



Retrouvez le journal sur le site du lycée et



"Guédelon, un château comme au Moyen-Âge"

Erwan va vous présenter la création du château de Guédelon
p. 14-15



Interview du Mois

Benjamin a interviewé Mme Lenne, chef de l'établissement
p. 4



L'Histoire du Rap Partie 2

Anatole va vous présenter le rap de nos jours
p. 2-3

🎵 L'histoire du Rap de nos jours... (Partie 2) 🎧

Dans le journal numéro 5 (*disponible au lycée et sur Internet*), je vous avais parlé des débuts du rap aux États-Unis. Maintenant, je vais vous parler du rap actuel, en France.

Pour cet article, je vais prendre des exemples de rappeurs : **Lomepal**, **PNL**, **Vitaa**.

Le rap a beaucoup évolué depuis sa création, il s'est exporté, modernisé et dans certains cas, amélioré. Ce qui est sûr, c'est que le rap est présent aujourd'hui dans notre culture, il y en a pour tous les goûts : Conscient, Lyrique, Trap.

Aujourd'hui, le rap est la musique la plus écoutée par les jeunes, que ce soit dans la vie de tous les jours ou en soirée. Les jeunes sont fans et les maisons de disques l'ont bien compris. Depuis que le rap est importé en France, une panoplie de labels ont ouvert et ont des milliers de rappeurs avec plus ou moins de succès.

Voici quelques labels les plus connus de nos jours :

Pineale Prod - Grand Musique Management est un label et une maison de disque qui signe avec des artistes de pop urbaine et de rap. **Lomepal** a signé chez eux et est le meilleur artiste du label au niveau des ventes d'albums et du streaming de ces musiques.



QLF (Que la Famille) est le label fondé par le duo de rappeurs **PNL**. Plusieurs rappeurs proches du duo ont signé avec eux comme **DTF**. Le label s'associe souvent avec la maison de disque **Musicast** qui produit notamment Lunatic et Jul.

Def Jam recordings France est un label et une maison de disque de renommée internationale avec pratiquement une branche nationale propre à chaque pays. Il signe avec de nombreux rappeurs très connus. Il est l'un des plus grands labels du rap. Je vous en avais déjà parlé dans la première partie

de cet article (*disponible dans le journal n° 5*). C'est quasiment le seul label qui est présent sans être fermé depuis la création du rap. **Vitaa** a signé chez eux.



Je vais vous présenter quelques artistes du moment :

Lomepal est un rappeur qui a commencé sa carrière en 2011 avec l'EP "20 mesures", il a commencé à être connu en 2017 avec son album "FLIP" et surtout avec les morceaux "Yeux disent" et "Malaise". Dans ces chansons, il parle souvent de filles, de délires avec ses amis et dans son dernier album "Amina", il parle un peu de la folie de sa grand-mère, car cela l'a beaucoup affecté et servi d'exemple d'après lui. Il est également apprécié chez les jeunes grâce à ses featuring avec **Roméo Elvis**.



PNL (Peace N' Lovés) est un duo de rappeurs et également frères qui ont commencé d'abord le rap en solo en 2008 avant de se lancer en duo en 2015 avec l'EP "Que la Famille" qui aura un réel succès. Suite à cela, ils ont sorti quelques albums qui ont très bien marchés, que ce soit en terme de ventes ou de streaming. Ils enchaînent les disques d'or, de platine, et même de diamant. Après deux ans d'absence, ils reviennent en faisant quelque chose d'inédit : un live YouTube de 12 heures avec l'image qui se rapproche de la terre et avec quelques surprises cachées dans ce live. Il se finit par le magnifique clip de "Au DD" qui annonce leur retour.

Vitaa est une rappeuse qui a commencé sa carrière en 2001 avec le titre "Oublie" qui lui fit décoller sa carrière car le titre passait souvent à la radio ce qui lui a permis de faire connaître son nom.

Sa carrière va littéralement explosée quand elle va faire un featuring avec **Diam's** dans "Confessions nocturnes" en 2006. Plus tard, elle a fait un featuring avec **GIMS** avec "Game Over".

Depuis quasiment 2 ans, elle a formé un duo avec **Slimane** et ils ont sorti un album "Versus".



Article écrit par Anatole Malin

Interview du Mois

Pour cette nouvelle interview, nous avons interrogé **Mme Lenne**.

Mme Lenne qui est proviseure du lycée agricole André Provots depuis **2 ans** maintenant, a accepté de répondre à notre interview, je la remercie.

Pourquoi vouloir diriger un établissement ?

Pour ma part, j'ai déjà été CPE : "Conseiller Principal d'Éducation", j'ai voulu faire davantage et donc être dans l'organisation même d'un établissement. C'est un changement de métier mais aussi une évolution dans ma carrière.

