

LE SALEEN

« VOULOIR C'EST POUVOIR »

3ème Badiane - 4ème Goyave - 5ème Alpinia - 6ème Carouge

ENVIRONNEMENT

SOMMAIRE

EDITORIAL	P2
ACTUALITES	
En bref	P3
DECOUVERTES PROFESSIONNELLES	
Atelier H.A.S./ Quels enseignements ?	P4
Cuisine/Quizz sur la chandeleur	P5
PRODUCTIONS	
Expression écrite & artistique	
Matinik/Lavi touléjou	P6
English/Cover page contest	P7
Voyage autour du monde	
English/Let's discover New-York City !	P8-P10
ENVIRONNEMENT	
Développement durable	
Fabriquer son système Aquaponique	P11-P12
Recyclage & valorisation de bouteilles en plastique	P13-P15
JEU	P16

L'AQUAPONIE EN CUISINE

Comment fabriquer son système aquaponique ?

**Un projet époustouflant qui recueille l'adhésion
des élèves de 4ème Goyave.**

En page 11.



EDITORIAL

MOT DE LA DIRECTRICE DE SEGPA

Chers lecteurs,

Je commencerai par vous remercier d'être fidèles à ce nouveau rendez-vous que les élèves de SEGPA, vous ont fixé.

Sachant que vous êtes curieux des activités que les enseignants spécialisés mènent en SEGPA c'est avec grand plaisir que nous en poursuivons une description.

Nous tenons aussi à vous faire part de la joie que nous éprouvons d'accueillir de nouveaux chroniqueurs tels que les professeurs d'anglais de 6^{ème} et de 5^{ème}, mesdames BABIN et BIONVILLE.

Nous espérons que très bientôt, vous serez nombreux à vouloir enrichir par vos textes et contributions d'élèves, notre journal à tous : « Le Saléen ».

Bonne lecture.

Patricia MAUVOIS



CITATION

« Ce n'est pas le vent qui décide de votre destination, c'est l'orientation que vous donnez à votre voile ».

Patricia MAUVOIS

LA SEGPA EN QUELQUES MOTS

Il est grand temps non seulement de vous présenter la SEGPA (Section d'Enseignement Général et Professionnel Adapté) d'abord à travers sa structure, son enseignement et aussi à travers son public.

Sa structure : 4 divisions de la 6^{ème} à la 3^{ème} travaillant dans des salles banalisées et dans des ateliers.

Son enseignement : Il est dispensé par de l'enseignement général pour les 6^{ème} et 5^{ème} et de l'enseignement général et préprofessionnel pour les 4^{ème} et 3^{ème}.

Son public : Des élèves qui n'ont pu accéder aux compétences attendues pour leur classe d'âge malgré toutes les aides qui leur ont été proposées à l'école primaire.

Voilà chers lecteurs en quelques mots, je dis bien en quelques mots, ce qu'est la SEGPA. J'espère cependant que notre responsable de production, madame GUSTAVE, me donnera l'occasion dans les numéros à venir non plus de vous présenter mais de vous expliquer la SEGPA à travers ses trois composantes précitées.

Patricia MAUVOIS

JOURNAL TRIMESTRIEL

EDITORIAL

- **Patricia MAUVOIS**

PRODUCTION

Equipe de travail

- **Professeurs de la SEGPA**
- **Professeurs de la filière Générale**

RESPONSABLE DE LA PRODUCTION

- **Roselyne GUSTAVE**

REDACTION

- **Elèves, Equipe de travail.**

PUBLICATION

- **Mathieu JACQUA (numérique)**
- **Sarah BRACO-BEAULIEU (papier)**

ACTUALITES EN BREF

CUISINE

OPERATION MILLE PATÉS Une réussite !



Le mardi 12 décembre et le jeudi 16 décembre 2021, un millier de pâtés ont été fabriqués par les 3ème Badiane, les 4ème Goyave et les 5ème Alpinia sous les instructions de leur professeur en HAS : Mme Gladys MAZARIN en collaboration avec M. Sylvestre DURAGRIN leur professeur en I.S.

Une véritable prouesse !

Saucisse, poulet, morue, il y en avait pour tous les goûts. Les ventes se sont envolées, un succès assuré !



CULTURE

DECOUVERTE DE L'IGUANE A LA MEDIATHEQUE



Le vendredi 17 décembre 2021, les classes de SEGPA : Carouge, Alpinia et Badiane se sont rendus avec leurs professeurs : K. SAVIGNAN, M. BOCALY et R. GUSTAVE à la médiathèque de RIVIERE-SALEE pour voir une exposition sur l'iguane. Accueillis chaleureusement par La Directrice Madame RANO Joëlle et un animateur poète et romancier Monsieur CIBRELIS Gabriel, ils ont découvert l'iguane pays ; une espèce endémique en danger. Une exposition intéressante à voir et à revoir !



