

L'écho de l'Institut

N° 3 du 19 Février 2016 - Lettre d'information de l'institut destinée aux parents et amis



Nous vous souhaitons à tous de **bonnes vacances de février**, pause bienvenue dans le déroulement de l'année scolaire qui permet à chacun de se reposer un peu pour aborder la rentrée plein d'entrain.

Ce numéro de la lettre de l'institut est aussi consacré à certains projets qui s'inscrivent dans le cadre de la sauvegarde de notre planète, mais aussi dans la solidarité avec les plus démunis.

N'oubliez pas, nous récupérons actuellement :

- LES CARTOUCHES D'IMPRIMANTES JETS D'ENCRE, DANS LE PROJET COCCINELLE**
- LES PILES AVEC L'ÉCO-ORGANISME SCRELEC**
- LES BOUCHONS POUR L'ASSOCIATION BOUCHONS GARDOIS**

À partir de la rentrée, nous allons installer progressivement une récupération **DÉS PAPIERS AVEC VÉOLIA ENVIRONNEMENT.**

Vous trouverez en page 4 plus d'informations concernant ces actions qui sont menées pour, à terme, obtenir le label « **ÉCO-ÉCOLE** »

Si le français m'était conté...(5)

Pour les durs-à-cuire , Pas pour les coquins !

C'est toujours avec grand plaisir que je viens vous rejoindre ... la suite en page 2

L'âne et le cheval ... différences et similitudes en page 3



Les sandwiches des 3èmes ... à déguster en page 3

Les dangers du cannabis ... en page 4

et quelques perles à savourer ...

La lettre de l'institut paraît avec l'accord de notre Directrice Émmanuelle Chapel. La composition est assurée par le professeur de PSE, les corrections sont assurées par le professeur de français, les professeurs d'anglais ou d'espagnol pour les articles rédigés dans ces langues. Les rubriques sont le fait de nos élèves ainsi que de toutes les personnes de bonne volonté que nous remercions

Les numéros sont disponibles sur : <http://www.egioan.fr/downloads/lettre3.pdf>

Si le français m'était conté...

Pour les durs-à-cuire, Pas pour les coquins !

C'est toujours avec grand plaisir que je viens vous rejoindre pour partager un des secrets que l'on a su me faire découvrir « du temps que j'étais jeune »... Mais il n'est pas certain que je sache vraiment vous faire goûter une part des trésors de notre belle langue et de son histoire, belle mais qui exige mille précautions pour être approchée, pénétrée. Mais vous avez un corps professoral qui ne demandera pas mieux à *petit feu*, que de rendre ces articles moins « indigestes », moins *durs* ou moins *coriaces*, mais sans les édulcorer, les ramollir...

Car figurez-vous qu'autrefois déjà, afin de *ramollir* ce qui était trop « coriace » ou trop dur à *digérer*, on le faisait *cuire*. On employait ce verbe y compris pour parler du travail effectué par l'estomac ! Montaigne emploie au XVI^e siècle ce verbe quand il conseille au pédagogue de vérifier que l'élève qui *récite* sa leçon a bien assimilé, a bien compris ce qu'il avait appris, sans doute par cœur, et cela en le lui faisant appliquer en **100** exercices différents... ! L'auteur de *la tête bien faite plutôt que bien pleine* ne faisait pas de cadeaux aux pauvres élèves ! Et dans un style bien imagé, il affirme :

« C'est témoignage de *crudité* et indigestion que de regorger (= rendre ou vomir) la viande (= nourriture, vivres) comme on l'a avalée ; l'estomac n'a pas fait son opération s'il n'a fait changer la façon et la forme à ce qu'on lui avait donné à **cuire** ».

Ce verbe *cuire* qui vient plusieurs fois par jour sur les lèvres de ceux qui préparent nos repas, a

engendré tout un vocabulaire, pas seulement en France, qui cache bien ses racines à nos yeux comme à nos oreilles.

Il nous vient du latin dont les formes sont à connaître pour mieux identifier certains dérivés modernes :

< coquo, coquis, coxi, **coquere**, **coctum**. = cuire, faire cuire, brûler, fondre ; *mûrir*, *faire mûrir* ; digérer.

Ce verbe avait déjà le sens figuré de *méditer*, *mûrir un projet*.

On peut évoquer aussi le mot « coquina » = la cuisine, ; l'art du cuisinier. « coquus » = le cuisinier.

Vous avez déjà dépisté l'origine de :

-L'œuf à la *coque* = qui a été cuit (légèrement) ; -le *maître-queux* = maître « *coquus* », donc maître-*cuisinier*, d'abord sur un navire, puis aujourd'hui, pour désigner un grand chef cuisinier, par opposition au *cuistot* ou au *cuistre* pour désigner un cuisinier « quelconque » ou sans talent, et même au sens figuré, un incapable ! Alors ne soyez pas des cuistres de la composition française !

-Le *coquin* tirerait peut-être aussi son origine de cette appellation appliquée au mauvais garçon de

cuisine ou cuisinier... On n'en est pas certain.

-Une *dé-coction* est une tisane où l'on a prolongé la cuisson pour réduire et concentrer le produit obtenu.

