



Journal à retrouver sur le site du lycée et



Création par Deal Florian et Lecossier Louison



Une situation apocalyptique

Benjamin a décidé de vous parler des feux Australiens.

p. 2-3



Interview du Mois

Erwan et Benjamin ont interviewé des producteurs de pâtes BIO.

p. 4-5



L'Histoire du "RAP"

Anatole présente l'histoire, l'origine, et la naissance du "RAP".

p. 13-14

Une Situation Apocalyptique

Depuis le mois de Septembre, on entend parler, à la radio, à la télé, dans les journaux ainsi que sur les réseaux sociaux, des feux en Australie et de la détresse du pays. Le journal "Le Breton" a décidé de résumer ce qu'il se passe.

Les incendies ont surpris les habitants ainsi que les animaux, par leur précocité, leur intensité et leur ampleur.

Près de **7000 pompiers** professionnels et volontaires ont travaillé d'arrache pied pour faire cesser ce massacre, qui ne cesse d'empirer.

Le pays est irrespirable, la température moyenne a atteint **50°C**, les villes sont cachées sous les fumées des incendies.

Dimanche 5 Janvier 2020, le chef de l'état français a proposé une aide opérationnelle immédiatement pour lutter contre les feux, protéger la population et préserver la faune et la flore.

Actuellement, **1200 pompiers** sont toujours mobilisés : ces héros du feu ne relâchent pas leurs efforts dans leur combat contre les flammes.

Quelle réelle tristesse pour le pays, ses habitants, sa faune et la flore ! Il y'a eu **26 morts** ; **plus de 10 millions** d'hectares, 2500 bâtiments et 1300 maisons détruits. Environ **1,25 milliard d'animaux** ont brûlé dans d'atroces conditions.

Les forêts vont mettre des décennies voire un à deux siècles à se régénérer même s'il pleut. On peut s'apercevoir que c'est une catastrophe qui ne cesse pas encore, pour le moment. Il faut savoir que le feu touche les arbres, la faune mais il touche aussi tous les organismes vivants sous terre, c'est à dire les micro-organismes qui rendent la vie possible.

Ces incendies sont dus à une sécheresse, observée dans le pays, depuis maintenant de nombreuses années. L'absence de pluie est aggravée, dans ces régions, par le réchauffement climatique qui perturbe le cycle de l'eau à l'échelle mondiale.

Ce qui fait aussi peur aux scientifiques et aux habitants, c'est le premier ministre australien, qui est un climato-sceptique et qui encourage l'exploitation du charbon. Comme si cela n'était pas lié au réchauffement climatique !

Une pensée aux Australiens et aux animaux qui souffrent de cette situation catastrophique.

Jeudi 23 Janvier 2020, Ecosia a décidé de replanter des arbres, pour aider l'Australie, grâce à nos recherches sur ce moteur de recherche. Ecosia souhaite planter des arbres subtropicaux indigènes, venant du Sud, dans la région de Byron Bay gravement frappée par les feux. Ecosia est associé à une ONG (Organisation Non Gouvernementale) locale appelée ReForest Now, avec laquelle il a réfléchi à un plan de reboisement pensé sur le long terme.

Il désire planter plus de **100 différentes espèces d'arbres** : ces arbres ne vont pas seulement restaurer ce qui a été détruit mais rendre la zone plus résistante aux incendies à venir. Les arbres permettront de faire revenir les pluies, abaisser les températures, purifier l'air mais aussi absorber une partie du carbone afin de fournir un habitat indispensable pour les animaux.

Après un feu de brousse, les paysages australiens sont habituellement capables de se régénérer. Mais, l'intensité de la crise actuelle pose un véritable défi à la régénération naturelle. Même les Eucalyptus, qui résistent aux incendies, ne pourraient pas tous vivre. En plus de restaurer les zones brûlées, Ecosia souhaite restaurer des terres qui ont été défrichées pour l'agriculture et qui ne sont dorénavant plus utilisées.



Logo fabriqué par le moteur de recherche.



Dessin réalisé par Erwan Fosse, article rédigé par Benjamin Valéri

Interview du mois

Pour cette nouvelle interview, nous avons décidé d'interviewer un intervenant extérieur. Erwan et Benjamin sont donc allés à la rencontre de professionnels de l'agroalimentaire, qui gèrent l'entreprise "La Pâte Sarthoise".

Nous avons ainsi eu le privilège d'interviewer des personnes extérieures à notre établissement et nous en avons profité pour découvrir le laboratoire de fabrication de l'entreprise et son mode de fonctionnement.

