

Retrouvez le journal sur le site du lycée et



Dessin réalisé par Erwan Fossé



"A la découverte d'un pays"

Eden va vous présenter un pays,
et plus précisément la Suède

p. 2-4



"Interview du Mois"

Benjamin a interviewé
Mme Agin, enseignante de
gestion commerciale

p. 5-7



"Un mois, une plante"

Pour ce journal 7, Adrien va
nous parler du cerisier japonais :
son histoire, son utilisation...

p. 17

À la découverte d'un nouveau pays

Un pays scandinave : La Suède



Localisation du pays :

La Suède est un pays qui se situe sur le continent européen en Europe du Nord. Le pays est bordé sur un côté par la mer Baltique.

Les pays qui entourent la Suède sont : la Norvège et la Finlande.

La Suède fait partie des "pays scandinaves", c'est-à-dire les pays qui se trouvent dans le nord de l'Europe, tout comme : la Norvège, la Finlande et le Danemark.

Superficie et habitants :

Il y a 10,33 millions d'habitants (en 2019). Au classement des pays du monde, la Suède se classe 88ème, le pays est entre la Jordanie (89ème) avec 9,96 millions d'habitants et le Portugal (87ème) avec 10,60 millions d'habitants.

La Suède est un pays qui fait 450 300 km². Elle a une superficie inférieure à la France (643 800 km²), le pays se classe 56ème dans le classement entre l'Ouzbékistan (57ème/447 400 km²) et la Papouasie-Nouvelle-Guinée (55ème/462 840 km²).



Drapeau, Monnaie, Langue, Capitale et Président :

- Le drapeau suédois est de couleur jaune et bleu,
- La monnaie suédoise est "la Couronne Suédoise",
- La langue officielle est le Suédois,
- C'est le Roi Charles XVI Gustave qui est aux commandes de la Suède,
- L'élan est l'animal emblématique de la Suède.



Quelques monuments à découvrir :

La Vieille Ville de Stockholm



Le Palais de Strömsholm



À la découverte d'un nouveau pays

La Cathédrale de Göteborg



La Statue de Gustave Adolphe II



Quelques traditions/coutumes et superstitions suédoises :

Amène ce que tu bois et ce que tu manges chez les autres : cette tradition est simple, quand vous êtes invités quelque part (une soirée par exemple), vous amenez à manger et à boire mais c'est que pour vous, en Suède en soirée, la nourriture et la boisson ne sont pas mises en commun. C'est différent quand tu es invité à manger le soir (chez les parents d'un ami par exemple), dans ce cas, vous n'apportez pas votre boisson mais "de la" boisson ou à manger pour tout le monde, mais personne ne sera choqué si vous arrivez les mains vides. Sinon il faut arriver avec la bonne humeur et pendant le repas, il faut toujours retourner l'invitation.

Une autre tradition en Suède qui est très simple : tout le monde se tutoie.

La Sainte-Lucie (Sankta Lucia) : c'est une fête qui a lieu tous les 13 décembre, lors de la nuit la plus longue de l'hiver. C'est une fête qui consiste à choisir une jeune fille qui représentera la "Sainte-Lucie". Elle défile à la tête d'un cortège de jeunes filles, tenant une bougie à la main, et de garçons d'honneur entonnant tous des chants de Noël.

"La Lucia" porte une longue robe blanche ceinturée de tissu rouge et coiffée d'une couronne de bougies, l'emblème de son auréole.

Quelques traditions de mariage :

Avant le départ de la mariée à la cérémonie, son père lui donne une pièce d'argent. qu'elle porte dans sa chaussure gauche tandis que dans sa chaussure droite, elle a une pièce d'or que sa mère lui a donné. C'est un geste symbolique de famille.

En Suède, la plupart des femmes portent des diadèmes ou des voiles à leur mariage. Lorsqu'une mariée respecte des traditions plus anciennes, elle porte des couronnes tissées à partir des feuilles de myrte. Dans l'ancien temps, cette couronne signifiait la pureté et l'innocence de la mariée.

Traditionnellement, la mariée porte des fleurs pour conjurer les mauvais esprits. Et une tradition, c'est que la mariée ne jette pas le bouquet en arrière (pas comme à la française).

Les traditions suédoises d'anneau de mariage sont particulièrement différentes en ce qu'il est coutume pour la femme et l'homme de recevoir une bague de fiançailles en or simple. Cependant, seule la mariée reçoit une deuxième bague au mariage, et c'est celle avec un diamant.

Comme si une bague et une alliance ne suffisaient pas, les mariées en Suède reçoivent également la troisième bague lorsque le couple devient parents. On l'appelle l'anneau de maternité. En ce qui concerne les demoiselles d'honneur, le couple en choisit souvent une seule et un homme, et parfois il ont la possibilité de ne pas en choisir du tout.

À la découverte d'un nouveau pays

Quelques spécialités suédoises au niveau culinaire :



Kanelbullar est une brioche à la cannelle ou autrement dit "brioche suédoise", c'est une spécialité incontournable si vous voulez voyager en Suède.

