

T.A GRAMME

FEVRIER 2023

LE JOURNAL DU COLLEGE LA TOUR D'AUVERGNE



LES COULISSES DU SELF INTERVIEWS DES NOUVEAUX PERSONNELS



LIAISON CM2-6èmes

LE FORUM DES
METIERS
DES SORTIES PEDA-
GIQUES



LES GRAS DE DOUARN

LA SECHERESSE AU
KENYA
LE HARCELEMENT
DES RECETTES
LE ZOO DE BEAUVAL

SOMMAIRE

**p3 LES GRAS DE
DOUARNENEZ**

**p4 4 INTERVIEWS
DES NOUVEAUX
PERSONNELS**

**P8 RUBRIQUE
ANIMALE**

**p10 LES COULISSES
DES CUISINES**

**P22 DES SORTIES
PEDAGOGIQUES**

p25 LIAISON CM2-6°

**p28 LES DROITS
DES FEMMES**

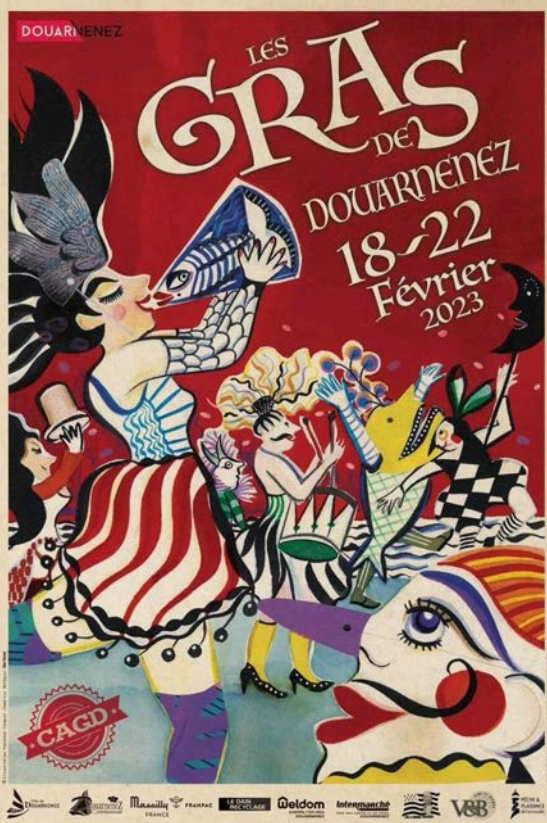
p30 2 RECETTES



Liaison CM2-6èmes : le concours Eurêkamaths



LES GRAS DE DOUARNENEZ



Tout commence le samedi avec l'intronisation du **Den Paolig**, symbole emblématique de la fête, le Den Paolig (pauvre homme en français) est le roi du carnaval.

Fabriqué en papier mâché, d'une hauteur d'environ 3 mètres, il figure une personnalité locale reconnaissable bien connue des Douarnenistes.

Temps fort incontournable à Douarnenez, les Gras se déroulent chaque année dans les rues de la ville depuis 1835. Plus grand carnaval Breton, les Gras sont une invitation à la fête, à découvrir absolument.

C'est une nouvelle fois l'illustratrice Fabienne Siquin qui a réalisé l'affiche de la prochaine édition des Gras de Douarnenez, qui se tient du 18 au 22 février. Dans son univers habituel, elle parvient encore à apporter des nouveautés, dévoilant avec force couleurs de nombreux aspects de la fête.

L'affiche est en vente à l'office du tourisme, au prix de 3 euros.

On vous attend pour venir en profiter !

**“
Rendez-vous
du 18 au 22
février 2023**

M.Gaveau

Professeur de SVT depuis deux ans à la Tour d'Auvergne.

Nous lui avons posé quelques questions :

TAG : Quelles sont vos passions ?

M.Gaveau : observer la nature, me promener et la musique

TAG : Comment trouvez-vous le collège la TA ?

M.Gaveau : Le collège est très agréable, les élèves et le personnel sont sympathiques .

TAG : Avez -vous travaillé dans un autre établissement ? Si oui, lequel ?

M.Gaveau : Oui, j'ai travaillé 10 ans au collège Max Jacob avant la TA.

TAG : De quelle classe êtes vous professeur principal ?

M.Gaveau : Je suis professeur principal de la 3ème3

TAG : Quelles études avez-vous faites ?

M.Gaveau : J'ai fait un bac de science et cinq années après le bac.

TAG : Pourquoi avez-vous choisi ce métier ?

M.Gaveau : J'ai choisi ce métier car j'aime bien transmettre à d'autres et que la SVT, est en rapport avec la terre et l'environnement.

TAG : Aviez-vous un métier avant ?

M.Gaveau : Non, j'avais fait des emplois saisonniers pendant les vacances.

TAG : D'après vous quels sont les points positifs et négatifs de votre métier ?



M.Gaveau : Positif : être en présence de jeunes. Négatif: certains élèves ne sont pas assez travailleurs.

TAG : Avez-vous des enfants ?

M.Gaveau : Oui j'ai deux enfants de 19 et 17 ans

TAG : Aimez-vous lire ?

