

La gazette de la Casamance

n° 2

Lundi 4 avril 2022

Journal de la classe de CAP P.S.R. du lycée Alexis de Tocqueville

ÉDITO

C'est avec un immense plaisir que notre classe vous présente son deuxième numéro de la Gazette de la Casamance dans le cadre du Chef d'œuvre.

Tout au long de nos deux années de formation, nous vous ferons partager nos découvertes et nos sorties sur le thème de l'alimentation écoresponsable.

Nous vous souhaitons une très bonne lecture.

La classe de PC1 PSR

SOMMAIRE :

Gros plan sur ... Le café gourmand

Les contraintes liées à la Covid à La Casamance

Projet : eau pour tous au lycée

Visites : de la céréale à la farine

Quiz des céréales

Résultats de la grille de mots croisés

Recette

Le café gourmand

Le Lundi 13 décembre 2021 nous avons organisé un café gourmand à la Casamance .

Cela consistait à montrer ce que l'on fait en TP (travaux pratiques) en cuisine.

Donc on a fait plusieurs recettes de gâteaux : poire chocolat, moelleux au chocolat ,cookies ,sablés,muffins,galette kabyie et tout ça à base de céréales.

On a invité des élèves,des professeurs ainsi que la direction pour leur présenter ce qu'on fait en atelier de cuisine.

On a réalisé aussi un quizz avec des graines pour savoir reconnaître quelle graine correspond à quelle céréale.

Tout le monde a été satisfait de cette présentation.

Timmy et Nolan



Ashraf, Zakirullah, Nesar et Isahora présentent les gâteaux



Timmy et Nolan accueillent les parents d'élèves et la direction



Restaurant pédagogique

Les contraintes liées à la Covid à La Casamance

Depuis deux ans et demi la Covid s'est installée dans notre quotidien et donc au lycée.

Côté cuisine on nous fait changer de masque dès qu'on rentre dans l'atelier. On est obligé de se laver les mains plus souvent

Côté salle pour acheter à manger à la Casamance il fallait réserver à l'avance auprès d'un de nos professeurs : cela s'appelle le click & collect.

Depuis le 14 mars 2022 vous pouvez venir consommer sur place mais il faut réserver à l'avance.

La Casamance est ouverte tous les mardis de 12h à 13h . MERCI et venez nombreux !!!

Angel et Paul

**Pensez à réserver
pour déguster
nos délicieuses
productions !!!!**



Projet

Eau pour tous au lycée

Le 14 janvier 2022 nous avons reçu Enzo et Alexandra qui sont venus dans notre classe pour nous parler du programme eHo. C'est un programme pédagogique normand d'éducation aux Objectifs de développement durable porté par la Région Normandie et mis en œuvre par l'Institut international des droits de l'Homme et de la paix de Caen.

Puis nous avons fait plusieurs jeux qui parlaient du changement climatique, de l'égalité des genres, et l'inclusion des personnes en situation de handicap.

Les élèves facilitateurs (Angel et Timmy) ont eu une formation à Caen pour travailler sur la préparation du projet de notre classe : l'installation d'une ou plusieurs fontaines à eau.

Ce projet est en lien avec l'objectif 4 «Éducation de qualité » .

Nous avons élaboré un questionnaire distribué à tous les professeur principaux afin d'avoir un avis sur l'ensemble du lycée .

Avec le professeur de maths, nous allons dépeupler le nombre de réponses des questionnaires afin de faire des statistiques. Ces derniers permettront de savoir si il y a un besoin réel d'une ou plusieurs fontaines à eau pour les élèves du lycée.

Ayline

4
ÉDUCATION
DE QUALITÉ



Nous travaillons sur l'objectif de développement durable n° 4 : une éducation de qualité

Le savais tu ?

Il existe 17 objectifs de développement durable établis par l'ONU en 2015

Découverte d'entreprises

Visites : de la céréale à la farine

Nous sommes allés visiter le jeudi 21 octobre 2021 une ferme céréalière à Fontenay sur Mer. Le céréalier cultive des céréales sur 250 hectares et produit 600 tonnes de blé dont 450 tonnes pour la minoterie Roupsard au Ham ainsi que du maïs, du colza et de la féverole.

Les employés travaillent 7 jours sur 7 de 5h à 22h/23h.

En hiver il y a très peu d'activités : entretien du matériel, livraison de la paille et des céréales.

Au printemps c'est le désherbage et en avril le semis du maïs, apport d'engrais (début et fin de mars et avril) et de fongicide.

Enfin en été, fin juillet ce sont les moissons de blé et de colza.

Ensuite nous sommes allés visiter la Minoterie du Ham. Nous avons

rencontré le meunier qui nous a présenté toutes les pièces et leurs fonctions. Il nous a expliqué le fonctionnement d'une minoterie du début, avec les céréales, jusqu'à la fin avec la farine dans les sacs.

Le moulin produit une tonne de blé par heure.

Il travaille avec des fermes et des commerces des environs.

Le meunier gère toute la minoterie seul et travaille de 6h à 19h

(comptabilité, mise en route des machines)...Il effectue lui même la mise en sac et prépare les commandes sur palettes.

Il produit essentiellement de la farine de blé et de maïs qu'il vend dans les petits et grands commerces.

Océane



A la ferme : des graines de colza



A la minoterie : de la farine de blé

Réalisé par Isahora

JEU

Relier les céréales à la bonne image :



• Blé



• Maïs



• Orge



• Avoine



• Quinoa



• Sarrasin



• Épeautre