Le **Inlagd Sill** (salade de hareng mariné) : la marinade se prépare avec de l'ail, des oignons rouges émincés, du laurier, du thym, du poivre et de l'huile de tournesol. Après 24 heures, assaisonnez le plat avec une vinaigrette. L'Inlagd Sill est souvent consommé avec des pommes de terre cuites à l'eau, de la crème fraîche, du fromage et du pain croquant. Et pour finir, les Suédois n'oublient pas d'accompagner ce plat avec de l'eau-de-vie.



Knäckebröd (pain croquant suédois) : ce sont des petits gâteaux qui peuvent accompagner votre café, votre thé ou encore des petites pauses gourmandes. Ces petits gâteaux sont bons pour la santé et ne sont pas caloriques, vous pouvez en manger à tout moment de la journée.

Prinsesstårta (gâteau princesse) : ce gâteau est fait avec plusieurs couches de crème fouettée, crème à la vanille et de massépain vert.

Petite information : Les filles du Prince de Suède adoraient beaucoup ce gâteau et c'est comme ça que son nom est venu.

Contrairement à la "**Vodka Poliakov**" qui est russe, la "**Absolut Vodka**" est d'origine suédoise et est produite dans le sud de la Suède.

Cette boisson au nom de "**Glögg**" est une boisson qui est bue que pour les fêtes. C'est un vin chaud aux **épices** et à la **Vodka**.



Article écrit par Eden Feauveau



Pour cette nouvelle interview, j'ai décidé d'interviewer Mme Agin, enseignante de Gestion Commerciale au sein du lycée.

Depuis combien de temps êtes-vous enseignante de Gestion Commerciale ?

Cela fait **10 ans** que j'enseigne la gestion commerciale. J'ai passé le concours **PLPA SESG Gestion commerciale en 2014** et j'ai été titularisée en 2015 après une année comme enseignante stagiaire.

Mes premières années d'enseignement, je partageais mon temps en gestion co à Brette et en gestion d'entreprise au **lycée agricole de Rouillon**.

Pourquoi vous être orientée vers ce métier-là ?

J'ai un **Bac +3**. J'ai fait mes études en **Maison Familiale** pour mon Brevet de Technicien Agricole Services en Milieu Rural et mon **B TSA** Analyse et conduite du système d'exploitation et enfin à la Faculté de Laval, en partenariat avec le **LEGTA**, pour faire une Licence Pro de Droit.

Pendant mes études, j'ai travaillé dans des magasins de grande distribution. Cette expérience professionnelle m'a permis de faire une validation d'acquis d'expérience pour passer mon concours d'enseignante.

Avez-vous travaillé dans d'autres établissements agricoles publics ?

Oui, j'ai travaillé un an au lycée agricole de Chambray-les-Tours lors de mon année de titularisation.

Quels sont vos rôles précis dans votre métier ?

J'enseigne les méthodes de vente auprès des secondes, premières et terminales. Principalement, les différentes techniques de vente comme la vente de contact, l'animation commerciale.

J'organise des actions de vente en collaboration avec M. Chauveau et Mme Millé, comme celle de la journée des portes ouvertes sur le thème du Carnaval. Je suis aussi professeure principale de la classe de première vente.

J'organise les conseils de classe, réalise le suivi des élèves, je mets en place le calendrier des **CCF Bac Pro**. J'interviens aussi en classe de troisième sur le premier semestre.

Mon rôle est de leur faire découvrir les **différents métiers de la vente**, le contact avec le client... Enfin, je peux être amenée à être convoquée pour les épreuves terminales comme les oraux de stage ou les corrections écrites, mais aussi à réaliser des épreuves pratiques terminales en point de vente.

Interview / Spécial Pâques

Qu'est-ce que vous aimez le plus dans votre métier ?

J'aime la diversité de mon métier. En effet, j'ai la chance, dans ma matière, de pouvoir réaliser de nombreux projets avec les élèves et j'aime les idées nouvelles que peuvent apporter certains élèves.

Dans mon métier, je pars du principe que j'apporte des connaissances et savoir-faire aux élèves mais que c'est un échange. J'aime beaucoup quand les élèves ont aussi leurs idées. Chaque année est différente. La routine n'a pas le temps de s'installer.



Auriez-vous aimé faire autre chose que l'enseignement ? Si oui, quoi ?

Oui, je me destinais au début au métier de **l'agriculture**. J'aurais aimé pouvoir m'installer en tant que **exploitante agricole** avec mon mari. Mais ces derniers temps, la conjoncture actuelle étant difficile, tirer un revenu pour 2 sur une exploitation est compliquée... Mais peut-être un jour !...

Avez-vous des projets pour les années à venir ?

Je n'ai pas de projet de carrière précis pour l'instant. Je profite de la stabilité professionnelle que m'apporte ma titularisation depuis peu d'années.

Merci à vous d'avoir répondu à mes questions.

Interview réalisée et écrite par Benjamin Valéri

L'origine de Pâques

Hormis ses **chocolats**, il faut savoir que Pâques est une fête religieuse chrétienne qui commémore la résurrection de Jésus Christ. Fête Juive et fête Chrétienne portent le même nom mais Pâques s'écrit au pluriel chez les Chrétiens depuis le XIVe siècle. Il se distingue de la fête juive et évoque à la fois la passion, la crucifixion et la résurrection du Christ.

