown (...)</li> <li>- Stack the Bank's money on edge in the compartments (...)</li> <li>- Select as Banker a player (...)</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>- Each player is given \$1,500 divided as follows :</li> </ul>
<b>Type 2</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Place your token on the corner marked "GO"</li> <li>- throw the dice,</li> <li>- move your token</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Each player chooses one token to represent him / her (...)</li> <li>- each player in turn throws the dice.</li> </ul>	
<b>Type 3</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- If you throw doubles (...) Retaining the dice, throw again and move your token as before</li> <li>- If you throw doubles three times in succession, move your token immediately to the space marked "In Jail" (see JAIL)</li> <li>- You receive the Title Deed card showing ownership ; place it face up in front of you</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- A Banker who plays in the game must keep his / her personal funds separate from those of the Bank. (...)</li> <li>- The player with the highest total starts the play</li> <li>- If you throw doubles, you move your token as usual, the sum of the two dice, and are subject to any privileges or penalties pertaining to the space on which you land</li> <li>- the Banker pays him / her a \$200 salary.</li> <li>- if a player passing GO on the throw of the dice lands 2 spaces beyond it on Community Chest, or 7 spaces beyond it on Chance, and draws the "Advance to GO" card, he / she collects \$200 for passing GO the first time and another \$200 for reaching it the second time by instructions on the card</li> <li>- You receive the Title Deed card showing ownership ;</li> <li>- If you do not wish to buy the property, the Banker sells it at auction to the highest bidder</li> <li>- The buyer pays the Bank the amount of the bid in cash and receives the Title Deed card for that property</li> </ul>	

**Tableau 74. Répartition des premières instructions de la règle du jeu 16**

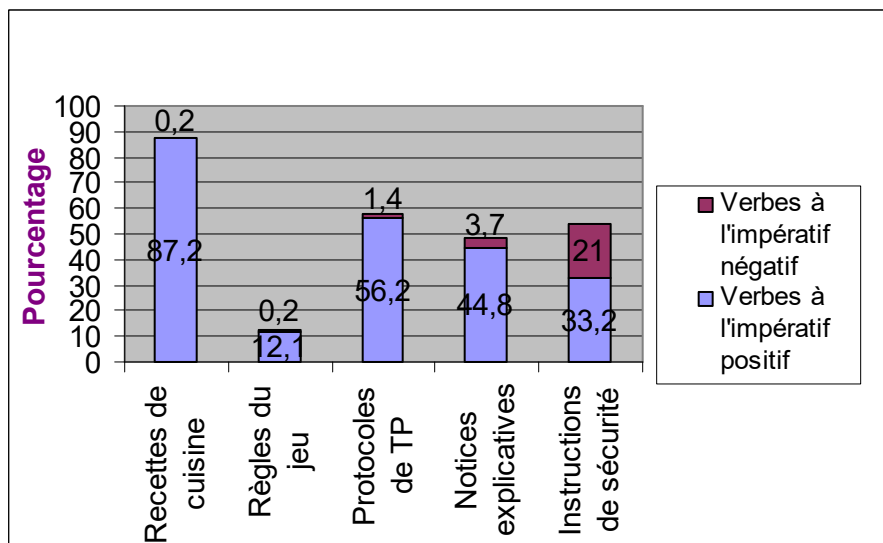
L'observation de ce tableau permet de comprendre quel mode est généralement utilisé pour quel type d'action. Lorsqu'une action peut être effectuée par n'importe quel joueur (type 1), un impératif peut être employé, sans spécifier qui fait l'action étant donné que n'importe quel joueur peut l'effectuer, comme pour l'instruction place the board on a table (n'importe quel joueur peut placer le plateau sur la table, ce paramètre n'a pas d'incidence sur la partie). Un indicatif à la voix passive peut également être utilisé comme dans each player is given \$1,500 : n'importe quel joueur peut distribuer l'argent et pour éviter de le préciser, la voix passive est choisie. Quand une action doit être effectuée par tous les joueurs (type 2), un

impératif apparaît comme *throw the dice* ou un indicatif à la voix active comme *each player throws the dice*. Lorsqu'une action doit être effectuée par un joueur précis (type 3), un indicatif à la voix active accompagné d'un sujet qui spécifie quel joueur doit l'effectuer est utilisé, par exemple *the Banker pays him / her a \$200 salary*. Cependant, comment classer les instructions liées à des conditions comme *If you throw doubles three times in succession, move your token immediately to the space marked "In Jail" (see JAIL)*. C'est une action de type 3, puisqu'un joueur précis doit agir : le joueur ayant fait un double trois fois de suite et pourtant, une forme verbale à l'impératif est tout de même employée. Nous pouvons en conclure que, pour des actions de type 3, il est possible d'utiliser des verbes à l'impératif si une proposition subordonnée de condition indique qui effectue l'action. D'ailleurs, cette action peut être paraphrasée par un indicatif à la voix active : *the player who throws doubles three times in succession moves his token immediately to the space marked "In Jail"*. Des indicatifs à la voix active et des impératifs peuvent être employés pour les actions de type 3, mais une proposition doit préciser quel joueur doit effectuer l'action. L'examen du corpus permet d'affirmer que l'impératif est préféré à l'indicatif à la voix active pour les actions de type 1 ; pour celles de type 2, l'indicatif à la voix active semble avoir une place égale avec l'impératif ; pour celles de type 3, des impératifs peuvent être employés ainsi que des indicatifs à la voix active du moment qu'une proposition spécifie l'auteur de l'action. Nous n'approfondissons pas davantage le travail statistique sur la répartition des formes verbales selon le type d'action, car elle dépend également du style de l'auteur et de ses choix. L'auteur de cette règle a préféré utiliser l'impératif pour les actions de type 1 comme *Place the board on a table*, mais il aurait pu écrire *The board is placed on a table*, la voix passive du verbe *place* apparaît d'ailleurs 12 fois dans le corpus de règles du jeu. Il est difficile de dégager des tendances stylistiques, mais nous pouvons faire quelques observations. La règle 14, écrite par un amateur, ne présente aucune forme passive, l'auteur n'était peut-être pas assez familier avec cette utilisation caractéristique des règles rédigées par des experts. Les règles 1, 2, 23, 28, 30, 32, 33 et 34 comportent très peu de formes impératives. Elles proviennent de sites de jeux en ligne, les auteurs ont probablement choisi de ne pas faire apparaître ce côté négatif d'ordre sur un site voué à la détente. Le même style est utilisé dans les règles 12, 35, 39 et 40, écrites par un amateur contribuant à un site de règles de jeux de cartes ou de billard.

Les nombreux indicatifs à la voix active dans les règles du jeu pour un seul joueur sont liés à la place importante donnée aux explications (ce qui n'est pas une instruction ou qui n'est pas lié à une action à effectuer est considéré comme une explication) comme *there can never be more than one hand or foot on any one circle*. De nombreuses explications sont présentes



dans les protocoles de TP, dans les notices explicatives ou dans les instructions de sécurité, mais peu dans les recettes de cuisine du corpus qui ne comportent presque que des instructions. Cette fonction permet de comprendre pourquoi un nombre plus élevé de verbes est à l'indicatif à la voix active dans les règles du jeu, les protocoles de TP, les notices explicatives et les instructions de sécurité. La visée didactique y est davantage présente. Lorsqu'une de ces procédures est réalisée, l'utilisateur désire faire et comprendre, alors qu'il désire uniquement réaliser une recette de cuisine, sans chercher à savoir quelle réaction chimique se produit lorsqu'il réalise une mayonnaise par exemple. La présence ou non d'une partie explicative a une influence sur la longueur des textes et des phrases (cf. 2.1 de ce chapitre). En outre, la fonction directive peut être positive ou négative : dans les recettes de cuisine et les règles du jeu, les verbes à l'impératif sont presque tous affirmatifs alors que davantage de verbes sont à l'impératif négatif dans les protocoles de TP, les notices explicatives et particulièrement les instructions de sécurité. Le graphique 86 montre cette tendance.



**Figure 86. Pourcentages de verbes à l'impératif dans les textes procéduraux du corpus**

Les impératifs négatifs sont plus répandus dans les instructions de sécurité que dans les autres microgenres car pour éviter les dangers, elles expliquent surtout ce qu'il ne faut pas faire.

Nous concluons de cette étude comparative du premier critère linguistique que les textes procéduraux ne sont pas tous caractérisés par la présence d'une majorité de verbes employés à l'impératif. Dans les instructions de sécurité, les impératifs sont souvent négatifs et représentent à peine 50 % des formes verbales conjuguées. Les règles du jeu constituent une exception, car l'impératif n'y est pas le mode le plus présent. Il faudrait reformuler la définition des auteurs pour en donner une plus pertinente : les textes procéduraux ne se

caractérisent pas par l'utilisation de l'impératif, mais par l'emploi de formes verbales à valeur directive (qui peuvent être à l'impératif, mais également à la voix passive ou active). La précision doit-elle être ajoutée à cette définition ?

## **1.2 La précision est-elle caractéristique de tous les textes procéduraux ?**

G. Hargis et al., auteurs d'un manuel de rédaction technique (2004 : 6), évoquent la précision (*preciseness*) comme caractéristique d'une information technique de qualité. Elle est définie ainsi : « *clear expression ; correctness to a fine degree* ». Le mot clé de cette définition est *fine*. Toute procédure doit être précise donc rédigée avec minutie, mais quels outils servent la précision ? En ce qui concerne les recettes de cuisine, la précision est véhiculée par de nombreux adverbes de précision et par le lexique mobilisé (cf. 4.5 et 4.6 du chapitre III). La précision est-elle aussi une caractéristique des autres textes procéduraux étudiés ? Il semble que ce soit le cas, puisque tous contiennent un vocabulaire précis plus ou moins spécialisé (les textes destinés aux spécialistes sont certainement plus spécialisés encore) : le vocabulaire des protocoles de TP est spécialisé, celui des recettes et des jeux est semi-spécialisé et celui des notices et des instructions de sécurité n'est pas spécialisé, mais tous présentent de nombreux adverbes de précision. Les règles du jeu font à nouveau exception, parce que les actions à effectuer lors d'un jeu impliquent rarement d'être précises, mais des adverbes de précision y sont parfois présents. (Pour plus de détails sur la précision dans chaque type de texte procédural, cf. 4.5 et 4.6 du chapitre III, 4.5 du chapitre IV, 4.4 et 4.5 du chapitre V, 4.4 et 4.5 du chapitre VI et 4.4 du chapitre VII). Les adverbes de précision reviennent à la fréquence suivante : un tous les 65 mots dans les recettes de cuisine, très rarement dans les règles du jeu, un tous les 120 mots dans les protocoles de TP, un tous les 227 mots dans les notices explicatives et un tous les 130 mots dans les instructions de sécurité. Ils sont plus fréquents dans les recettes de cuisine, puis dans les protocoles de TP, les instructions de sécurité, les notices explicatives et enfin, les règles du jeu.

Au niveau linguistique, les textes procéduraux comprennent majoritairement des formes verbales à valeur directive et ils sont caractérisés par une certaine précision qui se manifeste à travers l'emploi d'adverbes de précision et / ou d'un vocabulaire spécialisé. L'iconicité en est-elle également caractéristique ?

### 1.3 L'iconicité est-elle caractéristique de tous les textes procéduraux ?

Le concept d'iconicité selon N. E. Enkvist (1981 et 1991) a déjà été évoqué dans le chapitre sur les recettes de cuisine (cf. chapitre III 4.1 et 4.4) : pour refléter le déroulement de l'action, le complément circonstanciel de lieu (CCL) est placé en position initiale, puisque le premier geste accompli par l'utilisateur pour réaliser une recette est de prendre un récipient. L'antéposition du CCL est un trait caractéristique des recettes de cuisine (dans 3 recettes sur 4), mais ce phénomène se retrouve-t-il dans les autres textes procéduraux ?

Dans les règles du jeu, les CCL apparaissent peu en position initiale, et sont d'ailleurs peu présents, car il est rarement nécessaire de préciser le lieu des actions puisqu'elles se situent toutes dans le jeu. Peuvent être placés en position initiale, des compléments comme *in this situation, in this case, in a three-player variant, on another piece of paper*, mais nous pouvons questionner le fait que les trois premiers soient des compléments de lieu. L'antéposition du CCL n'est pas caractéristique des règles du jeu.

Dans le corpus de protocoles de TP en sciences, des antépositions des CCL sont présentes dans sept protocoles sur 40, soit dans moins d'un protocole sur quatre comme dans *in a 25ml round bottomed 2 or 3 necked flask, dissolve...* (protocole 6). L'antéposition du CCL est présente dans les protocoles de TP en sciences, mais n'en est pas caractéristique, parce que sa fréquence est beaucoup plus faible que dans les recettes de cuisine (dans 3 recettes sur 4).

Dans le corpus de notices explicatives, nous relevons seulement trois exemples d'antéposition : *On a soft, scratch-free surface such as a carpet or rug, turn...* (notice 6), *on chest freezer models, locate...* (notice 23) ou *on a lightly floured surface, press...* (notice 30). Le dernier exemple provient d'une recette de cuisine donnée avec la machine permettant de fabriquer des pizzas. Ce phénomène n'est donc pas caractéristique des notices explicatives, mais plutôt des recettes de cuisine.

Nous faisons le même constat dans les instructions de sécurité où aucun CCL n'apparaît en position initiale ce qui semble logique car l'élément placé en premier est le verbe afin d'insister sur ce qu'il faut faire ou ne pas faire. Seules les recettes de cuisine reflètent le phénomène d'iconicité marqué par l'antéposition du CCL. Il est donc inutile de garder ce critère pour construire notre échelle de prototypicalité, même s'il serait probablement pertinent dans l'étude des topoguides. Au niveau linguistique, les textes procéduraux se caractérisent par une majorité de formes verbales à valeur directive et par l'importance de la précision. Quelles sont leurs caractéristiques au niveau discursif ?

## 2 Approche comparée au niveau discursif

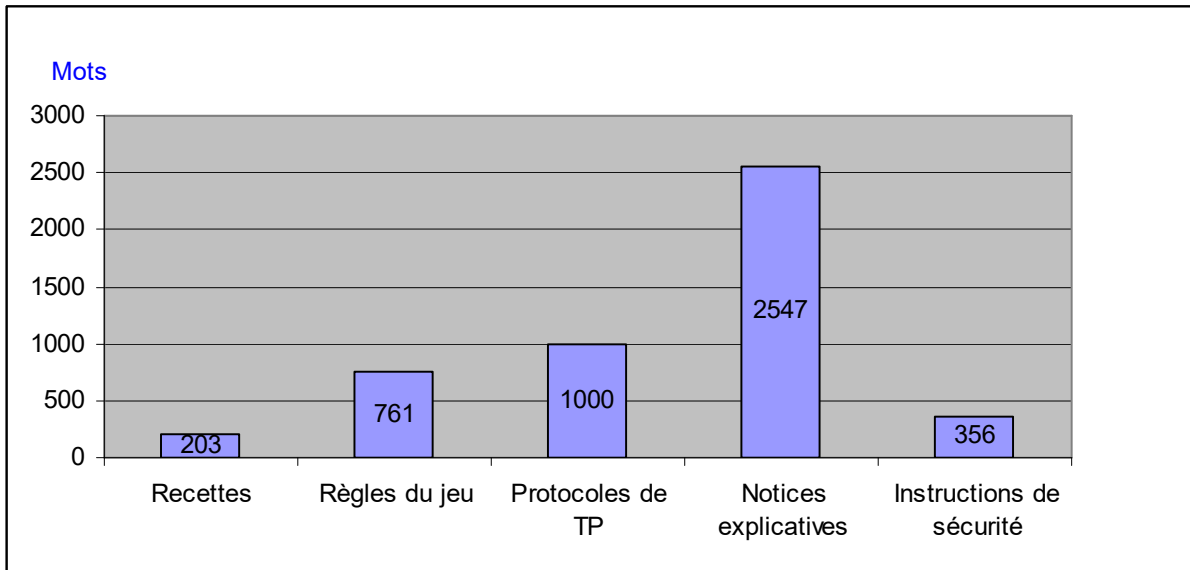
Nous tentons ici de répondre à deux questions :

- les textes procéduraux ainsi que les phrases qui les composent sont-ils toujours courts ?
- présentent-ils toujours une organisation chronologique ?

### 2.1 Les textes procéduraux ainsi que les phrases qui les composent sont-ils toujours courts ?

Les ellipses des compléments sont très présentes dans notre corpus de recettes de cuisine. *It* et *mixture* ne reviennent que 23 fois et 35 fois respectivement alors qu'il est nécessaire de désigner le produit formé à chaque étape de la recette tout au long des 40 recettes du corpus. En outre, les recettes présentent de nombreuses ellipses d'articles (cf. 4.2 du chapitre III). Elles sont également fréquentes dans les notices explicatives (cf. 4.1.1. du chapitre VI) et les instructions de sécurité (cf. 4.2 du chapitre VII). Elles sont plus fréquentes dans les recettes (une tous les sept mots) que dans les instructions de sécurité (une tous les 29 mots) ou dans les notices explicatives (une tous les 55 mots). Cependant, les règles du jeu et les protocoles de TP ne présentent pas d'ellipses des compléments et très peu d'ellipses d'articles. La concision des phrases et des textes n'est pas privilégiée, afin de permettre une bonne compréhension du texte

Certains microgenres sont beaucoup plus longs que d'autres. La longueur moyenne des textes du corpus de recettes de cuisine est de seulement 203 mots alors qu'elle est de 356 mots pour les instructions de sécurité, 761 mots pour les règles du jeu, 1 000 mots pour les protocoles de TP en sciences et 2 547 mots pour les notices explicatives (cf. figure 87). Ces chiffres semblent infirmer l'hypothèse selon laquelle les textes procéduraux ont pour caractéristique d'être brefs, seules les recettes de cuisine et les instructions de sécurité le sont.



**Figure 87. Longueur moyenne des textes du corpus**

Les phrases dans les recettes de cuisine (11 mots par phrase en moyenne), les instructions de sécurité (12 mots par phrase, dix mots par phrase pour celles de panneaux et 14 pour celles de notices) et les notices explicatives (11 mots par phrase) sont courtes et essentiellement composées d'une seule proposition. Cette brièveté est renforcée par l'emploi de l'impératif (un mode où le sujet n'est pas apparent) et l'utilisation d'ellipses des compléments et des articles. Cependant, ces outils servant à la brièveté des phrases et des textes ne sont pas caractéristiques des règles du jeu (18 mots par phrase) et des protocoles de TP (18 mots par phrase). C. Culy (1996 : 91) indique dans son étude sur l'ellipse des pronoms en position complément dans les recettes que ce phénomène se retrouve dans peu d'autres genres (dans les télégrammes ou dans la prise de note seulement). Nos résultats font ajouter à sa liste les instructions de sécurité et les notices explicatives. Les deux autres microgenres, ainsi que les notices explicatives dans une moindre mesure, sont caractérisés par la présence d'explications rendant les textes et les phrases qui les composent plus longs, peu nombreuses dans les recettes de cuisine et les instructions de sécurité. Comme le précisent L. Heurley (2001 - 2) et N. Ummelen (1996), les textes procéduraux communiquent à la fois des informations procédurales et des informations déclaratives. Ces dernières correspondent à toutes celles qui ne sont pas directement orientées vers l'action. Elles sont présentes dans les textes procéduraux comme dans toutes les autres catégories textuelles, mais elles sont plus répandues dans les règles du jeu, les protocoles de TP, les notices explicatives et leurs instructions de sécurité que dans les recettes et les instructions de sécurité des panneaux. Elles apparaissent principalement dans les définitions (Pascual & Péry-Woodley, 1999), les descriptions de processus et les descriptions de fonctionnement de dispositifs (Lannon, 1994 ;

Pickett & Laster 1993). L'objectif de la recette de cuisine, comme celui des instructions de sécurité des panneaux, est d'être réalisée le plus rapidement et le plus efficacement possible, ce qui n'est pas le cas pour les autres textes. Ces buts différents ont une influence sur leur longueur et celle de leurs phrases. P. Anderson (2003 : 555) précise :

Instructions come in many lengths, shapes, and levels of complexity. They range from the terse directions on a shampoo bottle (Lather. Rinse. Repeat.) to the huge manuals that are hundreds or thousands of pages long for servicing airplane engines, managing large computer systems, and performing biomedical procedures. (Anderson 2003 : 555)

G. Blake et R. Bly (1993 : 8), dans leur manuel de rédaction technique, font la remarque suivante sur la différence entre brièveté et concision :

Many people confuse conciseness with brevity, but the two are different. Being concise means telling the whole story using the fewest possible words. Being brief means keep it short, regardless of whether this is achieved through careful writing or by deleting sections of text at random. (G. Blake & R. Bly 1993 : 8)

Les textes procéduraux ne sont pas brefs, mais concis. Les instructions de sécurité se rapprochent le plus du prototype, parce que ce sont des textes courts composés de phrases brèves, mais qu'en est-il sur le critère de l'ordre chronologique des informations ?

## **2.2 Les textes procéduraux présentent-ils toujours une organisation chronologique ?**

Une procédure doit être présentée de manière chronologique afin d'en faciliter la mise en œuvre. Les recettes de cuisine et les protocoles de TP en sciences sont organisés de cette manière même s'il existe des exceptions dans les recettes de cuisine comme le précise Walter A. Koch (2008 : 43) qui remarque que la condition (comme *if desired*) peut apparaître à la fin de la phrase : « *One interesting fact to notice here is that the sequential order in the text is not natural since the condition mentioned last has to be considered / executed first* ». Les marqueurs temporels ont une fréquence de 3,704 % dans les recettes de cuisine et 1,279 % dans les protocoles de TP, qu'en est-il dans les autres microgenres ?

Dans les règles du jeu, la chronologie est plus souple, mais elle est respectée (les marqueurs temporels ont une fréquence de 1,599 %). Des explications relatives à la mise en place du jeu, au démarrage, au déroulement et à la phase finale apparaissent dans cet ordre. Des explications de situations de jeu sont cependant données dans un ordre aléatoire, puisque ces situations peuvent apparaître dans n'importe quel ordre au cours d'une partie.

Les notices explicatives sont scindées en différentes sections présentées dans un ordre logique, mais pas nécessairement chronologique, contrairement aux recettes de cuisine, aux

protocoles de TP et aux règles du jeu. Leur structure générale est chronologique (comment installer le four, comment l'utiliser...), c'est pourquoi les marqueurs temporels ont tout de même une fréquence de 1,797 %, mais leurs sous-parties ne le sont pas toujours (comment allumer le four, comment programmer le four...). Pour exemple, nous étudions la table des matières de la notice 15, notice pour un kit mains libres (cf. figure 88).

<b>Contents</b>	
<b>Welcome</b>	<b>1</b>
<b>Safety and General Information</b>	<b>4</b>
<b>Installing the Hands Free Kit</b>	<b>5</b>
Guidelines for Installation and Connection	5
Installation Procedure	5
<b>Using Your Car Kit</b>	<b>8</b>
The Control Module	8
Linking Your Car Kit and Phone	8
Disconnecting the Car Kit from Your Phone	10
Training Your Car Kit's Internal Voice Recognition	10
Placing a Call with the Car Kit	13
Using Features While on a Call	14
<b>Troubleshooting</b>	<b>16</b>
<b>Training Quick Reference</b>	<b>17</b>
<b>Calling Features Quick Reference</b>	<b>19</b>
<b>Motorola Limited Warranty for Accessories</b>	<b>20</b>
<b>Total Customer Satisfaction</b>	<b>22</b>
<b>Motorola's Warranty</b>	<b>23</b>

**Figure 88. Table des matières de la notice 15**

L'ordre entre les sous-parties n'est pas toujours chronologique : la notice explique d'abord comment brancher le kit mains libres ; cependant, elle indique comment le débrancher avant d'indiquer comment passer un appel téléphonique, démarche que l'utilisateur ne suivra pas dans la réalité.

L'ordre des instructions de sécurité a été évoqué dans la section 4.3 du chapitre VII. Celles de notices présentent souvent ce qu'il ne faut pas faire, ce qui ne nécessite pas d'ordre précis, alors que dans celles de panneaux, des procédures sont expliquées et donc un ordre chronologique doit être respecté. C'est pourquoi les marqueurs temporels ont une fréquence de 2,012 % dans le corpus d'instructions de sécurité entier, 1,34 % dans les instructions de panneaux et 2,13 % dans celles de notices. Une organisation temporelle est tout de même au cœur des instructions de sécurité : les instructions des textes procéduraux sont généralement présentées dans un ordre chronologique. Au niveau discursif, nous remarquons que les textes procéduraux ne sont pas toujours brefs et composés de phrases brèves, mais qu'ils sont organisés de manière plutôt chronologique. Nous examinons maintenant le niveau structurel.

### 3 Approche comparée au niveau structurel

Les textes procéduraux s'organisent en différentes parties. Présentent-ils tous la même structure, c'est-à-dire un nombre de parties et un contenu thématique identique ainsi que le même type d'illustrations ?

La structure des recettes de cuisine est généralement bien visible. Elles sont scindées en trois sections venant après le titre (le nom du plat à réaliser) : la liste des ingrédients, la procédure elle-même (la préparation), puis des informations complémentaires (qui peuvent être précisées avant ou après la partie procédurale) comme le temps de cuisson, le nombre de personnes pour lesquelles est destinée la recette, des informations nutritionnelles... Une photographie du plat est souvent présente : elle est décorative et peut aider à réaliser une présentation esthétique du plat.

Les règles du jeu s'organisent en cinq sections après le titre (le nom du jeu) : la liste des éléments nécessaires au jeu, l'explication de son but, puis de sa mise en place, la partie procédure elle-même (comment jouer) et des indications sur sa phase finale. Des illustrations qui servent à la compréhension du texte ou à la décoration peuvent être présentes.

Les protocoles de TP comprennent quatre sections après le titre (le nom de l'expérience) : la préparation didactique, c'est-à-dire des explications concernant les réactions en jeu dans le protocole, la liste du matériel nécessaire, la procédure elle-même et des informations complémentaires facultatives comme des questions permettant de faire réfléchir sur l'expérience réalisée. Des illustrations peuvent servir à mieux comprendre le texte ou à ajouter de l'information.

Les notices explicatives comportent quatre sections après le titre (le nom du produit ou de l'appareil) : des informations de sécurité, une présentation de l'objet et des différents éléments le composant, la partie procédurale et des informations complémentaires comme les caractéristiques techniques du produit ou des informations relatives à sa garantie. Des illustrations facilitent la compréhension du texte.

Les instructions de sécurité contiennent un titre (référence à l'élément qui peut présenter un danger, à une action à effectuer ou un mot appartenant au champ lexical de la sécurité), une partie procédurale, des informations complémentaires et des illustrations (essentiellement des pictogrammes). La composition de chaque sous-genre est-elle perceptible au même degré ?

La modélisation des structures des microgenres étudiés dans le corpus est représentée dans la figure 89.



<b>Recettes de cuisine</b> Titre Photographie - Informations complémentaires (temps de cuisson...) - Liste des ingrédients - Partie procédurale	<b>Protocoles de TP</b> Titre - Préparation didactique - Liste du matériel nécessaire - Partie procédurale - Informations complémentaires (questions...) - Illustrations	<b>Notices explicatives</b> Titre - Informations de sécurité - Présentation de l'objet - Partie procédurale - Informations complémentaires (caractéristiques techniques, garantie) - Illustrations
<b>Règles du jeu</b> Titre - Liste des éléments nécessaires au jeu - But du jeu - Mise en place du jeu - Partie procédurale - Phase finale du jeu - Illustrations	<b>Instructions de sécurité</b> Titre - « Partie procédurale » - Informations complémentaires - Illustrations (pictogrammes essentiellement)	

**Figure 89. Modélisation des structures des différents textes du corpus**

Une structure commune se détache de tous les textes procéduraux excepté les instructions de sécurité (cf. figure 90).

Titre - Liste du matériel nécessaire ou composant l'objet - Partie procédurale
--

**Figure 90. Structure commune aux textes procéduraux étudiés**

J.-M. Adam (2001 : 19-26) évoque longuement la morphologie de plusieurs types de textes procéduraux, car, d'après lui, « nos textes ne présentent pas d'agencements macro-propositionnels réguliers, mais, en revanche, des plans de textes très précis, fixés par l'état historique d'un genre ou d'un sous-genre, et qui tolèrent des marges de variation ».

A. Mallender (2002 : 64) remarque également la présence d'une structure commune :

Une procédure peut en théorie se décomposer ainsi :

- intitulé de la procédure ;
- introduction ;
- instructions (avec résultats si nécessaire) ;
- conclusion. (Mallender 2002 : 64)

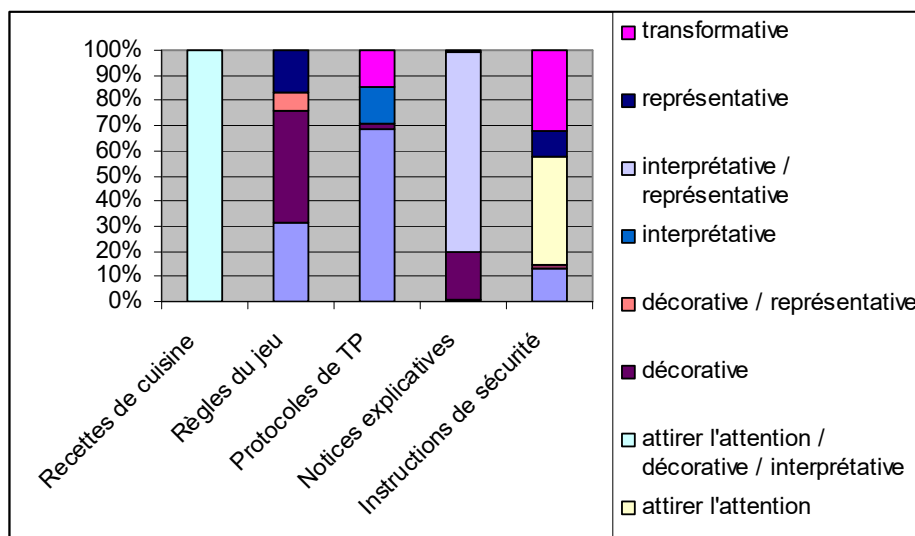
A. Mallender évoque une partie conclusion, qui figure rarement dans les textes du corpus et que, par conséquent, nous ne considérons pas comme étant caractéristique des textes procéduraux. Elle précise elle-même que cette section n'est pas obligatoire : « Ne rédigez introduction ou conclusion que si celles-ci offrent un complément d'information à la procédure ». Si ces textes ont une structure commune, c'est qu'ils ont probablement des buts similaires, ce que nous expliquons dans la section 5 de ce chapitre.

Les illustrations sont plus fréquentes dans les notices explicatives. Le tableau 75 présente le nombre moyen d'illustrations par texte.

	Nombre moyen d'illustrations par texte
<b>Recettes de cuisine</b>	1
<b>Règles du jeu</b>	2
<b>Protocoles de TP</b>	4
<b>Notices explicatives</b>	14
<b>Instructions de sécurité</b>	2

**Tableau 75. Nombre moyen d'illustrations par microgenre**

Leurs rôles dépendent du microgenre : pour des microgenres plus professionnels comme les instructions de sécurité ou les notices explicatives, les illustrations facilitent la compréhension du texte et la manipulation. Pour des microgenres plus ludiques comme les recettes de cuisine ou les règles du jeu, elles peuvent également servir à décorer. Dans les protocoles de TP en sciences, l'objectif des illustrations dépend du public visé : des illustrations servant à orner peuvent apparaître dans les protocoles de vulgarisation afin de rendre le sujet plus attrayant et de séduire le lecteur, mais elles ont un rôle explicatif dans les protocoles de formation, le public étant déjà acquis. Le graphique 91 présente le type d'illustrations présentes dans chaque microgenre.



**Figure 91. Type d'illustrations présentes dans chaque microgenre**

Le nombre d'illustrations n'est pas le même dans chaque microgenre et par conséquent, il ne faut pas établir des généralisations hâtives. Le rôle le plus fréquent des illustrations est le rôle interprétatif : elles illustrent le contenu des textes qui sont difficiles à comprendre ou abstraits en donnant des exemples concrets. Les illustrations ont des rôles différents selon le microgenre et il est difficile de dégager une véritable homogénéité pour tous les microgenres étudiés. Il en est de même pour les orientations de codage selon G. Kress et T. Van Leeuwen (2004 : 163-166).

En ce qui concerne le niveau structurel, les textes procéduraux présentent une organisation commune (titre / matériel / procédure) excepté les instructions de sécurité, ce qui est logique, parce qu'il n'y a pas de matériel nécessaire. Cette structure facilite le traitement cognitif du texte. Ce traitement est-il le même pour tous les microgenres ?

#### **4 Un traitement cognitif similaire ?**

Comment une personne suivant des instructions gère-t-elle les informations qui y sont contenues ? Les textes procéduraux ne présentent pas tous une majorité d'impératifs et une même structure générale ; ce ne sont pas tous des textes composés de phrases courtes organisées chronologiquement qui expliquent comment faire, mais une unité se dégage peut-être au niveau cognitif. Nous avons souligné dans la première partie de cette thèse que d'après les chercheurs comme L. Heurley (1994), les textes procéduraux ne sont pas seulement lus et oubliés, mais analysés et compris pour que le lecteur puisse réaliser les actions décrites. Un processus mental complexe est lié à chaque lecture : le lecteur lit le texte, le comprend et se crée un modèle mental à suivre afin de mettre en œuvre la procédure. Ce modèle s'applique-t-il à tous les textes étudiés dans notre corpus ? Il semble être mobilisé pour traiter les recettes de cuisine, les protocoles de TP et les notices explicatives mais il faut peut-être le nuancer dans le cas des règles du jeu et surtout des instructions de sécurité. Deux types de lecteurs de règles du jeu existent : soit le joueur lit toute la règle, puis joue et dans ce cas, n'alterne pas phase de lecture et phase d'action, soit il lit la partie de la règle expliquant les principes essentiels, les instructions sur les moments-clés du jeu (comme la mise en place, la phase finale et comment jouer au jeu), mais ne lit pas les instructions liées aux situations particulières. Le joueur se réfère à ces instructions uniquement s'il se trouve confronté à une situation qui pose problème pour l'avancement du jeu, auquel cas, il alterne une phase de lecture et une phase de jeu. Lorsqu'un utilisateur lit des instructions de sécurité, il n'alterne

pas des phases de lecture et des phases d'action, car une partie importante des instructions de sécurité est constituée d'impératifs négatifs, ce qui implique souvent qu'aucune action ne doit être réalisée. Peu de gens semblent lire les instructions de sécurité des notices (ou des panneaux) sauf en cas de problème, les utilisateurs commencent tout de suite par manipuler l'objet. Le modèle de L. Heurley (1994), avec alternance entre phase de lecture et exécution, s'applique aux recettes de cuisine, aux protocoles de TP, aux notices explicatives, mais pas véritablement aux règles de jeux et encore moins aux instructions de sécurité : leur traitement cognitif n'est pas similaire. Où se situe alors leur unité ?

## 5 Une visée commune à tous les textes procéduraux

Les textes procéduraux partagent des critères linguistiques (majorité de formes verbales à valeur directive, importance de la précision), discursifs (de manière chronologique dans la mesure du possible), mais pas structurels ou cognitifs. Selon la définition de J.-M. Adam (2001), leur unité semble principalement se situer dans leur but. Ils ont une visée commune : ils disent de faire et transmettent un savoir-faire. Nous pouvons ajouter que certains transmettent également un savoir, ce qui permet d'affiner leur classification.

### 5.1 Dire de faire, persuader d'agir ainsi et transmettre un savoir-faire

Les microgenres étudiés répondent à différents principes selon nos observations : la recette de cuisine est concise, claire et précise ; la règle du jeu couvre de nombreuses possibilités de jeu et le facteur co-énonciateur y est crucial puisqu'il influe sur le choix des formes verbales conjuguées ; le protocole de TP incite à l'action, ainsi qu'à la réflexion ; la notice explicative aide l'utilisateur à prendre en main son produit et à comprendre son fonctionnement ; les instructions de sécurité doivent attirer l'attention sur le danger sans détour linguistique. L'idée de « faire » de J.-M. Adam est au cœur des textes procéduraux. D'ailleurs, l'article de M. Nickl (à paraître) s'intitule « *Instructional texts – learn how to get things done* ». Ces textes disent bien de faire et comment faire, ce qui nous incite à agir, même si cette idée de faire est souple et peut comprendre différentes nuances comme faire fonctionner, faire une partie, ne pas faire. L'idée de persuasion est également au cœur des textes procéduraux : dire de faire, c'est aussi persuader l'utilisateur qu'il faut agir de cette manière et pas autrement, qu'il est nécessaire de respecter la procédure sans s'en éloigner.

Tels des enseignants, ce sont des textes persuasifs qui décrivent les actions à effectuer en faisant comprendre qu'ils constituent la meilleure manière d'obtenir le résultat souhaité.

Un autre principe les caractérise : ils transmettent un savoir-faire, idée évoquée par F. Cusin-Berche (1997) qui considère comme un texte procédural tout texte dont la fonction principale est de communiquer des procédures qui doivent être mises en œuvre ou de communiquer une connaissance à long terme permettant d'acquérir un nouveau savoir-faire dans un domaine précis, sans nécessairement les exécuter. Lorsque l'utilisateur réalise une procédure, il effectue des actions qui restent dans sa mémoire sous la forme d'un savoir-faire qu'il pourra remobiliser. Par exemple, à la lecture de la notice explicative d'un four, il apprend à l'utiliser et plus tard, il n'aura pas besoin de la relire, parce que les actions se seront transformées en savoir-faire. Certains transmettent en plus un savoir.

## 5.2 Transmettre un savoir (pour certains types de textes procéduraux)

Les recettes de cuisine et les instructions de sécurité des panneaux disent comment faire et transmettent un savoir-faire. Les protocoles de TP, les notices explicatives, les instructions de sécurité des notices et les règles du jeu transmettent en plus un savoir, puisqu'ils ne contiennent pas uniquement une liste d'actions à l'impératif, mais également de nombreux verbes à l'indicatif n'ayant pas toujours une valeur directive. Ils ne se contentent pas de décrire des actions mais donnent aussi des explications sur le fonctionnement du jeu ou de l'appareil, le mécanisme d'une réaction ou la raison pour laquelle il ne faut pas effectuer une action. Ils enrichissent nos connaissances par désir de connaissance ou pour empêcher un danger (dans le cas des notices explicatives et des instructions de sécurité des notices surtout). Il est probablement préférable de comprendre le processus des ondes dans un four micro-ondes pour éviter d'effectuer des actions dangereuses. E. Delpech et P. Saint-Dizier (2008 : 2) confirment l'idée que certains textes procéduraux ne contiennent pas uniquement des instructions, mais aussi des explications de toutes sortes lorsqu'ils écrivent :

However, in most types of texts, we do not have just sequences of simple instructions but much more complex compounds. We noted that these compounds are organized around a few main instructions, to which a number of subordinate instructions, warnings, arguments, and explanations of various sorts are adjoined. Procedural texts also contain general purpose prerequisites and warnings, besides those included into instructional compounds. (Delpech & Saint-Dizier 2008 : 2)

L. Fontan et P. Saint-Dizier (2010 : 2) précisent, en décrivant les textes procéduraux : « Besides persuasive arguments, we observed a variety of explanation forms which have a certain implicit persuasive impact, such as reformulations, hints, definitions, etc. ». Ils

contiennent des éléments permettant de « faciliter » la réalisation de la procédure, ce que L. Fontan et P. Saint-Dizier (2010 : 2) appellent « structures de facilitations » (« *facilitation structures* ») : ces structures peuvent être des astuces, des évaluations, des encouragements, des guidages, des mises en valeur, une présentation du résultat attendu, des définitions, des reformulations, des illustrations ou des petits exposés de connaissances. L. Fontan et P. Saint-Dizier (2010 : 6) ont annoté leur corpus en conséquence et en donnent un exemple (cf. figure 92).

```
< procedure > < title > How to embellish your balcony < /title >
< Prerequisites > 1 lattice, window boxes, etc.< /prerequisites >
....
< instructional – compound > In order to train a plant to grow up a wall, select first a sunny
area, clean the floor and make sure it is flat.....
< Argument > < Conclusion att = "Advice" > You should better let a 10 cm interval
between the wall and the lattice. < /Conclusion >
< Support att = "Advice" > This space will allow the air to move around, which is beneficial
for the health of your plant. < /Support >< /Argument > ... < /instructional –
compound > .....
..... < /procedure >
```

**Figure 92. Extrait d'une procédure annotée (Fontan & Saint-Dizier 2008, 2010 : 6)**

Nous nous inspirons de leur méthode pour créer notre propre système afin d'annoter les parties procédurales de quelques textes de notre corpus et ainsi repérer les types d'explications utilisés et noter leur importance. Comme le précisent L. Fontan et P. Saint-Dizier (2008 : 116),

procedural texts are complex structures, they often exhibit a quite complex rational (the instructions) and 'irrational' structure which is mainly composed out of pieces of advice, conditions, preferences, evaluations, user stimulations, etc. They form what we call the explanation structure, which motivates and justifies the goal-instructions structure, viewed as the backbone of procedural texts. A number of these elements are forms of argumentation, they appear to be very useful, sometimes as important as instructions, they provide a strong and essential internal cohesion and coherence to procedural texts. (Fontan & Saint-Dizier 2008 : 116)

Nous nous fondons également sur l'« analyse de mouvements » (« *move analysis* ») de J. Swales (1990 : 141) afin d'affiner la classification des explications en prenant en compte leur rôle pragmatique : but, cause ou raison, conseils, conditions, préférences, encouragements, présentation du résultat attendu, définitions, reformulations, précision, exemples, petits exposés de connaissances, présentation du fonctionnement... Nous utilisons ces catégories plus précises que celles choisies par L. Fontan et P. Saint-Dizier (2008) pour annoter quelques textes de notre corpus. La figure 93 présente un exemple d'annotation.

**Directions**

1. Preheat oven to 350 degrees F (175 degrees C). Grease and flour two 8 inch cake pans. Make sour milk by combining milk and vinegar. Set aside. → **instructions**
2. Sift together the flour, sugar, cocoa powder, baking soda, baking powder and salt. Set aside. In a large bowl, whisk together the eggs, oil, coffee and vanilla. Stir in the sour milk. Gradually beat in the flour mixture, mixing just until incorporated. → **instructions**
3. Pour batter into prepared pans. Bake in the preheated oven for 30 minutes, or until a toothpick inserted into the center of the cake comes out clean. Allow cake layers to cool completely before filling. → **instructions**
4. To make the cherry filling : → **but** Combine the cherry pie filling and cherry liquor. Refrigerate cherry mixture until chilled, then fill cake. → **instructions**

**Figure 93. Annotation de la recette de cuisine 12 : Jenny's Black Forest Cake**

Les instructions sont très majoritaires dans les recettes de cuisine et les explications rares. Cet exemple ne présente qu'une seule partie explicative : le but de la dernière action est indiqué. Les figures 94 et 95 présentent une analyse du troisième et du seizième texte du corpus de règles du jeu.

**Setup**

Shuffle the deck. Deal the cards, face down, into 13 piles of four cards each. → **instructions**  
The piles should be arranged to mimic the numbers on a clock, with the extra pile in the middle of the circle. The "numbers" of the piles (1 through 12 on the clock ; the middle pile is 13) are important. →

**présentation du fonctionnement**

**Gameplay**

Turn the top card on the 13 pile face up → **instructions** (that's the pile in the middle of the circle → **précision**). Place it, still face up, under the pile of that card's number. → **instructions** For example, a 4 would go under the 4 pile. An A would go under the 1 pile. Face cards are placed as follows : J under 11, Q under 12, K under 13. → **exemple**

Then turn the top card on that pile face up and place it, still face up, under the appropriate pile. → **instructions** Continue in this manner until the game ends (see "Winning" below). → **instructions**

If the final face-down card in a pile belongs to that same pile → **condition**, continue the game by turning the next (moving clockwise) face-down card face up. → **instructions**

**Winning**

You win if all 13 piles become face-up piles of four-of-a-kind. → **présentation du fonctionnement**  
However, you lose if the fourth K is turned face up before all the other sets are completed.

→ **présentation du fonctionnement**

This game is won about 1 percent of the time. → **petit exposé de connaissance**

**Figure 94. Annotation de la règle du jeu 3 : Clock Solitaire**

PREPARATION : Place the board on a table and put the Chance and Community Chest cards facedown on their allotted spaces on the board. → **instructions** Each player chooses one token to represent him / her while travelling around the board. → **instructions**

Each player is given \$1,500 divided as follows : P each of \$500s, \$ 1 0 0 ~ and \$50~ ; 6 \$40~ ; 5 each of \$105, \$ 5 ~ and \$1s. → **présentation du fonctionnement / instruction cachée**

All remaining money and other equipment go to the Bank. → **présentation du fonctionnement / instruction cachée** Stack the Bank's money on edge in the compartments in the plastic Banker's tray. → **instruction**

BANKER. Select as Banker a player who will also make a good Auctioneer → **instruction** A Banker who plays in the game must keep his / her personal funds separate from those of the Bank. →

**présentation du fonctionnement / instruction cachée** When more than five persons play, the Banker may elect to act only as Banker and Auctioneer. → **préférence**

THE BANK : Besides the Bank's money, the Bank holds the Title Deed cards and houses and hotels prior to purchase and use by the players. → **présentation du fonctionnement** The Bank pays salaries and bonuses. → **présentation du fonctionnement** It sells and auctions properties and hands out their proper Title Deed cards ; it sells houses and hotels to the players and loans money when required on mortgages. → **présentation du fonctionnement**

The Bank collects all taxes, fines, loans and interest, and the price of all properties which it sells and auctions. → **présentation du fonctionnement**

The Bank never "goes broke." → **présentation du fonctionnement** If the Bank runs out of money, the Banker may issue as much more as needed by writing on any ordinary paper. → **présentation du fonctionnement**

THE PLAY : Starting with the Banker, each player in turn throws the dice. → **instruction** The player with the highest total starts the play : → **présentation du fonctionnement / instruction cachée** Place your token on the corner marked "GO," throw the dice and move your token in the direction of the arrow the number of spaces indicated by the dice. → **instruction** After you have completed your play, the turn passes to the left. → **présentation du fonctionnement** The tokens remain on the spaces occupied and proceed from that point on the player's next turn. → **présentation du fonctionnement** Two or more tokens may rest on the same space at the same time. → **présentation du fonctionnement**

According to the space your token reaches, you may be entitled to buy real estate or other properties - or obliged to pay rent, pay taxes, draw a Chance or Community Chest card, "Go to Jail," etc. → **présentation du fonctionnement** If you throw doubles → **condition**, you move your token as usual, the sum of the two dice, and are subject to any privileges or penalties pertaining to the space on which you land. → **instruction** Retaining the dice, throw again and move your token as before. → **instruction** If you throw doubles three times in succession → **condition**, move your token immediately to the space marked "In Jail" (see JAIL) → **instruction**

"GO" : Each time a player's token lands on or passes over GO, whether by throwing the dice or drawing a card → **condition**, the Banker pays him / her a \$200 salary. → **instruction**

The \$200 is paid only once each time round the board. → **présentation du fonctionnement** However, if a player passing GO on the throw of the dice lands 2 spaces beyond it on Community Chest, or 7 spaces beyond it on Chance, and draws the "Advance to GO" card → **condition**, he / she collects \$200 for passing GO the first time and another \$200 for reaching it the second time by instructions on the card. → **instruction**

BUYING PROPERTY : Whenever you land on an unowned property → **condition** you may buy that property from the Bank at its printed price. → **présentation du fonctionnement** You receive the Title Deed card showing ownership ; → **présentation du fonctionnement** place it face up in front of you → **instruction**. If you do not wish to buy the property → **condition**, the Banker sells it at auction to the highest bidder → **présentation du fonctionnement / instruction cachée**. The buyer pays the Bank the amount of the bid in cash and receives the Title Deed card for that property → **instruction**. Any player, including the one who declined the option to buy it at the printed price, may bid → **présentation du fonctionnement**. Bidding may start at any price → **présentation du fonctionnement**

(...)

Figure 95. Annotation de la règle du jeu 16 : *Monopoly*

Les règles du jeu ne sont pas uniquement composées d'instructions ; elles comprennent de nombreuses explications : explications du fonctionnement du jeu, parfois avec des exemples, présentation de conditions, de préférences, de précisions ou de connaissances sur le jeu. Certaines explications du fonctionnement du jeu sont également des instructions cachées, par



exemple, all remaining money and other equipment go to the Bank. L'argent reste à la banque, mais cette phrase implique aussi de placer l'argent restant à la banque.

L'analyse du premier texte du corpus de protocoles de TP est présentée dans la figure 96.

**PROCEDURE**

**Wear protective glasses. → instruction.**

CAUTION : All three alcohols are flammable. → **petit exposé de connaissances** The quantities used are small → **petit exposé de connaissances ?**, but be sure to keep the flame as far as possible from the mouth of the test tube (your neighbor's test tube also!). → **instruction /**

**avertissement**

**A. Boiling Points**

1. Assemble the apparatus illustrated in Figure 27.1. → **instruction.**

2. Determine the boiling point of these three liquids. → **instruction.**

(a) methyl alcohol (methanol)

(b) ethyl alcohol (ethanol)

(c) isopropyl alcohol (2-propanol)

3. Pour 2 mL of methanol into a clean dry test tube, add two small boiling stones, and secure the tube to a ring stand → **instruction.** so that

(a) the surface of the methanol is slightly below the oil level and → **précision**

(b) the tip of the thermometer is about 1 cm above the surface of the methanol (see

Figure 27.1). → **précision**

4. Heat the mineral oil. → **instruction** Check the temperature of the oil bath with a second thermometer. → **instruction** Do not allow the bath's temperature to go above 80°C for this methanol sample. → **instruction / avertissement** As the sample boils, the vapor will cause the temperature reading of the thermometer to increase until it remains constant at one value. This constant value is the boiling point of the sample. → **petit exposé de connaissances / définition** Record this temperature. → **instruction**

5. Repeat Steps 3 and 4 for the other samples. → **instruction** Do not allow the temperature of the bath to exceed 90°C for the ethanol sample. → **instruction / avertissement** Allow the bath to cool to about 75°C before you place the third sample in the oil. → **instruction** For the 2-propanol sample, do not let the temperature of the bath exceed 100°C. → **instruction / avertissement**

**B. Melting Points**

You will measure the melting points of several pure compounds and the melting point ranges for two mixtures. You also will determine the identity of an unknown solid by the method of mixed melting points. → **présentation anticipée des actions attendues**

1. Assemble the apparatus shown in Figure 27.2. → **instruction** (Other methods may be used as indicated by your instructor. → **préférence**)

2. Measure the melting points (or ranges) for the following compounds and mixtures : → **instruction**

(a) urea

(e) cholesterol

(b) trans-cinnamic acid

(f) diphenylacetic acid

(c) naphthalene

(g) 50 % urea-50 % trans-cinnamic acid

(d) menthol

(h) 50 % diphenylacetic acid-50 % cholesterol

3. You will need a separate capillary tube (sealed at one end) for each sample. → **instruction** To fill the capillary tube → **but**, make a small pile of the solid on a watch glass and force the open end of the capillary through the crystals → **instruction** to get some of the sample into the tube. → **but** Then tap the sealed end of the tube lightly on the table top → **instruction** to get the sample down into the sealed end → **but**. Repeat this procedure until you have about 0.5 cm of the sample in the capillary → **instruction.**

4. Use a small rubber band → **instruction** to attach the capillary tube to the thermometer → **but**. The bottom of the capillary tube should be level with the bottom of the thermometer → **conseil.**

5. Place the thermometer and capillary tube in the oil bath as shown in Figure 27.2 → **instruction**.
6. It is important to stir the oil → **instruction** to produce a uniform temperature → **but**. Use a wire that has a loop at one end and a handle at the other (Figure 27.2) → **instruction**. Stir the oil by raising and lowering the wire loop as you slowly heat the oil → **instruction**. Watch **both** the temperature and the crystals as you slowly heat the oil bath → **instruction**. Record the temperature when the crystals first begin to melt and also the temperature at which the last crystals melt → **instruction**. The melting process may occur over a range of several degrees. → **petit exposé de connaissances** (Be sure that you stir the oil constantly. → **instruction**)
7. Repeat Steps 3-7 for the remaining samples. → **instruction** Be sure the oil bath has cooled below the expected melting point of your next sample. → **instruction** / **avertissement**
8. Obtain an unknown sample from your instructor. → **instruction**
9. Determine the melting point range for your unknown. → **instruction** You should now have a good idea as to its identity by comparing its melting point to those of the knowns that you have already determined. → **précision**
10. Determine by the "method of mixed melting points" if your unknown is what you believe it to be. → **instruction** Record your results. → **instruction** (Be sure your sample and the known are **very thoroughly mixed** before determining the mixed melting point range. → **instruction** / **avertissement**)

**Figure 96. Annotation du protocole 1 : Boiling points and Melting Points**

Les protocoles de TP comprennent des instructions, mais également des explications comme des précisions, des petits exposés de connaissances, des définitions, des conseils ou des explications de buts. Il en est de même pour les notices explicatives dont l'annotation du dixième texte est présenté dans la figure 97.

#### **Location of controls**

Before connecting, operating or adjusting this product, please read these instructions completely. → **instruction**. Please keep this manual for future reference. → **instruction**.

#### **Connection**

- 1 Before connection, turn off the power to all components. → **instruction**.
- 2 Connect as shown → **instruction**.

Right speaker  
(Back)

Left speaker  
(Back)

Connect to LINE OUT or headphone jack → **instruction**.

Ensure cords are fully inserted to ensure correct operation. → **instruction**.

#### **Conserving power**

The AC adaptor consumes 3.5 W when the unit is turned off with [POWER]. → **petit exposé de connaissances** To save power when the unit is not to be used for a long time → **but** unplug the AC adaptor from the household AC outlet. → **instruction**.

To use LINE IN 1 and LINE IN 2 at the same time → **but**

Use the included cord and a second cord (not included). → **instruction**

The sound is mixed if you use LINE IN 1 and LINE IN 2 at the same time. → **petit exposé de connaissances**

If the output terminal on the other equipment is a 3.5 mm (1 / 8 in.) stereo jack → **condition**

LINE IN 1 : Use the included cord (3.5 mm stereo plug – 3.5 mm stereo plug) → **instruction**

LINE IN 2 : Purchase a second connection cord (3.5 mm stereo plug – 3.5 mm stereo plug) → **instruction** if you intend to use both at the same time. → **condition**

If the output terminal on the other equipment is a 3.5 mm (1 / 8 in.) monaural jack → **condition**  
 Use a plug adaptor (not included) (3.5 mm stereo plug to 3.5 mm monaural plug) → **instruction**  
 If the output terminal on the other equipment is a 6.3 mm (1 / 4 in.) stereo jack → **condition**  
 Use a plug adaptor (not included) (3.5 mm stereo plug to 6.3 mm stereo plug) → **instruction**  
 If the output terminals on the other equipment are two pin jacks → **condition**  
 Use a connection cable (not included) (two pin plugs – 3.5 mm stereo plug) → **instruction**  
 If irregular coloring occurs on your television → **condition**  
 These speakers are designed to be used close to a television, but the picture may be affected with some televisions and set-up combinations. → **petit exposé de connaissances**  
 If this occurs → **condition**, turn the television off for about 30 minutes. → **instruction**  
 The television's demagnetizing function should correct the problem. → **petit exposé de connaissances**  
 If it persists → **condition**, move the speakers further away from the television. → **instruction**  
 Do not attach these speakers to walls or ceilings. → **instruction / avertissement**

**Operation**

- 1 Turn [VOL] to "MIN". → **instruction**
  - 2 Press [POWER] → **instruction** to turn the speakers on → **but**
  - 3 Turn on the equipment you have connected and adjust the volume with [VOL]. → **instruction**
  - 4 Adjust treble volume with [TREBLE]. → **instruction**
- To avoid product damage → **but**, do not expose this product to rain, water or other liquids. → **instruction / avertissement**
  - If a gritty noise is heard → **condition**, wipe away the dirt on the plug. → **instruction**
  - Before cleaning the speakers, press [POWER] to turn them off and disconnect the AC adaptor from the AC outlet. → **instruction**

**Figure 97. Annotation de la notice explicative 10 : Active Speaker system**

A nouveau, les notices explicatives ne comportent pas uniquement des instructions mais également des présentations de buts, de conditions ou de petits exposés de connaissances sur l'appareil, tout comme dans les instructions de sécurité dont l'annotation du vingtième texte est présentée dans la figure 98.

**READ ALL INSTRUCTIONS → instruction**

**WARNING**

Bulb creates heat when it is in use. → **petit exposé de connaissances** Heat may be trapped and cause an accident. → **petit exposé de connaissances**

Do not cover the flashlight with cloth or paper during use. → **instruction / avertissement**

Do not place the head part of the light on the floor. → **instruction / avertissement**

Do not touch the lens, reflector, and bulb during use or just after the use → **instruction / avertissement** as they become hot → **cause / raison**.

Do not use any other battery pack besides as shown in the Specifications. → **instruction / avertissement**

**CAUTION**

1. This flashlight is not water- proof. → **présentation du fonctionnement** Do not use it in damp or wet locations. → **instruction / avertissement** Do not expose it to rain or snow. → **Instruction / avertissement** Do not wash it in water. → **instruction / avertissement** Keep it in a safe, dry, and clean area when it is not in use. → **instruction**

2. Flashlight automatically goes off when the battery voltage drops below a specified level. → **présentation du fonctionnement**

3. Do not disassemble the flashlight. → **instruction** / **avertissement** Servicing should be performed by an authorized service center. → **conseil**  
4. Do not throw the battery pack into a fire. → **instruction** / **avertissement** This can cause an explosion. → **cause** / **raison**.  
Read the operating instructions before use. → **instruction**  
For outdoor use only. → **instruction**

**Figure 98. Annotation du texte d'instructions de sécurité 20 : *Flash Light***

Les instructions de sécurité de notices ne comportent pas seulement des instructions. Elles contiennent aussi des exposés de connaissances, des conseils et des explications des causes pour lesquelles une action doit ou ne doit pas être exécutée. Certains textes procéduraux comme les instructions de sécurité de notices transmettent un savoir : connaître la raison pour laquelle une action doit ou ne doit pas être effectuée est une forme de savoir. Cependant, ce n'est pas le cas dans les instructions de panneaux qui ne comprennent que des instructions, comme dans le texte 4 (cf. figure 99).

Any person discovering a fire  
1. Sound the alarm → **instruction**  
2. Dial ..... to call Fire Brigade → **instruction**  
3. Attack the fire if possible with appliance provided → **instruction**  
On hearing the fire alarm  
1. Leave building by ..... route → **instruction**  
2. Close all doors behind you → **instruction**  
3. Report to your assembly point → **instruction**

**Figure 99. Annotation du texte d'instructions de sécurité 4 : *Fire action***

Les instructions de sécurité de panneaux comportent rarement d'explications sur la raison des actions. Par exemple, dans close all doors behind you, il n'est pas indiqué que cette action doit être réalisée pour éviter la propagation des flammes et les courants d'air. Elles sont à rapprocher des recettes de cuisine.

Dire de faire, dire comment faire, transmettre un savoir-faire sont des éléments caractéristiques des textes procéduraux. Certains transmettent également un savoir, c'est-à-dire des connaissances qui ne sont pas des instructions, et cette idée de savoir permet de déboucher sur un affinement des sous-catégories procédurales liées à la transformation d'un objet et définies par J.-M. Adam (2001 : 12). Dans les textes procéduraux transmettant un savoir et un savoir-faire, nous plaçons les notices de montage, les manuels de bricolage, de jardinage et de dressage, etc. (qui donnent des informations complémentaires sur les caractéristiques des plantes ou les habitudes des animaux...), les manuels d'utilisation (notices explicatives) de machines, appareils, logiciels, etc., les manuels d'entretien et de maintenance (qui expliquent comment fonctionnent les machines), les manuels de préparateur en pharmacie et plus largement en chimie (les protocoles de TP), les notices médicales et

pharmaceutiques (qui donnent par exemple la composition des médicaments et leurs effets secondaires) et les règles du jeu. Dans les textes procéduraux transmettant un savoir-faire sans savoir, nous classons les recettes de cuisine (ainsi que les instructions de sécurité des panneaux). Ce microgenre déterminé comme étant le plus prototypique selon la théorie d'E. Rosch (1973) est en réalité plutôt atypique. La grande majorité des textes procéduraux qui présentent une transformation concrète sont longs, car, en plus d'inciter à agir et de transmettre un savoir-faire, ils transmettent aussi un savoir et le marqueur qui permet d'identifier la présence d'une transmission d'un savoir est le nombre élevé de formes verbales conjuguées à l'indicatif à la voix active dans des propositions non liées à celles à l'impératif. Ces éléments permettent de les différencier et de les classer sur une échelle de prototypicalité.

### 5.3 Échelle de prototypicalité

Les observations exposées dans la deuxième partie de notre recherche (analyse de chaque type de texte) ainsi que celles effectuées dans l'étude comparée que nous venons de réaliser, permettent d'affiner l'échelle de prototypicalité à l'aide de nouveaux critères et de supprimer ceux se révélant être non pertinents. Les critères permettant de différencier les types de textes sont :

- la présence ou non de la transmission d'un savoir en plus du savoir-faire (critère ayant le plus de poids) ;
- la longueur des textes et de leurs phrases (critère lié au précédent) ;
- le traitement cognitif du texte (que nous n'avons pas pris en compte dans notre première échelle et qui est lié à la présence centrale ou non d'un savoir).

Les critères qui se révèlent être peu pertinents pour distinguer les microgenres sont :

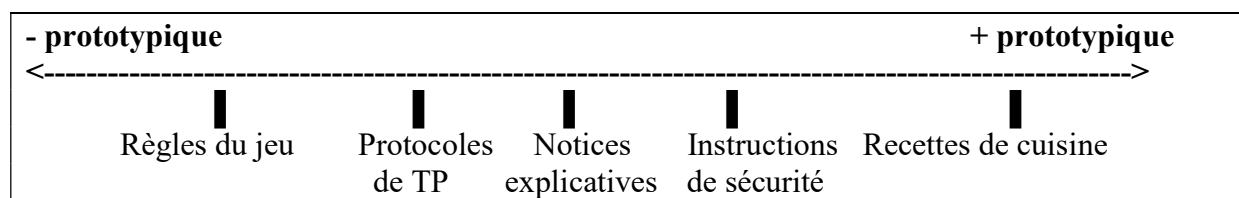
- l'importance des formes à valeur directive, parce qu'elles sont présentes dans tous les textes, même si elles ne sont pas toujours des impératifs ;
- le respect d'un ordre chronologique, puisqu'il est suivi aussi souvent que possible ;
- l'organisation du texte (titre, matériel nécessaire, partie procédurale), car J.-M. Adam (2001) dit que le genre tolère des marges de variation à ce niveau ;
- le degré de spécialisation, parce qu'il n'a pas d'influence sur les niveaux organisationnels et linguistiques des textes ;
- l'idée de faire : présente chez tous les textes étudiés même si la notion de faire doit être souple. Cette idée de dire comment faire est difficile à remettre en cause, puisque sinon, il est impossible de prendre en compte certains microgenres comme les règles du jeu. Le tableau 76

aide à corriger notre échelle de prototypicalité (les critères étant classés dans leur ordre d'importance).

	Absence de savoir	Textes / phrases court(e)s	Traitement du texte : exécuter l'action après l'avoir lue
<b>Recettes</b>	oui	oui	oui
<b>Protocoles de TP</b>	<i>non</i>	<i>non</i>	oui
<b>Notices explicatives</b>	<i>non</i>	textes longs, mais phrases courtes	oui
<b>Instructions de sécurité</b>	oui	oui	oui
<b>Règles du jeu</b>	<i>non</i>	<i>non</i>	<i>non</i>

**Tableau 76. Présentation des microgenres et des critères de prototypicalité les plus pertinents**

Par rapport à notre précédente échelle, les instructions de sécurité sont à rapprocher des recettes de cuisine, car elles sont caractérisées par l'absence de transmission de savoir, un critère de poids pour différencier ces textes. Les règles du jeu et les protocoles de TP doivent être placés au plus loin des recettes, puisque ce sont des textes longs composés de phrases longues. Les notices explicatives occupent une position plus proche des recettes, parce que ce sont des textes longs, mais avec des phrases courtes (présence d'ellipses). Les protocoles de TP sont tout de même plus proches des recettes que les règles du jeu, puisque leur traitement cognitif est similaire. Une nouvelle échelle de prototypicalité est alors constituée :



**Figure 100. Échelle de prototypicalité des textes procéduraux (version horizontale)**

Notre étude permet de déboucher sur une définition plus fine des microgenres étudiés et d'avoir une connaissance plus poussée de leurs caractéristiques. Cette connaissance, qui pourrait déboucher sur la rédaction de guides stylistiques pour chaque microgenre étudié, a un intérêt pratique immédiat : elle peut permettre d'améliorer des textes écrits par des non-anglophones qui n'en ont pas forcément la maîtrise. Dans le chapitre suivant, nous observons

## Chapitre VIII Les textes procéduraux : points communs et différences

des procédures écrites par des non-anglophones et nous cherchons à savoir s'ils les ont bien respectées. Dans le cas contraire, nous proposons des corrections à leurs textes.

# Chapitre IX Approche pratique

Dans ce chapitre, nous étudions des textes procéduraux en anglais rédigés par des non-anglophones afin de souligner les erreurs fréquentes et ce qu'il faut améliorer ou changer, ce que V. Ahrens fait faire à ses étudiants dans son cours de rédaction technique de M1 avec comme support des notices explicatives de produits rédigées en français. Le but est de mettre en application ce qui est écrit dans les chapitres III à VIII. Les caractéristiques que nous avons relevées sont-elles bien respectées ? Pour enrichir notre approche pratique, nous présentons d'abord des recommandations émanant de nos observations ou faites par des auteurs de manuels de rédaction technique, puis nous tentons d'améliorer des procédures écrites par des non-anglophones.

## **1       Recommandations pour la rédaction de textes procéduraux efficaces**

Quelles sont les pratiques les plus efficaces dans la rédaction de textes procéduraux ? Nous avons essayé de dégager quelques recommandations en comparant les pratiques des amateurs et celles des professionnels, ce qui pourra servir de base à un manuel de rédaction de ces textes. Pour valider nos recommandations, nous aurions besoin d'avoir un retour des utilisateurs qui seraient amenés à choisir entre plusieurs textes celui qui leur semble le plus clair et efficace, ce que nous n'avons pas fait dans le cadre de cette thèse ; par conséquent, nous proposons ici uniquement quelques pistes qui découlent de nos observations ou de nos lectures de manuels de rédaction technique. Faire tester un texte par des utilisateurs est essentiel afin de l'améliorer selon V. Ahrens. Cependant, ce processus n'est pas assez régulièrement utilisé, en effet, A. Mallender n'en parle pas dans son guide de rédaction technique (2002), probablement parce qu'il est souvent difficile à mettre en place.



## 1.1 Recommandations générales pour rédiger un texte procédural

A. Mallender donne les recommandations suivantes dans le chapitre 7 de son ouvrage consacré au style rédactionnel (2002 : 47-63) :

- Les phrases doivent être relativement courtes : pas plus de 30 mots (ce que nous considérons comme déjà long, puisque certaines procédures présentent plus d'explications que d'autres), la syntaxe et les termes utilisés doivent rester simples. Il vaut mieux scinder un long paragraphe (ou une longue phrase) en deux plus courts ; de même qu'il est préférable de mettre une seule idée par paragraphe car organiser ainsi l'information facilite l'apprentissage (Gagné et al. 2004 : 1).

- Les actions doivent apparaître sous forme de listes organisées. Si la procédure comprend plus de deux étapes, elles doivent être numérotées, mais le nombre d'étapes ne doit pas dépasser 13 parce qu'un nombre supérieur paraîtrait trop élevé à l'utilisateur et pourrait créer un blocage. Les numéros aident l'utilisateur à se repérer dans la procédure puisque ce dernier alterne souvent entre phase de lecture et de réalisation. Si les étapes sont nombreuses, des étapes et des sous-étapes doivent être créées. Il est primordial de séquencer la procédure et de respecter la chronologie afin que le lecteur s'y retrouve facilement.

- Éviter les synonymes pour ne pas créer de confusions : choisir le terme qui aura le plus de chance d'être compris et ne pas hésiter à le répéter. Si un terme spécialisé est utilisé, il est important d'en donner la définition et si plus de dix termes spécialisés sont présents, il est préférable de les mettre dans un glossaire.

- Expliquer les acronymes et sigles, et si plus de cinq sigles sont présents, les mettre en glossaire. Si le sigle est utilisé plusieurs fois, il est préférable de mettre d'abord le sigle, puis sa signification entre parenthèses, mais s'il n'est utilisé qu'une seule fois, il faut d'abord mettre la signification, puis le sigle entre parenthèses. Si le sigle est étranger, sa signification doit être donnée dans la langue d'origine, puis traduite. Cependant, nous avons vu qu'il est préférable de faire valider le sens et les traductions de termes spécialisés par des experts.

- Rester homogène dans le style, les termes, les présentations de titre, de parties...

Selon P. Anderson (2003 : 563-565), les points suivants doivent être respectés lors de la rédaction d'une notice :

A. Pour une compréhension rapide et un usage immédiat, il faut mettre juste assez d'information par étape pour ne pas que l'utilisateur oublie, présenter sous forme de liste, utiliser la voix active et l'impératif.

B. Pour aider le lecteur à localiser rapidement l'étape suivante, il faut numéroté les étapes, sauter des lignes entre les étapes, mettre une action par étape, aligner le texte avec le texte de la première ligne ainsi :

2. *To quit the program, click the CLOSE button in the upper right-hand corner of*

*the window*

Et non ainsi (où le texte est aligné avec le numéro) :

2. *To quit the program, click the CLOSE button in the upper right-hand corner of the window*

C. Il faut distinguer les raisons des autres explications ainsi :

4. *Press the RETURN key.*

*The Customer Order Screen will appear*

5. *Click on the TABS button.*

et non ainsi :

4. *Press the RETURN key.*

5. *The Customer Order Screen will appear. Click on the TABS button.*

Il faut faire ressortir les actions en les mettant en gras par exemple.

D. Les actions liées doivent apparaître sous un même titre orienté vers l'action (utiliser des participes dans les titres et non des noms).

E. Utiliser de nombreuses illustrations : pour localiser des éléments, pour présenter des actions, pour montrer le résultat attendu.

F. Il faut présenter les alternatives clairement.

G. Il faut expliquer que faire en cas d'erreur ou de résultat inattendu. (adapté d'Anderson 2003 : 563-565)

P. Anderson (2003 : 577-578) propose une liste de points à vérifier pour s'assurer que rien n'a été oublié (annexe 29).

Le bon sens nous fait ajouter les conseils suivants, qui paraissent évidents mais ne sont pas toujours suivis :

- Il faut toujours garder en tête l'utilisateur et se mettre à sa place lors de la rédaction. À chaque instant, il est capital de se poser la question : l'utilisateur va-t-il comprendre ce que je veux dire ? Être précis et éviter les verbes vagues est donc essentiel. Préciser l'action est obligatoire, mais préciser son objet, son lieu, sa raison, la manière de l'effectuer, sa durée ne l'est pas toujours. Il est important de se demander quelles informations sont nécessaires à la compréhension de l'instruction. Il est parfois bienvenu de donner des explications complémentaires pour expliquer le fonctionnement d'un dispositif, notamment dans les notices explicatives, protocoles de TP et règles du jeu. Ces derniers textes sont donc plus longs et comportent des phrases plus longues que les recettes de cuisine et les instructions de sécurité.

- Faire un brouillon de sa procédure, la faire tester par quelqu'un d'autre, puis la modifier en fonction des manques rencontrés sont des actions judicieuses.

- Il est fortement conseillé de se relire et de bien vérifier que tous les éléments de la partie matériel ou ingrédients sont bien utilisés dans la partie procédurale, et vice versa.

## 1.2 Conseils pour rédiger une recette de cuisine

- Il ne faut pas oublier de préciser la taille des récipients utilisés et les quantités précises des ingrédients, d'indiquer les temps et températures de cuisson et la température du four en degrés celsius et fahrenheit. Il est également judicieux de donner un indice pour savoir quand la cuisson est terminée comme la couleur que doit prendre le gâteau par exemple.
- Peu d'avertissements sont présents dans les recettes de cuisine mais si une action peut ruiner le plat, il vaut mieux le préciser à l'aide d'un impératif négatif comme *Do not burn, or let it go lumpy.*
- Une partie *notes* peut être ajoutée pour faire des suggestions sur comment servir le plat, comment le conserver, donner des ingrédients alternatifs...

## 1.3 Conseils pour rédiger une règle du jeu

- Il ne faut pas hésiter à donner des explications sur l'univers du jeu et les raisons d'un mouvement à chaque instant, une règle de jeu n'est jamais trop claire.
- Il faut essayer de présenter un maximum de cas de figures pouvant se produire pour ne pas laisser les joueurs dans l'embarras en utilisant des structures en *if* pour expliquer les possibilités de jeu.

## 1.4 Conseils pour rédiger un protocole de TP

- Le côté didactique des protocoles est primordial, d'où l'importance des explications complémentaires pour expliquer les réactions en jeu ou le fonctionnement d'un dispositif. Il ne faut pas hésiter à poser des questions afin d'inciter l'utilisateur à s'arrêter pour réfléchir sur ce qu'il se produit.
- Les avertissements de sécurité doivent être mis en relief, en les plaçant au début et en gras et en les répétant au moment venu afin d'éviter les accidents. Des phrases comme *Wear protective glasses* ou *Wear protective gloves and avoid contact* ne sont jamais trop répétées. Il ne faut pas non plus hésiter à utiliser un impératif négatif lorsqu'une action risque de faire rater l'expérience ou de mettre en danger l'utilisateur.