"La Pâte Sarthoise" est une Société Anonyme Simplifiée, située à Yvré L'Évêque.

Cette entreprise élabore et produit des pâtes alimentaires artisanales et biologiques. Elle a été créée par un couple : Mathieu Chartier et Jocelyne Jourdain. C'est une reconversion professionnelle dans la mesure où Madame Jourdain était pharmacienne et Mathieu Chartier, président de l'association Solidarité Paysans à Le Mans .



Depuis combien de temps avez-vous commencé votre activité ?

L'entreprise a été créée le 28 décembre 2019. C'est à partir du 1er Janvier 2019 que l'activité de production a démarré. Le magasin a ouvert en Septembre 2019.

Le marché fonctionne t-il bien ?

C'est la seule entreprise d'agriculture biologique, qui fabrique des pâtes au niveau local. L'ouverture aux marchés publics et collectivités joue aussi un rôle important pour l'entreprise. L'entreprise est aussi valorisée par le label qualité proximité du Mans.

Quels types de blé utilisez-vous ?

La production utilise deux types de blé : du blé dur biologique, provenant d'Italie (il ne peut pas être cultivé en France, à cause des conditions climatiques) et du blé tendre biologique, ordinaire, utilisé pour les pâtisseries. Du blé 100% Sarthois et du sarrasin sont également utilisés pour la gamme sans gluten.

L'entreprise produit six gammes de pâtes :

- les pâtes blé dur
- les pâtes blé tendre et blé ancien
- la gamme sarrasin
- la gamme crozet au sarrasin
- la gamme 100% Sarthois avec blé ancien et sarrasin

N'oublions pas que les produits en blé tendre ne peuvent pas être appelés pâte mais spécialité céréalière.



Quelles sont les étapes de fabrication ?

Les pâtes sont fabriquées de la façon suivante :

- Premièrement : Répartition de la farine dans la machine puis incorporation de l'eau jusqu'à obtenir une texture de pâte à modeler. Une fois la texture obtenue, la pâte passe dans une vis sans fin ;
- Deuxièmement : La pâte passe dans des alvéoles en bronze pour leur donner leur forme finale ;
- Troisièmement : Les pâtes sont réparties sur des tamis pour séchage puis sont stockées dans un séchoir pendant 24 à 48 heures ;
- Enfin, à l'aide d'une trieuse, les pâtes sont mises en sachet soit de 250 g, de 500g ou 1 kg.



Pourquoi avoir choisi Yvré-L'Évêque

“Nous avons choisi Yvré L'Évêque car c'était une ville proche de l'agglomération du Mans. Mais nous n'avons pas vraiment eu le choix, dans la mesure où nous avons eu du mal à trouver notre local”.

Quels sont vos moyens de communication ?

“Nous avons été repérés par plusieurs journaux (Le Maine Libre, le Ouest France) ce qui nous a fait un bon coup de pub. Nous avons aussi fait une demande auprès de LMTV Sarthe et Le Mans Ma Ville. Nous sommes aussi présents dans plusieurs magasins et épiceries de Sarthe exemple : Vival, Biocoop Petit Primeur, Proxy etc ...

Pour en savoir plus, le site de l'entreprise : <http://lapatesarthe.com/>

Interview écrite et réalisée par Erwan Fosse et Benjamin Valéri



Countdown

Acteurs :

- Elizabeth Lail (Quinn Harris)
- Anne Winters (Courtney)
- Jordan Calloway (Matt Monroe)
- Talitha Bateman (Jordan Harris)
- Tichina Arnold (Nurse Amy)
- Peter Facinelli (Docteur Sullivan)

Date de sortie :

- 25 Octobre 2019 (Etats-Unis)
- 13 Novembre 2019 (France)

Genre : Horreur

Durée : 90 min/ 1h30 min

Pays d'origine : États-Unis

Langue originale : Anglais

Budget estimé : 41,60 millions \$

Titre Français : Countdown

Titre Québécois : Application mortelle

Résumé :

Quinn, jeune infirmière, décide de télécharger une application qui prétend prédire exactement quand une personne va mourir. Cette application, en forme de compte à rebours (Years, Days, Hours, Minutes, Secondes) lui apprend qu'elle n'a plus que deux jours à vivre. Avec le temps qui passe et cette silhouette qui la hante, Quinn décide de désinstaller l'application, mais elle se remet automatiquement sur son téléphone et le compte à rebours ne change pas... Quinn doit alors trouver un moyen de sauver sa vie avant que le temps qui lui reste ne s'épuise.