Il faut savoir que **Pâques** est aussi une fête **Païenne** et représentait autrefois la célébration du printemps, de la renaissance et du retour de la lumière après les longs et tristes mois d'hiver. Dans l'antiquité, déjà plusieurs légendes illustrent cette joie du renouveau souvent symbolisée par le retour sur terre ou le réveil d'une déesse ou d'un dieu.

Pour les chrétiens, Pâques évoque avant tout le souvenir de **Jésus Christ** mort et ressuscité autour de l'an 30. Le **Dimanche de Pâques** suit la semaine Sainte, durant laquelle Jésus prit son dernier repas avec les apôtres. Ce sont les 12 disciples choisis par le Christ (Jeudi Saint) avant d'être crucifié le lendemain (Vendredi Saint) puis ressuscité le troisième jour. Le Dimanche de Pâques est un jour de réjouissance.

Interview / Spécial Pâques

Il faut remonter au Moyen-Âge afin de comprendre l'invention des cloches de Pâques. En effet, c'est à cette époque que les églises étaient proscrites de faire sonner les cloches durant la période de Pâques.

Ainsi, les adultes racontaient aux plus jeunes que les cloches voyageaient jusqu'à Rome afin de se faire bénir par le Pape. Sur le chemin du retour, il était dit qu'elles déposaient des oeufs dans les jardins.

Pourquoi des oeufs ?

Car il faut savoir que Pâques symbolisait la fin du Carême : c'est le temps de jeûne pour les chrétiens qui dure depuis le mercredi des Cendres jusqu'au jour de Pâques, période pendant laquelle il était interdit de manger des oeufs. Une fois le Carême terminé, plutôt que de les jeter, il était préférable de manger et offrir tous les oeufs pondus entre-temps.

Quelle est la place du chocolat dans tout ça ?

C'est au XVIIIe siècle que des marchands allemands et alsaciens ont eu l'idée de recouvrir les oeufs, alors interdits pendant le Carême, de chocolat. Cet art fut maîtrisé au XIXe siècle grâce à l'apparition de différents moules, ainsi qu'à l'évolution des méthodes de travail sur la pâte cacao. Depuis, les oeufs entièrement en chocolat sont chose commune. Le chocolat fait le bonheur des enfants mais aussi des grands.

Voici quelques chiffres

Selon les estimations, la consommation de chocolat à Pâques en France oscille entre 13 000 et 15 000 tonnes. Tout le monde mange du chocolat en France... et particulièrement à Pâques, ce qui représente 20 % de la consommation annuelle des Français.

Avec un budget moyen annuel de 110 euros (budget qui grimpe à 268 euros pour 66 % des Français) et 6,7 kilos consommés par an et par personne, la France est le 7ème consommateur de chocolat en Europe.



Article écrit et réalisé par Benjamin Valéri

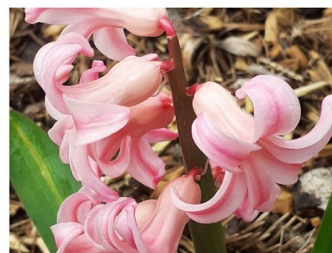
AU FIL DU PRINTEMPS



Genêt à balais



Jacinthe blanche



Jacinthe rose-blanche



Fleur de Crocus

POINT SUR LES CHANTIERS

Le Point sur les chantiers dans le lycée #2

Depuis le premier point sur les chantiers en cours dans le lycée dans le journal n° 2, il s'est écoulé 5 mois. Voyons ce qui a évolué depuis.

Tout d'abord, la terrasse pour le personnel à côté du self est bientôt finie. Nous avons mis des gravats par terre que nous avons mis de niveau et plaqués, des chaînettes de briques ont été posées ainsi que des nids à gravelles. Le mur au même endroit a été fini et des plaques ont été collées dessus et des parements pour rendre le tout plus esthétique. Pour accéder à cette terrasse, une allée provisoire a été creusée, elle sera terminée plus tard avec de la grave, et des bordures vont être mises pour retenir l'eau.



Au niveau de l'infirmerie, l'allée en pavés est finie ainsi que le mur, et un petit peu plus loin vous verrez que le pavage a aussi été fini à côté de la salle des Terminales SAPAT. Vous pouvez maintenant y circuler librement. Ces deux chantiers ont été effectués par la classe de Terminale AP.



Le gros chantier en cour intérieure, à côté du foyer de l'ALESA est terminé. Des chapeaux en briques ont été posés et les joints ont été faits (photo ci-contre), de la terre a été apportée pour reboucher le



trou qu'il y avait entre le mur et le reste du terrain. Dans la même zone, les massifs qui sont contre le lycée ont été entretenus pour y faire des plantations par la suite.

POINT SUR LES CHANTIERS

Un très gros chantier de plantations a eu lieu dans le cadre d'un CCF pour les 1res AP. La plus grosse partie des plantes et arbustes a été mise à côté du foyer des internes. Des plantes ont aussi été mises à côté de la future terrasse du personnel dont je vous parlais précédemment. Pour ce faire, le terrain a été décapé puis un géotextile a été posé et agrafé. Une fois la plantation terminée, du paillage a été recouvert sur l'intégralité des zones plantées pour permettre une meilleure résistance au froid des plantes et aussi pour garder l'humidité des plantes.