## 1.5 Conseils pour rédiger une notice explicative

- Il est crucial de commencer par définir un profil d'utilisateur (identifier l'utilisateur et ses besoins) et d'aller chercher l'information auprès d'experts du produit, la trier et l'organiser.

## 1.6 Conseils pour rédiger des instructions de sécurité

- Il faut d'abord enquêter auprès d'experts sur le produit ou la situation et ses dangers avant de rédiger les instructions de sécurité.
- Il est judicieux de faire apparaître clairement les éléments décisifs (dangers) en utilisant divers outils comme varier la police de caractère, mettre en italique ou en gras, utiliser des pictogrammes...

## 2 Étude d'une recette de cuisine rédigée par un non-anglophone

En nous aidant de nos observations des niveaux linguistique et organisationnel des recettes de cuisine ainsi que des recommandations ci-dessus, nous relevons les erreurs présentes dans une recette rédigée en anglais par un non-anglophone.

### 2.1 Situation pragmatique

Cette recette est tirée de l'ouvrage intitulé *French cooking Classic Recipes and Techniques*<sup>58</sup>, écrit par Vincent Boué et Hubert Delorme, et explique comment réaliser un gâteau marbré. Elle est destinée à des anglophones désirant connaître les techniques de la cuisine française et savoir en réaliser les plats typiques.



Figure 101. Photographie de la recette du *Marble Cake*

Le texte de la recette est présenté dans la figure 102.

<sup>58</sup> BOUE, V. & DELORME, H. (2010) *French Cooking Classic Recipes and Techniques*. Paris : Flammarion. p. 34.

### Marble Cake

Each portion of the batter is colored and flavored differently, then piped alternately into the loaf tin to create an attractive "marbled" effect.

#### Ingredients

1 stick (125g) unsalted butter, softened, plus extra for the mold  
1 scant cup (125g) confectioners' sugar  
3 eggs  
1 ¾ cups (160g) cake flour  
1 teaspoon (4g) baking powder  
A few drops of vanilla essence  
Grated zest of 1 unsprayed or organic lemon  
3 tablespoons (20g) cocoa powder, unsweetened.

Preheat the oven to 400° F (200°C). Place a baking tray on the middle rack on which to set the loaf pan for baking. Butter a loaf pan and / or line it with parchment paper.

Cream the softened butter with the sugar in a mixing bowl.

Add the eggs, one by one, and mix thoroughly.

Sift the flour and baking powder together into the mixture and blend.

Divide the batter into two parts.

Flavor one half with the vanilla essence and lemon zest (the colour should remain light).

Incorporate the cocoa powder into the other half.

Spoon the mixtures into two pastry bags. Pipe the two mixtures into the loaf pan alternately (1) and smooth the top with the back of a spoon (2).

Bake immediately for 5 minutes at 400°F (200°C), then lower the temperature to 300°F (150°C).

Continue baking for 40-50 minutes depending on the size of the pan. Test for doneness : the tip of a knife should come out clean.

When done, turn out and cool on a rack (3).

#### Chef's notes

For optimal flavor contrast and so that the batter does not become too liquid, use dry flavoring ingredients such as cocoa powder, and / or very concentrated essence.

Cakes that use chemical leavening agents should be baked as soon as the batter is in the loaf pan.

**Figure 102. Recette du *Marble cake***

## 2.2 Organisation

La structure caractéristique découlant de notre analyse de corpus est respectée : titre, introduction, liste des ingrédients, partie procédurale et information supplémentaire (note sur la recette). Il aurait peut-être été préférable de mettre un titre avant la partie procédurale du type *directions* pour garder une logique dans l'organisation, car la liste des ingrédients et les commentaires du chef en ont un (dans notre corpus, un titre est régulièrement placé avant les instructions). Trois photographies sont présentes, ce qui est plutôt inhabituel dans notre corpus où une seule photographie (qui montre le résultat final) apparaît. Les deux premières montrent des techniques à utiliser pour réaliser la recette et la troisième le résultat final. Cette recette permettant d'expliquer des techniques de pâtisserie, il semble normal d'y trouver des images les illustrant. Des numéros entre parenthèses permettent de faire référence aux photographies : il aurait été préférable d'écrire en entier (voir photo 1 / 2 / 3), parce qu'il est

difficile de comprendre à quoi renvoie ce chiffre entre parenthèses. Cette recette n'est pas ergonomique : l'utilisateur se perd rapidement dans le bloc de texte présenté. Utiliser des chiffres pour organiser la recette en différentes étapes aurait été plus judicieux, comme dans notre corpus où les recettes 1 à 30 en présentent. À côté du titre, deux étoiles apparaissent afin de donner une information sur la difficulté de réalisation de la recette, ce qui est bien utile. Cependant, d'autres éléments sont absents comme le temps de réalisation ou le nombre de personnes.

### 2.3 Niveau linguistique

La structure type d'une phrase est respectée : verbe à l'impératif pour préciser l'action, son objet et si nécessaire son lieu, le moment où l'effectuer ou sa durée et la manière de la réaliser. Le but des actions n'apparaît jamais, ce qui correspond à ce que nous avons observé dans les chapitres III et VIII. Les phrases sont simples et courtes, sans superflu, mais nous nous arrêtons sur une phrase dont la complexité est surprenante : *Place a baking tray on the middle rack on which to set the loaf pan for baking.* Cette phrase complexe (comportant une proposition relative) risque de ne pas être claire aux yeux de l'utilisateur. L'auteur aurait pu se contenter de la partie action (*Place a baking tray on the middle rack*), puisque le moule n'y sera pas placé tout de suite.

Le principe d'ellipse des articles n'est pas respecté, même si ce n'est pas gênant pour la compréhension. Les compléments sont régulièrement omis (*mix Ø thoroughly, blend Ø, bake Ø immediately...*), mais rarement les articles. Le choix des articles n'est d'ailleurs pas toujours logique : l'auteur parle de *the loaf pan* avec un article défini dans la phrase 2 alors qu'il ne l'a jamais évoqué auparavant, puis il écrit *a loaf pan* (avec un article indéfini) dans la phrase 3 alors qu'il vient d'en parler. Nous remarquons également un problème au niveau du lexique : l'auteur utilise le terme *mold* qui ne s'emploie pas dans un contexte culinaire, le cuisinier a probablement fait un calque du français ; il aurait fallu mettre *tin* ici. L'influence des origines françaises du cuisinier se remarque dès la liste des ingrédients, car il se sent obligé de préciser l'équivalent des quantités en grammes alors qu'un anglophone n'en a pas besoin, peut-être désire-t-il s'adresser à des personnes qui parlent anglais (mais dont ce n'est pas la langue maternelle) et qui utilisent le système métrique.

Dans l'instruction *Cream the softened butter with the sugar in a mixing bowl*, le complément circonstanciel de lieu aurait pu être antéposé pour faciliter la réalisation et mieux organiser la recette. La partie procédurale a besoin d'être réécrite et disposée en paragraphes

précédés de numéros (mais ils ne doivent pas être trop nombreux pour éviter de décourager l'utilisateur). En général, l'auteur change de paragraphe lorsqu'un récipient différent est utilisé. Il semblerait judicieux de déplacer l'instruction *butter a loaf pan and / or line it with parchment paper* juste avant celle impliquant l'utilisation du moule. La réorganisation suivante serait plus claire pour l'utilisateur :

1. *Preheat the oven to 400° F (200°C). Place a baking tray on the middle rack.*
2. *In a mixing bowl, cream (the) softened butter with (the) sugar. Add (the) eggs, one by one, and mix thoroughly. Sift (the) flour and baking powder together into (the) mixture and blend.*
3. *Divide (the) batter into two parts. Flavor one half with the vanilla essence and lemon zest (the colour should remain light). Incorporate (the) cocoa powder into the other half.*
4. *Butter a loaf pan and / or line it with parchment paper. Spoon the mixtures into two pastry bags. Pipe the two mixtures into the loaf pan alternately (picture 1) and smooth the top with the back of a spoon (picture 2).*
5. *Bake immediately for 5 minutes at 400°F (200°C), then lower the temperature to 300°F (150°C). Continue baking for 40-50 minutes depending on the size of the pan. Test for doneness : the tip of a knife should come out clean.*
6. *When done, turn out and cool on a rack (picture 3).*

Connaître les caractéristiques et recommandations exposées dans cette thèse est particulièrement utile pour écrire des procédures de meilleure qualité. Cependant, ces connaissances ne permettent pas de tout corriger : il reste dans cette procédure des erreurs de grammaire anglaise du type *chef's note* au lieu de *The chef's note* ou *Chef Delorme's note*. Nous comprenons alors que tout enseignement des caractéristiques des recettes en anglais ne peut être dispensé en négligeant la grammaire anglaise.

### **3 Étude d'une règle du jeu rédigée par un non-anglophone**

La règle que nous étudions est la règle du jeu de Belote écrite en anglais par un français (Jean-Pierre Coulon) et publiée sur un site internet intitulé *Card games in France*<sup>59</sup>.

#### **3.1 Situation pragmatique**

Cette règle est destinée à un public anglophone désirant découvrir et jouer à des jeux de cartes typiquement français. Elle est présentée dans la figure 103.

---

<sup>59</sup> <<http://www.pagat.com/jass/belote.html>> [consulté le 07/07/2014]

## Belote

### Introduction

Belote is one of the most popular card games in France, although it has been known there only for about 70 years. It is a close relative of Clobyosh (also known as Bela), which is played in Jewish communities in many parts of the world, and of the Dutch game Klaverjassen.

Belote is a point-trick taking game for 2, 3, or 4 players. Its most interesting form is the 4 player version, which is described first.

A 32 card deck is needed ( A K Q J 10 9 8 7).

### Card point values

Cards in the trump suit both rank and score differently from those in other suits. Notice the promotion of the trump 9 and J.

Trump suit		Other suits	
J	20	A	11
9	14	10	10
A	11	K	4
10	10	Q	3
K	4	J	2
Q	3	9	0
8	0	8	0
7	0	7	0

### Belote for four players

Players form two teams of two partners. Partners sit at opposite seats. The direction of deal, bidding and play is anti-clockwise.

#### The deal and the bidding

The pack is never shuffled at Belote. The player before the dealer in rotation (i.e. the player to dealer's left) cuts the pack. The dealer gives a set of three cards to each player, then another set of two cards, and turns the next card face up.

The player after the dealer in rotation (the player to dealer's right) can now "take", i.e. choose the turn-up card suit as a trump, or pass. If this player passes, the next player can take or pass, and so on around the table. If all 4 players pass, each in turn has a second chance to take, choosing a trump suit other than that of the face up card. If all players pass a second time, the cards are collected together and the next player in rotation deals.

As soon as a player takes (in the first or second round of bidding), the bidding ends. The taker is given the turn-up card (whether it is a trump or not) and the deal resumes. Each player except the taker is dealt a further packet of three cards, and the taker is dealt only two cards. These cards are dealt in rotation, beginning to dealer's right and ending with the dealer.

### Declarations

Declarations are particular sets of cards held in players' hands, which give players extra points. There are three sorts of declarations :

**4 cards of the same rank**, called "*carré*" in French, or "square"

- 4 jacks : 200 points

- 4 nines : 150 points



- 4 Aces, tens, Ks, Qs : 100 points  
4 eights and 4 sevens are not counted.

**Sequences** from 3 to 5 cards of the same suit. There is yet another ranking of cards for sequences, by descending order : **A, K, Q, J, 10, 9, 8, 7**

- 3 cards : 20 points

- 4 cards : 50 points

- 5 cards : 100 points

Sequences longer than 5 cards are declared and counted as any of the 5-card sequences which they include.

**Belote and Rebelote** are the trump King and Queen held together in one player's hand, and are counted 20 points.

**Ranking of the declarations :**

Belote-Rebelote always scores 20 points, irrespective of other declarations.

Apart from Belote-Rebelote, only the team holding the highest declaration is entitled to count its declarations. The other team scores nothing even if it holds several inferior declarations giving a point total higher than the highest declaration.

A square is higher than a 5 card sequence. Between equally long sequences, the one containing the higher ranked cards wins. If there are two sequences of equal rank, and one is trumps, the trump sequence wins. If none is trump, the one held by the player who is earliest in rotation wins (playing anticlockwise, the player to dealer's right is first in rotation and the dealer is last). A particular card may not be involved in two declarations (except in Belote-Rebelote).

**When to declare, apart from Belote-Rebelote :**

The traditional method, now increasingly ignored (see variations below) is the following :

1. Each player makes his declaration(s) at the moment he plays his card during the first trick, saying "4 kings", "sequence of 4", etc.
2. The first trick is collected.
3. If necessary there is a contention to find out the winning declaration. All declarations made by the side with the winning declaration are scored.
4. A player of the other team may ask to see the cards of the declaration(s) which were scored. These must then be shown. Of course if a card involved in the declaration has been played in the first trick the opponents will remember.

If the highest sequence announced by each side is equal, the first announcer in rotation specifies the highest card of the sequence, and the next announcer either specifies his highest card if it beats the opponent's, or says "good!" if it does not. If the heights are the same, the player who holds a trump sequence specifies it.

When to declare Belote-Rebelote :

A player who holds the king and queen of trumps declares "Belote" when playing the first of these card and "Rebelote" when playing the second.

### The Play

The next player in rotation after the dealer (the player to dealer's right) leads a card. The subsequent players must follow suit if they can. If the card led is trump, subsequent players must not only follow suit, but also play a trump card that beats all previous cards if they can, whoever holds the trick at this stage.

**Trumping** : If a player is unable to follow to a non-trump suit, and at his turn to play the trick is held by an opponent, he must trump if he can, otherwise he may discard any card. If his partner holds the trick he is free to either trump, or discard any card.

**Overtrumping and undertrumping** : If a player is the third or the fourth to play, and is unable to follow a non-trump suit, and the opponent just before him has trumped, he must overtrump if he can. If he has trumps but is unable to overtrump, he must still play a trump, although he does not benefit from doing so. This is termed "undertrumping", or "*pisser*" in French Belote jargon.

If a player is the fourth to play, his partner has trumped, the opponent before him has either discarded or undertrumped, and he is unable to follow suit, he may discard even if he hold trumps. He may also choose to overtrump if he holds a higher trump and is unable to follow suit. If none of the trumps which he holds is high enough to win the trick, and he is unable to follow suit, he may choose to undertrump. But if he is unable to follow suit, and he holds a trump high enough to win the trick, he is not allowed to undertrump.

To summarize these last rules, the trumping, overtrumping and undertrumping requirements are relaxed when the partner holds the trick (in French : *le partenaire est maître*).

As in most trick-taking games, the player who won the trick has the lead to the next one.

The last trick counts 10 points for the team who wins it. This is called "*Dix de Der*" in French ; "*Der*" is a shortening of *Dernier*, the last. The point total including these 10 is 162 points.

### Scoring

The tricks taken by each team are added to the team's scoring declarations. (Remember that, apart from Belote-Rebelote, only one team can score for declarations).

If the team who "took" wins at least as many points as the other team, the taking team has made its contract, and both teams add their scores into their column. If the taker's team's points are less than those of the opponents, the takers are "*dedans*" (inside), and the opponents score 162 points plus the losing team's declarations, if any, plus their own declarations.

If the team who took wins all the tricks, that team scores 100 points instead of the *Dix de Der*, giving a total of 252 points plus declarations. This situation is called "*Capot*" in French ("*être capot*" for the victims, "*mettre capot*" for the winners). The team which took no tricks forfeit their own declarations other than Belote-Rebelote, if any. In some exceptional cases it turns out that the team who took wins no tricks at all. Despite the likely derision in this case the other team wins only the regular 252 points, plus all the declarations of both teams.

The winning team is the first to reach a total of 1000 points. If both sides reach 1000 points on the same hand, the game is drawn.

### Variations

#### Direction of play

People often play the whole game clockwise, rather than anticlockwise.

### Deal

Some play that the dealer is free to either follow the dealing scheme described above, or deal the sets of 2 cards first.

### Declarations

Etiquette : nowadays most players will make their declarations and show them as soon as they notice them in their hand.

Players can agree to play without declarations. This reduces the luck element of the game. In tournaments, declarations other than Belote-Rebelote are not counted.

Some play that when playing the King and Queen which form a Belote-Rebelote, the King must be played first.

### Criteria for winning the contract

Some do not include the declarations in the point total when determining whether the takers made their contract. In this case, making one's contract means obtaining at least 81 points, without regard to the declarations.

Some demand that in order to make the contract, the taker's team must have more points than the opponents. In case of equality, the taker's team loses and the opponents get all the points.

When both teams get the same amount of points, some play that the result is undecided, and the points from this deal are held in abeyance. On the next deal, if the previous taker's team makes a contract or causes the other team's contract to fail its contract, then each team gets the equal number of points from the tied deal added to its score. If the previous taker's team loses its contract, or their opponents make a contract, the whole 162 points + declarations held in abeyance are given the opponents of the taker from the tied deal.

Some play that when the points are equal, only the bidders' opponents score their points. The bidders' points are held in abeyance and added to the winning team's score in the next deal. This process is sometimes known as "*litige*".

### Rules of play

Some players (probably influenced by Tarot) use a different rule for undertrumping. The fourth to play after a non-trump card has been trumped by his partner, when unable to either follow suit or overtrump, must undertrump even if his partner holds the trick. So in this variation, if the trick has already been trumped by your partner and you also have no cards of the suit led, then :

1. if you are able to overtrump, you may either do so or you may throw away from another suit, but you are not allowed to undertrump ;
2. if you have trumps but are unable to overtrump, you **must** undertrump if you can - you cannot throw away another suit ;
3. if have no trumps, then of course you must throw away another suit.

In French, this curious variation is described by the phrase : "*On est toujours obligé de pisser*". The regular rule is : "*On ne pisse pas sur le partenaire*".

### Scoring

Another probable influence of Tarot is rounding up scores to the closest multiple of 5 or 10, to make point adding faster.

Some people play that a defending team which is *capot* (takes no tricks) still scores their declarations. If this variation is played, it is possible that the defending team scores more than the takers, even without making a trick. It is generally agreed that in this case the takers are **not** *dedans* ; both teams score their points. The defenders have to take at least one trick to put the takers *dedans*.

### Ending the game : L'Arrêt

If you have just won just won a trick and you think that your team already has the necessary 1000 points to win the game, including any declarations and the tricks you have won so far, you can stop the game. The points in the tricks played so far are counted and if you really do have at least 1000 you win, no matter how many points the other team has. If you are wrong and you have less than 1000 points, the other team wins - even if they had no chance of getting to 1000 had play continued. If you stop the game when you are on the taker's side, you also have to continue playing the hand to demonstrate that you can take at least as many points as the opponents on that hand, otherwise you will not be allowed to count any points from the current hand towards your 1000 and your side loses the game.

**Note** : It is not permitted to look back into previous tricks to count their points when deciding whether to stop the game - you have to remember the points you have taken.

### Belote Découverte

Most regular Belote players are reluctant to play it with a number of players other than four, but here is an interesting variation for 2 players : "Belote with exposed cards" (*Belote Découverte*).

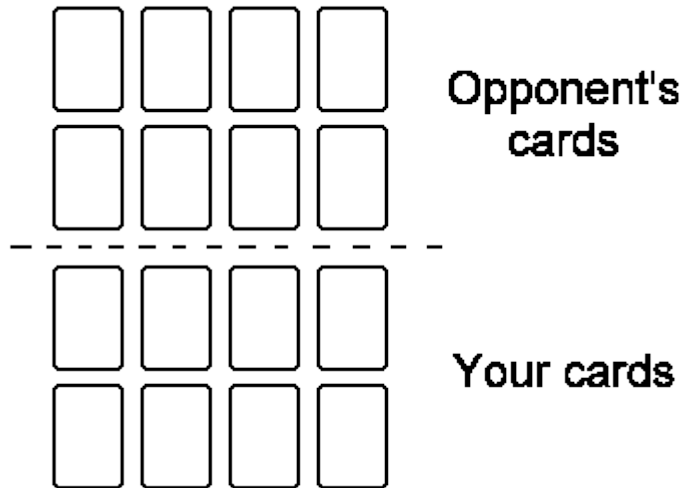
#### The Deal

A 32-card deck is used.

The dealer mentally draws a border-line at the middle of the table between himself and his opponent, and deals :

- 4 face-down cards in a row, close to this line, in the opponent's camp.
- 4 face-down cards close to the line in his own camp
- 4 face-down cards adjacent to the first series in the opponent's camp.
- 4 face-down cards adjacent to the second series in his own camp.

He then repeats exactly the same scheme covering each face-down card with a face-up card.



#### The Bidding

The last card that was dealt in the dealer's camp indicates the trump suit at the first round of bidding. If necessary there is second round of bidding, exactly as in Belote. The taker does not, however, take the card indicating the trump suit. It continues to belong to the dealer.

#### The Play

The non-dealer chooses one of his face-up cards, puts it on the side of the table to initiate the first trick. The dealer chooses one of his face-up cards, according to regular Belote rules regarding following suit, trumping, beating a trump card, and discarding. The trick is taken by either player according to Belote rules. Then both players turn the face-down cards which were underneath the played cards face-up. In the following tricks, players may play either a face-up card that still covers a face-down card, or an isolated face-up card from the previous tricks. At the end of each trick, any face-down card which is no longer covered by a face-up card is turned face-up. As in Belote, the winner of each trick has the lead to the next one. The play continues until the 16 tricks have been played.

#### The Score

Card point values are the same as in Belote, but declarations and Belote-Rebelote do not count. The cards taken by each player are scored as in Belote. (You are reminded that the point total including the 10 for the last trick is 162, so you need count only the smaller heap.) As in Belote, the taker loses if he gets 81 points or fewer.

#### Variations

Some play that the player who leads to a trick turns his corresponding face-down card up immediately. This often affects the other player's choice.

It must be agreed whether to count the Belote-Rebelote, and the other declarations.

Some Belote variations like No-Trumps, All-Trumps, or even La Coinche can be adapted. Games similar to Belote lend themselves to this variation.

**Figure 103. Règle du jeu de la belote**

### 3.2 Organisation

Les éléments requis évoqués dans les chapitres IV et VIII sont presque tous présents (la partie concernant le but du jeu est absente). Le titre est suivi d'une d'introduction qui précise l'histoire du jeu, le nombre de joueurs ainsi que le matériel nécessaire, tout dans une même section ce qui est étonnant, puisque ce matériel occupe habituellement une partie séparée. La section suivante donne les valeurs en points des cartes. Il aurait été judicieux d'y placer la phrase présentant le matériel nécessaire afin qu'elle apparaisse dans un paragraphe séparé de l'introduction. La règle est organisée en deux grandes parties : *Belote for four players* et *Belote Découverte*. Ces titres ne sont pas logiques : pour mieux comprendre l'organisation, le deuxième aurait dû avoir la même forme que le premier, comme *Belote for two players (Belote Découverte)*. Il est judicieux de rester logique dans l'agencement des titres pour aider l'utilisateur à se repérer. Dans la première partie, des explications sur la mise en place du jeu (*The Deal and the Bidding*) sont présentes, mais les phrases *Players form two teams of two partners. Partners sit at opposite seats. The direction of deal, bidding and play is anti-clockwise* auraient également dû y apparaître. L'organisation des sous-parties ne ressort pas assez : il aurait été préférable d'utiliser des numéros. Ensuite vient la partie procédurale au cœur du jeu : *The Play*. La section *Scoring* correspond à la phase *Winning* de notre modèle, puis est présentée la phase *Variations*. La deuxième partie présente la même structure, ce qui est un point positif. De plus, elle montre un schéma qui aide à la comprendre. En résumé, cette règle respecte bien la structure des règles du jeu même si quelques phrases devraient être déplacées, le but du jeu ajouté et les titres rendus plus visibles par l'utilisation de numéros, d'alinéas ou d'autres moyens typographiques.

### 3.3 Niveau linguistique

Le choix des modes est judicieux : l'impératif est peu employé et l'indicatif (à la voix active ou passive) lui est préféré. Les expressions employées pour désigner le joueur qui doit agir ne laissent pas d'ambiguïté (*the player before the dealer in rotation, the player after the dealer, the dealer, the taker...*). Cependant, l'auteur semble parfois vouloir être le plus bref possible ce qui est inutile dans une règle du jeu, par exemple dans *the player to dealer's left*, une expression plus longue serait plus claire comme *the player on the left of the dealer* ou au minimum *the player to the dealer's left* (avec un article défini). Nous ne sommes pas face à une recette de cuisine : l'ellipse des articles n'est pas caractéristique des règles du jeu. Le même problème revient dans la formule *beginning to dealer's right* ou encore *held in players' hands*. Lorsqu'une

expression française est employée, l'auteur donne un équivalent anglais (*carré / square*) ce qui est une bonne démarche pour faciliter la compréhension de la règle par des anglophones. Il a le mérite d'essayer d'évoquer un maximum de possibilités de jeu en utilisant des propositions subordonnées en *if* : If there are two sequences of equal rank, and one is trumps, the trump sequence wins. If none is trump, the one held by the player who is earliest in rotation wins (playing anticlockwise, the player to dealer's right is first in rotation and the dealer is last). Les caractéristiques relevées dans les chapitres IV et VIII et les recommandations données dans ce chapitre aident à écrire une règle de meilleure qualité, mais à nouveau, ne permettent pas de corriger les fautes de grammaire anglaise. Il est capital pour un auteur de procéder à une relecture pour éviter des phrases de forme syntaxique erronée comme celles-ci : \*Some play that the dealer is free to either follow the dealing scheme described above, or deal the sets of 2 cards first ou if the previous taker's team makes a contract or causes the other team's \*contract to fail its contract ou \*if have no trumps, then of course you must throw away another suit ou bien this curious variation is \*is described by the phrase ou encore Most regular Belote players are reluctant to play \*it with a number of players other than four. Une relecture permet de repérer les répétitions, les mots inutiles ou les oublis de sujet.

### **4 Étude d'un protocole de TP écrit par un non-anglophone**

Le protocole de TP étudié dans cette section est rédigé par un professeur de chimie français et destiné à des étudiants français de BTS chimie 1<sup>ère</sup> année.

#### **4.1 Situation pragmatique**

La première séance de cours est consacrée à une mise en contexte en anglais à l'aide de trois textes et d'une vidéo : elle permet aux étudiants de se familiariser avec le vocabulaire. La deuxième séance est une présentation des techniques qui seront utilisées lors de la troisième séance durant laquelle les étudiants vont manipuler en laboratoire. Nous nous intéressons uniquement ici au protocole de TP distribué à la troisième séance et présenté dans

la figure 104 (la version complète des trois séances est mise en ligne et consultable sur le site Éduscol<sup>60</sup>).

**PART 3 : LAB SESSION**

**TESTING FOR BLOOD ON A CRIME SCENE : WHO KILLED Mrs VIOLET?**

**Question :** Who killed Mrs Violet? Was it Mr Bear with a syringe or Mr Chicky with the Pipette or rather Mr Dinosaur with the funnel?!!

**Aim :** this lab session is split into two parts. In the first one, you should familiarize with two blood analysis methods. In the second part, you will be investigating a crime scene.

**Be careful at all time not to contaminate samples : handle them very carefully!**

1. MATERIALS

- Blood (chicken or cow ; can be obtained from meat wrap)
- Red paint, red food colouring
- stuffed animal
- Small dropper bottles or small plastic tubes and pipettes (any potential “weapon”)
- 3 % Hydrogen peroxide
- Luminol solution (instructions for prep immediately below)
- Phenolphthalin solution (instructions for prep immediately below)

2. FAMILIARIZING WITH THE CATALASE AND THE KASTLE MEYER TESTS

**a) Catalase test method**

- A presumed blood sample is first collected with a swab or filter paper and placed in a clean Petri dish.
- Place a few drops of 3 % hydrogen peroxide on your sample. If it contains catalase (such as blood), it will **bubble** profusely (= positive test)

**b) Kastle Meyer test method**

**Materials :**  
Working solution (phenolphthalin reagent) :

**Method :**

- A presumed blood sample is first collected with a swab or filter paper and placed in a Petri dish.
- A drop of phenolphthalin reagent is added to the sample
- After a few seconds, a drop of hydrogen peroxide is applied to the swab.
- If the swab turns pink rapidly : it is said to test **presumptive positive** for blood. Waiting for *periods over 30 seconds will result in most swabs turning pink naturally as they oxidize on their own with the presence of oxygen in the air.*

SAFETY NOTE : Even though you will not be using any real human blood in this activity, you should wear appropriate protection such as gloves and goggles.

Substance	Catalase test	Kastle Meyer Test
Red Colouring : new coccine		
Blood (Chicken, cow)		

**3. ANALYSIS OF EVIDENCE FROM THE CRIME SCENE**

Test any stains from the crime scene that you suspect may be bloodstains. Remember that you should collect samples using a swab or filter paper. You should only test part of each sample and not the whole sample. Record your results below :

Stain location	Catalase test	Kastle Meyer Test

<sup>60</sup> Éduscol est un site du ministère français de l'Éducation nationale. Il présente des documents utiles aux professeurs dans toutes les matières :  
<[http://eduscol.education.fr/rnchimie/eng/doc/Crime %20Scene %20Investigation.pdf](http://eduscol.education.fr/rnchimie/eng/doc/Crime%20Scene%20Investigation.pdf)> [consulté le 14/08/14]




**So, in your opinion, who committed the murder and using which weapon?**

**4. FURTHER INVESTIGATION**

**Luminol test** : If a sample tests positive, collect a second blood sample from the same stain with a swab or filter paper. The luminol solution is sprayed (caution : use a mask!). Traces of blood will glow in the dark for about 30s.

Once you know that a stain is blood, what else would you do as a forensic scientist? There is a lot of potential information in a bloodstain.

**Pattern and shape** : The shape and pattern of blood drops can reveal important information about the nature of the wound from which the blood came. Was the bleeding person standing still or walking? What distance did the blood drop fall? Did the blood spatter in all directions? A good investigator would carefully photograph all bloodstains from different angles both so that a forensic scientist could examine the pattern and to be able to present the evidence to a jury.

**Figure 104. Protocole de TP *Testing for blood on a crime scene***

Ce protocole a un côté ludique, notamment grâce aux noms propres utilisés pour désigner les personnages en jeu. Il cherche à transmettre des connaissances à l'aide d'une note d'humour : il a une visée didactique.

## 4.2 Organisation

Le schéma expliqué dans les chapitres V et VIII semble être plutôt respecté. Le titre se présente sous la forme d'une instruction avec un verbe en *ing* suivi d'une question : *TESTING FOR BLOOD ON A CRIME SCENE : WHO KILLED Mrs VIOLET ?* La préparation didactique n'apparaît pas dans le protocole parce que cette étape a été faite dans les deux séances théoriques précédant la partie pratique. Une introduction composée d'une question de recherche et une présentation du but de la séance remplacent la préparation didactique. Un avertissement de sécurité apparaît en gras et en grande taille ce qui permet de bien mettre en valeur la phrase : **Be careful at all time not to contaminate samples : handle them very carefully !** Il est judicieux de placer cet avertissement au début afin d'être sûr qu'il soit lu, mais il aurait certainement été plus logique de le positionner juste avant la partie procédurale. La liste du matériel est présente après le titre *1. MATERIALS*. Les parties 2 et 3 ont pour titres *2. FAMILIARIZING WITH THE CATALASE AND THE KASTLE MEYER TESTS* et *3. ANALYSIS OF EVIDENCE FROM THE CRIME SCENE*. Il aurait fallu créer une grande section *Procedure* et utiliser des sous-titres, car ces titres ne donnent pas l'impression d'être dans un protocole de TP, mais plutôt dans un cours de chimie. Deux procédures suivent le titre 2 et une nouvelle partie *materials* apparaît ce qui est gênant et peut perturber le lecteur. Il aurait fallu mettre tout le matériel dans la première partie et créer différentes parties

procédurales (*procedure 1 : Catalase test method, Procedure 2 : Kastle Meyer test method, Procedure 3 : Analysis of evidence from the crime scene*). La dernière partie explique comment prolonger l'apprentissage (4. *FURTHER INVESTIGATION*) et a tout à fait sa place dans un protocole de TP de formation.

### 4.3 Niveau linguistique

Le maître mot clarté n'est pas toujours respecté. L'auteur utilise des abréviations comme prep pour *preparation* ce qui est inutile et pourrait gêner les étudiants ; le but d'un protocole n'est pas d'être le plus concis. De plus, les modes choisis sont problématiques. La première description d'expérience à réaliser, présentée dans la figure 105, prête à confusion (et il en est de même par la suite).

- A presumed blood sample is first collected with a swab or filter paper and placed in a clean Petri dish.
- Place a few drops of 3 % hydrogen peroxide on your sample. If it contains catalase (such as blood), it will **bubble** profusely (= positive test)

**Figure 105. Extrait du protocole de TP *Testing for blood on a crime scene***

À la lecture de la première partie, qui est à l'indicatif à la voix passive, il semble que l'action doit être effectuée par le professeur ou en tout cas pas par l'élève. Cependant, dans la deuxième partie, les verbes sont à l'impératif et l'étudiant comprend alors que c'est bien à lui de réaliser les deux parties. La voix passive n'est pas employée de façon adéquate tout au long du protocole. Nous avons observé dans le chapitre V que le mode impératif est majoritairement utilisé dans les protocoles et que la voix passive est employée dans trois cas : pour résumer une manipulation qui va être développée par la suite à l'aide d'impératifs, pour décrire une expérience secondaire, par exemple la préparation d'une solution qui doit être utilisée dans l'expérience principale, ou pour exercer une pression moindre sur l'utilisateur, elle remplace alors une voix active. Le professeur est en position d'autorité, il n'a aucune raison de chercher à mettre moins de pression sur l'étudiant. Ici, ce sont des actions principales, l'impératif conviendrait donc davantage. L'auteur emploie des questions pour faire réfléchir les étudiants, ce qui est une bonne démarche pédagogique.

## **5 Étude d'une notice explicative écrite par un non-anglophone**

Nous étudions la notice explicative d'un compresseur de marque MERCURE fabriqué en Chine et dont le siège social est en Italie.

### **5.1 Situation pragmatique**

La notice que nous étudions est présentée dans la figure 106.

- **Manuale istruzioni**
- **Instructions for use manual**
- **Manuel utilisateur**
- **Betriebsanleitung**
- **Manual de instrucciones**
- **Manual de instruções**
- **Gebruiksaanwijzing**
- **Brugsanvisning**
- **Instruktionsmanual**
- **Käyttöohjeet**
- **Εγχειρίδιο οδηγιών**
- **Instrukcje obsługi**
- **Upute za upotrebu**
- **Navodila za uporabo**
- **Kezelési útmutató**
- **Příručka k obsluze**
- **Návod na obsluhu**
- **Руководство по эксплуатации**
- **Bruksanvisning**
- **Kullanma talimati**
- **Manual de utilizare**
- **Ръководство по експлоатацията**
- **Uputstva za upotrebu**
- **Instrukciju vadovēlis**
- **Kasutamishuend**
- **Instrukciju rokasgrāmata**
- **دليل إرشادات الاستخدام**

**COMPRESSORE A TRASMISSIONE DIRETTA**

## Preserve this handbook for future reference

### 1 PRECAUTIONS

An ACOUSTIC PRESSURE value of 4 m. corresponds to the ACOUSTIC POWER value stated on the yellow label located on the compressor, minus 20 dB

#### ⚠ THINGS TO DO

- The compressor must be used in a suitable environment (well ventilated with an ambient temperature of between +5°C and +40°C) and never in places affected by dust, acids, vapors, explosive or flammable gases.
- Always maintain a safety distance of at least 4 meters between the compressor and the work area.
- Any coloring of the belt guards of the compressor during painting operations indicates that the distance is too short.
- Insert the plug of the electric cable in a socket of suitable shape, voltage and frequency complying with current regulations.
- For three-phase versions have the plug fitted by a qualified electrician according to local regulations. The first time you start the compressor, check that the direction of rotation is correct and matches that indicated by the arrow on the conveyor (Fig. 1, the air must be conveyed towards the head of the compressor).
- Use extension cables with a maximum length of 5 meters and of suitable cross-section.
- The use of extension cables of different length and also of adapters and multiple sockets should be avoided.
- Always use the switch of the pressure switch to switch off the compressor
- Always use the handle to move the compressor.
- When operating, the compressor must be placed on a stable, horizontal surface to guarantee correct lubrication.

#### ⚠ THINGS NOT TO DO

- Never direct the jet of air towards persons, animals or your body. (Always wear safety goggles to protect your eyes against flying objects that may be lifted by the jet of air).
- Never direct the jet of liquids sprayed by tools connected to the compressor towards the compressor.
- Never use the appliance with bare feet or wet hands or feet.
- Never pull the power cable to disconnect the plug from the socket or to move the compressor.

### 2 START-UP AND USE

- Fit the wheels and foot (or the suckers according to model) following the instructions provided in the packaging.
- Check for correspondence between the compressor plate data with the actual specifications of the electrical system. A variation of  $\pm 10\%$  with respect of the rated value is allowed.
- Insert the plug of the power cable in a suitable socket (fig. 6) checking that the button of the pressure switch located on the compressor is in the OFF «O» position.
- For lubricated models, check the oil level using the rod included in the oil fuel plug (figures 7a-7b-7c) or the sight glass (fig. 7d), and if necessary top up.
- At this point, the compressor is ready for use.
- Operating on the switch of the pressure switch (fig. 3), the compressor starts, pumping air into the receiver through the delivery pipe.
- When the upper calibration value (set by the manufacturer) has been reached, the compressor stops, venting the excess air present in the head and in the delivery pipe through a valve located under the pressure switch.  
This facilitates subsequent restart due to the absence of pressure in the head. When air is used, the compressor restarts automatically when the lower calibration value is reached (2 bar between upper and lower).
- The pressure in the receiver can be checked on the gauge provided (fig. 8).
- The compressor continues to operate according to this automatic cycle until the switch of the pressure switch is turned.
- Always wait at least 10 seconds from when the compressor has been switched off before restarting this.
- All compressors are fitted with a pressure reducer. Operating on the knob with the tap open (pulling it up and turning it in a clockwise direction to increase the pressure and in a counterclockwise direction to reduce this fig. 9a), air pressure can be regulated so as to optimize use of pneumatic tools. After setting the value required, push the knob to fasten this (fig. 9b). On some versions, the ring-nut underneath must be tightened to fasten the knob (figures 9c-9d).

- Never leave the appliance exposed to adverse weather conditions.
- Never transport the compressor with the receiver under pressure.
- Do not weld or machine the receiver. In the case of faults or rusting, replace the entire receiver.
- Never allow inexperienced persons to use the compressor. Keep children and animals at a distance from the work area.
- Do not position flammable or nylon/fabric objects closed to and/or on the compressor.
- Never clean the compressor with flammable liquids or solvents. Check that you have unplugged the compressor and clean with a damp cloth only.
- The compressor must be used only for air compression. Do not use the compressor for any other type of gas.
- The compressed air produced by the compressor cannot not be used for pharmaceutical, food or medical purposes except after particular treatments and cannot be used to fill the air bottles of scuba divers.

#### ⚠ THINGS YOU SHOULD KNOW

- To avoid overheating of the electric motor, this compressor is designed for intermittent operation as indicated on the technical dataplate (for example, S3-25 means 2.5 minutes ON, 7.5 minutes OFF). In the case of overheating, the thermal cutout of the motor trips, automatically cutting off the power when the temperature is too high. The motor restarts automatically when normal temperature conditions are restored.
- To facilitate restart of the compressor, in addition to the operations indicated, it is important to return the button of the pressure switch to the OFF position and then to ON again (figures 2-3-4).
- On certain «V» type versions, the reset button on the terminal box of the motor must be pressed (fig. 5).
- On three-phase versions, simply return the button of the pressure switch to the ON position. (fig. 3).
- Single-phase versions are fitted with a pressure switch equipped with a delayed closing air discharge valve which facilitates start-up of the motor. Therefore venting of air from this valve for a few seconds with the receiver empty is normal.
- All the compressors are fitted with a safety valve that is tripped in the case of malfunctioning of the pressure switch in order to assure machine safety.
- When fitting a tool, the flow of air in output must be switched off.
- When using compressed air, you must know and comply with the safety precautions to be adopted for each type of application (inflation, pneumatic tools, painting, washing with water-based detergents only, etc.).

- The value set can be checked on the gauge.
- Please check that the air consumption and the maximum working pressure of the pneumatic tool to be used are compatible with the pressure set on the pressure regulator and with the amount of air supplied by the compressor.
- Always pull out the plug and drain the receiver once you have completed your work (figures 10-11).

### 3 MAINTENANCE

- BEFORE CARRYING OUT ANY OPERATION, ALWAYS PULL OUT THE PLUG AND DRAIN THE RECEIVER COMPLETELY (figures 10-11)
- Check that all screws (in particular those of the head of the unit) are tightly drawn up (torque 10 Nm = 1.02 Kgm). The check must be carried out prior to the first compressor starting.
- After loosening any safety screws (fig. 12a), clean the intake filter according to the type of working environment and at least every 100 hours (figures 12b-12c). If necessary, replace the filter element (clogging of the filter reduces compressor performance and an inefficient filter causes increased wear).
- For lubricated models, replace the oil after the first 100 hours of operation and every 300 hours subsequently (figures 13a-13b-13c). Remember to check the oil level at regular intervals.  
Use API CC/SC SAE 40. (For cold climates, API CC/SC SAE 20 is recommended). Never mix different grade oils. If the oil changes color (whitish = presence of water; dark = overheated), it is good practice to replace the oil immediately.
- Periodically (or after working with the compressor for more than an hour), drain the condensate that forms inside the receiver (fig. 11) due to the humidity in the air. This protects the receiver from corrosion and does not restrict its capacity.
- Spent oil (lubricated models) and condensate MUST BE DISPOSED OF in accordance with environmental protection regulations and current legislation.

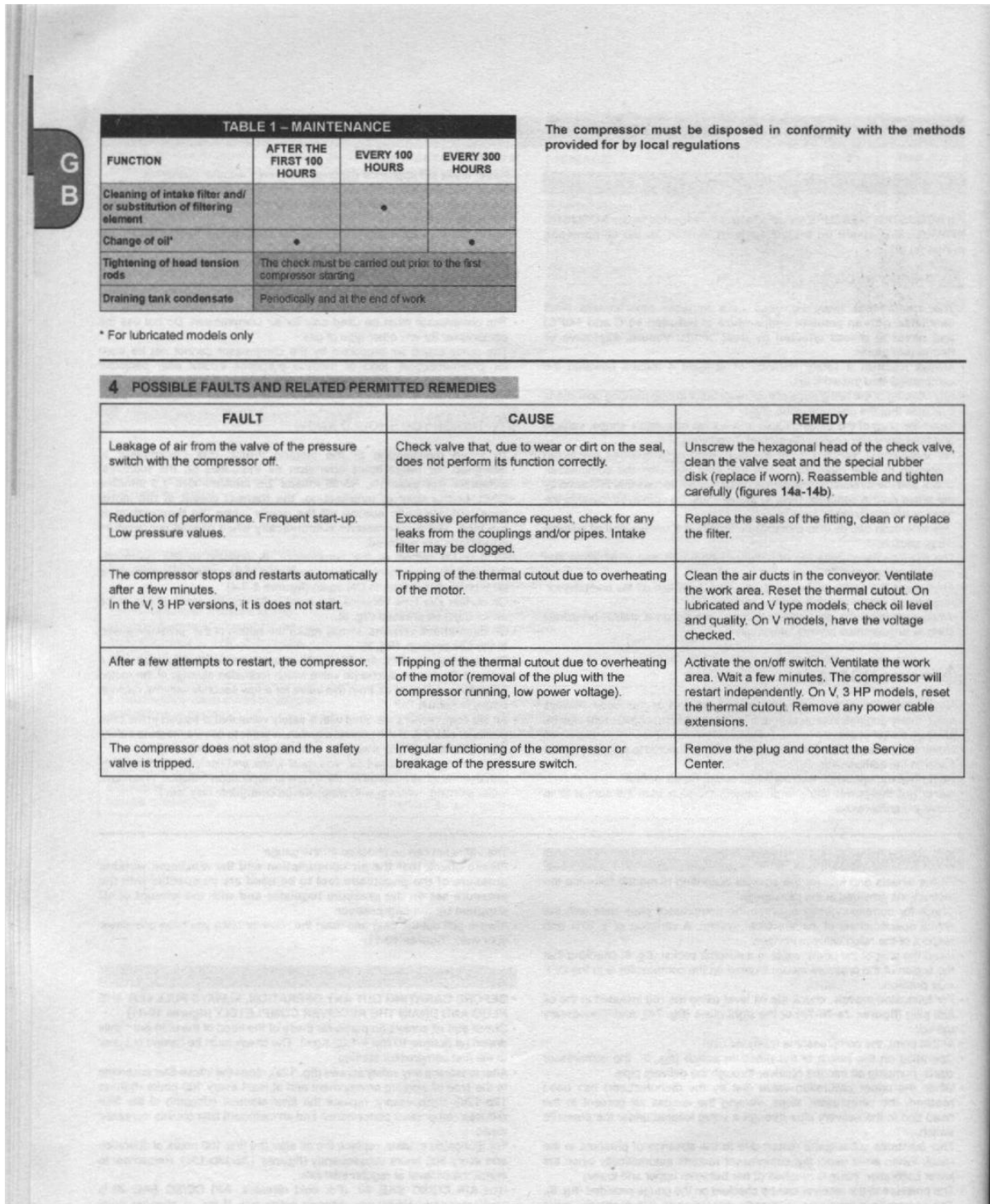


Figure 106. Pages extraites de la notice explicative d'un compresseur

Sa page de couverture présente le titre *Compressore a trasmissione diretta* placée verticalement sur le côté droit. Au centre, *manuale istruzioni* est écrit en 27 langues différentes. En ouvrant le livret, trois pages présentent des photographies numérotées illustrant des actions à effectuer sur le compresseur, puis cinq pages expliquent la signification des symboles employés. Viennent ensuite 27 notices d'utilisation commençant

par l'italien, l'anglais, le français, l'espagnol... La même notice est fournie avec les compresseurs dans tous les pays de vente. Elle est destinée à des utilisateurs du monde entier.

### 5.2 Organisation

Nous pouvons reprocher à la page de garde de ne pas présenter la photographie du produit, sa marque et ses références. Le nom de l'appareil est écrit seulement en italien et verticalement ce qui est peu lisible. Il est difficile de savoir de quel produit il s'agit avant d'ouvrir le livret et d'en voir des photographies. Il serait plus judicieux de placer ces photographies au milieu des instructions, mais pour des soucis d'économie financière, elles ont été regroupées en début de livret. Il aurait peut-être été préférable pour le lecteur d'éditer un livret plus court pour chaque langue et de le mettre dans les emballages expédiés dans le pays correspondant. Cependant, le coût de différenciation des emballages est peut-être plus élevé.

En ce qui concerne les instructions en anglais, la structure dégagée dans le chapitre VI est respectée et permet de se repérer facilement. Quatre parties se dégagent : les instructions de sécurité (*Precautions*), la mise en route et l'utilisation (*Start-up and use*), la maintenance (*Maintenance*) et les incidents de fonctionnement (*Possible faults and related permitted remedies*). Le titre de la quatrième partie aurait pu être beaucoup plus simple : *Troubleshooting*. À la lecture de la phrase Fit the wheels and foot (or the suckers according to the model) following the instructions provided in the packaging), nous comprenons qu'une autre notice explicative liée à l'assemblage du produit existe : il aurait été plus judicieux de tout mettre sur la même notice. La phrase Check that all screws (in particular those of the head of the unit) are tightly drawn up (torque 10 Nm = 1,02 Kgm). The check must be carried out prior to the first compressor starting est placée dans la partie *Maintenance* alors qu'elle devrait apparaître au tout début de la partie *Start-up and use*.

### 5.3 Niveau linguistique

La notice est plutôt correcte linguistiquement, parce qu'elle respecte les caractéristiques évoquées dans les chapitres VI et VIII : elle présente des impératifs, mais également des phrases à l'indicatif pour apporter des explications sur le produit comme clogging of the filter reduces compressor performance and an inefficient filter causes increased wear [out ?] ou All compressors are fitted with a pressure reducer. Le lieu de l'action est précisé s'il est



utile : Insert the plug of the power cable in a suitable socket. Des compléments circonstanciels de temps permettent d'organiser les actions ou d'indiquer leur durée comme dans : Always wait at least 10 seconds. La manière d'effectuer l'action est précisée si nécessaire comme dans check the oil level using the rod included in the oil fuel plug (figures 7a-7b-7c) or the sight glass (fig. 7d), and if necessary top up. Cependant, les normes à connaître ne corrigent pas les erreurs de grammaire qui constituent le gros problème de cette notice.

Quelques formulations étranges apparaissent comme Preserve this handbook for future reference : les formules consacrées sont plutôt *Please keep instructions for future use / save these instructions*. La formule A variation of  $\pm 10\%$  with respect of the rated value is allowed n'est pas claire : *with respect of* n'est pas employé en anglais, un anglophone utiliserait plutôt *as to* ou *in regard to*, ou bien l'abréviation *w. r. t.* (*with respect to*) dans les domaines techniques. Cette notice n'a pas été écrite par un anglophone et n'a pas été relue, puisqu'il manque parfois des points en fin de phrases et certaines parenthèses ne sont pas fermées. Des formulations sont ambiguës comme Always wait at least 10 seconds from when the compressor has been switched off before restarting this. L'expression *from when* n'est pas claire, la référence de *this* non plus. L'auteur semble confondre *this* et *it*. Il aurait mieux valu utiliser une structure plus simple avec *after* comme *Always wait at least 10 seconds after the compressor has been switched off before restarting it*. Il manque la particule *of* dans The compressor must be disposed in conformity with the methods provided for by local regulations. Il aurait été nécessaire de vérifier les structures dans un dictionnaire. La faute *\*it is does not start* aurait pu être évitée à la première relecture. Une autre faute grossière apparaît : il manque la fin de la phrase dans *After a few attempts to restart, the compressor*. Dans la partie française, la phrase complète est *Après quelques tentatives de démarrage, le compresseur s'arrête*. Le verbe *stops* a été oublié dans la partie en anglais.

## 6 Étude d'instructions de sécurité écrites par un non-anglophone

### 6.1 Instructions de sécurité provenant d'une notice explicative

Les instructions de sécurité que nous étudions sont celles tirées de la notice explicative d'un compresseur de marque MERCURE fabriqué en Chine et dont le siège social est en Italie (voir section 5 de ce chapitre).



### 6.1.1 Situation pragmatique

Les instructions de sécurité que nous étudions sont présentées dans la figure 107.

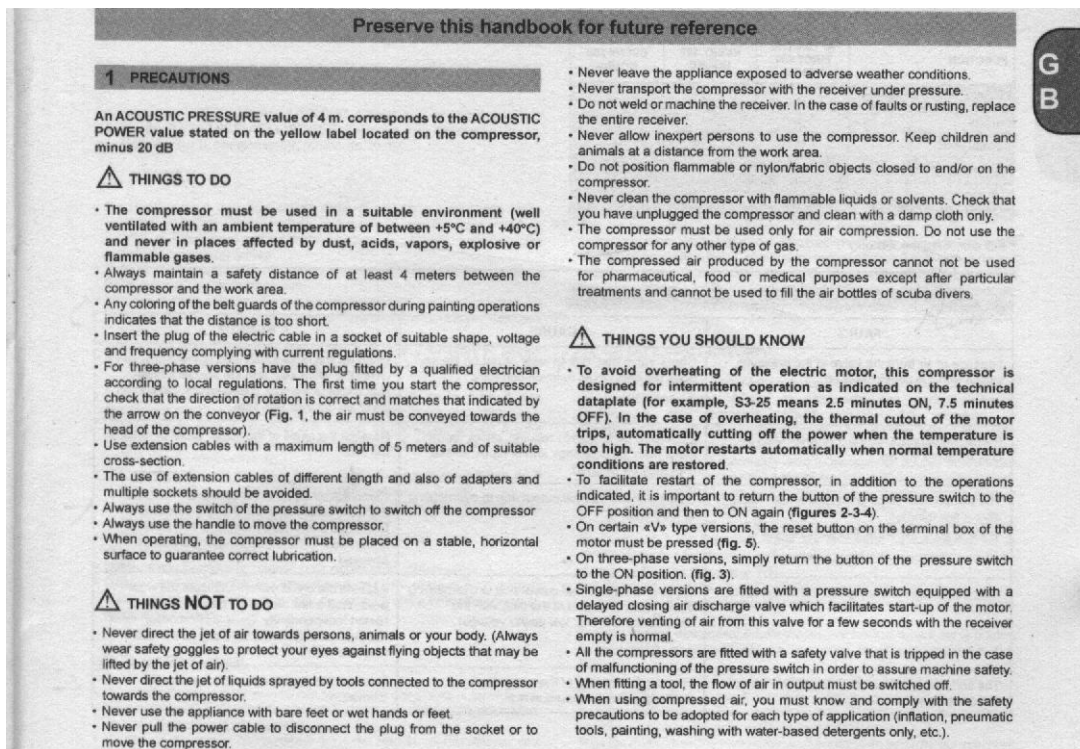


Figure 107. Instructions de sécurité extraites de la notice explicative d'un compresseur

### 6.1.2 Organisation

Nous soulignons l'effort de l'auteur qui a cherché à organiser les informations de sécurité qui ne sont pas si bien structurées d'habitude. Elles comportent trois grandes parties : *THINGS TO DO*, *THINGS NOT TO DO* et *THINGS YOU SHOULD KNOW*. L'emploi de lettres majuscules en gras précédées d'un pictogramme *danger* attire l'attention, ce qui est le but des instructions de sécurité. Deux phrases essentielles sont également écrites en gras, une stratégie pertinente pour mettre en valeur ces éléments. Nous pouvons cependant reprocher à l'auteur d'avoir placé l'instruction *Always wear safety goggles to protect your eyes against flying objects that may be lifted by the jet of air* dans la partie *THINGS NOT TO DO* et entre parenthèses. Cette instruction devrait être placée en début de la partie *THINGS TO DO*, car elle est cruciale pour la sécurité de l'utilisateur.

### 6.1.3 Niveau linguistique

L'auteur utilise bien les différents moyens existants pour dire ce qu'il faut faire, et ce de manière précise. Il utilise l'impératif (*Always maintain a safety distance of at least 4 meters*

## Chapitre IX Approche pratique

between the compressor and the work area), *must* + voix passive (The compressor must be used only for air compression) et *you must* (you must know and comply with the safety precautions to be adopted for each type of application). Il emploie également des expressions pertinentes pour dire ce qu'il ne faut pas faire comme *do not* + *base verbale* (Do not use the compressor for any other type of gas), *never* (Never clean the compressor with flammable liquids or solvents) et *should be avoided* (The use of extension cables of different length and also of adapters and multiple sockets should be avoided). Cependant, l'emploi de *cannot* peut être critiqué dans The compressed air produced by the compressor cannot \*not be used for pharmaceutical, food or medical purposes except after particular treatments and cannot be used to fill the air bottles of scuba divers. Cette phrase, qui présente une faute de construction, apparaît dans la partie THINGS NOT TO DO : *cannot* n'est pas assez fort pour exprimer une interdiction, *must not* serait plus approprié.

L'auteur indique rarement pourquoi il ne faut pas faire certaines actions, ce qui est dommage, parce qu'une explication attirerait davantage l'attention sur le danger. Par exemple, *never use the appliance with bare feet or wet hands or feet* mérite une explication : il faudrait parler d'un risque d'électrocution, de blessure, de mort... afin de bien mettre en évidence le danger. Les instructions ne sont pas toujours assez précises, par exemple, dans *Use extension cables with a maximum length of 5 meters and of suitable cross-section*, il faudrait ajouter des précisions sur *suitable cross-section*.

En ce qui concerne les phrases, certaines sont mal structurées. Il faudrait ajouter une virgule entre *For three-phase versions* et *have* dans *For three-phase versions have the plug fitted by a qualified electrician according to local regulations*. La phrase *Any coloring of the belt guards of the compressor during painting operations indicates that the distance is too short* est trop longue et mériterait d'être reformulée. Des répétitions inutiles peuvent être supprimées dans *Always use [the switch of] the pressure switch to switch off the compressor* ou dans *The compressor must be used only for air compression. Do not use [the compressor] for any other type of gas*. L'auteur n'utilise pas assez les ellipses du complément d'objet ou des articles : l'article pourrait être supprimé dans *in [the] case of overheating* et dans *in [the] case of faults or rusting*.

Cependant, le respect des caractéristiques relevées dans les chapitres VI et VIII n'aide pas à corriger les erreurs de grammaire : des fautes élémentaires apparaissent comme *closed* à la place de *close* dans *Do not position flammable or nylon / fabric objects closed to and / or on the compressor* ou un problème dans la construction de *cannot* dans *The compressed air produced by the compressor cannot not be used for pharmaceutical, food or medical purposes*.

## 6.2 Instructions de sécurité provenant d'un panneau

Les instructions de sécurité que nous étudions proviennent d'un panneau placé au bord d'une plage de Bretagne contaminée par les algues.

### 6.2.1 Situation pragmatique

La figure 108 est une photographie du panneau d'instructions de sécurité que nous allons étudier. Ce panneau s'adresse à des touristes francophones ou étrangers.



Figure 108. Photographie d'un panneau d'instructions de sécurité de Bretagne

### 6.2.2 Organisation

En ce qui concerne le niveau organisationnel, ce panneau est difficile à comprendre, puisqu'il présente une phrase coupée en morceaux, écrite en français et en anglais. Il aurait été plus judicieux de faire deux parties, l'une en anglais et l'autre en français. De plus, la partie en anglais n'est pas facile à lire, puisqu'elle est écrite en orange clair sur un fond orange foncé, en police de caractères de taille plus réduite qu'en français et en italique. Un autre élément particulièrement dérangeant dans ce panneau est que le titre apparaît à la fin : *Pour*

*your safety / For your safety* devrait être placé en haut du panneau afin d'attirer l'attention des passants.

### 6.2.3 Niveau linguistique

La partie en anglais est la suivante :

It is forbidden  
- to approach clearance treatment yards closer than 50 meters  
- to enter signed areas of putrid piles of algae, river beds, quicksands or mudbanks you may sink into  
- to let your pets or animals stray.  
it is highly recommended to avoid all contact with piles of algae and to watch your children  
  
PLEASE REPORT ANY CAS OF LOSS OF CONSCIOUSNESS TO THE LOCAL COUNCIL AND THE EUROPEAN EMERGENCY PHONE NUMBER : 112

**Figure 109. Instructions de sécurité d'un panneau d'une plage**

Ces instructions ne semblent pas avoir été vérifiées par un anglophone qui aurait relevé l'absence de la lettre finale sur le mot *cas* (au lieu de *case*) dans la dernière phrase. De plus, le niveau linguistique est à revoir entièrement. L'expression *it is forbidden* ne s'emploie pas dans des instructions de sécurité en anglais. L'impératif négatif ou des expressions fortes (pour inciter à s'éloigner du danger) doivent être préférées et les fautes de vocabulaire doivent être supprimées, ce qui donnerait :

*For your safety:*

- *Do not come within 50 meters of the seaweed clearance zones.*
- *Keep out of seaweed collection areas, river beds and soft sandy areas.*
- *Keep dogs on a leash.*

L'expression *it is highly recommended* peut apparaître dans les instructions de sécurité, mais est rare. Il serait préférable d'enlever la première partie de l'avant-dernière phrase et d'améliorer sa fin : *Avoid contact with piles of seaweed. Keep a close eye on children.* (*Your* peut être supprimé, car les adultes peuvent surveiller les enfants des autres). La phrase décrivant la procédure à suivre en cas de malaise est peu claire et devrait être reformulée ainsi : *In the event of fainting, call the European emergency phone number (112) and report to the local council.* Il est essentiel de commencer par appeler les secours avant de prévenir la mairie. Il est étrange d'utiliser *please* dans des instructions de sécurité de panneaux. En cas d'urgence, aider une victime est un devoir, et non une politesse.

Connaître les caractéristiques des textes procéduraux au niveau organisationnel et linguistique est une aide précieuse pour rédiger des procédures facilement compréhensibles et donc plus efficaces.

# Conclusion

## 1 Chemin parcouru et difficultés rencontrées

Dans cette thèse, nous avons comparé et analysé différents microgenres procéduraux (recettes de cuisine, règles du jeu, protocoles de TP en sciences, notices explicatives et instructions de sécurité) afin de voir lequel est le plus prototypique, lequel l'est le moins et comment les placer sur une échelle de prototypicalité. Pour réaliser cette échelle, il a fallu étudier les caractéristiques de chaque microgenre aux niveaux organisationnel, linguistique ainsi que pragmatique et sémiotique. Nous avons alors pu déduire leurs points communs et leurs différences et après ces constatations, nous avons dégagé des recommandations, utiles en vue de travailler sur la didactique des textes procéduraux. À partir de cette première phase, nous avons testé l'intérêt de relever les caractéristiques des microgenres en étudiant des procédures anglaises écrites par des personnes dont la langue maternelle n'est pas l'anglais et en montrant les erreurs qui auraient pu être évitées grâce à leur lecture et leur application.

De nombreux problèmes se sont posés lors de cette recherche. Le corpus a été délicat à constituer, parce qu'il fallait vérifier la source de chaque texte : tous devaient être écrits par des anglophones natifs pour ne pas en tirer de conclusions biaisées sur le niveau linguistique d'un microgenre. Un doute est souvent revenu à notre esprit en ce qui concerne le corpus : est-il représentatif de chaque microgenre ? A. Koester (2010), confirme qu'il est possible d'utiliser un petit corpus pour des analyses qualitatives. De plus, nous nous sommes assuré que les textes ne portaient pas toujours sur le même thème afin d'obtenir un échantillon le plus général possible. Nous n'avons négligé aucun type d'auteur (professionnel ou amateur), tout en les séparant pour les besoins de l'analyse, ou de public visé (étudiants ou grand public), même si nous aurions également pu traiter des procédures destinées à des professionnels. Après réflexion, il a semblé pertinent de commencer par le plus simple pour aller vers le plus complexe, et les caractéristiques dégagées peuvent tout de même servir à un certain public : cuisiniers français souhaitant rédiger des recettes en anglais, créateurs de jeux français désirant exporter leurs jeux à l'international, professeurs français voulant réaliser des TP en anglais avec leurs élèves ou leurs étudiants ou rédacteurs techniques français amenés à rédiger des notices et des instructions de sécurité en anglais. Grâce à cette première confrontation avec des textes procéduraux, il sera possible de se lancer plus facilement dans

l'analyse de procédures destinées à des professionnels, ce que nous avons déjà fait pour une présentation sur les notices d'appareils utilisés par les électroniciens au colloque « Anglais de spécialité et milieux professionnels » (Université de Lyon, 10 et 11 décembre 2015).

Le peu d'écrits scientifiques liés à notre domaine a posé problème. Il existe des études linguistiques sur le genre procédural, mais peu sur des microgenres. Nous avons réussi à trouver plusieurs études sur les recettes de cuisine, comme celles de M. Nordman (1994) et D. Klenová (2010), mais très peu voire aucune sur les règles du jeu, les protocoles de TP, les notices explicatives et les instructions de sécurité. Il a donc fallu consulter des manuels de rédaction technique, interroger des experts des domaines étudiés et également s'intéresser à ce qu'en disent les amateurs, puis construire notre méthodologie. Ce manque de documentation fait que cette recherche ressemble parfois à une simple description : il est nécessaire de commencer par un état des lieux avant de tirer des conclusions. Son atout est de proposer une méthodologie pour étudier ces types de texte. Malgré ses limitations, le fait de l'avoir créée est déjà un apport à la linguistique appliquée et à l'anglais de spécialité et peut ouvrir vers des recherches similaires.

## 2 Avancées scientifiques

Nous avons tenté de répondre à deux ensembles de questions de recherche dans cette étude :

- quels textes procéduraux sont les plus prototypiques et est-il possible d'en créer une typologie ? Le degré de spécialisation a-t-il une influence sur le degré de prototypicalité du texte ?
- les auteurs de textes procéduraux suivent-ils des principes précis lorsqu'ils rédigent ces textes ? Respectent-ils des caractéristiques formelles et linguistiques lors de leur rédaction et si oui, lesquelles ?

Une troisième question s'est également révélée être importante :

- quel est l'impact du type d'auteur (professionnel ou amateur) et du public visé (étudiants ou grand public) sur la rédaction des microgenres ?

Le texte que nous avons considéré comme étant le plus prototypique et qui a servi d'étalon est la recette de cuisine, puisqu'il s'agit du microgenre procédural le plus connu et le plus fréquemment utilisé par le grand public et également celui qui a été le plus étudié. C'est un texte caractérisé par les principes de concision, de clarté et de précision. Il s'organise en

## Conclusion

trois parties (titres, liste des ingrédients et partie procédurale). Ces traits linguistiques caractéristiques sont l'utilisation majoritaire de formes verbales conjuguées à l'impératif (forme concise, car le sujet n'apparaît pas), la présence d'ellipses (essentiellement des compléments d'objet et des articles) et de marqueurs temporels, le placement des compléments circonstanciels de lieu en position initiale et l'utilisation d'adverbes de précision et d'un lexique semi-spécialisé.

Au plus proche de la recette de cuisine se trouvent les instructions de sécurité de panneaux, parce que, comme les recettes, elles ne transmettent pas de savoir en plus du savoir-faire. Elles se concentrent sur les actions à réaliser pour atteindre le but souhaité (réaliser un plat ou éviter un danger). Les instructions de sécurité de notices reflètent également cette idée même si des explications peuvent être davantage présentes. Toutes les instructions de sécurité sont régies par l'importance d'attirer l'attention sur le danger sans détour. Elles n'ont aucune organisation particulière (un titre et une partie qui ne peut pas véritablement être qualifiée de procédurale, mais constituée d'avertissements divers) et se caractérisent par des traits linguistiques spécifiques comme l'emploi de formes impératives souvent négatives, de verbes à l'indicatif pour donner des explications sur les dangers, d'ellipses, d'adverbes de précision et d'un lexique non spécialisé.

Plus loin sur l'échelle de prototypicalité se situent les microgenres où le savoir a une place importante : en premier les notices explicatives qui sont composées de phrases courtes, comme les recettes de cuisine. Leur rédaction est guidée par les idées de prise en main de l'objet, d'avertissements et d'explications claires et précises. Elles s'organisent en quatre parties (titre, informations de sécurité, présentation de l'objet, procédure) et ont pour traits linguistiques caractéristiques l'emploi de structures directives, de verbes à l'indicatif pour les explications, de marqueurs temporels, de mots de liaison, d'adverbes de précision et d'un lexique non spécialisé.

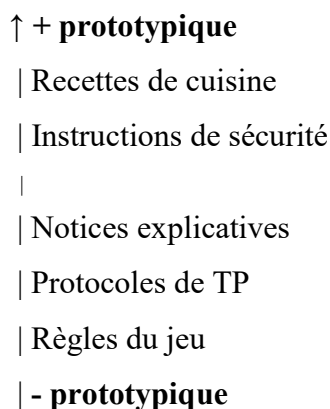
Ensuite viennent les protocoles de TP en sciences, qui apportent des connaissances expliquées dans des phrases longues. Ce sont des textes spécialisés qui ont, au cœur de leur rédaction, les principes d'action, de réflexion, de clarté et de précision. Ils s'organisent en quatre parties (titre, préparation didactique, liste du matériel nécessaire, procédure) et ont pour traits linguistiques caractéristiques l'emploi majoritaire de formes verbales conjuguées à l'impératif, de verbes à l'indicatif pour donner des explications, de formes interrogatives, de marqueurs temporels, de mots de liaison, d'adverbes de précision et d'un lexique spécialisé.

Le microgenre étudié le moins prototypique est la règle du jeu, où il est essentiel de bien décrire l'univers du jeu ce qui entraîne la présence de phrases longues. Elle est rédigée en

## Conclusion

tenant compte du problème des possibilités et du co-énonciateur. Elle s'organise en six parties (titre, liste des éléments nécessaires au jeu, but, mise en place, procédure, phase finale) et a pour traits linguistiques caractéristiques l'absence de verbes à l'impératif, la présence de verbes à l'indicatif à la voix active et passive (qui peuvent avoir une valeur directive), de marqueurs pour exprimer le fait qu'il y ait plusieurs possibilités, de marqueurs temporels et d'un lexique semi-spécialisé.

Ce que tous les textes procéduraux ont en commun n'est pas ce à quoi nous nous attendions au départ. Ce qui les unit n'est pas l'emploi de l'impératif, l'iconicité, la présence de phrases courtes ou d'une organisation chronologique, mais la présence de formes verbales à valeur directive, la précision et surtout une visée pragmatique commune : dire de faire et transmettre un savoir-faire. Les protocoles de TP, les règles du jeu, les notices explicatives et les instructions de sécurité des notices transmettent un savoir, d'où la présence de nombreuses explications à l'indicatif dans ces textes, ce que nous ne retrouvons pas dans les recettes de cuisine et les instructions de sécurité de panneaux. Les textes procéduraux aident à devenir expert dans un domaine. Avec toutes ces informations, nous pouvons créer une échelle de prototypicalité des textes procéduraux étudiés :



**Figure 110. Échelle de prototypicalité des textes procéduraux (version verticale)**

Le degré de spécialisation n'a pas d'influence sur le classement des textes procéduraux. En effet, un microgenre semi-spécialisé se trouve en haut de l'échelle (les recettes de cuisine), puis deux microgenres non spécialisés (les instructions de sécurité et les notices explicatives), puis un microgenre spécialisé (les protocoles de TP) et enfin un microgenre semi-spécialisé (les règles du jeu). Le degré de spécialisation n'a pas de conséquence sur l'organisation et le niveau linguistique (lexique mis à part), ce qui est en revanche le cas pour le type d'auteur ou de public visé. Nous avons également remarqué que le contexte du microgenre a des conséquences sur ses caractéristiques, notamment sur le rôle de ses illustrations : elles facilitent la compréhension du texte et la manipulation dans les



## Conclusion

textes plus professionnels (comme les protocoles de formation, les instructions de sécurité et les notices explicatives) et peuvent également servir à décorer dans les textes plus ludiques (comme les protocoles de vulgarisation, les recettes de cuisine et les règles du jeu). Les illustrations ne doivent pas être écartées des études d'anglais de spécialité car elles véhiculent de l'information même si elles sont dans un code différent par rapport au langage.

Cette recherche a permis d'aboutir à un affinement des catégories procédurales et également de recenser les caractéristiques au cœur des genres étudiés. Tous les textes procéduraux ne sont pas unis par des critères linguistiques et organisationnels, mais par un but commun. Cette étude a cependant certaines limites : elle ne se concentre que sur cinq microgenres procéduraux alors qu'il en existe d'autres. Néanmoins, elle peut avoir des retombées professionnelles considérables puisqu'elle pose les bases pour la création de guide de rédaction ou de formations à la rédaction de procédures en anglais, besoins que l'on a encore du mal à satisfaire.

### 3 Pistes pour de nouvelles recherches

Les pistes pour de futures recherches sont nombreuses et se situent sur deux axes majeurs. Le premier consiste à étudier les microgenres qui ont été écartés parce qu'ils manquaient d'homogénéité ou étaient difficilement accessibles. Dans la première catégorie définie par J.-M. Adam (2001), c'est-à-dire les textes qui expliquent comment agir sur un objet, il reste à étudier les manuels de bricolage, jardinage, dressage, etc., ainsi que les notices médicales et pharmaceutiques (notices de médicaments - *patient information leaflets* en anglais). Il faudrait aussi analyser les mêmes types de textes que ceux présents dans cette thèse, mais destinés à des professionnels cette fois, comme les manuels d'utilisation de machines, les manuels d'entretien et de maintenance et les manuels de préparateur en pharmacie et plus largement chimie en s'aidant des études de Herimanana Zafiharimalala et André Tricot (2010) qui se sont penchés sur la documentation procédurale dans l'aéronautique ou celle de J.-M. Cellier (2005) qui s'est intéressé aux procédures dans le domaine ferroviaire. Il existe un réel besoin professionnel dans ce domaine puisque peu de formations existent pour former des rédacteurs ou concepteurs de documents spécialisés alors que la demande est forte. Dans la deuxième catégorie définie par J.-M. Adam (2001), c'est-à-dire les textes qui expliquent comment agir sur soi-même, il reste à étudier les manuels de

## Conclusion

savoir-vivre et d'étiquette, les consignes et règlements, les guides d'itinéraires, les promesses électorales, les rubriques-conseils de magazines et les horoscopes.