M.Gaveau : Oui, les revues scientifiques et des polars

TAG : Avez-vous des animaux ?

M.Gaveau : Oui, j'ai deux chiens, des welch corgis.

Mme Tavella

Mme Tavella, remplaçante d'anglais au collège la TA

Nous lui avons posé quelques questions :

TAG : Quelles sont vos passions ?

MmeTavella : J'aime courir, ce qui compense car j'aime bien manger de bonnes choses.

TAG : Pourquoi avez-vous choisi ce métier ?

MmeTavella : j'ai eu une professeur d'anglais qui m'a fait aimer la langue .

TAG : Comment trouvez-vous le collège ?

MmeTavella : J'adore ce collège, j'aimerais bien pouvoir travailler dans cet établissement de façon permanente

TAG : Depuis combien de temps travaillez-vous ici ?

MmeTavella : Je suis venue dans ce collège 3 fois comme remplaçante pour Mme Braud, Mme Le Goff et Mme Hue.

TAG : Quels diplômes avez-vous eus ?

MmeTavella : J'ai eu le CAPES et avant une licence d'anglais.

TAG : Faisiez-vous un autre métier avant ?

MmeTavella : Non

TAG : Avez-vous travaillé dans un autre établissement ? Si oui, lequel ?

MmeTavella : Oui, j'ai travaillé pendant 18 ans à Strasbourg.

TAG : D'après vous, quels sont les points positifs et négatifs de votre métier ?

MmeTavella : Les points positifs sont que l'on est toujours au contact des



TAG : quand avez-vous commencé ?
MmeTavella : J'ai commencé en 2003.

jeunes et le point négatif est l'image que renvoient de nous les médias .

TAG : Avez-vous des enfants ?

MmeTavella : Oui, j'en ai un de 7 ans et un de 5 ans.

TAG : Aimez-vous lire ?

Mme Tavella : Oui j'aime lire les polars suédois.

TAG : Avez-vous des animaux ?

Mme Tavella : Oui, j'ai un chat

M.BRIANT

Nous sommes allées interviewer M. Briant, professeur de technologie dans notre collège depuis 2 ans.



TAG : Depuis combien de temps enseignez-vous la technologie ?

M.Briant : Depuis septembre 1997, au lycée puis la technologie depuis 4 ans.

TAG : Quels sont les points positifs et négatifs du métier ?

M.Briant : Le point négatif est la baisse des attentes des programmes scolaires et le point positif, est de travailler au contact des jeunes.

TAG : Où étiez-vous avant la TA ?

M.Briant : J'étais au collège à Quimperlé

TAG : Comment trouvez-vous ce collège ?

M.Briant : Les jeunes sont plutôt agréables pour un collège de ville

TAG : Quelles sont vos passions ?

M.Briant : J'aime rencontrer des gens et voyager : je trouve que c'est important après la crise sanitaire et le confinement.

TAG : Avez-vous des enfants ?

M.Briant : Oui, j'en ai 5.

TAG : Acceptez-vous de nous donner votre âge ?

M.Briant : Bien sûr, j'ai 49 ans.

TAG : Quelle est votre formation ?

M.Briant : J'ai fait des Etudes Universitaires en Génie Electrique et informatique industrielle

TAG : Aimez-vous lire ?

M.Briant : Oui je lis des livres qui ont un intérêt direct avec ce que je souhaite faire dans l'instant

TAG : Avez-vous des animaux ?

M.Briant : Oui, j'ai 2 chiens, 5 chats, des poules et un lapin.

Interview de Wen surveillant à la TA depuis le début de l'année

Nous lui avons posé quelques questions.

TAG : Quelles sont vos passions ?

Wen : J'aime beaucoup la culture japonaise et avant je faisais du kayak.

TAG : Comment trouvez-vous le collège ?

Wen : Il est sympa et l'architecture est jolie

TAG : Combien de temps pensez-vous rester ici ?

Wen : J'aimerais rester là quelque temps

TAG : Que faisiez vous avant ?

Wen : j'ai travaillé comme animateur et dans des laboratoires

TAG : Pourquoi avez vous choisi ce métier ?

Wen : J'aime bien les enfants et j'ai eu l'opportunité de venir

TAG : Quelles études avez-vous faites ?

Wen : J'ai un BTS de "bio-analyse contrôle" et j'ai travaillé en laboratoire mais je trouvais ça un peu répétitif

TAG : Aimez-vous lire ?

Wen : oui plutôt, j'aime les mangas, les BD et les romans de science-fiction



Wen (diminutif
de Wenceslas,
prénom d'Europe
de l'Est)

TAG : Depuis combien de temps êtes-vous surveillant ?

Wen : c'est ma première année

TAG : Acceptez-vous de nous donner votre âge ?

Wen : oui, j'ai 24 ans

TAG : Avez-vous des animaux ?

Wen : Oui, j'ai un petit chien qui s'appelle Tarzan et un petit chat qui s'appelle Yoda

LA SPA



PROTECTRICE DES ANIMAUX DEPUIS 1845

Nous pouvons changer leurs vies. Les animaux sont des compagnons adorables.

Donnez-leur une seconde vie, et une seconde chance de vous montrer qu'ils peuvent être terriblement attachants.