Avant de venir au Lycée de Brette-les-Pins, où travailliez-vous auparavant ?

J'ai travaillé en tant que CPE dans un LAP : "Lycée Agricole Public" à Sées dans l'Orne. Ce lycée comptait 450 élèves et 250 apprentis.

Combien de temps un proviseur peut rester dans une même structure ?

Il faut savoir qu'un chef d'établissement a le droit de rester 4 ans, renouvelable une fois.

Quels sont vos niveaux d'études ?

J'ai obtenu un **Master 2** puis un **BAC +5 de droit d'étude** réalisé à Nantes. Ensuite, j'ai été **7 ans** en tant que surveillante à Nantes. J'ai enseigné aussi pendant trois années le droit pénal et international à Nantes. Puis j'ai effectué un concours en tant que CPE. Et aussi un examen appelé liste d'aptitude avec des écrits et un oral pour arriver proviseure de notre établissement agricole.

Quels sont vos missions précises dans l'établissement ?

Pour ma part, je veille à la mise en place de l'enseignement des cours, à la mise en place de projets, mais aussi à la diffusion des réformes lors de changements, je suis garante du cadre juridique et financier de l'établissement et je veille à la sécurité.

Les projets avenir du lycée sont : **l'éco pâturage** qui pointera le bout de son nez d'ici peu de jours, mais aussi la poursuite de la communication de l'**EPL** (Établissement **P**ublic **L**ocal d'Enseignement) et de la région.

Pourquoi avoir choisi de travailler dans un lycée agricole au lieu d'un lycée de l'Éducation Nationale ?

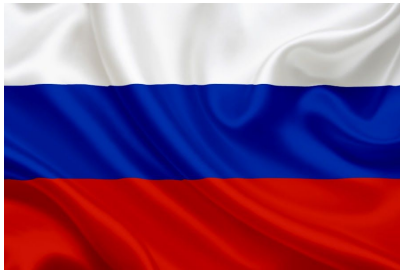
J'ai préféré le Ministère de l'Agriculture pour les conditions d'enseignements proposées aux élèves c'est à dire la proximité, des petits effectifs et des projets très nombreux.

Pour ma part, j'adore mon métier et j'adore travailler au **LPA André Provots** de Brette-les-Pins.

Interview réalisée par Benjamin Valéri



Le plus grand pays au monde : La Russie



Localisation du pays :

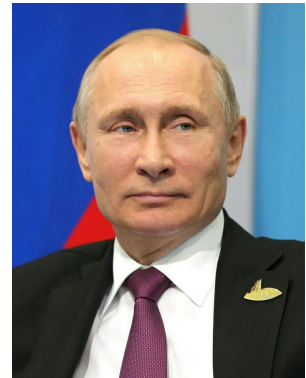
La Russie est un pays qui se situe sur le continent asiatique et en Europe, il est bordé par l'océan Pacifique et l'océan Arctique.

Les pays qui entourent la Russie sont la Finlande, l'Estonie, la Lettonie, la Lituanie, la Biélorussie, l'Ukraine, le Kazakhstan, la Mongolie et la Chine.

Superficies et habitants :

Il y a 147 millions d'habitants (en 2019), ce qui en fait le 9ème pays le plus peuplé au monde, derrière la Chine, l'Inde, les Etats-Unis, l'Indonésie, le Pakistan, le Brésil, le Nigéria et le Bangladesh.

La Russie est un des plus grands pays au monde avec 17,01 millions de kilomètres carré, il est suivi par le Canada (9,985 millions km²) et les États-Unis (9,834 millions km²).



Drapeau, Monnaie, Langue, Capitale et Président :