Derrière le château, des trous ont été faits pour pouvoir poser les poteaux de la clôture du futur enclos à moutons pour le projet d'éco-pâturage. Les moutons y seront mis par la suite. Si vous voulez en savoir plus, un article dans le journal n° 1 y est consacré, ou vous pouvez poser vos questions à Erwan Fossé (1ère AP).



Plusieurs allées sont en cours de réalisation pour accéder plus facilement aux deux internats. Elles sont nécessaires car elles vont éviter que les élèves passent par la pelouse et les nouveaux végétaux qui ont été plantés, comme je vous l'ai dit précédemment.



Article écrit par Anatole Malin et photos prises par Mme Lenne et Nicolas Ribot (1ère AP).

Histoire du Cinéma

Les frères Lumière

Qui sont les frères Lumière ?

Les frères Lumière, de leur vrai nom, **Auguste et Louis**. Nés tous deux à Besançon, le 19 octobre 1862 pour Auguste et le 5 octobre 1864 pour Louis.

Ce sont deux ingénieurs et industriels français. Ils sont bien connus pour avoir joué un rôle important dans le cinéma mais aussi la photographie.

À l'origine Louis ne s'intéressait pas au cinéma.



Leurs inventions :



Avec plus de 170 brevets, c'est avec **l'invention des plaques photographiques sèches instantanées** et prêtes à l'emploi qu'ils font fortune.

Auguste s'est aussi intéressé à la médecine, car c'est avec 196 brevets en médecine qu'il a réussi à inventer un **antidote contre la tuberculose**.

Dans son antidote, il avait utilisé du sel d'or qui est, à sa création, un traitement contre les rhumatismes.

Leur rôle dans le cinéma :

Attention, ce ne sont pas eux les créateurs des inventions du cinéma comme on le croit régulièrement. Ils ont seulement créé la première projection collective de film gratuit sur grand écran, le 22 mars 1895. C'est dans le salon indien du grand café à Paris que les frères Lumière venaient d'inventer les premières photographies.



Ils ont fait défiler des images photographiques sur le thème d'une nouvelle attraction qui enthousiasmait la foule. La première fiction (ou premier gag) a été créée par Louis Lumière, elle a pour nom **"l'Arroseur arrosé"** et fait référence à un jardinier.

Innovation écologique

QUI EST LUA ?

Lua est un pot de fleur intelligent, imaginé par une entreprise luxembourgeoise "Mu Design". Lua est là pour dire les besoins de la plante.

Comment fonctionne Lua ?

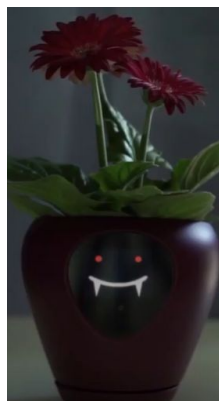
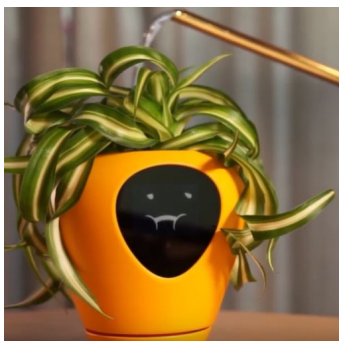
Lua fonctionne avec plein de capteurs. Elle mesure l'humidité, la température ambiante, le taux d'ensoleillement, la lumière qui nous entoure et les mouvements.

Elle nous renseigne sur ce qu'il faut faire à la plante en montrant des émotions, des expressions faciales. Lua peut faire 15 émotions différentes : 6 animations sur la santé et au bien-être de la plante et 9 sur la vie de la plante.

Exemples :

Modes principaux :

- Mode vampire s'il n'y a pas assez de lumière,
- Elle gonfle les joues quand la plante a trop d'eau,
- Tire la langue quand la plante a soif,
- Elle transpire quand la plante a trop chaud,
- Lua éternue, claque des dents quand elle a froid,
- Elle louche quand il y a trop de soleil.



Modes secondaires :

- Lua a un air grincheux quand il va pleuvoir,
- Elle s'endort ou s'ennuie quand il n'y a aucun mouvement,
- Elle se réveille quand il y a un mouvement et suit du regard...

Lua a une application mobile, pour connaître précisément les besoins de la plante avec un QR code.

VINCENT GOUGET

A la découverte de la classe SAPAT

La Filière "SAPAT" (SERVICES AUX PERSONNES ET AUX TERRITOIRES)

Les trois classes de la filière sont constituées en moyenne d'une trentaine d'élèves chacune. Dans cet article, je vous présente ce que l'on y fait, que ce soit les cours théoriques ou pratiques.

En Seconde :

1 semaine SDD (semaine de développement durable).

Des matières générales : mathématiques, histoire géographie, anglais, etc..., et des matières professionnelles : Biologie, ESF (Économie Sociale et Familiale) et ESC (Éducation Socio-culturelle).

Les jeudis et vendredis pendant 4 h : cuisine quand nous avons les tenues, mais sinon en attendant les tenues, nous effectuons du repassage et de la couture.

Quelques recettes que nous avons faites l'année précédente : cookies, poulet au curry, endives au jambon.