Malgré le confinement, la SPA a sauvé des animaux de l'euthanasie (donner la mort)



Quelle sont les chiens et chats à adopter au refuge?

La SPA organise des portes ouvertes dans ces refuges, le vendredi, le samedi et dimanche. Au refuge de la SPA plus de 70 chats et 46 chiens sont à adopter chaque jour. Les animaux de la SPA viennent souvent de la fourrière, ils sont abandonnés ou maltraités.

Quels sont les animaux du Refuges de Quimper?

Le refuge de Quimper a recueilli près de 2200 animaux en 2018 et 2020. Les salariés et les bénévoles travaillent chaque jour pour soigner les différents chiens, chats et NAC (Nouveaux animaux de compagnie) et leur trouver une nouvelle famille.



Une fonctionnaire engagée dans son travail auprès des animaux recueillis et soignés. Elle vous demande de les aider.

LES DAUPHINS

Dauphin est un nom vernaculaire ambigu désignant en français certains mammifères marins et fluviaux appartenant à l'ordre des cétacés.



Comme les baleines et les autres cétacés, les ancêtres des dauphins ont perdu leurs pattes arrières, il y a environ 35 millions d'années. Au début de la gestation, l'embryon dauphin a quatre pattes qui se développent puis les pattes arrières se rétractent et disparaissent

Dans la nature, les dauphins peuvent vivre jusqu'à 50-60 ans chez les mâles et 70-80 ans chez les femelles. Chez les dauphins, la gestation dure 12 mois. Un dauphin est mature entre 5 et 7 ans pour les femelles et vers 10-12 ans pour les mâles.



Ils doivent respirer y compris pendant leur sommeil, ils ont donc une activité minimale leur permettant de rester à la surface, telle que tourner en rond par exemple. Ils doivent apprendre à nager en surface.

Le Margay



Le margay ou chat tigré

Le Margay est un petit félin agile qui vit dans les forêts d'Amérique. C'est l'un des seuls félins à passer le plus clair de son temps dans les arbres, perché sur les branches.

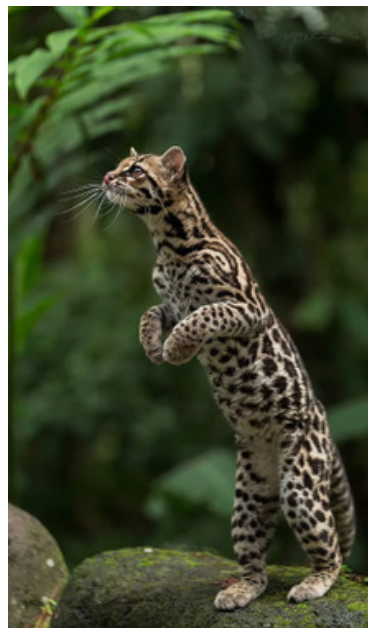
Leopardus Wiedii (nom latin)

Il pèse 2 à 4 kg en moyenne. Le mâle mesure de 50 à 100 cm, sa queue atteint 50 cm. Les femelles ne dépassent pas 60 cm, leur queue mesure 40 cm. Son pelage, court et doux, de couleur brun-jaune, devient blanc sur le ventre, la poitrine et la nuque. Des marques foncées semblables à celles du ocelot.



Sa Période de gestation est de 82 jours

Le margay peut vivre jusqu'à 80 ans. C'est un mammifère et un carnivore. La femelle margay met au monde de 1 à 2 petits



Le margay est menacé par le braconnage et le trafic de fourrure. Jusqu'en 1980, on a chassé les margays pour leur peau, décimant la population de la zone sud de leur habitat. Le déboisement est actuellement une sérieuse menace supplémentaire.

Au Kenya, la sécheresse affame la savane

Entre juin et novembre 2022, 127 éléphants sont morts dans la réserve d'Amboséli.

La saison humide n'a pas suffi à faire repartir la savane asséchée.

Plus de 6000 animaux sont morts dans la réserve d'Amboséli.

Après 3 ans de pluies faibles, les employés du KWS s'acquittent d'un sale boulot. **Les gardiens de la faune sauvage tractent des cadavres d'animaux de la savane par milliers afin de les tenir hors de la vue des touristes, dans le parc national d'Amboséli.** La 2ème réserve la plus visitée du pays, après celle du Masai Mara, se transforme en vastes étendues asséchées au nord de la frontière tanzanienne. Les "pluies courtes" ont remplacé la saison des pluies, insuffisantes pour verdir les 400 km² de plaines où ont péri 6093 animaux sauvages entre juin et novembre 2022-un chiffre confirmé par KWS et le Fonds international pour la protection des animaux (Ifaw). **Ils sont morts de faim et de soif, victimes de la pire sécheresse que le Kenya ait connue depuis 40 ans.**

20 espèces en font les frais à Amboséli, dont 127 éléphants, 3872 gnous, 1395 zèbres, 300 gazelles et 93 girafes masai. La dernière grande sécheresse de 2009-2010 avait tué 200 gnous, 60 éléphants et 95 zèbres. Quant à la migration des gnous



entre le parc tanzanien du Serengeti et Masai Mara, elle a compté près de 203 500 gnous, en 2021, selon l'université allemande de Hohenheim, soit une baisse de près de 60% depuis 1997. **Les gardiens ramassent aussi les carcasses de vaches des éleveurs locaux, principale source de revenus des quelque 800 000 Masai qui vivent de la tradition pastorale.**

109 éléphants sont morts au cours de l'année dans le parc de Tasvo.