Le deuxième axe consiste à analyser à nouveau certains microgenres mais en adoptant un angle différent. C. Cotter (1997 : 53) précise que les recettes de cuisine se prêtent naturellement à des études variationnistes, une approche théorique dans laquelle les linguistes considèrent comment la même idée est dite de différentes manières. Il faut alors prendre la recette d'un même plat et comparer les différentes façons de décrire les mêmes gestes à effectuer. Une approche sociolinguistique pourrait être intéressante et consisterait à étudier les différences d'écriture en fonction des auteurs afin de voir l'influence de facteurs comme l'identité de l'auteur (sexe, âge, origine, région du pays, religion, amateur ou professionnel) et son contexte social (classe sociale, métier) ou en fonction du public ciblé (cuisiniers débutants ou confirmés). Un auteur donnera probablement moins de détails s'il s'adresse à des cuisiniers confirmés par rapport à des cuisiniers débutants. M. Görlach (1992 : 754-756) mène une étude transculturelle qui offre une piste digne d'intérêt : il compare des recettes écrites par différents membres de la communauté anglophone (par des Écossais et des Indiens) afin de montrer la transmission d'une tradition et l'ajout de traits locaux ou nationaux. Les recettes de cuisine se prêtent facilement à des études comparatives entre les époques, les langues et les cultures. M. Nordman (1994 : 50) suggère d'ailleurs qu'elles vont vers une uniformisation au niveau mondial :

Today's lively cultural contacts, coupled with a demand for the exotic, carry recipes over cultural gulfs and frontiers. The livelier the exchange, the greater the possibility of an international stylistic impact on cooking recipes. Today, the uniformity is already considerable. (M. Nordman 1994 : 50)

Une piste à explorer est celle d'une étude diachronique des recettes de cuisine. Notre recherche est synchronique (des textes contemporains sont traités), mais il serait aussi intéressant de comparer des textes de recettes de cuisine de différentes époques afin de voir l'évolution linguistique au sein de ces textes. Eva Tüttelmann (2006) s'y est intéressée dans *The Medieval Cookery Recipe as a Text Type* tout comme Manfred G. Rlach (2004) qui, dans son ouvrage *Text Types and the History of English*, consacre son quatrième chapitre à l'évolution historique des recettes de cuisine. L'Université de Las Palmas de Gran Canaria a pour projet actuel la création d'un corpus de recettes en vieil anglais : *The Corpus of Early English recipes* (CoER)<sup>61</sup>. Le but est d'avoir un corpus de 1,5 million de mots comprenant

---

<sup>61</sup> Pour plus d'informations sur ce corpus, cf. <<http://www.helsinki.fi/varieng/CoRD/corpora/CoER/index.html>> [consulté le 11/08/2014]

## Conclusion

plus de 150 textes manuscrits ou imprimés entre 1375 et 1850 afin de procéder à des études comparées. Des comparaisons entre les recettes écrites des livres, celles provenant de sites internet de recettes, celles tirées de blogs culinaires et les recettes orales présentées à la télévision ou à la radio seraient intéressantes afin de dégager les spécificités de l'oral et celles de l'écrit pour décrire les procédures. Une telle étude nécessiterait de retranscrire la partie orale de la recette et non la version écrite donnée à la fin de l'émission. C. Culy (1996 : 101) suggère de réaliser une étude linguistique du même ordre que la sienne sur les anaphores zéro, mais en analysant les ellipses d'articles dans les recettes. Les pistes sont nombreuses pour les recettes de cuisine et certaines, comme l'étude diachronique, peuvent être étendues aux autres microgenres analysés dans cette thèse.

Toutes ces pistes concernent des études théoriques, mais il est également possible d'adopter une approche pédagogique qui s'inscrit dans le domaine de la linguistique appliquée : comment enseigner les styles rédactionnels décrits dans des études théoriques. La théorie linguistique peut être employée dans un but pratique, ce qui serait particulièrement utile étant donné le manque de formations pour les professionnels et les étudiants alors que la mondialisation de la vente des produits oblige les fabricants à publier des documents multilingues. Cette thèse ouvre également la piste de création d'un guide de rédaction de procédures en anglais, dans la même perspective que celui d'A. Mallender (2002) avec l'anglais comme langue cible. Toutes ces pistes peuvent être suivies et doivent inclure l'étude des illustrations, qui sont trop souvent négligées, et de leur rôle : les compétences du spécialiste de l'anglais de spécialité méritent d'être élargies afin qu'il comprenne le jeu de tous les codes, il a besoin d'être sémioticien pour saisir toutes les nuances des textes qu'il étudie.

## Bibliographie

1. ADAM, J.-M. (1999) *Linguistique textuelle : des genres de discours aux textes*. Paris : Nathan.
2. ADAM, J.-M. (2001) Types de textes ou genres de discours ? Comment classer les textes qui disent de et comment faire ? *Langages*. Volume 35. N° 141. 10-27.
3. ADAM, J.-M. (2016) Reflection on the concept of discourse community. *ASp*. Volume 69. 7-19.
4. AHRENS, V. (2013) Cours de rédaction technique (en ligne) [http://www.eila.univ-paris-diderot.fr/user/virginie\\_V.Ahrens/cours\\_m1\\_redaction\\_technique](http://www.eila.univ-paris-diderot.fr/user/virginie_V.Ahrens/cours_m1_redaction_technique) [consulté le 30/12/2013]
5. ALLEN, J. (1984) Towards a General Theory of Action and Time. *Artificial Intelligence*. Volume 23. 123-154.
6. AMGOUD, L., AOULADOMAR, F. & SAINT-DIZIER, P. (2006) Towards a Formal Argumentation-Based Model for Procedural Texts. *Workshop on Computational Models of Natural Argument*. Riva del Garda. IOS Press. 37-45.
7. ANDERSON, P. (2003) *Technical Communication : a Reader-Centred Approach*. Boston : Thomson Heinle.
8. ANNETT, J. (1994) The Learning of Motor Skills : Sport Science and Ergonomics Perspectives. *Ergonomics*. Volume 37. N° 1. 5-16.
9. AOULADOMAR, F. (2005 a) A Preliminary Analysis of the Discursive and Rhetorical Structure of Procedural Texts. *Symposium sur l'étude du Sens : Exploration et Modélisation*. Biarritz. 14-15 novembre 2005.
10. AOULADOMAR, F. (2005 b) *Some Foundational Linguistic Elements for QA Systems : an Application to E-government Services*. Diaporama en ligne.
11. AOULADOMAR, F. & SAINT-DIZIER, P. (2005) Towards Generating Procedural Texts : an Exploration of their Rhetorical and Argumentative Structure. *EWNLG*. Aberdeen.
12. ARNHEIM, R. (1969) *Visual thinking*. Berkeley : University of California Press.
13. AUSTIN, J. L. (1970) *Quand dire c'est faire*. Paris : Éditions du Seuil. Traduction de *How to Do Things with Words* (1962).
14. AUTHIER, J. (1982) La mise en scène de la communication dans des discours de vulgarisation scientifique. La vulgarisation. *Langue Française*. Volume 53. Larousse.
15. BACCINO, T. & SCHMID, S. (1999) Variations temporelles et oculométriques dans la lecture de consignes de jeux. Dans VIRBEL, J., CELLIER, J.-M. & NESPOULOUS, J. L. (eds.) *Cognitions, discours procédural, action*. Toulouse : PRESCOT. 230-247.
16. BACCINO, T. & SCHMID, S. (2001) Stratégies de lecture pour les textes à consigne. *Langages*. Volume 35. N° 141. 105-124.
17. BAKHTINE, M. (1984) *Esthétique de la création verbale*. Paris : Gallimard.
18. BALSLEY, R. T. (2013) *Anatomy of Game Design : House Rules*. <<http://d-infinity.net/blog/richard-t-balsley/anatomy-game-design-house-rules>> [consulté le 01/04/2013].

## Bibliographie

19. BANKS, D. (2000) How to Say Things without Words : Wordless Instructions as Texts. *ASp*. Volume 27-30. 49-62
20. BANKS, D. (2001 - 2) Analyse des discours spécialisés. Le domaine anglais. *Revue française de linguistique appliquée*. Volume VI. 7-16.
21. BARTHES, R. (1964) Rhétorique de l'image. *Communications*. Volume 4. N° 1. 40-51.
22. BAZERMAN, C. (1994) *Constructing Experience*. Carbondale, Illinois : Southern Illinois University Press.
23. BÉCIRI, H. (1999) *La néologie dans le domaine microinformatique professionnel en français et en anglais : création lexicale et explicitation de contexte*. Thèse sous la direction de Colette Cortes. Université Paris 7 – Denis Diderot.
24. BENDER, E. (1999) Constituting Context : Null Objects in English Recipes Revisited. *Penn Working Papers in Linguistics*.
25. BHATIA, V. (1993) *Analysing Genre : Language Use in Professional Settings*. Londres : Longman.
26. BHATIA, V. (2008) Genre Analysis, ESP and Professional Practice. *English for Specific Purposes*. Volume 27. 161-174.
27. BIBER, D. (1999) *Longman Grammar of Spoken and Written English*. Londres : Longman.
28. BIEGER, G. R. & GLOCK, M. D. (1985) Comprehending Spatial and Contextual Information in Picture-Text Instructions. *Journal of Experimental Education*. Volume 54. N° 4. 181-188.
29. BLAKE, G. & BLY, R. W. (1993) *The Elements of Technical writing*. Macmillan USA. Chapitre 1.
30. BOOHER, H. R. (1975) Relative Comprehensibility of Pictorial Information and Printed Words in Proceduralized Instructions. *Human Factors*. Volume 17. N° 3. 266-277.
31. BOUFFIER, A. (2006) Segmentation de textes procéduraux pour l'aide à la modélisation de connaissances : le rôle de la structure visuelle. *Schedae*. Prépublication 10. Fascicule 11. 79-84.
32. BOUFFIER, A. & POIBEAU, T. (2006) Segmentation et structuration de textes procéduraux pour l'aide à la modélisation de connaissances : le rôle de la structure visuelle. *Journée Textes et Connaissances*. Semaine de la connaissance 2006. Nantes.
33. BRDAR-SZABO, R. & BRDAR, M. (2009) Indirect Directives in Recipes : a Cross-Linguistic Perspective. *Lodz Papers in Pragmatics*. Volume 5. Issue 1. 107-131.
34. BRONCKART, J. P. (1996) *Activité langagière : textes et discours. Pour un interactionnisme socio-discursif*. Paris : Delachaux et Niestlé.
35. BROWN, P. & LEVINSON, S. C. (1978) *Politeness : Some Universals in Language Usage*. Cambridge : Cambridge University Press.
36. BROWN, G. & YULE, G. (1983) *Discourse Analysis*. Cambridge : Cambridge University Press.
37. BURNHAM, C. A. & ANDERSON, T. H. (1991) Learning to Sew on a Button by Reading a Procedural Text. *Tech. Report N° 543*. Urbana : University of Illinois. Centre for the Study of Reading.

## Bibliographie

38. BUSS, K. & KARNOWSKI, L. (2002) *Reading and Writing : Nonfiction Genres*. Newark, DE : International Reading Association.
39. BUTLER, S., HEATT, C. B., & HOSINGTON, B. (1996) *Pleyn Delit: Medieval Cookery for Modern Cooks*. Toronto : University of Toronto Press.
40. CAMBROSIO, A. (2000) Argumentation, représentation, intervention : les rôles de l'imagerie dans les discours scientifiques. *ASp*. Volume 27-30. 95-112.
41. CARROLL, J. M. (1990) *The Nurnberg funnel: Designing minimalist instruction for practical computer skill*. Cambridge : The MIT Press.
42. CARROLL, R. (1999) The Middle English Recipe as a Text-Type. *Neuphilologische mitteilungen*. Volume 100. N° 1. 27-42.
43. CELLIER J.-M. (2005) Caractéristiques et fonction des textes procéduraux. Dans ALAMARGOT, D., TERRIER, P. & CELLIER, J.-M. (eds.) *Production, compréhension et usages des écrits techniques au travail*. Toulouse : Octarès. 161-180.
44. CELLIER, J.-M. & TERRIER, P. (2001) Le rôle de la mise en forme matérielle dans le traitement cognitif de consignes. *Langages*. Volume 35. N° 141. 79-91.
45. CETIM (2008) *Notices d'instructions des machines : guide de rédaction*. Senlis, France : Centre techniques des industries mécaniques.
46. CLARK, H. H. (1996) *Using Language*. Cambridge : Cambridge University Press.
47. CLEARY, Y. & SLATTERY, D. (à paraître) Technical Communication and Technical Documentation. Dans BUDIN G., LAUREN C. & HUMBLEY, J. (eds.) *Languages for Special Purposes – An international Handbook*. De Gruyter. Berlin.
48. COTTE, P. (2001) *L'explication grammaticale de textes anglais*. Presses Universitaires de France.
49. COTTER, C. (1997) Claiming a Piece of the Pie : How the Language of Recipes Defines Community. Dans BOWER, A. L. (ed.) *Recipes for Reading : Community Cookbooks, Stories, Histories*. University of Massachusetts Press. 51-72.
50. COUTHERUT, M. (2009) *La description d'expériences en chimie organique : caractérisation d'un texte procédural spécialisé*. Mémoire en Anglais de spécialité.
51. CULY, C. (1996) Null Objects in English Recipes. *Language Variation and Change*. Volume 8. 91-124.
52. CUMMING, S. (1991) Nominalization in English and the organization of grammars. *Proceedings, the IJCAI-91 Workshop on Decision Making Throughout the Generation Process*. August 24-25. Darling Harbor. Sydney. Australia.
53. CUSIN-BERCHE, F. (1997) A la recherche de quelques caractéristiques linguistiques des textes spécialisés et de la rédaction technique. *Le Langage et l'Homme*. Volume 34. N° 4. 21-55.
54. DALE, R. (1989) Cooking up Referring Expressions. *Proceeding ACL '89 Proceedings of the 27<sup>th</sup> annual meeting on Association for Computational Linguistics*. 68-75.
55. DAUTRICHE, I. & SAINT-DIZIER, P. (2009) *A Conceptual and Operational Model for Procedural Texts and its Use in Textual Integration*. IWCS8. Tilburg.
56. DELMAS, C. (2004) Fragment d'un discours culinaire. Dans GOURNAY, L. & MERLE, J. M. (2004) *Contrastes*. Paris : Ophrys. 25-34.

## Bibliographie

57. DELPECH, E. & SAINT-DIZIER, P. (2008) Investigating the Structure of Procedural Texts : Identification of Titles and Instructions. *Journées internationales d'Analyse statistique des Données Textuelles (JADT 2008)*. 25-27 mars 2008. ENS Lyon. 45-56.
58. DENHIÈRE, G. & BAUDET, S. (1991) *Lecture, compréhension de texte et science cognitive*. Paris : Presses Universitaires de France.
59. DENIS, M. (1997) The Description of Routes : A Cognitive Approach to the Production of Spatial Discourse. *Cahiers de Psychologie Cognitive*. Volume 16. 409-458.
60. DEPECKER, L. (1996) Terminologie et standardisation. Hieronymus Complutensis. *El mundo de la Traducción* 3. 85-88.
61. DIXON, P. (1987) Actions and Procedural Directions. Dans TOMLIN, R. S. (ed.) *Coherence and Grounding in Discourse*. Los Angeles : John Benjamins Publishing. Outcome of a symposium. June 1984. Eugene. Oregon. 69-89.
62. DUBOIS, J. et al. (2012) *Le dictionnaire de linguistique et des sciences du langage*. Larousse.
63. ENKVIST, N. E. (1981) Experiential iconicism in text strategy. *Text*. Volume 1. 97-111.
64. ENKVIST, N. E. (1987) Text Strategies. Dans STEELE, R. & THREADGOLD, T. (eds.) *Language Topics : Essays in honour of Michael Halliday*. Volume 2.
65. ENKVIST, N. E. (1991) Discourse strategies and discourse types. Dans VENTOLA, E. (ed.) *Functional and Systemic Linguistics, Approaches and Uses*. New York : Mouton de Gruyter.
66. EVANS, J. (2013) Translating Board Games : Multimodality and Play. *The Journal of Specialised Translation*. Issue 20. 15-32.
67. FAVART, M. & PASSERAULT, J.-M. (1999) Aspects textuels du fonctionnement et du développement des connecteurs : approche en production. *L'année psychologique*. Volume 99. N° 1. 149-173.
68. FAYARD, P. (1988) *La communication scientifique publique*. Lyon : Chronique sociale.
69. FAYOL, M. (1985) *Le récit et sa construction : une approche de psychologie cognitive*. Paris. Delachaux & Niestlé.
70. FAYOL, M. (1997) *Des idées au texte : psychologie cognitive de la production verbale, orale et écrite*. Paris : Presses Universitaires de France.
71. FERGUSON, C. A. (1994) Dialect, Register, and Genre : Working Assumptions about Conventionalization. Dans BIBER, D. & FINEGAN, E. (eds.) *Sociolinguistic Perspectives on Register*. Oxford : Oxford University Press. 15-29.
72. FIESER, L. F. & WILLIAMSON, K. L. (1979) *Organic Experiments*. 4<sup>th</sup> edition. Lexington : D.C. Heath and company.
73. FISHER, M. F. K. (1983) The Anatomy of a Recipe. Dans FISHER, M. F. K. *With Bold Knife and Fork*. Counterpoint. 1-14.
74. FLOWERDEW, L. (2002) Corpus Based Analysis in EAP. Dans FLOWERDEW, J. (ed.) *Academic Discourse*. Longman : Pearson. 95-114.
75. FLOWERDEW, L. (2004) The Argument for Using English Specialized Corpora to Understand Academic and Professional Settings. Dans CONNOR, U. & UPTON, T. (eds.)

## Bibliographie

- Discourse in the Professions : Perspectives from Corpus Linguistics*. Amsterdam : John Benjamins Publishing Company. 11-33.
76. FLOWERDEW, J. & WAN, A. (2006) Genre Analysis of Tax Computation Letters : How and why Tax Accountant Write the Way they Do. *English for Specific Purposes*. Volume 25. 133-153.
  77. FLOYD, J. & FORSTER, L. (ed.) (2003) *The Recipe Reader : Narratives, Contexts, Traditions*. Aldershot : Ashgate Publishing Limited.
  78. FONTAN, L. & SAINT-DIZIER, P. (2008) Analyzing the Explanation Structure of Procedural Texts : Dealing with Advices and Warnings. *International Symposium on Text Semantics (STEP 2008)*. Venise. 22-24 Septembre 2008.
  79. FONTAN, L. & SAINT-DIZIER, P. (2009) An Analysis of the Persuasive Strength of Arguments in Procedural Texts. *AISB Symposium on Persuasive Technologies*. Édimbourg, Écosse. 16-18 April 2009. 73-80.
  80. FONTAN, L. & SAINT-DIZIER, P. (2010) Text Organization : Identifying and Measuring the Strength of Arguments in Procedural Texts. *MAD, Multidisciplinary Approaches to Discourse 2010*. MOISSAC.
  81. FRANCOIS, J. (1989) *Changement, Causation, Action : Trois catégories sémantiques fondamentales du lexique verbal français et allemand*. Genève : Droz.
  82. GAGNÉ, R. M., WAGER W. W., GOLAS, K. C. & KELLER, J. M. (2004) *Principles of Instructional Design*. 5<sup>th</sup> edition. Belmont, CA : Wadsworth/Thompson learning.
  83. GALISSON, R. (1979) Le phénomène de banalisation lexicale. *Lexicologie et enseignement des langues – Recherches / Application*. Paris : Hachette.
  84. GANIER, F., GOMBERT, J.-E. & FAYOL, M. (2001) Discours procédural et activités mentales : de la compréhension d'instructions complexes à la planification de l'action. *Langages*. Volume 35. N° 141. 47-63.
  85. GARCIA-DEBANC, C. (2001) L'étude des discours procéduraux aujourd'hui : travaux linguistiques et psycholinguistiques. *Langages*. Volume 35. N° 141. 3-9.
  86. GARCIA-DEBANC, C. & GRANDATY, M. (2001) Incidence des variations de la mise en forme textuelle sur la compréhension et la mémorisation de textes procéduraux (règles et jeux) par des enfants de 8 à 12 ans. *Langages*. Volume 35. N° 141. 92-104.
  87. GERNSBACHER, M. A. (1988) Cognitive Processes and Mechanisms in Language Comprehension : The Structure Building Framework. *Annual Meeting of the Western Psychological Association*. San Francisco.
  88. GHADDESSY, M., HENRY, A. & ROSEBERRY, R. L. (eds.) (2001) *Small corpus studies and ELT : theory and practice*. Volume 5. John Benjamins Publishing Company.
  89. GIANNAKOPOULOU, A. (2003) Prototype Theory : An Evaluation. *ECLOGA Working Papers*. Volume 3.
  90. GIARD, L. (1979) L'institution culturelle et la science. *Esprit*. Mai/juin. 99-112.
  91. GIRARD-GILLET, G. (2013) La quantification des temporalités dans les recettes de cuisine en anglais. *La quantification dans le texte de spécialité, les nouvelles journées de l'ERLA n°14*. 15-16 novembre 2013. Brest.
  92. GLÄSER, R. (1990) *Testing and Assessment : O tempora! O mores!* Pittsburgh : University of Pittsburgh. Learning Research and Development Center.



## Bibliographie

93. GODDARD, A. (2002) *The Language of Advertising*. Londres : Routledge.
94. GOODWIN, C. (1986) Audience Diversity, Participation and Interpretation. *Text*. Volume 6. 283-316.
95. GÖPFERICH, S. (1995) *Textsorten und Technik : pragmatische Typologie. Kontrastierung – Translation*. Tübingen. Narr.
96. GÖRLACH, M. (1992) Text-Types and Language History : the Cookery Recipe. Dans RISSANEN, M., IHALAINEN, O., NEVALAINEN, T. & TAAVITSAINEN, T. (eds.) *History of Englishes : New Methods and Interpretations in Historical Linguistics*. Walter de Gruyter. 736-761.
97. GRAESSER, A., MILLIS, K. K., & ZWAAN, R. A. (1997) Discourse Comprehension. *Annual Review of Psychology*. Volume 48. 163-189.
98. GREIMAS, A. (1983) La soupe au pistou ou la conservation d'un objet de valeur. Dans GREIMAS, A. (1983) *Du Sens II*. Paris : Seuil.
99. GUÉDON, J.-C. (1980) Vulgarisation ou divulgation : les dilemmes de la science comme culture savante. *Argus*. Septembre / décembre. Volume 9. N°5-6. 161-164.
100. GUÉDON, J.-C. (1981) Du bon usage de la vulgarisation. *Question de culture I*. 81-111.
101. GUTHRIE, J. T., BENNETT, S. & WEBER, S. (1990) *Processing Procedural Documents : A Transformational Model*. Unpublished manuscript. University of Maryland.
102. GYSELINCK, V. (1996) Illustration et modèles mentaux dans la compréhension de textes. *L'année psychologique*. Volume 96. N° 3. 495-516.
103. HALLIDAY, M. A. K. (1985a) *An Introduction to Functional Grammar*. Londres : Arnold.
104. HALLIDAY, M. A. K. (1985b) *Spoken and written language*. Oxford : Oxford University Press.
105. HARGIS, G. et al. (2004) *Developing Quality Technical Information : A Handbook for Writers and Editors*. 2<sup>nd</sup> edition. Prentice Hall PTR Upper Saddle River, NJ, USA. IBM Press.
106. HAYES, D. A. & HENK, W. A. (1984) Relative Effects of Analogies and Pictures on Understanding and Remembering Written Directions. *Paper presented at the 68<sup>th</sup> annual meeting of the American Educational Research Association*. New Orleans. Louisiana.
107. HEURLEY, L. (1994) *Traitement de textes procéduraux : Etude de psycholinguistique cognitive des processus de production et de compréhension chez des adultes non experts*. Thèse de doctorat non publiée. Dijon.
108. HEURLEY, L. (1997) Processing Units in Written Texts : Paragraphs or Information Blocks? Dans COSTERMANS, J. & FAYOL, M. (eds.) *Processing Interclausal Relationships in the Production and Comprehension of Text*. Hillsdale. NJ : Laurence Erlbaum Associates. 179-200.
109. HEURLEY, L. (2001) Du langage à l'action : le fonctionnement des textes procéduraux. *Langages*. Volume 35. N° 141. 64-78.
110. HEURLEY, L. (2001 - 2) Compréhension et utilisation de textes procéduraux : l'effet de l'ordre de mention des informations. *Revue française de linguistique appliquée*. Volume VI. 29-46.

## Bibliographie

111. HEWINGS, M. & HEWINGS, A. (2002) « It is interesting to note that... » : A comparative study of anticipatory « it » in student and published writing. *English for Specific Purposes*. Volume 21. 367–383.
112. HOVY, E. H. (1987) What Makes Language Formal? *Proceedings, Ninth Annual Conference of the Cognitive Science Society*. Seattle. Washington. Poster session. 959-964.
113. HYLAND, K. (1999) Talking to Students : Metadiscourse in Introductory Coursebooks. *English for Specific Purposes*. Volume 18. N° 1. 3-26.
114. HYLAND, K. (2002a) Directives : Argument and engagement in academic writing. *Applied linguistics*. Volume 23. N° 2. 215-239.
115. HYLAND, K. (2002b) What do they Mean? Questions in Academic Writing. *Text*. Volume 22. N° 4. 529-557.
116. HYMES, D. (1962) The Ethnography of Speaking. Dans GLADWIN, T. & STURTEVANT, W.C. (eds.) *Anthropology and Human Behavior*. Washington : The Anthropological Society of Washington. 13-53.
117. HYMES, D. (1972) Models of Interaction of Language and Social Life. Dans GUMPERZ, J. & HYMES, D. (dir.) *Directions in Sociolinguistics. The Ethnography of Communication*. New York : Holt, Rinehart & Winston. 35-71.
118. HYMES, D. (1973) Towards Linguistic Competence. *Working Papers in Sociolinguistics*. Volume 16. Austin : University of Texas. Washington.
119. HYMES, D. (1974) *Foundations of Sociolinguistics : An Ethnographic Approach*. Philadelphia : University of Pennsylvania State.
120. HYONA, J. (1995) An Eye Movement Analysis of Topic-Shift Effect During Repeated Reading. *Journal of Experimental Psychology Learning, Memory and Cognition*. Volume 21. N° 5. 1-9.
121. ISENBERG, H. (1984) Texttypen als Interaktionstypen. Eine Texttypologie. *Zeitschrift für Germanistik*. Volume 5. Leipzig. 261-270.
122. ISO/CEI, Directives (2011) *Règles de structure et de rédaction des Normes internationales*. Partie 2. 6<sup>e</sup> édition.
123. ISO (2012) *Sécurité des machines – Règles pour l'élaboration et la présentation des normes de sécurité*. ISO 78. Afnor.
124. JACOBI, D. (1983) Diffusion, vulgarisation et popularisation des connaissances scientifiques. *Education permanente*. Volume 68.109-128.
125. JACOBI, D. (1988) Le discours de vulgarisation : problèmes sémiotiques et textuels. Dans JACOBI, D. & SCHIELE, B. (1988) *Vulgariser la Science – Le procès de l'ignorance*. Seyssel. Champ Vallon coll. « Milieux ».
126. JACOBI, D. & SCHIELE, B. (1988) *Vulgariser la Science – Le procès de l'ignorance*. Seyssel. Champ Vallon coll. « Milieux ».
127. JACOBI, D., SCHIELE, B. & CYR, M.-F. (1990) Note de synthèse [La vulgarisation scientifique et l'éducation non formelle]. *Revue française de pédagogie*. Volume 91.
128. JACQUES, M.-P. (2005) Structure matérielle et contenu sémantique du texte écrit. *Corela*. Volume 3. N° 2.

## Bibliographie

129. JACQUES, J. & RAICHVARG, D. (1991) *Savants et ignorants. Une histoire de la vulgarisation scientifique*. Seuil. Paris.
130. JAKOBSON, R. (1963) *Essais de linguistique générale*. Paris : Éditions de Minuit.
131. JURDANT, B. (1996) Enjeux et paradoxes de la vulgarisation scientifique. Dans *Actes du colloque : La promotion de la culture scientifique et technique : ses acteurs et leurs logiques*. Université Paris 7 – Denis Diderot. 12-13 décembre 1996. 201-209.
132. KARLIN, R. F. (1988) Defining the Semantics of Verbal Modifiers in the Domain of Cooking Tasks. *Proceeding ACL '89 Proceedings of the 27<sup>th</sup> annual meeting on Association for Computational Linguistics*. 61-67.
133. KIERAS, D.E. (1980) Good and Bad Structure in Simple Paragraphs : Effects on Apparent Theme, Reading Time, and Recall. *Journal of Verbal Learning and Verbal Behavior*. Volume 17. 13-28.
134. KIERAS, D.E. & BOVAIR, S. (1986) The Acquisition of Procedures from Text : A Production-System Analysis of Transfer of training. *Journal of memory and language*. Volume 25. 507-524.
135. KITTREDGE, R. (1982) Variation and Homogeneity of sublanguages. Dans KITTREDGE, R. & LEHRBERGER, J. (1982) *Sublanguage : Studies of Language in Restricted Semantic Domains*. Berlin : De Gruyter.
136. KITTREDGE, R. & LEHRBERGER, J. (1982) *Sublanguage : Studies of Language in Restricted Semantic Domains*. Berlin : De Gruyter.
137. KLEIN, W. & STUTTERHEIM, C. (1987) Quaestio und referenzielle Bewegung in Erzählungen. *Linguistische Berichte*. Volume 109. 163-183.
138. KLENOVÁ, D. (2010) *The Language of Cookbooks and Recipes*. Master's Diploma Thesis. Masaryk University.
139. KOCH, W. (2008) Iconicity in Instructional Texts. *HERMES Journal of Language and Communication Studies*. Volume 40. 27-50.
140. KOCOUREK, R. (1991) *La langue française de la technique et de la science*. Wiesbaden, Brandstetter.
141. KOESTER, A. (2010) Building Small Specialised Corpora. Dans O'KEEFE, A. & McCARTHY, M. (eds.) *The Routledge Handbook of Corpus Linguistics*. Routledge. 66-79.
142. KRAMER, W. (2000) What is a game? (tr. Jay Tummelson). *The Games Journal*. <<http://www.thegamesjournal.com/articles/WhatIsaGame.shtml>> [consulté le 23/02/2012].
143. KRESS, G. & VAN LEEUWEN, T. (2004) *Reading Images : the grammar of visual design*. Londres : Routledge. 2<sup>nd</sup> edition.
144. LANNON, J. M. (1994) *Technical writing*. 6<sup>th</sup> edition. New York. Harper Collins.
145. LANTZ, F. & ZIMMERMAN, E. (2010) *Rules, Play and Culture : Towards an Aesthetic of Games*. <<http://www.ericzimmerman.com/texts/RulesPlayCulture.html>> [consulté le 06/03/2013].
146. LARREYA, P. & RIVIERE, C. (2005) *Grammaire explicative de l'anglais*. 3<sup>ème</sup> édition. Paris : Longman.
147. LASZLO, P. (1993) *La vulgarisation scientifique*. Paris. PUF. Collection « Que sais-je ? ».

## Bibliographie

148. LAUREN, C. & NORDMAN, M. (1996) *Wissenschaftliche Technolekte. Nordeuropäische Beiträge 10*. Frankfurt : Peter Lang GmbH.
149. LAVE, J. & WENGER, E. (1991) *Situated Learning : Legitimate Peripheral Participation*. Cambridge : Cambridge University Press.
150. LEHRBERGER, J. (1982) Automatic Translation and the Concept of Sublanguage. Dans KITTREDGE, R. & LEHRBERGER, J. (1982) *Sublanguage : Studies of Language in Restricted Semantic Domains*. Berlin : De Gruyter.
151. LEMKE, J. (1998) Multiplying Meaning : Visual and Verbal Semiotics in Scientific Text. Dans MARTIN, J.R. & VEEL, R. (eds.) *Reading Science*. Londres : Routledge. 87-113.
152. LEMONNIER-SCHALLERT, D. (1980) The Role of Illustrations in Reading Comprehension. Dans SPIRO, R. J., BRUCE, B. C. & BREWER, W. F. (eds.) *Theoretical Issues in Reading Comprehension*. Hillsdale. NJ : Erlbaum. 503-524.
153. LEVIN, J. R., ANGLIN, G. J. & CARNEY, R. N. (1987) On Empirically Validating Functions of Pictures in Prose. Dans WILLOWS, D. M. & HOUGHTON, H. (eds.) *The Psychology of Illustrations*. Volume 1. New York : Springer Verlag. 51-86.
154. LOPEZ, S. (2013) *Linguistic norm(s) and use : a case study of pilot-controller communications*. *Linguistics*. Université Toulouse le Mirail - Toulouse II.
155. LUC, C. (2000) *Représentation et composition des structures visuelles et rhétoriques du texte. Approche pour la génération de textes formatés*. Doctorat Nouveau Régime. Université Paul Sabatier.
156. LÜGER, H.-H. (1995) *Pressesprache*. Tübingen. Niemeyer.
157. MAGNET, A. & CARNET, D. (2006) Letters to the Editor : Still Vigorous after all these Years? A Presentation of the Discursive and Linguistic Features of the Genre. *English for Specific Purposes*. Volume 25. 173-199.
158. MAINGUENEAU, D. (1998) *Analyser les textes de communication*. Paris : Dunod.
159. MALLENDER, A. (2002) *ABC de la rédaction technique*. Paris : DUNOD.
160. MANIEZ, F. (2012) A corpus-based study of adjectival vs nominal modification in medical English. Dans BOULTON, S., CARTER-THOMAS, S. & ROWLEY-JOLIVET, E. (2012) *Corpus-Informed Research and Learning in ESP : Issues and applications*. Amsterdam / Philadelphia : John Benjamins Publishing Company. 83-102.
161. MANNO, G. (1998) La pragmatique se mêle à toutes les sauces : la construction de la relation interpersonnelle à travers la recette de cuisine. *SOMA (Gênes)*. Février 1998. 8-22.
162. MANNO, G. (2009) Les textes procéduraux sont-ils compatibles avec la notion de hiérarchie illocutoire? *Revue québécoise de linguistique*. Volume 33. N° 1. 135-161.
163. MARSAL, L. & SAINT-DIZIER, P. (2010) A Linguistic Analysis of Warnings and Advice in Industrial Procedural Texts. *Conférence IFIS'2010*. Vidéo en ligne. <<http://www.foncsi.org/fr/publications/videotheque/linguistic-analysis-of-warnings-and-advice-in-industrial-procedural-texts/view>> [consulté le 05/08/2014].
164. MARTI, E. & TANTAROS, S. (2003) From Action to Notation. The Production of a Procedural Text by Seven to Ten-year old Children. *EARLI SIG on Writing*. University of Geneva. September.
165. MARTIN, J. R. & ROSE, D. (2008) *Genre Relations, Mapping Culture*. Equinox. Londres. Oakville.

## Bibliographie

166. MASSAM, D. & ROBERGE, Y. (1989) Recipe Context Null Objects in English. *Linguistic inquiry*. Volume 20. 134-139.
167. MAYER, R. E. (1997) Multimedia Learning : Are we asking the Right Questions? *Educational Psychologist*. Volume 32. N° 1. 1-19.
168. McENERY, A. (2006) *Corpus-Based Language Studies*. Londres, New York : Routledge Applied Linguistics.
169. McLUHAN, M. (2001) *Understanding Media : The extension of Man*. Londres : Routledge.
170. MERHY, L. (2010) La vulgarisation dans les médias : sciences et émotions. *Communication, lettres et sciences du langage*. Volume 4. N°1.
171. MILLER, C. R. (1984) Genre as Social action. *Quarterly Journal of Speech*. Volume 70. 151-167.
172. MOON, R. (1998) *Fixed Expressions and Idioms in English : A Corpus-Based Approach*. Oxford : Clarendon Press.
173. MORTARA GARAVELLI, B. (1988) Tipologia dei testi. Dans HODUS, G. et al. *Lexicon der romanistischen. Linguistik*. Volume IV. Tübingen : Niemeyer.
174. MORTUREUX, M.-F. (1987) Traduction et vulgarisation scientifique : un transfert de problématique? *Discoss*. N° 3. 7-21.
175. MURCIA-BIELSA, S. (2000) The Choice of Directive Expressions in English and Spanish Instructions : A Semantic Network. In VENTOLA, E. (ed.) *Discourse and Community : Doing Functional Linguistics*. Tübingen : Gunter Narr. 117-146.
176. NICKL, M. (à paraître) Instructional texts – learn how to get things done. Dans BUDIN, G., LAUREN, C. & HUMBLEY, J. (eds.), *Languages for Special Purposes – An international Handbook*. De Gruyter. Berlin.
177. NORDMAN, M. (1994) Style in cooking recipes. Dans SKYUM-NIELSEN, P. & SCHRODER, H. (eds.) *Rhetoric and Stylistics Today. An International Anthology*. Frankfurt a.m. : Peter Lang. 43-51.
178. PAGETT, C. (2003) French Cooking / La cuisine française. <<http://homes.chass.utoronto.ca/~wulftric/lexperimenta/pagett/index.html>> [consulté le 08/11/2012].
179. PARLETT, D. (1999) *The Oxford History of Board Games*. Oxford : Oxford University Press.
180. PASCUAL, E. (1991) *Représentation de l'architecture textuelle et génération de texte*. Doctorat Nouveau Régime. Université Paul Sabatier.
181. PASCUAL, E. & PERY-WOODLEY, P. P. (1999) Définition et action dans les textes procéduraux. Dans VIRBEL, J., CELLIER, J.-M. & NESPOULOUS, J. L. (eds.) *Atelier « texte et communication » : cognition, discours procédural, action*. Volume 2. Toulouse. PRESCOT. 80-108.
182. PEIKOLA, M., SKAFFARI, J. TANSKANEN, S.-K. (eds.) (2009) *Instructional Writing in English : Studies in honour of Risto Hiltunen*. Amsterdam : John Benjamins Publishing Company.
183. PÉRY-WOODLEY, M.-P. (2001) Modes d'organisation et de signalisation dans des textes procéduraux. *Langages*. Volume 35. N° 141. 28-46.

## Bibliographie

184. PETIT, M. (2010) Le discours spécialisé et le spécialisé du discours : repères pour l'analyse du discours en anglais de spécialité. *E-rea* [En ligne]. 8.1. Mis en ligne le 21 septembre 2010, consulté le 09 mai 2016. URL : <<http://erea.revues.org/1400>>
185. PFEIFFER, W. S. (2002) *Technical writing : A Practical Approach*. 5<sup>th</sup> edition. Upper Saddle River : Prentice Hall.
186. PICKETT, N. A. & LASTER, A. A. (1993) *Technical English : Writing, Reading, & Speaking*. 6<sup>th</sup> edition. New York, Harper Collins.
187. PITAR, M. (2010) Le texte injonctif – un type de texte controversé ? <[http://www.litere.uvt.ro/documente\\_pdf/aticole/BELRom/MPitar.pdf](http://www.litere.uvt.ro/documente_pdf/aticole/BELRom/MPitar.pdf)> [consulté le 02/06/09].
188. RASSE, P. (2002) La médiation scientifique et technique entre vulgarisation et espace public. *Quaderni* 46 : La Science dans la cité. 73-93.
189. REISS, K. (2004) Type, Kind and Individuality of Text : Decision Making in Translation (tr. Susan Kitron). Dans VENUTI, L. (ed.) (2004) *The Translation Studies Reader*. 2<sup>nd</sup> edition. Londres : Routledge. 168-179.
190. RESCHE, C. (2010) Analyse d'un genre de discours spécialisé : les lettres annuelles de Warren Buffett aux actionnaires de Berkshire Hathaway et leur spécificité. *E-rea*. Volume 9. N°1. 2-25.
191. RICHARD, J.-F. (1990) Compréhension de textes à visée pragmatique. Dans RICHARD, J.-F., BONNET, C. & GHIGLIONE, R. (eds.) *Traité de Psychologie Cognitive 2 : Le traitement de l'information symbolique*. Paris : Dunod. 80-92.
192. RICHER, J.-J. (2006) Essai de définition du blog comme genre de discours. *Journée d'étude « Plurilinguisme et multimédia »*. ENS LSH Lyon. 16 mars 2006.
193. RIVIERE, C. (2002) *Pour une syntaxe simple à l'usage des anglicistes*. Paris : Ophrys.
194. RLACH, M.-G. (2004) *Text Types and the History of English*. Walter de Gruyter.
195. ROSCH, E. (1973) Natural Categories. *Cognitive Psychology*. Volume 4. 324-350.
196. ROSCH, E. (1975) Cognitive Representation of Semantic Categories. *Journal of Experimental Psychology : General*. Volume 104. 573-605.
197. ROVAN, J. (1973) L'éducation parallèle. *Télévision et Education*. Volume 31. 7-29.
198. ROWLEY-JOLIVET, E. (2000) Images as Text : Aspects of the Shared Visual Language of Scientific conference participants. *ASp*. Volume 27/30. 133-154.
199. ROWLEY-JOLIVET, E. (2012) Open Science and the Re-purposing of Genre : An Analysis of Web-mediated Laboratory Protocols. Dans CAMPAGNA, S., GARZONE, G., LLIE, C. & ROWLEY-JOLIVET, E. (eds.) (2012) *Evolving Genres in Web-Mediated Communication*. Bern, Berlin, Brussels, Frankfurt am Main, New York, Oxford, Vienna : Peter Lang Linguistic Insights. 131-154.
200. ROWLEY-JOLIVET, E. & CARTER-THOMAS, S. (2005) Genre awareness and rhetorical appropriacy : Manipulation of information structure by NS and NNS scientists in the international conference setting. *English for Specific Purposes*. Volume 24. 41-64.
201. SADOCK, J. M. (1974) *Toward a Linguistic Theory of Speech Acts*. New York : Academic Press.

## Bibliographie

202. SAGER, J. C. (1990) *A Practical Course in Terminology Processing*. Los Angeles : John Benjamins Publishing Company.
203. SAINT-DIZIER, P. et al. (2007) Annotating the Facets of Procedural Texts. *The Seventh International Symposium on Natural Language Processing*. Pattaya. Chonburi. Thailand.
204. SCHAEFFER, J.-M. (1996) *Les célibataires de l'art*. Paris : Gallimard.
205. SCHAEFFER, P. (1986) *Iconocroques et iconocrates*. *CinémaAction* 38. 74-81.
206. SCHIFFRIN, D. (1987) *Discourse Markers*. Cambridge : Cambridge University Press.
207. SCHWARZE, C. (1982) Stereotyp und Lexikalische Bedeutung. *Sonderforschungsbereich 99. Linguistik*. Universität Konstanz.
208. SCHWARZE, C. (1985) Lexique et compréhension textuelle. *Arbeitspapier 111 vom Sonderforschungsbereich 99*. Universität Konstanz.
209. SEARLE, J. R. (1972) *Les actes de langage. Essai de philosophie du langage*. Paris : Hermann.
210. SEARLE, J. R. (1976) A Classification of Illocutionary Acts. *Language in Society*. Volume 50 N° 1. 1-23.
211. SILVER, A. (2011) *How to differentiate safety signal words*. <<http://www.oemoffhighway.com/article/10226785/differentiating-safety-signal-words>> [consulté le 30/12/2013]
212. SINCLAIR, J. (1987) Collocation : a progress report. Dans STEELE, R. & THREADGOLD, T. (eds.) *Language Topics : Essays in Honour of Michael Halliday*. II. Amsterdam : John Benjamins. 319-331.
213. SINCLAIR, J. (1991) *Corpus, Concordance, Collocation*. Oxford : Oxford University Press.
214. SIONIS, C. (1997a) The Integration of Verbal and Non-verbal Materials in some Instances of Written Scientific Discourses. *ASp*. Volume 15. N° 18. 339-356.
215. SIONIS, C. (1997b) Written Scientific Discourse beyond Words. *ASp*. Volume 15. N° 18. 357-372.
216. SIONIS, C. (1998) The Semiotics of Written Scientific Discourse : Texts, Images and Networks of Composite Signs. Dans LUNDQVIST, L.H. & QVISTGARD, J. (eds.) (1998) *LSP, Identity and Interface, Research, Knowledge and Society, Proceedings of the 11th European Symposium on Language for Special Purposes*. 2 volumes. Copenhagen. LSP Centre. Copenhagen Business School.
217. SMITH, E. E. & SPOEHR, K. T. (1985) *Basic processes and individual differences in understanding and using instructions*. Cambridge, Massachusetts : Bolt Beranek and Newman.
218. SNIDERMAN, S. (1999) *Unwritten rules*. The Life of Games. <<http://www.gamepuzzles.com/tlog/tlog2.htm>> [consulté le 05/08/2014].
219. SOLLACI, L. B. & PEREIRA, M. G. (2004) The introduction, methods, results, and discussion (IMRAD) structure : a fifty-year survey. *Journal of the Medical Library Association*. Volume 92. N°3. 364-371.
220. STEFANOWITSCH, A. (2003a) *Corpus Methods*. <[http://www-user.uni-bremen.de/~anatol/docs/corp\\_methods.pdf](http://www-user.uni-bremen.de/~anatol/docs/corp_methods.pdf)> [consulté le 26/07/2012].

## Bibliographie

221. STEFANOWITSCH, A. (2003b) *Corpus Patterns*. <[http://www.de-thueringen.de/servlets/DerivateServlet/Derivate-10791/corp\\_patterns.pdf](http://www.de-thueringen.de/servlets/DerivateServlet/Derivate-10791/corp_patterns.pdf)> [consulté le 28/02/2016].
222. STONE, D. E. & GLOCK, M. D. (1981) How do Young Adults Read Directions with and without Pictures? *Journal of Educational Psychology*. Volume 73. 419-426.
223. SWALES, J. (1990) *Genre Analysis. English in Academic and Research Settings*. Cambridge : Cambridge University Press.
224. SWALES, J. (2004) *Research Genres : Explorations and Applications*. Cambridge : Cambridge University Press.
225. SWALES, J. (2009) World of genre – metaphors of genre. Dans BAZERMAN, C., BONINI A. & FIGUEIREDO, D. (eds.) *Genre in a Changing World*. Fort Collins, CO: WAC Clearinghouse and Parlor Press. 3-16.
226. TAAVITSAINEN, I. (2001) Middle English Recipes : Genre Characteristics, Text Type Features and Underlying Traditions of Writing. *Journal of Historical Pragmatics*. Volume 2. N° 1. 85-113.
227. TENNY, C. L. (1994) *Aspectual Roles and the Syntax-Semantics Interface*. Kluwer. Dordrecht.
228. THOMPSON, S. A. (1985) Grammar and Written Discourse : Initial vs. Final Purpose Clauses in English. *Text*. Volume 5. N° 1/2. 55-84.
229. TÜTTELMANN, E. (2006) *The Medieval Cookery Recipe as a Text Type : an Exemplary Analysis*. Term Paper.
230. UMMELEN, N. (1996) The Selection and Use of Procedural and Declarative Information in Software Manuals. *Journal of Technical Writing and Communication*. Volume 16. 475-488.
231. VAN ALSTYNE, J. S. (2005) *Professional and Technical Writing Strategies*. Upper Saddle River. NJ : Pearson.
232. VANDER LINDEN, K. & MARTIN, J. H. (1995) Expressing Rhetorical Relations in Instructional Text : A Case Study of the Purpose Relation. *Computational Linguistics*. Volume 21. N° 1. 29-58.
233. VERMERSCH, P. (1985) Données d'observation sur l'utilisation d'une consigne écrite : l'atomisation de l'action. *Le Travail Humain*. Volume 48. 161-172.
234. VIRBEL, J. (1995) Sur certains aspects illocutoires des textes de type « consigne ». Dans NESPOULOUS, J. L. & VIRBEL, J. (eds.) *Textes de type consigne. Perception, action, cognition*. Toulouse. PRESCOT. 13-46.
235. VIRTANEN, T. (2009) Sentence-Initial Adverbials in Written Texts : On Discourse Functions and Cognitive Motivations. *Linguistic and Psycholinguistic Approaches to Text Structuring*. ENS Ulm Paris. 21-23 Septembre 2009.
236. WADDILL, P. J. & McDANIEL, M. A. (1992) Pictorial Enhancement of Text Memory : Limitations Imposed by Picture Type and Comprehension Skill. *Memory and Cognition*. Volume 20. 472-482.
237. WERLICH, E. (1975) *Typologie der Texte*. Heidelberg : Quelle & Meyer.
238. WITTGENSTEIN, L. (1953 / 2001) *Philosophical Investigations*. Oxford : Blackwell Publishers.



## Bibliographie

239. ZAFIHARIMALALA, H. & TRICOT, A. (2010) Text signals in the aircraft maintenance documentation. *MAD, Multidisciplinary Approaches to Discourse*. Moissac. March 17-20.
240. ZAWADA, B. E. & SWANEPOEL, P. (1994) On the empirical adequacy of terminological concept theories : The case for prototype theory. *Terminology*. Volume 1. N° 2. 253-275.

## Index des auteurs

### A

Adam, 10, 19, 20, 21, 23, 31, 48, 51, 52, 104, 179, 322, 325, 333, 370  
Ahrens, 230, 233, 234, 235, 236, 244, 248, 337  
Allen, 119  
Amgoud, Aouladomar & Saint-Dizier, 94, 202  
Anderson, 41, 319, 338, 339  
Annett, 28  
Aouladomar, 20, 119, 216, 242  
Aouladomar & Saint-Dizier, 28, 30, 31, 94, 97, 307  
Arnheim, 282  
Austin, 23  
Authier, 43

### B

Baccino & Schmid, 32, 33  
Bakhtine, 16  
Balsley, 175, 176, 177, 178  
Banks, 35, 36, 38, 56, 57, 229  
Barthes, 34  
Bazerman, 186  
Béciri, 41, 42, 43, 44  
Bender, 107, 109, 111  
Bhatia, 16, 17, 21, 48, 49, 50, 70, 71  
Biber, 106  
Bieger & Glock, 36  
Blake & Bly, 40, 41, 319  
Booher, 36  
Bouffier, 84  
Bouffier & Poibeau, 84  
Brdar-Szabo & Brdar, 96  
Bronckart, 17  
Brown & Levinson, 202  
Brown & Yule, 106  
Burnham & Anderson, 26, 28, 30, 88, 91, 191, 193, 269  
Buss & Karnowski, 25  
Butler, Hieatt & Hosington, 107

### C

Cambrosio, 35, 247  
Carroll, 30, 69, 76, 107  
Cellier, 24, 46, 47, 133, 370  
Cellier & Terrier, 32  
CETIM, 228, 229, 234, 235  
Clark, 23  
Cleary & Slattery, 39, 40, 44  
Cotte, 77, 97  
Cotter, 70, 72, 74, 76, 83, 88, 96, 124, 307, 309, 370  
Coucherut, 8, 15, 63  
Culy, 107, 109, 110, 111, 295, 318, 371  
Cumming, 216  
Cusin-Berche, 25, 326

### D

Dale, 111  
Dautriche & Saint-Dizier, 254  
Delmas, 54, 125

## Index des auteurs

Delpech & Saint-Dizier, 22, 98, 309, 326  
Denhière & Baudet, 170, 261  
Denis, 23  
Depecker, 44, 270  
Dixon, 29, 215  
Dubois et al., 46

### E

Enkvist, 97, 119, 120, 121, 122, 316  
Evans, 136, 137, 139, 145, 146, 149, 150, 151, 152, 153, 178, 179

### F

Favart & Passerault, 118, 169, 171  
Fayard, 41  
Fayol, 23, 118  
Ferguson, 111  
Fieser & Williamson, 183, 184, 193  
Fisher, 69, 76, 89, 91  
Flowerdew, 54  
Flowerdew & Wan, 15  
Floyd & Forster, 68  
Fontan & Saint-Dizier, 254, 307, 326, 327  
François, 47

### G

Gagné et al., 338  
Galisson, 42  
Ganier, Gombert & Fayol, 27, 28, 37, 197  
Garcia-Debanc, 10, 20, 179  
Garcia-Debanc & Grandaty, 32  
Gernsbacher, 33  
Ghadessy, Henry & Roseberry, 54  
Giannakopoulou, 46  
Giard, 41  
Girard-Gillet, 118  
Gläser, 71, 75  
Goddard, 73  
Goodwin, 124  
Göpferich, 104  
Görlach, 69, 83, 94, 107, 371  
Graesser & coll., 23  
Greimas, 19  
Guédon, 41  
Guthrie et al., 191  
Gyselinck, 37

### H

Halliday, 15, 116, 189  
Hargis et al., 232, 233, 250, 256, 315  
Hayes & Henk, 26  
Heurley, 23, 24, 26, 27, 30, 88, 191, 318, 324, 325  
Hewings & Hewings, 159  
Hovy, 216  
Hyland, 95, 98, 159, 185, 207, 212  
Hymes, 16  
Hyona, 33

### I

Isenberg, 20, 53  
ISO, 269

## Index des auteurs

### J

Jacobi, 41, 42  
Jacobi & Schiele, 42  
Jacobi, Schiele & Cyr, 41  
Jacques, 74, 83, 242  
Jacques & Raichvarg, 42  
Jakobson, 186  
Jurdant, 42

### K

Karlin, 117  
Kieras, 27, 29  
Kieras & Bovair, 27  
Kittredge, 72, 96, 309  
Kittredge & Lehrberger, 112  
Klein & Stutterheim, 193  
Klenová, 55, 58, 72, 74, 84, 90, 106, 111, 367  
Kock, 308  
Kocourek, 35, 73  
Koester, 54, 366  
Kramer, 137, 139  
Kress & Van Leeuwen, 34, 56, 155, 201, 248, 284

### L

Lannon, 191, 318  
Lantz & Zimmerman, 137, 138  
Larrea & Rivière, 77, 82, 97, 103, 159, 164, 167  
Laszlo, 42  
Lauren & Nordman, 54  
Lave & Wenger, 12, 185  
Lehrberger, 93, 94  
Lemke, 35, 198  
Lemonnier-Schallert, 37  
Levin, Anglin & Carney, 34, 56, 93, 153, 197, 280  
Lopez, 43, 44  
Luc, 83  
Lüger, 20, 53

### M

Magnet & Carnet, 15  
Maingueneau, 17  
Mallender, 10, 36, 231, 242, 247, 249, 278, 322, 323, 338, 372  
Maniez, 79  
Manno, 46, 104  
Marsal & Saint-Dizier, 253  
Marti & Tantaros, 24  
Martin & Rose, 46  
Massam & Roberge, 111  
Mayer, 36  
McEnery, 53  
McLuhan, 136  
Merhy, 42  
Miller, 10  
Moon, 127  
Mortara Garavelli, 19, 53  
Mortureux, 42  
Murcia-Bielsa, 184, 203

### N

Nickl, 11, 325  
Nordman, 21, 55, 70, 71, 72, 74, 75, 76, 82, 87, 88, 89, 92, 93, 94, 96, 106, 116, 125, 307, 308, 309, 367, 371

## Index des auteurs

### P

Pagett, 131  
Parlett, 137  
Pascual, 83  
Pascual & Péry-Woodley, 191  
Peikola et al., 184  
Péry-Woodley, 32, 88, 215  
Petit, 18  
Pfeiffer, 234, 235, 256, 257, 274, 275  
Pickett & Laster, 191, 319  
Pitar, 20, 22

### R

Rasse, 41, 42  
Reiss, 145  
Resche, 18  
Richard, 27  
Richer, 48, 70, 71  
Rivière, 167  
Rlach, 371  
Rosch, 45, 133, 134, 136  
Rovan, 41  
Rowley-Jolivet, 34, 38, 116, 183, 184, 187, 190, 192, 193, 194, 202, 208, 224  
Rowley-Jolivet & CarterThomas, 159

### S

Sadock, 110  
Sager, 25  
Saint-Dizier et al., 22, 24, 76, 83, 89, 105, 119, 188, 191  
Schaeffer P., 41  
Schiffrin, 118  
Schwarze, 47  
Searle, 23, 94, 254  
Silver, 275  
Sinclair, 127  
Sionis, 34, 56, 245  
Smith & Spoehr, 29  
Sniderman, 177  
Sollaci & Pereira, 186  
Stefanowitsch, 51  
Stone & Glock, 36  
Swales, 15, 16, 17, 327

### T

Taavitsainen, 68, 89, 97, 125  
Tenny, 118  
Thompson, 215  
Tüttelmann, 371

### U

Ummelen, 30, 191, 318

### V

Van Alstyne, 36, 246, 247  
Vander Linden & Martin, 169, 215, 216  
Vermersch, 26  
Virbel, 46  
Virtanen, 121

## Index des auteurs

### **W**

Waddill & McDaniel, 37  
Werlich, 19, 53  
Wittgenstein, 45

### **Z**

Zafiharimalala & Tricot, 370  
Zawada & Swanepoel, 45

## Index thématique

a/an.....	77, 112, 114, 161, 162
absence d'obligation.....	160, 164
adjectif.....	50, 77, 78, 80, 81, 82, 86, 87, 90, 101, 118, 125, 147, 162, 189, 291
adjectif classifiant.....	81
adjectif non classifiant.....	81
adverbe.....	21, 94, 117, 119, 123, 124, 128, 133, 168, 171, 179, 217, 219, 249, 262, 263, 298, 299, 307, 315, 368
amateur.....	17, 57, 71, 85, 179, 224, 253, 370
anaphore zéro.....	107, 110, 111, 295
anglais de spécialité.....	11, 12, 15
article défini.....	114, 161, 162, 295, 343, 351
article indéfini.....	161, 162, 343
article zéro.....	77, 114
avertissements.....	22, 24, 97, 191, 216, 248, 249, 250, 253, 254, 368
cercle magique.....	138
chronologique.....	22, 47, 117, 118, 119, 133, 169, 170, 179, 193, 214, 225, 234, 242, 260, 261, 265, 279, 296, 298, 300, 304, 305, 308, 319, 320, 324, 334, 369
classification.....	19, 45, 61
codes.....	16, 20
co-énonciateur.....	49, 144, 156, 157, 158, 161, 164, 165, 179, 185, 186, 231, 276, 310, 325, 369
cognitif.....	19, 27, 49, 324, 375
collocation.....	171, 173
communication technique.....	39, 40
complément circonstanciel de lieu.....	115, 119, 121, 122, 123, 316, 343, 368
complément d'agent.....	164, 206
concordancier.....	50, 56, 94, 98, 156, 208
conjonction de coordination.....	80, 82, 89, 97, 98, 118
conjonction de subordination.....	105, 117, 165, 167, 168, 169
conseils.....	19, 20, 22, 24, 30, 51, 52, 62, 92, 104, 175, 190, 191, 203, 207, 210, 288, 327, 330, 331, 333, 370, 409
conventions.....	16, 40, 48, 69, 97, 133, 136, 179, 202, 224, 232, 264, 300
corpus.....	11, 48, 50, 52, 56, 57, 60, 61, 62, 63, 65, 66, 67, 71, 73, 75, 77, 79, 80, 81, 82, 85, 88, 90, 97, 98, 100, 102, 103, 104, 105, 107, 109, 110, 114, 115, 117, 118, 122, 123, 124, 126, 127, 128, 129, 131, 141, 145, 147, 148, 151, 155, 157, 158, 160, 161, 162, 166, 167, 171, 173, 186, 189, 193, 196, 197, 198, 199, 203, 208, 209, 210, 213, 215, 217, 231, 236, 248, 249, 253, 254, 257, 258, 259, 261, 262, 275, 284, 285, 286, 289, 290, 291, 293, 309, 311, 313, 314, 316, 317, 318, 319, 321, 322, 323, 327, 366, 371, 408, 410, 419, 420, 421, 422, 424, 426, 427, 428, 429, 437, 442, 443, 459, 460, 461, 470
diachronie.....	38, 55, 129, 371
didactique.....	10, 25, 37, 53, 54, 183, 185, 187, 190, 193, 204, 210, 212, 224, 225, 277, 314, 321, 322, 354, 368
échelle de prototypicalité.....	1, 13, 46, 50, 302, 305, 308, 309, 316, 334, 335, 366, 368, 369
ellipse.....	25, 69, 102, 106, 107, 110, 111, 112, 114, 115, 116, 133, 179, 224, 251, 265, 293, 296, 308, 317, 318, 351, 363, 368, 371
<i>end weight</i> .....	121
énonciateur.....	81, 82, 144, 157, 159, 161, 162, 164, 208, 231, 253, 276
ergonomie.....	26, 31, 37, 343
ergotrope.....	20
événement de communication.....	16, 17
formation.....	140, 222, 223, 228, 271, 272, 425, 472
genre.....	10, 11, 12, 13, 15, 16, 17, 18, 20, 21, 22, 38, 48, 50, 51, 52, 68, 69, 70, 71, 84, 96, 97, 111, 133, 139, 145, 177, 179, 183, 184, 185, 186, 207, 224, 300, 309, 318, 322, 366, 373, 383
genre utilitaire.....	68, 133, 183
hétérogénéité.....	17, 20, 52
homogénéité.....	221, 263, 308
icônes.....	24
iconicité.....	97, 121, 316, 369
illocutoire.....	23, 94, 381
illustrations.....	28, 33, 36, 37, 41, 92, 150, 151, 152, 153, 154, 156, 187, 192, 195, 197, 198, 199, 232, 245, 246, 247, 272, 273, 280, 283, 321, 327, 461, 482
impératif.....	23, 35, 46, 47, 94, 96, 97, 98, 105, 106, 109, 110, 112, 118, 133, 150, 156, 158, 159, 164, 165, 169, 179, 181, 202, 203, 204, 205, 208, 211, 224, 226, 234, 250, 254, 255, 256, 258, 264, 265, 266, 278, 285, 286, 287, 288, 289, 290, 300, 301, 303, 305, 308, 309, 310, 312, 313, 314, 315, 318, 325, 326, 334, 351, 355, 360, 362, 365, 368, 369, 442, 443, 459, 460, 461, 470, 471, 502, 503
indicatif.....	100, 102, 149, 150, 157, 160, 165, 203, 208, 209, 210, 225, 234, 250, 254, 256, 257, 258, 289, 291, 300, 304, 305, 309, 310, 312, 313, 314, 334, 351, 355, 360, 368, 369

## Index thématique

ingrédients.....	20, 69, 72, 74, 82, 83, 84, 85, 86, 87, 89, 90, 91, 95, 109, 111, 114, 118, 121, 122, 125, 126, 127, 129, 133, 193, 222, 239, 322, 342, 343, 368
injonction .....	20, 52, 97, 254, 288, 289, 292, 310
instructions de sécurité.....	12, 13, 40, 66, 67, 212, 264, 267, 268, 269, 271, 272, 273, 274, 275, 276, 277, 278, 279, 280, 283, 284, 285, 286, 287, 288, 289, 293, 295, 296, 299, 305, 309, 314, 316, 317, 318, 320, 321, 322, 323, 324, 325, 326, 333, 335, 360, 361, 362, 364, 365, 366, 367, 368, 369, 410, 417, 418, 428, 429, 430
interdiction .....	160, 280, 282, 290
langue contrôlée .....	43
langue de spécialité .....	73
lexique.....	21, 27, 38, 93, 124, 125, 133, 156, 174, 202, 219, 224, 248, 263, 271, 284, 343, 368, 369
locutoire .....	23
logos.....	279, 280
macrogenre .....	10, 11, 12, 32, 178
marqueur temporel .....	89, 117, 118, 119, 133, 167, 168, 169, 170, 174, 213, 214, 249, 259, 260, 296, 297, 308, 368, 369
matériel.....	20, 38, 61, 62, 90, 110, 137, 148, 151, 161, 179, 181, 183, 187, 190, 192, 221, 224, 226, 242, 266, 301, 303, 304, 305, 321, 322, 334, 351, 354, 368, 462
méthodologie.....	48
microgenre .....	8, 9, 10, 11, 12, 13, 15, 21, 45, 47, 50, 53, 67, 68, 70, 74, 133, 136, 163, 182, 183, 224, 227, 237, 264, 267, 279, 300, 302, 305, 323, 334, 366, 367, 368, 369, 370, 371
minilecté.....	21, 71
modal.....	95, 100, 102, 103, 104, 149, 160, 165, 166, 208, 209, 210, 256, 257, 258, 288, 289, 291
modalité épistémique.....	103, 209
modalité radicale .....	103
négation .....	97, 159, 160, 167, 204, 278
nom composé .....	78, 79, 80, 146, 148
normalisation.....	44
notice de montage.....	10, 20, 21, 51, 52, 212, 333
notice explicative.....	10, 12, 13, 19, 20, 21, 36, 38, 51, 65, 66, 67, 227, 228, 229, 230, 231, 233, 234, 235, 236, 239, 242, 245, 246, 251, 253, 255, 257, 258, 260, 263, 264, 265, 268, 269, 271, 273, 274, 276, 285, 286, 287, 288, 293, 300, 309, 314, 316, 317, 318, 319, 321, 323, 325, 326, 333, 335, 337, 356, 360, 361, 366, 367, 368, 369, 484, 502, 516
obligation .....	58, 103, 104, 148, 151, 160, 253, 272, 273, 292
participe sans antécédent ( <i>dangling participle</i> ).....	106
particule adverbiale .....	128
partitif.....	86, 114
pédagogique .....	355, 372
perlocutoire .....	23
permission .....	97
possibilité.....	31, 88, 103, 136, 156, 157, 165, 166, 167, 168, 169, 176, 178, 179, 208, 209, 296, 325, 352, 369
préposition.....	80, 82, 86, 105, 109, 110, 114, 117, 119, 122, 128, 148, 168, 260, 297, 361
procédure.....	10, 20, 23, 24, 25, 26, 27, 28, 31, 33, 37, 39, 48, 62, 73, 76, 88, 96, 109, 117, 118, 119, 121, 125, 165, 170, 178, 184, 187, 192, 193, 198, 200, 203, 205, 210, 212, 225, 229, 230, 233, 234, 236, 240, 242, 243, 248, 249, 253, 256, 261, 269, 277, 278, 287, 300, 307, 315, 320, 322, 323, 324, 326, 327, 354, 355, 365, 366, 367, 370, 371, 409, 422, 474
professionnel .....	11, 52, 53, 60, 66, 67, 71, 72, 111, 133, 139, 140, 184, 187, 202, 224, 231, 240, 253, 257, 271, 367, 370
protocole.....	8, 13, 21, 38, 98, 182, 183, 184, 186, 187, 188, 189, 192, 193, 194, 195, 200, 202, 203, 204, 205, 207, 208, 212, 213, 214, 219, 223, 224, 231, 253, 256, 264, 265, 286, 293, 309, 314, 316, 317, 318, 319, 320, 321, 323, 325, 331, 333, 352, 354, 355, 366, 367, 368, 369, 425, 426, 461, 464, 470
prototype .....	13, 45, 46, 50, 68, 70, 136, 140, 157, 179, 319, 386
prototypique .....	11, 45, 46, 50, 133, 136, 178, 182, 224, 225, 227, 264, 265, 279, 299, 300, 304, 305, 335, 366, 367, 368, 369
recette de cuisine	10, 13, 17, 19, 21, 24, 38, 46, 47, 50, 51, 52, 54, 57, 58, 60, 68, 69, 70, 71, 72, 73, 74, 75, 76, 77, 78, 80, 81, 82, 84, 86, 88, 89, 92, 93, 94, 96, 97, 98, 104, 105, 106, 107, 109, 110, 111, 112, 114, 116, 117, 118, 119, 121, 123, 124, 125, 128, 131, 133, 136, 137, 146, 156, 158, 163, 168, 171, 179, 180, 183, 193, 194, 203, 204, 207, 212, 214, 222, 224, 225, 228, 231, 239, 244, 253, 257, 258, 260, 264, 265, 268, 295, 307, 308, 309, 314, 315, 316, 317, 318, 319, 321, 323, 325, 326, 328, 334, 341, 351, 366, 367, 368, 369, 370, 371, 377, 381, 442
recommandation .....	22, 52, 291
rédacteur technique .....	231, 233, 244, 264, 271, 272, 273, 366
rédaction technique .....	10, 40, 230, 231, 235, 264, 269, 272, 299, 337, 373, 375, 381
règle du jeu.....	13, 20, 21, 38, 51, 52, 61, 62, 136, 137, 138, 139, 141, 144, 145, 148, 150, 151, 152, 153, 154, 155, 156, 157, 158, 159, 160, 163, 164, 165, 167, 168, 169, 171, 172, 173, 174, 176, 177, 178, 179, 182, 204, 212, 225, 231, 253, 286, 293, 305, 309, 310, 311, 313, 314, 315, 316, 317, 318, 319, 320, 321, 323, 324, 325, 326, 329, 334, 344, 351, 366, 367, 368, 369, 408, 450, 459, 461
savoir-faire .....	10, 19, 25, 125, 225, 326, 333, 334, 369
sémantico-syntaxe et énonciation.....	56
semi-spécialisé .....	54, 73, 124, 133, 171, 174, 178, 179, 181, 185, 226, 266, 301, 303, 368, 369
spécialisé .....	13, 15, 18, 21, 31, 39, 47, 54, 68, 70, 133, 145, 171, 172, 181, 219, 222, 224, 226, 263, 264, 266, 271, 299, 300, 301, 303, 304, 305, 315, 368, 369, 374, 375
stéréotype .....	47
synchronique .....	55, 371



## Index thématique

syntaxe .....	22, 32, 49, 56, 71, 80, 96, 110, 121, 234, 249, 307, 383
système métrique.....	84, 85, 86, 124
système <i>US</i> .....	84, 86
texte injonctif .....	19, 20
texte instructionnel.....	20
texte instructionnel-prescriptif.....	19
texte procédural... 8, 10, 11, 12, 13, 15, 18, 19, 20, 21, 22, 23, 24, 25, 26, 27, 28, 29, 30, 31, 32, 33, 38, 39, 40, 44, 46, 47, 50, 51, 52, 54, 68, 70, 76, 83, 84, 89, 91, 94, 95, 96, 97, 98, 105, 119, 133, 134, 136, 159, 160, 163, 165, 169, 170, 171, 178, 179, 180, 183, 184, 188, 191, 193, 202, 211, 212, 216, 224, 225, 242, 245, 253, 257, 261, 264, 265, 276, 279, 286, 296, 299, 300, 304, 307, 309, 310, 314, 315, 316, 317, 318, 319, 320, 321, 322, 323, 324, 325, 326, 333, 334, 335, 337, 366, 367, 369, 370, 374, 375, 377, 378, 381, 382	
texte procédural inintrusif .....	165
texte programmeur .....	19
texte régulateur.....	19
<i>the</i> 77, 78, 112, 114, 161	
traditions.....	16, 31, 69, 133, 179, 224, 264, 300
verbe aspectuel.....	119, 168
voix active 157, 158, 160, 163, 164, 165, 166, 203, 205, 208, 234, 250, 289, 310, 311, 313, 314, 334, 351, 369, 438, 439, 440, 441, 442, 450, 451, 452, 453, 454, 455, 456, 457, 458, 459, 460, 461, 464, 465, 466, 467, 468, 469, 470, 484, 485, 486, 487, 490, 491, 492, 493, 494, 495, 496, 497, 498, 499, 500, 501, 502, 514, 515, 516	
voix passive.....29, 95, 98, 150, 157, 158, 163, 165, 166, 179, 203, 205, 206, 207, 234, 250, 254, 309, 310, 312, 355, 363, 369, 438, 439, 440, 441, 442, 450, 451, 452, 453, 454, 455, 456, 457, 458, 459, 460, 461, 464, 465, 466, 467, 468, 469, 470, 484, 485, 486, 487, 490, 491, 492, 493, 494, 495, 496, 497, 498, 499, 500, 501, 502, 514, 515, 516	
vulgarisation.....	41, 42, 125, 219, 426
Winconcord.....	50, 94

## Table des matières

Résumé .....	4
Abstract .....	5
Remerciements .....	6
Sommaire .....	8
Genèse de la recherche .....	9
Introduction .....	11
1 Les textes procéduraux .....	11
2 Objectif de la thèse .....	12
3 Organisation de la thèse .....	14
PREMIÈRE PARTIE : Cadre théorique, méthodologie et étude du prototype .....	15
Chapitre I Les textes procéduraux constituent-ils des microgenres spécialisés ? .....	16
1 Un genre spécialisé.....	16
1.1 La définition de genre .....	16
1.2 Le degré de spécialisation .....	19
2 Les textes procéduraux .....	20
2.1 Arrière-plan théorique des textes procéduraux .....	20
2.2 Caractéristiques communes aux textes procéduraux.....	22
2.3 Les textes procéduraux sont orientés vers l’action.....	23
2.3.1 Valeur illocutoire des textes procéduraux .....	24
2.3.2 Aspect didactique des textes procéduraux .....	26
2.4 Dimension cognitive des textes procéduraux .....	26
2.4.1 Différents types de lecture possibles d’un texte procédural.....	27
2.4.2 Importance de l’ordre de présentation des informations dans le traitement cognitif 30	
2.4.3 Importance de la mise en page du texte dans le traitement cognitif.....	32
2.4.4 Importance des illustrations dans le traitement cognitif.....	34
1) Rôle des images en général .....	35
2) Une place centrale dans les discours spécialisés .....	36
3) Rôle des illustrations dans les discours spécialisés et traitement cognitif .....	37
2.5 La question diachronique .....	39
3 Les textes procéduraux : un genre spécialisé ?.....	40
3.1 Les textes procéduraux : une communication technique ?.....	40
3.2 Les textes procéduraux sont-ils de la vulgarisation d’informations ? .....	42
3.3 Une langue contrôlée.....	45
4 Angle d’analyse : classer les microgenres grâce à la théorie du prototype.....	46
4.1 La théorie des prototypes d’E. Rosch.....	46
4.2 L’étalon de référence des textes procéduraux : la recette de cuisine .....	47
Chapitre II Méthodologie : création et analyse d’un corpus de textes procéduraux .....	50
1 Comment caractériser un genre.....	50
1.1 Méthodologie selon V. Bhatia (1993) et J.-J. Richer (2006) .....	50
1.2 Méthodologie adoptée .....	51
2 Créer un corpus pertinent et représentatif .....	53
2.1 Sélection des textes .....	53