Le drapeau russe : couleur blanc, bleu, et rouge horizontale

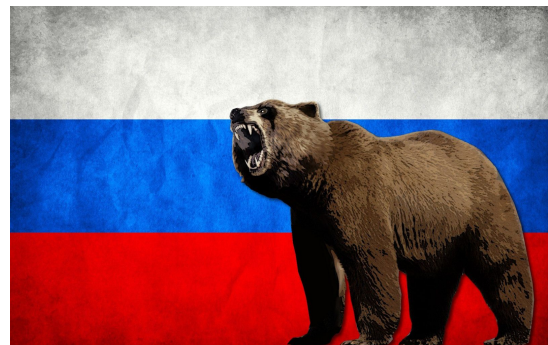
La monnaie russe : le rouble

La langue officielle : le Russe

La capitale de la Russie : Moscou

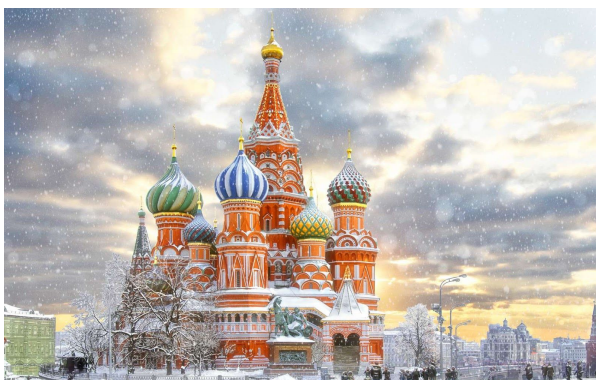
Le président russe : Vladimir Poutine

L'animal emblématique de la Russie est l'ours.

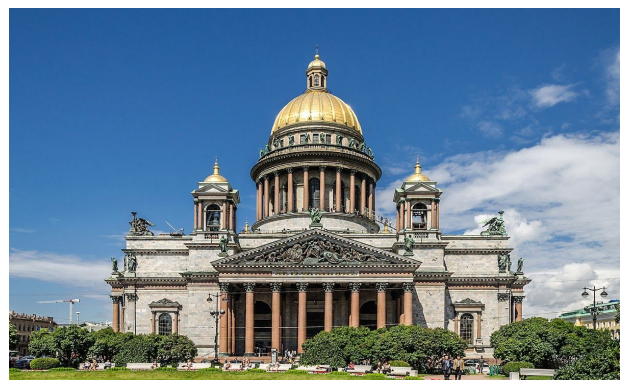


Quelques monuments à découvrir :

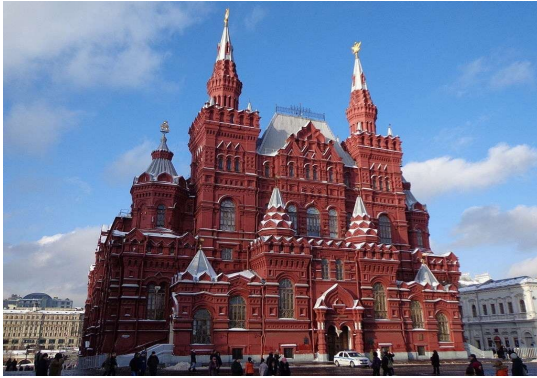
le Kremlin à Moscou



Cathédrale Saint-Isaac



la Place Rouge



le Palais de Livadia



Quelques traditions/coutumes et superstitions russes :

Quand on vous offre un animal, symboliquement, il faut donner une somme d'argent.

Quand une bouteille est vide, il faut la poser au sol et non sur la table. Il ne faut jamais siffler dans un appartement, sinon vous et le propriétaire de l'appartement auront des problèmes d'argent...

Si vous portez un tee-shirt à l'envers, cela signifie que vous allez faire une nouvelle rencontre.

Alcool : En Russie, il y a quelques règles à respecter par rapport à la vodka :

Lorsque quelqu'un vous offre un verre de vodka, il est important de le boire d'un trait et de le poser une fois vide et pas quand il en reste.

Faire un toast avec un verre vide porte malchance.

Lorsqu'une personne décède, les proches boivent à sa mémoire, mais ne trinquent pas.

Foyer : Quand vous arrivez chez des Russes, pour serrer la main, il ne faut jamais le faire à travers une porte, il faut saluer à l'intérieur ou l'extérieur de la maison.

Une fois dans la maison, il faut toujours enlever les chaussures des pieds, les invités ont toujours des chaussons à leur disposition.

Dans la maison, il y a toujours une bougie allumée, il ne faut jamais s'en servir pour allumer quoi que ce soit (cigarette, cheminée...) : cette bougie a une valeur religieuse.

En Russie, quand on est à table, le sel ne se passe pas de main en main, et pour conjurer le tout, il faut jeter un peu de sel sur l'épaule gauche de son voisin.

Un peu de galanterie :

Que ce soit entre amis ou en compagnie d'une femme, certaines règles doivent être respectées :

- Tenir la porte
- Raccompagner la personne chez elle
- Veiller au confort de ses amis.

Quelques spécialités russes au niveau culinaire :

Le Caviar, le Pirojki (ce sont des petits pains qu'on peut remplir de viande hachée ou de légumes ou les deux), Solianka (c'est une soupe épaisse et épicée qui est à base de chou et cornichons dans laquelle sont ajoutés des tomates, des câpres, du citron et des champignons).