Qui n'a jamais voulu savoir ce qu'il y avait dans les coulisses du self ? Ce mois-ci nous allons vous les présenter.

Le jeudi 12 Janvier 2023, quatre de nos journalistes sont donc allés faire un reportage sur place : Lauriane Rémy, Amélie Guillerm 5e1, Elouan Thomas 3e1, et Faustine Le Roy 6e3.



L'équipe des cuisines, de gauche à droite, **Vincent Plouzenec**, second de cuisine, **Aderito Pascoal**, chef de cuisine, **Sylviane Le Ster**, aide de cuisine et **Denis Le Douaré**, magasinier

LES COULISSES DE LA CUISINE

Préparation des repas

Il y a tout le matériel servant à cuisiner les repas. Comme Il est un peu usagé, il devrait être changé l'année prochaine

Les 3 membres de l'équipe préparent jusqu'à 520 repas par jour en moyenne. Ça en fait du monde à table !!!



Le matériel de nettoyage

Le matériel qui sert au nettoyage des légumes avant de pouvoir les cuisiner. Au premier plan, on voit l'éplucheuse à pommes de terre, carottes...



LE GARDE-MANGER

Le garde-manger avec les conserves et l'épicerie sèche (riz, pâtes...)



LES FRIGOS

Le frigo BOF pour le Beurre, les Oeufs et le Fromage + les yaourts, le lait et la crème fraîche.

Et le frigo pour la viande



LES COULISSES DES CUISINES

Le service Cuisines reçoit souvent des élèves en stage. C'est le cas de Dylan Kerc'hom, élève d'Ulis, ici avec M.Dorond



Lorsque les élèves ont terminé leur repas, ils déposent la vaisselle ici afin que les agents la passent dans ces énormes lave-vaisselle

Voici les machines qui permettent de cuisiner le plat préféré des collégiens : LES FRITES !!!



Faustine, Amélie, Lauriane et Elouan les élèves-journalistes en reportage pour les COULISSES DES CUISINES

LES COULISSES DES CUISINES

Sur cette image vous pouvez voir le moment du service du midi.



Les entrées sont servies dans le buffet à salade où chaque collégien peut se servir selon ses envies.



Le plateau d'un collégien le midi (ici un mardi, jour de frites).



Là vous pouvez voir la cantine remplie de monde entre 11H30 et 13H20.

Des insectes dans notre assiette ?



les insectes sont riches en protéine.

les protéines sont des éléments que l'on trouve dans la nourriture surtout dans la viande . Elles sont essentielles à la formation des muscles et à notre santé.

Leur élevage est écologique.

les insectes ont besoin de peu de nourriture. Ils émettent aussi peu de CO2 un gaz responsable du réchauffement climatique.



Ils grandissent vite.

Certains insectes peuvent être mangés après seulement quinze jours de croissance, ils constituent donc une nourriture rapidement disponible.



AUTRE AVANTAGE :

Les insectes sont petits et, contrairement aux autres animaux d'élevage, **ils n'ont pas besoin de beaucoup d'espace pour grandir**



en Europe

Pour le moment, il est permis d'élever trois sortes d'insectes pour notre nourriture : le grillon, le criquet et le ver de farine. Ils ont été testés en laboratoire, et on peut les consommer sans risque de tomber malade. En France, plusieurs entreprises élèvent et cuisinent les trois insectes autorisés.



en France

Elles nous proposent de les déguster grillés, dans des tablettes de chocolat ou des biscuits. **L'entomophagie (manger des insectes) en Amérique Latine, est une pratique qui remonte à l'époque préhispanique. Aujourd'hui, sont enregistrées 504 espèces d'insectes comestibles au Mexique.**

Peut-on encore manger de la viande ?

A trop vouloir en manger, l'homme a oublié de considérer le sort des animaux et de la terre qu'il doit cultiver pour se nourrir. Et si on en consommait moins mais mieux ?



• Tout le monde en mange?

• faux

• NON
• Un français mange en moyenne 88 kg de viande chaque année. Et seuls 2% de la population n'en mangent jamais !
• Dans tous les pays on en consomme, mais en Inde, par exemple les hindouistes n'en mangent pas car leur religion prône la non violence envers les bêtes, d'où les vaches sacrées, que l'on voit circuler tranquillement dans les rues.



ça consomme de l'eau

Pour obtenir un kilo de boeuf, il faut 500 litres d'eau.

et demain?

De nombreux scientifiques pensent qu'il faut réduire de moitié notre production et notre consommation de produits d'origine animale d'ici 2050 pour minimiser notre impact sur le réchauffement climatique.

D'où l'idée, entre autres, de remplacer les animaux par les insectes (fourmis, grillons, criquets...) car leur élevage est plus rapide et ils sont riches



ça maltraite les animaux

en protéines.
Plus de 2000 animaux sont tués chaque seconde dans le monde pour être mangés.