Premier stage de 3 semaines obligatoire auprès de personnes fragiles (personnes âgées, personnes handicapées).

Deuxième stage dans une structure liée à la petite enfance pendant 4 semaines (école maternelle, crèche, etc...).

On doit revenir 2 jours en fin d'année scolaire pour les fiches d'activités et contexte.

On commence les CCF pour le BEPA.



A la découverte de la classe SAPAT

En Première :

Nous avons toujours les matières professionnelles et les matières générales.

Pratique pendant 3 h le mardi ou jeudi et on s'occupe des mannequins (personne âgée et bébés).

On a les deux derniers CCF pour le BEPA (Oral E2 et pratique).

On commence les CCF pour le BAC.

Premier stage pendant 4 semaines dans la structure de notre choix (sauf dans des écoles maternelles).

Deuxième stage pendant 4 semaines dans le territoire (mairie, camping, office du tourisme).

Nous vendons des choses pour financer notre voyage scolaire (photo de classe, saucissons, gâteaux Bijoux, brioches...).

En Terminale :

Nous ne faisons que des cours théoriques pour continuer les différents CCF du BAC et pour préparer le BAC de fin d'année.

Nous partons en voyage scolaire.

Pour ce qui est des stages, nous avons deux périodes dans la même structure :

Première période : 4 semaines

Deuxième période : 3 semaines

Qui font au total : 7 semaines de stage.



Hormis le voyage scolaire de terminale, nous faisons quelques sorties durant ces trois années dans différents endroits, principalement pour apporter des notions à un ou des projets.

Les débouchés de cette filière :

- Concours d'Aide-soignante
- Auxiliaire de puériculture
- Puéricultrice
- Éducateur ou Éducatrice de Jeunes Enfants (EJE)
- Animatrice
- Aide-soignante

Article écrit par Coleen Tuffier (1ère SAPAT)

Innovation

Quand goudron rime avec innovation !

Dans cet article, je vais vous présenter comment Eiffage Route, la filiale routière du groupe Eiffage, accorde une importance stratégique au respect de l'environnement, avec la création d'un nouveau type de route (Recytaal®-ARM). Mais aussi comment la ville de Paris met en place des mesures dans le cadre de son "Plan Climat" avec l'innovation Life Cool & Low Noise Asphalt.

Recytaal®-ARM, le goudron végétal avec 100 % de produits recyclés :

Réduire le recours aux énergies fossiles et aux ressources d'origines fossiles, voilà le but d'Eiffage Route avec son nouveau projet de route recyclée. Le système est simple. Le groupe d'études chargé de ce projet a créé un système qui permet de recycler 100 % d'une chaussée abîmée, de l'agrémenter avec un liant végétal issu de la sylviculture et de l'industrie papetière, à l'aide d'un procédé de retraitement à froid.



Ainsi, cette nouvelle génération de revêtements routiers permet de :

- Réduire de 70 % l'émission de gaz à effet de serre
- De 90 % la consommation de ressources naturelles
- De 50 % la consommation d'énergie lors du chantier, et évite les aller-retour de 80 camions par jour nécessaires pour un chantier classique.



Ce projet a aussi des impacts sociaux. En effet, ce projet réduit aussi la gêne aux usagers de la route grâce à la baisse du trafic local des camions, la réduction de la pollution aux gaz d'échappement grâce à la suppression de va-et-vient des camions lors du chantier, et aussi, la suppression des odeurs puisque cette innovation se pratique à froid et sans pétrole.

Un premier essai a été réalisé sur la route départementale 670 en Gironde en 2018.

Innovation

Le projet Life Cool & Low Noise Asphalt pour la ville de Paris

À Paris, l'été 2018 était le deuxième été le plus chaud depuis 1900, et cela pourrait bien se généraliser pour les années à venir. Voilà ce qui a poussé la ville de Paris à intégrer, dans son Plan Climat, l'innovation "Life Cool & Low Noise Asphalt".



En quoi consiste ce projet ? Quel est l'enjeu ? Comment a-t-il été mis en place et où ? Voilà les réponses à ces questions.

Sous le leitmotiv "innovons aujourd'hui pour améliorer le quotidien des Parisiens de demain", le projet Life Cool & Low Noise Asphalt a été lancé en juin 2017 pour une durée de 5 ans (jusqu'en 2022). Il est coordonné par la ville de Paris avec trois partenaires : Bruiparif, Colas, et Eurovia. Le 15 octobre dernier, 3 sites pilotes ont été inaugurés : Rue de Courcelles (8e), Rue de Frémicourt (15e) et Rue Lecourbe (15e).

Ce nouveau goudron est d'une part plus clair, ce qui lui donne un pouvoir réfléchissant moins important. Il absorbe donc moins de chaleur pendant la journée qu'un revêtement classique, et en rejette donc moins dans la nuit, ce qui diminue l'îlot de chaleur urbain.

Il est aussi plus poreux et non-lisse comparé aux autres revêtements classiques. L'intérêt est que les interstices vont piéger les ondes sonores, et limiter les bruits urbains.



L'objectif en 2021 :

- Baisser la température de 2 °C et de ressenti de 3 °C.
- Une réduction du bruit de 3 dB niveau rue et de 2 dB en façade.