Rédigé par Eden Feauveau



Le street art dans tous ses états !

Street art, art urbain, art de rue... Mais qu'est-ce que c'est ?

Le street art, aussi appelé art urbain est un **mouvement artistique** qui correspond à un ensemble d'**œuvres créées dans la rue**. L'art urbain peut être **pictural**, **musical** ou encore **théâtral** (spectacle de rue). Le street art est souvent **clandestin**, mais il peut aussi y avoir des gens qui le font en accord avec la loi.

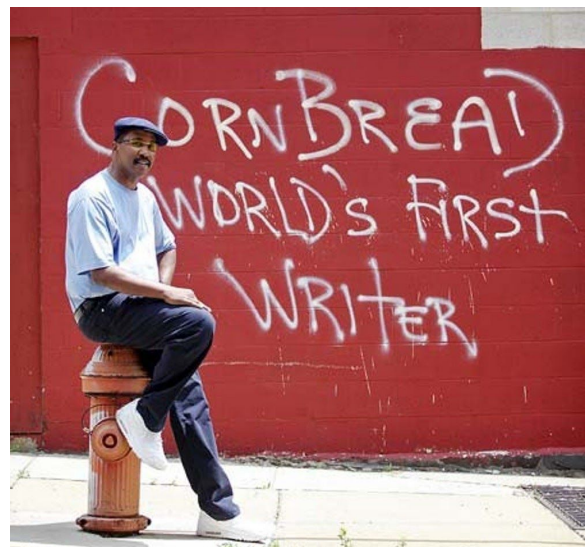
Comment est-il apparu ?

L'histoire de l'art urbain est très complexe dans le cas où il n'y a jamais eu de différenciation entre toutes les techniques de street art, et, comme c'est une pratique illégale, il est donc difficile de remonter aux traces des premières œuvres d'art urbain car elles n'étaient pas signées.

Mais on sait, tout de même, que ce mouvement artistique est apparu dans les années 1960-70 aux États-Unis et dans d'autres pays de l'autre côté de l'Atlantique. Pourquoi ? Car dans ces années, la disponibilité des bombes aérosols émaillées pour la carrosserie était en libre service.

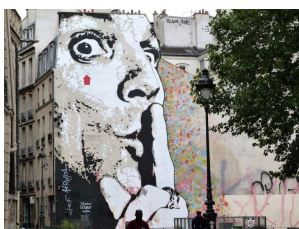
En France, le street art s'est énormément développé au cours de mai 1968. Un moyen pour les jeunes de s'exprimer, en grand.

Aujourd'hui, la place du street art, dans le marché de l'art est très important, aussi bien avec des artistes vivants que décédés.



"Cornbread" un des premiers à graffer son nom dans les rues de Philadelphie

Quelques œuvres incontournables du street art :



Jef Aérosol



Banksy



Keith Haring

KEITH HARING, l'artiste au mille et une fresque !

Mais qui est Keith Haring ?

Né le 4 mai 1958 et mort le 16 février 1990 à New York, Keith Haring est un peintre, dessinateur, sculpteur et avant tout graffeur. Il était ouvertement homosexuel et engagé pour le mouvement LGBT. Son œuvre est reconnu dans le monde entier !

Engagé au départ dans des études des publicités, Keith se rend compte rapidement que ce n'est pas ça qu'il veut faire. Il aime le dessin et veut en faire son métier. Il part à New York, rejoint des mouvements underground et commence à dessiner, graver... Sans croquis car il dessine vite.



Un style bien particulier

Inspiré par le graffiti et voulant se faire connaître du grand public, Keith Haring commença, sur les panneaux publicitaires du métro New-Yorkais, à dessiner à la craie blanche sur fond noir, mais aussi, à graver les dalles de grès des trottoirs de l'East Village. Son style est reconnaissable parmi tant d'autres.

Arrêté bien des fois par les policiers dans la rue, Keith Haring a quand même réussi à créer plusieurs milliers de dessins, qui font partie de l'art contemporain.

La "griffe Haring" se caractérise par des formes simples, soulignées de noir avec des couleurs vives sur différents supports.