Des dizaines de milliards d'animaux sont concentrés dans des espaces réduits

ou dans des bâtiments fermés (c'est le hors sol)

Ils sont devenus des biens qui doivent être le plus rentables possible.

L'internat de l'île aux cigales

de Julie BONNIE

Une fabuleuse histoire relatant l'histoire de 5 jeunes adolescents (Marguerite, Agostino, Calebe, Nordine et Cerise) ayant tous un talent pour la musique.

Marguerite, Agostino, Calebe, Nordine et Cerise intègrent l'internat de l'île aux cigales, prestigieuse école réunissant des collégiens ayant un talent exceptionnel. Les 5 sixèmes, qui sont doués en musique vont passer une année inoubliable: entre monter un groupe et mener l'enquête sur une fille juive, nommée Alma, disparue pendant la Seconde Guerre mondiale, auront-ils le temps de se concentrer sur les cours, et comment vont-ils faire pour ne pas se faire prendre par la majestueuse directrice, la cigale, fondatrice de l'internat.

Une fabuleuse histoire de Julie BONNIE



Voici un petit extrait du livre :
"Aujourd'hui, 20 septembre, mois de rentrée de ma sixième. Je jure que la découverte que je viens de faire et qui est extraordinaire restera secrète jusqu'à ce que je quitte ce collège. Je sellerais ce pacte par le rituel secret. "

Les deux premiers tomes sont disponibles au CDI.

LE ZOO PARC DE BEAUVAL : 35 000 ANIMAUX DU MONDE

A la rencontre de plus de 35 000 animaux du monde entier installés dans les 20 territoires du ZooParc

L'association Beauval Nature a été créée pour la préservation de la biodiversité mondiale, ainsi que des programmes de recherche scientifique permettant de mieux connaître les animaux et de les protéger.



La Serre Australienne

La Serre Australienne compte 3 aquariums, 8 koalas, 4 kangourous arboricoles, 1 diable de Tasmanie et pleins d'autres animaux comme des Dendrolagues de Goodfellow, des hippocampes à queues tigrées, des coraux...etc.



La Terre Des Lions

La Terre de Lions possède quatre lions, des Suricates, des lycaons, des rats-taupes et pleins d'autres animaux encore.



Le Saïmiri

Les Saïmiris, aussi appelés Singes-écureuils forment un groupe qui regroupe 5 espèces de petits singes de la famille des Cebidae. On les trouve dans les forêts pluviales mais, ils fréquentent aussi les forêts-galeries le long des cours d'eau.





Le panda géant mange **30kg** de **bambou** par jour et consacre près de **14 heures** de sa journée à s'alimenter. Il dort énormément : il dort de **10 à 20 heures sur 24**.

Bébé pandas de Beauval

Grande nouvelle à Beauval : ce n'est plus UN mais bel et bien DEUX bébés panda qui sont nés dans la nuit du 2 août 2021 !

Huan Huan a mis au monde Huanlili et Yuandudu.



Le Mara

Le mara est un rongeur de la famille des **Cavidés**. Il est le **3ème** plus gros rongeur vivant. Le mara vit en **Argentine**.



Le Tangara à gorge écarlate

Le Tangara à gorge écarlate est le plus grand **tangara** avec **21 cm** et **72,5g**. Les femelles sont **entièrement noires** tandis que les mâles ont la **gorge rouge**.



Otarie de Californie

En **1995**, les otaries de Californie, des mammifères marins, font leur **premier spectacle** au zoo de Beauval.



Le 17 janvier 2023, la classe de 4⁵ accompagnée de quelques autres 4[°] et 3[°] volontaires, se sont rendus avec leurs professeurs principaux au lycée maritime

LE LYCEE MARITIME DU GUILVINEC accueille les élèves intéressés par la mer, du CAP au BTS



le canot de sauvetage

Après avoir déployé le canot de sauvetage, on a vu qu'il contenait un équipement de survie : combinaisons, fusées, eau gélifiée et nourriture déshydratée



Le professeur de SVT

explique comment distinguer les différentes variétés de poissons



l'Atelier moteur

Enzo, 4^{°4} a essayé de démarrer le moteur du bateau, ce qui n'est pas si facile

VISITE DU LYCEE MARITIME DU GUILVINEC



Simulateur de pannes de bateau



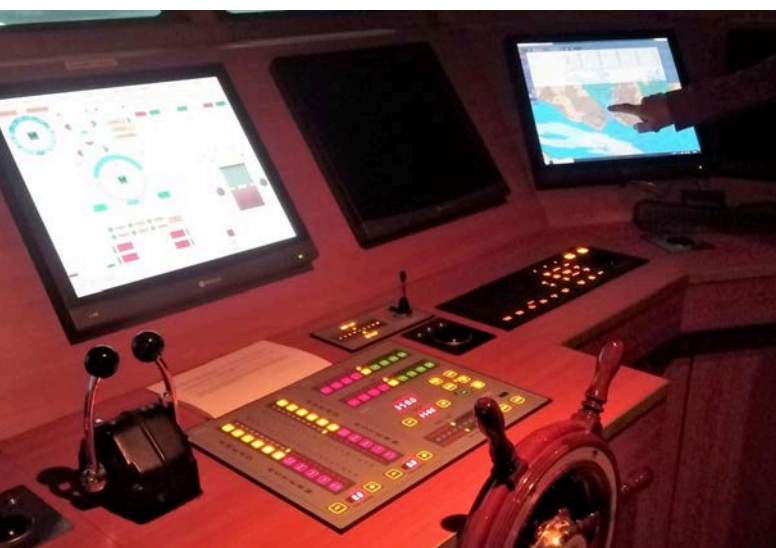
ATELIER MATELOTAGE : les 4[°] ont appris à faire des noeuds