-*Concocter* : faire cuire ensemble ; par suite, préparer un mélange.

-Quant à ceux qui se prennent une *cuite* lors de soirée bien arrosées, l'expression viendrait du fait que l'alcool réchauffe et que le « buveur ainsi chauffe son *four* ».

-Plus cachés, nous retrouvons la *charcuterie*, faite de *chair cuite* et donc le charcutier. La *quiche* toujours lorraine ! les *flammekueches* (avec une dérivation germanique du verbe *cuire*) bien alsaciennes, les *biscuits*, les *biscottes*...

Il nous faut signaler que le rayonnement de la cuisine française s'est étendu dans les pays de langues germaniques saxonnes et slaves... au point d'y avoir introduit chez les Anglais le mot **Cook**, verbe et nom, en allemand *der Koch*, le cuisinier, *kochen* = cuire ; *die Küche* = la cuisine (cf. *flammküche*) et en polonais *kuchnia* = la cuisine, *kucharzyc* cuisinier, en russe... on s'arrêtera là ! Tout en reconnaissant que les Italiens se sont emparés avant nous du

Stages de découverte du monde du travail par les élèves de troisième :

Les élèves de 3^{ème} font leur second stage en entreprise pour appréhender le monde du travail et essayer de s'orienter pour l'avenir.

Nous remercions les entreprises ou services publics qui ont accueillis nos stagiaires.

La mairie d'Uzès, service de police municipale.

Le SDIS 30 (Pompiers) de Villeneuve lez Avignon

La Boulangerie Belle Olivier à Paris

et la boutique informatique en Avignon

latin *coquina* avec *cucinare*= cuisiner ; attention : *torchiare* (respecter la bonne prononciation !)= faire de la mauvaise cuisine ; *cuocere* = cuire. Mais tout de même, la cuisine à la française ou à la *gallo-romaine* s'est révélée importante et enviable dans toute l'Europe !

Une dernière indication : le participe passé latin *coquus* désigne ce qui est mûr, comme un fruit qui alors est moins dur, plus agréable à manger. Certains fruits qui mûrissent de bonne heure sont dits « *précoces* ».

Et un fruit, originaire de Chine, apparu sur les rivages méditerranéens dans l'Antiquité est appelé « **abricot** », car mûr avant les autres fruits. La latin « *prae-coquum* » va parcourir un long voyage, par la Grèce, puis être transporté par les Arabes jusqu'en Espagne en lui donnant une forme arabisée (article al-) *al bargouq* que les Espagnols transformèrent en *albaricoque*, les Portugais en *albricoque*..., puis en français *abricot*. En anglais...

On s'en tiendra là : je vois que vous êtes **cuits** même si vous ne m'avez pas tellement **cru**!

Car *cru* désigne aussi ce qui n'est pas *cuit*...

Bonne blague : Jan arrive de plus en plus régulièrement en retard le matin à l'école... La directrice décide de mettre fin à cet état de fait en attendant l'élève impénitent devant l'entrée de sa classe. Bien sûr, Jan arrive encore un quart d'heure en retard ! La directrice en colère demande à Jan : « cela fait 5 fois cette semaine que tu arrives en retard ! Qu'est-ce que cela signifie ? » Sans s'émouvoir, Jan répond : « Ça signifie qu'on est vendredi. »

Fr. Yves

L'âne et le cheval.

Ce sont des mammifères qui ont été domestiqués par l'homme depuis longtemps pour accomplir des travaux que les hommes ne peuvent pas faire. A leur naissance, ils restent quelques mois avec leur mère puis ils sont sevrés. Maintenant, le vétérinaire vient leur placer une puce d'identification au niveau de l'encolure. Ils garderont à vie ce numéro. Avant, lorsque l'électronique n'existait pas, on leur plaçait une marque à l'aide d'un fer qui servait de tampon et qui était rougie par le feu. C'était la marque du propriétaire. Lorsque le vétérinaire vient, il leur fait des vaccins, tétanos, grippe, et parmi les soins courant, il y a aussi la prise de vermifuge deux fois par an.

L'âne et le cheval se ressemblent,

leur morphologie est semblable. Ils sont tous les deux herbivores, ils mangent principalement de l'herbe, de la luzerne, du foin, de l'avoine, des ronces pour l'âne, également un mélange de céréales (orge, maïs, son) qui est donné en complément alimentaire. Lorsqu'ils travaillent beaucoup, leur alimentation doit être plus riche en vitamines.

L'âne est différent du cheval, il est plus petit, moins lourd, moins rapide, mais plus costaud, on le choisit souvent pour sa résistance à l'effort, sa robustesse son agilité et pour le transport du ravitaillement dans des chemins escarpés. On peut l'atteler à des petites carrioles, mais il n'a pas la force du cheval pour ce travail. Le cheval va être utilisé pour la monte, dans les centres équestres on trouve des enfants assez jeunes qui s'y entraînent. Il reste, en effet, un symbole de noblesse et depuis très longtemps a transporté l'homme sur son

dos. Actuellement, le cheval est monté surtout pour le sport, dans beaucoup de disciplines : saut d'obstacles, courses, randonnées, ... à chaque fois, cela correspond à une spécialité particulière. Le cheval s'attèle très bien aux calèches. Pour les travaux lourds, on va utiliser principalement les chevaux de trait.