Fossé Erwan

BRETTE PHOTOS



Page photo réalisée par Vincent G

Histoire et Origines de la Crêpe

Il faut savoir que la crêpe n'est pas une invention très récente. Les historiens ont daté l'existence de la première crêpe : elle remonte à **7000 ans avant Jésus Christ**. A cette époque le, terme crêpe n'était pas prononcé de cette sorte. Elle ressemblait à une grosse galette épaisse : cette galette était créée avec une "sorte de mixture pâteuse", obtenue par écrasement de céréales auxquelles on rajoutait de l'eau. A l'époque, une pierre plate bien chaude servait de casserole.

La crêpe ou galette, est apparue en Bretagne vers le 13ème siècle, suite à la culture du sarrasin (rapporté de croisades en Asie). D'abord au sarrasin, elle a, au début de notre siècle, été transformée en "crêpe", grâce à l'arrivée de farine blanche de froment (blé).

Elle est servie partout dans des crêperies et s'accompagne volontiers d'une bouteille de cidre doux ou brut. Faciles à préparer, les crêpes font la joie de tous. Il existe plusieurs sortes de recette : crêpe sarrasin, fourrée ... Voici une idée recette que je vous propose :



Idée Recette "Crêpes Banane Chocolat" tirée de "Cuisine AZ"

Temps de préparation : 15 min	Étape 1 : Mélangez la farine, les oeufs, le lait, et 20g de beurre en morceaux de manière à faire une pâte à crêpe
Temps de cuisson : 20 min	Étape 2 : Faire cuire les crêpes
Pour 4 Personnes :	Étape 3 : Coupez les bananes en rondelles
150 g de farines	Étape 4 : Faites fondre le chocolat au micro-onde avec un peu d'eau ou en bain-marie
2 bananes	ÉTAPE 5
70 g de chocolats	sur 1 quart, ajoutez du chocolat fondu et des banane, pliez la crêpe en deux et répétez l'opération puis pliez une dernière fois.
3 oeufs	
½ verre de lait	
20 g de beurres	

Article écrit et réalisé par Benjamin Valéri

UNE MENACE ENVIRONNEMENTALE : L'HUILE DE PALME

En Asie du Sud-Est, en Amérique du Sud et en Afrique, d'immenses zones de forêts tropicales sont défrichées et brûlées, jour après jour, pour faire de la place aux plantations. Ce faisant, de grandes quantités de gaz à effet de serre sont émises dans l'atmosphère.

L'huile de palme est responsable de la déforestation. Puisque la majeure partie des plantations de palmiers à huile est concentrée sur l'île de Sumatra et de Bornéo, faisant de la forêt indonésienne, la plus grande forêt tropicale touchée par la production d'huile de palme et de commerce du bois.

Les prochaines victimes de cette déforestation sans limite seront la Papouasie, l'Afrique Centrale et bien sûr l'Amazonie.

La biodiversité sur ces îles sont fortement perturbées, par cette destruction massive de leur environnement naturel. Parmi les animaux menacés, se trouvent le Rhinocéros, le Tigre de Sumatra, l'Orang-Outan et l'Éléphant de Bornéo.

Où trouve-t-on l'huile de palme ?

Selon le rapport WWF, l'huile de palme est présente dans un produit alimentaire sur deux. Les produits transformés tels que les chips, biscuits, pâtes à tartiner, mayonnaises, pizzas, pâtes à tartes sont les principaux produits concernés.

Les savons ou les cosmétiques en emploient également, dissimulée sous les noms de Sodium Palmate, Palm Acid ou Sodium Palm Kernelate, tous trois dérivés de l'huile de palme.

Connaissez-vous les "agrocarburants" ?

Les agrocarburants sont des carburants produits à partir de matières organiques (dont, parfois, l'huile de palme), à la différence des carburants fossiles (dérivés du pétrole par exemple). Le terme de biocarburants est parfois utilisé, le préfixe « bio » faisant référence à la biomasse.

Total, grande industrie mondiale, veut faire passer les agrocarburants pour des carburants écologiques, qui seraient meilleurs pour la planète à chaque fois qu'un automobiliste fait le plein. Sauf que c'est tout le contraire.

1- Pour produire des agrocarburants, on détruit des hectares de forêts.

2- Ces forêts ne peuvent plus jouer leur rôle de puits de carbone.

3- L'effet de serre augmente et le dérèglement climatique s'aggrave.

4- La culture industrielle de l'huile de palme multiplie les incendies, un fléau pour les populations locales.

Comment agir ?

Le consommateur peut agir en :

o Limitant sa consommation de produits à base d'huile de palme ou portant uniquement la mention "huile végétale".

o Préférer les produits utilisant de l'huile de palme issue de l'agriculture biologique ou durable (RSPO).

o Privilégiant les transports en commun, à pied ou à vélo.