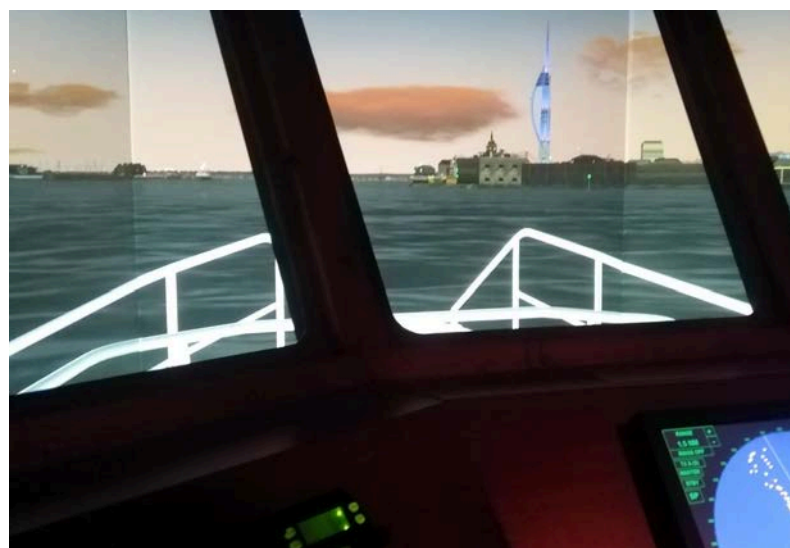
Pas très facile à enfiler ces combinaisons de survie! Surtout en moins d'une minute !



Maylisann, Amaury et Maël sont bien concentrés !



Le lycée possède des simulateurs de conduite de bateaux.

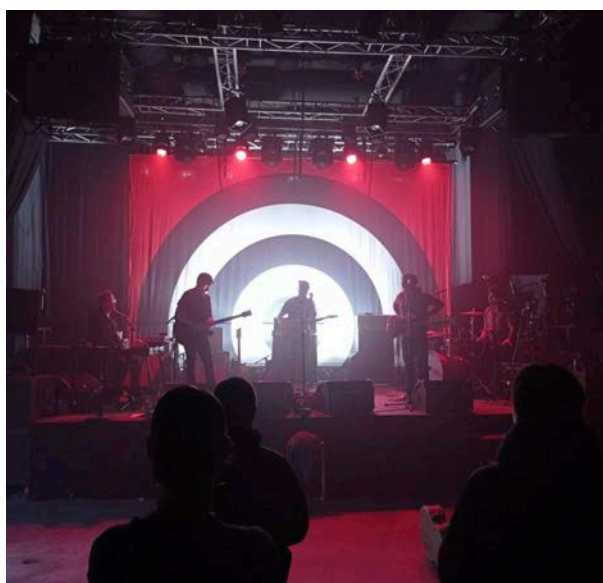


Leurs élèves peuvent ainsi s'entraîner à piloter le bateau.

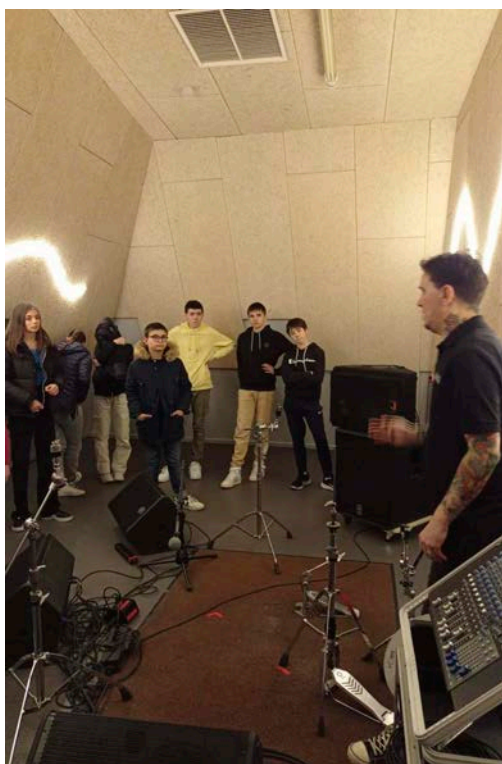
SORTIE PEDAGOGIQUE

Le 13 janvier 2023, Mme Guirriec, professeur de musique a organisé une sortie avec les cinq classes de 4° au NOVOMAX dans le cadre de l'EPI sur le son (avec la SVT et la Physique) et afin qu'ils découvrent un lieu culturel destiné à la musique

Propriété de la ville de Quimper, partie intégrante du Pôle Max Jacob, le **NOVOMAX** est un équipement culturel dédié aux pratiques musicales, dont les musiques actuelles. Il comprend huit studios équipés, de 15 à 60 m² (répétition, enregistrement, cours de musique) et une salle de concert modulable pouvant accueillir de **100 à 390 spectateurs**.