Les Syrniki (ce sont des petites crêpes épaisses qu'on peut manger sucrées ou salées), Chak-Chak (c'est une fabrication à partir d'une pâte molle et d'œufs crus avec lesquelles on forme des fines tiges qu'on recouvre de miel), Vatrouchka (c'est une galette à base de levure fourrée au maximum de sucreries : fromage blanc sucré, confiture, lait concentré...).



Au niveau boisson, la plus réputée, c'est la **Vodka** :

La "Vodka" signifie "petite eau" en slave.

La Vodka est faite à base de céréales, de seigle ou encore de pomme de terre.

Chaque année, un Russe consomme **14 litres de vodka**, ce qui est énorme, mais on pourrait comparer avec les Français qui boivent du vin (60 bouteilles par personne, et ce sont les Pays de la Loire qui arrivent en tête du classement).



Article écrit et réalisé par Eden Feauveau

La Photographie

Définition : Le mot « photographie » signifie littéralement « dessin avec de la lumière ». Le mot aurait été inventé par le scientifique britannique Sir John Herschel en 1839.

Invention de la photographie :

L'histoire de la photographie, déjà nos ancêtres...

On a retrouvé en Assyrie une lentille plan convexe datée approximativement de 721 à 705 avant Jésus-Christ. La description la plus ancienne de la chambre noire nous vient de Chine en 500 avant Jésus-Christ. Reprise par Aristote, sa conception est clairement établie par Léonard de Vinci en 1490, en Italie.

Histoire de lumière

Parallèlement, les chercheurs travaillent sur le noircissement de certaines matières par l'action de la lumière. Le plus connu d'entre eux, Johann Heinrich Schulze, en Allemagne, découvre en 1727 le noircissement du nitrate d'argent sous l'action de la lumière.

Les travaux sur l'œil et sa capacité à réagir aux couleurs et à la lumière avancent à grands pas.

En 1802 en Angleterre, Thomas Wedgwood réalise les premières copies d'objets opaques sur du papier sensibilisé au nitrate d'argent. Il n'arrive pas à fixer ces images.

Tout semble réuni pour inventer la photographie

Et pourtant il faudra attendre les travaux de Nicéphore Niepce en 1816 pour voir la synthèse de toutes ses recherches se concrétiser dans les premières images obtenues par l'action de la lumière.

Sans fixage, ces images disparaissent à jamais.

Il faut attendre 1826 pour que Nicéphore Niepce réussisse sa célèbre "Vue de la fenêtre du domaine du Gras", à Saint-Loup-de-Varennes (Saône-et-Loire, Bourgogne, France).



En 1829, Niepce s'associe avec Louis Jacques Mandé Daguerre qui perfectionne son procédé le Daguerriotype. Le Daguerriotype envahit le monde malgré un défaut majeur. Chaque photo est unique et non reproductible.

Procédé négatif/positif

En 1841, William Henry Fox Talbot met au point le premier papier émulsionné permettant d'obtenir des images positives à partir d'un négatif. Le procédé s'appelle la Talbotypie et ouvre l'ère de la photographie moderne.

Sortie des pellicules en bobines

En 1884, Georges Eastman fabrique les premières pellicules en bobines. En 1888, il lance le concept. Un appareil léger (pour l'époque) simple à manipuler, chargé de 100 poses.

Le film exposé, on renvoie l'appareil photo en usine. Les photos sont développées, l'appareil rechargé et réexpédié à l'utilisateur. La marque Kodak est née.

L'histoire en voit de toutes les couleurs

La photographie grand public connaît un essor incroyable. En 1904, Auguste et Louis Lumière déposent le brevet des autochromes, procédé de photographies en couleur extraordinairement résistant au temps.

Les formats se réduisent

Parallèlement à l'augmentation de la qualité des photos, on vit une course à la compacité. En 1923, petite révolution avec l'introduction d'un appareil photo très compact, léger, suivant les plans d'Oskar Barnack, le Leica.

Encore plus vite !

En 1947, Edwin Herberts Land invente le système Polaroid, la photographie instantanée.

Sortie de la photographie numérique

C'est encore Kodak qui dans les années 90 réalisera les premières photographies numériques.

À quoi sert la photographie ?

La photographie a d'abord été utilisée par les peintres comme base pour reproduire des scènes ou pour garder une trace très formelle des vivants. Au fil du temps, elle est devenue un territoire d'expression professionnel et amateur autant qu'un outil de travail.

Quels sont les différents types de photographie ?

La photographie de nature sert à capter les paysages, la flore, les animaux, les étoiles, les fonds marins...

La photographie d'expérience sert pour l'utilisation personnelle, permet de garder des souvenirs, des moments de la vie.

La photographie artistique sert pour les photographies de charme, le portrait artistique et la photographie en studio. On y pratique les photos de mode, les shootings thématiques, la photographie artistique sur laquelle on fait un traitement de l'image par un logiciel de retouches.

