

Jean Paul II News

N° 0 du 14 décembre 2012 - 3ème DP6 - Distribution gratuite interne à l'Institut



Naissance d'un JOURNAL

L'institut Jean Paul II est heureux de vous faire part de la naissance de son journal.

Le Journal « Jean Paul II News » est réalisé par les élèves de 3ème dans le cadre de leur découverte professionnelle, pour présenter les activités scolaires, extrascolaires, les comptes rendus des visites de classe ou de groupe, ainsi que des articles plus spécifiques dédiés à une matière. Il y aura une tribune ouverte aux élèves sous contrôle de la rédaction pour leur donner la parole. Il pourra y avoir des articles rédigés par les élèves en Anglais ou en Espagnol.

Conformément à la circulaire n° 2002-026 du 1er février 2002, ce journal est interne à l'établissement scolaire, il est distribué gratuitement aux élèves. Nous respectons la déontologie de la presse et les articles seront signés et engageront leur auteur.

Le comité de rédaction.

Disponible sur :

<http://www.egioan.fr/downloads/journal0.pdf>

Joyeux Noël
Merry Christmas
Feliz Navidad

La classe de 3^{ème} de l'Institut J.P. II a participé à une visite au moulin d'Uzès...

à lire en page 2



Christmas Day:

Découvrez un texte de Noël en langue anglaise. Crèche, santons et folklore de la Nativité

à lire en page 3

Le Directeur de la Publication est, de droit, notre Directrice Émmanuelle Chapel.

Le rédacteur en chef est le professeur de Français (ou de langue pour les articles en Anglais et Espagnol) - Le responsable de la publication est le professeur de P.S.E.

Le comité de rédaction est composé des élèves de 3ème découverte professionnelle : Longi Luca, Malterre Axel, Ranc Bastien, Virlouvét Ludovic et Voinchet Bryan (sous contrôle de leur professeur) - Le responsable des photographies : Malterre Axel. Les responsables de la mise en page : Longi Luca et Ranc Bastien. La liaison avec les autres classes pour la recherche des articles est assurée par Virlouvét Ludovic et Voinchet Bryan

Le moulin d'Uzès : une sortie instructive

La classe de 3^{ème} de l'Institut J.P. II a participé à une visite au moulin d'Uzès. (Moulin à huile). Le moulin d'Uzès n'a que trois ans, il est construit en pierre du Gard. Son propriétaire possède plusieurs champs d'oliviers répartis sur la zone de Collias et d'Uzès.



Il possède également un arborétum. Il est également moulin de transformation pour divers producteurs qui portent leurs olives pour récupérer leur huile. Certains résidus de l'huile servent dans les produits cosmétiques.

L'olive est un fruit particulier. Quand elle est récoltée jeune, elle est verte, quand elle est récoltée mure, elle est noire. La majorité des personnes pensent que l'olive noire et l'olive verte sont deux variétés différentes, alors qu'il ne s'agit que de deux étapes de maturation.

Dans la zone d'Uzès et le Gard, la variété d'olive la plus répandue est la picholine. Son nom vient des frères Picholini, d'origine italienne. Ils popularisèrent une recette pour rendre les olives consommables sans qu'elles perdent leur couleur verte. Pour leur rendre hommage, on changé

le nom de la variété Collias pour lui donner le nom de picholine.

Abordons le mode d'extraction de l'huile : avant toutes choses, les olives sont classées par maturité puis on les laisse un peu reposer. Ensuite, on prends les olives (vertes ou noires) pour les laver avant d'en extraire l'huile. La broyeuse et la centrifugeuse font tout le travail, puis un tube « en guise d'aspirateur » avec un tamis prends toute l'huile pour la stocker dans une cuve.

Ce qui reste sont les déchets de l'olive, que l'on ne peut pas manger car on broie l'olive avec son noyau.

Le saviez vous ?

L'huile d'olive, lors de son extraction, n'est pas transparente. A sa sortie elle a un goût particulier. Il faut au moins un mois pour qu'elle devienne limpide, elle est utilisable.

Axel Malterre (3^{ème})



Ne manquez pas dans le prochain numéro :

- La découverte du Haras national d'Uzès
- La face cachée du Pont du Gard
- Et les autres visites ...