Nous avons eu la chance d'assister à une répétition d'artistes en résidence : "The Red Goes black" qui joue du rock alternatif



Josselin Thareau, responsable des actions culturelles nous a fait visiter les studios d'enregistrement et la scène.

Il nous a également présenté les dangers du son (travail sur le son avec la SVT et la Physique)



LE FORUM DES METIERS



LE 30 JANVIER 2023, LES ELEVES DE 4èmes ET DE 3èmes ONT PU RENCONTRER LES PROFESSIONNELS AU COLLEGE



Outre les lycées maritime, agricole, CFA, l'Armée, la Police, les Pompiers, les élèves ont également rencontré des représentants de métiers très diversifiés tels que commerçants, psychologue, cuisinier, agent immobilier, notaire, ingénieur, chercheur au CNRS etc. Bien entendu, ils n'ont pas rencontré tous ces professionnels mais ils ont assisté, par groupe, à trois présentations de métiers.

Un café de bienvenue leur a été offert dans la salle théâtre

Les professionnels qui ont eu l'amabilité de bien vouloir répondre présents aux sollicitations de Mme Chaplais, notre Principale-adjointe ont été tellement nombreux cette année, que nous avons pu en faire profiter aussi les 4èmes. Nous les en remercions vivement



Les géomètres expliquent en quoi consiste leur métier.

LIAISON CM2-6ème concours Eurêkamaths

Dans le cadre de la liaison CM2-6°, les professeurs de mathématiques ont organisé le concours Eurêkamaths avec les CM2 des écoles de Lestonan et Frédéric Le Guyader, début février 2023

Tous les élèves d'une classe sont réunis dans une salle et disposent d'une heure pour résoudre en autonomie une série de problèmes. Ils peuvent utiliser tous les documents et le matériel qu'ils souhaitent mais ne doivent recevoir aucun autre type d'aide de leurs enseignants.



C'est dans la bonne humeur que les CM2 et les 6° ont développé leur sens de la coopération et de la recherche.

Les mêmes élèves se retrouveront avec plaisir en juin pour la Finale

Le saviez-vous ?



Le 8 mars n'est pas

~~la journée d'la femme~~



Le 8 mars est la journée internationale de lutte pour les droits des femmes

Cette journée a été proposée par la militante révolutionnaire et féministe **Clara Zetkin** en 1910 en vue d'obtenir, d'abord, le droit de vote des femmes.

Le 8 mars est la Journée Internationale pour les Droits des Femmes

Officialisée par les Nations Unies en 1977, la "Journée Internationale des Femmes" trouve son origine dans les luttes des ouvrières et des suffragettes du début du XXe siècle, **pour de meilleures conditions de travail et le droit de vote.**

C'est une journée de manifestations à travers le

monde : l'occasion de faire un bilan sur la situation des femmes.

Traditionnellement les groupes et associations de militantes préparent des manifestations, pour fêter les victoires et les acquis, faire entendre leurs revendications, afin d'améliorer la condition des femmes.

La Journée internationale des femmes reste aujourd'hui d'une brûlante actualité. Car tant que l'égalité entre les hommes et les femmes ne sera pas atteinte, nous aurons besoin de la célébrer.

Petit rappel : les femmes françaises n'ont obtenu le droit de vote qu'en 1944 par une ordonnance du Général de Gaulle.

POLOGNE : L'AVORTEMENT EN DANGER

Depuis 2 ans, l'avortement est quasiment interdit dans ce pays catholique où le parti national populiste Droit et Justice (Pis) est au pouvoir. Plusieurs femmes ont perdu la vie faute de ce droit. Déjà très difficile avant, l'avortement est devenu presque impossible. Une grossesse ne peut plus être interrompue sous peine de cinq ans de prison, sauf si elle découle d'un viol, d'un inceste ou s'il y a un risque pour la vie de la mère. Mais dans les faits, **c'est très difficile pour les femmes.**

Beaucoup d'associations, dénoncent un manque total d'accès aux soins pour les femmes qui doivent interrompre leur grossesse pour des raisons médicales ou parce qu'elle est le résultat d'un viol, comme pour certaines réfugiées ukrainiennes.

Une femme a connu l'époque où on pouvait choisir d'être mère en Pologne, elle s'inquiète pour la jeune génération. Les femmes ne feront plus jamais de bébés, si l'enfant est malade et si elles craignent pour leur vie, ça les freinera. De toute manière, quand il y a des enfants, il n'y a pas assez de crèches et d'écoles et les femmes sont obligées de rester à la maison.

Six femmes sont mortes en 2022

En Pologne des femmes meurent à 30 ans parce qu'elles ne peuvent pas avorter

Nous les orientons alors vers l'association avortement sans frontières !

“

En Pologne, l'interdiction d'avorter, tue !