## Table des matières

2.2	Les illustrations dans le corpus .....	58
3	Composition du corpus.....	59
3.1	Corpus de recettes de cuisine .....	59
3.2	Corpus de règles du jeu .....	63
3.3	Corpus de protocoles de travaux pratiques en sciences .....	65
3.4	Corpus de notices explicatives .....	67
3.5	Corpus d'instructions de sécurité .....	68
Chapitre III Étude des recettes de cuisine .....		70
1	Recettes et histoire .....	70
2	Arrière-plan discursif des recettes de cuisine.....	72
3	Organisation .....	76
3.1	Les titres .....	78
3.2	La liste des ingrédients .....	84
3.3	La partie procédurale.....	90
3.4	Les informations complémentaires .....	91
3.4.1	Commentaires de l'auteur sur sa recette.....	92
3.4.2	Informations sur le temps de préparation.....	93
3.4.3	Informations nutritionnelles .....	94
3.5	Les illustrations .....	94
4	Syntaxe, lexique, aspect rhétorique : concision, clarté et précision.....	95
4.1	Formes verbales concises .....	96
4.1.1	Structures directives .....	98
4.1.2	Structures représentatives.....	100
1)	Peu d'indicatifs à la voix passive .....	100
2)	Formes verbales à l'indicatif à la voix active sans modal.....	102
3)	Formes verbales à l'indicatif avec modal.....	104
4.1.3	Formes en <i>V-ing</i> / <i>To</i> + base verbale au service de la concision .....	107
4.2	Ellipses pour la concision.....	108
4.2.1	Ellipse du complément d'objet.....	109
4.2.2	Ellipse de l'article.....	114
4.2.3	Autres ellipses .....	116
4.3	Marqueurs temporels pour la clarté.....	119
4.4	Compléments circonstanciels de lieu en position initiale pour la clarté .....	121
4.5	Adverbes de précision ou d'approximation .....	125
4.6	Lexique et expressions semi-spécialisées pour la précision.....	126
4.6.1	Vocabulaire de la cuisine .....	127
4.6.2	Collocations.....	129
4.6.3	Utilisation de mots étrangers et élément diachronique .....	131
5	Un texte procédural très prototypique semi-spécialisé .....	135
DEUXIÈME PARTIE : Comparaison de différents microgenres avec le prototype .....		137
Chapitre IV Étude des règles du jeu.....		138
1	Règles du jeu et histoire .....	138
2	Arrière-plan discursif des règles du jeu.....	141
3	Organisation .....	147
3.1	Les titres .....	148
3.2	La liste des éléments nécessaires .....	150
3.3	Le but du jeu.....	151
3.4	La mise en place du jeu .....	151

## Table des matières

3.5	La partie procédurale.....	152
3.6	La phase finale .....	153
3.7	Les illustrations .....	153
3.8	Bilan sur l'organisation .....	157
4	Syntaxe, lexique, aspect rhétorique : choix du co-énonciateur et expression des possibilités.....	158
4.1	Formes verbales : facteur co-énonciateur.....	159
4.1.1	Structures directives .....	160
4.1.2	Structures représentatives.....	162
4.1.3	Utilisation de la voix passive : rôle représentatif ou directif ?.....	165
4.2	Utilisation de marqueurs pour exprimer le fait qu'il y ait diverses possibilités. 167	
4.2.1	Les modaux : valeur épistémique.....	168
4.2.2	La conjonction de subordination témoignant de diverses possibilités : <i>if</i> ..	169
4.3	Utilisation de marqueurs temporels pour la clarté .....	170
4.4	Utilisation de mots de liaison pour rendre la procédure plus claire et pour donner davantage d'explications .....	171
4.5	Lexique semi-spécialisé pour la précision .....	173
4.5.1	Lexique semi-spécialisé .....	173
4.5.2	Collocations.....	175
4.6	La règle du jeu est-elle toujours claire et exhaustive ? .....	176
4.6.1	Une règle claire ?.....	176
4.6.2	Une règle exhaustive ? .....	178
5	Un texte procédural semi-spécialisé non prototypique .....	180
Chapitre V Étude des protocoles de travaux pratiques .....		185
1	Rôle des protocoles de travaux pratiques .....	185
2	Arrière-plan discursif des protocoles de travaux pratiques.....	186
3	Organisation .....	189
3.1	Les titres .....	190
3.1.1	Titres présentant des formes verbales .....	190
3.1.2	Titres ne présentant pas de forme verbale .....	191
3.2	La préparation didactique.....	192
3.2.1	Préliminaires : opérations, données, conseils, mesures de sécurité .....	192
3.2.2	Introduction sur les principes de l'expérience.....	193
3.3	La liste du matériel nécessaire .....	194
3.4	La partie procédurale.....	195
3.5	Les informations complémentaires .....	196
3.6	Les illustrations .....	197
3.6.1	Différents types d'illustrations .....	197
3.6.2	Rôle des illustrations .....	199
4	Syntaxe, lexique, aspect rhétorique : action, réflexion, clarté et précision .....	204
4.1	Les formes verbales : action et réflexion .....	204
4.1.1	Structures directives : inciter à l'action et à la réflexion.....	206
1)	Formes impératives .....	206
2)	Emploi de la voix passive et d'autres outils.....	207
4.1.2	Structures représentatives : décrire l'état des éléments pour aider à agir et inciter à la réflexion.....	210
1)	Formes verbales à l'indicatif avec modal pour aider à agir .....	211
2)	Formes verbales à l'indicatif sans modal pour inciter à la réflexion .....	212
4.1.3	Formes interrogatives pour inciter à la réflexion .....	214

## Table des matières

4.2	Marqueurs temporels pour la clarté.....	215
4.3	Mots de liaison pour rendre la procédure plus claire et pour donner davantage d'explications .....	216
4.3.1	Pour exprimer un but.....	217
4.3.2	Pour apporter plus de détails .....	219
4.4	Adverbes de précision .....	219
4.5	Lexique et expressions spécialisées pour la précision.....	221
5	Un texte procédural plutôt prototypique spécialisé.....	226
Chapitre VI Étude des notices explicatives.....		230
1	Notice explicative et histoire.....	230
2	Arrière-plan discursif des notices explicatives.....	232
3	Organisation .....	236
3.1	Le nom du produit (et l'introduction) .....	238
3.2	Les instructions de sécurité .....	239
3.3	La présentation de l'objet.....	240
3.4	La partie procédurale : prise en main du produit.....	241
3.4.1	Assemblage et installation.....	242
3.4.2	Fonctionnement et utilisation .....	242
3.4.3	Soin, entretien et conservation .....	244
3.4.4	Résolution de problèmes ( <i>troubleshooting</i> ) .....	245
3.5	Les informations complémentaires .....	246
3.6	Les illustrations .....	247
4	Syntaxe, lexique, aspect rhétorique : prise en main, avertissements et explications claires et précises.....	250
4.1	Formes verbales : prise en main, avertissements et explications .....	251
4.1.1	Structures directives pour la prise en main et les avertissements.....	252
1)	Formes impératives pour aider à une prise en main rapide.....	252
2)	Formes impératives négatives pour avertir .....	255
3)	Indicatifs à la voix passive : une valeur directive ?.....	256
4.1.2	Structures représentatives : donner des explications sur l'appareil.....	257
1)	Formes verbales à l'indicatif sans modal .....	259
2)	Formes verbales à l'indicatif avec modal.....	260
4.2	Marqueurs temporels pour la clarté.....	261
4.3	Mots de liaison pour rendre la procédure plus claire et pour donner davantage d'explications .....	263
4.3.1	Pour exprimer un but.....	263
4.3.2	Pour donner plus de détails .....	263
4.4	Adverbes de précision : une aide à la prise en main .....	264
4.5	Lexiques et expressions spécialisées pour la précision ? .....	265
5	Un texte procédural assez prototypique non spécialisé.....	266
Chapitre VII Étude des instructions de sécurité .....		270
1	Instructions de sécurité : état des lieux.....	270
2	Arrière-plan discursif des instructions de sécurité .....	273
3	Organisation .....	278
3.1	Les titres .....	278
3.2	La partie procédurale.....	279
3.2.1	Une « partie procédurale » ?.....	279
3.2.2	Organisation de la « partie procédurale ».....	281

## Table des matières

3.3	Les informations complémentaires .....	281
3.4	Les illustrations .....	282
4	Syntaxe, lexique, aspect rhétorique : attirer l'attention sur le danger sans détour .....	286
4.1	Formes verbales.....	286
4.1.1	Structures directives : faire et ne pas faire .....	287
1)	Formes impératives affirmatives.....	287
2)	Formes impératives négatives .....	288
3)	La voix passive et autres outils .....	290
4.1.2	Structures représentatives : donner des explications sur les dangers .....	292
1)	Formes verbales à l'indicatif sans modal .....	293
2)	Formes verbales à l'indicatif avec modal.....	293
4.2	Ellipses : aller droit au but.....	295
4.3	Marqueurs temporels pour la clarté.....	298
4.4	Adverbes de précision .....	300
5	Un texte procédural non spécialisé peu prototypique .....	301
Conclusion de la deuxième partie : proposition d'une échelle de prototypicalité .....		304
TROISIÈME PARTIE : Approche comparée globale et approche pratique.....		308
Chapitre VIII Les textes procéduraux : points communs et différences .....		309
1	Approche comparée au niveau linguistique .....	310
1.1	Une homogénéité se dégage-t-elle concernant l'importance de l'impératif ?....	310
1.2	La précision est-elle caractéristique de tous les textes procéduraux ? .....	317
1.3	L'iconicité est-elle caractéristique de tous les textes procéduraux ?.....	318
2	Approche comparée au niveau discursif .....	319
2.1	Les textes procéduraux ainsi que les phrases qui les composent sont-ils toujours courts ? .....	319
2.2	Les textes procéduraux présentent-ils toujours une organisation chronologique ?	321
3	Approche comparée au niveau structurel .....	323
4	Un traitement cognitif similaire ?.....	326
5	Une visée commune à tous les textes procéduraux .....	327
5.1	Dire de faire, persuader d'agir ainsi et transmettre un savoir-faire.....	327
5.2	Transmettre un savoir (pour certains types de textes procéduraux).....	328
5.3	Échelle de prototypicalité.....	336
Chapitre IX Approche pratique .....		339
1	Recommandations pour la rédaction de textes procéduraux efficaces.....	339
1.1	Recommandations générales pour rédiger un texte procédural.....	340
1.2	Conseils pour rédiger une recette de cuisine .....	342
1.3	Conseils pour rédiger une règle du jeu .....	342
1.4	Conseils pour rédiger un protocole de TP .....	342
1.5	Conseils pour rédiger une notice explicative .....	342
1.6	Conseils pour rédiger des instructions de sécurité .....	343
2	Étude d'une recette de cuisine rédigée par un non-anglophone.....	343
2.1	Situation pragmatique .....	343
2.2	Organisation .....	344
2.3	Niveau linguistique .....	345
3	Étude d'une règle du jeu rédigée par un non-anglophone.....	346
3.1	Situation pragmatique .....	346
3.2	Organisation .....	353

## Table des matières

3.3	Niveau linguistique .....	353
4	Étude d'un protocole de TP écrit par un non-anglophone .....	354
4.1	Situation pragmatique .....	354
4.2	Organisation .....	356
4.3	Niveau linguistique .....	357
5	Étude d'une notice explicative écrite par un non-anglophone .....	358
5.1	Situation pragmatique .....	358
5.2	Organisation .....	362
5.3	Niveau linguistique .....	362
6	Étude d'instructions de sécurité écrites par un non-anglophone .....	363
6.1	Instructions de sécurité provenant d'une notice explicative .....	363
6.1.1	Situation pragmatique .....	364
6.1.2	Organisation .....	364
6.1.3	Niveau linguistique .....	364
6.2	Instructions de sécurité provenant d'un panneau .....	366
6.2.1	Situation pragmatique .....	366
6.2.2	Organisation .....	366
6.2.3	Niveau linguistique .....	367
Conclusion.....		368
1	Chemin parcouru et difficultés rencontrées.....	368
2	Avancées scientifiques .....	369
3	Pistes pour de nouvelles recherches .....	372
Bibliographie.....		375
Index des auteurs.....		389
Index thématique .....		394
Table des matières .....		397
Liste des tableaux .....		404
Liste des figures .....		407
Annexe 1 : Sources utilisées pour les différents corpus.....		411
Annexe 2 : Table des matières des corpus .....		413
Annexe 3 : Longueur (en nombre de mots) des différents textes du corpus et de leurs phrases .....		422
Annexe 4 : <i>Metric Equivalents</i> : explications liées aux unités proposées par le site < <a href="http://www.cooksrecipes.com">http://www.cooksrecipes.com</a> >.....		434
Annexe 5 : <i>British Cookery Equivalents</i> : explications liées aux unités proposées par le site < <a href="http://www.cooksrecipes.com">http://www.cooksrecipes.com</a> >.....		435
Annexe 6 : <i>Food Yield and Equivalent Charts</i> : explications liées aux unités proposées par le site < <a href="http://www.cooksrecipes.com">http://www.cooksrecipes.com</a> > .....		438
Annexe 7 : Formes verbales conjuguées dans le corpus de recettes .....		440
Annexe 8 : Nombre de formes verbales conjuguées dans le corpus de recettes .....		445
Annexe 9 : Formes verbales V-ing dans le corpus de recettes.....		446
Annexe 10 : Formes verbales en TO exprimant un but dans les recettes.....		448
Annexe 11 : Compléments circonstanciels de lieu en position finale.....		449
Annexe 12 : Types de jeu.....		450
Annexe 13 : Nombre et type d'illustrations dans les règles du jeu .....		452
Annexe 14 : Formes verbales conjuguées dans les règles du jeu.....		453
Annexe 15 : Nombre de formes verbales conjuguées dans le corpus de règles du jeu.....		462
Annexe 16 : Nombre et type d'illustrations dans les protocoles de TP en sciences .....		464

Annexe 17 : Formes verbales conjuguées dans les protocoles de TP en sciences .....	467
Annexe 18 : Nombre de formes verbales dans le corpus de protocoles de TP .....	473
Annexe 19 : Composantes explicatives dans les protocoles de TP .....	475
Annexe 20 : Liste de vérification permettant de s'assurer de la qualité d'une procédure .....	477
Annexe 21 : Tables des matières de notices explicatives.....	480
Annexe 22 : Nombre et type d'illustrations dans les notices explicatives.....	485
Annexe 23 : Formes verbales conjuguées dans les notices explicatives.....	487
Annexe 24 : Nombre de formes verbales conjuguées dans les notices explicatives.....	505
Annexe 25 : How to differentiate safety signal words .....	507
Annexe 26 : Nombre et type d'illustrations dans les instructions de sécurité.....	509
Annexe 27 : Formes verbales conjuguées dans les instructions de sécurité .....	510
Annexe 28 : Nombre de formes verbales dans les instructions de sécurité .....	517
Annexe 29 : Liste de vérification pour des instructions de qualité .....	520



## Liste des tableaux

Tableau 1. Nombre de mots du corpus.....	56
Tableau 2. Forme des titres de recettes de cuisine : structures à plusieurs noms.....	79
Tableau 3. Forme des titres de recettes de cuisine : génitifs, structures en <i>of</i> , <i>with</i> , <i>à la</i> ou <i>alla</i> .....	79
Tableau 4. Portée de l'adjectif dans les titres de recettes de cuisine : sur le nom qu'il précède .....	83
Tableau 5. Portée de l'adjectif dans les titres de recettes de cuisine : sur le nom tête.....	83
Tableau 6. Équivalences entre différentes unités .....	88
Tableau 7. Nombre d'impératifs dans le corpus de recettes de cuisine .....	98
Tableau 8. Nombre d'indicatifs dans le corpus de recettes de cuisine.....	100
Tableau 9. Nombre d'indicatifs à la voix passive dans le corpus de recettes de cuisine .....	101
Tableau 10. Propositions à la voix passive dans le corpus de recettes de cuisine.....	101
Tableau 11. Nombre d'indicatifs à la voix active dans le corpus de recettes de cuisine .....	102
Tableau 12. Verbes à la forme indicative active sans modal dans le corpus de recettes de cuisine.....	103
Tableau 13. Modaux présents dans le corpus de recettes de cuisine et leur nombre d'occurrences .....	105
Tableau 14. Ellipses des compléments d'objet dans les recettes 1 à 5 et 12 à 16.....	110
Tableau 15. Fréquence d'utilisation des articles dans notre corpus et dans le British National Corpus ( <i>BNC</i> ).....	114
Tableau 16. Ellipses des articles dans les recettes 1 à 5 et 12 à 16 .....	115
Tableau 17. Ellipses du sujet et du verbe dans les circonstants en <i>until</i> .....	118
Tableau 18. Marqueurs temporels présents dans le corpus de recettes de cuisine.....	119
Tableau 19. Compléments circonstanciels de lieu apparaissant en position initiale dans les recettes du corpus (relevé exhaustif).....	122
Tableau 20. Compléments circonstanciels de lieu apparaissant en position finale dans les seize premières recettes du corpus (cf. annexe 11) .....	124
Tableau 21. Adverbes de précision du corpus de recettes de cuisine .....	126
Tableau 22. Verbes employés pour désigner la préparation d'ingrédients .....	128
Tableau 23. Verbes employés pour désigner le mélange d'ingrédients .....	128
Tableau 24. Verbes employés pour désigner la cuisson.....	129
Tableau 25. Verbes employés pour désigner le service ou le repos d'une préparation .....	129
Tableau 26. Mots et expressions commençant par A d'origine non anglaise présentée dans le dictionnaire culinaire du site < <a href="http://www.cooksrecipes.com">http://www.cooksrecipes.com</a> > .....	132
Tableau 27. Mots et expressions d'origine étrangère utilisés dans le corpus .....	134
Tableau 28. Répartition des titres de règles du jeu .....	149
Tableau 29. Verbes les plus souvent présents à la voix passive dans le corpus de règles du jeu .....	166
Tableau 30. Marqueurs temporels présents dans le corpus de règles du jeu.....	171
Tableau 31. Mots de liaison du corpus de règles du jeu exprimant un but .....	172
Tableau 32. Mots de liaison du corpus de règles du jeu permettant de donner plus de détails .....	172
Tableau 33. Lexique pour désigner les joueurs.....	174
Tableau 34. Lexique pour désigner les éléments du jeu .....	174
Tableau 35. Lexique pour désigner les actions à effectuer dans un jeu .....	175
Tableau 36. Points communs et différences entre les recettes de cuisine et les règles de jeu	183
Tableau 37. Forme des titres de protocoles de TP en sciences .....	191

## Liste des tableaux

Tableau 38. Tableau provenant du protocole 2 (Physical properties of the organic reactants and products in this experiment).....	197
Tableau 39. Tableau provenant du protocole 13 .....	202
Tableau 40. Propositions à la voix passive en contexte dans les 8 premiers protocoles.....	208
Tableau 41. Modaux présents dans le corpus de protocoles de TP et leur nombre d'occurrences .....	211
Tableau 42. Questions présentes dans le corpus de protocoles de TP .....	214
Tableau 43. Adverbes temporels présents dans le corpus de protocoles de TP .....	215
Tableau 44. Prépositions / conjonctions temporelles présentes dans le corpus de protocoles de TP .....	215
Tableau 45. Verbes aspectuels présents dans le corpus de protocoles de TP .....	216
Tableau 46. Mots de liaison exprimant un but présents dans le corpus de protocoles de TP	217
Tableau 47. Mots de liaison du corpus de protocoles de TP permettant de donner plus de détails .....	219
Tableau 48. Adverbes de précision utilisés dans le corpus de protocoles de TP .....	220
Tableau 49. Lexique pour désigner les instruments utilisés en sciences .....	223
Tableau 50. Lexique pour désigner les concepts utilisés en sciences .....	224
Tableau 51. Lexique pour désigner un composé ou une substance et ses transformations....	225
Tableau 52. Points communs et différences entre les recettes de cuisine et les protocoles de TP .....	228
Tableau 53. Caractéristiques d'une information technique de qualité selon G. Hargis et al. (2004) .....	234
Tableau 54. Ellipses dans les 12 premières notices explicatives du corpus.....	254
Tableau 55. Modaux présents dans le corpus de notices explicatives .....	261
Tableau 56. Adverbes temporels présents dans le corpus de notices explicatives.....	261
Tableau 57. Prépositions / conjonctions présentes dans le corpus de notices explicatives....	262
Tableau 58. Verbe aspectuel présent dans le corpus de notices explicatives.....	262
Tableau 59. Mots de liaison permettant d'exprimer un but présents dans le corpus de notices explicatives.....	263
Tableau 60. Mots de liaison du corpus de notices explicatives permettant de donner plus de détails .....	264
Tableau 61. Adverbes de précision les plus fréquemment utilisés dans le corpus de notices explicatives.....	265
Tableau 62. Points communs et différences entre les recettes de cuisine et les notices explicatives.....	268
Tableau 63. Structures pouvant être paraphrasées à l'aide de <i>do not</i> .....	288
Tableau 64. Verbes à l'impératif négatif évoquant les conditions d'utilisation d'un appareil .....	289
Tableau 65. Exemples de phrases à l'impératif négatif évoquant les manipulations à ne pas faire avec son appareil.....	290
Tableau 66. Modaux présents dans le corpus de notices explicatives .....	294
Tableau 67. Ellipses dans les 20 premiers textes du corpus d'instructions de sécurité .....	297
Tableau 68. Adverbes temporels présents dans le corpus d'instructions de sécurité.....	299
Tableau 69. Prépositions temporelles présentes dans le corpus d'instructions de sécurité....	299
Tableau 70. Conjonctions temporelles présentes dans le corpus d'instructions de sécurité..	299
Tableau 71. Adverbes de précision présents dans le corpus d'instructions de sécurité .....	301
Tableau 72. Points communs et différences entre les recettes de cuisine et les instructions de sécurité .....	303
Tableau 73. Comparaison des microgenres en fonction des critères de prototypicalité .....	305
Tableau 74. Répartition des premières instructions de la règle du jeu 16.....	314

Tableau 75. Nombre moyen d'illustrations par microgenre .....	325
Tableau 76. Présentation des microgenres et des critères de prototypicalité les plus pertinents .....	337

## Liste des figures

Figure 1. Profil de CindyAnn, auteur de la recette 14.....	62
Figure 2. Profil de Chef John, auteur de la recette 11 .....	62
Figure 3. Images provenant du site < <a href="http://www.sciencefairadventure.com">http://www.sciencefairadventure.com</a> >.....	66
Figure 4. Image provenant du site < <a href="http://scifun.chem.wisc.edu">http://scifun.chem.wisc.edu</a> > .....	67
Figure 5. Structure de la recette de cuisine .....	76
Figure 6. Genèse théorique de l'énoncé <i>Pumpkin Biscuits</i> .....	80
Figure 7. Position des adjectifs dans les listes d'ingrédients des recettes du corpus en % (total N = 291) .....	89
Figure 8. Répartition des formes verbales dans le corpus de recettes de cuisine.....	97
Figure 9. Recette 33 du corpus .....	111
Figure 10. Extrait de la recette 8 .....	124
Figure 11. Règle officielle du jeu de Pictionary.....	145
Figure 12. Règle 28 du corpus .....	146
Figure 13. Structure de la règle du jeu .....	147
Figure 14. Illustrations provenant de la règle du jeu Monopoly (règle 16).....	154
Figure 15. Illustrations provenant de la règle du jeu Payday (règle 19) .....	154
Figure 16. Texte et illustration provenant de la règle du jeu Solitaire (règle 13) .....	154
Figure 17. Illustration présente dans la règle du jeu de cartes Beehive (règle 10).....	155
Figure 18. Extrait de la règle 10 .....	155
Figure 19. Illustration provenant de la règle du jeu de Mahjong (règle 12).....	156
Figure 20. Texte et illustration provenant de la règle du Yahtzee (règle 25).....	156
Figure 21. Illustration provenant de la règle du jeu Jeopardy (règle 21) .....	157
Figure 22. Nombre de règles qui présentent les critères étudiés (sur 40 règles).....	158
Figure 23. Répartition des formes verbales dans les règles du jeu.....	159
Figure 24. Extrait de la règle 26 .....	165
Figure 25. Commentaires de joueurs sur des règles du jeu .....	176
Figure 26. Extrait de la règle 27 .....	177
Figure 27. Structure des protocoles de laboratoire selon E. Rowley-Jolivet (2012).....	189
Figure 28. Structure des protocoles de TP .....	189
Figure 29. Extrait du protocole 1 .....	193
Figure 30. Schéma provenant du protocole 15.....	198
Figure 31. Schéma provenant du protocole 3.....	198
Figure 32. Graphique provenant du protocole 9 .....	198
Figure 33. Spectre provenant du protocole 10 .....	198
Figure 34. Illustration provenant du protocole 27.....	199
Figure 35. Photographie provenant du protocole 30 .....	199
Figure 36. Illustration provenant du protocole 3 .....	200
Figure 37. Illustration provenant du protocole 9.....	201
Figure 38. Extrait du protocole 5 .....	201
Figure 39. Illustration décorative provenant du protocole 34 (Friction and vibration) .....	203
Figure 40. Répartition des formes verbales dans les protocoles de TP .....	205
Figure 41. Extrait du protocole 10 .....	207
Figure 42. Qualités requises en fonction de l'étape de rédaction de la procédure .....	235
Figure 43. Structure d'une procédure selon V. Ahrens.....	237
Figure 44. Structure des notices explicatives .....	238
Figure 45. Extrait de la notice 14 .....	238
Figure 46. Aide-mémoire pour l'utilisateur extrait de la notice 10.....	239

## Liste des figures

Figure 47. Extrait des notices 25 à 29 .....	239
Figure 48. Description du produit, extrait de la notice 9.....	240
Figure 49. Table des matières de la notice 7 .....	243
Figure 50. Table des matières de la notice 12 .....	243
Figure 51. Table des matières de la notice 15 .....	243
Figure 52. Table des matières de la notice 33 .....	243
Figure 53. Spécifications du produit, extrait de la notice 10.....	246
Figure 54. Photographie et dessin légendés provenant de la notice 28.....	247
Figure 55. Photographie provenant de la notice 26.....	248
Figure 56. Photographies présentes dans les notices explicatives 25 à 28, 33, 35, 38 et 39..	248
Figure 57. Illustration liée au texte provenant de la notice 24 .....	248
Figure 58. Illustration liée au texte provenant de la notice 24 .....	249
Figure 59. Illustration ajoutant de l'information par rapport au texte, provenant de la notice 26 .....	249
Figure 60. Répartition des formes verbales dans les notices explicatives.....	252
Figure 61. Section explicative tirée de la notice 24 .....	257
Figure 62. Paragraphe explicatif extrait de la notice 24.....	257
Figure 63. Paragraphe explicatif extrait de la notice 36.....	258
Figure 64. Instructions de sécurité de la compagnie aérienne Ryanair .....	271
Figure 65. Programme de la formation Sécurité des machines du CETIM .....	274
Figure 66. Panneau d'instructions de sécurité sur une plage à Malte .....	276
Figure 67. Structure des instructions de sécurité.....	278
Figure 68. Logo présent sur un panneau d'instructions de sécurité (texte 1).....	281
Figure 69. Logo présent sur un panneau d'instructions de sécurité (texte 6).....	282
Figure 70. Pictogramme indiquant une interdiction.....	282
Figure 71. Extrait d'une brochure publiée sur le site internet de l'ISO (partie sur les interdictions).....	283
Figure 72. Pictogramme exprimant un danger .....	283
Figure 73. Extrait d'une brochure publiée sur le site internet de l'ISO (partie sur les dangers) .....	284
Figure 74. Pictogramme désignant l'interdiction de fumer.....	284
Figure 75. Pictogramme difficilement compréhensible sans sa légende (provenant du texte 11) .....	285
Figure 76. Illustrations et textes provenant du texte 13 .....	285
Figure 77. Répartition des formes verbales dans le corpus d'instructions de sécurité.....	286
Figure 78. Texte 8 du corpus.....	291
Figure 79. Texte 1 du corpus.....	291
Figure 80. Texte 5 du corpus.....	292
Figure 81. Échelle de prototypicalité provisoire des textes procéduraux (version horizontale) .....	306
Figure 82. Proposition d'une échelle de prototypicalité avec présentation des caractéristiques de chaque microgenre (version verticale) .....	307
Figure 83. Répartition des formes verbales conjuguées dans les microgenres étudiés.....	311
Figure 84. Répartition des formes verbales conjuguées dans les règles du jeu selon le type de jeu .....	312
Figure 85. Extraits de la règle 16 correspondant à des instructions .....	313
Figure 86. Pourcentages de verbes à l'impératif dans les textes procéduraux du corpus .....	316
Figure 87. Longueur moyenne des textes du corpus .....	320
Figure 88. Table des matières de la notice 15 .....	322
Figure 89. Modélisation des structures des différents textes du corpus.....	324

Figure 90. Structure commune aux textes procéduraux étudiés.....	324
Figure 91. Type d'illustrations présentes dans chaque microgenre .....	325
Figure 92. Extrait d'une procédure annotée (Fontan & Saint-Dizier 2008, 2010 : 6) .....	329
Figure 93. Annotation de la recette de cuisine 12 : <i>Jenny's Black Forest Cake</i> .....	330
Figure 94. Annotation de la règle du jeu 3 : <i>Clock Solitaire</i> .....	330
Figure 95. Annotation de la règle du jeu 16 : <i>Monopoly</i> .....	331
Figure 96. Annotation du protocole 1 : <i>Boiling points and Melting Points</i> .....	333
Figure 97. Annotation de la notice explicative 10 : <i>Active Speaker system</i> .....	334
Figure 98. Annotation du texte d'instructions de sécurité 20 : <i>Flash Light</i> .....	335
Figure 99. Annotation du texte d'instructions de sécurité 4 : <i>Fire action</i> .....	335
Figure 100. Échelle de prototypicalité des textes procéduraux (version horizontale) .....	337
Figure 101. Photographie de la recette du <i>Marble Cake</i> .....	343
Figure 102. Recette du <i>Marble cake</i> .....	344
Figure 103. Règle du jeu de la belote .....	352
Figure 104. Protocole de TP <i>Testing for blood on a crime scene</i> .....	356
Figure 105. Extrait du protocole de TP <i>Testing for blood on a crime scene</i> .....	357
Figure 106. Pages extraites de la notice explicative d'un compresseur .....	361
Figure 107. Instructions de sécurité extraites de la notice explicative d'un compresseur .....	364
Figure 108. Photographie d'un panneau d'instructions de sécurité de Bretagne .....	366
Figure 109. Instructions de sécurité d'un panneau d'une plage .....	367
Figure 110. Échelle de prototypicalité des textes procéduraux (version verticale).....	371

# **Annexes**

## Annexe 1 : Sources utilisées pour les différents corpus

### Corpus 1 : Recettes de cuisine

Sites internet	Auteurs
< <a href="http://www.cooksrecipes.com">http://www.cooksrecipes.com</a> >	Site créé grâce à la participation de Hope Pryor (une cuisinière américaine non professionnelle) qui a sélectionné des recettes présentées sur des sites de <b>professionnels</b> de la cuisine. Les auteurs sont donc des experts du domaine de la cuisine.
< <a href="http://allrecipes.com">http://allrecipes.com</a> >	Le plus important site de recettes sur internet créé grâce à la participation d'Esmee Williams. Il est fréquenté et alimenté par des anglophones qui peuvent y ajouter des recettes qui sont relues avant d'être postées ce qui garantit que ce sont des textes écrits dans un anglais correct. Les auteurs sont donc en général des <b>amateurs</b> de cuisine (non professionnels), sauf exceptions.
< <a href="http://www.cooks.com">http://www.cooks.com</a> >	Le nom du créateur de ce site n'est pas précisé, mais ce site fonctionne de la même manière que le précédent. Les auteurs sont des <b>amateurs</b> .

### Corpus 2 : Règles du jeu

Sites internet	Auteurs
< <a href="http://www.hasbro.com">http://www.hasbro.com</a> >	Site officiel de la société HASBRO qui a mis en ligne des règles du jeu officielles. Les auteurs sont donc des <b>experts</b> du domaine
< <a href="http://www.gdg-games.com">http://www.gdg-games.com</a> >	Site créé par la compagnie américaine Game Development Group Inc, Chevy Chase, MD, USA. Les auteurs sont donc des <b>experts</b> du domaine.
< <a href="http://www.pressmantoy.com">http://www.pressmantoy.com</a> >	Site de la compagnie Pressman Toy créée par Jack Pressman en 1922 et basée à Manhattan. Les auteurs sont donc des <b>experts</b> du domaine.
< <a href="http://www.rubl.com">http://www.rubl.com</a> >	Site anglophone de jeux en ligne. On peut donc considérer les auteurs comme des <b>experts</b> des jeux.
< <a href="http://www.intercasino.com">http://www.intercasino.com</a> >	Site anglophone de jeux en ligne créé en 1996 par une compagnie basée à Malte, île dont l'anglais est la langue officielle. On peut donc considérer les auteurs comme des <b>experts</b> de jeux.
< <a href="http://boardgames.about.com">http://boardgames.about.com</a> >	Les règles du jeu de ce site sont rédigées par l'Américain Erik Arneson, qui a de l'expérience dans la rédaction de règles et est décrit sur ce site comme <b>expert</b> en jeux de cartes et de plateau.
< <a href="http://www.boardgamecapital.com">http://www.boardgamecapital.com</a> >	Site anglophone présentant des règles de jeu simplifiées, mais donnant des liens vers les règles officielles. L'auteur est un <b>amateur</b> passionné de jeu qui incite les utilisateurs du site à envoyer des règles de jeu et donne aussi des règles écrites par des <b>experts</b> .
< <a href="http://www.dice-play.com">http://www.dice-play.com</a> >	Site anglophone écrit par un <b>amateur</b> passionné de jeux de dés.
< <a href="http://www.cardgameheaven.com">http://www.cardgameheaven.com</a> >	Site rédigé par des anglophones <b>amateurs</b> passionnés de jeux de cartes qui envoient leur contribution.



## Annexe 1 : Sources utilisées pour les différents corpus

< <a href="http://www.ehow.com">http://www.ehow.com</a> >	Site anglophone alimenté par une communauté anglophone qui donne des conseils / procédures à suivre dans de nombreux domaines de la vie courante. Les auteurs sont donc des <b>amateurs</b> .
< <a href="http://www.scrabblepages.com">http://www.scrabblepages.com</a> >	Site anglophone créé par un auteur <b>amateur</b> passionné par le scrabble.

### Corpus 3 : Protocoles de travaux pratiques en sciences (physique/chimie/biologie)

Livres	Auteurs
FIESER, L.F. & WILLIAMSON, K.L. (1979). <i>Organic Experiments</i> . 4 <sup>th</sup> edition. Lexington : D.C. Heath and company.	Louis F. Fieser est un ancien professeur à la Harvard University et Kenneth L. Williamson était professeur au Mount Holyoke College. <b>Public ciblé : étudiants</b>
HEIN, M. et al. (1992) <i>College Chemistry in the Laboratory</i> . 4 <sup>th</sup> edition. Belmont : Wadsworth.	Ce livre a été écrit par trois professeurs au Mt. San Antonio College et un professeur de la California State University à Sacramento. <b>Public ciblé : étudiants</b>
LEHMAN, J.W. (1999) <i>Operational Organic Chemistry</i> . 3 <sup>rd</sup> edition. New Jersey : Prentice-Hall.	Lehman, J.W. est professeur à la Lake Superior State University. <b>Public ciblé : étudiants</b>

Sites internet	Auteurs
< <a href="http://www.ch.ic.ac.uk/GIC/organic_lab.html">http://www.ch.ic.ac.uk/GIC/organic_lab.html</a> >	Site du département de chimie de l'Imperial College of Science, Technology and Medicine (Grande Bretagne) <b>Public ciblé : étudiants</b>
< <a href="http://courses.chem.psu.edu">http://courses.chem.psu.edu</a> >	Site de la Pennsylvania State University. <b>Public ciblé : étudiants</b>
< <a href="http://www.nuffieldfoundation.org">http://www.nuffieldfoundation.org</a> >	La Nuffield Foundation est une association caritative créée en 1943 par William Morris et qui est basée au Royaume Uni. Elle fournit des ressources pour les enseignants. <b>Public ciblé : professeurs / élèves</b>
< <a href="http://www.biology-resources.com">http://www.biology-resources.com</a> >	Site pour les professeurs et les étudiants en biologie créé par le professeur américain Don Mackean. <b>Public ciblé : professeurs / étudiants</b>
< <a href="http://www.csiro.au">http://www.csiro.au</a> >	Site de l'organisation australienne CSIRO (the Commonwealth Scientific and Industrial Research Organisation) <b>Public ciblé : tout public, vulgarisation</b>
< <a href="http://www.sciencefairadventure.com">http://www.sciencefairadventure.com</a> >	Site de science américain cherchant à diffuser la connaissance. <b>Public ciblé : tout public, vulgarisation</b>
< <a href="http://scifun.chem.wisc.edu">http://scifun.chem.wisc.edu</a> >	Site créé par Bassam Z. Shkhashiri, professeur de chimie à la University of Wisconsin-Madison. <b>Public ciblé : tout public, vulgarisation</b>

### Corpus 4 : Notices explicatives

Sites internet	Auteurs
< <a href="http://www.infantino.com">http://www.infantino.com</a> >	Site anglophone d'une compagnie basée aux États-Unis et au Royaume-Uni.
< <a href="http://service.us.panasonic.com">http://service.us.panasonic.com</a> >	Site d'une compagnie basée aux États-Unis
< <a href="http://www.motorola.com">http://www.motorola.com</a> >	Site américain de la marque Motorola.

## Annexe 2 : Table des matières des corpus

< <a href="http://ab.pkings.com">http://ab.pkings.com</a> >	Site d'une compagnie américaine.
< <a href="http://www.whirlpoolcorp.com/default.aspx">http://www.whirlpoolcorp.com/default.aspx</a> >	Site de la compagnie américaine Whirlpool.
< <a href="http://www.villaware.com/Manuals">http://www.villaware.com/Manuals</a> >	Site de la marque américaine VillaWare.
< <a href="http://www.kitchenaid.com">http://www.kitchenaid.com</a> >	Site de la marque américaine KitchenAid.
< <a href="http://www.cuisinart.com">http://www.cuisinart.com</a> >	Site de la marque américaine Cuisinart.

### Corpus 5 : Instructions de sécurité

Sites internet	Auteurs
< <a href="http://www.hi-litesigns.com">http://www.hi-litesigns.com</a> >	Site internet d'une compagnie anglaise vendant, entre autres, des panneaux d'instructions de sécurité
< <a href="http://www.safetyoffice.uwaterloo.ca">http://www.safetyoffice.uwaterloo.ca</a> >	Site du département chargé de la sécurité à l'université de Waterloo au Canada.
< <a href="http://www.wrsc.unr.edu/safety.html">http://www.wrsc.unr.edu/safety.html</a> >	Site de l'université du Nevada.
< <a href="http://www.utdallas.edu/ehs/emergency">http://www.utdallas.edu/ehs/emergency</a> >	Site de l'université de Dallas.
< <a href="http://emergency.risd.edu/storm-closings">http://emergency.risd.edu/storm-closings</a> >	Site de la Rhode Island School of Design.
< <a href="http://www.infantino.com">http://www.infantino.com</a> >	Site d'une compagnie basée aux États-Unis et au Royaume Uni.
< <a href="http://service.us.panasonic.com">http://service.us.panasonic.com</a> >	Site d'une compagnie basée aux États-Unis.
< <a href="http://www.motorola.com">http://www.motorola.com</a> >	Site américain de la marque Motorola.
< <a href="http://www.whirlpoolcorp.com/default.aspx">http://www.whirlpoolcorp.com/default.aspx</a> >	Site de la compagnie américaine Whirlpool.
< <a href="http://www.villaware.com/Manuals">http://www.villaware.com/Manuals</a> >	Site de la marque américaine VillaWare.
< <a href="http://www.kitchenaid.com">http://www.kitchenaid.com</a> >	Site de la marque américaine KitchenAid.
< <a href="http://www.cuisinart.com">http://www.cuisinart.com</a> >	Site de la marque américaine Cuisinart.
< <a href="http://ab.pkings.com">http://ab.pkings.com</a> >	Site d'une compagnie américaine.

## Annexe 2 : Table des matières des corpus

### Corpus 1 : Recettes de cuisine

#### 1. Auteurs experts, professionnels du domaine

Recette n°	Titre	Source
1	<i>Ossobuco with Risotto Alla Milanese</i>	< <a href="http://www.cooksrecipes.com/">http://www.cooksrecipes.com/</a> Origine : Beef Industry Council>
2	<i>Four Seasons Lamb Chops</i>	< <a href="http://www.cooksrecipes.com/">http://www.cooksrecipes.com/</a> Origine : California Sheep Commission>
3	<i>Bacon-Wrapped Pork with Spicy Mango-Basil Relish</i>	< <a href="http://www.cooksrecipes.com/">http://www.cooksrecipes.com/</a> Origine : National Pork board>
4	<i>Grilled Ham Steaks with Apricot Glaze</i>	< <a href="http://www.cooksrecipes.com/">http://www.cooksrecipes.com/</a> Origine : National Pork Board>
5	<i>Grilled New Potato Salad with Bacon and Scallions</i>	< <a href="http://www.cooksrecipes.com/">http://www.cooksrecipes.com/</a> Origine : National Pork Board>
6	<i>Chilled Cucumber &amp; Leek Soup</i>	< <a href="http://www.cooksrecipes.com/">http://www.cooksrecipes.com/</a> Origine : Nestlé et Meals.com>
7	<i>Pumpkin Biscuits</i>	< <a href="http://www.cooksrecipes.com/">http://www.cooksrecipes.com/</a> >

Annexe 2 : Table des matières des corpus

		Origine : Nestlé et Meals.com>
8	<i>Beef with Lemon Grass</i>	< <a href="http://www.cooksrecipes.com/">http://www.cooksrecipes.com/</a> Origine : purespice.com>
9	<i>Garden Vegetable Dip</i>	< <a href="http://www.cooksrecipes.com/">http://www.cooksrecipes.com/</a> Origine : Wisconsin Milk Marketing Board. Inc.>
10	<i>Mile-High Buttermilk Cake</i>	< <a href="http://www.cooksrecipes.com/">http://www.cooksrecipes.com/</a> Origine : Wisconsin Milk Marketing Board. Inc.>
11	<i>Grilled Mongolian Pork Chops</i>	< <a href="http://allrecipes.com">http://allrecipes.com</a> >

**2. Auteurs amateurs**

<b>Recette n°</b>	<b>Titre</b>	<b>Source</b>
12	<i>Jenny's Black Forest Cake</i>	< <a href="http://allrecipes.com">http://allrecipes.com</a> >
13	<i>The Best Lemon Bars</i>	< <a href="http://allrecipes.com">http://allrecipes.com</a> >
14	<i>White Chocolate Raspberry Cheesecake</i>	< <a href="http://allrecipes.com">http://allrecipes.com</a> >
15	<i>Angel Cookies I</i>	< <a href="http://allrecipes.com">http://allrecipes.com</a> >
16	<i>Easy Meatloaf</i>	< <a href="http://allrecipes.com">http://allrecipes.com</a> >
17	<i>Sausage and Bean Ragout</i>	< <a href="http://allrecipes.com">http://allrecipes.com</a> >
18	<i>Holiday Chicken Salad</i>	< <a href="http://allrecipes.com">http://allrecipes.com</a> >
19	<i>Cream of Asparagus Soup I</i>	< <a href="http://allrecipes.com">http://allrecipes.com</a> >
20	<i>Double Tomato Bruschetta</i>	< <a href="http://allrecipes.com">http://allrecipes.com</a> >
21	<i>Summery Lime-Mango Shortcakes</i>	< <a href="http://allrecipes.com">http://allrecipes.com</a> >
22	<i>Fresh Rhubarb Pie</i>	< <a href="http://allrecipes.com">http://allrecipes.com</a> >
23	<i>Coconut Meringue Cake</i>	< <a href="http://allrecipes.com">http://allrecipes.com</a> >
24	<i>Peanut Butter Cup Cookies</i>	< <a href="http://allrecipes.com">http://allrecipes.com</a> >
25	<i>Italian Sausage Market Meatloaf</i>	< <a href="http://allrecipes.com">http://allrecipes.com</a> >
26	<i>Pot Roast Dips</i>	< <a href="http://allrecipes.com">http://allrecipes.com</a> >
27	<i>Fresh Tomato and Basil Pizza</i>	< <a href="http://allrecipes.com">http://allrecipes.com</a> >
28	<i>World's Best Lasagna</i>	< <a href="http://allrecipes.com">http://allrecipes.com</a> >
29	<i>Hot 'n' Spicy Buffalo Chicken Salad</i>	< <a href="http://allrecipes.com">http://allrecipes.com</a> >
30	<i>Quick and Easy Chicken Noodle Soup</i>	< <a href="http://allrecipes.com">http://allrecipes.com</a> >
31	<i>Lady Baltimore Cake</i>	< <a href="http://www.cooks.com">http://www.cooks.com</a> >
32	<i>Apricot Oatmeal Bars with Equal</i>	< <a href="http://www.cooks.com">http://www.cooks.com</a> >
33	<i>Codfish Balls</i>	< <a href="http://www.cooks.com">http://www.cooks.com</a> >
34	<i>Broiled Chicken</i>	< <a href="http://www.cooks.com">http://www.cooks.com</a> >
35	<i>Turkey or Chicken a la King</i>	< <a href="http://www.cooks.com">http://www.cooks.com</a> >
36	<i>Slow Cooker Roast Pork</i>	< <a href="http://www.cooks.com">http://www.cooks.com</a> >
37	<i>Caesar Pork Roast</i>	< <a href="http://www.cooks.com">http://www.cooks.com</a> >
38	<i>Tortellini Salad</i>	< <a href="http://www.cooks.com">http://www.cooks.com</a> >
39	<i>Spaghetti all Carbonara</i>	< <a href="http://www.cooks.com">http://www.cooks.com</a> >
40	<i>Cold Cream of Cucumber Soup</i>	< <a href="http://www.cooks.com">http://www.cooks.com</a> >

## Corpus 2 : Règles du jeu

## Corpus 2A : Jeux à un seul joueur

## 2A1. Auteurs experts, professionnels du domaine

Règle n°	Titre (nom du jeu)	Source
1	<i>Mahjong Solitaire</i>	< <a href="http://www.rubl.com/rules/mahjong-solitaire-rules.html">http://www.rubl.com/rules/mahjong-solitaire-rules.html</a> >
2	<i>Single Player Roulette</i>	< <a href="http://www.intercasino.com/help/rules/roulettes.shtml">http://www.intercasino.com/help/rules/roulettes.shtml</a> >
3	<i>Clock Solitaire</i>	< <a href="http://boardgames.about.com/od/solitaire/a/clock.htm">http://boardgames.about.com/od/solitaire/a/clock.htm</a> >
4	<i>Block Ten Solitaire</i>	< <a href="http://boardgames.about.com/od/solitaire/a/block_ten.htm">http://boardgames.about.com/od/solitaire/a/block_ten.htm</a> >
5	<i>Klondike Solitaire</i>	< <a href="http://boardgames.about.com/od/solitaire/a/klondike.htm">http://boardgames.about.com/od/solitaire/a/klondike.htm</a> >
6	<i>Golf Solitaire</i>	< <a href="http://boardgames.about.com/od/solitaire/a/golf_solitaire.htm">http://boardgames.about.com/od/solitaire/a/golf_solitaire.htm</a> >
7	<i>Poker Solitaire</i>	< <a href="http://boardgames.about.com/od/solitaire/a/poker_solitaire.htm">http://boardgames.about.com/od/solitaire/a/poker_solitaire.htm</a> >
8	<i>Canfield Solitaire</i>	< <a href="http://boardgames.about.com/od/solitaire/a/canfield.htm">http://boardgames.about.com/od/solitaire/a/canfield.htm</a> >
9	<i>Pyramid Solitaire</i>	< <a href="http://boardgames.about.com/od/solitaire/a/pyramid.htm">http://boardgames.about.com/od/solitaire/a/pyramid.htm</a> >

## 2A2. Auteurs amateurs

Règle n°	Titre (nom du jeu)	Source
10	<i>Beehive</i>	< <a href="http://www.cardgameheaven.com/single-player-games/bee-hive.html">http://www.cardgameheaven.com/single-player-games/bee-hive.html</a> >
11	<i>Bowling solitaire</i>	< <a href="http://www.cardgameheaven.com/single-player-games/bowling-solitaire.html">http://www.cardgameheaven.com/single-player-games/bowling-solitaire.html</a> >
12	<i>Amazon</i>	< <a href="http://www.cardgameheaven.com/single-player-games/amazons.html">http://www.cardgameheaven.com/single-player-games/amazons.html</a> >
13	<i>Solitaire</i>	< <a href="http://www.cardgameheaven.com/single-player-games/spider-solitaire.html">http://www.cardgameheaven.com/single-player-games/spider-solitaire.html</a> >
14	<i>Solo Pool Games</i>	< <a href="http://www.ehow.com/list_5932338_solo-pool-games.html">http://www.ehow.com/list_5932338_solo-pool-games.html</a> >
15	<i>How to play one-player pool</i>	< <a href="http://www.ehow.com/how_2287854_play-one-player-pool.html">http://www.ehow.com/how_2287854_play-one-player-pool.html</a> >

## Corpus 2B : Jeux à plusieurs joueurs

## 2B1. Auteurs experts, professionnels du domaine

Règle n°	Titre (nom du jeu)	Source
16	<i>Monopoly</i>	< <a href="http://www.hasbro.com/common/instruct/00009.pdf">http://www.hasbro.com/common/instruct/00009.pdf</a> >
17	<i>Checkers</i>	< <a href="http://www.hasbro.com/common/instruct/Checkers_(2003).pdf">http://www.hasbro.com/common/instruct/Checkers_(2003).pdf</a> >
18	<i>Clue</i>	< <a href="http://www.hasbro.com/common/instruct/clueins.pdf">http://www.hasbro.com/common/instruct/clueins.pdf</a> >
19	<i>Payday</i>	< <a href="http://www.hasbro.com/common/instruct/payday.pdf">http://www.hasbro.com/common/instruct/payday.pdf</a> >
20	<i>Jinx</i>	< <a href="http://www.gdg-games.com/jinxrulesv2.pdf">http://www.gdg-games.com/jinxrulesv2.pdf</a> >
21	<i>Jeopardy</i>	< <a href="http://www.pressmantoy.com/instructions/instruct_jeopardy.pdf">http://www.pressmantoy.com/instructions/instruct_jeopardy.pdf</a> >
22	<i>30 Seconds</i>	< <a href="http://www.pressmantoy.com/instructions/30SecondsRules.pdf">http://www.pressmantoy.com/instructions/30SecondsRules.pdf</a> >
23	<i>Dominoes</i>	< <a href="http://www.rubl.com/rules/dominoes-rules.html">http://www.rubl.com/rules/dominoes-rules.html</a> >
24	<i>Twister</i>	< <a href="http://boardgames.about.com">http://boardgames.about.com</a> >
25	<i>Yahtzee</i>	< <a href="http://boardgames.about.com">http://boardgames.about.com</a> >
26	<i>Pig</i>	< <a href="http://boardgames.about.com/od/dicegames/a/pig_rules.htm">http://boardgames.about.com/od/dicegames/a/pig_rules.htm</a> >
27	<i>Titanic</i>	< <a href="http://www.boardgamecapital.com">http://www.boardgamecapital.com</a> >

## Annexe 2 : Table des matières des corpus

## 2B2. Auteurs amateurs

Règle n°	Titre (nom du jeu)	Source
28	<i>Pictionary</i>	< <a href="http://www.boardgamecapital.com/pictionary-rules.htm">http://www.boardgamecapital.com/pictionary-rules.htm</a> >
29	<i>Sorry</i>	< <a href="http://www.boardgamecapital.com">http://www.boardgamecapital.com</a> >
30	<i>Aces</i>	< <a href="http://www.dice-play.com">http://www.dice-play.com</a> >
31	<i>Beetle</i>	< <a href="http://www.dice-play.com">http://www.dice-play.com</a> >
32	<i>Catch up</i>	< <a href="http://www.dice-play.com">http://www.dice-play.com</a> >
33	<i>Jackpot</i>	< <a href="http://www.dice-play.com">http://www.dice-play.com</a> >
34	<i>Red Dog</i>	< <a href="http://www.dice-play.com">http://www.dice-play.com</a> >
35	<i>Beginner Pool Games</i>	< <a href="http://www.ehow.com/info_7845191_beginner-pool-games.html">http://www.ehow.com/info_7845191_beginner-pool-games.html</a> >
36	<i>Scrabble</i>	< <a href="http://www.scrabblepages.com/scrabble/rules">http://www.scrabblepages.com/scrabble/rules</a> >
37	<i>Bezique</i>	< <a href="http://www.cardgameheaven.com/multiplayer-games/bezique.html">http://www.cardgameheaven.com/multiplayer-games/bezique.html</a> >
38	<i>Bridge</i>	< <a href="http://www.cardgameheaven.com/multiplayer-games/bridge.html">http://www.cardgameheaven.com/multiplayer-games/bridge.html</a> >
39	<i>Fan Tan</i>	< <a href="http://www.cardgameheaven.com/multiplayer-games/fan-tan.html">http://www.cardgameheaven.com/multiplayer-games/fan-tan.html</a> >
40	<i>Piquet</i>	< <a href="http://www.cardgameheaven.com/multiplayer-games/piquet.html">http://www.cardgameheaven.com/multiplayer-games/piquet.html</a> >

## Corpus 3 : Protocoles de travaux pratiques en sciences (physique / chimie / biologie)

## 1. Protocoles de formation

Protocole n°	Titre / Domaine	Source
1	<i>Boiling Points and Melting Points</i> Chimie	HEIN, M. et al. (1992) <i>College Chemistry in the Laboratory</i> . 4 <sup>th</sup> edition. Belmont : Wadsworth.
2	<i>Esterification—Distillation : Synthesis of n-Butyl Acetate</i> Chimie	HEIN, M. et al. (1992) <i>College Chemistry in the Laboratory</i> . 4 <sup>th</sup> edition. Belmont : Wadsworth.
3	<i>Synthesis of Aspirin</i> Chimie	HEIN, M. et al. (1992) <i>College Chemistry in the Laboratory</i> . 4 <sup>th</sup> edition. Belmont : Wadsworth.
4	<i>Glucose Levels in Whole Blood</i> Chimie	HEIN, M. et al. (1992) <i>College Chemistry in the Laboratory</i> . 4 <sup>th</sup> edition. Belmont : Wadsworth.
5	<i>Paper Chromatography</i> Chimie	HEIN, M. et al. (1992) <i>College Chemistry in the Laboratory</i> . 4 <sup>th</sup> edition. Belmont : Wadsworth.
6	<i>Flash Chromatography. The Penicillin-Cephalosporin Conversion</i> Chimie	< <a href="http://www.ch.ic.ac.uk/GIC/organic_lab.html">http://www.ch.ic.ac.uk/GIC/organic_lab.html</a> >
7	<i>Synthesis of n-Butyl Acetate via Esterification</i> Chimie	< <a href="http://courses.chem.psu.edu/chem35/HTML/Experiments.html">http://courses.chem.psu.edu/chem35/HTML/Experiments.html</a> >
8	<i>Epoxidation of Cholesterol</i> Chimie	< <a href="http://courses.chem.psu.edu/chem35/HTML/Experiments.html">http://courses.chem.psu.edu/chem35/HTML/Experiments.html</a> >
9	<i>Simple and Fractional Distillation</i> Chimie	FIESER, L.F., WILLIAMSON, K.L. (1979). <i>Organic Experiments</i> . 4 <sup>th</sup> edition. Lexington : D.C. Heath and company.

Annexe 2 : Table des matières des corpus

10	<i>Cholesterol from Gallstones</i> Chimie	FIESER, L.F., WILLIAMSON, K.L. (1979). <i>Organic Experiments</i> . 4 <sup>th</sup> edition. Lexington : D.C. Heath and company.
11	<i>Vacuum Distillation</i> Chimie	FIESER, L.F., WILLIAMSON, K.L. (1979). <i>Organic Experiments</i> . 4 <sup>th</sup> edition. Lexington : D.C. Heath and company.
12	<i>Recrystallization and Melting-Point Measurement. Identifying a Component of « Panacetin »</i> Chimie	LEHMAN John W. (1999) <i>Operational Organic Chemistry</i> . 3 <sup>rd</sup> edition. New Jersey : Prentice-Hall.
13	<i>Vacuum Distillation, Optical Rotation. Optical Activity of <math>\alpha</math>-Pinene</i> Physique-Chimie	LEHMAN John W. (1999) <i>Operational Organic Chemistry</i> . 3 <sup>rd</sup> edition. New Jersey : Prentice-Hall.
14	<i>Synthesis and Spectral Analysis of Aspirin</i> Chimie	LEHMAN John W. (1999) <i>Operational Organic Chemistry</i> . 3 <sup>rd</sup> edition. New Jersey : Prentice-Hall.
15	<i>Observing protocista in water using the hanging drop technique</i> Biologie	< <a href="http://www.nuffieldfoundation.org/practical-biology/observing-protocista-water-using-hanging-drop-technique">http://www.nuffieldfoundation.org/practical-biology/observing-protocista-water-using-hanging-drop-technique</a> >
16	<i>Investigating the effect of minerals on plant growth</i> Biologie	< <a href="http://www.nuffieldfoundation.org/practical-biology/investigating-effect-minerals-plant-growth">http://www.nuffieldfoundation.org/practical-biology/investigating-effect-minerals-plant-growth</a> >
17	<i>Investigating anti-microbial action</i> Biologie	< <a href="http://www.nuffieldfoundation.org/practical-biology/investigating-anti-microbial-action">http://www.nuffieldfoundation.org/practical-biology/investigating-anti-microbial-action</a> >
18	<i>Cloning a living organism</i> Biologie	< <a href="http://www.nuffieldfoundation.org/practical-biology/cloning-living-organism">http://www.nuffieldfoundation.org/practical-biology/cloning-living-organism</a> >
19	<i>Mapping change over time</i> Biologie	< <a href="http://www.nuffieldfoundation.org/practical-biology/mapping-change-over-time">http://www.nuffieldfoundation.org/practical-biology/mapping-change-over-time</a> >
20	<i>Test for starch</i> Biologie	< <a href="http://www.biology-resources.com/biology-experiments2.html">http://www.biology-resources.com/biology-experiments2.html</a> >
21	<i>The effect of temperature on enzyme activity</i> Biologie	< <a href="http://www.biology-resources.com/biology-experiments2.html">http://www.biology-resources.com/biology-experiments2.html</a> >
22	<i>The gas used up in respiration</i> Biologie	< <a href="http://www.biology-resources.com/biology-experiments2.html">http://www.biology-resources.com/biology-experiments2.html</a> >
23	<i>The need for light in photosynthesis</i> Biologie	< <a href="http://www.biology-resources.com/biology-experiments2.html">http://www.biology-resources.com/biology-experiments2.html</a> >

## 2. Protocoles de vulgarisation

Proto- cole n°	Titre / Domaine	Source
24	<i>Does the Earth move?</i> Physique	< <a href="http://scifun.chem.wisc.edu/HomeExpts/HomeExperiments.pdf">http://scifun.chem.wisc.edu/HomeExpts/HomeExperiments.pdf</a> >
25	<i>Eclipses</i> Physique	< <a href="http://scifun.chem.wisc.edu/HomeExpts/HomeExperiments.pdf">http://scifun.chem.wisc.edu/HomeExpts/HomeExperiments.pdf</a> >
26	<i>Electron diffraction</i> Physique	< <a href="http://scifun.chem.wisc.edu/HomeExpts/HomeExperiments.pdf">http://scifun.chem.wisc.edu/HomeExpts/HomeExperiments.pdf</a> >
27	<i>Ray of light in water</i> Physique	< <a href="http://scifun.chem.wisc.edu/HomeExpts/HomeExperiments.pdf">http://scifun.chem.wisc.edu/HomeExpts/HomeExperiments.pdf</a> >
28	<i>Red Hot heater and curved mirror</i> Physique	< <a href="http://scifun.chem.wisc.edu/HomeExpts/HomeExperiments.pdf">http://scifun.chem.wisc.edu/HomeExpts/HomeExperiments.pdf</a> >
29	<i>A Vortex Bottle</i> Physique	< <a href="http://scifun.chem.wisc.edu/HomeExpts/HomeExperiments.pdf">http://scifun.chem.wisc.edu/HomeExpts/HomeExperiments.pdf</a> >
30	<i>Home made thermometers</i> Physique	< <a href="http://www.csiro.au/en/Portals/Education/Programs/Do-it-yourself-science/Physics-experiments/thermometer-activity.aspx">http://www.csiro.au/en/Portals/Education/Programs/Do-it-yourself-science/Physics-experiments/thermometer-activity.aspx</a> >
31	<i>Static electricity</i> Physique	< <a href="http://www.csiro.au/en/Portals/Education/Programs/Do-it-yourself-science/Physics-experiments/static-electricity-activity.aspx">http://www.csiro.au/en/Portals/Education/Programs/Do-it-yourself-science/Physics-experiments/static-electricity-activity.aspx</a> >
32	<i>Build an Electromagnet</i> Physique	< <a href="http://www.sciencefairadventure.com/ProjectDetail.aspx?ProjectID=216">http://www.sciencefairadventure.com/ProjectDetail.aspx?ProjectID=216</a> >
33	<i>Create Lightning</i> Physique	< <a href="http://www.sciencefairadventure.com/ProjectDetail.aspx?ProjectID=125">http://www.sciencefairadventure.com/ProjectDetail.aspx?ProjectID=125</a> >
34	<i>Friction and vibration</i> Physique	< <a href="http://www.sciencefairadventure.com/ProjectDetail.aspx?ProjectID=210">http://www.sciencefairadventure.com/ProjectDetail.aspx?ProjectID=210</a> >
35	<i>Make Electric circuits</i> Physique	< <a href="http://www.sciencefairadventure.com/ProjectDetail.aspx?ProjectID=219">http://www.sciencefairadventure.com/ProjectDetail.aspx?ProjectID=219</a> >
36	<i>Plasma Ball Physics</i> Physique	< <a href="http://scifun.chem.wisc.edu/HomeExpts/HomeExperiments.pdf">http://scifun.chem.wisc.edu/HomeExpts/HomeExperiments.pdf</a> >
37	<i>Extracting DNA in your kitchen</i> Biologie	< <a href="http://www.csiro.au/en/Portals/Education/Programs/Do-it-yourself-science/Biology-experiments/extracting-dna-activity.aspx">http://www.csiro.au/en/Portals/Education/Programs/Do-it-yourself-science/Biology-experiments/extracting-dna-activity.aspx</a> >
38	<i>Learn about liver</i> Biologie	< <a href="http://www.csiro.au/Portals/Education/Programs/Do-it-yourself-science/Biology-experiments/liver-activity.aspx">http://www.csiro.au/Portals/Education/Programs/Do-it-yourself-science/Biology-experiments/liver-activity.aspx</a> >
39	<i>Save your brain</i> Biologie	< <a href="http://www.csiro.au/Portals/Education/Programs/Do-it-yourself-science/Biology-experiments/save-brain-activity.aspx">http://www.csiro.au/Portals/Education/Programs/Do-it-yourself-science/Biology-experiments/save-brain-activity.aspx</a> >
40	<i>Sneaky Snail trap</i> Biologie	< <a href="http://www.csiro.au/Portals/Education/Programs/Do-it-yourself-science/Biology-experiments/snail-trap-activity.aspx">http://www.csiro.au/Portals/Education/Programs/Do-it-yourself-science/Biology-experiments/snail-trap-activity.aspx</a> >

## Corpus 4 : Notices explicatives

## 1. Notices liées à un appareil non électrique

Notice explicative n°	Titre / thème	Source
1	<i>Harrods Tea Bags</i>	Boîte de thé Harrods
2	<i>Go-between cleaners</i>	Boîte de petites brosses à dent
3	<i>Iron Bed</i>	< <a href="http://ab.pkimgs.com">http://ab.pkimgs.com</a> >

Annexe 2 : Table des matières des corpus

4	<i>Dresser</i>	< <a href="http://ab.pkings.com">http://ab.pkings.com</a> >
5	<i>Knob assembly</i>	< <a href="http://ab.pkings.com">http://ab.pkings.com</a> >
6	<i>Olivia Vanity</i>	< <a href="http://ab.pkings.com">http://ab.pkings.com</a> >
7	<i>Baby Rider</i>	< <a href="http://www.infantino.com/media/pdfs/162-502_assembly.pdf">http://www.infantino.com/media/pdfs/162-502_assembly.pdf</a> >
8	<i>Cocoon</i>	< <a href="http://www.infantino.com/media/pdfs/202-101_assembly.pdf">http://www.infantino.com/media/pdfs/202-101_assembly.pdf</a> >

**2. Notices fournies avec un appareil électrique ou électronique**

<b>Notice explicative n°</b>	<b>Titre / thème</b>	<b>Source</b>
9	<i>Lullalamb Crib Companion</i>	< <a href="http://www.infantino.com/media/pdfs/206-122_assembly.pdf">http://www.infantino.com/media/pdfs/206-122_assembly.pdf</a> >
10	<i>Panasonic Active speaker system</i>	< <a href="http://service.us.panasonic.com">http://service.us.panasonic.com</a> >
11	<i>Panasonic Remote control</i>	< <a href="http://service.us.panasonic.com">http://service.us.panasonic.com</a> >
12	<i>Panasonic CD Clock Radio</i>	< <a href="http://service.us.panasonic.com">http://service.us.panasonic.com</a> >
13	<i>Panasonic rice cooker</i>	< <a href="http://service.us.panasonic.com">http://service.us.panasonic.com</a> >
14	<i>Panasonic Ice cream maker</i>	< <a href="http://service.us.panasonic.com">http://service.us.panasonic.com</a> >
15	<i>Motorola Bluetooth Car Kit</i>	< <a href="http://www.motorola.com">http://www.motorola.com</a> >
16	<i>Flash light</i>	< <a href="http://www.motorola.com">http://www.motorola.com</a> >
17	<i>Gas range</i>	< <a href="http://shared.whirlpoolcorp.com">http://shared.whirlpoolcorp.com</a> >
18	<i>Clothes dryer</i>	< <a href="http://shared.whirlpoolcorp.com">http://shared.whirlpoolcorp.com</a> >
19	<i>Clothes washer</i>	< <a href="http://shared.whirlpoolcorp.com">http://shared.whirlpoolcorp.com</a> >
20	<i>Blender</i>	< <a href="http://shared.whirlpoolcorp.com">http://shared.whirlpoolcorp.com</a> >
21	<i>Portable dishwasher</i>	< <a href="http://shared.whirlpoolcorp.com">http://shared.whirlpoolcorp.com</a> >
22	<i>Fridge</i>	< <a href="http://shared.whirlpoolcorp.com">http://shared.whirlpoolcorp.com</a> >
23	<i>Freezer</i>	< <a href="http://shared.whirlpoolcorp.com">http://shared.whirlpoolcorp.com</a> >
24	<i>Microwave</i>	< <a href="http://shared.whirlpoolcorp.com">http://shared.whirlpoolcorp.com</a> >
25	<i>Waffler</i>	< <a href="http://www.villaware.com/Manuals">http://www.villaware.com/Manuals</a> >
26	<i>Panini grill</i>	< <a href="http://www.villaware.com/Manuals">http://www.villaware.com/Manuals</a> >
27	<i>Blender</i>	< <a href="http://www.villaware.com/Manuals">http://www.villaware.com/Manuals</a> >
28	<i>Food processor</i>	< <a href="http://www.villaware.com/Manuals">http://www.villaware.com/Manuals</a> >
29	<i>Pizelles baker</i>	< <a href="http://www.villaware.com/Manuals">http://www.villaware.com/Manuals</a> >
30	<i>Pizza grill</i>	< <a href="http://www.villaware.com/Manuals">http://www.villaware.com/Manuals</a> >
31	<i>Interchangeable baker</i>	< <a href="http://www.villaware.com/Manuals">http://www.villaware.com/Manuals</a> >
32	<i>Crêpe maker</i>	< <a href="http://www.villaware.com/Manuals">http://www.villaware.com/Manuals</a> >
33	<i>Coffeemaker</i>	< <a href="http://www.villaware.com/Manuals">http://www.villaware.com/Manuals</a> >
34	<i>Toaster</i>	< <a href="http://www.kitchenaid.com/customer-service/manuals">http://www.kitchenaid.com/customer-service/manuals</a> >
35	<i>Baby bottle sterilizer</i>	< <a href="http://www.cuisinart.com/share/pdf/manuals/cs-6.pdf">http://www.cuisinart.com/share/pdf/manuals/cs-6.pdf</a> >
36	<i>Bread maker</i>	< <a href="http://www.cuisinart.com/share/pdf/manuals/cbk-100.pdf">http://www.cuisinart.com/share/pdf/manuals/cbk-100.pdf</a> >
37	<i>Can opener</i>	< <a href="http://www.cuisinart.com/share/pdf/manuals/cco-40.pdf">http://www.cuisinart.com/share/pdf/manuals/cco-40.pdf</a> >
38	<i>Electric knife</i>	< <a href="http://www.cuisinart.com/share/pdf/manuals/cek-40.pdf">http://www.cuisinart.com/share/pdf/manuals/cek-40.pdf</a> >
39	<i>Ice-cream maker</i>	< <a href="http://www.cuisinart.com/share/pdf/manuals/ice-20.pdf">http://www.cuisinart.com/share/pdf/manuals/ice-20.pdf</a> >
40	<i>Pop corn maker</i>	< <a href="http://www.cuisinart.com/share/pdf/manuals/cpm-700.pdf">http://www.cuisinart.com/share/pdf/manuals/cpm-700.pdf</a> >



**Corpus 5 : Instructions de sécurité****1. Instructions provenant de panneaux**

<b>Instruction n°</b>	<b>Titre / thème</b>	<b>Source</b>
1	<i>Jellyfish</i>	Panneau à Malte
2	<i>CO<sub>2</sub> extinguisher</i>	Panneau d'extincteur, < <a href="http://www.hi-litesigns.com/acatalog/Fire_extinguisher_signs.html">http://www.hi-litesigns.com/acatalog/Fire_extinguisher_signs.html</a> >
3	<i>Extinguishing system</i>	Système d'extincteur, < <a href="http://www.hi-litesigns.com/acatalog/Fire_extinguisher_signs.html">http://www.hi-litesigns.com/acatalog/Fire_extinguisher_signs.html</a> >
4	<i>Fire action</i>	Consignes en cas d'incendie, < <a href="http://www.hi-litesigns.com/acatalog/ire_Action.html">http://www.hi-litesigns.com/acatalog/ire_Action.html</a> >
5	<i>Fire prevention</i>	Consignes pour éviter un incendie, > <a href="http://www.hi-litesigns.com/acatalog/Fire_Prevention.html">http://www.hi-litesigns.com/acatalog/Fire_Prevention.html</a> >
6	<i>Fire evacuation poster</i>	Consignes en cas d'incendie à l'Université de Waterloo < <a href="http://www.safetyoffice.uwaterloo.ca/hse/posters/posters.html">http://www.safetyoffice.uwaterloo.ca/hse/posters/posters.html</a> >
7	<i>First aid poster</i>	Consignes pour aider une victime à l'Université de Waterloo < <a href="http://www.safetyoffice.uwaterloo.ca/hse/firstaid/firstaid_index.htm">http://www.safetyoffice.uwaterloo.ca/hse/firstaid/firstaid_index.htm</a> >
8	<i>Site safety</i>	Panneau d'entrée de site dangereux, < <a href="http://www.hi-litesigns.com/acatalog/Multi-purpose_Site_Notices.html">http://www.hi-litesigns.com/acatalog/Multi-purpose_Site_Notices.html</a> >
9	<i>Construction site</i>	Panneau d'entrée de chantier, < <a href="http://www.hi-litesigns.com/acatalog/Multi-purpose_Site_Notices.html">http://www.hi-litesigns.com/acatalog/Multi-purpose_Site_Notices.html</a> >
10	<i>First Aid for Moten Asphalt cement burn</i>	Procédure à suivre en cas de brûlure < <a href="http://www.wrsc.unr.edu/safety.html">http://www.wrsc.unr.edu/safety.html</a> >
11	<i>Emergency response procedure</i>	Procédure à suivre en cas de situation d'urgence à l'université de Dallas < <a href="http://www.utdallas.edu/ehs/emergency">http://www.utdallas.edu/ehs/emergency</a> >
12	<i>Campus emergency procedure</i>	Procédure à suivre en cas de situation d'urgence à la Rhode Island School of Design < <a href="http://emergency.risd.edu/storm-closings">http://emergency.risd.edu/storm-closings</a> >

**2. Instructions présentes dans une notice explicative**

<b>Instruction n°</b>	<b>Titre / thème</b>	<b>Source</b>
13	<i>BabyRider</i>	Instructions de sécurité pour un porte-bébé < <a href="http://www.infantino.com/media/pdfs/162-502_assembly.pdf">http://www.infantino.com/media/pdfs/162-502_assembly.pdf</a> >
14	<i>Cocoon</i>	Instructions de sécurité pour une couverture pour bébé < <a href="http://www.infantino.com/media/pdfs/202-101_assembly.pdf">http://www.infantino.com/media/pdfs/202-101_assembly.pdf</a> >
15	<i>Lullalamb Crib Companion</i>	Instructions de sécurité pour un jouet pour bébé < <a href="http://www.infantino.com/media/pdfs/206-122_assembly.pdf">http://www.infantino.com/media/pdfs/206-122_assembly.pdf</a> >
16	<i>Panasonic Active speaker system</i>	Instructions de sécurité pour des haut-parleurs < <a href="http://service.us.panasonic.com">http://service.us.panasonic.com</a> >
17	<i>Rice cooker</i>	Instructions de sécurité pour un cuiseur de riz < <a href="http://service.us.panasonic.com">http://service.us.panasonic.com</a> >
18	<i>Panasonic Ice cream maker</i>	Instructions de sécurité pour une machine à glace < <a href="http://service.us.panasonic.com">http://service.us.panasonic.com</a> >
19	<i>Motorola Bluetooth car kit</i>	Instructions de sécurité pour un kit mains-libres < <a href="http://www.motorola.com">http://www.motorola.com</a> >