En tout, 600 mètres de revêtement ont donc été posés sur les 3 sites pilotes, ce qui concerne 1 000 Parisiens. Trois types de revêtements innovants seront testés et comparés : Bbphon+, SMAphon, et Puma. C'est la première expérimentation de ce type sur Paris intra-muros. L'objectif est d'étudier le caractère

des ces différents revêtements pour une reproduction à l'échelle parisienne et européenne.

Rédigé par Erwan Fossé

A la découverte d'un végétal

Un mois, une plante

Aujourd'hui, nous découvrons le cerisier du Japon (*Prunus serrulata*)

Quelques infos sur cette plante :

Nom latin : *Prunus serrulata*
Famille : Rosaceae
Origine : Asie (Japon - Corée - Chine)
Hauteur : de 3 à 15 m selon les cultivars
Feuillage : caduc vert du printemps à l'automne puis se teint de orange
Floraison : rose simple ou double
Période : entre fin mars et mai
Utilisations : isolé, rideau, haie fleurie
Sol : riche, profond, bien drainé
Exposition : ensoleillé et abrité du vent
Plantation : de novembre à février



L'histoire de cet arbre :

Au Japon, son pays d'origine, le *Prunus* est un arbre qui attire les foules. Chaque année, des milliers de personnes se ruent dans les parcs et les jardins pour admirer leur magnifique floraison.

D'ailleurs, le plus vieux cerisier du monde se situe à Hokuto au Japon. Il aurait environ 1 800 à 2 000 ans, ce qui fait de lui le plus vieux cerisier du Japon et sûrement du monde. Mais malgré ça, il continue à fleurir chaque année et à attirer les foules qui viennent l'admirer. D'après les chroniques japonaises, il aurait été planté par Yamato Takeru, un empereur qui aurait vécu entre le premier et le deuxième siècle après J.-C.



Rédigé par Adrien Hulot

Création écologique

THE BUBBLE

The Bubble sont des taxis développés par une société française nommée "SeaBubbles". Son but est de donner aux citoyens leur liberté de mobilité, tout en évitant les embouteillages et la pollution.

Comment fonctionne "The Bubble" ?

Elle est **100 % électrique et autonome** pendant les trajets, et se recharge au Dock pendant **35 minutes**.

Lorsque des passagers veulent l'emprunter, les portes latérales s'ouvrent et ils s'installent à l'intérieur. Une fois les portes fermées et la Bubble sécurisée, elle recule pour sortir du Dock.

Lorsque le taxi atteint les **10 km/h, elle s'élève et commence alors à voler**, évitant ainsi le mal de mer, les mouvements brusques ou le roulis des vagues.

Une fois le trajet terminé, le taxi ralentit, se pose à la surface de l'eau pour s'amarrer au ponton, permettant aux passagers de sortir et de rejoindre le quai.

Infos :

- o 5 sièges,
- o Faible consommation d'énergie, entièrement électrique,
- o **0 vague, bruit et émission de CO2,**
- o **Autonomie : 2h30,**
- o Décollage : 13 km/h et Vitesse : **26 km/h à 33 km/h,**
- o Longueur : 4.98 m, Largeur : 2.50 m et Hauteur : 1.52 m sur l'eau à 2.28 m en vol,
- o Les moteurs électriques et carrosserie viennent de chez Peugeot,
- o Équipé de 4 ailettes sous-marines et de 2 hélices à l'arrière,
- o Capteurs de profondeur, vitesse, T°C.



C'est quoi les "Docks" ?

Les "Docks" sont des quais aménagés pour les Bubbles. Pour être totalement indépendants, les docks **créent de l'énergie à partir de la nature, grâce à l'énergie de l'eau, du soleil et du vent**. Pendant que les tuiles solaires capturent l'énergie solaire, des générateurs sous-marins captent la force infinie de l'eau et des éoliennes captent l'énergie du vent. Ces énergies sont stockées dans les batteries présentes sur les quais afin de faciliter la recharge des "Bubbles".



Le pop art selon Andy Warhol

Qui est Andy Warhol ?

Andrew Warhola, plus connu sous le nom d'Andy Warhol, est né le 6 août 1928 en Pennsylvanie et mort le 22 février 1987 à New York. C'est un artiste américain, à l'origine du mouvement artistique le "Pop Art". Après ses études au Carnegie Institute Of Technology de Pittsburgh, il obtient le titre de Bachelor Of Fine Art. En 1949, quand il s'installe à New York, il commence à travailler comme dessinateur publicitaire pour les magazines Glamour, Vogue...



Aujourd'hui, Andy Warhol est connu dans le monde entier pour ses talents multiples. Et oui, en plus de ses talents de peintre, Andy est aussi producteur musical, auteur de film... De grandes stars comme Michael Jackson, Marilyn Monroe ont travaillé avec lui. En 1964, a lieu sa première exposition exclusive en Europe. Il arrête sa carrière en 1965 alors qu'elle atteignait son point culminant.

Son oeuvre, son inspiration, qu'est-ce qui fait la réputation de Warhol ?