Infos : 3/4 de l'huile de palme importée en France, finit dans nos voitures. Une plantation de palmiers à huile réduit de 90%, au minimum, le taux de biodiversité par rapport à une forêt tropicale primaire.



Article réalisé par Vincent Gouget

L'histoire du rap Part 1

Les débuts

Loin du rap que nous connaissons aujourd'hui, je vous propose de remonter 50 ans en arrière, dans les années 70's, et d'aller là où tout a commencé : aux États-Unis et, plus précisément, dans le quartier sud du Bronx, à New York.

C'est dans ce quartier très pauvre, où règne gang, violence et drogue qu'est né le phénomène "Hip-Hop", car le rap n'existerait probablement sans le hip-hop. Le quartier est très pauvre, mais pas en musique : le disco, le jazz, la salsa et bientôt le hip-hop résonnent dans le quartier. On doit ce phénomène à Kool Herc : il organisait des soirées dans le Bronx que l'on appelait "Block Party" dans lesquelles des gens dansaient sur des solos de batterie. On doit aussi à ce personnage les platines à deux disques, qui permettent d'enchaîner les morceaux, ce qui n'était pas possible avant. Kool Herc réalisait aussi des "soirées" (même en pleine en journée) dans les rues du Bronx, grâce à de grosses enceintes posées sur le toit de voitures.



Clive Campbell alias DJ Kool Herc

Les MC's

Grâce à l'invention de Kool Herc et d'autres inventions telles que le "Scratch" et le "Sampler", des mélodies naissent, et sont diffusées dans les "Block Party". Kool Herc a eu une idée pour animer ces soirées : faire monter sur scène des personnes de différents gangs pour qu'il chante sur les instrumentales et ce fut un très grand succès. De fil en aiguille, les rimes dans les textes sont arrivées de même que les premiers clash, les rivalités et c'est ainsi que sont nés les MC's, autrement dit les tous premiers rappers.

La naissance du Rap



Coke la Rock

Le mouvement de Kool Herc va bientôt parcourir tout le pays grâce aux MC's et surtout le plus célèbre d'entre eux que l'on connaît sous le nom de "Coke la Rock". Au début des années 80's, le rap était né officiellement avec les premières maisons de disques spécialisées comme le "Sugar Records", "Profile" et la plus célèbre (qui règne encore aujourd'hui sur le rap international) "Def Jam Recordings". Elle a vu naître et lancer la carrière de nombreux rappers de l'époque mais aussi actuels comme les "Beastie Boys", "Public Enemy", plus...

... récemment, "Rihanna", "Jay-Z" et "Kanye West"

pour le rap américain. "Def Jam Recordings" a aussi une franchise en France qui a signé de grands rappers tels que "Alonzo", "Dosseh", "Sch". (pour en savoir plus sur le rap de nos jours, rendez vous au journal n°6 du mois de mars).

👁️ L'âge d'or 👁️

**Def
Jam
recordings**

A partir de cette période, de nombreux grands rappers vont émerger notamment "Grand Master Flash" qui va donner un nouveau genre au rap, le "Rap conscient" : il va lancer ce mouvement avec sa



chanson "The Message", sortie après à la mort d'un de ses meilleurs amis au cours d'une fusillade entre gangs.

Après ce titre, de très nombreuses chansons conscientes vont arriver dans les bacs. Ce genre de chanson va très bien se vendre, une aubaine pour les maisons de disques, sauf qu'à cette époque, les rappers utilisaient énormément de samples de musiques célèbres et ils parlaient de drogue et de pornographie ; ce qui leur a valu de très nombreux procès et, pour certaines, la chute totale de leur capitale. (image: Grand Master Flash)

Je vous invite à découvrir la partie 2 de cet article dans le journal n°6 du mois de mars ➡️📰.

👁️ Anecdotes culture générale 👁️

Que veut dire R.A.P ? 😊

Et bien, l'abréviation rap veut dire "rhythm and poetry" que l'on traduit en "rythme et poésie". 😊

Que veut dire MC's ? 😊

Pareil que pour RAP, MC's est l'abréviation de "Master of Ceremony" qui veut dire maître de cérémonie car c'était à eux de mettre l'ambiance dans les Block Party. 😊

Article écrit par Anatole Malin avec l'inspiration de la vidéo "L'Histoire du Rap" du vidéaste "Sébastien Frit". Photos trouvées sur Google Images.

LA PERMACULTURE

Que-veut dire Permaculture ?