## Annexe 2 : Table des matières des corpus

20	<i>Flash light</i>	Instructions de sécurité pour une lampe de poche < <a href="http://www.motorola.com">http://www.motorola.com</a> >
21	<i>Gas range</i>	Instructions de sécurité pour une gazinière < <a href="http://shared.whirlpoolcorp.com">http://shared.whirlpoolcorp.com</a> >
22	<i>Clothes dryer</i>	Instructions de sécurité pour un sèche-linge < <a href="http://shared.whirlpoolcorp.com">http://shared.whirlpoolcorp.com</a> >
23	<i>Clothes washer</i>	Instructions de sécurité pour un lave-linge < <a href="http://shared.whirlpoolcorp.com">http://shared.whirlpoolcorp.com</a> >
24	<i>Immersion blender</i>	Instructions de sécurité pour un mixeur à immersion < <a href="http://shared.whirlpoolcorp.com">http://shared.whirlpoolcorp.com</a> >
25	<i>Dishwasher</i>	Instructions de sécurité pour un lave-vaisselle < <a href="http://shared.whirlpoolcorp.com">http://shared.whirlpoolcorp.com</a> >
26	<i>Refrigerator</i>	Instructions de sécurité pour un réfrigérateur < <a href="http://shared.whirlpoolcorp.com">http://shared.whirlpoolcorp.com</a> >
27	<i>Microwave</i>	Instructions de sécurité pour un four micro-ondes < <a href="http://shared.whirlpoolcorp.com">http://shared.whirlpoolcorp.com</a> >
28	<i>Waffler</i>	Instructions de sécurité pour un gaufrier < <a href="http://www.villaware.com/Manuals">http://www.villaware.com/Manuals</a> >
29	<i>Blender</i>	Instructions de sécurité pour un mixer < <a href="http://www.villaware.com/Manuals">http://www.villaware.com/Manuals</a> >
30	<i>Pizzales baker</i>	Instructions de sécurité pour une machine à petites pizzas < <a href="http://www.villaware.com/Manuals">http://www.villaware.com/Manuals</a> >
31	<i>Interchangeable baker</i>	Instructions de sécurité pour une machine à gaufres, pizzas et sandwichs. < <a href="http://www.villaware.com/Manuals">http://www.villaware.com/Manuals</a> >
32	<i>Crepe Maker</i>	Instructions de sécurité pour une machine à crêpes < <a href="http://www.villaware.com/Manuals">http://www.villaware.com/Manuals</a> >
33	<i>Toaster</i>	Instructions de sécurité pour un grille-pain < <a href="http://www.kitchenaid.com/customer-service/manuals">http://www.kitchenaid.com/customer-service/manuals</a> >
34	<i>Baby Bottle Sterilizer</i>	Instructions de sécurité pour un stérilisateur de biberons < <a href="http://www.cuisinart.com/share/pdf/manuals/cs-6.pdf">http://www.cuisinart.com/share/pdf/manuals/cs-6.pdf</a> >
35	<i>Bread maker</i>	Instructions de sécurité pour une machine à pain < <a href="http://www.cuisinart.com/share/pdf/manuals/cbk-100.pdf">http://www.cuisinart.com/share/pdf/manuals/cbk-100.pdf</a> >
36	<i>Can opener</i>	Instructions de sécurité pour un ouvre-boîte < <a href="http://www.cuisinart.com/share/pdf/manuals/cco-40.pdf">http://www.cuisinart.com/share/pdf/manuals/cco-40.pdf</a> >
37	<i>Electric knife</i>	Instructions de sécurité pour un couteau électrique < <a href="http://www.cuisinart.com/share/pdf/manuals/cek-40.pdf">http://www.cuisinart.com/share/pdf/manuals/cek-40.pdf</a> >
38	<i>Ice cream maker</i>	Instructions de sécurité pour une machine à glaces < <a href="http://www.cuisinart.com/share/pdf/manuals/ice-20.pdf">http://www.cuisinart.com/share/pdf/manuals/ice-20.pdf</a> >
39	<i>Pop corn maker</i>	Instructions de sécurité pour une machine à pop corn < <a href="http://www.cuisinart.com/share/pdf/manuals/cpm-700.pdf">http://www.cuisinart.com/share/pdf/manuals/cpm-700.pdf</a> >
40	<i>Iron bed</i>	Instructions de sécurité pour le montage d'un lit < <a href="http://ab.pkings.com">http://ab.pkings.com</a> >

## Annexe 3 : Longueur (en nombre de mots) des différents textes du corpus et de leurs phrases

### Corpus 1 : Recettes de cuisine

#### 1.1 Longueur des textes du corpus

Recette n°	Titre	Longueur (nombre de mots)	Longueur de la partie procédurale (nombre de mots)
1	<i>Osso Buco with Risotto Alla Milanese</i>	365	203
2	<i>Four Seasons Lamb Chops</i>	247	152
3	<i>Bacon-Wrapped Pork with Spicy Mango-Basil Relish</i>	216	139
4	<i>Grilled Ham Steaks with Apricot Glaze</i>	125	38
5	<i>Grilled New Potato Salad with Bacon and Scallions</i>	277	153
6	<i>Chilled Cucumber &amp; Leek Soup</i>	272	123
7	<i>Pumpkin Biscuits</i>	162	86
8	<i>Beef with Lemon Grass</i>	188	98
9	<i>Garden Vegetable Dip</i>	75	23
10	<i>Mile-High Buttermilk Cake</i>	334	236
11	<i>Grilled Mongolian Pork Chops</i>	381	190
12	<i>Jenny's Black Forest Cake</i>	271	121
13	<i>The Best Lemon Bars</i>	217	127
14	<i>White Chocolate Raspberry Cheesecake</i>	305	177
15	<i>Angel Cookies I</i>	140	47
16	<i>Easy Meatloaf</i>	166	81
17	<i>Sausage and Bean Ragout</i>	211	77
18	<i>Holiday Chicken Salad</i>	130	36
19	<i>Cream of Asparagus Soup I</i>	222	103
20	<i>Double Tomato Bruschetta</i>	194	81
21	<i>Summery Lime-Mango Shortcakes</i>	393	236
22	<i>Fresh Rhubarb Pie</i>	153	68
23	<i>Coconut Meringue Cake</i>	234	148
24	<i>Peanut Butter Cup Cookies</i>	178	80
25	<i>Italian Sausage Market Meatloaf</i>	284	170
26	<i>Pot Roast Dips</i>	154	63
27	<i>Fresh Tomato and Basil Pizza</i>	259	161

Annexe 3 : Longueur (en nombre de mots) des différents textes du corpus et de leurs phrases

28	<i>World's Best Lasagna</i>	338	197
29	<i>Hot 'n' Spicy Buffalo Chicken Salad</i>	201	90
30	<i>Quick and Easy Chicken Noodle Soup</i>	161	48
31	<i>Lady Baltimore Cake</i>	181	133
32	<i>Apricot Oatmeal Bars with Equal</i>	162	116
33	<i>Codfish Balls</i>	69	67
34	<i>Broiled Chicken</i>	238	206
35	<i>Turkey or Chicken a la King</i>	76	49
36	<i>Slow Cooker Roast Pork</i>	99	64
37	<i>Caesar Pork Roast</i>	71	44
38	<i>Tortellini Salad</i>	106	62
39	<i>Spaghetti all Carbonara</i>	215	170
40	<i>Cold Cream of Cucumber Soup</i>	64	41
<b>Nombre de mots du corpus</b>		8 134	4 504
<b>Longueur moyenne</b>		203	113

1.2 Longueur moyenne des phrases du corpus (partie procédurale)

Recette n°	Nombre de mots	Nombre de phrases	Longueur moyenne des phrases en nombre de mots
1	203	21	10
2	152	12	13
3	139	10	14
4	38	3	13
5	153	15	10
6	123	19	6
7	86	9	10
8	98	9	11
9	23	3	8
10	236	31	8
11	190	15	13
12	121	13	9
13	127	11	12
14	177	16	11
15	47	6	8
16	81	6	14
17	77	10	8
18	36	5	7
19	103	15	7
20	81	9	9
21	236	25	9
22	68	11	7
23	148	13	11
24	80	9	9
25	170	14	12

Annexe 3 : Longueur (en nombre de mots) des différents textes du corpus et de leurs phrases

26	63	5	13
27	161	6	27
28	197	19	10
29	90	9	10
30	48	4	12
31	133	16	8
32	116	11	11
33	67	3	22
34	206	10	21
35	49	7	7
36	64	5	13
37	44	6	7
38	62	8	8
39	170	16	11
40	41	3	14
<b>Total</b>	4 504	438	11

**Corpus 2 : Règles du jeu**

**2.1 Longueur des textes du corpus**

**Corpus 2A : Jeux à un seul joueur**

Règle n°	Titre (nom du jeu)	Longueur (nombre de mots)	Longueur de la partie procédurale (nombre de mots)
1	<i>Mahjong Solitaire</i>	632	412
2	<i>Single Player Roulette</i>	1305	1 187
3	<i>Clock Solitaire</i>	275	213
4	<i>Block Ten Solitaire</i>	180	107
5	<i>Klondike Solitaire</i>	544	470
6	<i>Golf Solitaire</i>	375	311
7	<i>Poker Solitaire</i>	411	361
8	<i>Canfield Solitaire</i>	554	445
9	<i>Pyramid Solitaire</i>	459	407
10	<i>Beehive</i>	542	492
11	<i>Bowling solitaire</i>	643	592
12	<i>Amazons</i>	229	176
13	<i>Solitaire</i>	184	155
14	<i>Solo Pool Games</i>	270	257
15	<i>How to play one-player pool</i>	298	291

**Corpus 2B : Jeux à plusieurs joueurs**

Règle n°	Titre (nom du jeu)	Longueur (nombre de mots)	Longueur de la partie procédurale (nombre de mots)
16	<i>Monopoly</i>	2 790	2 225
17	<i>Checkers</i>	281	255
18	<i>Clue</i>	1 614	1 471
19	<i>Payday</i>	1 538	1 462
20	<i>Jinx</i>	439	377

Annexe 3 : Longueur (en nombre de mots) des différents textes du corpus et de leurs phrases

21	<i>Jeopardy</i>	1 600	1 476
22	<i>30 Seconds</i>	841	580
23	<i>Dominoes</i>	1 110	725
24	<i>Twister</i>	804	801
25	<i>Yahtzee</i>	928	773
26	<i>Pig</i>	270	187
27	<i>Titanic</i>	1 510	1 473
28	<i>Pictionary</i>	424	335
29	<i>Sorry</i>	740	637
30	<i>Aces</i>	207	141
31	<i>Beetle</i>	245	157
32	<i>Catch up</i>	162	142
33	<i>Jackpot</i>	133	111
34	<i>Red Dog</i>	201	183
35	<i>Beginner Pool Games</i>	424	421
36	<i>Scrabble</i>	1 086	612
37	<i>Bezique</i>	1 438	1 228
38	<i>Bridge</i>	1 887	1 689
39	<i>Fan Tan</i>	1 550	1 174
40	<i>Piquet</i>	1 328	1 183
<b>Nombre de mots du corpus</b>		30 451	25 694
<b>Longueur moyenne</b>		761	642

2.2 Longueur moyenne des phrases du corpus (dans les parties but du jeu, mise en place, procédure, fin du jeu uniquement)

Règle du jeu n°	Nombre de mots	Nombre de phrases	Longueur moyenne des phrases en nombre de mots
1	412	29	14
2	1 187	40	30
3	213	16	12
4	107	7	15
5	470	30	16
6	311	24	13
7	361	19	19
8	445	33	13
9	407	25	16
10	492	23	21
11	592	37	16
12	176	9	20
13	155	10	16
14	257	14	18
15	291	19	15
16	2 225	96	23
17	255	18	14
18	1 471	75	20
19	1 462	90	16
20	377	15	25
21	1 476	75	20
22	580	31	19

Annexe 3 : Longueur (en nombre de mots) des différents textes du corpus et de leurs phrases

23	725	40	18
24	801	45	18
25	773	51	15
26	187	15	12
27	1 473	88	17
28	335	23	15
29	637	38	17
30	141	7	20
31	157	7	22
32	142	6	24
33	111	7	16
34	183	7	26
35	421	25	17
36	612	35	17
37	1 228	61	20
38	1 689	88	19
39	1 174	69	17
40	1 183	68	17
<b>Total</b>	<b>25 694</b>	<b>1 415</b>	<b>18</b>

**Corpus 3 : Protocoles de travaux pratiques en sciences (physique / chimie / biologie)**

**3.1 Longueur des textes du corpus**

<b>Protocole n°</b>	<b>Titre</b>	<b>Longueur (nombre de mots)</b>	<b>Longueur de la partie procédurale (nombre de mots)</b>
1	<i>Boiling Points and Melting Points</i>	1 134	660
2	<i>Esterification—Distillation : Synthesis of n-Butyl Acetate</i>	1 921	840
3	<i>Synthesis of Aspirin</i>	854	367
4	<i>Glucose Levels in Whole Blood</i>	963	419
5	<i>Paper Chromatography</i>	1 226	741
6	<i>Flash Chromatography. The Penicillin-Cephalosporin Conversion</i>	1 682	661
7	<i>Synthesis of n-Butyl Acetate via Esterification</i>	1 433	363
8	<i>Epoxidation of Cholesterol</i>	1 195	497
9	<i>Simple and Fractional Distillation</i>	3 089	981
10	<i>Cholesterol from Gallstones</i>	2 058	1 331
11	<i>Vacuum Distillation</i>	2 971	2 615
12	<i>Recrystallization and Melting-Point Measurement. Identifying a Component of "Panacetin"</i>	1 982	329
13	<i>Vacuum Distillation, Optical Rotation. Optical Activity of <math>\alpha</math>-Pinene</i>	1 906	348
14	<i>Synthesis and Spectral Analysis of Aspirin</i>	3 055	873
15	<i>Observing protoctista in water using the hanging drop</i>	816	229

Annexe 3 : Longueur (en nombre de mots) des différents textes du corpus et de leurs phrases

	<i>technique</i>		
16	<i>Investigating the effect of minerals on plant growth</i>	1 818	183
17	<i>Investigating anti-microbial action</i>	1 417	377
18	<i>Cloning a living organism</i>	859	285
19	<i>Mapping change over time</i>	448	53
20	<i>Test for starch</i>	363	76
21	<i>The effect of temperature on enzyme activity</i>	237	229
22	<i>The gas used up in respiration</i>	200	176
23	<i>The need for light in photosynthesis</i>	328	175
24	<i>Does the Earth move?</i>	531	102
25	<i>Eclipses</i>	355	135
26	<i>Electron diffraction</i>	610	98
27	<i>Ray of light in water</i>	378	125
28	<i>Red Hot heater and curved mirror</i>	321	42
29	<i>A Vortex Bottle</i>	236	120
30	<i>Home made thermometers</i>	643	196
31	<i>Static electricity</i>	491	54
32	<i>Build an Electromagnet</i>	501	90
33	<i>Create Lightning</i>	446	203
34	<i>Friction and vibration</i>	496	99
35	<i>Make Electric circuits</i>	556	110
36	<i>Plasma Ball Physics</i>	330	127
37	<i>Extracting DNA in your kitchen</i>	677	244
38	<i>Learn about liver</i>	491	68
39	<i>Save your brain</i>	493	119
40	<i>Sneaky Snail trap</i>	481	119
<b>Nombre de mots du corpus</b>		39 991	14 859
<b>Longueur moyenne</b>		1 000	371

**3.2 Longueur moyenne des phrases du corpus (partie procédurale uniquement)**

<b>Protocole n°</b>	<b>Nombre de mots</b>	<b>Nombre de phrases</b>	<b>Longueur moyenne des phrases en nombre de mots</b>
<b>1</b>	660	42	16
<b>2</b>	840	55	15
<b>3</b>	367	21	17
<b>4</b>	419	33	13
<b>5</b>	741	57	13
<b>6</b>	661	42	16
<b>7</b>	363	22	17
<b>8</b>	497	27	18
<b>9</b>	981	53	19
<b>10</b>	1 331	42	32
<b>11</b>	2 615	104	25
<b>12</b>	329	18	18
<b>13</b>	348	18	19
<b>14</b>	873	44	20
<b>15</b>	229	13	18



Annexe 3 : Longueur (en nombre de mots) des différents textes du corpus et de leurs phrases

16	183	15	12
17	377	8	47
18	285	22	13
19	53	3	18
20	76	6	13
21	229	12	19
22	176	13	14
23	175	9	19
24	102	4	26
25	135	8	17
26	98	10	10
27	125	7	18
28	42	3	14
29	120	9	13
30	196	19	10
31	54	4	14
32	90	9	10
33	203	14	15
34	99	7	14
35	110	7	16
36	127	14	9
37	244	15	16
38	68	10	7
39	119	13	9
40	119	7	17
<b>Total</b>	<b>14 859</b>	<b>839</b>	<b>17</b>

**Longueur moyenne des protocoles de formation**

<b>Protocole n°</b>	<b>Nombre de mots</b>	<b>Nombre de phrases</b>	<b>Longueur moyenne des phrases en nombre de mots</b>
1	660	42	16
2	840	55	15
3	367	21	17
4	419	33	13
5	741	57	13
6	661	42	16
7	363	22	17
8	497	27	18
9	981	53	19
10	1 331	42	32
11	2 615	104	25
12	329	18	18
13	348	18	19
14	873	44	20
15	229	13	18
16	183	15	12
17	377	8	47
18	285	22	13
19	53	3	18
20	76	6	13
21	229	12	19

Annexe 3 : Longueur (en nombre de mots) des différents textes du corpus et de leurs phrases

<b>22</b>	176	13	14
<b>23</b>	175	9	19
<b>Total</b>	12 808	679	19

**Longueur moyenne des protocoles de vulgarisation**

<b>Protocole n°</b>	<b>Nombre de mots</b>	<b>Nombre de phrases</b>	<b>Longueur moyenne des phrases en nombre de mots</b>
<b>24</b>	102	4	26
<b>25</b>	135	8	17
<b>26</b>	98	10	10
<b>27</b>	125	7	18
<b>28</b>	42	3	14
<b>29</b>	120	9	13
<b>30</b>	196	19	10
<b>31</b>	54	4	14
<b>32</b>	90	9	10
<b>33</b>	203	14	15
<b>34</b>	99	7	14
<b>35</b>	110	7	16
<b>36</b>	127	14	9
<b>37</b>	244	15	16
<b>38</b>	68	10	7
<b>39</b>	119	13	9
<b>40</b>	119	7	17
<b>Total</b>	2 136	160	13

**Corpus 4 : Notices explicatives**

**4.1 Longueur des textes du corpus**

<b>Notice explicative n°</b>	<b>Titre</b>	<b>Longueur (nombre de mots)</b>	<b>Longueur de la partie procédurale (nombre de mots)</b>
1	<i>Harrods Tea Bags</i>	79	76
2	<i>Go-betweeners cleaners</i>	30	30
3	<i>Iron Bed</i>	250	243 non représentatif, car prédominance des images
4	<i>Dresser</i>	563	252
5	<i>Knob assembly</i>	153	124
6	<i>Olivia Vanity</i>	143	141
7	<i>Baby Rider</i>	855	575
8	<i>Cocoon</i>	239	87
9	<i>Lullalamb Crib Companion</i>	1 588	960
10	<i>Panasonic Active speaker system</i>	2 073	634
11	<i>Panasonic Remote control</i>	525	476 non représentatif, car prédominance des images
12	<i>Panasonic CD Clock Radio</i>	2 213	1 074
13	<i>Panasonic rice cooker</i>	751	442
14	<i>Panasonic Ice cream maker</i>	1 925	976

Annexe 3 : Longueur (en nombre de mots) des différents textes du corpus et de leurs phrases

15	<i>Motorola Bluetooth Car Kit</i>	4 747	2 957
16	<i>Flash light</i>	676	270
17	<i>Gas range</i>	12 667	11 502
18	<i>Clothes dryer</i>	3 900	2 095
19	<i>Clothes washer</i>	3 248	1 993
20	<i>Blender</i>	2 520	1 139
21	<i>Portable dishwasher</i>	5 140	4 318
22	<i>Refrigerator</i>	10 264	8 308
23	<i>Freezer</i>	2 694	1 960
24	<i>Microwave</i>	3 286	2 281
25	<i>Waffler</i>	2 408	1 141
26	<i>Panini grill</i>	2 959	1 698
27	<i>Blender</i>	1 898	633
28	<i>Food processor</i>	3 722	2 531
29	<i>Pizelles baker</i>	1 230	603
30	<i>Pizza grill</i>	1 565	1 150
31	<i>Interchangeable baker</i>	2 071	1 628
32	<i>Crêpe maker</i>	1 840	1 190
33	<i>Coffeemaker</i>	3 653	2 243
34	<i>Toaster</i>	3 582	1 074
35	<i>Baby bottle sterilizer</i>	2 184	806
36	<i>Bread maker</i>	5 454	3 795
37	<i>Can opener</i>	1 313	256
38	<i>Electric knife</i>	2 446	1 551
39	<i>Ice-cream maker</i>	2 398	1 388
40	<i>Pop corn maker</i>	2 628	1 294
<b>Nombre de mots du corpus</b>		101 880	65 894
<b>Longueur moyenne</b>		2 547	1 647

4.2 Longueur moyenne des phrases du corpus (partie procédurale)

Notice explicative n°	Nombre de mots	Nombre de phrases	Longueur moyenne des phrases en nombre de mots
1	76	8	10
2	30	5	6
3	243 non représentatif, car prédominance des images	Indéterminé	Non représentatif, car les références des parties de l'objet sont incluses dans les instructions
4	252	17	15
5	124	5	25
6	141	9	16
7	575	41	14
8	87	10	9
9	960	59	16
10	634	39	16
11	476 non représentatif, car prédominance des images	Indéterminé	Non représentatif, car prédominance des images
12	1 074	52	21
13	442	37	12
14	976	53	18

Annexe 3 : Longueur (en nombre de mots) des différents textes du corpus et de leurs phrases

15	2 957	199	15
16	270	31	9
17	11 502	838	14
18	2 095	162	13
19	1 993	172	12
20	1 139	102	12
21	4 318	382	11
22	8 308	659	13
23	1 960	191	10
24	2 281	165	14
25	1 141	89	13
26	1 698	95	18
27	633	49	13
28	2 531	156	16
29	603	39	15
30	1 150	72	16
31	1 628	113	14
32	1 190	71	17
33	2 243	130	17
34	1 074	98	11
35	806	59	14
36	3 795	230	17
37	256	22	12
38	1 551	115	13
39	1 388	92	15
40	1 294	64	20
<b>Total</b>	<b>58 460</b>	<b>4 578</b>	<b>11</b>

**Corpus 5 : Instructions de sécurité**

**5.1 Longueur des textes du corpus**

<b>Instructions de sécurité n°</b>	<b>Titre</b>	<b>Longueur (nombre de mots)</b>	<b>Longueur de la partie procédurale (nombre de mots)</b>
1	<i>Jellyfish</i>	120	111
2	<i>CO<sub>2</sub> extinguisher</i>	16	13
3	<i>Extinguishing system</i>	34	32
4	<i>Fire action</i>	44	42
5	<i>Fire prevention</i>	11	9
6	<i>Fire evacuation poster</i>	419	417
7	<i>First aid poster</i>	453	448
8	<i>Site safety</i>	24	22
9	<i>Construction site</i>	23	21
10	<i>First Aid for Moten Asphalt cement burn</i>	259	252
11	<i>Emergency response procedure</i>	194	194
12	<i>Campus emergency procedure</i>	603	603
13	<i>BabyRider</i>	278	278
14	<i>Cocoon</i>	99	99
15	<i>Lullalamb Crib Companion</i>	389	389

Annexe 3 : Longueur (en nombre de mots) des différents textes du corpus et de leurs phrases

16	<i>Panasonic Active speaker system</i>	508	508
17	<i>Rice cooker</i>	306	306
18	<i>Panasonic Ice cream maker</i>	265	265
19	<i>Motorola Bluetooth car kit</i>	189	189
20	<i>Flash light</i>	168	168
21	<i>Gas range</i>	2 365	2 365
22	<i>Clothes dryer</i>	1 039	1 037
23	<i>Clothes washer</i>	616	616
24	<i>Immersion blender</i>	256	256
25	<i>Dishwasher</i>	322	322
26	<i>Refrigerator</i>	268	268
27	<i>Microwave</i>	448	448
28	<i>Waffler</i>	550	548
29	<i>Blender</i>	549	548
30	<i>Pizzeles baker</i>	320	320
31	<i>Interchangeable baker</i>	281	281
32	<i>Crepe Maker</i>	298	298
33	<i>Toaster</i>	406	406
34	<i>Baby Bottle Sterilizer</i>	380	380
35	<i>Bread maker</i>	468	468
36	<i>Can opener</i>	216	216
37	<i>Electric knife</i>	308	308
38	<i>Ice cream maker</i>	321	321
39	<i>Pop corn maker</i>	390	390
40	<i>Iron bed</i>	47	47
<b>Nombre de mots du corpus</b>		14 250	14 209
<b>Longueur moyenne</b>		356	355

5.2 Longueur moyenne des phrases du corpus (partie procédurale uniquement)

Instructions de sécurité n°	Nombre de mots	Nombre de phrases	Longueur moyenne des phrases en nombre de mots
1	111	11	11
2	13	2	7
3	32	3	11
4	42	6	7
5	9	4	2
6	417	35	12
7	448	58	8
8	22	4	6
9	21	3	7
10	252	22	11
11	194	18	11
12	603	50	12
13	278	19	15
14	99	6	17
15	389	29	13
16	508	25	20
17	306	21	15
18	265	23	12
19	189	13	15

Annexe 3 : Longueur (en nombre de mots) des différents textes du corpus et de leurs phrases

20	168	18	9
21	2 365	152	16
22	1 037	60	17
23	616	41	15
24	256	20	13
25	322	24	13
26	268	24	12
27	448	34	13
28	548	41	13
29	548	41	13
30	320	26	12
31	281	25	11
32	298	24	12
33	406	31	13
34	380	29	13
35	468	34	14
36	216	19	11
37	308	23	14
38	321	23	14
39	390	31	13
40	47	5	9
<b>Total</b>	<b>13 863</b>	<b>1 077</b>	<b>12</b>

**Longueur moyenne des phrases provenant de panneaux (partie procédurale)**

Instructions de sécurité n°	Nombre de mots	Nombre de phrases	Longueur moyenne des phrases en nombre de mots
1	111	11	11
2	13	2	7
3	32	3	11
4	42	6	7
5	9	4	2
6	417	35	12
7	448	58	8
8	22	4	6
9	21	3	7
10	252	22	11
11	194	18	11
12	603	50	12
<b>Total</b>	<b>2 164</b>	<b>216</b>	<b>10</b>

**Longueur moyenne des phrases provenant de notices d'appareil (partie procédurale)**

Instructions de sécurité n°	Nombre de mots	Nombre de phrases	Longueur moyenne des phrases en nombre de mots
13	278	19	15
14	99	6	17
15	389	29	13
16	508	25	20
17	306	21	15
18	265	23	12
19	189	13	15

Annexe 4 : Metric Equivalents : explications liées aux unités proposées par le site  
<<http://www.cooksrecipes.com>>

20	168	18	9
21	2 365	152	16
22	1 037	60	17
23	616	41	15
24	256	20	13
25	322	24	13
26	268	24	12
27	448	34	13
28	548	41	13
29	548	41	13
30	320	26	12
31	281	25	11
32	298	24	12
33	406	31	13
34	380	29	13
35	468	34	14
36	216	19	11
37	308	23	14
38	321	23	14
39	390	31	13
40	47	5	9
<b>Total</b>	12 045	861	14

**Annexe 4 : Metric Equivalents : explications liées aux unités proposées par le site**  
<<http://www.cooksrecipes.com>>

*Metric Equivalents*

*Approximate Metric Equivalents by Volume :*

<b>U.S.</b>		<b>Metric</b>
1/4 cup	=	60 milliliters
1/2 cup	=	120 milliliters
1 cup	=	230 milliliters
1 1/4 cups	=	300 milliliters
1 1/2 cups	=	360 milliliters
2 cups	=	460 milliliters
2 1/2 cups	=	600 milliliters
3 cups	=	700 milliliters
4 cups (1 quart)	=	.95 liter
1.06 quarts	=	1 liter
4 quarts (1 gallon)	=	3.8 liters

*Approximate Metric Equivalents by Weight :*

<b>U.S.</b>		<b>Metric</b>
1/4 ounce	=	7 grams
1/2 ounce	=	14 grams
1 ounce	=	28 grams
1 1/4 ounces	=	35 grams
1 1/2 ounces	=	40 grams
2 1/2 ounces	=	70 grams
4 ounces	=	112 grams
5 ounces	=	140 grams
8 ounces	=	228 grams
10 ounces	=	280 grams
15 ounces	=	425 grams
16 ounces (1 pound)	=	454 grams

**Annexe 5 : British Cookery Equivalents : explications liées aux unités proposées par le site  
<<http://www.cooksrecipes.com>>**

*British Cookery Equivalents*

When confronted with an American recipe, a British cook will usually see ingredients given in cups, teaspoons and tablespoons. There may occasionally be references to pounds, ounces, pints or fluid ounces, but they're not that common. In addition, there will be several ingredients that are unfamiliar, or simply unobtainable in the UK.

So, what's a British cook to do?

When it comes to measuring, the first point to remember is that if pints and fluid ounces are given, then they should be converted to British pints and fluid ounces. Fortunately, the British fluid ounce is only very slightly adrift and, except for the most critical cooking, they can be considered the same. However, the pint is markedly different. So :

- To convert US fluid ounces to British fluid ounces - multiply by 1.04
- To convert US pints to British pints - multiply by 0.83
- Some US recipes do give the measurements in metric ml, in which case no conversion is needed.

*Measuring Cups and Spoons*

In America, a cup is 8 US fluid ounces, a tablespoon is 1/2 US fluid ounce, and a teaspoon is 1/6 US fluid ounce. While you can use a British teaspoon or tablespoon measure (5ml and 15ml, as used for medicines, are very close to the US measures of a teaspoon and tablespoon), don't be tempted to use a British cup. The standard British cup is half a pint, or 10 fluid ounces, and it's about a fifth greater than the US equivalent.



**Equivalents :** *This table gives the equivalents with an accuracy slightly greater than is practical for measuring.*

<i>US Measure</i>	<i>US Volume</i>	<i>British</i>	<i>Metric</i>
1 teaspoon	1/6 fluid oz	0.17 fluid oz	4.9 ml
1 tablespoon	1/2 fluid oz	.52 fluid oz	14.8 ml
1 cup	8 fluid oz	8.3 fluid oz	237 ml

1 cup = 16 tablespoons = 48 teaspoons / 1 tablespoon = 3 teaspoons

Although these measurements work just fine for liquids, dry ingredients are also measured in cups and spoons and this creates a further problem : British cooks are used to flour, sugar and so on being measured by weight.

It is certainly possible to convert US cups and spoons to a weight, but it is not always a sensible thing to do as the equivalent weight will depend on the type of ingredient used. For instance, a cup of brown sugar may weigh 8 ounces (about 225gm), but a cup of plain flour may weigh only 4 ounces (about 115gm). A rough guide to some key ingredients is given in the table below, but it's better to use a measuring jug or "cup" measures and go by the original recipe.

It's also important to realize that when an American recipe calls for "1 cup of flour", there is an assumption in how this is measured. Scooping out of a bag will compress the flour, and a cup can easily end up containing an extra quarter or even half an ounce, and this could make a big difference to the results. Instead, the "official" measuring technique is to stir the flour with a spoon to "aerate" it, then pour it into the measuring cup and level it off with a straight edge. Don't pat it down, or tap the cup on the workbench to level it off.

However, this only applies to very powdery dry ingredients, like flour. Other ingredients, like rice, brown sugar or fats, should be packed firmly in the measuring cup to avoid air gaps. The exact same principle applies when using measuring spoons.

But, if you'd really rather not go through this, the following table gives some approximate weights (in grams) for the most common dry ingredients. The equivalent weights should be taken as approximations only, but they should be within about 5 grams. I should add that these figures are based on official figures issued by the US Department of Agriculture in 1996 and assume that ingredients like flour are "stirred" first, but that sugars etc are "packed".

*Approximate Equivalents :*

<b>Ingredient</b>	<b>1 cup</b>	<b>1 tablespoon</b>	<b>1 teaspoon</b>
White Flour	125 gm	7.8 gm	2.6 gm
Whole Wheat Flour	120 gm	7.5 gm	2.5 gm
Strong White Flour	140 gm	8.75 gm	2.9 gm
Rye Flour	100 gm	6.25 gm	2.1 gm
Granulated Sugar	200 gm	12.5 gm	4.2 gm
Brown Sugar	220 gm	13.75 gm	4.6 gm
Icing Sugar	120 gm	7.5 gm	2.5 gm

Annexe 5 : British Cookery Equivalents : explications liées aux unités proposées par le site  
<<http://www.cooksrecipes.com>>

<i>Long-grain Rice</i>	<i>185 gm</i>	<i>11.5 gm</i>	<i>3.9 gm</i>
<i>Short-grain Rice</i>	<i>200 gm</i>	<i>12.5 gm</i>	<i>4.2 gm</i>
<i>Wild Rice</i>	<i>160 gm</i>	<i>10 gm</i>	<i>3.3 gm</i>
<i>Egg Noodles ; dried</i>	<i>38 gm</i>	<i>2.4 gm</i>	<i>0.8gm</i>
<i>Peas ; Frozen &amp; Fresh</i>	<i>144 gm</i>	<i>9 gm</i>	<i>3 gm</i>
<i>Table Salt</i>	<i>290 gm</i>	<i>18 gm</i>	<i>6 gm</i>

### ***Oven Temperatures***

*US recipes always give oven temperatures in degrees Fahrenheit. The table below gives the approximate Centigrade and Gas Mark equivalents (for fan ovens, check the manufacturer's instructions) - there are considerable variations in different references when it comes to the "gas mark" equivalents!*

<b><i>Farenheit</i></b>	<b><i>Centigrade</i></b>	<b><i>Gas Mark</i></b>
80	30	-
100	40	-
240	115	1/4
265	130	1/2
290	140	1
300	150	-
310	155	2
325	160	-
335	170	3
350	175	-
355	180	4
375	190	-
380	195	5
400	200	6
425	220	7
450	230	8
470	245	9

***A Note on Butter and Margarine :*** *When a US recipe calls for "half a stick of butter", it is referring to the fact that butter and other fats are sold in "sticks". You normally buy butter in packs of a pound, consisting of four sticks, and they're usually marked in quarters (sometimes also in eighths), making it easy to measure off, say, 2 ounces of butter, or "half a stick".*

*Commentary & Information Source : Mike Todd at <<http://www.miketodd.net>>*

## Annexe 6 : *Food Yield and Equivalent Charts* : explications liées aux unités proposées par le site <<http://www.cooksrecipes.com>>

### *Food Yield & Equivalent Charts*

*When it comes to cooking, it can save a lot of time and frustration when you know the equivalent for a common ingredient called for in a recipe such as the fact that one stick of butter or margarine is equivalent to a 1/2 cup of butter, or a 12 ounce package of chocolate chips is equivalent to 2 cups of chocolate chips.*



- **Assorted Baking Ingredients**
- **Assorted Crumbs**
- **Cheese and Dairy**
- **Fruits and Vegetables**
- **Grains and Pastas**
- **Meats and Eggs**
- **Nuts**

#### *Assorted Baking Ingredients :*

<i>1/2 cup butter or margarine</i>	=	<i>4 ounces</i>
<i>2 cups butter</i>	=	<i>1 pound (16-ounces)</i>
<i>2 cups fat</i>	=	<i>1 pound (16-ounces)</i>
<i>2 cups shortening</i>	=	<i>1 pound (16-ounces)</i>
<i>4 cups all-purpose flour</i>	=	<i>1 pound (16-ounces)</i>
<i>4 1/2 to 5 cups sifted cake flour</i>	=	<i>1 pound (16-ounces)</i>
<i>1 square chocolate</i>	=	<i>1 ounce</i>
<i>1 cup semisweet chocolate chips</i>	=	<i>6 ounces</i>
<i>4 cups marshmallows</i>	=	<i>1 pound (16-ounces)</i>
<i>1 cup marshmallows</i>	=	<i>11 large or 110 miniature</i>
<i>2 1/4 cups brown packed sugar</i>	=	<i>1 pound (16-ounces)</i>
<i>3 3/4 cups powdered sugar, unsifted</i>	=	<i>1 pound (16-ounces)</i>
<i>2 cups granulated sugar</i>	=	<i>1 pound (16-ounces)</i>
<i>1 (1/4-ounce) pkg. active dry yeast</i>	=	<i>2 1/4 teaspoons</i>

**Assorted Crumbs :**

1 cup fine dry bread crumbs	=	4 to 5 slices
1 cup soft bread crumbs	=	2 slices
1 cup small bread cubes	=	2 slices
1 cup fine chocolate wafer crumbs	=	19 wafers
1 cup fine cracker crumbs	=	28 saltine squares
1 cup fine graham cracker crumbs	=	15 crackers
1 cup vanilla wafer crumbs	=	22 wafers

**Cheese & Dairy :**

1 cup shredded cheese	=	4 ounces
1 cup cottage cheese	=	8 ounces
1 cup sour cream	=	8 ounces
1 cup whipped cream	=	1/2 cup heavy cream
2/3 cup evaporated milk	=	1 (5-ounce) can
1 2/3 cups evaporated milk	=	1 (13-ounce) can

**Fruits & Vegetables :**

1 cup chopped apples	=	1 medium
1 cup mashed bananas	=	3 medium
1 cup sliced bananas	=	2 small or 1 medium
3 cups cut green/wax beans	=	1 pound
3 1/2 to 4 1/2 cups shredded cabbage	=	1 pound
6 medium wedges of cabbage	=	1 pound
1 cup sliced carrots	=	2 medium
1 cup shredded carrots	=	1 1/2 medium
3 cups cauliflower flowerets	=	1 pound
1 cup sliced celery	=	2 medium stalks
2 cups pitted cherries	=	4 cups unpitted
1 1/3 cups flaked coconut	=	4 ounces
1 1/3 cups shredded coconut	=	4 ounces
1 cup corn kernels	=	2 medium ears
4 cups cranberries	=	1 pound
1 cup chopped cucumber	=	1 small to medium
1 cup pitted dates	=	1 (8-ounce) package
1 cup candied fruit	=	1 (8-ounce) package
1 cup chopped green/bell pepper	=	1 medium
2 to 3 tablespoons lemon juice	=	1 medium
1 1/2 to 3 teaspoons grated lemon rind	=	1 medium
6 cups torn lettuce	=	1 pound
3 cups sliced mushrooms	=	8 ounces
1 cup sliced onion (green/spring)	=	9 (with tops)
1/2 cup chopped onion (white, red,	=	1 medium

Annexe 7 : Formes verbales conjuguées dans le corpus de recettes

etc.)		
1/3 to 1/2 cup orange juice	=	1 medium
1 to 2 tablespoons grated orange rind	=	1 medium
4 cups sliced peaches	=	8 medium
1 cup grated potato	=	1 medium
2 cups pitted prunes	=	1 (12-ounce) package
3 cups raisins	=	1 (15-ounce) package
4 cups sliced strawberries	=	1 quart
1 cup chopped tomato	=	1 medium
2 cups sliced zucchini	=	1 medium

**Grains, Pasta & Rice :**

1 cup crushed cereal flakes	=	3 cups uncrushed
1 3/4 cups cooked quick oats	=	1 cup uncooked
4 cups cooked macaroni	=	2 cups (8 ozs.) uncooked
4 cups cooked spaghetti	=	8 ounces uncooked
3 to 4 cups converted rice, cooked	=	1 cup uncooked
3 cups instant rice, cooked	=	1 1/2 cups uncooked
3 cups long grain rice, cooked	=	1 cup uncooked
3 cups wild rice, cooked	=	1 cup uncooked

**Meats & Eggs :**

1/2 cup crumbled bacon	=	8 slices crisply cooked
1 cup cubed cooked beef	=	5 ounces
3/4 to 1 cup flaked crab	=	1 pound raw (in shells)
1 cup egg whites	=	8 to 10 eggs
1 cup whole eggs	=	4 to 6 eggs
1 cup egg yolks	=	12 to 14 eggs
2 cups cooked shrimp	=	1 1/2 pounds raw (in shells)

**Nuts :**

3 1/2 cups almonds	=	1 pound, shelled
3 cups peanuts	=	1 pound, shelled
4 cups pecans	=	1 pound, shelled
4 cups walnuts	=	1 pound, shelled

**Annexe 7 : Formes verbales conjuguées dans le corpus de recettes**

Recette 1		
Impératif	Indicatif – voix active	Indicatif – voix passive
heat, brown, remove, season, pour off, add (3 occurrences), cook (2)	are, is, makes, is, should be	are dissolved, is absorbed, is absorbed

Annexe 7 : Formes verbales conjuguées dans le corpus de recettes

occurrences), stir (2 occurrences), stir in, bring (2 occurrences), reduce (2 occurrences), simmer (2 occurrences), melt, cover, combine, sprinkle, let stand, serve melt, add (4 occurrences), cook (3 occurrences), stir (3 occurrences), continue, remove, stir in		
<b>Recette 2</b>		
<b>Impératif</b>	<b>Indicatif – voix active</b>	<b>Indicatif – voix passive</b>
combine (2 occurrences), add (3 occurrences), process, divide, whisk, saute, simmer, set aside, broil, grill, top	is, are, makes	
<b>Recette 3</b>		
<b>Impératif</b>	<b>Indicatif – voix active</b>	<b>Indicatif – voix passive</b>
wrap, mix, reserve, place (2 occurrences), add, turn, cover, refrigerate, marinate, remove, cook, serve, stir	is, makes	
<b>Recette 4</b>		
<b>Impératif</b>	<b>Indicatif – voix active</b>	<b>Indicatif – voix passive</b>
mix, grill, serve	makes	
<b>Recette 5</b>		
<b>Impératif</b>	<b>Indicatif – voix active</b>	<b>Indicatif – voix passive</b>
prepare, preheat, toss (2 occurrences), arrange, place, cover, grill, put, set aside (3 occurrences), make, combine, transfer, cool, cut, add, stir, pour over, serve, cover	are grilling, are, makes	is equipped, can be made
<b>Recette 6</b>		
<b>Impératif</b>	<b>Indicatif – voix active</b>	<b>Indicatif – voix passive</b>
heat, add (3 occurrences), cook (2 occurrences), stir in (2 occurrences), simmer, remove, transfer, cover (2 occurrences), hold down, blend, pour into, repeat, refrigerate, season, garnish	are, makes	
<b>Recette 7</b>		
<b>Impératif</b>	<b>Indicatif – voix active</b>	<b>Indicatif – voix passive</b>
preheat, combine, stir in, knead, roll, cut, place, bake, spoon, heat	makes	
<b>Recette 8</b>		
<b>Impératif</b>	<b>Indicatif – voix active</b>	<b>Indicatif – voix passive</b>
place, add, marinate, combine, heat, set aside, prepare, sprinkle (2 occurrences), drain, serve, garnish, top	makes	

Annexe 7 : Formes verbales conjuguées dans le corpus de recettes

<b>Recette 9</b>		
<b>Impératif</b>	<b>Indicatif – voix active</b>	<b>Indicatif – voix passive</b>
blend, refrigerate, serve	makes	
<b>Recette 10</b>		
<b>Impératif</b>	<b>Indicatif – voix active</b>	<b>Indicatif – voix passive</b>
stir, beat (4 occurrences), add (7 occurrences), divide, bake, cool (4 occurrences), remove (2 occurrences), combine (2 occurrences), stir in, cook (5 occurrences), stir (8 occurrences), cover (2 occurrences), beat (3 occurrences), set aside, place, spread (2 occurrences), frost, drizzle, garnish	makes	
<b>Recette 11</b>		
<b>Impératif</b>	<b>Indicatif – voix active</b>	<b>Indicatif – voix passive</b>
combine (2 occurrences), whisk, set aside, place, pour, seal, refrigerate (2 occurrences), reserve, whisk, remove (2 occurrences), stir in, pat, preheat, oil, cook, move, continue	appear	
<b>Recette 12</b>		
<b>Impératif</b>	<b>Indicatif – voix active</b>	<b>Indicatif – voix passive</b>
preheat, grease, flour, make, set aside (2 occurrences), sift, whisk, stir, beat, pour, bake, allow, combine, refrigerate, fill	comes out	
<b>Recette 13</b>		
<b>Impératif</b>	<b>Indicatif – voix active</b>	<b>Indicatif – voix passive</b>
preheat, blend, press, bake (2 occurrences), whisk (2 occurrences), pour, make, cut, arrange	will firm up, cool, have cooled	
<b>Recette 14</b>		
<b>Impératif</b>	<b>Indicatif – voix active</b>	<b>Indicatif – voix passive</b>
mix (2 occurrences), press, combine, bring, continue, strain, preheat, melt, beat, blend, pour (2 occurrences), spoon (2 occurrences), swirl, bake, cool, cover, refrigerate, serve	is	is set
<b>Recette 15</b>		
<b>Impératif</b>	<b>Indicatif – voix active</b>	<b>Indicatif – voix passive</b>
cream, add (2 occurrences), mix, stir in, chill, shape into, roll, bake		
<b>Recette 16</b>		
<b>Impératif</b>	<b>Indicatif – voix active</b>	<b>Indicatif – voix passive</b>
preheat, combine, season, place (2 occurrences), form, combine, mix, pour, bake		

Annexe 7 : Formes verbales conjuguées dans le corpus de recettes

<b>Recette 17</b>		
<b>Impératif</b>	<b>Indicatif – voix active</b>	<b>Indicatif – voix passive</b>
heat (2 occurrences), add (3 occurrences), cook (5 occurrences), add (2 occurrences), cover, remove, stir in, serve		are browned, is done, is wilted
<b>Recette 18</b>		
<b>Impératif</b>	<b>Indicatif – voix active</b>	<b>Indicatif – voix passive</b>
mix, blend in, add, mix, season, chill		
<b>Recette 19</b>		
<b>Impératif</b>	<b>Indicatif – voix active</b>	<b>Indicatif – voix passive</b>
melt, add, saute, stir in, cook, <u>do not burn</u> , let it go, add, stir, bring, add, reduce, simmer, puree, return, stir, bring, adjust, serve		
<b>Recette 20</b>		
<b>Impératif</b>	<b>Indicatif – voix active</b>	<b>Indicatif – voix passive</b>
preheat, combine, allow, cut, arrange, broil, divide, top, broil		is melted
<b>Recette 21</b>		
<b>Impératif</b>	<b>Indicatif – voix active</b>	<b>Indicatif – voix passive</b>
preheat, grease, combine, drizzle, mix (2 occurrences), cover (2 occurrences), reserve, sprinkle, let soak, place (2 occurrences), transfer, refrigerate (2 occurrences), beat (2 occurrences), sprinkle, whip, whisk, cut (2 occurrences), stir into, turn out onto, knead, roll, bake, allow, split, arrange, spoon, pipe, top	begins, form, resembles, comes	
<b>Recette 22</b>		
<b>Impératif</b>	<b>Indicatif – voix active</b>	<b>Indicatif – voix passive</b>
preheat, combine, sprinkle (2 occurrences), heap, dot, cover, place, bake, reduce, continue, serve		
<b>Recette 23</b>		
<b>Impératif</b>	<b>Indicatif – voix active</b>	<b>Indicatif – voix passive</b>
preheat, grease, cream, combine, add, spread, beat, fold in, put, bake	form, are, you can, comes out, can use, stays, is	
<b>Recette 24</b>		
<b>Impératif</b>	<b>Indicatif – voix active</b>	<b>Indicatif – voix passive</b>
preheat, sift, set aside, cream, beat in, add, mix, shape, place, bake, remove, press, cool, remove		



Annexe 7 : Formes verbales conjuguées dans le corpus de recettes

<b>Recette 25</b>		
<b>Impératif</b>	<b>Indicatif – voix active</b>	<b>Indicatif – voix passive</b>
preheat, combine, add (3 occurrences), mix, divide, lay, create, layer, cover, bake (2 occurrences), spread, allow	registers	
<b>Recette 26</b>		
<b>Impératif</b>	<b>Indicatif – voix active</b>	<b>Indicatif – voix passive</b>
stir, add, cover, cook, shred, continue, open, spoon, sprinkle, serve	is	
<b>Recette 27</b>		
<b>Impératif</b>	<b>Indicatif – voix active</b>	<b>Indicatif – voix passive</b>
heat, pat, stretch, brush, top, combine, spread, top, bake	is	
<b>Recette 28</b>		
<b>Impératif</b>	<b>Indicatif – voix active</b>	<b>Indicatif – voix passive</b>
cook, stir, season, simmer, bring, cook, drain, rinse, combine, preheat, spread (2 occurrences), arrange, top, spoon, sprinkle, repeat, top, cover, make sure, bake (2 occurrences), remove, cool	does not touch	
<b>Recette 29</b>		
<b>Impératif</b>	<b>Indicatif – voix active</b>	<b>Indicatif – voix passive</b>
combine, set aside, season, heat, pour, add (2 occurrences), cook, reduce, simmer, toss, top, serve	starts	is cooked
<b>Recette 30</b>		
<b>Impératif</b>	<b>Indicatif – voix active</b>	<b>Indicatif – voix passive</b>
melt, cook, pour in, stir in, bring, reduce, simmer		
<b>Recette 31</b>		
<b>Impératif</b>	<b>Indicatif – voix active</b>	<b>Indicatif – voix passive</b>
sift, cream, combine, add, beat (2 occurrences), fold, pour, bake, spread, boil, remove, pour over, add, divide, add, mix, spread (2 occurrences)	spins, falls	
<b>Recette 32</b>		
<b>Impératif</b>	<b>Indicatif – voix active</b>	<b>Indicatif – voix passive</b>
combine, cut in, stir in, reserve, press, bake, remove, spread, sprinkle, bake, cool, cut into	is, begins, makes, may substitute	is browned, is browned
<b>Recette 33</b>		
<b>Impératif</b>	<b>Indicatif – voix active</b>	<b>Indicatif – voix passive</b>
make, place (2 occurrences), baste, bake	have put	

Annexe 8 : Nombre de formes verbales conjuguées dans le corpus de recettes

<b>Recette 34</b>		
<b>Impératif</b>	<b>Indicatif – voix active</b>	<b>Indicatif – voix passive</b>
wash, pat, split, press, break, cut, process, brush, sprinkle, broil (2 occurrences), turn, discard, use	lies, is, run, depends, can have	is pierced, may be basted, is being cooked, can be weighted, can be made
<b>Recette 35</b>		
<b>Impératif</b>	<b>Indicatif – voix active</b>	<b>Indicatif – voix passive</b>
cook, add (2 occurrences), mix, heat (2 occurrences), stir in, serve		
<b>Recette 36</b>		
<b>Impératif</b>	<b>Indicatif – voix active</b>	<b>Indicatif – voix passive</b>
place, add, cook	remains, is	may be added
<b>Recette 37</b>		
<b>Impératif</b>	<b>Indicatif – voix active</b>	<b>Indicatif – voix passive</b>
preheat, combine, rub, place, roast, baste, let stand		
<b>Recette 38</b>		
<b>Impératif</b>	<b>Indicatif – voix active</b>	<b>Indicatif – voix passive</b>
boil (2 occurrences), set aside, cool, cut, drain, let cool, add, mix, cover, let set, stir	is, will soak	
<b>Recette 39</b>		
<b>Impératif</b>	<b>Indicatif – voix active</b>	<b>Indicatif – voix passive</b>
cut, add (4 occurrences), sauté, stir (6 occurrences), press, cook, beat, remove, stir in, work, serve	becomes, will begin	may be left, is coated
<b>Recette 40</b>		
<b>Impératif</b>	<b>Indicatif – voix active</b>	<b>Indicatif – voix passive</b>
blend, season, serve, garnish	serves	

## Annexe 8 : Nombre de formes verbales conjuguées dans le corpus de recettes

Recette n°	Nombre de verbes à l'impératif	Indicatif voix active	Indicatif voix passive	Nombre total de verbes conjugués
1	37	5	3	45
2	14	3	0	17
3	14	2	0	16
4	3	1	0	4
5	22	3	2	27
6	20	2	0	22
7	10	1	0	11
8	13	1	0	14
9	3	1	0	4

Annexe 9 : Formes verbales V-ing dans le corpus de recettes

10	48	1	0	49
11	20	1	0	21
12	16	1	0	17
13	11	3	0	14
14	21	1	1	23
15	9	0	0	9
16	10	0	0	10
17	16	0	3	19
18	6	0	0	6
19	19 (dont 1 impératif négatif)	0	0	19
20	9	0	1	10
21	34	4	0	38
22	12	0	0	12
23	10	7	0	17
24	14	0	0	14
25	14	1	0	15
26	10	1	0	11
27	9	1	0	10
28	24	1	0	25
29	13	1	1	15
30	7	0	0	7
31	18	2	0	20
32	12	4	2	18
33	5	1	0	6
34	14	5	5	24
35	8	0	0	8
36	3	2	1	6
37	7	0	0	7
38	12	2	0	14
39	19	2	2	23
40	4	1	0	5
<b>Total</b>	570 (dont 1 impératif négatif)	61	21	652
<b>Pourcentage</b>	87.4 % (0,15 % des verbes conjugués sont à l'impératif négatif)	9.4 %	3.2 %	100 %

**Annexe 9 : Formes verbales V-ing dans le corpus de recettes**

Recette n°	Formes verbales V-ing
1	Gradually add broth and water, 1/2 cup at a time, and <b>continue cooking</b> 55 minutes or until all liquid is absorbed and rice is tender, but still firm, <b>stirring</b> frequently.
2	With motor <b>running</b> , slowly add 1 cup each olive and canola oils.
3	Wrap 2 strips of bacon around the outside edge of each pork chop, <b>securing</b> in several places with toothpicks.

Annexe 9 : Formes verbales V-ing dans le corpus de recettes

	Reserve half of the mixture <u>for</u> <b>basting</b> Cover and refrigerate for at least 1 hour, <b>turning</b> pork occasionally. Cook for 12 to 16 minutes total, <b>basting</b> with reserved marinade several times, until pork is 160°F (70°C), as measured with an instant-read thermometer.
4	Grill ham slices over hot coals, <b>brushing</b> with apricot basting sauce occasionally and <b>turning</b> once, until nicely browned, about 8 to 10 minutes total.
5	While potatoes <b>are grilling</b> , put green onions and bacon in a large bowl. The potato salad can be made up to 2 hours <u>prior to</u> <b>servicing</b> .
6	To easily seed cucumbers, slice them in half lengthwise <u>after</u> <b>peeling</b> and use the tip of a teaspoon to gently scrape out the seeds. Add sliced cucumbers ; cook, over low heat, <b>stirring</b> occasionally, for 3 to 4 minutes. Cook, <b>stirring</b> occasionally, for 20 minutes or until cucumbers are tender. Add water, bouillon and pepper ; simmer gently, <b>stirring</b> occasionally, for 30 minutes.
7	
8	
9	Refrigerate dip 1 hour <u>before</u> <b>servicing</b> .
10	Add flour mixture and buttermilk alternately, <b>beating</b> after each addition.
11	Remove pork chops from marinade and pat dry <b>using</b> paper towel. <u>Continue</u> <b>cooking</b> over indirect medium heat, <b>brushing</b> the remaining marinade on each side, until no longer pink inside, about 25 minutes.
12	Make sour milk <u>by</u> <b>combining</b> milk and vinegar. Gradually beat in the flour mixture, <b>mixing</b> just until incorporated. Allow cake layers to cool completely <u>before</u> <b>filling</b> .
13	For a festive tray, make another pan <b>using</b> limes instead of lemons and <b>adding</b> a drop of green food coloring to give a very pale green.
14	<u>continue</u> <b>boiling</b> 5 minutes melt white chocolate chips with half-and-half, <b>stirring</b> occasionally until smooth. Cool, cover with plastic wrap, and refrigerate for 8 hours <u>before</u> <b>removing</b> from pan.
15	
16	
17	Add beef, sausage and onion and cook until meats are browned, <b>stirring</b> to separate meat. Cover and cook over low heat 10 minutes, <b>stirring</b> occasionally. Add spinach and cook just until spinach is wilted, <b>stirring</b> occasionally.
18	
19	Stir in flour, <b>mixing</b> well. Cook for about 1 minute, <b>stirring</b> constantly.
20	
21	Place bowl over a pan of simmering water, <b>stirring</b> often until dissolved.
22	Reduce oven temperature to 350 degrees F (175 degrees C), and <u>continue</u> <b>baking</b> for 40 to 45 minutes.
23	Beat egg whites until soft peaks form add 1/2 cup of the white sugar gradually <i>while</i> <b>beating</b> until egg whites are stiff. Put spoonfuls here and there over batter. <b>Smoothing</b> as best you can.
24	
25	Create a shallow indent in the meat <b>allowing</b> the edges to rise along the edge of the pan. Layer the provolone and the spinach leaves on top of the meat along the center, <b>staying</b> about 1/2 inch away from the edges. Cover completely with the 2nd half of the meat mixture <b>forming</b> a domed top and <b>sealing</b> the edges. Allow the loaf to stand for 5-10 minutes <b>before</b> <b>slicing</b> .
26	When the beef is tender, shred the meat with two forks, and <u>continue</u> <b>cooking</b> on Low 1 to 2 hours.
27	
28	Simmer, covered, for about 1 1/2 hours, <b>stirring</b> occasionally. Cover with foil : to prevent <b>sticking</b> , either spray foil with cooking spray, or make sure the foil does not touch the cheese.

Annexe 10 : Formes verbales en TO exprimant un but dans les recettes

	Cool for 15 minutes <u>before</u> <b>serv</b> ing.
29	
30	reduce heat and simmer 20 minutes <u>before</u> <b>serv</b> ing.
31	Remove from heat and very gradually pour over 2 egg whites, already beaten until stiff (with cream of tartar, as if for meringue), <b>beat</b> ing the mixture constantly, <b>us</b> ing electric mixer and large mixing bowl.
32	Sprinkle with reserved flour mixture, <b>press</b> ing gently into fruit.
33	<u>After dipping</u> them into a mixture of two eggs beaten with one-half cup milk, place them in a dripping pan into which you have put a little butter.
34	<b>Us</b> ing a sharp knife, break or cut half-way through joints so that the chicken lies flat. If the chicken <b>is being cooked</b> on a grill, it can be weighted down <b>us</b> ing a panini press or a clean brick wrapped in aluminum foil. This dish can be made when in a hurry <u>by using</u> Good Seasons Italian Dressing, prepared according to package directions without the vinegar. Use half of the mixture <u>for basting</u> (the remaining half can have 1/2 the vinegar added later for a salad to be served alongside).
35	
36	
37	Let stand for 10 minutes <u>before</u> <b>slic</b> ing.
38	
39	Add olive oil as needed, to keep bits from <b>stick</b> ing. Meanwhile, cook pasta, <b>follow</b> ing package directions, until al denté (to the tooth).
40	

**Annexe 10 : Formes verbales en TO exprimant un but dans les recettes**

Recette n°	Formes verbales en TO + Base verbale
1	
2	
3	Add pork to dish and turn <b>to</b> coat both sides.
4	
5	Stir dressing <b>to</b> combine and pour over potatoes. Gently toss <b>to</b> thoroughly combine.
6	<b>To</b> easily seed cucumbers, slice them in half lengthwise after peeling and use the tip of a teaspoon <b>to</b> gently scrape out the seeds.
7	
8	
9	
10	<b>To</b> assemble : Set aside 1/4 cup filling.
11	
12	<b>To</b> make the cherry filling : Combine the cherry pie filling and cherry liquor.
13	For a festive tray, make another pan using limes instead of lemons and adding a drop of green food coloring <b>to</b> give a very pale green.
14	Strain sauce through a mesh strainer <b>to</b> remove seeds. Swirl batter with the tip of a knife <b>to</b> create a marbled effect.
15	
16	
17	Add beef, sausage and onion and cook until meats are browned, stirring <b>to</b> separate meat.
18	
19	
20	

## Annexe 11 : Compléments circonstanciels de lieu en position finale

21	<b>To</b> assemble, arrange fruit on the bottom half of each cake.
22	
23	<b>To</b> Make Topping : Beat egg whites until soft peaks form add 1/2 cup of the white sugar gradually while beating until egg whites are stiff.
24	
25	
26	<b>To</b> serve, open the hoagie buns, and spoon meat mixture into the center.
27	Serve with a mixed green salad and your favorite fresh fruit <b>to</b> round out the meal.
28	<b>To</b> assemble, spread 1 1/2 cups of meat sauce in the bottom of a 9x13 inch baking dish. Cover with foil : <b>to</b> prevent sticking, either spray foil with cooking spray, or make sure the foil does not touch the cheese.
29	
30	
31	
32	
33	
34	
35	
36	
37	
38	
39	Press softened garlic into the oil from the bacon <b>to</b> flavor it. Add olive oil as needed, <b>to</b> keep bits from sticking.
40	

## Annexe 11 : Compléments circonstanciels de lieu en position finale

Recette n°	Complément circonstanciel de lieu en position finale (liste exhaustive)
1	(heat) in large skillet over medium heat, (remove) from skillet, (melt) in Dutch oven over medium heat, (sprinkle) over veal and tomato sauce, (melt) in large skillet over medium heat, (remove) from heat
2	(saute) in olive oil
3	(wrap) around the outside edge of each pork chop, (place) in a shallow baking dish, (add) to dish, (remove) from marinade, (place) on grill over medium coals
4	(grill) over hot coals
5	(prepare) in a charcoal grill, (place) on upper rack, (put) in a large bowl, (set) aside, (combine) in a small bowl, (set) aside, (transfer) to a cutting board, (add) in the bowl, (pour) over potatoes, (set) aside
6	(heat) in large, heavy-duty saucepan, (cook) over low heat, (remove) from heat, (transfer) into blender container, (pour) into large bowl
7	(combine) in medium bowl, (knead) on lightly floured surface, (place) on ungreased baking sheet, (spoon) over warm biscuits, (heat) in small saucepan
8	(place) in a bowl, (marinate) in the refrigerator, (set) aside, (serve) over the pasta
9	(blend) in medium bowl
10	(divide) among 3 waxed-paper-lined 9 x 2-inch round baking pans, (remove) from pans, (Cool) on wire racks, (return) to saucepan, (remove) from heat, (place) on serving plate
11	(combine) in a large bowl, (pour) over pork chops, (combine) in a small saucepan over medium-low heat, (remove) from heat, (remove) from marinade (cook) on the preheated grill, (move) from directly above heat source, (cook) over indirect medium

## Annexe 12 : Types de jeu

	heat
12	(pour) into prepared pans, (bake) in the preheated oven
13	(bake) in the preheated oven, (bake) in the preheated oven
14	(press) into the bottom of a 9 inch springform pan, (pour) into pan
16	(place) in a lightly greased 9x13 inch baking dish
17	(heat) in saucepot over medium-high heat, (cook) over low heat 10 minutes, (remove) from heat
19	(melt) in a heavy cooking pot, (puree) in a food processor
21	(combine) in a large bowl, (reserve) in refrigerator, (sprinkle) over the water in a large heatproof glass or metal bowl, (place) over a pan of simmering water, (Transfer to) a small bowl, (beat) in the large bowl, (whisk) in a large bowl, (beat) in a small bowl, (turn out) onto a floured work surface, (place) on prepared baking sheet, (bake) in preheated oven, (arrange) on the bottom half of each cake, (spoon) over fruit
22	(sprinkle) over pastry in pie plate, (heap) over this mixture, (place) on lowest rack in oven, (cream) in a mixing bowl, (combine) in bowl, (spread) in the prepared pan, (put) here and there over batter
24	(set) aside, (place) into an ungreased mini muffin pan, (remove) from oven, (press) into each ball, (remove) from pan
25	(lay) in a lightly greased 9X5x3" loaf pan, (create) in the meat, (layer) on top of the meat
26	(stir) in a slow cooker, (cook) on high, (cook) on low, (spoon) into
27	(pat and stretch) into 14x6-inch rustic rectangle on baking sheet, (spread) over pizza
28	(cook) in boiling water, (spread) in the bottom of a 9x13 inch baking dish, (arrange) over meat sauce, (spoon) over mozzarella, (bake) in preheated oven
29	(heat) over high heat, (toss together) in a large bowl
31	(fold) into batter, (Pour) into greased cake pans, (Bake) in moderate oven, (spread) between layers, (remove) from heat, (spread) on top and sides of cake
32	(press) on bottom of lightly sprayed 8-inch square baking pan, (bake) in preheated 375 F oven, (remove) from oven
33	(place) in a dripping pan into which you have put a little butter, (place) in the oven
34	(process) in blender, (broil) about 4 inches away from the flame
35	(cook) in butter, (serve) over toast points or in patty shells
36	(place) in crockpot, (cook) on med-high
37	(rub) over roast, (place) in a small roasting pan
38	(let set) in refrigerator
39	(press) into the oil, (add) to pan, (stir) into the skillet, (remove) from heat
40	(blend) in blender

## Annexe 12 : Types de jeu

### Corpus 2A : Jeux à un seul joueur

Règle n°	Titre (nom du jeu)	Type de jeu
1	<i>Mahjong Solitaire</i>	Jeu de tuiles / pions
2	<i>Single Player Roulette</i>	Jeu de plateau
3	<i>Clock Solitaire</i>	Jeu de cartes
4	<i>Block Ten Solitaire</i>	Jeu de cartes
5	<i>Klondike Solitaire</i>	Jeu de cartes
6	<i>Golf Solitaire</i>	Jeu de cartes
7	<i>Poker Solitaire</i>	Jeu de cartes
8	<i>Canfield Solitaire</i>	Jeu de cartes

## Annexe 12 : Types de jeu

9	<i>Pyramid Solitaire</i>	Jeu de cartes
10	<i>Beehive</i>	Jeu de cartes
11	<i>Bowling solitaire</i>	Jeu de cartes
12	<i>Amazon</i>	Jeu de cartes
13	<i>Solitaire</i>	Jeu de tuiles / pions
14	<i>Solo Pool Games</i>	Jeu de billard
15	<i>How to play one-player pool</i>	Jeu de billard

### Corpus 2B : Jeux à plusieurs joueurs

Règle n°	Titre (nom du jeu)	Source
16	<i>Monopoly</i>	Jeu de plateau
17	<i>Checkers</i>	Jeu de plateau
18	<i>Clue</i>	Jeu de plateau
19	<i>Payday</i>	Jeu de plateau
20	<i>Jinx</i>	Jeu de plateau
21	<i>Jeopardy</i>	Jeu de plateau
22	<i>30 Seconds</i>	Jeu de plateau
23	<i>Dominoes</i>	Jeu de tuiles / pions
24	<i>Twister</i>	Jeu de plateau
25	<i>Yahtzee</i>	Jeu de dés
26	<i>Pig</i>	Jeu de dés
27	<i>Titanic</i>	Jeu de plateau
28	<i>Pictionary</i>	Jeu de dessin (plateau)
29	<i>Sorry</i>	Jeu de plateau
30	<i>Aces</i>	Jeu de dessin (dés)
31	<i>Beetle</i>	Jeu de dessin (dés)
32	<i>Catch up</i>	Jeu de dés
33	<i>Jackpot</i>	Jeu de plateau (dés)
34	<i>Red Dog</i>	Jeu de dés
35	<i>Beginner Pool Games</i>	Jeu de billard
36	<i>Scrabble</i>	Jeu de tuiles / pions (plateau)
37	<i>Bezique</i>	Jeu de cartes
38	<i>Bridge</i>	Jeu de cartes
39	<i>Fan Tan</i>	Jeu de cartes
40	<i>Piquet</i>	Jeu de cartes

Jeux de cartes : 14

Jeux de plateau : 12

Jeux de dés : 4

Jeux de tuiles / pions : 4

Jeux de dessin : 3

Jeux de billard : 3



## Annexe 13 : Nombre et type d'illustrations dans les règles du jeu

Règle n°	Illustrations	Fonction
1	1 tableau	additionnelle
2	5 tableaux	additionnelle
3	1 photographie	décorative + représentative
4	0	
5	1 photographie	décorative + représentative
6	0	
7	0	
8	0	
9	1 photographie	décorative + représentative
10	1 dessin	représentative
11	1 photographie	représentative
12	1 photographie	représentative
13	1 photographie	décorative + représentative
14	0	
15	0	
16	12 dessins	décorative
17	0	
18	1 titre / dessin	décorative
19	18 dessins	décorative (12 dessins) additionnelle (6 dessins)
20	2 dessins	représentative
21	1 dessin	représentative
22	1 titre / dessin	décorative
23	0	
24	0	
25	4 dessins	additionnelle
26	0	
27	0	
28	3 photographies	décorative
29	2 photographies	décorative
30	0	
31	1 dessin	représentative
32	0	
33	0	
34	0	
35	0	
36	1 photographie	décorative et représentative
37	1 photographie 2 tableaux	représentative additionnelle
38	2 tableaux	additionnelle
39	1 photographie	représentative
40	2 tableaux 3 photographies	additionnelle représentative

## Annexe 14 : Formes verbales conjuguées dans les règles du jeu

<b>Règle 1</b>		
<b>Impératif</b>	<b>Indicatif – voix active</b>	<b>Indicatif – voix passive</b>
react, elaborate	<u>can</u> only remove, are, have, are, are, you do not need, counts, is, are, you <u>may</u> use, you start, you have, is, you clear, you move, <u>will</u> have, requires, is, <u>would</u> open, you <u>should</u> open, <u>will</u> often lose, <u>can</u> be, is, is, is, wanders, <u>will</u> cost, time, is, means, <u>might</u> look, you don't look, you make, <u>could</u> end, look, you have, is, you last saw	you are granted, you <u>will</u> be required
<b>Règle 2</b>		
<b>Impératif</b>	<b>Indicatif – voix active</b>	<b>Indicatif – voix passive</b>
note, be aware, refer	you <u>would</u> like, you <u>must</u> click, activates, you <u>must</u> place, is, you <u>can</u> click, you <u>would</u> first click and place and click and place, you <u>can</u> also repeat, you decide, you are able, you place, is, <u>will</u> appear, you <u>can</u> then spin, is, you <u>can</u> click, is, are, means, they belong, means, they belong, are, are, covers, has, hold, <u>must</u> place, <u>must</u> place, <u>must</u> place, covers, <u>must</u> place, covers, <u>must</u> place, <u>must</u> place, covers, covers, covers, covers, covers, covers, <u>will</u> then have, <u>will</u> have, has made, <u>will</u> lose, has placed, <u>will</u> only lose, <u>will</u> be able, you <u>may</u> set, <u>will</u> appear, you <u>must</u> type and click, you <u>can</u> modify, affects, you are playing, do not have, you <u>must</u> use, are, <u>may</u> have, we cannot guarantee, <u>will</u> be, are, you <u>must</u> exit and reenter	are stacked, is displayed, are summarized, is displayed, <u>may</u> also be used, are called, are called, are made, are called, are tabulated, are covered, <u>can</u> only be made, are covered, is described, are not covered, is completed, <u>will</u> be noted, is rolled, is returned, are not lost, are listed, is located, is turned on, is checked, is unchecked
<b>Règle 3</b>		
<b>Impératif</b>	<b>Indicatif – voix active</b>	<b>Indicatif – voix passive</b>
shuffle, deal, turn, place, turn, place, continue, continue	are, <u>would</u> go, <u>would</u> go, belongs, you win, become, you lose	<u>should</u> be arranged, are placed, is turned, is won
<b>Règle 4</b>		
<b>Impératif</b>	<b>Indicatif – voix active</b>	<b>Indicatif – voix passive</b>
shuffle, deal, set, replace	you <u>may</u> discard, you discard, you get, you win	
<b>Règle 5</b>		
<b>Impératif</b>	<b>Indicatif – voix active</b>	<b>Indicatif – voix passive</b>
shuffle, deal out, turn, set, see, turn, turn, add, pull, lay, take, lay, do not shuffle	includes, includes, includes, has, there are, these are, allow, makes, remains, you <u>can</u> tell, are, you move, is, you turn, is, you turn, is, you may <u>do</u> , is, you <u>may</u> only go, is, is, you <u>may</u> do, you reach, you <u>may</u> turn, you <u>may</u> go, you win	is known, <u>must</u> be played, <u>may</u> be played, is played, it <u>can't</u> be removed, are played, <u>may</u> be played, <u>may</u> be played, is emptied, <u>can</u> be moved
<b>Règle 6</b>		
<b>Impératif</b>	<b>Indicatif – voix active</b>	<b>Indicatif – voix passive</b>
shuffle, deal, deal, see, deal, place, deal, add, repeat, play	you <u>should</u> be able, is complete, form, they are, means, are, is, you <u>may</u> move, <u>may</u> go up /down, is, it's, is showing, you <u>may</u> not start, revolved, you <u>can</u> discard, is, ends, is, you <u>can</u> score	this is known, <u>may</u> be removed and added