The Christmas Day!

In France, Christmas is called *Noël* and Santa Claus is called *Père Noël*. In Southern France, some people burn a log in their homes from Christmas Eve until New Year's Day. This stems from an ancient tradition when farmers would use parts of the log to ensure good luck for the next year's harvest.

On Christmas Eve, children leave their shoes by the fireplace to be filled with gifts from *Père Noël*. In the morning they also find that sweets, fruit, nuts and small toys have been hung on the tree.

Nearly every French home at Christmas time displays a Nativity scene or *crèche*, which serves as the focus for the Christmas celebration. The *crèche* is often peopled with little clay figures called *santons* or little saints. In addition to the usual Holy Family, shepherds, and Magi, the craftsmen also produce figures in the form of local dignitaries and characters. The craftsmanship involved in creating the gaily colored santons is quite astounding and the molds have been passed from generation to generation since the seventeenth century.

The Christmas tree has never been particularly popular in France, and though the use of the Yule log has faded, the French make a traditional Yule log-shaped cake called *la bûche de Noël*, which means Christmas Log. The cake, among other food in great abundance is served at the grand feast of the season,

which is called le réveillon. It is a very late supper held after midnight mass on Christmas Eve. The menu for the meal varies according to the regional culinary tradition.

In Southern France, a log is burnt in people's homes from Christmas Eve until New Year's Day. A long time ago, part of the log was used to make the wedge for the plough as good luck for the coming harvest.

In France it is a time for the whole family to come together at Christmas time for holiday and worship. On Christmas eve beautifully lit churches and cathedrals bells ring out Christmas carols.

Once dinner is over and the families have retired to bed, they leave a fire burning and food and drink on the table in case the Virgin Mary calls in. Children leave their shoes or wooden clogs called *sabots* in the hearth for the Christ Child or *Père Noël* to fill. In Northern France, children are given gifts on December 6, which is St. Nicholas' Day, instead of Christmas Day. Adults give presents to each other on New Year's Day.

And don't forget, we wish you all a merry Christmas !

Luca Longi. (3^{ème})



NOTRE SERIE DOCUMENTAIRE SUR LES ANIMAUX PREHISTORIQUES :

Le mammouth est un gros mammifère qui vivait il y a plusieurs milliers d'années. Il est herbivore et est connu pour ses défenses immenses. En 1898, en Sibérie, où la terre est éternellement gelée, on a découvert le corps d'un mammouth qui émergeait d'un fleuve. A l'exception de la tête, à demi dévorée par les loups, le reste de l'animal était parfaitement intact ; on aurait pu croire que l'animal préhistorique venait de mourir.

Des paléontologues* russes goûtèrent même un bout de la chair : elle était encore comestible. En effet, grâce au froid intense, le corps congelé du mammouth est resté enfoui à l'abri de l'air.

Le poisson à nageoires pédonculées. En 1979 des géologues et des paléontologues* de la commission géologique du Canada, ont fait une

découverte extraordinaire : un poisson très ancien mais très évolué qui possède à la fois des poumons et des branchies et dont les nageoires servent de pieds rudimentaires. Il vivait en Amérique du nord.

Ils ont mis au jour cet incroyable fossile dans les couches sédimentaires datant de 375 millions d'années dans la région de Gaspésie, au Québec. L'espèce a été baptisée *Eusthenopteron foordi*, le musée canadien de la nature détient ces fossiles dans sa collection

Les « eusthenoptérons » vivaient dans les eaux tropicales saumâtres, probablement, non loin d'un estuaire. A cette période géologique, la Gaspésie se situait à environs dix ou quinze degré au sud de l'équateur. ...

Suite page 4

Des basses terres bordaient sans doute l'estuaire dont les fonds se composaient de boue et de sable la plus grande partie de l'année.

Les pluies saisonnières charriaient quantité de sédiments des cours d'eau, ce qui a contribué à

ensevelir et préserver les spécimens de poissons les plus variés et les plus intacts de cette période.

D'après la documentation du préhistorama.

Richard Sacha. (5^{ème})

** Paléontologue : spécialiste de paléontologie, science qui étudie les organismes disparus à travers leurs fossiles*