La permaculture cherche à concevoir des installations humaines harmonieuses, durables, résilientes, économes en travail comme en énergie, à l'instar des écosystèmes naturels.

Quelle est l'origine de la Permaculture ?

Créée dans les années soixante-dix en Australie, la permaculture est un système conceptuel inspiré du fonctionnement de la nature. Depuis des centaines de millions d'années, la nature crée des écosystèmes harmonieux et durables, qui génèrent eux-mêmes les conditions favorables à leur développement. Permaculture signifiait à l'origine agriculture permanente. Puis le concept s'est élargi pour devenir culture permanente, dans le sens durable.

Quelles sont les règles pour faire de la Permaculture ?

La permaculture repose sur 3 principes éthiques : prendre soin de la Terre, prendre soin des Hommes, partager équitablement les ressources.

Quels sont les facteurs et éléments pour pratiquer cette méthode douce et respectueuse de l'environnement ?

o **L'Agriculture Biologique** : C'est la base de la permaculture. Elle permet d'atteindre une efficacité énergétique très favorable : travail rationnel et moins pénible, reconversion des déchets, baisse des consommations.



o **La création d'humus et de paillage**, qui permet de garder la chaleur l'hiver et de stocker l'eau l'été. Puis sert de barrage contre les mauvaises herbes.

o **La biodiversité** en faisant du compagnonnage, les associations culturales et polyculture.

o **Les haies** servent de bordures entre l'écosystème de la forêt et celui des terres cultivées. Ce sont des frontières écologiques.

o **La plantation de vivaces** car ce sont des plantes qui ont besoin de peu de suivi et de soins.

o **Les animaux** ont un rôle important pour la lutte contre les nuisibles, mauvaises herbes. Enfin, ils apportent des produits consommables pour les humains, comme les oeufs, la viande et le lait.

Réalisé par Vincent Gouget

Un mois, une plante

Aujourd'hui nous découvrons l'amélanchier du Canada (*Amelanchier canadensis*)

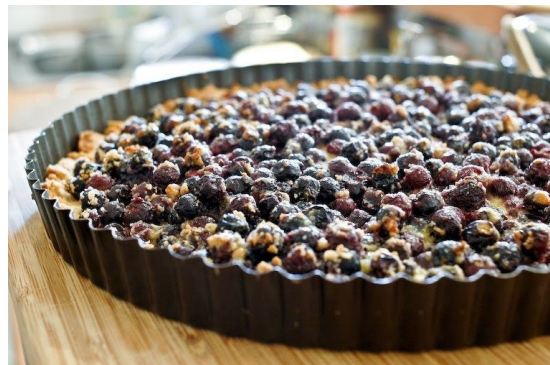
Quelques infos sur cette plante :

Nom latin : *amelanchier canadensis*
famille : Rosaceae
Origine : Amérique du Nord
Hauteur : de 4 à 10 mètres
Largeur : 3 mètres
Feuillage : caduc, dense, vert, coriace
Rusticité : -15°
Floraison : blanc
Période : printemps, avril mai
Utilisations : plante de haie libre, plante comestible (fruits) ou en isolé
Expositions : soleil mi ombre
Fructification : septembre octobre, petites baies charnues
Sol : plutôt frais PH neutre



Les utilisations de cette plante :

Cette plante est intéressante, car elle possède une floraison blanche et mellifère au printemps ce qui attire les abeilles et égaille le jardin. Il est aussi possible grâce à ces fruits qui sont comestibles de faire des tartes, des gelées ou encore de la confiture. En automne, son feuillage prend des teintes du jaune au rouge en passant par le orange, selon les espèces, ce qui apporte de la couleur au jardin.



Rédigé par Adrien Hulot

Sortie au Lactopôle des 1ère VPA

La sortie s'est déroulée le 21 janvier 2020, avec la classe de 1ère VPA, accompagnée des enseignantes de génie alimentaire (Madame MILLÉ) et de gestion commerciale (Madame AGIN). Nous avons mis 1 h 15 pour nous y rendre.

Une fois sur le site de l'usine, nous sommes entrés par un portail, nous avons déposé nos vestes et nos sacs dans une caisse en bois. Nous avons pris nos feuilles avec nos questions à poser, un crayon et un support.

Nous avons été accueillis par Jeanne, qui a commencé la visite en détaillant l'origine de "La cité du Lait". C'est André Besnier qui a créé l'entreprise Lactalis le 19 octobre 1933.