Galettes des Rois



galette des rois à la frangipane

galette des rois à la pomme

Ingrédients :

2 ronds de pâte feuilletée
130g de poudre d'amande
110g de beurre
100g de sucre en poudre
1 sachet de sucre vanillé
1 cuillère de rhum (ou kirsh)
2 oeufs entiers
1 jaune d'oeuf pour dorer

Recette:

1: battre le beurre avec le sucre et le sucre vanillé
2: Incorporer les oeufs puis la poudre d'amandes.
3: sur le premier disque, mettre la crème d'amandes, y placer la fève.
4: humidifier à l'eau les bords du premier disque, placer le second disque par dessus et coller

les 2 disques entre eux.

5: tracer sur la galette des lignes décoratives et dorer le dessus de la galette avec le jaune d'oeuf.

6: faire une entaille discrète au couteau sur la galette pour laisser échapper l'humidité pendant la cuisson.

Cuisson et temps:

180°C/45min

Galette aux pommes:

1: éplucher les pommes et couper les en 4, raper les finement.
2: ajouter la cannelle et le sucre, mélanger délicatement.
3: piquer la 1ère pâte feuilletée et verser les pommes et leur jus.

4: glisser la fève dans les pommes.

5: mouiller le bord avec de l'eau et placer la 2ème pâte. Souder les deux

6: dorer au pinceau à l'aide du jaune d'oeuf.

Ingrédients:

2 rouleaux de pâtes feuilletées

150g de sucre

4 pommes golden

2 c.à.c. de cannelle

1 jaune d'oeuf

1 fève

1 couronne

Remarque:

Elle se mange tiède.

Cuisson et temps:

180°C/30 min

RECETTE

La Quiche sans pâte

Aux Brocolis et Roquefort

Ingrédients :

- 100g de farine
- 1/2 litre de lait
- 3oeufs cassés un à un
- 100g de gruyère râpé
- une cuillère à café de sel fin
- une pincée de poivre
- 5g de beurre pour le moule
- 250g de brocolis
- 100g de roquefort

Préparation :

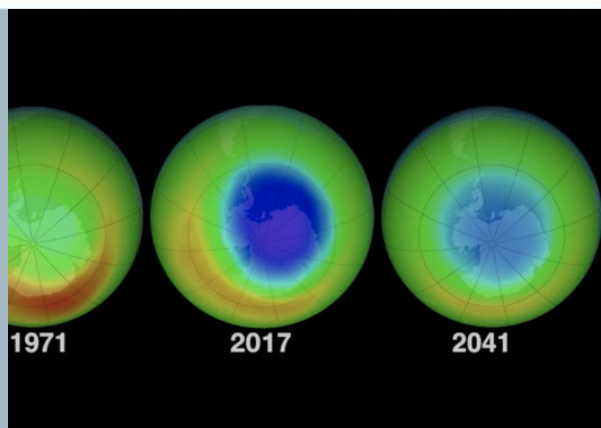
- Faites cuire le brocoli
- Cassez les œufs un à un
- Ajouter la farine
- Mélangez les œufs avec la farine
- Ajoutez le lait
- Mélangez le tout jusqu'à obtenir une pâte homogène
- Écrasez le brocoli et le roquefort à l'aide d'une fourchette.
- Mettez le roquefort et le brocoli dans la pâte
- Beurrez le moule
- Versez la pâte dans le moule
- Mettez à cuire dans un four chaud à 225°C pendant 40min.



INFOS DIVERSES ET VARIEES

Le trou dans la couche d'ozone se résorbe !

Les nouvelles positives concernant le climat sont rares, et pourtant, d'ici quelques décennies, le trou dans la couche d'ozone ne sera plus qu'un souvenir. L'OMM : Organisation météorologique mondiale, annonce que **les mesures prises, comme l'interdiction de certains produits chimiques, ont bien amélioré la situation ces quatre dernières années.**



DE LA MORT, GERME LA VIE

Le compost humain, une solution pour échapper au cimetière ? Pour être écolo jusque dans la mort, un projet américain propose de composter les corps des défunts. Transformés en engrais, les restes humains iront ainsi nourrir les jardins ou les arbres. Si le concept peut en choquer plus d'un, l'idée semble poursuivre son chemin



DES ROBOTS POUR NOUS SERVIR ?

Deux restaurants chinois sont équipés de robots pour servir les boissons, il s'agit de l'**Atlantis**, zone de Gourvily et de l'**Aigle royal** route de Bénodet. Outre le côté amusant qu'ils représentent pour les clients, n'oublions pas qu'ils allègent aussi le travail des serveurs !



STOP HARCELEMENT : un numéro : le 3020

Le 3020 est un numéro d'appel gratuit opéré par l'Ecole des parents et des éducateurs d'Île-de-France subventionné par le ministère de l'Education nationale et de la Jeunesse. Il s'adresse aux élèves, aux familles et aux professionnels témoins ou victimes d'une situation de harcèlement entre élèves.

NON AU HARCELEMENT

Victime ou témoin de harcèlement ?

Appelez le **3020** (numéro gratuit) face au harcèlement

Appelez le **3018** (numéro gratuit) face au cyberharcèlement