Jouant un grand rôle dans le Pop Art, il est l'un des premiers à avoir compris l'importance de l'image au sein de la société de consommation (publicité). Très créatif, il passe par la peinture en commençant par des tableaux de *Popeye* et de *Dick Tracy* en 1960. Mais il abandonne rapidement les Comics après la découverte de l'exposition de Leo Castelli où il a observé que Roy Lichtenstein avait déjà fait son

travail. Andy reproduit les produits de grande consommation. Ainsi, il fait des conserves de la soupe Campbell et des bouteilles de Coca-Cola les vedettes de ses toiles qu'il expose dans une galerie New-Yorkaise. A travers ces peintures, il critique la société de consommation américaine et la standardisation des produits. Il participe à la toute première exposition de Pop Art à la Sidney Janis Gallery. En 1962, Andy Warhol revisite des photos de stars comme la célèbre série de sérigraphies de Marilyn Monroe. La sérigraphie consiste à prendre des photos en noir et blanc, de les colorier et de les reproduire plusieurs fois. Il l'a aussi fait pour Elizabeth Taylor, Elvis Presley et Marlon Brando.

Petite anecdote à propos de l'artiste

Après la mort de son père, la mère d'Andy est venue s'installer avec lui dans sa maison à New-York. Mais le jeune homme n'est pas très à l'aise avec sa mère à l'anglais approximatif, souvent vêtue de robes paysannes et de babouches. Pas très adéquat pour les rendez-vous mondains... Après avoir déménagé et sa mère l'ayant suivi, il décide de l'installer dans le sous-sol de sa maison où elle y reste enfermée pendant environ 12 ans dans une chambre froide et humide où elle invente son propre monde. Assez sordide quand même.

Rédigé par Erwan Fossé

Invention écolo

Arbre à Oxygène : Arbre Robot

Eh oui, cela est assez impressionnant ! Une entreprise mexicaine appelée **BiomiTech** a conçu une tour en forme d'arbre, capable de filtrer les gaz et les particules dans notre air. Grâce à un système fondé par des microalgues.

Elle peut libérer la même quantité d'oxygène que 368 arbres. Il faut savoir que **9 personnes sur 10** respirent un air pollué dans le monde. Ce triste constat a été révélé en 2018 par l'Organisation Mondiale de la Santé (OMS).

7 millions de personnes meurent à cause de cette exposition. Face à ce fléau, de multiples inventions ont vu le jour dans le monde pour essayer de réduire la pollution atmosphérique. L'une des dernières en date a de quoi étonner, nommée **BioUrban 2.0**, elle a été développée par la société.

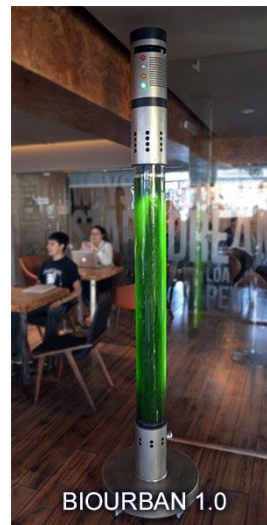
Il s'agit d'une tour en acier capable de filtrer les gaz et les particules contenus dans l'air pollué pour ensuite libérer du dioxygène (O₂). Derrière la structure se cachent 500 litres de microalgues capables de filtrer le dioxyde de carbone (CO₂), le monoxyde de carbone (CO), le dioxyde d'azote (NO₂). Selon les fabricants, l'arbre est capable de capturer jusqu'à **13 millions de mètres cubes d'air par an**.

L'invention est née grâce aux recherches de Carlos Monroy, directeur de BiomiTech. Après avoir étudié la culture des microalgues à l'université, il s'est mis à réfléchir à des applications pratiques pouvant tirer partie de leurs capacités. L'idée lui est alors venue de mettre en contact des micro-organismes avec les gaz pollués de l'environnement.

Il est aussi équipé d'un capteur qui a pour rôle de mesurer la qualité de l'air et la transmettre. Les projets futurs de l'entreprise sont de créer une forêt qui pourrait être installée à Londres. Actuellement deux millions d'habitants sont encore exposés à des niveaux trop élevés de pollution. Les créateurs de l'invention réfléchissent aussi à l'utiliser dans d'autres environnements intérieurs et extérieurs.

Ceux-ci ont toutefois souligné que l'objectif de leur projet n'est pas de remplacer les véritables arbres.

Article rédigé par Benjamin Valéri



LES RECETTES DE MAMAN / Citation

LES PALETS BRETONS



Ingrédients :

- o 1/2 sachet de levure,
- o 2 sachets de sucre vanillé,
- o 80 g de farine,
- o 80 g de beurre demi-sel,
- o 80 g de sucre,
- o 2 jaunes d'oeufs.

Préparation :

- o 15 minutes
- o Cuisson : 10 minutes
- o 6 personnes

Etape 1 : Sortez le beurre du réfrigérateur à l'avance pour qu'il soit à température ambiante et le travailler en pommade.

Etape 2 : Mélangez les jaunes et le sucre au batteur.

Etape 3 : Ajoutez le beurre ramolli, puis la farine et la levure.

Etape 4 : Faites une boule que vous enveloppez dans un film alimentaire.

Etape 5 : Laissez reposer au frigo pendant 2 heures.

Etape 6 : Coupez des rondelles de pâte puis mettez-les dans un moule à muffins ou des emporte-pièces ronds.