Le photojournalisme sert pour informer visuellement ce qu'il se passe dans le monde, tel que le sport, la guerre, les événements politiques et culturels...

La photographie d'architecture sert à photographier des monuments, de les immortaliser dans le temps à différents stades : construction, destruction, vestiges, ou dans leur état final.

La photographie de rue sert à dénoncer mais pas seulement, elle peut immortaliser des moments de fête, de manifestation, ou de guerre. En outre, c'est aussi un moyen de conserver les arts éphémères tels que le Street Art, les spectacles de rue, les installations artistiques...

La photographie de voyage : Le lointain peut être ramené chez soi, l'expérience momentanée est prolongée par un travail de captation amateur ou professionnel, permettant de transmettre son expérience du monde.

La photographie professionnelle ou technique sert à constituer des brochures illustrées, des livres, des sites internet ou encore des brochures commerciales. On peut la qualifier de photographie d'illustration.

La reproduction d'œuvre d'art sert à prendre des clichés de peintures, sculptures ou tout autre art, comme des photographies pour créer des expositions, illustrer des manuels, des documentaires ou encore des sites internet.



VINCENT GOUGET

LE RETOUR DU PRINTEMPS



Fleur de Jonquille



Fleur de Crocus



Cerisier à fleurs



Fleur de Pensée



Sédum

UN BIOPLASTIQUE FAIT À PARTIR DE RESTES DE POISSONS

Lucy Hughes, jeune femme âgée de 24 ans qui a étudié à l'Université du Sussex au Royaume-Uni, a inventé un bioplastique composé de restes de poissons, habituellement destinés à la décharge ou à l'incinération et d'algues rouges d'origine locales.

Avec MarinaTex, Lucy a souhaité répondre à deux problèmes : celui du plastique à usage unique et du traitement des flux de déchets qu'elle trouve inefficace. Elle a ainsi créé une alternative au plastique classique avec ce nouveau bioplastique.

Infos :

o À l'échelle mondiale, il est estimé que 40% des plastiques produits sont destinés à un usage unique et sont ensuite jetés.

o En 1950, la population mondiale s'élevait à 2,5 milliards de personnes ; la production de plastique était alors estimée à 1,5 millions de tonnes. En 2016, la population mondiale a augmenté et a dépassé les 7 milliards d'habitants avec une production de plastique estimée à plus de 320 millions de tonnes.

o La plupart des bioplastiques et des plastiques compostables ne sont en général pas adaptés aux structures de traitements de déchets existantes.

Qui est MarinaTex ?

MarinaTex est un bioplastique composé de restes de poissons, habituellement destinés à la décharge ou à l'incinération et d'algues rouges d'origine locales. C'est un matériau translucide et flexible, ce qui le rend idéal pour des utilisations au travers d'emballages à usage unique. Utilisant une formule unique mêlant des algues rouges pour lier les protéines extraites des déchets de poisson. MarinaTex est constitué de liens qui se recoupent, lui conférant une force et une flexibilité sans égale au plastique traditionnel. Il se décompose après 4 à 6 semaines d'utilisation.

D'après Lucy, la créatrice, un cabillaud d'Atlantique pourrait générer autant de déchets organiques nécessaires à la production de 1 400 sacs en plastique MarinaTex.



VINCENT GOUGET

Les Algues une Source d'Énergie Plus Que Prometteuse !

En 2006, une campagne aérienne avait repéré 79 sites bretons couverts d'algues vertes. Le premier facteur en cause, ce sont **les nitrates**. En effet, le développement de ces algues dépend de la présence de deux composants : le phosphore et l'azote. Les nitrates sont des dérivés azotés et sont de plus en plus présents dans les **rivières bretonnes**.

Une nuisance qui devient une ressource !

Exploiter ces algues, c'est ce que fait naturellement Favini, un papetier italien. Cette papeterie économise jusqu'à **80 % de bois** en incorporant des **algues vertes** dans la fabrication de son papier. Le bois est l'un des composants majeurs dans la fabrication du papier. Favini importe désormais cette matière première de Bretagne et d'Asie.



Certaines algues utilisées pour produire de l'énergie

Les micro-algues donnent de très bons résultats dans la conception de biocarburants. Avec les techniques actuelles, elles permettent de produire de l'énergie à rendement 10 fois supérieur à celui des biocarburants traditionnels. De plus, elles sont faciles à cultiver, elles ont une croissance rapide et nécessitent peu d'espace. Il existe une start-up nommée Algae Tech implantée en Australie et qui étend ses activités aux États-Unis et au Brésil.