Annexe 14 : Formes verbales conjuguées dans les règles du jeu

<b>Règle 7</b>		
<b>Impératif</b>	<b>Indicatif – voix active</b>	<b>Indicatif – voix passive</b>
shuffle, set, deal, see, play, see	there are, makes, involves, you place, use, you place, you <u>can</u> never play, has, has, you place, <u>will</u> always be, they <u>could</u> be, makes, is, there are, is, it does not reflect, you <u>can</u> score	is set, <u>can</u> never be changed, <u>is</u> placed, <u>can</u> never be changed, are not finally set, is not strictly based, it's based, are scored, are awarded
<b>Règle 8</b>		
<b>Impératif</b>	<b>Indicatif – voix active</b>	<b>Indicatif – voix passive</b>
shuffle, deal, set, be careful, take, set, move, take, set, set, use, pick up, turn	this is, <u>will</u> be, they become, this is, this is, prefer, are, <u>must</u> be, is, <u>could</u> be, is available, is available, you decide, is available, you <u>may</u> only move, is available, you <u>may</u> leave, becomes, you <u>may</u> do, you wish, you win, reaches, you win, happens	is known, are added, <u>would</u> be added, <u>may</u> be added, are turned, <u>may</u> not be played, is played, is exhausted, <u>may</u> be filled, is exhausted
<b>Règle 9</b>		
<b>Impératif</b>	<b>Indicatif – voix active</b>	<b>Indicatif – voix passive</b>
shuffle, deal, see, reveal, reveal	<u>should</u> overlap, <u>will</u> include, gets, are able, is, is, there <u>may</u> be, is, are overlapping, is, are worth, are worth, are worth, are worth, are, <u>should</u> remain, ends, happens, you win	are set, is not used, <u>should</u> be covered, <u>can</u> be used, <u>can</u> be discarded, is referred, are exposed, is exposed, is exposed, are exposed, <u>can</u> be discarded, is exposed, is exposed, <u>can</u> be discarded, <u>can</u> be discarded, can be discarded, is laid, are placed, have been removed, has been exhausted, are removed
<b>Règle 10</b>		
<b>Impératif</b>	<b>Indicatif – voix active</b>	<b>Indicatif – voix passive</b>
Shuffle, count off, put, deal off, hold, place, place, fill, place, use, put, fill, fill, go, turn over, go through, turn over, go through	this is, this is, you try, is, is, it has, is, have, <u>will</u> begin, has, uncovers, has, you complete, are, you can, you combine, you win, you have gone, you lose	is completed, <u>may</u> be used, is placed, are placed, have been combined
<b>Règle 11</b>		
<b>Impératif</b>	<b>Indicatif – voix active</b>	<b>Indicatif – voix passive</b>
place, place, place, place, place, create, place, create, draw, draw, attempt, proceed, return, score, score, roll,	<u>will</u> look like, has, has, has, is visible, represents, represents, have, equal, equal, is, are, has, equals, equals, represents, are still standing, does not make, knocks down, knocks down, knocks down, gives, gets, scores, gets	<u>will</u> be used, <u>can</u> be knocked down, <u>cannot</u> be knocked down, <u>cannot</u> be knocked down, are knocked down, are knocked down, are knocked down, are added, are knocked down, is awarded, <u>will</u> be added

Annexe 14 : Formes verbales conjuguées dans les règles du jeu

score, complete, mark, do not score		
<b>Règle 12</b>		
<b>Impératif</b>	<b>Indicatif – voix active</b>	<b>Indicatif – voix passive</b>
	<u>will</u> look like, is, begin, are, runs out, is, ends	are dealt, <u>can be</u> played, <u>can be</u> played, <u>can be</u> played, are dealt, are played, are gathered and placed, <u>can be</u> redealt, have been built
<b>Règle 13</b>		
<b>Impératif</b>	<b>Indicatif – voix active</b>	<b>Indicatif – voix passive</b>
set up, select, jump over, never jump, prevent, have fun	is, has, starts off, repeats, are, is, <u>cannot</u> jump, <u>can</u> finish, <u>might</u> be	is removed,
<b>Règle 14</b>		
<b>Impératif</b>	<b>Indicatif – voix active</b>	<b>Indicatif – voix passive</b>
set up, go ahead, do, keep trying, play, rack, break, try, rack, break	you <u>would</u> , you normally <u>would</u> , go, you miss, you are playing, you get, is not, <u>might</u> make, it makes, you try, you normally <u>would</u> , you can, are, is, you <u>can</u> keep and try, is, you guessed, you <u>can</u> , you do, you break, you <u>can</u> play, you <u>can</u> try	
<b>Règle 15</b>		
<b>Impératif</b>	<b>Indicatif – voix active</b>	<b>Indicatif – voix passive</b>
rack, place, make sure, line, chalk, use, break, line up, rear, break up, decide, switch, play, keep shooting, play, try shooting	is, goes, are, you are playing, goes, <u>will</u> be, were, you <u>would</u> shoot, you missed, you move, you knocked, you <u>would</u> shoot, you missed, you are, has, reaches and pockets, you normally <u>would</u> , you <u>will</u> continue, you are playing, is, you <u>will</u> still win	<u>have been pocketed</u> , <u>gets pocketed</u>
<b>Règle 16</b>		
<b>Impératif</b>	<b>Indicatif – voix active</b>	<b>Indicatif – voix passive</b>
Place, put, stack, select, place, throw, move, throw, move, move, place, take, follow, return,	each player chooses, go, <u>will</u> also make, plays, <u>must</u> keep, <u>may</u> elect, holds, pays, sells, auctions, hands out, sells, collects, sells, auctions, never "goes broke", runs out, <u>may</u> issue, each player throws, the player starts, you have completed, passes, remain, <u>may</u> rest, reaches, you throw, you move, are, you land, you throw, lands on, passes over, pays, lands, draws, he/she collects, you land, you <u>may</u> buy, you receive, you do not wish, sells, pays, receives, declined, <u>may</u> bid, <u>may</u> start, you land, the owner collects, is, the owner <u>may</u> charge, applies, is, are, the owner <u>may</u> not collect, he/she fails, the second player throws, you land, the player who draws it does not wish, he/she <u>may</u> sell it, you land, you have, you <u>may</u> estimate and pay, you may <u>pay</u> , is, you <u>must</u> decide, you <u>will</u> take, you add up, you land, lands, you draw, you throw, you	each player is given, you <u>may</u> be entitled, is paid, is mortgaged, <u>can</u> be collected, is mortgaged, is placed, is mortgaged, is held / used / returned, you are sent, you are sent, you are not sent, <u>must</u> be erected, is shown, <u>may</u> be erected, <u>must</u> be sold, <u>may</u> be sold, <u>can</u> be sold, <u>must</u> be sold, <u>may</u> be sold, were erected, <u>can</u> be

Annexe 14 : Formes verbales conjuguées dans les règles du jeu

	<p><u>cannot</u> collect, is, you <u>must</u> move, your turn ends, you are "just visiting", you incur, you move, you get out of, you succeed, you move, you had thrown, you do not take, you have, you roll, you do not throw, you <u>must</u> pay, you get out and move, you are, you <u>may</u> buy and sell, buy and sell, a player does not receive, is, you own, you <u>may</u> buy and erect, you buy, you <u>may</u> put, you buy, you <u>may</u> own, you <u>must</u> pay, you erect, the owner collects, an opponent who lands, you <u>may</u> buy and erect, <u>will</u> allow, you <u>must</u> build, you <u>cannot</u> erect, you have built, you <u>may</u> begin, you <u>cannot</u> build, you have, you build, you <u>must</u> break, you sell, a player has, he/she <u>may</u> buy and erect, he/she returns, pays, has, players <u>must</u> wait, sell, are, two or more players wish, has, the owner <u>can</u> get, are standing, <u>can</u> sell, the owner <u>must</u> pay, <u>may</u> begin, mortgages, retains, no other player <u>may</u> secure, <u>may</u> sell, you are, you <u>may</u> lift, you wish, you <u>must</u> pay, you buy, you lift, you <u>must</u> pay, you owe, you <u>can</u> pay, is, you <u>must</u> turn, you have, retire, you own, you <u>must</u> return, you have, you turn, the new owner <u>must</u> pay, does, the new owner <u>may</u> pay or hold then lift, he/she holds, he/she <u>must</u> pay, <u>should</u> you owe, you <u>can</u> pay, you <u>must</u> turn, sells, a bankrupt player <u>must</u> retire, the last player (...) wins, no player <u>may</u> borrow from or lend</p>	<p>mortgaged, <u>can</u> be mortgaged, <u>must</u> be sold, is printed, <u>can</u> be collected, <u>can</u> be collected, are mortgaged, is not lifted, you are declared, is given, <u>can</u> be loaned</p>
<b>Règle 17</b>		
<b>Impératif</b>	<b>Indicatif – voix active</b>	<b>Indicatif – voix passive</b>
<p>take, place, choose, move, move, move, jump, see, remove, place, place</p>	<p>your opponent does, you move, is, continues, becomes, it <u>can</u> move, you jumped, you jump, you capture, <u>cannot</u> move, you jump, you capture, reaches, it becomes, <u>can</u> move, the first player (...) wins</p>	<p>are occupied, is blocked</p>
<b>Règle 18</b>		
<b>Impératif</b>	<b>Indicatif – voix active</b>	<b>Indicatif – voix passive</b>
<p>look, take, put, be sure, place, select, place, sort, shuffle, place, take, place, shuffle, deal, look, take, fold, check off, try, move, roll, move, announce, move, do not count, stop, make, move, suggest, let's say, move, say, remember, be sure, end, say, look, remember, return, move, take, lay, leave, move, make, do not</p>	<p>are playing, they <u>must</u> be, no one <u>can</u> see, contains, doesn't matter, some players receive, they're, they can't be, means, no one <u>can</u> see, you write, are, you wish, plays, proceeds, you're, you rolled, you <u>may</u> move, you <u>may</u> change, <u>will</u> allow, you <u>may</u> not enter, you <u>may</u> not enter or land, you are, you <u>may</u> use, you wish, you <u>may</u> enter or leave, is, you pass, you <u>may</u> not pass, you enter, doesn't matter, you roll, is, you need, you <u>may</u> not re-enter, is, your opponents <u>might</u> block and trap, you <u>must</u> wait, you <u>can</u> leave, you enter, you try, are, you just entered, you're, you enter, I suggest, you <u>must</u> be, you mention, you make, your opponents try, is, this player looks, you just named, is, the player does have, he or she <u>must</u> show, has, he or she selects, that opponent has, you named, passes, one opponent shows, you named, is, <u>cannot</u> be, find, showed, is, you <u>may</u> end or make, you think, you've figured out, are, you <u>may</u> make and name, you want, I accuse, <u>can</u> see, you name, you <u>may</u> name, you <u>may</u> make, is, you named, is, you <u>may</u> make, <u>cannot</u> win, you do remain involved, you do continue, your opponents <u>may</u> continue, they make, is blocking, other players <u>may</u> enter, you win, is, you find, you named, you make, you <u>may</u> name, you wish, you hold, you <u>might</u> want, you <u>may</u> make, you wish, you <u>may</u> make, you <u>must</u> enter / re-enter, you left, you may not forfeit, your opponents are blocking, you <u>must</u> remain, you <u>can</u> move, you <u>may</u> make,</p>	<p>they <u>might</u> be involved, was involved, is already occupied, are connected, is blocked by an opponent's token, was committed, was committed, is located, you're trapped, is unblocked, is made</p>

Annexe 14 : Formes verbales conjuguées dans les règles du jeu

roll, move, enclose, allow	includes, is, is, is, was, you <u>may</u> do, you decide, is, <u>may</u> be, you <u>may</u> order	
<b>Règle 19</b>		
<b>Impératif</b>	<b>Indicatif – voix active</b>	<b>Indicatif – voix passive</b>
decide, shuffle, deal, put, shuffle, use, take, slide, pick, pick, use, pick, play, take, do, roll, move, use, follow, see, draw, act, keep, discard, pay, collect, place, pay, pay, move, follow, draw, take out, pay, buy, hold, collect, keep rolling, put, take, put, pay, take, replace, roll, place, take out, stop, collect, pay off, take, put, move, discard, substract	you´ll play, we recommend, takes, each player picks, places, is, goes, the banker begins, is, he or she begins, <u>will</u> tell you, is, is, you <u>can</u> , <u>will</u> come, you don´t have, <u>would</u> do, you <u>may</u> take, the banker gives, the loan record keeper notes, <u>must</u> be, you land, you <u>may</u> pay off, you pay off, it <u>must</u> be, a player takes, updates, you land, ends, you´ve finished, you land, you land, you <u>must</u> pay, you draw, you draw, that player <u>may</u> have, you don´t want, you <u>must</u> pay, you <u>can</u> carry, you <u>may</u> not pay, you land, you wish, you <u>may</u> purchase, you need, you <u>may</u> have, you <u>can</u> afford, you´re feeling, <u>will</u> cost, you land on, you <u>may</u> cash in, pays, will get, you <u>may</u> sell, has, ends, antes up, each player may ante, is, landed, wanted, picks, landed, rolls, collects, wins, you don´t have, lands, rolls, wins, have and land, pays, you pocket, gives, you rolled, is, who landed, rolled, you roll, you place, you have to, rolls, collects, consists, you don´t remember, you are, you rolled, <u>would</u> take, has, is, you do, you´ve taken, you <u>must</u> pay, you wish, you <u>may</u> pay, <u>must</u> be, records, you received, you don´t have, you´ll start, you hold, you´ve reached, you retire and wait, you´re waiting, you <u>may</u> play, comes, have completed, tallies, you paid, you have left, is, have landed, wins, end, wins	<u>will</u> be placed, is depleted, you <u>will</u> be charged, you were told, you´re forced, are sent to, it´s unsold, is rolled, had picked, you <u>will</u> be completely paid
<b>Règle 20</b>		
<b>Impératif</b>	<b>Indicatif – voix active</b>	<b>Indicatif – voix passive</b>
select, roll, roll, throw, place, remove, hand, place, remove, start, enjoy	selects, takes, goes, consists, form, guide, are, you roll, tells, shows, have placed, passes, rolls, are, happen, contains, must remove, start, happen, contains, wins, wins, gets, begins, have not managed, stay, wins	is called, are cleared off, have been placed
<b>Règle 21</b>		
<b>Impératif</b>	<b>Indicatif – voix active</b>	<b>Indicatif – voix passive</b>
turn, hold, press, slide, separate, place, choose, be sure, replace, hide, remove, turn, slide, follow	rolls, goes, selects, chooses, <u>would</u> be, <u>would</u> be, removes, allows, reads, asks, click, roll, asks, refers, corresponds, corresponds, says, is, does not have, <u>should</u> have, is, reads, would be, said, is, <u>should</u> instruct, is, receives, is, forfeits, asks, has, gives, is, <u>cannot</u> have, <u>cannot</u> borrow, is, are, have formed, you <u>can</u> place, <u>should</u> range, will act, inserts, slides, is facing, hides, knows, gives, says, is, has, responds, wins, loses, proceeds, does not get, asks, chooses, asks, reads, selected, makes, selects, have, <u>should</u> turn, is, is, asks, made, wants, may put, has, has, <u>can</u> declare, is, <u>will</u> never have, selected, <u>can</u> respond, <u>will</u> win, placed, <u>cannot</u> end, goes down, is, is, prepares, <u>should</u> be, is, range, suggest, are, <u>can</u> see, <u>will</u> be, <u>will</u> reveal, are, don´t know, are, has, <u>can</u> declare, <u>can</u> win, <u>cannot</u> end, is, chooses, roll, chooses, is, begins,	<u>could</u> be won or lost, <u>will</u> not be allowed, is declared, has been announced, has been completed, <u>will</u> be set, is removed, is removed, is read, have been exposed, have been removed

Annexe 14 : Formes verbales conjuguées dans les règles du jeu

	have, <u>can</u> compete, is, decide, want, have won, <u>will</u> increase, have, write, place, do not have, have accumulated, removes, reads, write, think, is, are finished writing, reads, reads, <u>must</u> be, reveal, have placed, receive, placed, do not have, forfait, count, wins	
<b>Règle 22</b>		
<b>Impératif</b>	<b>Indicatif – voix active</b>	<b>Indicatif – voix passive</b>
	divide, selects, places, roll, rolls, <u>will</u> start, tie, roll, decides, will play, advances, rolled, identified, move, rolled, identified, move, identified, rolled, remain, rolls, <u>must</u> take, has, is, determines, is, is, <u>must</u> describe, are, <u>may</u> not look, turns, <u>must</u> say, <u>may</u> turn, start, shout out, is describing, is, runs out, is, <u>must</u> make, have, runs out, is, says, violates, ends, wish, <u>must</u> act, are	<u>must</u> be maintained, is numbered, <u>must</u> be rolled, is taken out, was rolled, is subtracted, is used, <u>must</u> be described, <u>may</u> be described, <u>must</u> be described, is turned, is turned, is called out, was rolled, is subtracted, is moved, <u>must</u> be put, is passed, <u>must</u> be given, is called, is moved
<b>Règle 23</b>		
<b>Impératif</b>	<b>Indicatif – voix active</b>	<b>Indicatif – voix passive</b>
	lays down, continues, connects, attempt, add, adds, is, <u>could</u> play, <u>would</u> be, <u>would</u> add up, is, <u>could</u> play, add up, <u>may</u> proceed, has had, sprouts, <u>will</u> be, does not have, have, matches, <u>must</u> draw, draws, is, are, <u>must</u> pass, ends, has, <u>can</u> play, is, has, add up, is, subtracts, is, rounds, adds, are, continues, tries, <u>cannot</u> match, must draw, are, passes, wins, <u>can</u> make, ends, ends, turn, wins, earns, reaches, is, is, <u>can</u> draw, <u>can</u> lay, knocks, raps, passes, <u>can</u> make, ends, turn, wins, earns, reaches, is	are laid, is played, is referred to, <u>may</u> be played, are not awarded, are awarded, <u>can</u> be played, is drawn, it <u>must</u> be played
<b>Règle 24</b>		
<b>Impératif</b>	<b>Indicatif – voix active</b>	<b>Indicatif – voix passive</b>
spread, designate, position yourselves, place, never remove, try, form, play, form, form, play	take off, set, you're playing, <u>may</u> want, <u>will</u> spin, call out, monitor, face, your opponent does, face, places, faces, spins, calls, may call out, <u>must</u> try, <u>must</u> try, calls, <u>must</u> try, is, you <u>must</u> try, <u>can</u> never be, reach, <u>must</u> decide, got , <u>must</u> find, you <u>may</u> lift, you announce, replace, <u>must</u> spin, falls, touches, is, you feel, is, <u>will</u> cause, you <u>may</u> eliminate yourself, ends, wins, keep playing, wins, is, face, spins, calls out, <u>can</u> cover, falls, touches, is, are, you <u>can</u> play, calls out, calls out, alternate, is, plays, keep, wins, play, play, is	is not considered, you're directed, are covered, <u>can</u> be called out, is eliminated, are covered, is eliminated
<b>Règle 25</b>		
<b>Impératif</b>	<b>Indicatif – voix active</b>	<b>Indicatif – voix passive</b>
click, click,	have, you <u>can</u> roll, you roll, you roll, you <u>can</u> score, will re-roll, you <u>can</u> roll, you <u>must</u> roll, you <u>must</u> score, you've scored, roll, repeat, continue, is, have, want, score, do, you <u>cannot</u> change, defines, total, you roll, score, <u>would</u> be, <u>would</u> yield, you scored, you scored, you scored, is, you score, <u>will</u> get, don't need, is, score, don't satisfy, <u>must</u> have, you total, score, you <u>must</u> have, you rolled, <u>would</u> receive, is, is, is, score, score, you rolled, you <u>could</u> score, satisfies, is, you have, score, is, are, scores, you roll, <u>will</u> earn, you have already scored, have not scored, <u>will</u> not receive, have scored, <u>cannot</u> receive, you <u>can</u> also, have scored, have filled, have rolled, is, <u>can</u> use, score, <u>would</u> score, <u>would</u> score, is, <u>can</u> roll, total	have been filled, has been scored, is closed, has been set, have been satisfied, <u>must</u> be filled

Annexe 14 : Formes verbales conjuguées dans les règles du jeu

<b>Règle 26</b>		
<b>Impératif</b>	<b>Indicatif – voix active</b>	<b>Indicatif – voix passive</b>
use	rolls, chooses, ends, chooses, rolls, decides, chooses, rolled, end, earns, rolls, decides, chooses, decides, earns, reaches, ends, is, rolls, ends, rolls, counts, are worth, is worth, is worth, is worth, is worth, is worth	is rolled, is rolled, are earned, are added , are scored
<b>Règle 27</b>		
<b>Impératif</b>	<b>Indicatif – voix active</b>	<b>Indicatif – voix passive</b>
use, follow, pass through, follow	is, <u>must</u> obtain, allows, you've acquired, is, state, contain, is, are, are, are, are, are, are, <u>should</u> follow and return, <u>should</u> collect, are, receives, lands, requires, is, <u>should</u> give, lands, requires, <u>should</u> give, lands, receives, has, <u>should</u> not read, lands, <u>should</u> receive, appears, occupies, gives, may participate, are, is, <u>must</u> never stray, are, <u>may</u> advance, is, you <u>may</u> enter, <u>may</u> choose, are, requires, want, may opt, is, <u>may</u> enter, are, is, is, purchase, is, purchase, is, purchase, is, lands, <u>must</u> move, pay, lose, have, is, spend, do not pay, <u>may</u> leave, is, <u>may</u> enter, has reached, are, <u>should</u> place, get, are, is, awaits, you <u>must</u> hurry, you are running, proceed, receive, reach, <u>may</u> proceed, <u>should</u> receive, move, <u>should</u> move, lands, <u>must</u> choose, pull, <u>should</u> give, is, makes, is, has, goes	are obtained, are obtained, are obtained, is located on, are obtained, are obtained, <u>should</u> be placed out, <u>should</u> be placed, is drawn, <u>should</u> be read, are used, <u>may</u> be used, <u>must</u> be returned, <u>can</u> be obtained, <u>may</u> be received, <u>may</u> not be used, <u>should</u> be kept, <u>should</u> be read, <u>should</u> be given, is joined, is received, <u>should</u> be read, <u>should</u> be returned, <u>may</u> be ignored or handed out, <u>should</u> be paid out, <u>should</u> be paid into, <u>should</u> be ignored, <u>may</u> be entered, is obtained, <u>may</u> be entered, is obtained, is required, is directed, are directed to, <u>may</u> be pulled, <u>may</u> be given
<b>Règle 28</b>		
<b>Impératif</b>	<b>Indicatif – voix active</b>	<b>Indicatif – voix passive</b>
	state, <u>should</u> have, will begin, roll, begins, is, guesses, are, is, the picturist has, begins, is, has, rolls, advances, draws, state, <u>must</u> draw, wins, are, is, are, include	are placed, are handed out, are divided, is drawn, is chosen, is identified, <u>can</u> be used, <u>can</u> be used, <u>can</u> be drawn, <u>should</u> be determined
<b>Règle 29</b>		
<b>Impératif</b>	<b>Indicatif – voix active</b>	<b>Indicatif – voix passive</b>
make sure, shuffle, reuse them, slide, bump, don't slide, stay put	choose, places, says, moves, begins, draw, <u>must</u> draw, is, <u>may</u> jump, lands, bump, is, has, forfeit, you <u>can</u> move, you <u>must</u> , you draw, makes, you <u>may</u> move, are, stated, you land, is, are, land, is, <u>may</u> enter, <u>can</u> move, move back, permits, mean, is, starts, starts, you move, <u>cannot</u> move, draw again, move, moves, moves, do state, you <u>can</u> part, you <u>must</u> be, moves, moves, moves, moves, switches, you have, do not want, <u>cannot</u> move, is, is, <u>may</u> slide, moves, allows, place, bumps, is, you <u>can</u> move, forfeit	is shuffled and placed, is picked, are used, are used, is occupied
<b>Règle 30</b>		
<b>Impératif</b>	<b>Indicatif – voix active</b>	<b>Indicatif – voix passive</b>
	throws, continue, fail, lose, continues, comes up, threw, wins, reverses, throw	is determined, are put, are eliminated, are



Annexe 14 : Formes verbales conjuguées dans les règles du jeu

		passed, are passed
<b>Règle 31</b>		
<b>Impératif</b>	<b>Indicatif – voix active</b>	<b>Indicatif – voix passive</b>
use, develop	has, rolls, draws, <u>cannot</u> start, <u>cannot</u> draw, <u>must</u> have, finishes, wins, score, draw, reaches, wins	has been thrown, has been thrown, is played, are played
<b>Règle 32</b>		
<b>Impératif</b>	<b>Indicatif – voix active</b>	<b>Indicatif – voix passive</b>
	sit, start, roll, rolls, pass, continues, ends up, takes, has collected	is given, is given, is played
<b>Règle 33</b>		
<b>Impératif</b>	<b>Indicatif – voix active</b>	<b>Indicatif – voix passive</b>
	throw, place, throws, places, has, collects, rolls, place, rolls, collect, continues	is agreed
<b>Règle 34</b>		
<b>Impératif</b>	<b>Indicatif – voix active</b>	<b>Indicatif – voix passive</b>
	decide, puts up, rolls, keeps, roll, have, <u>can</u> wager, <u>may</u> pass, wins, put up, wins, gives	has been made, are revealed
<b>Règle 35</b>		
<b>Impératif</b>	<b>Indicatif – voix active</b>	<b>Indicatif – voix passive</b>
take	is, involves, breaks, he sinks, continues, he fails, tries, has pocketed, he <u>can</u> sink, is, you <u>can</u> play, is, breaks, is, pockets, goes, wins, tie, shoots, is, use, pocket, <u>must</u> make, continues, pockets, he <u>must</u> hit, he <u>can</u> hit, make, pockets, wins, makes, want, is, breaks, pockets, decides, wants, is, pocket, have been pocketed	are racked, are racked, she is eliminated
<b>Règle 36</b>		
<b>Impératif</b>	<b>Indicatif – voix active</b>	<b>Indicatif – voix passive</b>
add	takes, has, goes, begins, <u>can</u> do, can place, <u>can</u> exchange / pass, <u>will</u> take, allows, <u>cannot</u> do, places, <u>may</u> pass, ends, begins, acts, does not act, continues, places, draws, equals, <u>must</u> not look, is, receives, hold, does not get, has used, ends, has ended, counts, has, ended, has, is, wins, <u>may</u> place, are, appear, is, is, has	is considered, are placed, is taken, <u>cannot</u> be performed, is done, have been taken, is given, is added, are tallied, <u>can</u> be found, <u>can</u> be found, <u>cannot</u> be used, <u>cannot</u> be played, are spelled, <u>cannot</u> be used, <u>cannot</u> be placed, is spoken
<b>Règle 37</b>		
<b>Impératif</b>	<b>Indicatif – voix active</b>	<b>Indicatif – voix passive</b>
don't be, play, plan, draw, note	is, is, has, is, leads, leads, is, <u>may</u> put, has, <u>may</u> score, scores, takes, picks up, takes, picks up, takes, leads, declares, <u>may</u> score, are, has, jolds, draws, <u>may</u> declare, <u>may</u> exchange, is, start, draws, takes, take, <u>must</u> follow, <u>must</u> win, wins, scores, count, score, is pending, <u>may</u> score, acquire, <u>will</u> do, shows, is, you have, is, approaches, may deprive, are, may be, is, have, makes, leads, captures, takes, leads, has scored, drew, had, were, won, leads, follows, leads, discards, leads, obliges, follows, leads, knows, is, leads, wins, captures, is, are, is, determines, have, scores, is worth, fails, scores	is won, is placed, are restored, <u>may</u> be played, <u>can</u> be converted, <u>may</u> be converted, <u>may</u> not be declared, has been declared, is broken up, <u>cannot</u> be reformed, <u>may</u> be used, <u>can</u> only be scored, is broken up, <u>may</u> be played, are played out, are played, are used, are used, are dealt, is, are scored, is drawn, is drawn, can be reformed, has been

Annexe 14 : Formes verbales conjuguées dans les règles du jeu

		played, are not scored, is doubled
<b>Règle 38</b>		
<b>Impératif</b>	<b>Indicatif – voix active</b>	<b>Indicatif – voix passive</b>
say, play, score, score, score	rotates, occurs, <u>will</u> be, bids, <u>will</u> try, can be, bids, will try, bid, specified, bids, represents, added, means, suits, beats, are, beats, is, means, is, increases, bids, begins, continues, <u>may</u> make, is, doesn't want, <u>can</u> pass, deals, continues, becomes, made, try, bided, spoke, became, becomes, is, is, dealt, goes, has, ends, becomes, will play for, is, becomes, is, happened, happened, became, is, rotates, leads, consists, are, should sort, proceeds, may play, is, must follow, have, you <u>must</u> play, you <u>can</u> play, you want, you have, you <u>can't</u> follow, you <u>may</u> play, is, is complete, leads, takes, is, chooses, plays, wins, specifies, <u>should</u> lead, specifies, <u>should</u> play, has, is, wins, is, <u>must</u> play, they have, means, <u>must</u> not have, wins, play, is, changes, are, has won, is, hasn't won, is, is, can get, is, should be, were, are, are, are, <u>will</u> score, succeed, is, <u>will</u> get, is, <u>will</u> get, is, <u>will</u> get, wins, is, score, does not apply, don't depend, is, is, get, is, get, wins, scores, score, depends, is, is, is	are shuffled, are cut, are dealt out, is dealt, are dealt, is used, is spoken, are cancelled, is passed out, are thrown, is called, is won, were played, <u>can</u> be won, are led, is gone, has been played, should be played, is not allowed, is won, are played, is won, is kept, are headed, <u>should</u> be entered, are counted, were made, are entered, is done, are called, are called, was doubled, are doubled, was redoubled, are multiplied, is called, is made, is known, is called, were bid, are placed, were doubled or redoubled, was used, is used, was doubled or redoubled, is given, was doubled or redoubled, is scored, is called, is scored, was redoubled, is obligated
<b>Règle 39</b>		
<b>Impératif</b>	<b>Indicatif – voix active</b>	<b>Indicatif – voix passive</b>
turn over	has, has, doesn't have, passes, boasts, do not put down, you have, place down, you have, you're playing, passes, <u>must</u> put, was, starts, <u>can</u> make, <u>may</u> play, you have, you want, you place, you don't have, you have, you <u>would</u> prefer, you <u>may</u> build, means, you have, you put, you <u>cannot</u> make, you pass, <u>can</u> build, <u>can</u> be, <u>can</u> play, <u>must</u> do, <u>can</u> be, <u>can</u> be, you'd rather keep, <u>can't</u> win, occurs, have occurred, <u>will</u> begin, comes, stops, wins, stops, takes, consists, you're playing, collects, put, you'll need, starts, you have, you <u>can</u> play, you have, is, present, you <u>can't</u> get rid, tends, you'll be holding, <u>should</u> revolve, you hold, you provide, is, you have, you have, you're playing, you hold, you <u>may</u> boost, you lower, are, you <u>should</u> start, you have, <u>will</u> want, want, is, are, you find, you <u>can</u> use, happens, you hold, gives, influences, <u>would</u> prefer, you've made, you have, is, is, leaves, requires, play, play, is, you have, you have, you'll be able, arises, <u>may</u> fill, are, you don't know, you <u>can</u> get, is, is, works, <u>can</u> prove, is, is, is, you give, results, leads, he has, he does not have, collects, picks up, <u>must</u> play, <u>can't</u> put, picks up, isn't, picks up, <u>can't</u> put, collects, picks up, goes, is	is required, is done, is required, you <u>may</u> be forced, is caught, has been played, you're placed, <u>may</u> be seen

Annexe 15 : Nombre de formes verbales conjuguées dans le corpus de règles du jeu

<b>Règle 40</b>		
<b>Impératif</b>	<b>Indicatif – voix active</b>	<b>Indicatif – voix passive</b>
see, see	<u>may</u> declare / display/score, need not, has exchanged, begins, exchange, starts, <u>must</u> exchange, <u>may</u> exchange, discards, takes, examines, <u>may</u> exchange, opts, scores, responds, has, scores, announces, scores, scores, scores, applies, scores, scores, leads, declares, were, scores, are, plays, <u>must</u> follow, leads, reaches, scores, scores, scores, <u>can</u> never score, has, scores, fails, scores, <u>may</u> not have scored, pays, <u>may</u> be, is, has, are, is, pays, is, <u>should</u> attempt, <u>should</u> not discard, exchanges, receives, examines, exchanges, receives, leads, scores, declares, takes, leads, scores, leads, plays, makes, takes, scores, is, are, had, <u>may</u> exchange, face, differ, bid, is	is dealt, is not obliged, are allowed, is compared, is set, is announced, is announced, is announced, are played, is won, have been played, is scored, <u>may</u> be deduced, is called, <u>should</u> be considered, <u>should</u> be resisted, is engaged, are shown, is practised, are dealt, are dealt, are permitted, is not allowed

## Annexe 15 : Nombre de formes verbales conjuguées dans le corpus de règles du jeu

Règle n°	Impératif	Indicatif voix active	Indicatif voix passive	Nombre total de verbes conjugués
1	2	38	2	42
2	3	66	25	94
3	8	7	4	19
4	4	4	0	8
5	13 (dont un impératif négatif)	27	10	50
6	10	19	2	31
7	6	18	9	33
8	13	24	10	47
9	5	19	21	45
10	18	19	5	42
11	20 (dont un impératif négatif)	25	10	55
12	0	7	11	18
13	6	9	1	16
14	10	22	0	32
15	16	22	2	40
16	14	172	34	218
17	11	16	2	29
18	50 (dont deux impératifs négatifs)	124	11	185
19	56	116	10	182
20	11	27	3	41
21	14	135	12	161
22	0	50	21	71
23	0	65	9	74
24	12	61	7	80
25	2	74	6	82
26	1	28	5	34

Annexe 15 : Nombre de formes verbales conjuguées dans le corpus de règles du jeu

27	4	94	38	136
28	0	23	10	33
29	7 (dont un impératif négatif)	61	6	74
30	0	10	5	15
31	2	12	4	18
32	0	9	3	12
33	0	11	2	13
34	0	12	2	14
35	1	40	3	44
36	1	41	17	59
37	5 (dont un impératif négatif)	82	26	113
38	5	132	54	191
39	1	123	8	132
40	2	78	23	103
<b>Total</b>	333 (dont 6 impératifs négatifs)	1 922	433	2 686
<b>Pourcentage</b>	12 % (0,22 % des verbes conjugués sont à l'impératif négatif)	72 %	16 %	100 %

Nombre de formes verbales dans le corpus A (règles de jeux à un seul joueur)

Règle n°	Impératif	Indicatif voix active	Indicatif voix passive	Nombre total de verbes conjugués
1	2	38	2	42
2	3	66	25	94
3	8	7	4	19
4	4	4	0	8
5	13	27	10	50
6	10	19	2	31
7	6	18	9	33
8	13	24	10	47
9	5	19	21	45
10	18	19	5	42
11	20	25	10	55
12	0	7	11	18
13	6	9	1	16
14	10	22	0	32
15	16	22	2	40
<b>Total</b>	134	326	112	572
<b>Pourcentage</b>	23 %	57 %	20 %	100 %

Annexe 16 : Nombre et type d'illustrations dans les protocoles de TP en sciences

**Nombre de formes verbales dans le corpus B (règles du jeu pour plusieurs joueurs)**

Règle n°	Impératif	Indicatif voix active	Indicatif voix passive	Nombre total de verbes conjugués
16	14	172	34	218
17	11	16	2	29
18	50 (dont deux impératifs négatifs)	124	11	185
19	56	116	10	182
20	11	27	3	41
21	14	135	12	161
22	0	50	21	71
23	0	65	9	74
24	12	61	7	80
25	2	74	6	82
26	1	28	5	34
27	4	94	38	136
28	0	23	10	33
29	7 (dont un impératif négatif)	61	6	74
30	0	10	5	15
31	2	12	4	18
32	0	9	3	12
33	0	11	2	13
34	0	12	2	14
35	1	40	3	44
36	1	41	17	59
37	5 (dont un impératif négatif)	82	26	113
38	5	132	54	191
39	1	123	8	132
40	2	78	23	103
<b>Total</b>	198	1 595	321	2 114
<b>Pourcentage</b>	9,5 %	75,5 %	15 %	100 %

**Annexe 16 : Nombre et type d'illustrations dans les protocoles de TP en sciences**

Protocole n°	Nombre d'illustrations	Types d'illustrations	Fonction des illustrations
1	2	- Schéma : <i>boiling point apparatus</i> - Schéma : <i>melting point apparatus</i>	additionnelle additionnelle
2	5	- Schéma : <i>Apparatus for refluxing a reaction mixture.</i> - Tableau : <i>Physical properties of the organic reactants and products in this experiment.</i> - Tableau : <i>Boiling point and vapour pressure of ethyl ether and water acetic</i>	additionnelle additionnelle additionnelle

Annexe 16 : Nombre et type d'illustrations dans les protocoles de TP en sciences

		<p><i>acid</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Schéma : <i>Separately funnel containing two liquid phases</i></li> <li>- Schéma : <i>Simple distillation apparatus.</i></li> </ul>	<p>interprétative</p> <p>additionnelle</p>
<b>3</b>	3	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 2 schémas de molécule</li> <li>- Schéma : <i>Buchner Funnel Setup</i></li> </ul>	<p>décorative + additionnelle</p> <p>additionnelle</p>
<b>4</b>	2	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Graphique : <i>Calibration Curve for Glucose</i></li> <li>- Tableau : <i>material</i></li> </ul>	<p>additionnelle</p> <p>additionnelle</p>
<b>5</b>	6	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 4 schémas de molécules</li> <li>- 2 schémas (mise en place de chromatographie)</li> </ul>	<p>décorative + additionnelle</p> <p>transformative</p>
<b>6</b>	4	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 4 schémas de molécule</li> </ul>	<p>décorative + additionnelle</p>
<b>7</b>	4	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Tableau : <i>Fragrances and boiling points of Esters</i></li> <li>- Tableau : <i>percentage composition of azeotrope</i></li> <li>- Schéma : <i>azeotropic distillation</i></li> <li>- Schéma de molécule</li> </ul>	<p>additionnelle</p> <p>additionnelle</p> <p>interprétative</p> <p>décorative + additionnelle</p>
<b>8</b>	10	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 10 schémas de molécules</li> </ul>	<p>décorative + additionnelle</p>
<b>9</b>	13	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Schéma : <i>apparatus for simple distillation</i></li> <li>- 4 schémas de molécules</li> <li>- Schéma : <i>apparatus for fractional distillation</i></li> <li>- Dessin : <i>Fractionating column and packing.</i></li> <li>- Schéma : <i>Total reflux fractionating head, vacuum jacketed.</i></li> <li>- Graphique : <i>Fractionation graph of a mixture of cyclohexane and toluene.</i></li> <li>- Graphique : <i>Boiling point-composition curves for cyclohexane—toluene mixtures</i></li> <li>- Graphique : <i>Boiling point-composition curves for ethanol-water mixtures.</i></li> <li>- Tableau : <i>Variation in Boiling Point with Pressure</i></li> <li>- Tableau : <i>some properties of common solvents</i></li> </ul>	<p>interprétative</p> <p>interprétative</p> <p>interprétative</p> <p>interprétative</p> <p>interprétative</p> <p>interprétative</p> <p>additionnelle</p> <p>additionnelle</p> <p>additionnelle</p>
<b>10</b>	13	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 8 schémas de molécules</li> <li>- Schéma : <i>pipeters</i></li> <li>- Dessin : <i>plastique syringues</i></li> <li>- Spectre du cholestérol</li> <li>- Spectre infrarouge du cholestérol</li> <li>- 1 schéma de molécule</li> </ul>	<p>décorative + additionnelle</p> <p>décorative + additionnelle</p> <p>décorative + additionnelle</p> <p>additionnelle</p> <p>additionnelle</p> <p>décorative + additionnelle</p>
<b>11</b>	17	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Schéma : <i>Vacuum distillation apparatus.</i></li> <li>- Dessin : <i>Capillary for vacuum distillation.</i></li> <li>- Schéma : <i>Closed end mercury manometer.</i></li> </ul>	<p>interprétative</p> <p>décorative + additionnelle</p> <p>interprétative</p>

Annexe 16 : Nombre et type d'illustrations dans les protocoles de TP en sciences

		<ul style="list-style-type: none"> <li>- Schéma : <i>Vacuum distillation apparatus with Vigreux column and traction collector.</i></li> <li>- Schéma : <i>Semi-micro vacuum distillation apparatus</i></li> <li>- Schéma : <i>Vacuum distillation head.</i></li> <li>- Tableau : <i>vapor pressure</i></li> <li>- 2 dessins : (a) <i>Rotary oil pump</i>, (b) <i>Tilting McLeod</i></li> <li>- Schéma : <i>Vacuum system.</i></li> <li>- Schéma : <i>pump</i></li> <li>- Graphique : <i>Boiling point curves</i></li> <li>- Tableau : <i>Distillation of a (Hypothetical) Substance at Various Pressures</i></li> <li>- Graphique : <i>Pressure-temperature nomograph.</i></li> <li>- Dessin : <i>Two-bulb flask for the distillation of solids.</i></li> <li>- 2 dessins de matériel</li> </ul>	<p>interprétative</p> <p>interprétative</p> <p>interprétative additionnelle interprétative</p> <p>décorative + additionnelle interprétative additionnelle additionnelle</p> <p>additionnelle</p> <p>décorative + additionnelle</p> <p>décorative + additionnelle</p>
12	5	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Tableau</li> <li>- Tableau : <i>physical properties</i></li> <li>- 2 schémas de molécule</li> <li>- Tableau : <i>melting points</i></li> </ul>	<p>additionnelle</p> <p>additionnelle</p> <p>décorative + additionnelle</p> <p>additionnelle</p>
13	15	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 14 schémas de molécule</li> <li>- Tableau : <i>physical properties</i></li> </ul>	<p>décorative + additionnelle</p> <p>additionnelle</p>
14	15	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 12 schémas de molécule</li> <li>- Tableau : <i>physical properties</i></li> <li>- 2 Spectres</li> </ul>	<p>décorative + additionnelle</p> <p>additionnelle</p> <p>additionnelle</p>
15	4	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 2 schémas</li> <li>- 2 dessins</li> </ul>	<p>transformative</p> <p>transformative</p>
16	4	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 3 schémas</li> <li>- 1 tableau</li> </ul>	<p>transformative</p> <p>additionnelle</p>
17	2	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 1 dessin</li> <li>- 1 schéma</li> </ul>	<p>décoratif</p> <p>additionnelle</p>
18	0		
19	0		
20	1	- 1 tableau de résultats à compléter	additionnelle
21	0		
22	2	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 1 tableau de résultats à compléter</li> <li>- 1 dessin</li> </ul>	<p>additionnelle</p> <p>transformative</p>
23	1	- 1 dessin	transformative
24	3	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 1 photographie</li> <li>- 2 dessins</li> </ul>	<p>décorative et interprétative</p> <p>additionnelle</p>
25	3	- 3 schémas	transformative
26	3	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 2 schémas</li> <li>- 1 dessin</li> </ul>	<p>transformative</p> <p>additionnelle</p>
27	2	- 2 dessins	transformative
28	1	- 1 schéma	transformative
29	0		
30	1	- 1 photographie	transformative
31	0		
32	0		
33	1	- 1 photographie	décorative

Annexe 17 : Formes verbales conjuguées dans les protocoles de TP en sciences

34	1	- 1 dessin	décorative
35	1	- 1 dessin	décorative
36	0		
37	0		
38	0		
39	1	- 1 dessin	décorative
40	0		

## Annexe 17 : Formes verbales conjuguées dans les protocoles de TP en sciences

Protocole 1		
Impératif	Indicatif – voix active	Indicatif – voix passive
wear, be sure, assemble, determine, pour, add, secure, heat, check, do not allow, record, repeat, do not allow, allow, do not let, assemble, measure, make, force, tap, repeat, use, place, use, stir, watch, record, be sure, repeat, be sure, obtain, determine, determine, record, be sure	are, are, is, is, <u>will</u> cause, remains, is, you place, you <u>will</u> measure, you also <u>will</u> determine, <u>may</u> be used, you <u>will</u> need, you have, <u>should</u> be, is, has, you heat, you slowly heat, begin, melt, <u>may</u> occur, you stir, has cooled, you should now have, you have already determined, is, are	
Protocole 2		
Impératif	Indicatif – voix active	Indicatif – voix passive
wear, assemble, grease, clamp, add, add, swirl, add, swirl, add, place, start, heat, adjust, continue, get, turn off, allow, cool, pour, add, close, place, invert, open, close, shake, close, place, remove, withdraw, add, repeat, add, repeat, test, wash, add, repeat, remove, pour, add, close, swirl, label, store, assemble, be sure, turn on, pour, add, heat, adjust, collect, replace, collect, record, do not heat, turn off, weigh, record, hand in, dispose of	has, is, has refluxed, <u>may</u> have built, have separated, <u>should</u> still be, is, <u>will</u> be formed, <u>will</u> build up, is, <u>must</u> be, fit, is, is flowing, is, is, is condensing, is dripping, comes, <u>may</u> be cloudy, comes, exceeds, decreases	is used, are clamped, is needed, is adjusted, is fitted
Protocole 3		
Impératif	Indicatif – voix active	Indicatif – voix passive
wear, weigh, transfer, add, swirl, place, add, add, put, speed, collect, wash, transfer, add, stir, warm, pour, cover, set aside, place, filter, spread, press, transfer, cover, finish drying, transfer, re-weigh, determine, determine, look up	is, <u>may</u> cause, seems, have dissolved, begin, is, are	
Protocole 4		
Impératif	Indicatif – voix active	Indicatif – voix passive
wear, wear, use, pipet, add, add, pipet, mix, let stand, filter, collect, do not wet, clean, dry, label, fill, mark, use, mark, pipet, pipet, swirl, transfer, place, let, remove, place, remove, place, pipet, mix, let, dilute, mix,	ruptures, <u>should</u> be, <u>will</u> demonstrate	is used, is called, is contained



Annexe 17 : Formes verbales conjuguées dans les protocoles de TP en sciences

set, pour, set, remove, rinse, measure, record, repeat, rinse		
<b>Protocole 5</b>		
<b>Impératif</b>	<b>Indicatif – voix active</b>	<b>Indicatif – voix passive</b>
wear, begin, cut, draw, measure, make, label, apply, allow, pour, roll, cover, be careful, allow, start, remove, mark, place, measure, measure, record, cut, mark, draw, label, be sure, fill, touch, use, repeat, pour, roll, cover, be careful, allow, remove, mark, allow, use, do, spray, mark, measure, measure, record	should overlap, <u>should</u> be about, <u>should</u> be, are, <u>should</u> touch, <u>will</u> begin, is moving up, are, you handle, <u>should</u> be, are, <u>should</u> touch, <u>will</u> begin, <u>should</u> appear, are	is inserted, are determined, <u>may</u> be determined, is then carefully inserted
<b>Protocole 6</b>		
<b>Impératif</b>	<b>Indicatif – voix active</b>	<b>Indicatif – voix passive</b>
do not distil to dryness, collect, establish, use, record, interpret, dissolve, measure, add, heat, check, do not purge, flush, allow, recheck, adjust, covert, clamp, slurry, pour, wash, force, compact, add, do not disturb, force, repack, evaporate, dissolve, apply, wash, force, rinse, force, fill, force, collect, take care, elute, check, combine, evaporate, check, transfer, evaporate, recrystallise, dry, record, compare, transfer, comment	<u>will</u> evaporate, is, <u>will</u> form, <u>must</u> be, is, is, is, does not fly out	<u>can</u> be obtained, <u>will</u> be provided, <u>can</u> be visualised, is not forced
<b>Protocole 7</b>		
<b>Impératif</b>	<b>Indicatif – voix active</b>	<b>Indicatif – voix passive</b>
prepare, wash, place, set up, clamp, heat, boil, remove, allow, note, lift, allow, tip, make sure, disconnect, remove, determine, analyze	you <u>might</u> hold, condense, is functioning, condenses, is not, begin, separate, does not appear, is, <u>will</u> take, contains, remains, does not run back, is	<u>can</u> be purified
<b>Protocole 8</b>		
<b>Impératif</b>	<b>Indicatif – voix active</b>	<b>Indicatif – voix passive</b>
dissolve, allow, make, cool, drop, add, mix, cork, place, use, do not throw, dry, use, fill, add, tap, place, ask, use, label, pass, collect, dissolve, transfer, add, warm, let cool, cool, collect, press, wash, spread, determine, calculate	is complete, <u>can</u> flow, <u>should</u> not be necessary, you <u>can</u> monitor, don't show up, <u>should</u> weigh, does not	<u>can</u> be followed, is often isolated, is concentrated, <u>will</u> be absorbed, is eluted, <u>can</u> be forced, is removed
<b>Protocole 9</b>		
<b>Impératif</b>	<b>Indicatif – voix active</b>	<b>Indicatif – voix passive</b>
test, put, clamp, add, boil, immerse, see, check, assemble, place, do not use, note, place, assemble, heat, adjust, record, discontinue, record, make, plot, save, place, follow, discontinue, place, try, assemble, pour, add, assemble, bring, turn, cut, heat, locate, do not apply, increase, observe, keep, protect, record, make, empty, stop, plot, record, combine, turn, place, add, assemble, follow, repeat, fractionate, identify, estimate	you <u>can</u> observe, <u>will</u> appear, <u>will</u> contaminate, enters, <u>will</u> cause, is, starts, drops, have been collected, <u>should</u> be, is taking place, has cooled, delivers, <u>will</u> stay lit, <u>will</u> rise, you <u>cannot</u> at first see, <u>should</u> be, <u>can</u> acquire, you are sure, has stopped rising, reaches, has commenced, <u>should</u> continue, starts, tills, observed, is, are, differ	are put, is greased, is thus eliminated, is needed, <u>can</u> be used, are collected, is packed, <u>should</u> be insulated, is omitted, is reached, you <u>will</u> be supplied

Annexe 17 : Formes verbales conjuguées dans les protocoles de TP en sciences

<b>Protocole 10</b>		
<b>Impératif</b>	<b>Indicatif – voix active</b>	<b>Indicatif – voix passive</b>
swirl, filter, add, refilter, dilute, reheat, add, cool, let stand, collect, wash, dry, take, use, save, dissolve, add, cool, stir, cool, collect, wash, wash, transfer, add, swirl, stir, add, decant, wash, shake, dry, remove, add, evaporate, remove, let proceed, collect, wash, save, dissolve, cool, add, reserve, dissolve, cool, add, continue swirling, cool, add, maintain, decant, rinse, add, wash, dry, evaporate, dissolve, cool, assess	has disintegrated, has dissolved, is, is, will ordinarily not be, is saturated, begins, dissolves, separates, is, dissolves, begins, you <u>should</u> obtain, leads, is, is, does not isomerize, contains, contains, <u>will</u> catalyze, are, are, persists, is, is, gives, is, separates, has dissolved, is, has dissolved, does not start, has proceeded, separate, is	is removed, is oxidized, is isomerized, is required, is poured, is extracted, are washed, are shaken, is dried, are collected, <u>can</u> be used, it is employed, is prepared, is added, is isolated, are collected, is isomerized, is heated, is allowed, is seeded or scratched, are collected, <u>can</u> be used
<b>Protocole 11</b>		
<b>Impératif</b>	<b>Indicatif – voix active</b>	<b>Indicatif – voix passive</b>
place, remove, release, change, restore, resume heating, never use, never pump, hold, play, direct	boil, occurs, are, are, fits, bump, lose, is, is, <u>should</u> be, <u>will</u> be promoted, <u>will</u> remain, <u>should</u> extend, <u>should</u> be, <u>will</u> whip, is, is, <u>will</u> reach, <u>can</u> be snapped, is, <u>should</u> ... break, distils, <u>should</u> be, is, <u>might</u> boil, represents, is, is, has, meet, increase, <u>can</u> come, serves, has, has, allows, are, has, is, is, <u>will</u> allow, allow, allows, condenses, gives, give, are, are, is, is, <u>can</u> give, <u>will</u> give, condenses, <u>would</u> otherwise contaminate, is, varied, is, is, have, are, do not differ,, is, is, distils, is, show, lowers, causes, is, has become, is, affords, indicates, illustrates, intersects, <u>will</u> boil, is, is, requires, <u>must</u> be dry, <u>will</u> distill, lacks, <u>will</u> fail, is, simplifies, is not, is, is, solidifies, tends, is, allows, is, froths, <u>can</u> drain, is, <u>may</u> be, is, is, serves	<u>cannot</u> be distilled, <u>can</u> be accomplished, are described, <u>should</u> be worn, is illustrated, is constructed, is connected, are drawn, are being distilled, is made, is rotated and heated, is removed, is allowed, is drawn, is heated, is lifted, <u>should</u> be seen, <u>can</u> be fused and heated, <u>can</u> be redrawn, is heated, is filled and heated, is kept, has been evacuated, <u>must</u> be done, is measured, is connected, is aligned, <u>should</u> be connected, is being made, <u>can</u> be monitored, is given, is shown, is being changed, is evacuated, is known, <u>can</u> be adjusted, <u>can</u> be separated, <u>can</u> be made, is used, are measured, is being made, is tilted, is read, is rotated, is used, is pronounced, <u>can</u> be estimated, is known, is not confined, <u>can</u> be used, , is conducted, is distilled, <u>might</u> be required, is saved, <u>should</u> be made, <u>should</u> not be taken, have been distilled, <u>can</u> be checked, is shown, is fitted, is connected, <u>maybe</u> put, <u>will</u> be held, <u>can</u> be used, is required, <u>can</u> be melted, <u>should</u> not be used, is heated, is tilted, is broken / melted and poured out, is allowed, is broken, is then chipped, is best removed, is

Annexe 17 : Formes verbales conjuguées dans les protocoles de TP en sciences

		supported, is removed, is repeated, is used, is placed and connected, is immersed / sublimed, / condensed, are separated / inverted, is used, is filled, <u>can</u> be removed, <u>can</u> be sublimed, is placed / covered
<b>Protocole 12</b>		
<b>Impératif</b>	<b>Indicatif – voix active</b>	<b>Indicatif – voix passive</b>
Recrystallize, induce, cool, collect, dry, weigh, grind, divide, prepare, measure, record, turn in, state, state, summarize, interpret, tell, state, tell, calculate, try	you see, is, indicates, you <u>should</u> carry, <u>may</u> ask, you were submitting, you attempted, changed, you recovered	was tested
<b>Protocole 13</b>		
<b>Impératif</b>	<b>Indicatif – voix active</b>	<b>Indicatif – voix passive</b>
avoid, do not breathe, inspect, have your instructor check, measure, estimate, determine, use, assemble, have it approved, add, turn on, carry out, release, transfer, prepare, transfer, measure, measure, turn in, state, calculate, give, summarize, state, describe, interpret, tell	irritates, are, <u>may</u> implode, is, is, are using, do not have, has run, <u>can</u> attain, <u>may</u> be, has distilled, <u>should</u> remain, is finished, changed	are cracked or damaged, was tested, is supported
<b>Protocole 14</b>		
<b>Impératif</b>	<b>Indicatif – voix active</b>	<b>Indicatif – voix passive</b>
use, avoid, do not breathe, keep it way, wear, avoid, avoid, do not breathe, add, add, stir, swirl, heat, continue heating, let, induce, stir, break up, cool, separate, use, save, transfer, stir, remove, pour, add, test, add, cool, collect, save, recrystallize, dissolve, add, add, swirl, heat, do not boil, let it cool, collect, save, dry, weigh, place, dissolve, add, record, record, record, use, discuss, account, identify, locate, determine, assign	<u>Can</u> cause, are, reacts, causes, <u>can</u> seriously damage, is, has not dissolved, is, begins, has precipitated, is, has formed, is complete, <u>should</u> be, has stopped, is, is not, is, forms, is clear, is complete, need not be , you record, you <u>can</u> record, <u>should</u> include, you applied, you <u>can</u> , you <u>can</u>	
<b>Protocole 15</b>		
<b>Impératif</b>	<b>Indicatif – voix active</b>	<b>Indicatif – voix passive</b>
Ensure, attach, put, use, make sure, make sure, take, put, turn, stick, place, focus, describe, draw	are, offer, is, is, pick up, <u>might</u> be feeding, hangs, you want, are, you <u>can</u> measure	
<b>Protocole 16</b>		
<b>Impératif</b>	<b>Indicatif – voix active</b>	<b>Indicatif – voix passive</b>
follow, germinate, start culturing, set up, allow to grow, make, collect, remove, measure, place, measure, record, observe, make, measure, estimate, make, estimate	are, has grown	

Annexe 17 : Formes verbales conjuguées dans les protocoles de TP en sciences

<b>Protocole 17</b>		
<b>Impératif</b>	<b>Indicatif – voix active</b>	<b>Indicatif – voix passive</b>
discuss, explain, demonstrate, explain, demonstrate, explain, demonstrate, allow, make, prepare, turn, divide, label, dip, start, move, place, record, flame, place, label, tape, incubate, observe, make	<u>will</u> need, need to be, <u>should</u> take, <u>will</u> need, you <u>can</u> make, <u>might</u> be interesting, are, has set, they contact, <u>will</u> help, <u>might</u> be helpful	should be stopped, <u>cannot</u> be trusted, have been contaminated
<b>Protocole 18</b>		
<b>Impératif</b>	<b>Indicatif – voix active</b>	<b>Indicatif – voix passive</b>
carry, keep, carry, ensure, buy, make up, collect, cut off, choose, trim, cut through, take, use, choose, dip, push, collect, put, pour, seal, take, keep, keep watering, make, keep, collect	you have removed, is, you <u>can</u> take the bag off and leave	has not been entirely used
<b>Protocole 19</b>		
<b>Impératif</b>	<b>Indicatif – voix active</b>	<b>Indicatif – voix passive</b>
devise, place, describe	are	
<b>Protocole 20</b>		
<b>Impératif</b>	<b>Indicatif – voix active</b>	<b>Indicatif – voix passive</b>
label, put, add, shake, look, copy, record		
<b>Protocole 21</b>		
<b>Impératif</b>	<b>Indicatif – voix active</b>	<b>Indicatif – voix passive</b>
label, place, add, wash, use, prepare, place, leave, draw, note, pour, shake, return, watch, note, record		
<b>Protocole 22</b>		
<b>Impératif</b>	<b>Indicatif – voix active</b>	<b>Indicatif – voix passive</b>
label, add, place, add, count, close, leave, read, loosen, do not remove, use, see, remove, lower, lower, count, time, repeat		is pressed
<b>Protocole 23</b>		
<b>Impératif</b>	<b>Indicatif – voix active</b>	<b>Indicatif – voix passive</b>
make sure, shuffle, reuse them, slide, bump, don't slide, stay put	choose, places, says, moves, begins, draw, <u>must</u> draw, is, <u>may</u> jump, lands, bump, is, has, forfeit, you <u>can</u> move, you <u>must</u> , you draw, makes, you <u>may</u> move, are, stated, you land, is, are, land, is, <u>may</u> enter, <u>can</u> move, move back, permits, mean, is, starts, starts, you move, <u>cannot</u> move, draw again, move, moves, moves, do state, you <u>can</u> part, you <u>must</u> be, moves, moves, moves, moves, switches, you have, do not want, <u>cannot</u> move, is, is, <u>may</u> slide, moves, allows, place, bumps, is, you <u>can</u> move, forfeit	is shuffled and placed, is picked, are used, are used, is occupied

Annexe 17 : Formes verbales conjuguées dans les protocoles de TP en sciences

<b>Protocole 24</b>		
<b>Impératif</b>	<b>Indicatif – voix active</b>	<b>Indicatif – voix passive</b>
take, make, attach, point, open, leave, encourage	keeps it open, <u>will</u> usually have to be found, are	
<b>Protocole 25</b>		
<b>Impératif</b>	<b>Indicatif – voix active</b>	<b>Indicatif – voix passive</b>
sketch, sketch, sketch	is, is, are, is, is, is, is, is, is	
<b>Protocole 26</b>		
<b>Impératif</b>	<b>Indicatif – voix active</b>	<b>Indicatif – voix passive</b>
connect, connect, earth, connect, set, switch on, bring, show, show	<u>should</u> appear	are distorted, is varied
<b>Protocole 27</b>		
<b>Impératif</b>	<b>Indicatif – voix active</b>	<b>Indicatif – voix passive</b>
fill, place, place, direct, look	you scatter, makes, enters, leaves, <u>can</u> also look, is	
<b>Protocole 28</b>		
<b>Impératif</b>	<b>Indicatif – voix active</b>	<b>Indicatif – voix passive</b>
set up, place, find		
<b>Protocole 29</b>		
<b>Impératif</b>	<b>Indicatif – voix active</b>	<b>Indicatif – voix passive</b>
fill, place, invert, tape, turn, swirl, set, watch, see, see	you <u>can</u> make, is, you <u>can</u> make, have, you tilt, has formed	
<b>Protocole 30</b>		
<b>Impératif</b>	<b>Indicatif – voix active</b>	<b>Indicatif – voix passive</b>
fill, add, place, seal, be careful, blow, be careful, mark, cut, place, be careful, place, take it out, look	you <u>may</u> need, touches, <u>should</u> be sitting, rises, you blow, you blow, <u>will</u> squirt, drops, means, is escaping, you need, is, you <u>may</u> need, you <u>may</u> need, is, you have now calibrated, it <u>will</u> melt, What do you notice	
<b>Protocole 31</b>		
<b>Impératif</b>	<b>Indicatif – voix active</b>	<b>Indicatif – voix passive</b>
spread, blow up, rub it on, hold	needs to be, what happens	
<b>Protocole 32</b>		
<b>Impératif</b>	<b>Indicatif – voix active</b>	<b>Indicatif – voix passive</b>
get, remove, wound, attach, trace, bring, observe, predict, detach, observe	<u>would</u> happen, happens	was detached
<b>Protocole 33</b>		
<b>Impératif</b>	<b>Indicatif – voix active</b>	<b>Indicatif – voix passive</b>
Gather, begin, place, let it dry, do not touch, take, rub, pick up, push it, turn out, bring	should be, you <u>may</u> need, you do use, you <u>will</u> not be able, you do, <u>will</u> create, you need, anchors, you have, you <u>can</u> film, <u>will</u> complete	is lodged

Annexe 18 : Nombre de formes verbales dans le corpus de protocoles de TP

<b>Protocole 34</b>		
<b>Impératif</b>	<b>Indicatif – voix active</b>	<b>Indicatif – voix passive</b>
pour, wash, rinse, place, pour, hold, wet, rub	you <u>can</u> dip	
<b>Protocole 35</b>		
<b>Impératif</b>	<b>Indicatif – voix active</b>	<b>Indicatif – voix passive</b>
get, remove, attach, secure, attach, get, tape, attach, get, wound, attach		
<b>Protocole 36</b>		
<b>Impératif</b>	<b>Indicatif – voix active</b>	<b>Indicatif – voix passive</b>
turn off, put, bring, have, stand, put, have your friend hand, be careful, put, touch, don't use	you <u>can</u> see, happens, happens, requires, Do you see, happens, lets, gets, you <u>will</u> get	
<b>Protocole 37</b>		
<b>Impératif</b>	<b>Indicatif – voix active</b>	<b>Indicatif – voix passive</b>
ask, put, dissolve, add, process, strain, add, leave, pour, let it drip, you <u>can</u> squeeze, pour, swirl, try	you <u>should</u> see, you <u>will</u> see, are, you <u>can</u> also twist, you are careful, you <u>should</u> be able, looks, is	
<b>Protocole 38</b>		
<b>Impératif</b>	<b>Indicatif – voix active</b>	<b>Indicatif – voix passive</b>
chop, don't cut yourself, open, place, add, seal, observe, hold	<u>should</u> get, do you see, does it feel	
<b>Protocole 39</b>		
<b>Impératif</b>	<b>Indicatif – voix active</b>	<b>Indicatif – voix passive</b>
draw, place, put, shake, try, wash, fill, place, put, hold, shake	is, has damaged, has protected, represents, cushions, protects it	
<b>Protocole 40</b>		
<b>Impératif</b>	<b>Indicatif – voix active</b>	<b>Indicatif – voix passive</b>
remove, cut, make sure, make, dig, bury, make sure, pour	you get, you want, is, you <u>can</u> , try, see, works	

## Annexe 18 : Nombre de formes verbales dans le corpus de protocoles de TP

<b>Protocole n°</b>	<b>Impératif</b>	<b>Indicatif voix active</b>	<b>Indicatif voix passive</b>	<b>Nombre total de verbes conjugués</b>
<b>1</b>	35 (dont 3 impératifs négatifs)	27	0	62
<b>2</b>	63 (dont 1 impératif négatif)	23	5	91
<b>3</b>	32	7	0	39
<b>4</b>	43 (dont 1 impératif négatif)	3	3	49
<b>5</b>	45	15	4	64
<b>6</b>	51 (dont 3 impératifs négatifs)	8	4	63

## Annexe 18 : Nombre de formes verbales dans le corpus de protocoles de TP

7	18	14	1	33
8	34 (dont 1 impératif négatif)	7	7	48
9	57 (dont 2 impératifs négatifs)	29	11	97
10	60	35	23	118
11	11	102	96	209
12	21	9	1	31
13	28 (dont 1 impératif négatif)	14	4	46
14	57 (dont 3 impératifs négatifs)	28	0	85
15	14	10	0	24
16	18	2	0	20
17	25	11	3	39
18	26	3	1	30
19	3	1	0	4
20	7	0	0	7
21	16	0	0	16
22	18 (dont 1 impératif négatif)	0	1	19
23	9 (dont 1 impératif négatif)	4	5	18
24	7	3	0	10
25	3	9	0	12
26	9	1	2	12
27	5	6	0	11
28	3	0	0	3
29	10	6	0	16
30	14	18	0	32
31	4	2	0	6
32	10	2	1	13
33	11 (dont 1 impératif négatif)	11	1	23
34	8	1	0	9
35	11	0	0	11
36	11 (dont 1 impératif négatif)	9	0	20
37	14	8	0	22
38	8 (dont 1 impératif négatif)	3	0	11
39	11	6	0	17
40	8	7	0	15
<b>Total</b>	838 (dont 20 impératifs négatifs)	444	173	1 455
<b>Pourcentage</b>	58 % (1,4 % des verbes conjugués sont à l'impératif négatif)	30 %	12 %	100

## Annexe 19 : Composantes explicatives dans les protocoles de TP

Protocole n°	Composante explicative
1	- It is important to stir the oil to produce a uniform temperature.
2	- Swirl the flask to mix the reagents. - swirl to mix the reagents. - Adjust the flame to control the rate of boiling - open the stopcock to relieve any pressure that may have built up inside the funnel. - stopping occasionally to relieve any pressure build-up by carefully opening the stopcock. - An ideal distillation is at equilibrium when vapor is condensing and liquid is dripping off of the thermometer back into the distilling flask.) - The first distillate that comes over may be cloudy because of traces of water in the system.
3	- 20 drops of cold water from a medicine dropper to destroy the excess acetic anhydride. - stir to dissolve. - If necessary warm the beaker in a 250 mL beaker containing warm water to complete the solution formation. - press them with dry filter paper to aid in drying.
4	- This ruptures the red blood cells. - mark a line on the side to indicate this volume. - To prevent evaporation, place a marble on top of each test tube.
5	- Repeat the application process to each of the six spots twice more to increase the amount of sample on each spot.
6	- Do not purge the system continuously with N <sub>2</sub> since this will evaporate the solvent.
7	- Wash with water by decantation to remove much of the yellow color. - Stirring the mixture prevents it from bumping.
8	- Tap the column with a pencil while filling, to remove air bubbles - The 3-chlorobenzoic acid will be adsorbed strongly by the alumina.
9	- add one carborundum boiling stone or porcelain chip to prevent bumping - Do not use excess grease as it will contaminate the product
10	- Its dirty-yellow appearance is from a brown residue of the bile pigment bilirubin, a metabolite of hemoglobin. - Typical result : 1.5 g of large colorless plates or needles, mp 146-147.5°. usually separates to form a white precipitate (the dilution sometimes is such that no separation occurs). - to remove traces of acetic acid). - solution to reduce the water content - Oxidation of the secondary hydroxyl group of cholesterol to a ketone (e.g., Oppenauer oxidation) leads to the $\alpha,\beta$ -unsaturated ketone 4-cholesten-3-one (4) ; the intermediate 5-cholest-3-one (2) is labile and easily isomerized under the reaction conditions to the thermodynamically more stable $\alpha,\beta$ -unsaturated isomer. One way to avoid this isomerization is to brominate the double bond, oxidize the alcohol, and then debrominate with zinc dust, The initially formed 5-isomer does not isomerize under the reaction conditions, even though Jones reagent contains sulfuric acid and Collins reagent contains pyridine, both of which will catalyze the isomerization. Collins reagent, a chromium trioxide-pyridine complex, is another very versatile oxidizing agent, which usually gives high yields of pure products. It can be used to oxidize primary allylic and benzylic alcohols to aldehydes in 50-80 % yield, and it is a superior reagent for the oxidation of secondary alcohols to ketones. - After a few- minutes a dark sticky precipitate of chromium salts separates - The yield of colorless prisms, which are collected by suction filtration, is usually about 0,5 g, mp 124-129°. - The ketone 5-cholesten-3-one, resulting from the oxidation of cholesterol, is easily isomerized to the conjugated ketone, 4-cholesten-3-one, with oxalic acid.



Annexe 19 : Composantes explicatives dans les protocoles de TP

11	<ul style="list-style-type: none"> <li>- heated in a small area over a very hot flame to collapse the glass and thicken the side walls</li> <li>- The pot is heated with a heating bath rather than a free flame to promote even boiling and make possible accurate determination of the boiling point.</li> <li>- The dry ice trap condenses organic vapors and water vapor, both of which would otherwise contaminate the vacuum pump oil and exert enough vapor pressure to destroy a good vacuum.</li> <li>- It is not possible to calculate the boiling point of a substance at some reduced pressure from a knowledge of the boiling temperature at 760 mm Hg, for the relationship between boiling point and pressure varies from compound to compound and is somewhat unpredictable. It is true, however, that boiling point curves for organic substances have much the same general disposition, as illustrated by the two lower curves in Fig. 59.9. These are similar and do not differ greatly from the curve for water. For substances boiling in the region 150-250° at 760 mm Hg, the boiling point at 20 mm Hg is 100-120° lower than at 760 mm Hg.</li> </ul>
12	Dans la partie <i>Understanding the experiment</i>
13	- the actual boiling temperature may be somewhat higher). some undistilled residue should remain).
14	- The reaction mixture should be a thick, semisolid slurry at this point.
15	Dans la partie <i>Teaching notes</i>
16	Dans la partie <i>Teaching notes</i>
17	Dans la partie <i>Teaching notes</i>
18	Dans la partie <i>Teaching notes</i>
19	Dans la partie <i>Teaching notes</i>
20	Dans la partie <i>Discussion</i>
21	<ul style="list-style-type: none"> <li>- adding ice during the experiment to keep the temperature at about 10 °C.</li> <li>- Leave the apparatus for five minutes so that the amylase and starch solution attain the temperature of the water bath.</li> </ul>
22	
23	
24	Dans la partie <i>Teaching notes</i>
25	<ul style="list-style-type: none"> <li>- reducing the scale so that the Sun, Moon and Earth are in the picture. The small circle is the Moon's orbit. The Earth, at the centre of that circle, is too small to show. On this scale the Earth is a dot 1/800 centimetre in diameter. The Moon is much too small to show. (The diameter of the Moon's orbit is half the diameter of the Sun. The Earth's diameter is 109 times smaller than the Sun's diameter.)</li> <li>+ Dans la partie <i>Teaching notes</i></li> </ul>
26	Dans la partie <i>Teaching notes</i>
27	Dans la partie <i>Teaching notes</i>
28	Dans la partie <i>Teaching notes</i>
29	Dans la partie <i>What's going on</i>
30	Dans la partie <i>What's happening</i>
31	Dans la partie <i>What's happening</i>
32	Dans la partie <i>Result</i>
33	<ul style="list-style-type: none"> <li>- This will create the negative charge you need to create the lightning spark.</li> <li>+ Dans la partie <i>Result</i></li> </ul>
34	Dans la partie <i>Result</i>
35	Dans la partie <i>Result</i>
36	<ul style="list-style-type: none"> <li>- so that you can see the plasma ball glowing.</li> <li>+ Dans la partie <i>What's going on</i></li> </ul>
37	<ul style="list-style-type: none"> <li>- You should see a white fluffy layer form between the onion solution and the methylated spirits.</li> <li>- These are bits of onion DNA!</li> <li>+ Dans la partie <i>What's happening</i></li> </ul>
38	Dans la partie <i>What's happening</i>
39	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Splat! The trauma has permanently damaged the brain.</li> <li>- Wow! The water has protected the brain. The water represents the cerebrospinal</li> </ul>

	fluid, which cushions the brain and protects it from impact injury. + Dans la partie <i>What's happening</i>
40	Dans la partie <i>What's happening</i>

## Annexe 20 : Liste de vérification permettant de s'assurer de la qualité d'une procédure

Tableau tiré de l'ouvrage :

HARGIS, G. et al. (2004) *Developing Quality Technical Information : A handbook for writers and editors*. 2<sup>nd</sup> edition. Pearson Education. USA. IBM Press. 388-390.

### Appendixes

#### Quality checklist (Part 1 of 3)

Quality characteristic and guidelines	Quality rating
<b>Easy to use</b>	
<b>Task orientation</b> (page 17)	1 2 3 4 5
The information is appropriate for the intended audience.	1 2 3 4 5
The information is presented from the user's point of view.	1 2 3 4 5
A practical reason for the information is evident.	1 2 3 4 5
The focus is on real tasks.	1 2 3 4 5
The headings reveal the tasks.	1 2 3 4 5
The tasks are divided into discrete subtasks.	1 2 3 4 5
The step-by-step instructions are clear.	1 2 3 4 5
<b>Accuracy</b> (page 47)	
The information has been verified.	1 2 3 4 5
The information reflects the current subject or product.	1 2 3 4 5
The information about a subject is consistent.	1 2 3 4 5
Corrections have been made based on findings from accuracy-checking tools.	1 2 3 4 5
The references to related information are correct.	1 2 3 4 5
<b>Completeness</b> (page 75)	
All topics that support users' tasks are covered, and only those topics.	1 2 3 4 5
Each topic has just the detail that users need.	1 2 3 4 5
Patterns of information ensure proper coverage.	1 2 3 4 5
Information is repeated only when needed.	1 2 3 4 5
<b>Easy to understand</b>	
<b>Clarity</b> (page 103)	
The focus is on the meaning.	1 2 3 4 5
The language is unambiguous.	1 2 3 4 5
The elements are short.	1 2 3 4 5
The elements flow from one to another.	1 2 3 4 5

#### Legend:

1—**Very satisfied:** Among the best; could be used as a model.