Etape 7 : Enfournez pendant 15 minutes environ à four préchauffé à 180°C ou Th.6.

Etape 8 : Laissez refroidir complètement avant de les démouler.

Recette réalisée par Isabelle Gouget et écrite par Vincent.

Citations du Mois

*“Pleure pas ton passé, ce n'est que souvenir.
N'aie pas peur de ton futur, c'est ton avenir.
N'échappe pas à ton présent, il faut le saisir.”*

*“Un sourire est aussi important pour l'Homme.
Qu'un rayon de soleil pour une fleur. ”*

Citations pensées et écrites par Vincent Gouget.

Retrouvez-le sur Instagram : [vinc_ggt.72](#)

Label commercial

Le Commerce Équitable

Qu'est-ce que le label commerce équitable ?

Un label, quel que soit le secteur (bio, équitable, label rouge...), implique le respect de critère minimum. Un label repose sur un cahier des charges (une liste de critères), et des organismes de contrôle indépendants qui vérifient sur le terrain l'application des cahiers des charges.

Pour le label Fairtrade Max Havelaar, l'organisme certificateur est **FLO-cert**, pour **ECOCERT Equitable**, il s'agit d'**Ecocert** et pour le Symbole des Producteurs Paysans, il s'agit des certificateurs agréés qui réalisent déjà les certifications bio des coopératives (Imo Control, BCS, Mayacert, Certimex, Biolatina).

Un premier contrôle est effectué chaque année chez les producteurs. Les inspecteurs vérifient que les standards du cahier des charges sont bien appliqués : démocratie et transparence des coopératives, conditions de travail des employés, respect de l'environnement, traçabilité, etc... Les autres parties impliquées, ETHIQUABLE en l'occurrence, doivent également respecter le cahier des charges de l'organisme sollicité (**paiement d'un prix juste**, traçabilité, etc...).

Quelle différence entre FAIRTRADE MAX HAVELAAR, ECOCERT EQUITABLE et SYMBOLE DES PRODUCTEURS PAYSANS ?

Le Symbole des Producteurs Paysans a émergé en 2006 au sein du secteur du commerce équitable. Il est le premier label créé et géré par les producteurs. Le label SPP a été fondé par la CLAC (Fédération des producteurs latino-américains du commerce équitable, affiliée à Fairtrade International).

Le label est né par l'opposition des producteurs membres de la CLAC à l'intégration des producteurs individuels sous contrat et des plantations au sein du système Fairtrade Max Havelaar, situation susceptible de créer une concurrence déloyale pour les petits producteurs. C'est pourquoi le label SPP est exclusivement ouvert aux petits producteurs organisés au sein de structures collectives (organisations de producteurs, coopératives).

Fairtrade Max Havelaar est le label de commerce équitable le plus connu des consommateurs. Le label labellise indifféremment les coopératives de petits producteurs et les plantations appartenant à un propriétaire avec un recours à une main d'oeuvre salariée. Pour ETHIQUABLE, le commerce équitable doit appuyer l'agriculture qui a le plus besoin d'un accès favorable au marché, c'est à dire l'agriculture paysanne.



Article réalisé par Benjamin Valéri

Ce sont eux nos "HÉROS"

En ce jour, l'équipe du journal a une pensée particulière pour le corps médical. Comme vous le savez, depuis plusieurs semaines, le personnel soignant (aide-soignants, infirmiers, médecins, étudiants en médecine...) assure la continuité des soins apportés aux malades atteints du Covid-19.

Une lourde tâche pour ces personnes qui sont là pour eux de jour comme de nuit. Ils prennent chaque jour le risque de tomber malades à leur tour et de contaminer leur propre famille qu'ils voient de moins en moins. Ils sacrifient parfois même leur vie pour eux, pour nous...

Nous avons également une pensée pour toutes les autres personnes qui continuent de travailler : les agriculteurs, les magasins alimentaires, les pharmaciens, les postiers, les éboueurs...

Les directeurs, les proviseurs et les enseignants ont aussi une lourde tâche : ils doivent assurer la continuité administrative et pédagogique au travers de cours 100 % numériques, c'est une première ! Pas simple pour tout le monde, mais c'est mieux que rien !

Depuis 4 semaines à 20 h, les français applaudissent ces soignants car ce sont eux nos héros !

Au nom du journal, nous voulions leur dire un grand "MERCI". Et surtout :

PRENEZ SOIN DE VOUS et RESTEZ CHEZ VOUS !

BON COURAGE A TOUS !



Équipe du Journal Lycéen

Adrien Hulot : rédacteur "Un mois une plante"

Anatole Malin : fondateur du journal et rédacteur en chef.

Eden Feauveau : rédacteur "à la découverte d'un pays".



Équipe du Journal Lycéen

Erwan Fosse : rédacteur et dessinateur expérimenté.

Vincent Gouget : rédacteur "Pages écolos", "Les recettes de Maman" et "Citation du Mois", il est également photographe qualifié.

Benjamin Valéri : rédacteur, fondateur et responsable du journal lycéen.





LE BRETTOIS

Rejoignez-nous sur Instagram  **@lebrettois**

 <https://lebrettoisfr-57.webself.net/>