Article réalisé par **Benjamin Valéri**

Le Breton a un compte Instagram ! 📱📸

Depuis peu, notre journal dispose d'un compte Instagram où est régulièrement posté des informations sur le journal, les pages de couvertures ainsi que les pages photos et prochainement les résumés de certains articles. Nous postons aussi régulièrement des stories annonçant la sortie des prochains numéros et quelques actualités. Nous allons par la suite vous demander votre avis sur celui-ci donc soyez connectés ! 😊 Pour vous abonner, rien de plus simple, taper **@lebrettois** sur Instagram où alors scanner l'image ci-contre grâce à "Nametag".



Anatole Malin et Benjamin Valéri (responsables du compte)

GUÉDELON, UN CHÂTEAU COMME AU MOYEN ÂGE

Qu'est-ce que Guédelon ? Quel est le but de sa construction, son histoire ?

Le château de Guédelon est un château dont la construction a démarré en 1997, et qui reprend le style de l'architecture Philippienne (sous le roi Philippe Auguste). La fin de sa construction est prévue pour fin 2025 si tout se déroule comme prévu. Il se situe à Treigny en Bourgogne dans le département de l'Yonne. Si ce projet fou a vu le jour, c'est tout d'abord dû à M. Michel Guyot le propriétaire du terrain. Il s'est associé avec Maryline Martin (Directrice générale du chantier), ainsi que Jacques Moulins (Architecte en chef des monuments historiques) pour la réalisation des plans, et de Florian Renucci (Maître d'oeuvre).

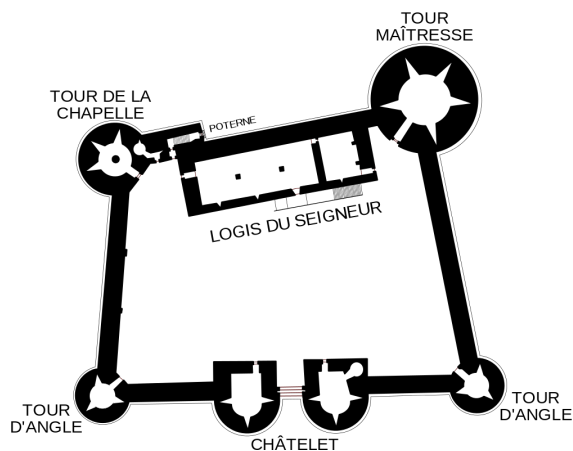


ils bâtissent un château fort

La première pierre a été posée le 20 juin 1997. Le château est situé sur un endroit stratégique. En effet, il est situé en plein milieu de la forêt, juste à côté d'une carrière de grès et de calcaire, et à quelques mètres d'un cours d'eau.

Pour la création du château, l'association "Compagnon Bâisseur De Puisaye", créée à cet effet, a reçu à l'époque pas moins de 4 millions de francs, versés par : L'Union Européenne, la Région Bourgogne, la Caisse des Dépôts et des Consignations, ainsi qu'un particulier suisse.

PLAN DU CHÂTEAU DE GUÉDELON



Son objectif principal : Actualiser les méthodes de construction de château de l'époque médiévale du XIIe siècle, en cohérence avec le type d'architecture Philippienne en partant d'un site vierge. Le projet permet à l'archéologie expérimentale médiévale de faire l'analyse complète d'un chantier de construction. Il est aussi un créateur de liens sociaux.

Moyens humains, visiteurs :

L'association du château de Guédelon recouvre à ce jour pas moins de 100 emplois fixes et plus de 650 bénévoles, qui font vivre les métiers de l'artisanat. Quant aux visiteurs, sachons que plus d'un tiers est consacré aux groupes scolaires, et plus de 71 % sont des Français. Et oui, le château de Guédelon attire aussi de nombreux visiteurs étrangers, le plus souvent des Anglais. Avec notamment le tournage du film "Secrets of the castle" en 2014. La première année de l'ouverture du château, les visiteurs étaient au nombre de 80 000, et aujourd'hui, plus de 300 000 visiteurs ! Il y a donc une forte retombée économique.

Ces chiffres en font le 2ème site touristique le plus visité de Bourgogne après les Hospices de Beaunes, et réalise un chiffre d'affaire de plus de 3 à 4,5 millions d'euros par an.

Les métiers représentés :

Ce sont pas moins d'une vingtaine de corps de métiers représentés dans la construction de ce château.

Carrier, Tailleurs de pierre, Maçons, Chauffourniers, Gâcheurs, Bûcherons, Charpentiers, Forgerons, Maréchal ferrant, Ferronniers, Couteliers, Tuiliers, Vanniers, Cordiers, Maître d'oeuvre...