2—**Satisfied:** Solid, professional work.

3—**Neither satisfied nor dissatisfied:** OK—par for the course; overall, neither praiseworthy nor blameworthy.

4—**Dissatisfied:** Clearly subpar.

5—**Very dissatisfied:** Among the worst.

## Quality checklist

**Quality checklist** (Part 2 of 3)

Quality characteristic and guidelines	Quality rating
Similar information is presented in a similar way.	1 2 3 4 5
The technical terms are necessary and appropriate.	1 2 3 4 5
Each term that is new to the intended users is defined.	1 2 3 4 5
<b>Concreteness</b> (page 149)	<b>1 2 3 4 5</b>
The examples are appropriate for the audience and subject.	1 2 3 4 5
The examples are focused, realistic, accurate, and up to date.	1 2 3 4 5
The examples are easy to find.	1 2 3 4 5
The code examples are easy to adapt.	1 2 3 4 5
Scenarios illustrate tasks and provide product overviews.	1 2 3 4 5
The context for examples and scenarios is described.	1 2 3 4 5
Unfamiliar information is related to familiar information.	1 2 3 4 5
General language is used appropriately.	1 2 3 4 5
<b>Style</b> (page 181)	<b>1 2 3 4 5</b>
Grammar is correct.	1 2 3 4 5
Spelling is correct and consistent.	1 2 3 4 5
Punctuation is consistent and appropriate.	1 2 3 4 5
The tone is appropriate.	1 2 3 4 5
The style is active.	1 2 3 4 5
The mood is appropriate.	1 2 3 4 5
Templates and boilerplate text are implemented appropriately.	1 2 3 4 5
Style guidelines are followed.	1 2 3 4 5
<b>Easy to find</b>	
<b>Organization</b> (page 215)	<b>1 2 3 4 5</b>
The information is organized into discrete topics by type.	1 2 3 4 5
Organization of the tasks is by order of use.	1 2 3 4 5
Organization of the topics enables quick retrieval.	1 2 3 4 5
Contextual information is separated from other types.	1 2 3 4 5

**Legend:**

1—**Very satisfied:** Among the best; could be used as a model.

2—**Satisfied:** Solid, professional work.

3—**Neither satisfied nor dissatisfied:** OK—par for the course; overall, neither praiseworthy nor blameworthy.

4—**Dissatisfied:** Clearly subpar.

5—**Very dissatisfied:** Among the worst.

## Appendixes

**Quality checklist** (Part 3 of 3)

Quality characteristic and guidelines	Quality rating
Organization of the information is consistent.	1 2 3 4 5
Each branch has an appropriate number of subentries.	1 2 3 4 5
Main points are emphasized; secondary points are subordinated.	1 2 3 4 5
Users can see how the pieces fit together.	1 2 3 4 5
<b>Retrievability</b> (page 245)	<b>1 2 3 4 5</b>
Navigation and search are easy.	1 2 3 4 5
The index is complete and consistent.	1 2 3 4 5
The table of contents has an appropriate level of detail.	1 2 3 4 5
Entry points are helpful.	1 2 3 4 5
Links are appropriate.	1 2 3 4 5
Links are helpful.	1 2 3 4 5
Linked-to information is easy to find in the target topic.	1 2 3 4 5
<b>Visual effectiveness</b> (page 277)	<b>1 2 3 4 5</b>
The graphics are meaningful and appropriate.	1 2 3 4 5
The graphics complement the text.	1 2 3 4 5
The visual elements are used for emphasis.	1 2 3 4 5
The visual elements are logical and consistent.	1 2 3 4 5
The visual elements are balanced in number and placement.	1 2 3 4 5
Visual cues help users find what they need.	1 2 3 4 5
The textual elements are legible.	1 2 3 4 5
The color and shading are discreet and significant.	1 2 3 4 5
All users can access the information.	1 2 3 4 5

**Legend:**

- 1—**Very satisfied:** Among the best; could be used as a model.  
 2—**Satisfied:** Solid, professional work.  
 3—**Neither satisfied nor dissatisfied:** OK—par for the course; overall, neither praiseworthy nor blameworthy.  
 4—**Dissatisfied:** Clearly subpar.  
 5—**Very dissatisfied:** Among the worst.

## Annexe 21 : Tables des matières de notices explicatives

### Notice explicative 14

#### TABLE OF CONTENTS

■IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS	2
■PLEASE READ BEFORE OPERATING	3
■PARTS IDENTIFICATION AND FUNCTION	4
■HOW TO USE	5
■MAINTENANCE	6
■SPECIFICATIONS	9
■TROUBLESHOOTING	10
■LIMITED WARRANTY	11

### Notice explicative 15

#### Contents

<b>Welcome</b> .....	<b>1</b>
<b>Safety and General Information</b> .....	<b>4</b>
<b>Installing the Hands Free Kit</b> .....	<b>5</b>
Guidelines for Installation and Connection .....	5
Installation Procedure .....	5
<b>Using Your Car Kit</b> .....	<b>8</b>
The Control Module .....	8
Linking Your Car Kit and Phone .....	8
Disconnecting the Car Kit from Your Phone .....	10
Training Your Car Kit's Internal Voice Recognition .....	10
Placing a Call with the Car Kit .....	13
Using Features While on a Call .....	14
<b>Troubleshooting</b> .....	<b>16</b>
<b>Training Quick Reference</b> .....	<b>17</b>
<b>Calling Features Quick Reference</b> .....	<b>19</b>
<b>Motorola Limited Warranty for Accessories</b> .....	<b>20</b>
<b>Total Customer Satisfaction</b> .....	<b>22</b>
<b>Motorola's Warranty</b> .....	<b>23</b>

### Notice explicative 17

#### Table of Contents

<b>Important Safety Instructions</b> ..	<b>1-4</b>
<b>Care &amp; Cleaning</b> .....	<b>5-7</b>
Self-Clean Oven	
Cleaning Procedures	
<b>Maintenance</b> .....	<b>8-9</b>
<b>Troubleshooting</b> .....	<b>10</b>
<b>Surface Cooking</b> .....	<b>11-12</b>
<b>Oven Cooking</b> .....	<b>13-21</b>
<b>Manual Clean Oven Controls</b>	
Clock Baking	
Timer Broiling	
<b>Manual Clean Oven Knob Control</b>	
Baking Broiling	
<b>Self-Clean Oven Controls</b>	
Clock Delay Bake	
Timer Keep Warm	
Baking Broiling	
Cook & Hold Oven Racks	
<b>Warranty &amp; Service</b> .....	<b>22</b>
<b>Guide de l'utilisateur</b> .....	<b>23</b>
<b>Guía del usuario</b> .....	<b>48</b>

**Notice explicative 18**

***Table of Contents***

<b>Safety Instructions</b> .....	<b>1-2</b>
<b>Controls at a Glance</b> .....	<b>3-5</b>
<b>Operating Tips</b> .....	<b>5</b>
<b>Drying Rack</b> .....	<b>6</b>
<b>Care and Cleaning</b> .....	<b>7</b>
<b>Replacing the Drum Light</b> .....	<b>7</b>
<b>Special Laundry Tips</b> .....	<b>8</b>
<b>Dryer Exhaust Tips</b> .....	<b>9</b>
<b>Before You Call</b> .....	<b>10</b>
<b>Warranty</b> .....	<b>11</b>
<b>Guide de L'Utilisateur</b> .....	<b>12</b>
<b>Guía Del Usuario</b> .....	<b>24</b>

**Notice explicative 19**

***Table of Contents***

<b>Safety Instructions</b> .....	<b>1</b>
<b>Operating Tips</b> .....	<b>2</b>
<b>Controls at a Glance</b> .....	<b>3-4</b>
<b>Special Features</b> .....	<b>5</b>
<b>Care and Cleaning</b> .....	<b>6</b>
<b>Before You Call</b> .....	<b>6-7</b>
<b>Warranty</b> .....	<b>8</b>
<b>Guide de L'Utilisateur</b> .....	<b>10</b>
<b>Guía del Usuario</b> .....	<b>20</b>

**Notice explicative 20**

***Table of Contents***

<b>Product Registration Card</b> .....	<b>Inside Front Cover</b>
<b>Electrical Requirements</b> .....	<b>2</b>
<b>Important Safeguards</b> .....	<b>3</b>
<b>Immersion Blender Features</b> .....	<b>4</b>
<b>Assembling Your Immersion Blender</b> .....	<b>6</b>
<b>Operating Your Immersion Blender</b> .....	<b>7</b>
<b>Operating Tips</b> .....	<b>11</b>
<b>Care and Cleaning</b> .....	<b>11</b>
<b>Storage</b> .....	<b>11</b>
<b>Warranty</b> .....	<b>12</b>
<b>How To Arrange For Warranty Service</b> .....	<b>12</b>
<b>How To Arrange For Out-Of-Warranty Service</b> .....	<b>13</b>
<b>Troubleshooting Problems</b> .....	<b>13</b>

**Notice explicative 21**

***Contents***

<b>BEFORE YOU USE YOUR DISHWASHER</b> .....	<b>2</b>
<b>IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS</b> .....	<b>2</b>
<b>PARTS AND FEATURES</b> .....	<b>3</b>
<b>FOR BEST RESULTS</b> .....	<b>4</b>
<b>The Filtering System</b> .....	<b>4</b>
<b>Water Must Be Hot</b> .....	<b>4</b>
<b>Quiet Operating Tips</b> .....	<b>4</b>
<b>PROPER LOADING</b> .....	<b>5</b>
<b>Top Rack Loading</b> .....	<b>5</b>
<b>Bottom Rack Loading</b> .....	<b>6</b>
<b>Silverware Basket Loading</b> .....	<b>6</b>
<b>ADDING DETERGENT</b> .....	<b>7</b>
<b>The Detergent Dispenser</b> .....	<b>7</b>
<b>How Much Detergent to Use</b> .....	<b>7</b>
<b>BEFORE STARTING YOUR DISHWASHER</b> .....	<b>8</b>

## Annexe 21 : Tables des matières de notices explicatives

STARTING YOUR DISHWASHER.....	8
Changing a Setting .....	8
Selecting a Cycle.....	9
HEAT DRY or AIR DRY? .....	9
To Add a Dish After Starting .....	9
ENERGY SAVING TIPS.....	10
SPECIAL TIPS .....	11
COMMON DISHWASHING PROBLEMS.....	12
CONNECTING YOUR PORTABLE DISHWASHER, .....	14
IF YOU NEED SERVICE OR ASSISTANCE.....	14
WHIRLPOOL DISHWASHER WARRANTY .....	16

### **Notice explicative 22**

#### **Table of Contents / Table des matières**

<b>REFRIGERATOR SAFETY.....</b>	<b>1</b>
<b>INSTALLATION INSTRUCTIONS .....</b>	<b>2</b>
<b>REFRIGERATOR USE .....</b>	<b>8</b>
<b>REFRIGERATOR CARE.....</b>	<b>14</b>
<b>TROUBLESHOOTING.....</b>	<b>15</b>
<b>WATER FILTER CERTIFICATIONS.....</b>	<b>17</b>
<b>PERFORMANCE DATA SHEETS.....</b>	<b>18</b>
<b>WARRANTY.....</b>	<b>20</b>
<b>SÉCURITÉ DU RÉFRIGÉRATEUR .....</b>	<b>21</b>
<b>INSTRUCTIONS D'INSTALLATION .....</b>	<b>22</b>
<b>UTILISATION DU RÉFRIGÉRATEUR.....</b>	<b>28</b>
<b>ENTRETIEN DU RÉFRIGÉRATEUR.....</b>	<b>35</b>
<b>DÉPANNAGE.....</b>	<b>36</b>
<b>FEUILLES DE DONNÉES SUR LA PERFORMANCE.....</b>	<b>39</b>
<b>GARANTIE.....</b>	<b>40</b>

### **Notice explicative 23**

#### **Contents**

Electrical Requirements .....	2
Model Identification .....	3
Model Diagrams	
Free-O-Frost™ Upright Freezer .....	4
Standard Upright Freezer .....	5
Chest Freezer .....	6
Installation Information	
General .....	7
Placement.....	7
Door Handle (upright freezer models).....	7
Leveling (upright freezer models) .....	8
Setting Controls	
Temperature Control .....	9
Temperature Monitor (C22 freezer model) .....	10
Features	
Door Lock .....	10
Power On Light (chest freezer models) .....	10
Reversible Rack (some upright freezer models) .....	11
Divider (some chest freezer models) .....	11
Basket (some chest freezer models) .....	11
Freezing Guide	
Wrapping .....	12
Freezing Guidelines .....	12
Care and Cleaning	
General .....	13
Adhesives .....	13

## Annexe 21 : Tables des matières de notices explicatives

Door Gaskets .....	13
Odor Removal .....	13
Defrosting .....	14
Light Bulb.....	16
Energy Tips .....	17
Vacation Tips .....	17
Normal Operating Sounds .....	17
Before Calling for Service .....	17
Factory Service Centers .....	18
Asure™ Extended Service Plan .....	18

### **Notice explicative 24**

<b>Contents</b>	
Parts and features .....	2
Before you install your microwave oven .....	3
Before you use your microwave oven .....	3
Precautions to avoid possible exposure to excessive microwave energy .....	3
Important safety instructions .....	5
Using your microwave oven .....	5
Microwave oven controls .....	5
Setting the controls .....	6
Defrosting in your microwave oven .....	6
Bi-level cooking .....	7
Operating safety precautions .....	7
Installation instructions .....	9
Grounding instructions .....	10
Building in your microwave oven .....	11
Caring for your microwave oven .....	11
Cleaning the microwave oven.....	11
Replacing the light bulb .....	11
How your microwave oven works .....	12
If you need service or assistance .....	13
1. before calling for assistance .....	13
2. If you need assistance .....	13
3. If you need service .....	13
4. If you have a problem .....	13

### **Notice explicative 34**

#### **TABLE OF CONTENTS**

<b>TOASTER SAFETY.....</b>	<b>4</b>
<b>ELECTRICAL REQUIREMENTS .....</b>	<b>5</b>
<b>KITCHENAID® TOASTER FEATURES.....</b>	<b>6</b>
Models KMT222 and KMT422.....	6
Special Toasting Functions - Models KMT222 and KMT422.....	7
<b>KITCHENAID® TOASTER FEATURES.....</b>	<b>8</b>
Models KMT223 and KMT423.....	8
Special Toasting Functions - Models KMT223 and KMT423.....	9
<b>KITCHENAID® TOASTER USE.....</b>	<b>10</b>
Models KMT222, KMT422, KMT223 and KMT423 .....	10
Special Toasting Functions Use .....	11
<b>TOASTER CARE.....</b>	<b>12</b>
<b>TROUBLESHOOTING.....</b>	<b>13</b>
<b>PROOF OF PURCHASE AND PRODUCT REGISTRATION .....</b>	<b>13</b>
<b>WARRANTY.....</b>	<b>14</b>
Hassle-Free Replacement Warranty – 50 United States and District of Columbia.....	15



## Annexe 21 : Tables des matières de notices explicatives

Hassle-Free Replacement Warranty – Canada.....	15
How to Arrange for Warranty Service in Puerto Rico.....	15
How to Arrange for Service after the Warranty Expires – All Locations .....	16
How to Arrange for Service Outside these Locations.....	16
How to Order Accessories and Replacement Parts .....	16

### **Notice explicative 35**

#### **CONTENTS**

Important Safeguards.....	2
Features and Benefits.....	3
Before First Use .....	4
Operation.....	4-5
Tips and Hints.....	6
Troubleshooting.....	6
Cleaning and Maintenance.....	6
Warranty.....	7

### **Notice explicative 36**

#### **Contents**

Important Safeguards .....	1
Introduction .....	2
Parts and Features .....	2
Control Panel .....	3
Making Bread .....	3
Programs .....	5
Measuring Ingredients .....	6
Loading Ingredients into the Bread Pan .....	7
Tips and Hints .....	7
Cleaning and Care .....	8
Troubleshooting .....	9
Warranty .....	10

### **Notice explicative 38**

#### **CONTENTS**

Introduction .....	pg.3
Features & Benefits .....	pg.3
Use & Care .....	pg.4
Cleaning & Storage .....	pg.5
Helpful Hints.....	pg.5
How To Carve a Turkey.....	pg.5
Best Methods of Slicing Bread .....	pg.6
How To Carve Ham on the Bone .....	pg.7
Warranty .....	pg.7

### **Notice explicative 39**

#### **TABLE OF CONTENTS**

Important Safeguards .....	Page 1
Introduction .....	Page 1
Features and Benefits .....	Page 2
Before Using for the First Time .....	Page 2
Freezing Time and Bowl Preparation .....	Page 2
Making Frozen Desserts or Drinks .....	Page 2
Adding Ingredients.....	Page 3
Cleaning and Storage.....	Page 3
Recipes and Recipe Tips.....	Page 3

**Notice explicative 40****CONTENTS**

Important Safeguards . . . . .	2
Unpacking Instructions. . . . .	3
Parts and Features . . . . .	4
Assembly Instructions . . . . .	5
Operating Instructions. . . . .	5
Tips and Hints. . . . .	6
Seasoning Suggestions. . . . .	7
Cleaning and Maintenance . . . . .	7
Recipes . . . . .	8
Warranty . . . . .	13

**Annexe 22 : Nombre et type d'illustrations dans les notices explicatives**

Notice n°	Nombre d' illustrations	Fonction des illustrations
1	0	
2	0	
3	24 dessins	représentative / interprétative
4	7 dessins	représentative / interprétative
5	2 dessins	représentative/ interprétative
6	7 dessins	représentative/ interprétative
7	15 dessins 3 photographies	représentative/ interprétative décorative
8	3 dessins	représentative/ interprétative
9	7 dessins	représentative/ interprétative
10	2 dessins 6 dessins	décorative représentative/ interprétative
11	en couverture : 1 dessin 6 dessins Reste : impossible de compter	décorative organisationnelle organisationnelle, additionnelle
12	1 dessin en couverture 11 dessins + nombreuses représentations de boutons de l'appareil	décorative représentative/ interprétative interprétative
13	1 dessin en couverture 1 dessin des différentes parties 4 dessins	décorative représentative représentative/ interprétative
14	2 dessins en couverture 15 dessins 1 dessin de glace (p 7)	décorative représentative/ interprétative décorative
15	9 dessins Dessin d'un petit téléphone sur chaque page	représentative/ interprétative décorative
16	1 photographie en couverture 13 dessins	décorative représentative/ interprétative
17	1 photographie en couverture 28 dessins + 37 représentations de boutons de	décorative représentative/ interprétative interprétative

## Annexe 22 : Nombre et type d'illustrations dans les notices explicatives

	l'appareil	
18	1 photographie en couverture 17 dessins	décorative représentative/ interprétative
19	1 photographie en couverture 10 dessins	décorative représentative/ interprétative
20	1 photographie en couverture 9 dessins	décorative représentative/ interprétative
21	3 dessins en couverture 1 dessin du livret 32 dessins 3 dessins (p 9)	décorative décorative représentative/ interprétative transformative
22	27 dessins	représentative/ interprétative
23	17 dessins	représentative/ interprétative
24	3 dessins en couverture 1 dessin du livret 37 dessins	décorative décorative représentative/ interprétative
25	1 photographie en couverture 6 photographies en 2 <sup>e</sup> de couverture 1 photographie 6 photographies dans la partie <i>recipes</i>	décorative décorative représentative / interprétative décorative
26	1 photographie en couverture 6 photographies en 2 <sup>e</sup> de couverture 3 photographies 1 photographie (p 5)	décorative décorative représentative / interprétative décorative
27	1 photographie en couverture 6 photographies en 2 <sup>e</sup> de couverture 5 photographies 5 photographies (p 6 à 8)	décorative décorative représentative / interprétative décorative
28	1 photographie en couverture 6 photographies en 2 <sup>e</sup> de couverture 1 photographie 16 dessins	décorative décorative représentative / interprétative représentative / interprétative
29	1 photographie en couverture	décorative
30	1 photographie en couverture 1 dessin	décorative représentative / interprétative
31	1 photographie en couverture	décorative
32	1 photographie en couverture	décorative
33	1 photographie en couverture 6 photographies en 2 <sup>e</sup> de couverture 1 photographie 5 dessins 2 photographies (p 6 et 9)	décorative décorative représentative / interprétative représentative / interprétative décorative
34	4 dessins en couverture  10 dessins	décorative / additionnelle (information sur le modèle) représentative / interprétative
35	1 photographie en couverture 13 photographies 5 photographies en 4 <sup>e</sup> de couverture	décorative représentative / interprétative décorative
36	1 photographie en couverture 5 dessins	décorative représentative / interprétative
37	1 photographie en couverture 6 dessins	décorative représentative / interprétative
38	2 photographies en couverture 14 dessins	décorative représentative / interprétative

Annexe 23 : Formes verbales conjuguées dans les notices explicatives

	7 photographies en 4° de couverture	décorative
39	1 photographie en couverture 3 dessins 6 photographies en 4° de couverture	décorative représentative / interprétative décorative
40	1 photographie en couverture 8 photographies	décorative représentative / interprétative

## Annexe 23 : Formes verbales conjuguées dans les notices explicatives

<b>Notice 1</b>		
<b>Impératif</b>	<b>Indicatif – voix active</b>	<b>Indicatif – voix passive</b>
use, pour, leave, stir, remove, add, use, pour, store, use		(it is) best served
<b>Notice 2</b>		
<b>Impératif</b>	<b>Indicatif – voix active</b>	<b>Indicatif – voix passive</b>
use, bend, do not bend, rinse, replace		
<b>Notice 3</b>		
<b>Impératif</b>	<b>Indicatif – voix active</b>	<b>Indicatif – voix passive</b>
attach, attach, tighten, attach, secure, complete, insert, insert, insert, insert, pay, insert, attach, attach, dust, avoid	they <u>should</u> be facing	
<b>Notice 4</b>		
<b>Impératif</b>	<b>Indicatif – voix active</b>	<b>Indicatif – voix passive</b>
remove, lay out, do not dispose, use, do not fully tighten, use, place, thread, turn, adjust, dust, bolt, wipe	this <u>will</u> avoid damaging, provides, allow, are, <u>may</u> cause, <u>can</u> damage, sits, we do not recommend	is completed
<b>Notice 5</b>		
<b>Impératif</b>	<b>Indicatif – voix active</b>	<b>Indicatif – voix passive</b>
insert, attach, unscrew, use, grab, repeat	<u>should</u> be, does not sit, you do not damage, <u>can</u> be fully tightened	
<b>Notice 6</b>		
<b>Impératif</b>	<b>Indicatif – voix active</b>	<b>Indicatif – voix passive</b>
turn, thread, tighten, turn, align, place, fasten, loosen, tighten, dust, bolt, wipe	sits, we do not recommend	
<b>Notice 7</b>		
<b>Impératif</b>	<b>Indicatif – voix active</b>	<b>Indicatif – voix passive</b>
read, keep, put, unbuckle, fasten, pull, adjust, lift, repeat, make sure, loosen, hold, slide, make sure, detach, adjust, secure, adjust, make sure, fold down, place, make sure, adjust, see, unhook, slide, machine wash, drip, do not use dryer, do not use iron, wipe	<u>should</u> be, <u>should</u> be, fits, is, you <u>should</u> be, is, <u>must</u> face, <u>can</u> hold, needs, is, cradles, provides, falls, <u>can</u> entertain and bond, have, <u>will</u> keep, are, are, you find, you reach, <u>can</u> fully support, is, lets baby have, are going on, are, is, <u>should</u> not lean, <u>will</u> rest	they are fully extended, are attached, <u>should</u> be positioned

Annexe 23 : Formes verbales conjuguées dans les notices explicatives

<b>Notice 8</b>		
<b>Impératif</b>	<b>Indicatif – voix active</b>	<b>Indicatif – voix passive</b>
machine wash, do not bleach, tumble, do not iron, slide, tuck, hold, tuck, bring, secure	<u>should be</u> , <u>should snug</u>	
<b>Notice 9</b>		
<b>Impératif</b>	<b>Indicatif – voix active</b>	<b>Indicatif – voix passive</b>
unfasten, spread, locate, loosen, remove, remove, discard, DO NOT mix, insert, align, replace, do not over tighten, make sure, re-close, connect, press, see, wash, air dry, do NOT machine wash or immerse, Do NOT use bleach, Do NOT iron, take care, DO NOT take, reorient, relocate, increase, connect, consult, do not use, ensure, see, choose, unfasten, ensure, place, connect, feed, connect, unfasten, lift, ensure, choose, press	stays, <u>should alternate</u> , is, is, are, is, amuses, relaxes, starts, <u>can sit</u> , you prefer, <u>must be</u> , has, complies, is, <u>may not cause</u> , <u>must accept</u> , <u>may cause</u> , <u>could void</u> , generates, uses, <u>can radiate</u> , <u>may cause</u> , is, <u>will not occur</u> , does cause, begins/ends, is, is, is, has, is, <u>will have</u> , is, <u>will begins</u> , have, is, is, is, is, is, is playing, <u>will cause</u>	Is shipped, are exhausted, <u>should be replaced</u> , is equipped, has been tested and found, are designed, <u>can be determined</u> , is encouraged, is connected, has been purchased, <u>cannot be securely attached</u> , is set, <u>must be attached</u> , <u>can be lowered and raised</u> , is raised and locked
<b>Notice 10</b>		
<b>Impératif</b>	<b>Indicatif – voix active</b>	<b>Indicatif – voix passive</b>
read, keep, turn off, connect, connect, ensure, unplug, use, use, purchase, use, use, use, turn, move, de not attach, turn, press, turn on, adjust, adjust, do not expose, wipe, press, disconnect, check, refer, consult, contact, press, turn, raise, insert, lower, reduce, switch off, switch on	consumes, is not, you use, is, you intend, is, is, are, <u>should correct</u> , persists, you have connected, are experiencing, <u>may eliminate and restore</u> , are, do not solve, is, is, is, stops, has functioned	are fully inserted, is turned off, is mixed, are designed, are designed, <u>may be affected</u> , is heard, is switched off, is set, is distorted, are not connected
<b>Notice 11</b>		
<b>Impératif</b>	<b>Indicatif – voix active</b>	<b>Indicatif – voix passive</b>
switch on, switch on, switch on, select, switch on , start, switch off, show, show, show, select, enter, specify, start play, select, skip, stop play, switch on, switch on, switch on, select, switch on, start play, switch off, rewind, fast-forward, stop play, change, select, switch on, switch on, switch on, select, switch off, change, select, switch on, switch on, switch on, start play, switch off, skip, stop, specify, start play, start play, switch on, switch on, select, switch off, change, select, select, select, select, select, switch on, switch on, switch on, start play, rewind, fast-forward, select, stop play, select, select, start, select, adjust, stop, change, select, select, adjust,	you select, you select, <u>can operate</u> , have, <u>may need</u> , <u>can also operate</u> , is, turns, it doesn't, <u>cannot operate</u> , <u>may not be able</u>	

Annexe 23 : Formes verbales conjuguées dans les notices explicatives

change, mute, adjust, adjust, switch off, check, enter, press, enter, enter, note, reenter		
<b>Notice 12</b>		
<b>Impératif</b>	<b>Indicatif – voix active</b>	<b>Indicatif – voix passive</b>
make, see, set, keep away, extend, change, ensure, reset, insert, clean, clean, wipe, wait, try, make sure, replace, press, do not attempt, refer, ask, contact, contact, visit, note, keep, wipe, never use, read, connect, stand, pull, extend, change, do not place, connect, insert, press down, pull down, pull out, attach, insert, reset, press, press, press, hold, press, do, press, press, press, repeat, press, insert, close, press, select, preset, use, do, tune, press, hold, select, press, select, press, set, play, set, play, set, press, press, press, hold, hold, press, press, hold	are, do not solve, shows, is, doesn't sound, is, appears, haven't inserted, doesn't start, is, is facing out, disappears, disappear, have gotten, does not operate, exhibits, need, replacing, have, <u>may</u> result, is, came, clicks, do not have, is, shows, returns, advances, <u>can</u> receive, you want, returns, <u>scrolls</u> , flashes, plays, you want, you want, returns, <u>will</u> occur, sounds, stops, plays, sounds, you take, sound, you <u>cannot</u> change, <u>can</u> still play	has been cleared, gets marked, is scratched, warped or shaped, <u>should</u> be serviced, has been damaged, has been exposed, has been dropped or damaged, <u>can</u> be found, is heard, have been preset, is heard, are turned on, is displayed
<b>Notice 13</b>		
<b>Impératif</b>	<b>Indicatif – voix active</b>	<b>Indicatif – voix passive</b>
measure, rinse, rinse, place, add, rinse, put, add, do not cook, adjust, set, turn, cover, let, plug in, be sure, do not plug in, press, leave, unplug, grasp, make sure, be sure, replace, do not leave, do not tilt, place, do not use, unplug, soak, do not immerse, wipe, do not use, clean	makes, becomes, has, is not, <u>will</u> not begin, tells, has started, <u>will</u> pop up, goes out, pops up, is sitting, <u>may</u> click off, <u>may</u> shut, <u>may</u> focus, <u>may</u> result, <u>may</u> cause, <u>may</u> discolor, is	<u>may</u> be ruined, is done, is not positioned, <u>may</u> be damaged, has been designed, is subjected, <u>should</u> not be caught, <u>should</u> not be caught
<b>Notice 14</b>		
<b>Impératif</b>	<b>Indicatif – voix active</b>	<b>Indicatif – voix passive</b>
read, be sure, be sure, puree, calculate, make, place, wrap, keep, do not store, keep, wash, see, remove, insert, make sure, do not mix, replace, remove, combine, refer, put, wipe off, position, fix, do not rotate, fix, line up, set, press, place, be sure, please, fix, press, inspect, place, take, open, take, serve, take, do not keep, disassemble, wipe, do not immerse, wipe off, keep, wash, use, do not place, do not use, use, put in, replace, remove, use, put, reduce, keep, place, stir, remove, please	are, <u>can</u> avoid, <u>may</u> not be, rises, <u>may</u> take, is, you try, you <u>may</u> not be successful, <u>can</u> spoil, is, matches, <u>will</u> not operate, <u>may</u> cause, is, you <u>can</u> not make, is, is, is, is not, does not light up, are, are, did the indication lamp flash and turn, does not harden, takes, is, is, is, did you open/shut, is, did not harden, did you lean, you put in, did you stir, was not, are, <u>may</u> accidentally turn it on, <u>may</u> result, is the indicator lamp flashing, are	<u>can</u> be adjusted, are not inserted, is lit, is turned off, is buried, <u>should</u> be transferred, <u>may</u> be used, <u>can</u> be washed, is severely stained, is made, <u>can</u> get scratched, is fixed, <u>can</u> be adjusted
<b>Notice 15</b>		
<b>Impératif</b>	<b>Indicatif – voix active</b>	<b>Indicatif – voix passive</b>
contact, do not place, mount, use, route, keep, confirm,	<u>should</u> install, inflates, inflates, <u>could</u> occur, <u>could</u> cause, <u>must</u>	is improperly installed, are protected, is intended, <u>must</u> be

Annexe 23 : Formes verbales conjuguées dans les notices explicatives

<p>unpack, assemble, test, mount, mount, remove, tape, do not re-insert, connect, connect, connect, connect, inspect, re-insert, do not replace, use, attach, select, mount, locate, aim, do not allow, mount, connect, use, mount, position, connect, use, set, start, power up, press, hold, press, hold, press, set, press, select, select, select, select, refer, select, enter, press, press, press, hold, supports, follow, make sure, refer, press, press, hold, begins, train, press, release, describe, shows, press, press, press, follow, select, say, press, press, hold, note, follow, do not record, park, do not try, direct, speak, use, avoid, press, press, press, press, press, dial, use, see, see, enter, enter, activate, see, press, release, say, press, release, see, do, press, release, press, use, see, press, release, reject, press, hold, press, release, see, press, turn, try, check, see</p>	<p>not interfere, draws, <u>can</u> supply, <u>should</u> occur, is, have, faces, <u>must not</u> interfere, <u>may</u> cause, <u>may</u> cause, you complete and inspect, is, is, is, support, <u>may</u> require, do not affect, it does not directly face, <u>must not</u> interfere, enables, you <u>can</u> use, you <u>must</u> link, you establish, you set up, remembers, connects, you start or power up, has, has, begin, begin, you now have, stop flashing, is not, scans, finds, displays, displays, remains, stop flashing, has, has, <u>cannot</u> be established, begins, attempts, <u>will</u> stop flashing and remain lit, you turn off, you are, is, is, allows, you <u>must</u> train, you speak, means, you <u>should</u> press, you <u>would</u> press, allows, prompts, you enter, you <u>can</u> step, you <u>can</u> answer, <u>cannot</u> be used, <u>must</u> activate, have recorded, has, <u>may</u> require, is talking, <u>will</u> match, have spoken, you select, you enter, you speak, you enter, <u>can</u> browse, is, you <u>can</u> place, you <u>must</u> first link, is, you <u>can</u> use, you <u>must</u> record / activate, you enter and record, you <u>can</u> disable and enable, you want, activates, you <u>will</u> hear, recognizes, dials, you <u>will</u> hear, you said, activate, you place, you <u>can</u> still transfer, is, <u>must</u> support, require, you <u>would</u>, you <u>can</u> also end, activate, you place, is ringing, <u>may</u> vary, <u>can</u> break, prompt, require, you press and hold, you can also adjust, supports, you cannot pair, you make, hears, you <u>may</u> need, happens, you enter, you <u>must</u> have and be</p>	<p>connected, <u>must</u> be protected, is fused, are not used, are paired, has been established, <u>can</u> be paired, <u>may</u> not be automatically established, is established, are automatically disconnected, are set, is not lit, <u>must</u> be established, can be set, is set, is attached, you are required, you are required, can be stored, cannot, is sorted, is disabled, is turned, is disabled, is enabled, <u>must</u> be established, is established, <u>must</u> be established, is increased or decreased</p>
<b>Notice 16</b>		
<b>Impératif</b>	<b>Indicatif – voix active</b>	<b>Indicatif – voix passive</b>
<p>slide, make sure, press, slide, follow, make sure, press, make sure, charge, press, read, remove, wipe, take off, match, remove, install, turn, fit, wait, consult, use, see, contact</p>	<p><u>should</u> snap, is, <u>will</u> not be tumble, gets, <u>will</u> start, are</p>	<p>has not been properly connected, is securely connected, is firmly fixed, <u>can</u> be changed, is placed</p>
<b>Notice 17</b>		
<b>Impératif</b>	<b>Indicatif – voix active</b>	<b>Indicatif – voix passive</b>
<p>install, follow, look, be sure, keep, never leave, avoid, keep, do not leave, turn off, extinguish, turn on, smother, ever pick up or move, smother, do not use, use, never store,</p>	<p><u>can</u> tip and cause, secures, you <u>should</u> check, <u>may</u> ignite, <u>may</u> increase, <u>may</u> cause, are, <u>may</u> be, are, <u>may</u> become, they <u>may</u> melt or soften, <u>may</u> be, is, is, <u>can</u> be, is, <u>may</u> result, <u>may</u> result, blocks,</p>	<p><u>should</u> be taken, <u>must</u> be secured, is properly installed, is properly engaged, has been moved, are removed, is installed, <u>should</u> not be provided, is provided, <u>should</u></p>

Annexe 23 : Formes verbales conjuguées dans les notices explicatives

<p>never leave, never allow, let, never use, never use, never cover, cover, never obstruct, avoid, do not touch, do not touch, disconnect, do not use, place, be sure, make sure, turn off, adjust, never leave, cause, clean up, do not use, never heat, use, let, do not let, clean, turn on, never wear, place, slide, avoid, use, turn off, use, use, let, follow, discard, never use, use, use, stay, avoid, avoid, be sure, be sure, do not extend, turn, never let, follow, follow, do not use, do not use, turn off, wait, do not touch, clean, use, do not leave, clean, do not clean, do not use, remove, never keep, save, do not attempt, avoid, do not use, do not force, turn off, remove, clean, does not clean, do not clean or rub, wipe up, wipe up, close, move, press, press, press, press, press, press, press, press, do not force, move, remove, wipe, be sure, clean, be sure, never cover, place, let soak, wash, use, clean, allow, clean, use, try, clean, be careful, use care, clean, remove, raise, clean, rinse, dry, use, wash, clean, remove, place, spray, do not spray, place, remove, wash, rinse, dry, replace, ee, wipe, do not use, do not spray, remove, wash, rinse, dry, do not use, turn on, wash, rinse, dry, never wipe off, never use, select, select, wash, rinse, dry, never wipe, use, do not use, use, select, avoid, wash, rinse, follow, do not use, clean, do not use, follow, Wipe up, remove, see, clean, remove, rinse, dry, wipe, wipe off, do not use, do not use, wipe, wipe, rinse, dry, follow, wipe, rinse, dry, follow, wipe, rinse, dry, follow, call, do not place or stand, do not attempt, never place, open, grasp, do not use, lift up, grasp, align, slide, push down, select, do not use, do not hit, do not close, be sure, disconnect, use, be sure,</p>	<p><u>may</u> cause, <u>may</u> also trap, restricts, <u>may</u> result, is, become, they have had, include, <u>could</u> break, <u>should</u> the bulb break, you know, controls, does not extend, is, wastes, <u>may</u> damage, <u>may</u> ignite, <u>may</u> cause, <u>may</u> cause, <u>can</u> trail and ignite or get caught, <u>may</u> ignite or catch, is, <u>could</u> result, <u>could</u> be, are, <u>may</u> be, is, is, <u>will</u> accommodate, is, <u>could</u> damage, are, <u>can</u> create / result / reduce, have had, <u>can</u> produce, is, is, requires, requires, are, <u>can</u> result, <u>will</u> minimize, are, <u>may</u> be, <u>could</u> reach, have, <u>may</u> be, <u>may</u> be, are, is, <u>will</u> damage, uses, <u>may</u> result and be, is, is, is, is, <u>should</u> be, <u>may</u> burn, <u>will</u> discolor, <u>may</u> not slide, is, prevents, is, <u>may</u> discolor, <u>must</u> be, flashes, <u>will</u> sound, <u>will</u> display, <u>will</u> return, programs, <u>will</u> start, <u>will</u> start, <u>will</u> appear, <u>will</u> appear, <u>will</u> appear, you want, programs, <u>will</u> appear, you wish, you want, <u>will</u> appear, starts, <u>will</u> turn off, <u>will</u> appear, disappear, appears, shows, you <u>may</u> see, is, <u>will</u> lessen, <u>may</u> also occur, is, heats, you <u>may</u> hear, is, <u>will</u> not damage, <u>will</u> turn off, <u>may</u> leave, remains, means, was not, do not slide, <u>may</u> appear, it went, is, <u>will</u> not affect, <u>may</u> appear, is, <u>will</u> not affect, <u>will</u> flash, <u>will</u> beep, is, are, is, prevents, <u>will</u> affect, does enter, do not enlarge, is, <u>will</u> not light, <u>may</u> damage, <u>may</u> scratch, <u>may</u> scratch, is, <u>may</u> crack or chip, is, <u>may</u> cause, <u>may</u> damage, <u>may</u> cause, <u>will</u> scratch or damage, <u>may</u> discolor, is, <u>may</u> seep, <u>will</u> scratch, may discolor, <u>will</u> permanently discolor, <u>may</u> nor slide, are, <u>could</u> cause, are, <u>will</u> slam, <u>could</u> injure, <u>should</u> not appear, <u>may</u> feel, is, <u>will</u> decrease, <u>may</u> scratch, are, <u>may</u> weaken, secures, prevents, , is, is, is, <u>may</u> cause, is, <u>will</u> fall, offers, is, has, offers, is, are, <u>may</u> rock, <u>may</u> not light, <u>may</u> become, is, they <u>may</u> discolor, fails, is, <u>will</u> not light, doesn't click, is, <u>may</u> be clogged, lifts, is sitting, are not, recommend, is, vary, drifts, may become, are, produce, produce, is not broiling, <u>may</u> be, <u>will</u> not self-clean, is, <u>may</u> be over, <u>must</u> be, did not self-clean, <u>may</u> be,</p>	<p>be limited, are used, are safely stored, <u>could</u> be seriously injured, <u>could</u> be injured or burned, <u>must</u> be taught, <u>should</u> be taught, <u>should</u> not be allowed, is located, is turned off, is turned off, is turned on, has ignited, is completed, <u>should</u> never be used, <u>must</u> be moved, were shipped/purchased, <u>could</u> be contaminated, are grasped, are hit or reached, has been tested, are not recommended, are not recommended, is used, <u>should</u> be taken, <u>should</u> be avoided, <u>can</u> be minimized, is engaged, <u>can</u> be minimized, is located, is displayed, are not removed, is designed, are not wiped up, is not closed, is not closed, is displayed, <u>can</u> be set, are registered, is displayed, is set, is displayed, has already been set, is set, is displayed, are cancelled, <u>cannot</u> be opened, is displayed, is cleaned, was left, <u>can</u> be opened, <u>will</u> be removed, were left, were not wiped up, is left, is closed, is pressed, <u>will</u> be damaged, is forced, is displayed, is removed, is replaced, <u>can</u> be cleaned, is located, is allowed, <u>may</u> be used, have been correctly replaced, <u>should</u> be wiped up, is not removed, <u>can</u> be used, is not wiped up, <u>may</u> be removed, is properly replaced, is seated, is closed, <u>should</u> be levelled, are equipped, must be plugged, is encountered, are not designed, <u>must</u> be secured, are equipped, <u>must</u> be plugged, is encountered, <u>can</u> be removed, are secured, is installed, <u>may</u> be removed, is mounted, are not inserted, <u>can</u> be removed, is closed, have been properly set, is inserted, is connected, is damaged, is preheated, has not been blocked, is not recommended, was used, was used, is not set, is closed, were not removed, <u>can</u> be opened, is not displayed, <u>may</u> be locked, was used, is turned on, is soiled, contact, <u>may</u> be heard,</p>
---	---	---



Annexe 23 : Formes verbales conjuguées dans les notices explicatives

<p>do not touch, hold, slide, remove, replace, replace, secure, reconnect, disconnect, do not cut or remove, do not repeatedly move, follow, contact, disconnect, do not cut, select, allow, lift up, grasp, rotate, lift, pull toward, insert, select, do not store, lower, be sure, empty, pull out, lift up, pull out, grasp, lift, fit, lift up, push, lift, push, protect, use, try, check, check, check, re-set, check, , replace, check, check, check,, check, turn off, check, check, make sure, make sure, see, check, see, select, use, check, stagger, allow, check, never use, place, check, never line, trim, preheat, broil, select, check, see, check, check, see, select, select, allow, see, use, select, press, disconnect, wait, reconnect, disconnect, call, press, allow, wipe out, reset, contact, see, press, hold, use, reach, reduce, turn off, open, wait, be sure, never touch, expect, use, select, use, check, clean, select, hold, turn, turn, proceed, raise, hold, see, are, use, place, push in, turn, turn, be sure, strike, hold, hold, push, turn, adjust, clean, wipe, see, Do not attempt, grasp, lift up, hold, push, lower, Do not operate, contact, turn, relight, press, press, press, set, press, begin, press, press, press, press, press, press, hold, press, press, press, tap, press, hold, allow, press, press, press, press, press, press, place, check, press, remove, press, select, use, place, press, press, select, select, follow, press, remove, select, turn, do not turn, push in, turn, allow, place, check, cook, remove, turn, use, place, see, turn, follow, check, turn, remove, light, open, remove, push, hold, hold, see, let go, replace, select, press, press, press, hold, press, set, press, press, press, wait, press, press, hold, press, press, hold, press, press, press, wait, press, hold, press, set, press, hold, press, hold, press, disconnect, call, press, select,</p>	<p><u>will</u> not unlock, is, collects, comes, is, is, is, <u>will</u> disappear, <u>will</u> burn off, <u>will</u> help, <u>may</u> flash, is, appears, continues, continues, <u>may</u> result, reappears, makes, <u>may</u> hear, go on, is, heats, cools, <u>may</u> hear, is, will not damage, are, <u>may</u> be, is, maintains, reaches, <u>may</u> take place, <u>will</u> not cook, boils, begin, begin, <u>should</u> go out, has cooled, eliminates, has, are, <u>should</u> catch, does not light, <u>may</u> be, is, controls, shows, <u>will</u> affect, <u>may</u> lift, <u>will</u> light, <u>will</u> spark, <u>will</u> continue, are, has cooled, <u>may</u> discolor, <u>will</u> not seep, does not lift-up, is, feature, <u>will</u> slide, is, offers, <u>can</u> be used, offers, <u>will</u> vary, <u>may</u> result, may chip, are, <u>will</u> gradually lose, <u>will</u> light, <u>will</u> be blue, is, is, may be incorrect, are, is, is not, you <u>may</u> hear, is, <u>may</u> go out, is, occurs, does not extend, <u>will</u> sound, is, <u>will</u> sound, occurs, elapse, , <u>will</u> return, <u>will</u> cancel, <u>does not</u> control, <u>will</u> light, <u>will</u> flash, <u>will</u> begin, indicates, is, <u>will</u> not flash, signal, <u>will</u> appear, <u>will</u> reappear, <u>will</u> reappear, <u>will</u> light, <u>will</u> flash, you press, do not set, <u>will</u> cancel, <u>will</u> reappear, <u>will</u> appear, is, <u>will</u> appear, turns on, <u>will</u> increase, <u>will</u> sound, features, <u>will</u> turn off, <u>will</u> appear, <u>will</u> reappear, <u>will</u> light, <u>will</u> flash, do not select, <u>will</u> cancel, <u>will</u> reappear, <u>will</u> reappear, is, is, is, <u>may</u> vary, avoids, shuts off, <u>will</u> not operate, <u>will</u> not light, <u>will</u> remove and aid, <u>may</u> be, lights, <u>will</u> sound, occurs, elapse, <u>will</u> return, flash, continues flashing, <u>will</u> flash, is showing, do not want, <u>will</u> disappear, <u>will</u> reappear, does not control, controls, lights, <u>will</u> flash, appears, <u>will</u> continue, continues flashing, begins, <u>will</u> sound, <u>will</u> not function, is, <u>will</u> remain, flashes, disappears, <u>may</u> flash, is, continues, <u>will</u> flash, <u>will</u> light, <u>will</u> light, <u>will</u> stop flashing and light, <u>will</u> display, <u>will</u> rise, forget, <u>will</u> turn off, you wish, is, allows, flash, lights, flashes, flashes, you want, light, <u>will</u> light, <u>will</u> start, has elapsed, <u>will</u> sound, <u>will</u> turn off, <u>will</u> light, <u>will</u> display, <u>will</u> display, reappears, begins, you want, turns on, you want, begins, cooks,</p>	<p>is heated, is reduced, is covered, is used, is used, is detected, are set, <u>could</u> be damaged, is broken, is installed, <u>may</u> be felt, <u>can</u> be set, is not placed, <u>will</u> be heard, is turned, is turned, are secured, are not designed, are sealed, <u>should</u> be cleaned, is located, <u>must</u> be properly positioned, are not covered, is turned off, is turned, <u>should</u> be adjusted, is pressed, <u>will</u> automatically be entered, cannot be set, is programmed, is not pressed, <u>can</u> be set, <u>will</u> be displayed, is displayed, is set, is displayed, is displayed, <u>can</u> be set, is pressed, is reached, is preheated, <u>will</u> be displayed, is displayed, is displayed, is left, <u>should</u> be turned, is used, should be turned, is equipped, should be made, is not performed, is shown, <u>will</u> automatically be entered, will be cancelled, <u>can</u> be set, is set, is supplied, was interrupted, <u>cannot</u> be changed, has been programmed, is cancelled, <u>can</u> be set, <u>can</u> be used, <u>can</u> be set, <u>will</u> be displayed, <u>can</u> be locked, <u>cannot</u> be locked, are locked, <u>can</u> be set, is pressed, is reached, is reached, is finished, is displayed, is displayed, <u>can</u> be set, <u>can</u> be set, <u>can</u> be set, is displayed, , are displayed, has already been programmed, has been set, has expired, <u>will</u> be displayed, will be cancelled, <u>can</u> be set, is pressed, will be displayed, <u>should</u> be kept, <u>can</u> be turned off, <u>will</u> be displayed, and flash, <u>will</u> be displayed, , is reached, <u>will</u> be displayed, are locked, <u>can</u> be turned on, <u>cannot</u> be turned on, are locked, is locked, is set, is started, are deactivated, are tested, was adjusted, <u>will</u> be displayed, was reduced, is pressed, <u>can</u></p>
--	--	--

Annexe 23 : Formes verbales conjuguées dans les notices explicatives

<p>press, press, hold, press, press, press, wait, allow, press, place, check, cook, press, remove, press, press, press, press, see, see, press, select, press, press, hold, press, press, press, wait, enter, press, remove, do not use, set, press, press, press, press, press, press, press, do not use, do not use, press, select, press, press, hold, press, press, press, remove, cover, cover, press, warm, place, press, warm, turn off, leave, use, check, do not set, set, see, press, hold, press, press, set, bake, press, enter, press, hold, press, press, press, press, select, select, preheat, place, close, turn, press, remove, use, use, never block, press, protect, use, never place, do not attempt, do not use, pull, lift up, pull out, place, tilt, slide, lower, do not cover, place, do not attempt, use, never place, contact, call</p>	<p>flashes, flashes, is flashing, lights, flash, flash, stays, light, has expired, <u>will</u> turn off, flashes, appears, <u>will</u> stay lit, starts, <u>will</u> turn off, <u>will</u> remain lit, will reappear, is, flashes, appears, will light, is, <u>could</u> cause, <u>will</u> turn off, leave it on, is, is, <u>will</u> turn off, <u>will</u> sound, <u>will</u> end, <u>will</u> flash, <u>will</u> return, is baking, <u>will</u> go out, <u>will</u> be, <u>will</u> sound, is, <u>will</u> cancel, <u>will</u> stay, <u>will</u> power up, is, get older, <u>can</u> shift, <u>may</u> adjust, you think, is not baking or browning, <u>should</u> give, appears, <u>will</u> show, <u>will</u> reappear, do not need, is, flashes, <u>will</u> start, <u>will</u> remain lit, <u>will</u> reappear, allows, <u>may</u> be, is, <u>may</u> vary, is, <u>may</u> become, they <u>may</u> discolor, is, has, stops, clears, <u>may</u> occur, is, fits, provides, is, will sound</p>	<p>be increased or decreased, <u>cannot</u> be adjusted, is displayed, <u>will</u> be displayed, is cooked, is used, is selected, <u>should</u> be turned, is located, are designed, <u>will</u> be affected, are placed, <u>should</u> be cleaned, <u>will</u> be cancelled, <u>will</u> be cancelled <u>will</u> automatically be entered</p>
---	---	---

**Notice 18**

<b>Impératif</b>	<b>Indicatif – voix active</b>	<b>Indicatif – voix passive</b>
<p>select, turn, select, push, rotate, use, turn, pull, pull, hold, do not operate, place, add, open, position, place, place, close, use, select, start, place, push, face, place, place, place, push, face, place, contact, clean, do not, remove, tumble, wipe off, use, inspect, clean, refer, unplug, disconnect, open, use, remove, rotate, replace, turn, replace, reinstall, reconnect, follow, use, follow, be sure, dry, be sure, use, dry, remove, use, use, place, do not dry, use, do not dryer-dry, use, add, use, avoid, do read, do let, do use, tape, never use, do keep, do clean, be sure, inspect, clean, don't let, don't restrict, don't use, don't use don't allow, contact, check, be sure, restart, select, check, clean, check, check, check, use, do not overload, sort, check, add, check, remove, be sure, select, sort, contact</p>	<p>is, <u>will</u> sound, <u>will</u> sound, <u>may</u> require, is, minimizes, <u>will</u> require, <u>will</u> provide, <u>will</u> release, are, has ended, provides, <u>will</u> not advance, <u>may</u> not advance, is, <u>will</u> dry, <u>will</u> dry, <u>may</u> be, improves, restricts, <u>may</u> be, <u>can</u> reach, <u>may</u> be, is, fits, <u>may</u> cause, <u>could</u> lead, <u>may</u> be, <u>should</u> not transfer, are not, is, <u>may</u> require, is, <u>may</u> damage it or be, presents, doesn't run, is, is, has, doesn't heat, has, is, <u>may</u> have moved, doesn't dry properly, does it open and close, <u>may</u> require, is draining, is, is, is, <u>should</u> be level and installed, are installed, <u>may</u> be, is, is, begins, <u>will</u> start, <u>will</u> be, is, becomes, <u>will</u> advance, <u>may</u> not be, has reached, is, is, <u>will</u> not be, has reached, has, <u>may</u> enter, is, heats, pulls, exhausts, are</p>	<p><u>should</u> be set, is designed, is designed, <u>can</u> be used, is located, is designed, <u>can</u> be used, <u>can</u> be used, <u>must</u> be closed, <u>can</u> be turned, are done, <u>should</u> be cleaned, was opened, <u>should</u> be inspected and cleaned, is dried</p>

**Notice 19**

<b>Impératif</b>	<b>Indicatif – voix active</b>	<b>Indicatif – voix passive</b>
<p>see, use, be sure, be sure, use,</p>	<p>is, have, have, <u>will</u> minimize, <u>may</u></p>	<p>is added, was interrupted, is</p>

Annexe 23 : Formes verbales conjuguées dans les notices explicatives

<p>use, use, see, wipe up, put, do not wrap, mix, wash, press, never use, add, close, push, open, redistribute, close, pull out, see, use, be sure, be sure, use, use, use, see, wipe up, select, turn, turn, select, select, select, turn, follow, use, do not dissolve, select, push, turn, set, start, see, follow, measure, add, avoid, never pour, pour, do not pour, pour, follow, pour, add, do not stop, never pour, use, clean, pour, dilute, turn off, use, clean, do not use, clean, prepare, select, add, run, do not mix, turn, advance, lower, disconnect, leave, see, plug, check, turn, pull, be sure, turn, straighten, disconnect, check, reset, make sure, turn, pull, be sure, close, pull, call, redistribute, close, pull, check, be sure, check, reset, straighten, eliminate, call, close, pull, call, rewash, use, redistribute, close, pull, redistribute, close, pull, check, be sure, plug, check, turn, pull, close, pull, wait, call, make sure, make sure, avoid, avoid, be sure, be sure, turn, be sure, make sure, make sure, be sure, flush, check, check, disconnect, contact, call</p>	<p>be due, happens, <u>will</u> resume, <u>will</u> pause, are, is, have, have, <u>will</u> not agitate or spin, is, <u>will</u> fill, is, you open, <u>will</u> stop, is, <u>will</u> continue, matches, is, <u>must</u> circulate, provides, define, is, speeds, <u>will</u> provide, <u>will</u> have, <u>will</u> have, dilutes, reaches, is, <u>cau</u> cause, you prefer, releases, comes, <u>will</u> cause, <u>will</u> leave, <u>will</u> shut, prevent, they occur, is, requires, <u>can</u> form, <u>may</u> be, <u>won't</u> fill, are, <u>won't</u> agitate, <u>will</u> not agitate or spin, <u>should</u> malfunction, <u>will</u> stop, <u>won't</u> spin or drain, is, is, <u>will</u> not agitate or spin, <u>should</u> malfunction, <u>will</u> stop, is, <u>may</u> have sensed, stops, is, <u>will</u> not agitate, <u>may</u> be, <u>may</u> start, <u>should</u> malfunction, <u>will</u> stop, leaks, are, is, <u>can</u> cause, <u>may</u> be, moves, <u>will</u> vary, is, <u>will</u> vary, fills, is</p>	<p>added, is designed, was interrupted, is needed, is designed, is designed, are programmed, <u>may</u> be removed, is located, is collected, is cleaned, <u>can</u> be damaged, is not removed, <u>may</u> be plugged, is closed, are depressed, is closed, is equipped, is closed, is equipped, is recommended, is closed, is equipped, is inserted and secured, is leveled, are installed, is set, are connected, is regulated, <u>should</u> be set, <u>may</u> be plugged</p>
<p><b>Notice 20</b></p>		
<p><b>Impératif</b></p>	<p><b>Indicatif – voix active</b></p>	<p><b>Indicatif – voix passive</b></p>
<p>release, wipe, do not use, do not immerse, dry, wash, dry, be sure, install, insert, remove, read, insert, plug, adjust, insert, do not submerge, do not immerse, press, release, unplug, use, beat, mix, insert, insert, plug, adjust, insert, do not submerge, do not immerse, press, release, unplug, handle, use, place, insert, add, insert, align, turn, hold, press, pulse, release, remove, unplug, cut, insert, release, remove, hold, move up, do not pound down, be sure, do not let, remove, do not use, allow, do not use, unplug, remove, wipe, do not use, do not immerse, wipe, wipe, dry, wash, dry, try, check, be sure, try, see, do not return, call, write</p>	<p>offers, provides, snaps, release, is, is, are, seals, whips, fits, snaps, adjusts, is, includes, snaps, locks, fits, seals, locks, is, adjusts, is, <u>can</u> result, reach, is, are, <u>may</u> vary, is not extending, <u>could</u> damage, is, <u>should</u> malfunction or fail, is, have, is not, do not provide</p>	<p>is located, is activated, is designed, is designed, is covered, is designed, <u>may</u> be used, <u>should</u> only be immersed, <u>may</u> be used, is designed, is the immersion blender plugged, are the interlock engaged, is closed, <u>should</u> only be immersed</p>

Annexe 23 : Formes verbales conjuguées dans les notices explicatives

Notice 21		
Impératif	Indicatif – voix active	Indicatif – voix passive
<p>remove, wait, unload, remove, press, lift, rinse, insert, press, replace, turn, let, hold, have, load, press, lift, rinse, insert, press, replace, turn on, let, hold, have, make sure, make sure, load, load, be careful, place, load, place, be sure, load, place, make sure, load, place, load, do not load, replace, load, load, mix, make sure, make sure, read, use, do not add, store, put, put, push, find out, fill, fill, fill, read, spin, push, run, turn, see, select, turn, select, turn, select, turn, lift up, don't open, turn, be sure, press, use, make sure, lift, don't open, open, add, close, do not latch, wait, press, allow, load, don't pre-rinse, select, use, use, use, read, avoid, follow, load, do not allow, test, compare, load, be sure, use, wash, wash, coat, try, place, follow, do not wash, hand wash, wear, do not use, fill, use, try, wash, rinse, use, remove, put, run, set, run, use, use, use, store, discard, do not fill, make sure, do not overload, do not nest, make sure, try, follow, check, be sure, use, store, discard, do not fill, use, use, set, run, do not use, set, run, make sure, do not overload, do not nest, try, follow, allow, use, use, place, remove, do not overload, load, load, set, run, make sure, do not overload, do not nest, make sure, check, be sure, use, use, use, store, discard, do not fill, do not use, check, reduce, use, do not use, make sure, do not overload, set, start, unlatch, add, close, latch, install, rinse, clean, re-wash, do not put, remove, avoid, remove, have, allow, make sure, hold, run, turn off, pull, pull, release, turn on, plug, see, do not draw, press, adjust, be sure, turn off, press, lift, pull down, empty, unplug, return, return, do not remove, clean, use, call, dial, talk, call, see, look, call, talk, write, include, look for, refer,</p>	<p>cleans, fills, removes, depends, is not, helps, snaps, <u>must be</u>, <u>should be</u>, is, is, face, snaps, <u>must be</u>, <u>should be</u>, is, is, do not touch, don't touch, <u>must be</u>, <u>can reach</u>, <u>may occur</u>, <u>can lead</u>, <u>must not touch</u>, <u>may occur</u>, do not stop, <u>must move</u>, do not block or cover, <u>may keep</u>, is, <u>should be</u>, don't nest, <u>can't reach</u>, do not stop, you use, is, are, have, softens, helps, is, is, you <u>may need</u>, you are ready, is, has, falls, opens, starts, is <u>will open</u>, depends, <u>won't be</u>, <u>will begin</u>, is, is, is, <u>will stop</u>, <u>will latch</u>, is, <u>will start</u>, <u>will start</u>, <u>will start</u>, you <u>can change</u>, stop spinning, you want, <u>will start</u>, is, is, is, helps, take, <u>may result</u>, <u>may need</u>, has not passed, stop spinning, helps, <u>can come</u>, <u>will start</u>, it stopped, <u>can help</u>, you wash, you use, uses, you air dry, don't need, <u>may cause</u>, recommend, <u>can fit</u>, are not, <u>may require</u>, loses, darkens, <u>may fade</u>, have changed, <u>can break</u>, <u>will fade</u>, <u>may tarnish</u>, <u>may form</u>, is, is not, is not, <u>may remove</u>, <u>will result</u>, <u>will have</u>, are, <u>may melt</u> or warp, provides, <u>will crack</u> and warp or lose, <u>may streak</u>, discolor and pit, is, is, <u>may cause</u>, <u>may cause</u>, <u>may be</u>, <u>should be</u>, reaches, do not block, <u>may result</u>, turn, has not prevented, <u>should be</u>, is, is running, <u>should be</u>, reaches, <u>may need</u>, do not touch, <u>may chip</u> or break, is not, <u>may be</u>, is not filling, <u>should be</u>, reaches, do not block, turn, has not, is, is running, is, is, s running, has filled, is, <u>can cause</u>, snaps, is, is running, <u>can draw</u>, is filling, helps, is filling, you want, you want, is, is finished, is, is, <u>may result</u>, is, is, <u>will be</u>, <u>will not damage</u>, suggest, result, you <u>can find</u> and fix, <u>will not run</u>, stops, have you checked, has stopped, <u>will reset</u>, does not start, remains, has, is, remains, is, <u>should be</u>, is, is, you need, <u>can instruct</u> or recommend, , is, you need, has, have, you prefer, you need, is, you need, <u>will fit</u>, <u>must call</u> or write</p>	<p>is started, is pumped / drained / pumped back, is pumped / replaced, are flushed, is pumped, are trapped, are secured, are reached, is designed, is not designed, are held, are recommended, <u>can be melted</u>, <u>can be placed</u>, <u>should be loaded</u>, is removed, are put in, is latched, is closed, is opened, is used, is used, are filled, is based, is selected, is heated, is selected, is not heated, is washed and rinsed, was designed, <u>should not be washed</u>, <u>should not be washed</u>, is caused, <u>can be removed</u>, <u>will be removed</u>, <u>can be washed</u>, are loaded, are loaded, will not be supported, is worn off, are loaded, are loaded, <u>must be installed</u>, <u>can be connected</u>, are packed, is latched, is connected, is being pumped out, is set, is required, <u>must be grounded</u>, is equipped, <u>must be plugged</u>, <u>should not be used</u>, are included, <u>can be used</u>, <u>can be used</u>, <u>can be placed</u>, is the door closed and latched, has the cycle been set, is the water turned on, is the cord plugged, are trained, are made, is needed, <u>can be put</u>, <u>can be done</u>, <u>can be cleaned</u>, <u>should be cleaned</u>, <u>could be sprinkled</u>, <u>can be converted</u></p>

Annexe 23 : Formes verbales conjuguées dans les notices explicatives

call, provide		
<b>Notice 22</b>		
<b>Impératif</b>	<b>Indicatif – voix active</b>	<b>Indicatif – voix passive</b>
do not use, use, check, install, call, check, replace, allow, remove, see, call, connect, read, turn, unplug, disconnect, turn off, turn on, find, make sure, drill, determine, measure, add, use, be sure, drill, fasten, be sure, be sure, tighten, tighten, do not overtighten, slip, insert, screw, do not overtighten, place, turn on, flush, turn off, follow, remove, place, place, slide, screw, hold, turn, do not overtighten, heck, fasten, slide, turn on, correct, remove, attach, tighten, do not overtighten, confirm, create, avoid, fasten, turn on, check, correct, plug, do not remove, do not use, do not use, plug, flush, see, grasp, slide, pull, see, position, align, rotate, slide, see, remove, keep, provide, do not depend, unplug, disconnect, remove, grasp, pull, remove, lift, remove, disconnect, see, disconnect, see, remove, lift, remove, keep, assemble, do not tighten, replace, tighten, replace, provide, do not depend, Align, tighten, reconnect, reconnect, check, replace, remove, replace, open, loosen, see, loosen, keep, remove, lift, see, slide, insert, see, align, refasten, see, tighten, replace, plug, do not remove, do not use, do not use, plug, return, use, raise, remove, grasp, pull, raise, lower, turn, turn, turn, open, tilt, replace, touch, make sure, wait, check, wait, recheck, press, hold, press, press, press, press, press, press, press, press, allow, use, press, hold, be sure, press, hold, press, press, press, press, press, hold, press, hold, press, close, press, press, hold, press, hold, see, reset, press, press, press, use, use, flush, see, 50 press, hold, press, pull out, slide, push, raise, push, allow, discard, lower, see, wait, avoid, make sure, do not use, do not	<u>must</u> meet, reduces, clogs, <u>will</u> remain, have, needs, needs, is, has, <u>may</u> reduce, have, is, <u>will</u> work, <u>will</u> help, keeps, you need, have selected, is, is, you <u>may</u> crush, is, <u>may</u> come, is, <u>can</u> result, are, are, are, are working, are working, <u>can</u> result, has, seems, you want, are touching, takes, makes, <u>may</u> take, closes, like, <u>may</u> take, you <u>should</u> turn, are, is, folds, is, forms, <u>will</u> turn off and enter, <u>will</u> reactivate, <u>will</u> re-enter, <u>will</u> appear, install, are, add, has cooled, <u>may</u> spoil, <u>will</u> not cool, is, <u>should</u> be correct, is, you like, is, <u>will</u> appear, shows, appears, have finished, appears, have finished, <u>will</u> turn off, is, is, <u>will</u> not cool, <u>will</u> appear, assists, is, <u>will</u> appear, <u>will</u> remain, <u>will</u> disappear, <u>may</u> make, <u>can</u> turn, <u>will</u> illuminate, <u>will</u> illuminate, is, require, remain, turn off, is, <u>will</u> not appear, turns on, <u>will</u> appear, <u>will</u> display, were, <u>will</u> remain, lets, has risen, flashes, appears, is, confirm, are, sound, <u>will</u> repeat, resets, <u>will</u> reactivate, allows, replace, you want, <u>will</u> disappear, holds, is, need, allows, has, is, <u>will</u> stop, is, <u>will</u> remain set, <u>will</u> resume, is, is, <u>will</u> turn off, <u>will</u> flash and stay, <u>will</u> stop, is, turns on, <u>will</u> disappear, <u>may</u> be, <u>may</u> make, <u>will</u> be, <u>can</u> damage and lead, is operating, <u>can</u> cause, begins, begins, <u>will</u> flush and prepare, <u>may</u> spurt, <u>will</u> not operate, is, <u>may</u> affect, <u>must</u> calibrate, <u>will</u> appear, <u>will</u> illuminate and remain, <u>may</u> press, <u>will</u> disappear, <u>will</u> disappear, <u>will</u> return, has stopped, will show, allows, you select, is, <u>can</u> hold, is, <u>may</u> need, is, appears, <u>will</u> automatically turn off, have made, <u>will</u> be lost, <u>can</u> dispense, is, increases, lowers, <u>may</u> need, <u>will</u> count down, remains, <u>will</u> stop, <u>will</u> turn off, <u>must</u> finish or turn off and turn on, <u>will</u> turn off, has, rotates, <u>may</u> result, is, hits, <u>can</u> produce, indicates, <u>may</u> cause, is, <u>may</u> vary, are changing, <u>can</u> result, does not fall, do not need, <u>will</u> not make, continue, remove,	<u>should</u> be replaced, is required, is connected, is blocked, is connected, <u>must</u> be followed, are cut, are included, are being removed, are being moved, are included, <u>can</u> be opened and closed, is opened, are closed, are located, have not been used, <u>can</u> be made, are made, are preset, are set, are not blocked, are set, are made, is activated, is activated, is activated, has been changed, is turned off, is turned off, has been turned off, is turned off, are disabled, was turned, is selected, has been cut, has been restored, are disabled, is turned on, is left, <u>will</u> be turned off, <u>will</u> be displayed, is reset, are located, is set, <u>must</u> be locked, is heard, <u>should</u> produce, <u>cannot</u> be avoided, is maintained, has been dispensed, <u>may</u> be required, is cleared, <u>may</u> be provided, is being calibrated, has been dispensed, has been confirmed, has been dispensed, <u>will</u> be dispensed, is turned off, <u>will</u> be restored, are listed, has been dispensed, has been dispensed, has been dispensed, is designed, <u>can</u> be removed and carried, is dispensed, is pressed, is selected, are crushed, <u>will</u> be dispensed, is selected, is selected, <u>cannot</u> be changed, <u>can</u> be turned off, is locked, is located, <u>may</u> be used, has been installed, is rated, was installed, was installed, <u>should</u> be installed, is illuminated, is reset, <u>may</u> be used, <u>will</u> not be filtered, is chosen, is unplugged, is disconnected, is suggested, <u>should</u> be cleaned, <u>cannot</u> be changed, <u>cannot</u> be changed, is added, are opened, have been left, has been reduced, are listed, is being ejected, is blocked, may be clogged or installed, <u>may</u> be clogged or installed, has been reconnected, is connected, has been tested, was reduced,

Annexe 23 : Formes verbales conjuguées dans les notices explicatives

<p>store, flush, use, hold, release, repeat, continue, allow, allow, discard, flush, place, press, hold, press, release, discard, press, press, dispense, press, remove, be sure, press, press, press, press, are not, press, place, press, remove, press, push, push, do not use, use, pull, lift up, slide it, 50 see, select, make sure, press, use, press, hold, remove, press, press, press, see, see, press, hold, press, hold, do not use, replace, reset, press, press, press, contact, call, dispense, press, turn, remove, insert, turn, snap, flush, see, replace, use, clean, wipe up, wrap, cover, do not use, do not use, unplug, disconnect, hand wash, rinse, dry, plug, reconnect, make sure, mix, dampen, wipe, do not spray, plug in, reconnect, unplug, disconnect, wash, rinse, dry, call, do not allow, clean, dry, plug in, reconnect, clean, unplug, disconnect, remove, use, replace, plug in, reconnect, be sure, unplug, disconnect, remove, squeeze, replace, replace, do not force, plug in, reconnect, try, plug, do not remove, do not use, do not use, plug, plug, replace, reset, call, make sure, see, allow, move, push, use, allow, minimize, keep, allow, adjust, check, see, move, see, adjust, check, see, minimize, keep, connect, turn, straighten, make sure, see, wait, wait, close, see, allow, remove, remove, operate, replace, reinstall, see, call, discard, wash, allow, use, flush, replace, see, connect, turn, straighten, flush, fill, see, see, remove, operate, replace, reinstall, calibrate, see, close, see, make sure, see, see, see, hold, flush, see, flush, see, allow, allow, discard, make sure, see, replace, use, do not use, refer, refer, replace, use, do not use, refer, refer</p>	<p><u>may</u> continue, <u>may</u> continue, use, <u>will</u> turn on, you want, <u>may</u> choose, <u>will</u> turn off, <u>will</u> remain, are, appears, are not working, does not shut, deactivates, indicates, is, <u>may</u> contain, <u>help</u>, <u>will</u> illuminate, has passed, have passed, <u>will</u> illuminate and blink, has passed, have passed, <u>will</u> glow and blink, <u>will</u> sound, <u>should</u> be replaced, decreases, have passed, you want, <u>will</u> disappear, <u>may</u> cause, stops, <u>can</u> result, defrost, circulates, <u>will</u> transfer, <u>must</u> clean, <u>may</u> scratch or damage, use, is, does occur, is, is, is, <u>will</u> fit, are, are, <u>may</u> have, <u>can</u> result, <u>will</u> not operate, is outlet working, is working, continues, are, are, <u>will</u> not cool, seems, <u>may</u> run, <u>may</u> run, is, seems, <u>you may</u> hear, did not notice, opens, melts, runs, occurs, <u>will</u> not close, are, <u>can</u> result, is, allows, <u>is</u>, <u>will</u> get, is, is, contributes, allow, is not producing, <u>can</u> reduce, is, does not close, <u>can</u> decrease, are, <u>can</u> cause, are, <u>may</u> need, indicates, needs, <u>will</u> not operate, determines, increases, is not dispensing, does not close, <u>will</u> not, <u>can</u> decrease, is leaking, is, is, is, <u>may</u> not be, tested, certified, is, measures, passes, alerts, comes on, <u>replace</u>, are, is, is, <u>may</u> contain, tested, certified, is, measures, passes, alerts, comes on, <u>comes on</u>, <u>you</u> replace, are, is, <u>may</u> contain</p>	<p><u>should</u> be replaced, is used, is recommended, <u>may</u> be used, has been tested, was reduced, <u>should</u> be replaced, is used, is used, is recommended, <u>may</u> be used, <u>can</u> be pulled, <u>may</u> be heard</p>
<p><b>Notice 23</b></p>		
<p><b>Impératif</b></p>	<p><b>Indicatif – voix active</b></p>	<p><b>Indicatif – voix passive</b></p>
<p>wear, protect, secure, do not use, check, confirm, place,</p>	<p>are, are, fits, are, snap, goes, goes, <u>cannot</u> be, is, operates, <u>will</u></p>	<p><u>must</u> be removed, are installed, has not been installed, is</p>