Jeanne nous a expliqué comment arrivait le lait, le changement du bâtiment, ce qu'il fallait écrire dans un cahier (les informations nécessaires). On a vu aussi un camion et les petits bidons dans lesquels le lait était transporté.

Jeanne nous a expliqué la transformation du lait en beurre, en 3 étapes :

- Le barattage : sert à cailler le lait dans un bidon en bois mais qui a été changé en inox dans les années 1930.
- Le malaxage
- Le moulage

Une étape est égale à une machine.

Ensuite, nous avons visité la partie consacrée à la fabrication du camembert, qui est restée une fabrication traditionnelle.

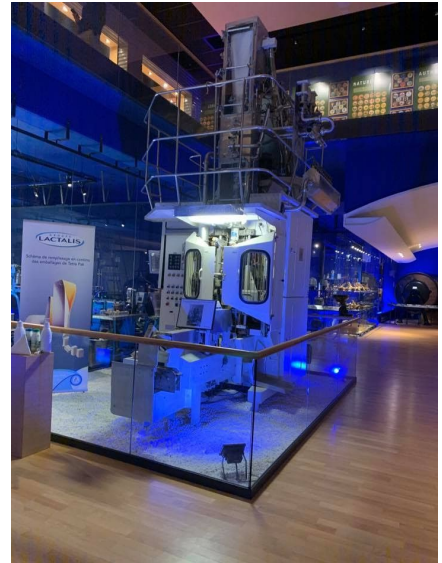


- On part d'un lait caillé, auquel on ajoute de la présure (enzyme provenant de l'estomac d'un veau, que l'on prélève lors de son passage à l'abattoir). La coagulation est obtenue par l'ajout d'un ferment, qui n'est pas le même selon les camemberts.

- Le moulage : de 1950 à aujourd'hui, pour le moulage, il faut 5 louches de lait caillé, qui reposent pendant 5 heures.

- L'égouttage : il permet de retirer le lactosérum et le surplus d'eau que contient le fromage, sinon la texture du fromage va être trop molle. Il permet également une plus longue conservation.

- Le salage : il est réalisé à la main. Le sel sec empêche le développement des microorganismes. Le salage est fait sans gants car les gants sont des nids à microbes et empêchent de sentir la croûte du fromage (sensoriel). Avant de réaliser cette étape, les fromagers se lavent les mains.



- Après ces étapes, le fromager prend un pulvérisateur, contenant la bactérie “Pénicillium Candidum” pour asperger le fromage et lui donner une croûte fleurie. Cette bactérie provient des pommes pourries.
- L'**affinage**: c'est un affinage traditionnel (12 jours). Le fromage est retourné tous les deux jours à la main. L'affinage est fait en cave où il fait frais et humide. Si la cave n'est plus assez humide, le fromager mouille le sol pour rendre l'air plus humide.
- L'**emballage** : le fromage peut être emballé dans du carton ou une autre matière.

Exemples des premières marques commercialisées, que l'entreprise vend encore mais en petites quantités : Le petit Lavallois ; Le Voyageur- 1948.

Emballage : avant de voir apparaître les bouteilles en carton et en plastique, tous les emballages étaient en verre. Mais, ces emballages ont été remplacés car le verre est lourd et cassable. Maintenant, il existe une machine “Tetra brik aseptique”, machine suédoise créée en 1960, pour mieux emballer les produits finis.

Nous avons ensuite découvert les différents types de femelles qui produisent du lait, les taux de matières grasses (MG) de chacun de ces laits et ce que les hommes en font :

- **Brebis** : 60-80 g de MG : **fromage**
- **Chèvre** : 30-45 g de MG : **fromage**
- **Vache** : 30-35 g de MG. En Inde, le pays est assez pauvre mais comme le lait de la vache est illimité, ils en ont fait un animal sacré
- **Zébu**
- **Buffle** : 70-74 g de MG, lait relativement gras : **mozzarella**
- **Yack** : lait particulièrement gras : **beurre** (en Asie)
- **Chameau** : 32 g de MG. Le lait de chamelle est peu ou pas transformé.
- **Renne** : 160-200 g de MG. Le lait de renne est un lait **extrêmement gras**
- **Jument** : 20 g MG. Le lait de jument est un lait pauvre en lipides.

Quelques types de vache et fromages associés à leur production de lait :

- Montbéliarde - AOP Comté
- Abondance - Abondance (le fromage a le même nom que la vache)
- Tarentaise - Fromage de Savoie (Montagne)
- Jersiaise - c'est une vache très maigre et fine, elle vient de l'île de Jersey (d'où son nom). Son lait contient 54 grammes de matières grasses par litre de lait.