Voilà un beau projet pour mettre en avant notre artisanat.



Quelques chiffres :



- 30 000 tonnes de grès nécessaires à la construction
- 57 troncs, et 670 clous forgés à la main pour la création du pont dormant
- 28 000 tuiles pour le toit
- 150 m de périmètre
- 300 000 visiteurs
- 4 500 000 de chiffres d'affaires sur l'année 2015.

Rédigé par Erwan FOSSE

Un mois, une plante

Aujourd'hui nous découvrons la Narcisse (Narcissus)

Quelques infos sur cette plante :

Nom latin : Narcissus

Famille : Amaryllidoideae

Origine : Bassin méditerranéen

Hauteur : 10 à 60 cm selon les variétés

Feuillage : Caduc

Floraison : blanche, jaune, orange

Période : Mars, Avril, Mai

Utilisations : pelouse, jardinière, rocaille, fleur coupée

Sol : frais, ordinaire

Exposition : soleil, mi-ombre



Les utilisations de cette plante :

Les narcisses sont des plantes qui peuvent être utilisées dans plein de situations différentes. Le long des bordures de votre maison avec un mélange de muscari et de jacinthe ce qui apportera de la couleur.



En massif, il est possible de les utiliser devant des arbustes ce qui fleurira le massif jusqu'à ce que les arbustes prennent le relais. Ou même si vous n'avez pas de jardin, il est possible de planter les narcisses directement en pot ce qui égayera votre balcon. C'est pour cela que le narcissus est une plante très intéressante, car elle demande très peu d'entretien et fleurit tous les ans.

Rédigé par Adrien Hulot



Les projets artistiques des 1ères AP et des 1ères Vente :

Le projet artistique des premières vente consiste à ce que notre binôme nous prenne en photo avec une petite valise (notre thème est l'itinérance). Madame BOIS (notre enseignante d'ESC) a fait appel à Pascal DROUARD (un photographe) pour qu'il nous aide à prendre nos photos correctement pour ensuite les valider.

On devait en prendre plusieurs pour avoir du choix, même Madame BOIS et Pascal nous donnaient leurs préférences. Nous en avons pris à l'intérieur du lycée et une à l'extérieur du lycée (devant/derrière le château, devant le grand portail blanc...).

Après avoir pris ces photos et après avoir sélectionné nos préférées, elles seront accrochées dans le grand couloir, qui mène au magasin école et à la salle du personnel.

La note de ce CCF compte pour le BAC, et en plus d'avoir fait des photos, nous avons eu un autre CCF le lundi suivant, et nous devons tout savoir sur « la photographie ». À l'avant dernière partie de ce CCF nous devons parler de nos photos prises.

Rédigé par Eden Feauveau



Projet artistique des 1ères Aménagements Paysagers

Dans le cadre de notre formation Aménagement Paysager, nous avons, à l'aide de Madame Sénéchal et de Madame Agnès Rainjonneau (artiste plasticienne) mené à bien un projet artistique sur le thème L'INSOLITE, avec un oral comptant pour le Bac en CCF. Qu'est-ce que l'insolite ? Qui sommes-nous dans l'insolite ? Comment créer l'insolite ? Comment se perçoit l'insolite ?

Nous avons réussi à répondre à toutes ces questions à travers un parcours de quelques semaines, à la découverte de L'INSOLITE.

Au programme, pour la réalisation de ce projet, nous avons pu visionner trois films :

- Facteur Cheval
- Waste land
- Soyez sympa, rembobinez.

Nous avons aussi créé un portrait chinois, un alphabet unique aux premières AP, une création plastique à l'aide d'objets de glanage, mais aussi des visites comme celle du musée Robert Tatin à Cossé le Vivien.

Ce projet nous a permis d'en apprendre plus sur nous-même, de se découvrir sous différents aspects de l'insolite.



Rédigé par Erwan FOSSÉ

Surpêche, les poissons en danger!

Aujourd'hui, au niveau mondial, **80 % des stocks de poissons sont surexploités ou pleinement exploités**. Pour certaines espèces comme : **le thon, le cabillaud, l'espadon et les requins** : **la situation est critique**, il y a trop de bateaux, mais plus assez de poissons.

Mais qu'est-ce que la surpêche ?

Il y a surpêche lorsqu'on pêche trop par rapport aux réserves de poissons et que l'on risque de voir les stocks s'effondrer un à un.

Les exemples les plus célèbres sont ceux de plusieurs stocks de thons albacores, largement surexploités, ou de la morue de Terre-Neuve qui a été pêchée pendant cinq siècles avant de voir sa population s'effondrer à la fin du 20ème siècle, en raison d'une pêche trop intensive.