On a essayé de combiner les avantages des deux animaux dans plusieurs hybridations, plus ou moins réussies : la mule et le mulet, le bardot.

Lucas

LES SANDWICHS :

La classe de troisième a recherché plusieurs recettes de sandwichs le plus équilibrés possibles et vous en propose deux. A vous de nous dire celui que vous préféreriez :

Version 1 :

Entre deux tranches de pain type baguette

On met un filet d'huile d'olive sur les tranches

Une feuille de salade à chaque tranche

Des dés de jambon

Des tranches de tomate variété cœur de bœuf

Un cornichon en rondelles

Des rondelles d'oignon doux des Cévennes

Et un pélarдон coupé en deux

Version 2 :

Entre deux tranches de pain rond

Une feuille de salade

Un œuf dur tranché

Un filet de poulet émietté

Des rondelles d'oignon rouge

Des champignons de Paris tranchés

Des lamelles de poivrons jaunes

De la mayonnaise

(le troisième sera présenté dans le prochain numéro)

Les dangers du Cannabis

C'est un produit qui est extrêmement dangereux. Il modifie le message nerveux qui est perturbé et entraîne des effets sur les neurones du cerveau par le biais des synapses (connexions entre les cellules nerveuses permettant le passage du message nerveux). Il provoque un effet immédiat sur la mémoire rapide et il diminue la capacité de pouvoir rester concentré. Il augmente le temps de réaction des consommateurs pouvant provoquer, chez un jeune conducteur de 18 ans, un accident qui peut être grave.

La fumée de cannabis est encore plus dangereuse, plus toxique, pour le système respiratoire que celle du tabac.

Une consommation régulière et fréquente engendre de nombreux problèmes et peut créer une forte dépendance.

Le principe actif du cannabis est une substance nommée alcaloïde et agit sur le cerveau en détruisant quantité de cellules.

En 2006, 50% des jeunes de 17 ans ont déjà essayé cette substance illicite.

Sur ces jeunes, plus de 20% en sont dépendants.

C'est donc une drogue dangereuse ce qui explique qu'en France elle soit illégale.

Colas Enjolras

Collecte de papier

usagé pour aller plus loin dans la préservation des ressources naturelles de notre bonne vieille terre. Le papier, qui sera récupéré doit être en feuilles non froissées ni déchirées.

On récupère :

Les papiers imprimés

Les feuilles de cahier

Les journaux

Les magazines

Les vieux livres

...

Une fois collecté, le papier est récupéré dans un centre de tri, il est alors broyé et stocké pour être envoyé vers une papeterie où la feuille de papier pourra être fabriquée.

N'oubliez pas qu'une tonne de papier recyclé permet d'économiser :

1,4 tonne de bois

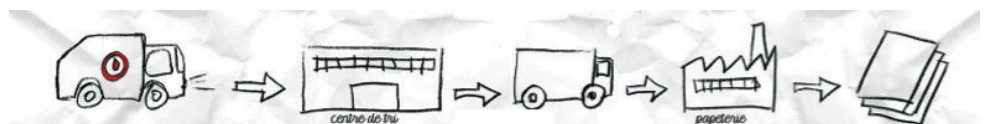
48,3 mètres cubes d'eau

10,25 mégawatts heure

d'énergie
et 0,4 tonne de dioxyde de carbone

Extrait de la plaquette Véolia

Piles solidaires est une action menée conjointement par l'éco-organisme SCRELEC, en charge du recyclage des piles et petites batteries et l'ONG Electriciens sans frontières. L'objectif de cette action éco-solaire est simple. Soutenir un projet de développement durable très concret à Lemdint au Maroc conduit par l'ONG Electriciens sans frontières. Les tonnes de piles collectées seront transformées par SCRELEC en soutien financier à Electriciens sans frontières, pour prouver qu'un petit geste de recyclage permettent de réaliser de grands projets



L'eau consommée dans le collège vient ... de la station d'épuration

L'ibellule est un insecte qui a des ailes mais qui n'a pas de pattes

Le poumon fait partie du tube digestif

Fumer provoque le cancer du col de l'utérus

Qu'est ce que la gestation ? c'est quand on bouge !

Monsieur, mon chien, c'est un Whisky !

La température du corps est normalement de ... 28°

dans des villages isolés et défavorisés. L'objectif à Lemdint est de réaliser une centrale solaire avec 96 panneaux photovoltaïques permettant de pomper l'eau des trois puits du village. L'eau stockée ensuite dans des réservoirs permettra au village de disposer d'eau potable en quantité suffisante et de développer une activité de maraîchage particulièrement importante pour l'alimentation et le développement d'une micro économie. Aujourd'hui, un seul des trois puits est en mesure de fournir de l'eau potable car les panneaux solaires placés sur les deux autres puits sont en panne depuis deux ans. La quantité d'eau disponible par habitant est de fait réduite au strict minimum.