L'entreprise au niveau international : l'entreprise possède des sites industriels dans d'autres pays comme en Inde ou au Brésil. Récemment en avril 2019, une nouvelle marque est sortie “Siggi's” : elle a réussi à conquérir les consommateurs. Mais il y a aussi des produits qui ne trouvent pas de réponses au niveau des consommateurs comme “le beurre aux pépites de chocolat”.

Les concurrents de Lactalis sont : Danone, Nestlé, Yoplait- yaourt à boire (mais Lactalis n'en produit pas). Lactalis est un groupe qui produit surtout du fromage. C'est le 1er groupe laitier mondial.

Article écrit et réalisé par Eden Feauveau

LES RECETTES DE MAMAN

Pour vous excellents cuisiniers et aussi pour vous les gourmands ! Une nouvelle création arrive dans le journal, tous les mois une recette de cuisine sera présentée. Pour ce mois-ci, nous vous présentons les Madeleines.

Les Madeleines

Ingrédients :

- o 130g de farine,
- o 125g de sucre,
- o 120g de beurre demi-sel fondu, o 15g d'huile neutre,
- o 10g de miel d'acacia, o 4g de levure chimique, o 2 œufs,
- o 2 jaunes d'œufs,
- o $\frac{1}{2}$ gousse de vanille,
- o Un peu de beurre pomade pour le moule, o Le zeste d'un citron jaune.



Préparation:

- o 10 minutes de préparation
- o 7 minutes de cuisson

Etape 1 : Beurrez votre moule avec le beurre pomade. Faites fondre le beurre puis laissez-le tiédir.

Etape 2 : Dans un bol, fouettez les œufs entiers plus les jaunes avec le sucre.

Etape 3 : Ajoutez le miel, l'huile, la vanille et mélangez.

Etape 4 : Ajoutez le zeste de citron.

Etape 5 : Ajoutez la farine et la levure et mélangez juste assez pour incorporer la farine.

Etape 6 : Ajoutez le beurre fondu et tiédi.

Etape 7 : Mélangez juste assez pour lisser la pâte.

Etape 8 : Remplissez le moule aux $\frac{3}{4}$ puis réservez au frais juste le temps de préchauffer votre four à 210°C.

Etape 9 : Enfournez pour 5 minutes, baissez la température de votre four à 180°C et prolongez la cuisson de 2 minutes. Les madeleines doivent être dorées.

Etape 10 : Démoulez de suite sur une grille et laissez refroidir à température ambiante. Les madeleines doivent avoir un bord croustillant et un cœur moelleux. Le lendemain, si vous les gardez dans une boîte hermétique, le contraste n'existe plus, mais vos madeleines sont encore bien moelleuses.

Astuces : Pour que les madeleines gonflent, la pâte doit être préparée la veille et doit reposer toute la nuit au frigo. Le lendemain, remplir les alvéoles au $\frac{3}{4}$ dans un moule toujours au froid.

Recette réalisée par Isabelle Gouget. Écrit par Vincent.

Citation du Mois

*“ La vie est comme un arbre,
À l'automne, il perd ses feuilles comme des échecs.
Ensuite vient l'hiver, là où les arbres se reposent, pendant que l'Homme se pose.
Après la réflexion, voilà le printemps.
Les arbres se réveillent et l'Homme s'émerveille.
L'été, les arbres resplendissent, alors que les êtres humains accomplissent leur avenir...”*

Citation écrite et pensée par Vincent Gouget



Les Évènements Lycéens

<p>VENDREDI</p> <p>7 FÉVRIER 2020</p> <p>17H30</p>	<p>VENDREDI</p> <p>7 FÉVRIER 2020</p> <p>Journée Portes Ouvertes</p>	<p>SAMEDI</p> <p>8 FÉVRIER 2020</p> <p>Journée Portes Ouvertes</p>
<p>LUNDI- SAMEDI</p> <p>10-22 FÉVRIER 2020</p> <p>Stage des Terminales AP et des 2ndes Vente</p>	<p>JEUDI</p> <p>13 FÉVRIER 2020 À 20H00</p> <p>FILM À BRETTE LES PINS</p>	<p>LUNDI-SAMEDI</p> <p>24 FÉVRIER - 7 MARS 2020</p> <p>Stage des Terminales Vente</p>

Agenda réalisé par Benjamin Valéri