Annexe 23 : Formes verbales conjuguées dans les notices explicatives

<p>slide, verify, snap, install, verify, secure, verify, slide, install, level, tilt, turn, use, check, confirm, locate, locate, wait, add, adjust, set, put, wait, adjust, check, locate, return, lock, insert, turn, keep, locate, remove, pull, replace, slide, use, seal, follow, choose, disconnect, restore, read, follow, wash, rinse, dry, do not use, do not place, remove, rub, rinse, dry, clean, rinse, dry, apply, remove, wash, pay, include, rinse, dry, wrap, check, clean, pull, wash, do, complete, pack, place, close, let stand, remove, wash, pay, include, wrap, check, contact, disconnect, restore, defrost, transfer, remove, locate, place, remove, empty, open, place, allow, do not use, wash, clean, flush, transfer, place, remove, remove, place, attach, press, wash, remove, replace, disconnect, restore, observe, allow, wear, remove, replace, reduce, operate, set, keep, keep, replace, do, empty, unplug, clean, prop, confirm, confirm, check, plug, wait, unplug, transfer, place, call, see, allow, check, adjust, adjust, check, confirm, check, confirm, confirm, see, see</p>	<p>not cool, is, is, includes, is not, sounds, rises, <u>may</u> sound, prevents, is, is, is, is, needs, indicates, separates, keeps, sets, separates, removes, rest, does not provide, <u>may</u> give, <u>can</u> cause, <u>can</u> scratch, crack and discolor, rest, <u>can</u> cause, has accumulated, <u>will</u> have, <u>will</u> flow, <u>can</u> cause, <u>can</u> circulate, have, are, <u>may</u> be, are, <u>will</u> soon, indicate, is operating and performing, , clicks, rushes, whirs, gurgles, pops, sounds, has, is, has, is not, does not operate, is, restarts, is, <u>may</u> be, won't operate, appears, runs, <u>may</u> be, has, form, is, has, makes, seems, <u>may</u> be</p>	<p>angled, is set, is set, is turned, is added, is controlled, <u>should</u> be tested, is connected, is interrupted, are furnished, are labeled, was eliminated, was not eliminated, was eliminated, was not eliminated, <u>must</u> be installed, <u>must</u> be installed, is designed, is plugged in, <u>may</u> have been opened, are positioned, is positioned</p>
<p><b>Notice 24</b></p>		
<p><b>Impératif</b></p>	<p><b>Indicatif – voix active</b></p>	<p><b>Indicatif – voix passive</b></p>
<p>read, be sure, start, follow, place, close, set, turn, turn, set, see, push, turn, open, close, set, push, use, see, ask, do not use, use, put, cook, do not use, do not heat or store, use, do not use, do not overcook, wrap, set, never lean or allow, keep, turn off, disconnect, do not use, do not leave, don't let, never cook or reheat, slice, cover, allow, put, make, follow, read, empty, clean, check, do not operate, put, use, do not block, make sure, do not set, do not install, do not install, observe, do not remove, have it checked, consult, plug, put, close, make sure, follow, do not remove, save, build, attach, put, wipe, boil, be sure, use, rinse, use,</p>	<p>are, start, <u>won't</u> work, is, is, call, use, <u>may</u> use, <u>may</u> be, <u>will</u> come on, <u>will</u> begin, <u>will</u> hear, is, <u>will</u> shut off, <u>will</u> hear, <u>will</u> go off, <u>will</u> stop, is, lets, have read, understand, does not heat, does, gets, stays, <u>may</u> become overheated, <u>may</u> splash, <u>can</u> harm, <u>could</u> burn, <u>could</u> result, <u>should</u> be, <u>will</u> finish, is, <u>could</u> result, <u>should</u> start, <u>may</u> result, starts, <u>may</u> cause, is, <u>may</u> be, is, experiment, is, are, begin, is, is, you put, is, is, <u>can</u> cause, <u>will</u> contain, are, <u>will</u> block, are, <u>must</u> have, <u>could</u> damage, <u>can</u> result, <u>may</u> result, reduces, is, are not, is, exists, latches, is, is, includes, <u>will</u> soften, touch, come, <u>can</u> damage, are, is not, causes, is, cooks, are, <u>can't</u> see, <u>can</u> see, do, produces, move, bounce, lets,</p>	<p>are covered, isn't closed, have been known, is not recommended, has been running, has been checked and repairs made, <u>should</u> not be vented, are generated, is required, is recommended, is recommended, <u>should</u> not be used, <u>must</u> be grounded, is equipped, <u>must</u> be plugged/ installed / grounded, is grounded and polarized, are not understood, is grounded, <u>should</u> be heated, is designed, <u>must</u> not be used, is equipped, <u>should</u> not be serviced, is not limited, are made, are scattered or stirred, are absorbed, are absorbed, are absorbed, is made, is the oven plugged, is the timer set, is the door closed and latched, is the</p>

Annexe 23 : Formes verbales conjuguées dans les notices explicatives

unplug, remove, remove, replace, replace, plug, see, call, dial, talk, call, look, call, talk, write, provide	bounce, pass, absorbs, bounce, does not, <u>may</u> not reach, is, cooks, is, lets, bounce off, disturb, bounce, is, cooks, need, suggest, result, <u>can</u> find and fix, have you checked, <u>will</u> not run, did you push, did you follow, seem, is, <u>caN</u> tell, is, are you allowing, need, <u>can</u> instruct or recommend, is, need, has, provide, have, prefer, <u>must</u> call or write	Cook Power set, is needed
<b>Notice 25</b>		
<b>Impératif</b>	<b>Indicatif – voix active</b>	<b>Indicatif – voix passive</b>
remove, be sure, remove, clean, follow, close, plug, push, turn, use, pour, ladle, use, close, flip, rotate, keep, flip, rotate, close, continue baking, remove, close, be sure, close, unplug, leave, do not clean, leave, do not over mix, stir, fill, spread, use, move, keep, set, place, close, cool, store, reheat, wipe, wipe, dry, unplug, allow to cool, never immerse or place, brush, wipe, do not use, wipe, do not clean, do not immerse, do not place, pour, let sit, wipe off, do not use, wipe	<u>may</u> want, <u>may</u> emit, is, does not affect, <u>may</u> affect, discard, <u>will</u> turn on and begin, <u>will</u> take, stays, beeps, is, works, stays, beeps, <u>will</u> be, <u>will</u> pulse, begins, <u>will</u> cause, stays, beeps, want, is, continue, <u>will</u> need, <u>will</u> no longer beep, is, stays, beeps, is, need, return, <u>will</u> notice, <u>will</u> bake, is, is, has cooled, <u>may</u> vary, <u>will</u> cook up, <u>will</u> be, disappear, <u>will</u> vary, <u>will</u> help, are, <u>may</u> require, <u>may</u> want, <u>can</u> be re-warmed and re-crisped, freeze, is, are, is, <u>might</u> be, you <u>can</u> wipe, <u>can</u> scratch or damage, <u>will</u> damage, <u>should any batter</u> become, <u>can</u> damage	have been included, is heated, is recommended, is reached, is covered, <u>should</u> be done, is completed, has been allowed, is being used, <u>may</u> be used, <u>can</u> be easily removed
<b>Notice 26</b>		
<b>Impératif</b>	<b>Indicatif – voix active</b>	<b>Indicatif – voix passive</b>
remove, be sure, remove, clean, use, rest, use, use, place, ensure, open, lift, lift, locate, use, lift up, check, push, check, pull, push, plug, push, turn, pre-heat, exercise caution, grasp, do not touch, be sure, be sure, allow, never use, use, never leave, scrape, wipe off, make sure, make sure, turn, unplug, allow, dispose, do not use, do not use, wipe, wipe, dampen, never use, remove, hand wash, wash, dry, replace, wipe, wipe, dry, make sure	<u>may</u> want, works, want, are looking, <u>will</u> cook, are grilling, has reached, allows, allow, is, is, <u>will</u> close, is, <u>can</u> include, recommend, allows, are preparing, <u>can</u> be applied, is, is, <u>will</u> close, does not cook, refers, are grilling, <u>will</u> have, intend, is, is, feel, <u>will</u> stay, close, continue, <u>will</u> stay, lower, <u>will</u> release, lies, are preparing, allows, <u>will</u> lay, <u>must</u> close and open, rests, <u>will</u> stay, lift and cover, is, wish, rests, <u>will</u> take, <u>will</u> be, <u>will</u> run, <u>should</u> be, are, are, <u>will</u> turn and begin, reaches, <u>will</u> remain, recommend, stays, stops, are, have opened and placed, <u>will</u> start, is, <u>might</u> continue, is, <u>will</u> be, <u>will</u> become, <u>will</u> become, need, need, use, <u>may</u> have, <u>may</u> smoke, is, will scratch, have finished, have been cooking, is, is, is, is, <u>can</u> be	have been included, was designed, is pressed, was designed, do not recommend, are placed, <u>can</u> be positioned, rests, is done, is engaged, is engaged, <u>can</u> be cleaned, is assembled, is assembled, is made, <u>should</u> not be touched, <u>can</u> be cleaned, <u>can</u> be damaged, <u>can</u> be wrapped
<b>Notice 27</b>		
<b>Impératif</b>	<b>Indicatif – voix active</b>	<b>Indicatif – voix passive</b>
remove, be sure, remove, turn,	<u>may</u> want, is, is pointing, <u>will</u>	have been included, has been



Annexe 23 : Formes verbales conjuguées dans les notices explicatives

<p>place, place, place, place, turn, place, place, add, place, make sure, plug, avoid, dial, dial, dial, turn left, turn, put, crush, do not remove, remove, choose, open, tilt, keep, remove, start, move, do not add, wipe, wipe, dry, unplug, do not immerse, use, place, rinse, dry, reassemble, store</p>	<p>come, <u>can</u> move, <u>will</u> start, <u>will</u> give, <u>will</u> stop, activates, <u>may</u> move, <u>will</u> run, hold, <u>will</u> stop, release, do not rotate, <u>will</u> not mash, is, are, <u>can</u> wash</p>	<p>designed</p>
<p><b>Notice 28</b></p>		
<p><b>Impératif</b></p>	<p><b>Indicatif – voix active</b></p>	<p><b>Indicatif – voix passive</b></p>
<p>Be sure, handle, wash, rinse, be sure, use, do not attempt, do not attempt, be sure, be sure, align, align, turn, place, align, twist, push down, push down, pull, pull up, pull back, turn off, unplug, make sure, never use, do not use, lock, see, grasp, slide, place, lock, see, lock, see, plug, use, turn, hold, check, repeat, release, turn, allow, twist, hold, remove, unlock, lift off, empty, use, never try, make sure, never use, do not use, lock, see, grasp, slide, place, lock, see, lock, see, plug, turn, hold, check, repeat, add, release, turn, allow, twist, hold, remove, unlock, lift off, empty, make sure, never use, do not use, lock, see, slide, push, use, lock, see, fill, lock, see, use, slide, plug, turn, press down, turn, allow, 100 twist, remove, unlock, empty, use, make sure, never use, do not use, lock, see, slide, push, use, mock, lock, see, fill, insert, plug, twist, turn, press, turn, allow, twist, remove, unlock, empty, use, be sure, wipe, wipe, dry, do not attempt, be sure, rinse, wipe, dry, do not immerse, wash, rinse, dry, use, place, add, process, add, process, use, add, pulse, add, pulse, be sure, drop, cut, add, pulse, halve, add, pulse, add, pulse, add, pulse, cut, allow, cut, add, pulse, process, add, pulse, add, process, add, pulse, hull, halve, add, pulse, process, add, pulse, use, cut, shred, empty, use, cut, slice, cut, halve, stack, use, halve, cut, cut, remove, 100 pack, cut, stack, halve, fill, halve, position,</p>	<p><u>may</u> want, are, <u>will</u> stop, lets, <u>will</u> run, <u>will</u> damage and dull, <u>will</u> not whip, has, <u>will</u> not operate, is, begin, begin, clicks, <u>should</u> align, is, <u>will</u> not operate, does not lock, clicks, <u>should</u> align, <u>will</u> align, <u>will</u> not operate, hinges, <u>will</u> not operate, does not latch, were using, is, is, is processing, is, is, <u>can</u> strain, were using, are, is, are, is, <u>may</u> leak, is not, <u>will</u> help, <u>can</u> add, is, is running</p>	<p>have been included, <u>can</u> be placed, <u>must</u> be turned, is turned, is turned, <u>should</u> be left, is locked, is locked, is unplugged, is locked, is not locked, <u>must</u> be locked, <u>can</u> be locked, is turned off and unplugged, is turned off and unplugged, <u>should</u> be added, is turned off and unplugged, is turned off and unplugged, <u>can</u> be locked, <u>can</u> be processed, are sharpened, <u>will</u> be ruined, is switched off, is unplugged, <u>can</u> be removed, <u>can</u> be washed, <u>must</u> be chilled</p>

Annexe 23 : Formes verbales conjuguées dans les notices explicatives

slice, fit, cut, slice, remove, peel, cut, position, arrange, use, halve, use, cut, use, halve		
<b>Notice 29</b>		
<b>Impératif</b>	<b>Indicatif – voix active</b>	<b>Indicatif – voix passive</b>
follow, note, close, plug, place, close, clamp, remove, place, do so, close, unplug, leave, brush, wipe off, allow, unplug, never immerse, wipe, pour, let sit, wipe off, use, wipe, do not clean, do not immerse, do not place	is, <u>may</u> notice, is, <u>will</u> not recur, does not affect, discard, <u>will</u> begin, has begun preheating, <u>will</u> take, <u>will</u> see, means, is maintaining, does not tell, is, <u>'ill</u> find, is, <u>may</u> want, <u>will</u> learn, <u>will</u> come, is, squeezes, <u>will</u> take, wish, is, <u>will</u> remain, are, need, return, <u>will</u> notice, <u>will</u> bake, are, has cooled, is, is, softens, <u>will</u> damage, <u>will</u> damage	is recommended, is desired, has been allowed, is baked
<b>Notice 30</b>		
<b>Impératif</b>	<b>Indicatif – voix active</b>	<b>Indicatif – voix passive</b>
unwrap, attach, lift, remove, lower, never wash or immerse, do not use, allow, scrape, brush, never place, wipe, use, let, place, close, adjust, remove, start, preheat, reduce, heat, begin, place, heat, be sure, follow, allow, use, press, pat, stretch, roll, make, place, pull, rotate, stretch, repeat, stretch, allow, place, dust, place, place, refrain, be sure, arrange, shake, slide, lift, sprinkle, hold, pull, be sure, don't worry, resist, do check, reduce, close, continue baking, use, close, allow	is, <u>will</u> absorb, <u>may</u> impart, is, result, spills, are, <u>will</u> perform, <u>may</u> cause, <u>will</u> provide, <u>will</u> provide, shuts, has, are, is, <u>will</u> produce, are, vary, are finding, are becoming, <u>may</u> need, <u>will</u> soon learn, want, <u>will</u> allow, <u>should</u> be, is, is, <u>should</u> be, is, <u>will</u> take, <u>will</u> stay, <u>will</u> slide, sticks, get knocked off, you <u>may</u> want, burn, become, <u>will</u> stay, is browning, is cooking, is cooking, <u>may</u> want, are	is made, <u>should</u> never be exposed, <u>may</u> be used, <u>can</u> be used, <u>can</u> be used, <u>will</u> be dictated, has been refrigerated, <u>will</u> be used, are cut, <u>should</u> be cooked, <u>can</u> be used, is not stuck
<b>Notice 31</b>		
<b>Impératif</b>	<b>Indicatif – voix active</b>	<b>Indicatif – voix passive</b>
plug, wash, dry, insert, follow, never use, let, remove, let cool, see, use, ladle, close, do not open, remove, close, do not open, wait, stir, do not over-mix, close, shorten, flip, lets, use, close, prepare, open, place, form, fill, cover, close, do not force shut, lock, toast, open, remove, never use, close, use, repeat, place, close, press, fasten, grip, use, remove, place, do so, close, unplug, leave, brush, wipe, place, use, place, serve, cool, store, unplug, leave, never immerse, remove, wash, wash, do not use, pour, wipe off, do not use, wipe, do not use, do not immerse, do not place	is, <u>may</u> notice, is, <u>will</u> not recur, <u>will</u> glow, has begun, <u>will</u> take, <u>will</u> turn off, you <u>will</u> see, means, is not telling, 're, are preparing, <u>can</u> damage, 's, work, <u>will</u> cause, are, need, produces, <u>may</u> tend, cools down, <u>will</u> split and become, need, produces, <u>may</u> tend, cools, <u>may</u> use, you grill, is heating, <u>will</u> escape, are toasting, <u>will</u> be toasted, vary, are cooking, you prefer, <u>may</u> damage, are cooking, <u>may</u> prepare, work, you bake, <u>will</u> learn, is, <u>will</u> come, is, close, squeezes, <u>will</u> take, wish, <u>will</u> remain, are, <u>may</u> use, need, return, <u>will</u> notice, <u>will</u> bake, are, has cooled, you <u>can</u> , is, bake, is, starts, touches, is, is, <u>may</u> use, is, have, is, is, is, want, has, <u>will</u> not fill out, <u>will</u> not spread, gives, you	is reached, is being maintained, are covered, <u>may</u> be used, are interrupted, are interrupted, <u>may</u> be produced, <u>may</u> be produced, <u>may</u> be used, <u>must</u> be taken, are kept, are desired, has been allowed, <u>can</u> be shaped/formed/filled, is baked on

Annexe 23 : Formes verbales conjuguées dans les notices explicatives

	want, fills, <u>should</u> spread, you <u>may</u> use, are, are finished, <u>can</u> scratch or damage, has softened, <u>can</u> damage, <u>will</u> damage	
<b>Notice 32</b>		
<b>Impératif</b>	<b>Indicatif – voix active</b>	<b>Indicatif – voix passive</b>
prepare, plan, pour, plug, preheat, turn, dip, remove, set, invert, continue making, repeat, stack, disregard, allow, check, don't stack, cool, stack, wrap, refrigerate, defrost, have, don't over mix, let, see, cover, set, stack, insert, twist, fasten, allow, remove, allow, wipe off, place	don't use, <u>will</u> keep, indicates, is, <u>will</u> go "off", <u>should</u> take, goes, appears, has stopped, does not, is not, <u>will</u> continue, <u>will</u> affect, <u>may</u> disregard, make, <u>can</u> keep, you make, isn't, are not, you like, <u>may</u> be or have, is, <u>may</u> not stick, is, you like, stick, <u>can</u> stick, you <u>may</u> need, <u>will</u> not adhere, <u>should</u> take, adds, <u>may</u> make, come, <u>can</u> eat, 'll want and bake, <u>will</u> make and cause, I wrap, I <u>can</u> take and leave, <u>will</u> keep, are, are, <u>might</u> include, are, <u>can</u> do, like, 'll create, is, <u>may</u> find, is not, are, <u>can</u> use, want, are, want, <u>will</u> keep, <u>will</u> peel, 're, remains, is, suggest	is done, is required, is done, is needed, <u>will</u> be filled / sauced / heated, is dipped and kept, <u>can</u> be varied, are related, is incorporated, <u>can</u> be served, are made, <u>can</u> be warmed
<b>Notice 33</b>		
<b>Impératif</b>	<b>Indicatif – voix active</b>	<b>Indicatif – voix passive</b>
follow, do not set, do not use, do not clean, discard, protect, grasp, lift, pull, grasp, lift, feed, lock, remove, be sure, Make sure, follow, wash, rinse, refer, replace, close run, turn, discard, rinse, enjoy, be sure, remove, plug, press, hold, press, set, see, push, use, make sure, use, open, place, dampen, add, shake, see, be sure, close, fill, show, do not fill, lift, pour, close, place, make sure, do not add, allow, turn, remove, discard, allow, turn, press, make sure, be sure, prepare, press, add, set, press, wipe, wipe, dry, unplug, allow, remove, wash, never use, never immerse or place, pour, place, close, place, press, discard, rinse, fill, place, remove, discard, begin, allow, repeat, fill, let, discard, wash, rinse, do not use, plug, wait, plug, wait, check, insert, place, add, clean, insert, place, place, remove, discard, replace, rinse, begin, turn off, unplug, allow, wipe up, do not set, brew, use, use, clean, seat, remove, replace	you <u>can</u> customize, is, you <u>may</u> want, is, <u>can</u> be, is, is, has, lifts, <u>can't</u> wait, allows, is brewing, allows, shows, prevents, stores, keeps, serves, allows, would you like, allows, <u>would</u> like, enables, have selected, <u>will</u> flash, reach, <u>will</u> light, <u>will</u> cause, <u>must</u> set, want, is flashing, <u>will</u> light, <u>will</u> change, <u>will</u> show, have programmed, press, wait, <u>will</u> switch, use, <u>will</u> cause, <u>must</u> set, want, <u>can</u> lift, is, fit, occurs, <u>will</u> flow, <u>will</u> be, is, <u>will</u> overflow, <u>may</u> cause, is, <u>will</u> turn on, is, have cooled, is, is, are, is, <u>may</u> occur, you <u>must</u> set, <u>would</u> like, is, <u>will</u> turn, <u>will</u> turn, has started, <u>will</u> keep, <u>will</u> not start, want, is, <u>will</u> turn, needs, <u>will</u> turn, <u>will</u> leave and affect, remove, turns, is, <u>will</u> take, <u>will</u> slow brew / pause, <u>will</u> remain, is, <u>will</u> brew, <u>will</u> turn, <u>will</u> turn, is, is flashing, <u>can</u> leave, <u>may</u> turn, <u>may</u> scratch, <u>may</u> cause, does not light up, 's, is not brewing, 's, is, brews, are, brews, needs, overflows, is not, <u>might</u> crack, is not, 's, tastes, needs, are, collapsed, do you still have, you <u>can</u> call or visit	is designed, <u>must</u> never be used, is boiled, have been included, <u>will</u> be activated, is restored, has not been set, is set, is set, is centered, is placed, is removed, is set, has been completed, is recommended, is unplugged, is unplugged, is not inserted, is not placed, is not inserted, is not placed, were placed, was removed, has been activated, were used, was unbalanced, is not seated

Annexe 23 : Formes verbales conjuguées dans les notices explicatives

<b>Notice 34</b>		
<b>Impératif</b>	<b>Indicatif – voix active</b>	<b>Indicatif – voix passive</b>
turn, turn, select, check, remove, do not probe, shorten, plug, insert, toast, be sure, push, press, plug, do not remove, do not use, do not use, turn, turn, press, see, press, insert, see, push, press, set, press, press, press, insert, use, push, press, set, press, press, press, insert, do not place, use, push, press, press, press, press, insert, do not place, use, press, press, press, press, unplug, let cool, press, release, shake, wipe, do not use, do not immerse, wipe, return, press, do not use, check, check, unplug, plug, check, see, do not return, plug, do not remove, do not use, do not use	keeps, helps, counts, cancels, toasts, defrosts, toasts, reheats, handles, centers, keeps, helps, counts, are, <u>will</u> beep, <u>will</u> shut and raise, toasts, defrosts, toasts, reheats, lowers, starts, cancels, illuminates, are toasting, <u>might</u> have fallen, <u>may</u> see, use, is, is, <u>will</u> disappear, are, locks, <u>will</u> adjust, <u>will</u> beep, <u>will</u> shut and raise, <u>can</u> result, want, <u>will</u> display, <u>may</u> require, <u>will</u> brown, <u>will</u> require, <u>will</u> shut and raise, <u>can</u> select, is, <u>will</u> toast, produces, faces, locks, want, <u>will</u> take, <u>will</u> shut off and raise, <u>will</u> defrost and toast, locks, want, <u>will</u> shut off and raise, <u>will</u> reheat, locks, is, overrides, have set, <u>will</u> shut off and raise, <u>will</u> keep, is, overrides, have set, <u>will</u> shut off and raise, <u>will</u> be, clicks, does not recommend, <u>should</u> fail, is, does not work, do not provide, <u>can</u> result	are installed, <u>can</u> be washed, are constructed, are displayed, are installed, <u>can</u> be washed, are constructed, are displayed, is desired, is completed, <u>will</u> be cleared, are sliced, is recommended, <u>can</u> be washed, is plugged, <u>cannot</u> be corrected
<b>Notice 35</b>		
<b>Impératif</b>	<b>Indicatif – voix active</b>	<b>Indicatif – voix passive</b>
unpack , remove, rinse, wash, remove, lift off, set aside, fill, pour, do not exceed, slide, place, place, lift, slide, scatter, replace, place, turn, turn, avoid, never touch, allow, wash, remove, use, drain, rinse, wait, tip, use, check, add, tilt, refer, refer, clean, wipe, dry, never submerge, pour, let stand, empty, rinse, repeat, make sure, leave	helps, holds, keeps, stores, wipes, come, are, holds, is, <u>will</u> illuminate, has begun, <u>will</u> shut, is, <u>will</u> be, <u>will</u> remain, <u>will</u> come out, <u>won't</u> sterilizing, start, turn, <u>may</u> be, do I empty, <u>will</u> come out, is, causes, are the bottles coming out, <u>can</u> happen, has, is taking, form, <u>can</u> cause, empty, stores, is not, <u>will</u> help	<u>can</u> be used, are disassembled, is unopened, is inserted, <u>should</u> be cleaned, <u>can</u> be used, has been added, <u>should</u> be used, <u>should</u> be de-scaled, is rinsed, is intended, <u>should</u> be performed
<b>Notice 36</b>		
<b>Impératif</b>	<b>Indicatif – voix active</b>	<b>Indicatif – voix passive</b>
see, use, refer, remove, be sure, wipe, rinse, remove, attach, put, refer, put, be sure, insert, be sure, close, plug, select, select, select, press, see, press, do not use, add, select, press, press, set, set, press, open, add, be sure, open, remove, close, take, remove, form, replace, replace, close, be sure, hold, open, remove, still, move, shake, allow, be sure, use, leave, keep, press, use, use, place, view, fill, level off, never use, do not pack, put, create,	displays, selects, selects, selects, lists, selects, set, starts, stops, <u>may</u> want, would like, allows, go past, <u>will</u> move, <u>would</u> like, is, plan, start, <u>will</u> take, finishes, <u>will</u> display, require, is heating, are, <u>will</u> mix, <u>will</u> punch, are, <u>will</u> not be active, <u>will</u> not be active, allows, helps, <u>will</u> darken, <u>will</u> sound, requires, is, <u>will</u> be, is, have, is, <u>may</u> be, plan, is, does not resume, <u>will</u> store and resume, <u>can</u> maintain, <u>will</u> be, <u>will</u> read, <u>will</u> be, recommend, is, have not removed, <u>will</u> be, uses, require, is, are, produces, is, are, tend, has, are,	have been unpacked, is selected, <u>will</u> be displayed, is selected, <u>will</u> be displayed, is displayed, are listed, <u>cannot</u> be used, is not recommended, is displayed, is not required, is equipped, is restored, <u>will</u> be kept, is released, is made, is milled, is used, are added, is designed, is found, is increased, must be added, is intended, are baked, must be added, is called, is intended, <u>will</u> be removed/deflated/shaped/ allowed, is intended, <u>can</u> be

Annexe 23 : Formes verbales conjuguées dans les notices explicatives

<p>place, make sure, make sure, see, let guide, use, dry, stir, spoon, level off, do not pack down, do not use, add, add, use, measure, have, add, do not allow, see, use, do not omit, remove, remove, reshape, use, wrap, heat, spray, loosen, use, make, use, turn, remove, allow, never immerse, wipe, dry, never use, open, pull, never put, wash, rinse, clean, dry, soak, do not use, remove, be careful, check, make certain, do not place, try, watch, add, watch, add, be sure, watch, add, watch, add, reshape, replace, clean, plug, clean</p>	<p>are, are, have, is, is, are, get, is, is, <u>will</u> depend, <u>will</u> continue, are, wish, is, <u>can</u> choose and remove, <u>will</u> take, is, <u>will</u> take, mixes, kneads, is, keeps, provide, make, activates, <u>can</u> use, want, <u>will</u> require, <u>will</u> not rise and bake, is, is, is, <u>must</u> be, is, <u>could</u> add, means, <u>must</u> be, is, are, is, <u>can</u> affect, rises, bakes, <u>should</u> not be, <u>will</u> affect, 's, are, is, is, weighs, weighs, do not have, <u>should</u> be, is, <u>may</u> make, bakes, you substitute, have, <u>may</u> use, helps, measure, do not find, get down, find, is not, is, is, warm, are, hear, <u>will</u> ensure, <u>will</u> require, slice, wish, is, is, has, is, <u>will</u> produce, is, <u>will</u> produce, is, <u>will</u> produce, is, <u>will</u> have, <u>may</u> weigh, <u>should</u> not use, is, <u>would</u> like, have, <u>will</u> loosen, <u>will</u> damage, does not rise, is, did not activate, <u>should</u> be, were, was, came, <u>will</u> not be, <u>may</u> occur, <u>may</u> need, are, sounds, <u>can</u> remove, is, is, <u>will</u> burn off</p>	<p>rolled or placed, is placed, <u>will</u> not get burned, <u>can</u> be set, <u>can</u> be used, I achieved, <u>must</u> be used, <u>can</u> be modified, are set, <u>cannot</u> be changed, is affected, <u>should</u> be added, <u>may</u> be substituted, is known, <u>should</u> be allowed, <u>may</u> be combined and placed, <u>can</u> be added, <u>should</u> be added, <u>may</u> have been and killed, <u>may</u> have been, was used, was omitted, is caused, <u>will</u> be stored, is unplugged, <u>should</u> be judged</p>
<b>Notice 37</b>		
<b>Impératif</b>	<b>Indicatif – voix active</b>	<b>Indicatif – voix passive</b>
<p>plug, raise, position, lower, hold, remove, be sure, remove, wash, dry, wipe, do not immerse, replace, open, place, use</p>	<p>is, begins, is no, <u>will</u> stop, is, <u>will</u> remain, <u>will</u> open, have, <u>will</u> not adhere, is, stalls</p>	<p>is lifted, has been removed, <u>should</u> not be used, <u>should</u> not be used</p>
<b>Notice 38</b>		
<b>Impératif</b>	<b>Indicatif – voix active</b>	<b>Indicatif – voix passive</b>
<p>read, follow, place, remove, turn, remove, lift up, place, read, save, remember, keep, push, insert, stand, reverse, do not use, lift, turn, remove, separate, wash, handle, dry, see, attach, achieve, push, insert, be careful, plug, unlock, squeeze, hold, never place, unplug, lock, squeeze, grasp, pull, separate, wash, dry, return, lift, turn, release, clean, wipe, insert, hook, wrap, do not clean, do not immerse, place, remove, cover, let stand, remove, place, hold, pull, cut, pull, cut, hold, cut, slice, turn, continue slicing, cut, repeat, cut, hold, cut, continue slicing, repeat, angle, place, place, cut, hold, angle, repeat, remove, cover, let stand, place, use, stand, slice, cut, rotate, slice, cut off, carve</p>	<p>contains, reflects, locks, unlocks, is not, are, <u>should</u> be, hear, <u>may</u> not line up, are, cut, <u>should</u> stay, stops, is, glides, is, <u>can</u> be, hope, <u>will</u> be, <u>will</u> hold, 'll need, connects, is, do not recommend, <u>could</u> cause, is, does not dry, <u>should</u> be, <u>will</u> get, work, reach, are, are, works, works, cuts, is, produces, control, is, <u>should</u> start and angle, starts, angles, repeat, may need, gets bigger, <u>will</u> not cut, is, falls</p>	<p><u>should</u> be unplugged, <u>must</u> be assembled, are designed, is released, <u>can</u> be used, <u>can</u> be used, is removed, <u>may</u> be served, <u>can</u> be made, is curved</p>

Annexe 24 : Nombre de formes verbales conjuguées dans les notices explicatives

Notice 39		
Impératif	Indicatif – voix active	Indicatif – voix passive
do not immerse, wipe, wash, do not, leave, shake, wash, dry, wrap, prepare, be sure, prepare, remove, remove, place, use, place, place, see, press, pour, transfer, store, do not store, store, add, put, let cool, clean, do not put, do not clean, wipe, dry, do not put, do not store, wrap, do not store, transfer, transfer, store, chill, fill, place, cool, keep, be sure, use, add, stir, add, be sure, add, reduce, do not fill, be sure, make sure	pour, use, mixes, aerates, contains, keeps, contains, is, <u>can</u> take, is, do not hear, recommend, place, is, follow, begin, use, is, have wrapped, <u>will</u> begin, does not fit, rests, allows, <u>should</u> line up, <u>will</u> begin, <u>will</u> depend, are making, has thickened, desire, <u>will</u> stick, <u>may</u> damage, is, has begun, <u>should</u> be, stops, overheats, <u>may</u> occur, is, are, <u>may</u> turn and continue, is, <u>may</u> store, follow, offer, <u>may</u> create, use, do not have, use, desire, use, is, <u>may</u> substitute, <u>may</u> change, <u>would</u> have used, calls, <u>may</u> substitute, is, is, have cooked, use, <u>may</u> impede, use, reduces, <u>will</u> taste, tastes, is, listed, <u>will</u> increase, are	is designed, is pushed, <u>must</u> be frozen, is frozen, is frozen, <u>should</u> be set, has been removed, <u>will</u> be done, is done, <u>should</u> be added, is equipped, has been running, is reached, <u>should</u> be chilled, <u>may</u> be stored, is frozen
Notice 40		
Impératif	Indicatif – voix active	Indicatif – voix passive
place, open, remove, slide, remove, remove, be sure, remove, place, make sure, grasp, place, be sure, press, grasp, place, be sure, see, plug, place, make sure, do not let water drip, grasp, place, be sure, select, add, see, measure, add, see, grasp, place, be sure, plug, flip, flip, unplug, <u>will</u> remain, place, see, grasp, see, squeeze, see, turn over, place, flip, lift, return, 50 is, do not put, return, add, heat, clean, never immerse, let drip, do not use, use, do not clean, do not use, do not put	covers, becomes, <u>will</u> operate, come, are, rests, rest, <u>should</u> be, is, rests, <u>will</u> not function, is, rest, <u>should</u> be, is, <u>will</u> activate, <u>will</u> begin, <u>will</u> conclude, <u>will</u> lift, is, are, <u>may</u> be, is, are, <u>will</u> become, become, <u>should</u> not be, is, is, <u>will</u> not pop, <u>may</u> take, depends, are using, is, is, <u>will</u> damage, are, is, <u>will</u> damage, stay, 's	is secured, is unplugged, have been cleaned and dried, is positioned, is assembled, is unplugged, have been cleaned and dried, is positioned, is positioned, is heard, is positioned, are burned, is heated, have lined and sprayed, <u>should</u> be performed

**Annexe 24 : Nombre de formes verbales conjuguées dans les notices explicatives**

Notice explicative n°	Impératif	Indicatif voix active	Indicatif voix passive	Nombre total de verbes conjugués
1	10	0	1	11
2	5 (dont 1 impératif négatif)	0	0	5
3	16	1	0	17
4	13 (dont 2 impératifs négatifs)	8	1	22
5	6	4	0	10
6	12	2	0	14
7	32 (dont 2 impératifs négatifs)	29	3	64

## Annexe 24 : Nombre de formes verbales conjuguées dans les notices explicatives

8	10 (dont 2 impératifs négatifs)	2	0	12
9	45 (dont 7 impératifs négatifs)	43	18	106
10	37 (dont 1 impératif négatif)	21	11	69
11	86	11	0	97
12	79 (dont 2 impératifs négatifs)	46	16	141
13	34 (dont 7 impératifs négatifs)	18	8	60
14	64 (dont 7 impératifs négatifs)	42	13	119
15	128 (dont 6 impératifs négatifs)	126	33	287
16	24	6	5	35
17	592 (dont 50 impératifs négatifs)	493	250	1335
18	106 (dont 10 impératifs négatifs)	77	16	199
19	145 (dont 6 impératifs négatifs)	82	34	261
20	78 (dont 13 impératifs négatifs)	36	14	128
21	237 (dont 26 impératifs négatifs)	203	76	516
22	428 (dont 27 impératifs négatifs)	322	124	874
23	153 (dont 4 impératifs négatifs)	79	25	257
24	96 (dont 15 impératifs négatifs)	124	41	261
25	61 (dont 7 impératifs négatifs)	59	11	131
26	57 (dont 3 impératifs négatifs)	83	19	159
27	44 (dont 3 impératifs négatifs)	19	2	65
28	122 (dont 8 impératifs négatifs)	43	31	196
29	27 (dont 3 impératifs négatifs)	37	4	68
30	65 (dont 2 impératifs négatifs)	42	12	119
31	75 (dont 9 impératifs négatifs)	90	18	183
32	37 (dont 2 impératifs négatifs)	64	15	116
33	128 (dont 7 impératifs négatifs)	113	27	268
34	76 (dont 13 impératifs négatifs)	83	16	175
35	47 (dont 1 impératif négatif)	34	12	93
36	136 (dont 8 impératifs négatifs)	174	62	372
37	16 (dont 1 impératif négatif)	11	4	31
38	97 (dont 3 impératifs négatifs)	50	10	157
39	56 (dont 9 impératifs négatifs)	72	16	144
40	63 (dont 6 impératifs négatifs)	41	18	122
<b>Total</b>	3 543 (dont 271 impératifs négatifs)	2 790	966	7 299
<b>Pourcentage</b>	49 % (4 % des verbes conjugués sont à l'impératif négatif)	38 %	13 %	100 %

## Annexe 25 : How to differentiate safety signal words

BY APRIL SILVER

CREATED : FEBRUARY 14, 2011

### *Warning, Caution, Danger - Safety word differentiation*

<<http://www.oemoffhighway.com/article/10226785/differentiating-safety-signal-words>>

Signal Word	Color	Potential Injury or Damage	Likelihood of Occurrence
DANGER	Red	Severe	WILL occur if warning is ignored
WARNING	Orange	Severe	COULD occur if warning is ignored
CAUTION	Yellow	Minor	WILL or COULD occur if warning is ignored
NOTICE	Blue	None	N/A – this label is used for important instructions unrelated to hazards

*Caution. Warning! DANGER! Three words mean pretty much the same thing, right? Wrong. They're not interchangeable, particularly when it comes to industrial graphics.*

*In fact, each of these "signal words" has a specific connotation that literally can mean the difference between life and death. Using them correctly on your signs, decals, and labels helps ensure that people from all backgrounds can instantly recognize and comprehend the potential danger, enables you to protect your employees and customers from harm and minimizes the risk of legal issues.*

*Fortunately, determining the right signal words for your hazard signage is simple. ISO, ANSI and SAE standards all provide a relatively consistent system for classifying hazards that's based on a combination of two factors: 1) the severity of the potential injury or damage and 2) the likelihood of its occurrence.*

*To ensure you're using the proper signal words, follow these three steps:*

#### ***Step 1: Assess the degree of potential injury or damage***

*You've identified a potential hazard and determined that safety signage is necessary. Your first step in identifying the right signal word for the situation is to assess how much injury or damage might occur if someone were to ignore that signage.*

*Hazards that may kill or maim an individual or destroy property or equipment should be considered severe.*

*On the other hand, some hazards may simply cause bruises or cuts to an individual. Others may cause only damage to property or equipment. Classify a hazard as minor if the injured person will recover or if the damaged property or equipment can be repaired.*



**Step 2: Determine the likelihood of the occurrence**

Once you've decided if the potential injury or damage is severe or minor, your next step is to assess how likely that injury or damage is to occur. In other words, you need to make the distinction between what will happen or what could happen if the hazard signage is ignored.

If someone touches a live electrical wire, for example, it will shock them. There's no doubt a shock will occur every time unless they take the necessary precautions — which is the reason for using safety signage.

If someone tampers with a moving belt, however, it could injure them. Just tapping the belt with a finger may not cause any injury at all, but there is the potential for danger.

**Step 3: Select the appropriate signal word and color**

After you've classified the potential injury or damage as severe or minor and determined the likelihood as "near certain" (will occur) or "possible" (may occur), you're ready to choose the appropriate signal word for your hazard signage.

Each signal word is associated with a specific color to reinforce the message and the seriousness of the risk. It's easy—just follow these guidelines or refer to the chart below :

**DANGER**

- Indicates the presence of a hazard that will cause severe personal injury, death, or substantial property damage if ignored
- Appears on a red background

**WARNING**

- Indicates the presence of a hazard that could cause severe personal injury, death, or substantial property damage if ignored
- Appears on an orange background

**CAUTION**

- Indicates the presence of a hazard that will or could cause minor personal injury or property damage if ignored
- Appears on a yellow background

**NOTICE**

- Notifies people of important installation, operation, or maintenance information that is not hazard related
- Appears on a blue background
- Never use for hazard signage

**Note:** For maximum effectiveness, you should indicate only one hazard per sign, decal, or label. Sometimes, though, space limitations may require you to include multiple hazards on one graphic. If you must combine notifications, make sure they're all the same level of severity. In other words, only group Warning notices with other Warning notices or Caution indicators with other Caution indicators.

**Important:** Never combine two or more Danger notices. Danger-level hazards are severe enough that they must always be indicated on individual signs, decals, or labels.

**Use the proper signal words to minimize risk and save lives**

By properly following the three signage determination steps above, you'll be able to produce effective hazard signage that provides important information accurately, concisely, and with the appropriate level of urgency about the risk at hand.

Don't underestimate the impact of word choice — overusing Danger diminishes its impact, while using Caution to warn of a severe hazard might be fatally misleading. That's why following these guidelines to choose the right signal words is so important.

*This three-step assessment is a proven way to ensure proper signage is produced, protect people from harm and help mitigate legal issues.*

## Annexe 26 : Nombre et type d'illustrations dans les instructions de sécurité

Instruction n°	Illustrations	Fonction
1	1 photographie de méduse en fond 1 logo d'un homme et une méduse 1 logo de la ville de Malte	décorative + additionnelle représentative additionnelle
2	1 dessin d'un extincteur 1 symbole vert 1 rond d'interdiction	additionnelle attirer l'attention attirer l'attention
3	1 dessin	?
4	1 point d'exclamation bleu 1 rond d'interdiction	attirer l'attention attirer l'attention
5	1 triangle de danger jaune 1 rond d'interdiction rouge 1 point d'exclamation bleu	attirer l'attention attirer l'attention attirer l'attention
6	1 logo de l'université 1 plan du bâtiment	additionnelle additionnelle
7	1 logo de l'université 1 plan du bâtiment	additionnelle additionnelle
8	1 rond d'interdiction d'entrée 1 symbole de casque 1 symbole de bottes 1 symbole de gilet fluo	transformative transformative transformative transformative
9	1 triangle de danger jaune 1 point d'exclamation bleu 1 symbole de casque 1 symbole de bottes 1 rond d'interdiction	attirer l'attention attirer l'attention transformative transformative attirer l'attention
10	1 logo NAPA 4 dessins	additionnelle représentative
11	1 logo d'Utah 13 pictogrammes	additionnelle transformative
12	1 logo de RISD	additionnelle
13	1 triangle de danger jaune 2 dessins	attirer l'attention représentative
14	1 triangle de danger	attirer l'attention
15	3 triangles de danger	attirer l'attention
16	0	
17	0	
18	3 dessins	transformative
19	0	
20	1 triangle de danger	attirer l'attention
21	4 triangles de danger	attirer l'attention
22	6 triangles de danger	attirer l'attention
23	1 triangle de danger	attirer l'attention
24	0	
25	1 triangle de danger	attirer l'attention

Annexe 27 : Formes verbales conjuguées dans les instructions de sécurité

26	0	
27	1 logo avec une main	attirer l'attention
28	0	
29	0	
30	0	
31	0	
32	0	
33	0	
34	0	
35	0	
36	0	
37	0	
38	0	
39	0	
40	0	

## Annexe 27 : Formes verbales conjuguées dans les instructions de sécurité

Texte 1			
Impératif	Impératif négatif	Indicatif – voix active	Indicatif – voix passive
minimise, wear, make sure, soak, rinse, remove, apply, seek	avoid swimming, do not use, do not rub, do not apply, avoid picking	Can I avoid, causes, have	
Texte 2			
Impératif	Impératif négatif	Indicatif – voix active	Indicatif – voix passive
	do not use		
Texte 3			
Impératif	Impératif négatif	Indicatif – voix active	Indicatif – voix passive
evacuate	do NOT re-enter	sounds	is protected
Texte 4			
Impératif	Impératif négatif	Indicatif – voix active	Indicatif – voix passive
sound, dial, attack, leave, close, report			
Texte 5			
Impératif	Impératif négatif	Indicatif – voix active	Indicatif – voix passive
(No smoking), switch off			
Texte 6			
Impératif	Impératif négatif	Indicatif – voix active	Indicatif – voix passive
leave, close, activate, attempt, report, stop, drop, roll, evacuate, close, turn off, put on, use, follow, report, move away, call, use, stay, signal	do not use, do not re-enter	you <u>can</u> do, are, sounds, allows, you encounter, <u>can</u> provide, enters, use, <u>should</u> move, <u>must</u> be free, <u>must</u> be able, are, responds	are evacuated, <u>should</u> not be used, are not permitted, are not allowed, <u>must</u> be approved, are only permitted, <u>must</u> be kept unobstructed
Texte 7			
Impératif	Impératif négatif	Indicatif – voix active	Indicatif – voix passive
call, call, call, call, state, enlist, assess, call,	do not use, do NOT put, do not remove, do	are not, responds, assists, open, feels,	cannot or should not be moved, <u>must</u> be moved

Annexe 27 : Formes verbales conjuguées dans les instructions de sécurité

check, give, begin, place, keep, continue, protect, move, lie, provide, loosen, call, check, place, determine, offer, hold, give, obtain, begin, call, apply, elevate, soak, remove, cover, seek, rinse, remove, advise, provide, shut off, call, check, start, report, complete, send, refer	not apply	has fainted, is choking, is, becomes	
<b>Texte 8</b>			
<b>Impératif</b>	<b>Impératif négatif</b>	<b>Indicatif – voix active</b>	<b>Indicatif – voix passive</b>
		is	<u>must</u> be worn, <u>must</u> be worn
<b>Texte 9</b>			
<b>Impératif</b>	<b>Impératif négatif</b>	<b>Indicatif – voix active</b>	<b>Indicatif – voix passive</b>
keep			<u>must</u> be worn
<b>Texte 10</b>			
<b>Impératif</b>	<b>Impératif négatif</b>	<b>Indicatif – voix active</b>	<b>Indicatif – voix passive</b>
cool, submerge, submerge, place, use, leave, proceed, get, get, do, keep, keep, keep, soak, place	do not delay, do not apply, do not attempt	occurs, <u>will</u> occur	are involved
<b>Texte 11</b>			
<b>Impératif</b>	<b>Impératif négatif</b>	<b>Indicatif – voix active</b>	<b>Indicatif – voix passive</b>
evacuate, leave, assist, take, seek, enter, seek, listen, keep tuned, wait, lockdown, stay, lock, close, turn out, seek, stay away, listen, keep tuned, warn, call, go, provide	do not use	you <u>should</u> take, sound, sounds, <u>can</u> send	
<b>Texte 12</b>			
<b>Impératif</b>	<b>Impératif négatif</b>	<b>Indicatif – voix active</b>	<b>Indicatif – voix passive</b>
call, exit, seek, close, lock, turn off, get down, ensure, silence, call, give, remain, remain, call, alert, leave, proceed, take, secure, gather, assist, notify, follow, evacuate, report, follow, activate, call, attempt, evacuate, follow, listen, call, check, move, get, stay, close, remain, evacuate, stay, be aware, follow, move, turn off, unplug, check, call, call, notify, be prepared	do not use, do not return or move, do not use, do not return or move, do not return or move, do not open, do not return or move, do not touch or disturb	is, is, enters, is not, <u>can</u> hear, 's, leaves, <u>should</u> check, depart, is, <u>can</u> , does not extinguish, has passed, is damaged	<u>can</u> be secured or barricaded, <u>may</u> be indicated
<b>Texte 13</b>			
<b>Impératif</b>	<b>Impératif négatif</b>	<b>Indicatif – voix active</b>	<b>Indicatif – voix passive</b>
check, adjust, please, use, bend, check, inspect, discontinue, turn	do not wear, never use, do not bend, never leave	are, <u>should</u> not point, <u>should</u> only face, he or she <u>can</u> support, is,	is intended, is not designed, <u>should</u> not be used, are found

Annexe 27 : Formes verbales conjuguées dans les instructions de sécurité

		might prove, <u>can</u> fall, stays, meets, is, are, <u>should</u> always be, falls	
<b>Texte 14</b>			
<b>Impératif</b>	<b>Impératif négatif</b>	<b>Indicatif – voix active</b>	<b>Indicatif – voix passive</b>
make sure, remove, discontinue	Never place, never leave	<u>must</u> be, begins, begins, reaches, comes	is secured
<b>Texte 15</b>			
<b>Impératif</b>	<b>Impératif négatif</b>	<b>Indicatif – voix active</b>	<b>Indicatif – voix passive</b>
remove, attach, check, remove, remove	do not use, do not add, do not immerse, never dispose, do not mix, do not mix	begins, <u>may</u> allow, is, have, are, is not, <u>may</u> cause, are not going, are not, are, are, are not, are, are, are, are not	is not intended, <u>should</u> be positioned, is recommended, <u>should</u> never be left lowered, <u>cannot</u> be securely attached, <u>should</u> be replaced
<b>Texte 16</b>			
<b>Impératif</b>	<b>Impératif négatif</b>	<b>Indicatif – voix active</b>	<b>Indicatif – voix passive</b>
be sure, keep, take, try, contact, take care, grasp, be sure, clean, email, visit, call, visit	do not defeat, never take, do not use, never use or place, do not leave, do not fall, do not subject, do not place, do not use	<u>will</u> fit, is, are, <u>should</u> still fail, are not, is, <u>may</u> deform, generate, have fallen, does not appear, <u>should</u> not attempt	<u>should</u> be connected, is equipped, <u>should</u> be routed, <u>should</u> be avoided, <u>should</u> be taken, are not spilled, <u>should</u> be situated, <u>should</u> be serviced, is damaged, has been spilled, has been exposed, has been dropped or damaged, <u>should</u> be referred
<b>Texte 17</b>			
<b>Impératif</b>	<b>Impératif négatif</b>	<b>Indicatif – voix active</b>	<b>Indicatif – voix passive</b>
read, use, unplug, allow, return, save	do not touch, do not immerse, do not operate, do not use, do not let, do not place, do not use	is, malfunctions, <u>may</u> cause, are, <u>should</u> be, <u>will</u> not drape	<u>should</u> be observed, is used, has been damaged, <u>must</u> be used, is provided, <u>may</u> be used, is exercised, is used, <u>should</u> be arranged, <u>can</u> be pulled or tripped over
<b>Texte 18</b>			
<b>Impératif</b>	<b>Impératif négatif</b>	<b>Indicatif – voix active</b>	<b>Indicatif – voix passive</b>
follow, follow, hold, use, take, inspect, keep, contact	do not recharge / disassemble / heat or incinerate, avoid, avoid, do not handle or touch, do not carry, do not disassemble or attempt, do not mix or use, never put, do not use, do not use, do not place, do not touch	is, <u>may</u> lead, are not, you <u>must</u> insulate, you discard or store, is	is not intended, is used
<b>Texte 19</b>			
<b>Impératif</b>	<b>Impératif négatif</b>	<b>Indicatif – voix active</b>	<b>Indicatif – voix passive</b>
read, see		<u>could</u> void, complies, is, <u>may</u> not cause, <u>must</u> accept, <u>may</u>	are not permitted, is intended, is installed, has been provided

Annexe 27 : Formes verbales conjuguées dans les instructions de sécurité

		cause, is, complies, is	
<b>Texte 20</b>			
<b>Impératif</b>	<b>Impératif négatif</b>	<b>Indicatif – voix active</b>	<b>Indicatif – voix passive</b>
read, keep, read	do not cover, do not place, do not touch, do not use, do not use, do not expose, do not wash, do not disassemble, do not throw	creates, is, is, is not, goes off, drops, <u>can</u> cause	<u>may</u> be trapped and cause, <u>should</u> be performed
<b>Texte 21</b>			
<b>Impératif</b>	<b>Impératif négatif</b>	<b>Indicatif – voix active</b>	<b>Indicatif – voix passive</b>
contact, recognize, read, follow, use, have the installer show, disconnect, call, follow, call, install, use, install, follow, look, be sure, keep, keep, turn off, extinguish, turn on, smother, smother, use, let, disconnect, place, be sure, make sure, turn off, adjust, clean up, use, let, clean, turn, place, slide, use, turn, use, use, let, follow, discard, use, use, be sure, be sure, turn, follow, follow, turn off, wait, clean, use, clean, remove, wipe up, save	do not attempt, do not store or use, do not try, do not touch, do not use, never leave, avoid, do not leave, never pick up or move, do not use, never store, never leave, never allow, never use, never use, never cover or block, never obstruct, avoid touching, do not touch, do not touch, do not use, never leave, do not use, never heat, do not let, never wear, avoid reaching never use, avoid using, avoid using, do not extend, never let, do not use, do not use, do not use, do not touch, do not leave, do not clean, do not use, never keep	<u>may</u> occur, you do not understand, <u>could</u> result, <u>could</u> result, <u>may</u> result, smell, cannot reach, <u>may</u> occur and result, recommend, you purchase, install, <u>can</u> tip and cause, secures, <u>should</u> check, <u>may</u> ignite, <u>may</u> increase, <u>may</u> cause, are, <u>may</u> be, are, <u>may</u> become, <u>may</u> melt, <u>may</u> be, is, is, <u>can</u> be, is not, <u>may</u> result, blocks, <u>may</u> cause, <u>may</u> trap, restricts, <u>may</u> result, is, become, have had, include, <u>could</u> break, <u>should</u> the bulb break, know, controls, has ignited, does not extend, is, <u>may</u> damage, cause, <u>may</u> ignite, never heat, <u>may</u> cause, use, <u>may</u> cause, <u>can</u> trail and ignite or get caught, <u>may</u> ignite or catch, is, warps, <u>could</u> result, stay, <u>could</u> be, are, <u>may</u> be, is, is, <u>will</u> accommodate, is, <u>could</u> damage, are, <u>can</u> create and reduce, have had, <u>can</u> produce, is, is, requires, requires, <u>can</u> result, <u>will</u> minimize, <u>may</u> be, <u>could</u> reach, have, <u>may</u> be, <u>may</u> be	are not meant, <u>must</u> be exercised, must be properly installed and grounded, is recommended, should be referred, is not, <u>must</u> be performed, <u>may</u> not be detected, <u>must</u> be secured, is installed, is engaged, has been moved, are removed, is installed, <u>should</u> be taken, is provided, <u>should</u> be limited, are used, are stored, <u>could</u> be injured, be injured or burned, <u>must</u> be taught, <u>should</u> be taught, <u>should</u> not be allowed, is located, is turned off, is turned off, is turned, is completed, <u>should</u> never be used, <u>must</u> be moved, were shipped / purchased, is damaged, <u>could</u> be contaminated, are grasped, are hit or reached, has been tested, are not recommended, are not recommended, are not recommended, is used, <u>should</u> be taken, <u>should</u> be avoided, are warned, <u>can</u> also be minimized, are warned, is engaged, <u>can</u> be minimized, is located

Annexe 27 : Formes verbales conjuguées dans les instructions de sécurité

<b>Texte 22</b>			
<b>Impératif</b>	<b>Impératif négatif</b>	<b>Indicatif – voix active</b>	<b>Indicatif – voix passive</b>
clear, call, follow, call, install, maintain, use, read, remove, clean, keep, see, use, contact, see, save	do not store or use, do not try, do not touch, do not use, do not dry, do not allow, do not reach, do not install or store, do not tamper, do not repair or replace or attempt, do not use, do not sit, do not place, never remove, never pile or stack, never plug	you smell, you <u>cannot</u> reach, <u>may</u> escape, you purchase and install, <u>can</u> assist, give off, <u>could</u> ignite or explode, have used, are, <u>can</u> produce, is, is moving, you understand, have, <u>may</u> contain, <u>can</u> ignite, increases, <u>can</u> warm, creates, <u>cannot</u> escape, <u>can</u> become, <u>may</u> prevent, <u>can</u> create, contain, <u>can</u> be, <u>will</u> reduce, <u>will</u> not eliminate, have run, are, you need, do not understand, requires, requires, <u>can</u> result, <u>will</u> minimize, reserves, <u>could</u> result, <u>could</u> result	<u>must</u> be followed, <u>must</u> be performed, <u>may</u> not be detected, is recommended, is saturated, <u>should</u> not be placed, have been removed, <u>may</u> be labeled, <u>must</u> not be dried, is use, is removed, <u>will</u> be exposed, <u>should</u> be cleaned, <u>must</u> be properly grounded, is not grounded, have been spotted or soaked, are exposed, are not meant, <u>must</u> be exercised, are warned, <u>should</u> be kept free
<b>Texte 23</b>			
<b>Impératif</b>	<b>Impératif négatif</b>	<b>Indicatif – voix active</b>	<b>Indicatif – voix passive</b>
follow, read, install, level, see, hand wash, line dry, turn on, let flow, unplug, store, remove, check, replace, check, replace, save	do not install or store, do not wash, do not add, do not reach, do not allow, do not tamper, do not repair or replace or attempt, do not wash or dry, do not use, do not machine wash, do not smoke or use, never plug	are, <u>should</u> become and exercise, <u>can</u> support, give off, <u>could</u> ignite or explode, you have used, give off, <u>could</u> ignite or explode, is, <u>will</u> release, is, is moving, is, you understand, have, <u>cannot</u> reach, <u>may</u> contain, <u>may</u> smoke or catch fire, <u>can</u> form, <u>can</u> stick and cause, are, are	<u>will</u> be exposed, <u>must</u> be properly grounded, is not grounded, have been previously cleaned / washed/soaked/spotted, is saturated, <u>should</u> not be placed, have been removed, <u>may</u> be produced, has not been, has not been used, is used, are soiled, is removed
<b>Texte 24</b>			
<b>Impératif</b>	<b>Impératif négatif</b>	<b>Indicatif – voix active</b>	<b>Indicatif – voix passive</b>
read, unplug, return, be certain, use, make, keep, handle, save	do not put, avoid contacting, do not operate, do not use, do not let hang, do not let contact	<u>may</u> cause, is not running, are	<u>should</u> always be followed, <u>should</u> not be used, <u>should</u> be taken, is dropped or damaged, is securely locked, <u>may</u> be used, <u>must</u> be used, is designed
<b>Texte 25</b>			
<b>Impératif</b>	<b>Impératif négatif</b>	<b>Indicatif – voix active</b>	<b>Indicatif – voix passive</b>
follow, read, see, be sure, remove, remember, use, store, use, locate, check, turn on, allow, disconnect, save	do not let, do not reach, do not wash, do not use, do not sit/stand / abuse, do not tamper, do not smoke or use	<u>must</u> be, <u>will</u> hold, <u>can't</u> reach, are not, has cooled, are, <u>may</u> build, is, <u>will</u> allow, is	is located, was designed, has not been used

Annexe 27 : Formes verbales conjuguées dans les instructions de sécurité

<b>Texte 26</b>			
<b>Impératif</b>	<b>Impératif négatif</b>	<b>Indicatif – voix active</b>	<b>Indicatif – voix passive</b>
follow, plug, disconnect, replace, remove, use, keep, use, disconnect, use, save, remove, follow, take off, leave, dispose	do not remove, do not use, do not use, do not hit	<u>can</u> result, are not, <u>are</u> , <u>will</u> sit, are getting rid, you throw away, <u>may</u> not easily	<u>must</u> be evacuated
<b>Texte 27</b>			
<b>Impératif</b>	<b>Impératif négatif</b>	<b>Indicatif – voix active</b>	<b>Indicatif – voix passive</b>
read, read, follow, install, locate, use, call, keep, see, remove, test, see, keep, turn off, disconnect, shut off, read, follow, save	do not operate, do not cover or block, do not use, do not immerse, do not let hang, do not overcook	are, <u>may</u> explode, is, has, is not working, <u>may</u> result, <u>may</u> result, <u>may</u> result, <u>may</u> result, <u>may</u> result, attend, <u>can</u> char or burn, <u>can</u> melt, <u>can</u> damage, <u>should</u> ignite	have been used, are tested, <u>must</u> be followed, <u>must</u> be grounded, <u>should</u> not be heated, has been damaged or dropped, <u>should</u> be serviced, are placed
<b>Texte 28</b>			
<b>Impératif</b>	<b>Impératif négatif</b>	<b>Indicatif – voix active</b>	<b>Indicatif – voix passive</b>
read, make sure, use, unplug, allow, grasp, pull, take, use, use, turn, remove, unplug, provide, reverse, contact, save	do not immerse, do not touch, never pull, do not operate, do not use, do not repair, do not use, do not use, do not let hang, do not place, do not allow, do not attempt	is, malfunctions, presents, <u>may</u> cause, <u>will</u> remain, generates, has, is, <u>will</u> fit, does not insert, fails, <u>must</u> be, <u>will</u> not drape	<u>should</u> be followed, <u>should</u> not be used, <u>must</u> be exercised, is used, is damaged, is dropped, has been damaged, <u>was</u> designed, <u>must</u> be taken, is intended, is provided, <u>may</u> be used, is exercised, is used, <u>should</u> be arranged, <u>can</u> be pulled or tripped
<b>Texte 29</b>			
<b>Impératif</b>	<b>Impératif négatif</b>	<b>Indicatif – voix active</b>	<b>Indicatif – voix passive</b>
read, unplug, keep, handle, put, place, keep, start, use, operate, unplug, follow, contact, be certain, save	do not immerse, do not let hang, never leave, never place, Avoid ANY contact, do not blend, do not fill, do not operate, do not use, do not use, do not attempt, do not pull / twist / abuse	is, is not running, is, <u>may</u> push, malfunctions, is, <u>may</u> cause injury, is not, <u>may</u> cause, draws, has, is, <u>will</u> fit, is, are, <u>may</u> use, <u>must</u> be, <u>must</u> be arranged, <u>will</u> not drape, <u>will</u> not be	should always be followed, <u>may</u> be used, is dropped or damaged, are not recommended, is not recommended, is intended, is based, is equipped, <u>will</u> not be tripped over
<b>Texte 30</b>			
<b>Impératif</b>	<b>Impératif négatif</b>	<b>Indicatif – voix active</b>	<b>Indicatif – voix passive</b>
read, use, unplug, allow, return, remove, reverse, contact, save	do not touch, do not immerse, do not use, avoid contact, do not operate, do not let hang, do not use, do not place, do not modify, do not clean	<u>must</u> replace, is, <u>may</u> cause, <u>can</u> break and touch, has, is, <u>will</u> fit, does not fit, does not fit	<u>should</u> always be followed, is damaged, is being used, is dropped or damaged
<b>Texte 31</b>			
<b>Impératif</b>	<b>Impératif négatif</b>	<b>Indicatif – voix active</b>	<b>Indicatif – voix passive</b>
read, use, unplug, allow, return, remove, reverse, contact, save	do not touch, do not immerse, do not operate, do not attempt, do not use, do not let hang or touch,	is, malfunctions, <u>may</u> cause, <u>can</u> break off, is, has, is, <u>will</u> fit, does not fit, does not fit	<u>should</u> always be followed, is used, has been damaged



Annexe 27 : Formes verbales conjuguées dans les instructions de sécurité

	do not place, do not use, do not clean, do not attempt		
<b>Texte 32</b>			
<b>Impératif</b>	<b>Impératif négatif</b>	<b>Indicatif – voix active</b>	<b>Indicatif – voix passive</b>
read, use, unplug, allow, return, remove, attach, save	do not touch, do not immerse, do not operate, do not attempt, do not use, do not let hang, do not allow, do not use, do not place, do not use, do not clean, do not remove or open	<u>should</u> always be followed, is, malfunctions, has been damaged, <u>may</u> cause, <u>can</u> break off and touch, are, is	<u>should</u> be permitted, is used, <u>should</u> be done
<b>Texte 33</b>			
<b>Impératif</b>	<b>Impératif négatif</b>	<b>Indicatif – voix active</b>	<b>Indicatif – voix passive</b>
read, obey, read, use, unplug, allow, return, turn, remove, save	do not touch, do not immerse, do not operate, do not use, do not let hang, do not place, do not use, do not attempt	are, have provided, is, alerts, <u>can</u> kill or hurt, <u>will</u> follow, mean, don't follow, don't follow, <u>will</u> tell, is, tell, tell, <u>can</u> happen, are not followed, is, malfunctions, has been damaged, <u>may</u> cause, <u>may</u> involve, <u>may</u> occur	<u>can</u> be killed or injured, <u>can</u> be killed or injured, <u>should</u> be followed, is used, <u>must</u> not be inserted, is covered, is plugged, is designed
<b>Texte 34</b>			
<b>Impératif</b>	<b>Impératif négatif</b>	<b>Indicatif – voix active</b>	<b>Indicatif – voix passive</b>
read, unplug, grasp, pull, allow, return, use, be careful, unplug, attach, check, turn, remove, save	never pull, do not put, do not operate, do not let hang, don't attempt, do not use, do not touch, do not operate, do not use, do not place	is, malfunctions, <u>may</u> cause, are, contains, <u>could</u> risk, touches, touches, closes, is, contains, escapes	should always be adhered to, is used, has been dropped or damaged, <u>must</u> be used
<b>Texte 35</b>			
<b>Impératif</b>	<b>Impératif négatif</b>	<b>Indicatif – voix active</b>	<b>Indicatif – voix passive</b>
read, carry, use, allow, allow, unplug, let cool, unplug, take, avoid, keep, place, press, hold, grip, pull, attach, plug, turn, remove, save	do not touch, do not immerse, do not allow, do not plug, do not operate, do not let dangle, do not place, do not use, do not use, do not place, do not put, do not use, be sure not to, never pull	is, is, <u>may</u> walk or trip, you go, malfunctions, is dropped, <u>may</u> cause, <u>may</u> not operate	should always be followed, is used, has been damaged, is overloaded, <u>should</u> be operated, <u>must</u> be used
<b>Texte 36</b>			
<b>Impératif</b>	<b>Impératif négatif</b>	<b>Indicatif – voix active</b>	<b>Indicatif – voix passive</b>
read, unplug, return, save	do not immerse, avoid contacting, do not operate, do not use, do not let hang, do not open, do not open, do not use, do not leave, do not immerse	malfunctions, <u>may</u> cause	should always be followed, <u>should not</u> be used, is dropped or damaged, is intended

Annexe 28 : Nombre de formes verbales dans les instructions de sécurité

<b>Texte 37</b>			
<b>Impératif</b>	<b>Impératif négatif</b>	<b>Indicatif – voix active</b>	<b>Indicatif – voix passive</b>
read, unplug, unplug, keep, return, unplug, handle, handle, store, save	do not put, do not reach, avoid contact, do not operate, do not use, do not let hang, do not let contact, do not operate	falls, is, is used, has malfunctioned, is not operating, <u>may</u> cause, <u>might</u> come, <u>could</u> result, are	should always be followed, has been dropped or damaged
<b>Texte 38</b>			
<b>Impératif</b>	<b>Impératif négatif</b>	<b>Indicatif – voix active</b>	<b>Indicatif – voix passive</b>
read, unplug, keep, return, keep, save	do not place, avoid contact, do not operate, do not use, do not let hang, do not use, do not use, do not expose, do not wash	is, malfunctions, <u>may</u> cause, <u>will</u> scratch and damage, <u>may</u> be used, is, is, <u>may</u> cause	should always be followed, is used, is dropped or damaged, <u>should</u> be done
<b>Texte 39</b>			
<b>Impératif</b>	<b>Impératif négatif</b>	<b>Indicatif – voix active</b>	<b>Indicatif – voix passive</b>
read, unplug, allow, use, return, turn, remove, read, turn, unplug, save	do not immerse, never submerge, do not touch, avoid coming, do not operate, do not use, do not let hang, do not place, do not use, never steam, do not operate	is, has malfunctioned, is not operating, <u>may</u> cause, <u>can</u> result, <u>will</u> not cause, <u>could</u> create, touches, touches, closes	should always be followed, have been designed, is used, has been dropped or damaged, <u>must</u> be used, is plugged, <u>should</u> not be left, <u>must</u> be used
<b>Texte 40</b>			
<b>Impératif</b>	<b>Impératif négatif</b>	<b>Indicatif – voix active</b>	<b>Indicatif – voix passive</b>
read, save		contains, have,	<u>should</u> be taken, are recommended

**Annexe 28 : Nombre de formes verbales dans les instructions de sécurité**

Texte n°	Impératif	Impératif négatif	Indicatif voix active	Indicatif voix passive	Nombre total de verbes conjugués
1	8	5	3	0	16
2	0	1	0	0	1
3	1	1	1	1	4
4	6	0	0	0	6
5	1	0	0	0	1
6	21	2	13	7	43
7	47	4	9	2	62
8	0	0	1	2	3
9	1	0	0	1	2
10	15	3	2	1	21
11	23	1	4	0	28
12	52	13	14	3	82
13	9	4	13	4	30
14	3	2	5	1	11
15	5	6	16	6	33

Annexe 28 : Nombre de formes verbales dans les instructions de sécurité

16	13	10	11	14	48
17	6	7	6	11	30
18	8	18	7	2	35
19	2	0	9	4	15
20	3	9	7	3	22
21	60	42	86	53	241
22	16	21	41	22	100
23	17	17	27	16	77
24	9	6	3	9	27
25	15	10	10	3	38
26	16	4	7	1	28
27	19	7	16	9	51
28	17	12	13	17	59
29	15	14	20	10	59
30	9	10	10	5	34
31	9	11	10	3	33
32	8	13	9	3	33
33	10	8	22	10	50
34	14	10	12	5	41
35	21	14	9	6	50
36	4	10	2	5	21
37	10	8	9	3	30
38	6	9	9	5	29
39	11	11	10	9	41
40	2	0	2	2	6
<b>Total</b>	512	323	448	258	1 541
<b>Pourcentage</b>	33 %	21 %	29 %	17 %	100 %

Nombre de formes verbales dans les instructions de sécurité provenant de panneaux.

Notice explicative n°	Impératif	Impératif négatif	Indicatif voix active	Indicatif voix passive	Nombre total de verbes conjugués
1	8	5	3	0	16
2	0	1	0	0	1
3	1	1	1	1	4
4	6	0	0	0	6
5	1	0	0	0	1
6	21	2	13	7	43
7	47	4	9	2	62
8	0	0	1	2	3
9	1	0	0	1	2
10	15	3	2	1	21
11	23	1	4	0	28
12	52	13	14	3	82
<b>Total</b>	175	30	47	17	269
<b>Pourcentage</b>	65 %	11 %	17.5 %	6.5 %	100 %

Annexe 28 : Nombre de formes verbales dans les instructions de sécurité

**Nombre de formes verbales dans les instructions de sécurité provenant de notices explicatives.**

Notice explicative n°	Impératif	Impératif négatif	Indicatif voix active	Indicatif voix passive	Nombre total de verbes conjugués
13	9	4	13	4	30
14	3	2	5	1	11
15	5	6	16	6	33
16	13	10	11	14	48
17	6	7	6	11	30
18	8	18	7	2	35
19	2	0	9	4	15
20	3	9	7	3	22
21	60	42	86	53	241
22	16	21	41	22	100
23	17	17	27	16	77
24	9	6	3	9	27
25	15	10	10	3	38
26	16	4	7	1	28
27	19	7	16	9	51
28	17	12	13	17	59
29	15	14	20	10	59
30	9	10	10	5	34
31	9	11	10	3	33
32	8	13	9	3	33
33	10	8	22	10	50
34	14	10	12	5	41
35	21	14	9	6	50
36	4	10	2	5	21
37	10	8	9	3	30
38	6	9	9	5	29
39	11	11	10	9	41
40	2	0	2	2	6
<b>Total</b>	337	293	401	241	1 272
<b>Pourcentage</b>	26,5 %	23 %	31,5 %	19 %	100 %

## Annexe 29 : Liste de vérification pour des instructions de qualité

Source : ANDERSON, P. V. (2003) *Technical communication : a reader-centred approach*. Boston : Thomson Heinle. Pages 577-578.

FIGURE 22.10

### Revision Checklist for Instructions

To download a copy of this revision checklist and a planning guide you can use when you begin work on your instructions, go to Chapter 22 at <http://english.heinle.com/anderson>.

#### REVISION CHECKLIST FOR INSTRUCTIONS

Does your draft include each of the elements needed to create instructions that your readers will find to be usable and persuasive? Remember that some elements of the superstructure may be unnecessary for your specific readers and purpose and that the elements may be organized in various ways.

The following headings reflect the elements of the conventional superstructure for instructions. In many situations, some of the elements are unnecessary.

##### Introduction

- Describes the aim, purpose, or desired outcome of the procedure?
- Identifies the intended readers (their knowledge level, job descriptions, etc.)?
- Tells the scope and organization?
- Indicates ways to use the instructions effectively?
- Provides reasons for following the instructions (rather than using some other procedures)?
- Explains the conventions used (abbreviations, etc.)?
- Includes safety information?

##### Description of the Equipment

- Shows the location of the key parts?
- Explains the function of the key parts?

##### Materials and Equipment

- Tells readers what materials and equipment to gather before starting the procedure?

##### Directions

- Support rapid comprehension and immediate use by providing only the information your readers need, listing the steps, using the active voice and imperative mood ("Do this."), and highlighting key words?
- Help readers locate the next step quickly by numbering the steps and putting blank lines between them, giving one action per step, and putting step numbers in their own column?
- Distinguish action from supporting information by putting actions before responses, and making actions stand out visually?
- Group related steps under action-oriented headings?
- Use many graphics?
- Present branching steps clearly?

(continues)

FIGURE 22.10 (continued)

**REVISION CHECKLIST FOR INSTRUCTIONS**  
(continued)

**Troubleshooting**

Tells what to do if something fails or there is an unexpected result?

**Graphics**

Included wherever readers would find them helpful or persuasive?

Look neat, attractive, and easy to read?

Referred to at the appropriate points in the prose?

Located where your readers can find them easily?

**Page Design**

Looks neat and attractive?

Helps readers find specific information quickly?

**Proofreading**

Uses correct spelling, grammar, and punctuation?