

LA PETITE GAZETTE DES TOURNEURS DE PAGES

BULLETIN D'INFORMATION

“ Il n’y a pas de réussite sans échec. Il n’y a pas de victoire sans effort. ” (Barack Obama)

Bienvenue dans ce 6° numéro de la petite gazette des tourneurs de pages. Comme chaque nouvelle édition, nous avons rassemblé pour vous une dose d’actualités.

Merci à nos fidèles lecteurs !

LA RECTRICE EN VISITE AU COLLÈGE



Le mardi 8 avril 2025, notre collège a eu l'honneur de recevoir Madame Nathalie MONS, Rectrice de notre académie et sa délégation. C'est elle qui s'occupe de tous les collèges et lycées de la Martinique.

Cette visite était axée sur la prise en charge de la difficulté scolaire.

Il y a eu une présentation des différents projets menés au sein de l'établissement, notamment le projet 100% lecteurs, les actions contre le harcèlement...

Les élèves ont appréciés les échanges avec Mme la Rectrice, les activités durant la pause méridienne dont le jeu 13 ou pas 13 dans le cadre de l'atelier "Jeux Sept et Maths".

Un grand merci à Madame la rectrice pour sa disponibilité et son attention.



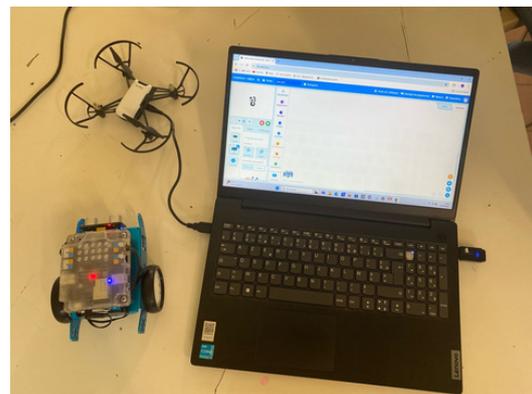
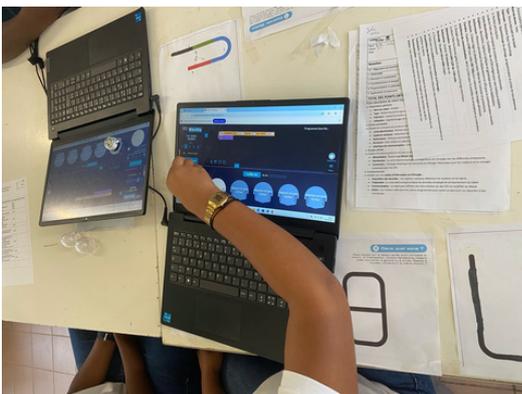
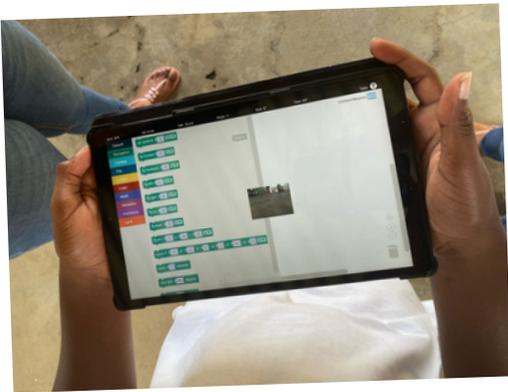
DES ROBOTS ET DES DRONES EN COURS DE TECHNO

Interview de Kessy , élève de 5e qui nous présente ce qu'ils font en ce moment en Technologie.

“En ce moment, en Technologie nous travaillons sur des projets passionnants autour de la programmation de robots et de drones.

A l'aide de tablettes et d'ordinateurs, nous avons appris à donner des instructions précises aux robots et drones, pour les faire avancer et décoller. Pour cela, nous utilisons les logiciels DroneBlocks et Ozobot Blockly.

Cependant, il nous faut beaucoup de patience, de la logique pour que cela fonctionne.”



CRÉER POUR JOUER

Dans le cadre de la fabrication de son jeu de cartes, nous avons interviewé Mr NEPERT, Assistant d'Education, afin d'apprendre davantage sur le processus de conception.

Quel est le nom du jeu ?

“Le jeu se nomme 13 ou pas 13”.

Qu'est ce qui t'as inspiré pour créer ce jeu ?

“Mon inspiration est venue en discutant avec des élèves de mon atelier “Jeux Sept et Maths”. Je leur ai demandé s'ils étaient partant pour créer un jeu autour des maths et en peu de temps ils ont fait 13 ou pas 13”.

Quel est le but du jeu ?

“Le but du jeu est de réaliser des opérations usuelles (addition, soustraction, multiplication et division) à l'aide de cartes numérotées de 1 à 20 dont le résultat est 13. Chaque carte utilisée rapporte 1 point, le premier joueur à scorer 13 points, gagne.

On peut y jouer de 2 à 6 joueurs.

Il y a aussi des variantes afin de rendre le jeu plus accessible comme le “10 ou pas 10”.

À quel type de public s'adresse t'il ?(élèves, professeurs, tout le monde..)

“Ce jeu s'adresse à tout type de public. Dès lors que l'on sait compter jusqu'à 20, on peut y jouer”.



COIN RECETTE

MATOUTOU DE CRABES



Nombre de personnes : 6
 Temps de préparation : 15 min
 Temps de cuisson : 30 min

Les ingrédients de la recette

1 kg de crabes de Madagascar (ou crabes de terre) • 2 CS de poudre à colombo • 1 CS de concentré de tomates • 1 poivron rouge • 1/2 courgette • 1 petit navet • 1 citron vert • 2 oignons • 1 piment • 1 bouquet garni • 6 clous de girofle • 3 gousses d'ail • 2 feuilles de bois d'inde ou laurier • Huile • Sel et poivre

La préparation de la recette

Pour les crabes de terre, nettoyez-les. Coupez les griffes (extrémités pointues des pattes) et cassez le bout des pinces afin que l'assaisonnement pénètre. Préparez une marinade. Laissez-y macérer les crabes.

Faire revenir dans 4 CS d'huile l'oignon haché finement, le persil et l'oignon pays (ou cive) ciselés, l'ail écrasé et le thym. Au bout d'une minute, ajoutez le poivron coupé en petits dés, la courgette pelée et coupée en petits dés, le navet râpé et les clous de girofle.

Ajoutez la poudre de colombo. Laissez revenir 2 minutes puis arrosez de 10 cl d'eau. Laissez réduire jusqu'à obtenir une pâte de légumes, fondante et parfumée. Ajoutez le crabe. Mélangez bien. Faites revenir sans cesser de remuer pendant environ 2 minutes. Rajoutez 1/2 litre d'eau pour la sauce.

Ajoutez le piment entier et laissez mijoter environ 30 minutes. Salez et poivrez. Servez le crabe accompagné de riz à la créole comme le veut la tradition.

BON APPETIT !!



Merci à tous ceux qui ont participé à la réalisation de cette petite gazette: Chloé-Anaïs, Stessy, Kyrielle, Angélika, Noa, Léna, Elisa, Kéran .

Un grand merci à toutes celles et ceux qui ont pris le temps de répondre à nos questions : votre participation fait vivre notre petite gazette!

Projet élaboré par Mesdames FONCLAUD et NÉGROBAR (AED)