Depuis 1992, la population de morue n'a jamais pu se reconstituer. Sa pêche est interdite depuis 20 ans, mais rien n'y fait : la morue a été pêchée jusqu'à effondrement du stock et elle a perdu sa place dans l'écosystème.

Depuis plus de 20 ans, les captures mondiales stagnent autour de 100 millions de tonnes de poissons par an. Pourtant, le nombre de bateaux augmente, tout comme leur puissance. Une seule explication : la surpêche s'accélère et les océans se vident. La technologie moderne, l'électronique et les moyens satellites ne laissent aucune chance aux poissons.

Qui pratique la surpêche ?

On pourrait imaginer que la surpêche pourrait être une activité tout à fait légale. Elle est autorisée, en toute conscience, par les **organisations internationales de gestion des pêches**. Elle fait le bonheur de la pêche industrielle. Hier, dans les eaux des pays riches, aujourd'hui dans celles des pays en développement.



La surpêche affecte les économies locales et les équilibres sociaux. Les premiers touchés sont les populations les plus pauvres et les femmes en particulier, notamment en Afrique de l'Ouest (en Mauritanie et au Sénégal, par exemple), où 1 % des navires réalisent 50 % des prises à eux seuls ! Ils sont donc peu nombreux à faire de gros dégâts. Pour éviter la surpêche, il faut repenser notre consommation de poissons.

Rédigé par Benjamin Valéri

LES RECETTES DE MAMAN

Crumble aux pommes

Ingredients:

- o 100 g de beurre,
- o 120 g de sucre roux,
- o 150 g de farine,
- o 1 pincée de sel,
- o 600 g de pommes,
- o 1 cuillère à soupe de jus de citron,
- o 1 cuillère à café de cannelle en poudre.



Préparation:

o 45 min de préparation

Etape 1 : Préchauffer le four à 180°C.

Etape 2 : Mettre 100 g de beurre, 80 g de sucre roux, 150 g de farine et 1 pincée de sel dans un bol. Mélanger le tout et le mettre de côté.

Etape 3 : Mettre 600 g de pommes épluchées et coupées en morceaux, 1 cuillère à soupe de jus de citron, 40 g de sucre roux et 1 cuillère à café de cannelle en poudre. Mélanger le tout.

Etape 4 : Mettre le contenu dans un plat à gratin beurré, au four 5 min à 100°C.

Etape 5 : Une fois sorti du four, répartir le crumble précédemment préparé sur les pommes.

Etape 6 : Mettre l'ensemble dans le four pendant 30 min à 185°C.

Etape 7 : Servir chaud.

Recette réalisée par Isabelle Gouget et écrite par Vincent.

Citation du Mois

*“La vie c’est comme l’escalade,
Il faut être prêt pour partir.
Avoir un objectif pour avancer.
Puis prendre les bonnes décisions pour ne pas tomber.”*

Citation pensée et écrite par Vincent Gouget



Les Événements Lycéens



<p>JEUDI</p> <p>12 MARS 2020</p> <p>Cross de l'Association</p>  <p>MECENAT CHIRURGIE CARRIAGE</p>	<p>LUNDI A VENDREDI</p> <p>23 MARS - 27 MARS 2020</p> <p>Stage des CAPA SAPVERT</p> 	<p>JEUDI</p> <p>26 MARS 2020 À 20H00</p> <p>FILM À BRETTE LES PINS</p>  <p>JE VOUDRAIS QUE QUELQU'UN M'ATTENDE QUELQUE PART</p>
<p>JEUDI A MERCREDI</p> <p>12 MARS - 25 MARS 2020</p> <p>Conseil de classe</p> 	<p>MERCREDI-VENDREDI</p> <p>25 MARS - 27 MARS 2020</p> <p>BAC BLANC DES TERMINALES VENTES, SAPAT, AP</p> <p>BAC blanc</p>	<p>LUNDI-SAMEDI</p> <p>Stage des 3è EA 30 MARS-4 AVRIL 2020</p> <p>Stage des 1VENTE 30 MARS-18 AVRIL 2020</p> <p>Stage des 2SAPAT 30 MARS-17 AVRIL 2020</p> <p>Stage des 2NJPF 6 AVRIL-17 AVRIL 2020</p> 
<p>JEUDI</p> <p>26 MARS 2020</p> <p>SORTIE À NANTES</p> <p>1VENTE - CAPA1</p>  <p>SCOLAIRE</p>	<p>VENDREDI</p> <p>27 MARS 2020 À 10H00</p> <p>CONSEIL D'ADMINISTRATION</p>  	

AGENDA RÉALISÉ PAR BENJAMIN VALÉRI