CUISINE

FABRICATION D'UNE BUCHE AU BLANC-MANGER COCO



Le jeudi 16 décembre 2021, la classe de 4ème Goyave s'est rendue en cuisine pour réaliser avec leur professeure Gladys MAZARIN une bûche au blanc-manger coco exécutée à partir d'une génoise enrobée de crème et enroulée sous forme de bûche. Pour parfaire la présentation, elle a été saupoudrée de coco torréfié. Un vrai régal à la découpe !



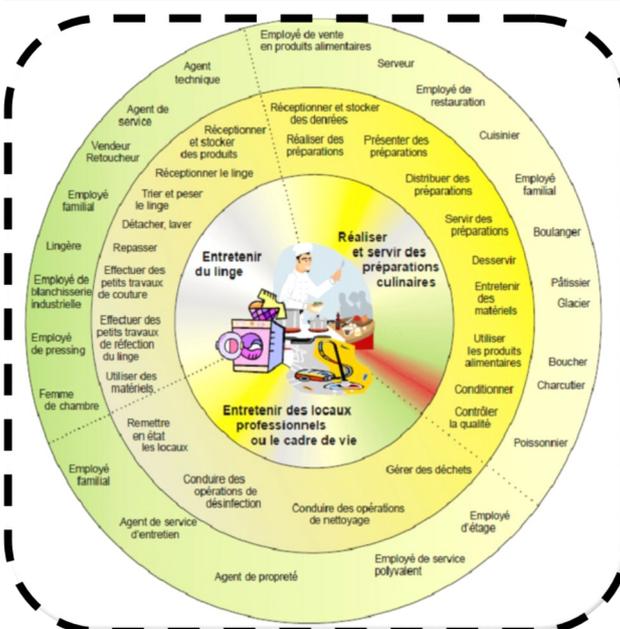
HAS (Hygiène Alimentation Service), Quels enseignements ?

Sur les plateaux techniques de la SEGPA, les élèves de 4^{ème} GOYAVE et de 3^{ème} BADIANE découvrent des métiers relatifs au champs professionnel HAS (Hygiène Alimentation Service) avec leur professeur Gladys MAZARIN.

Les activités professionnelles de référence :

En SEGPA, l'objectif consiste à construire un projet de formation avec les élèves en fonction de leurs goûts et de leurs aptitudes. Pour atteindre cet objectif il convient donc de leur permettre de découvrir des activités professionnelles de référence afin d'appréhender la réalité des métiers et de l'environnement économique et social.

Relations entre les activités et les métiers :



Le champ professionnel « Hygiène – Alimentation – Services » couvre trois domaines d'activités :

- la préparation et/ou la distribution et/ou la vente de produits culinaires,
- l'entretien des locaux et des équipements,
- l'entretien du linge et des équipements, travaux simples de couture,

Les trois domaines de ce champ professionnel permettent de préparer les élèves à l'entrée en formation qualifiante à des métiers offrant de multiples débouchés grâce à une grande diversité de diplômes de niveau V.



Les formations qualifiantes :

- CAP Assistant technique en milieu familial et collectif
- CAP Agent de propreté et d'hygiène
- CAP Propreté de l'environnement urbain – collecte et recyclage
- CAP Agent polyvalent de restauration
- CAP Cuisine
- CAP Service en brasserie café
- CAP Boucher
- CAP Boulanger
- CAP Charcutier traiteur
- CAP Chocolatier confiseur
- CAP Glacier fabricant
- CAP Mareyage
- CAP Pâtissier
- CAP Poissonnier
- CAP Métiers du pressing
- CAP Métiers de la blanchisserie
- CAP Métiers de la mode – Vêtement flou
- CAP Employé de vente spécialisé option A : produits alimentaires
- CAP Services aux personnes et vente en milieu rural.



QUIZZ SUR LA CHANDELEUR

Êtes-vous sûr de tout connaître au sujet de la Chandeleur ? Vérifions-le dès à présent !

1 - A quelle date est célébrée la Chandeleur ?

31 janvier
2 février
14 février

2 - Parmi les ingrédients suivants, lequel est indispensable pour une pâte à crêpes ?

Huile de tournesol
Oeufs
Crème fraîche

3 - Pour les crêpes salées, on utilise le terme de galette et la différence se trouve dans la farine. Quelle est la farine utilisée pour ces fameuses galettes ?

La farine de blé noir / sarrasin
La farine de chataîgne
La farine de maïs

4 - Qu'est-ce que la base de la garniture de la célèbre crêpe Suzette ?

Beurre et sucre
Chocolat fondu et vodka
Pâte de noisettes

5 - Parmi les 3 propositions suivantes, quelle boisson est réputée pour bien accompagner une crêpe sucrée ?

Vin chaud
Café crème
Cidre

6 - Quelle est la coutume pour faire sauter les crêpes ?

Avoir un Louis d'or dans l'autre main
Se tenir à cloche-pied les yeux fermés
Faire un voeu lorsque la crêpe est en l'air

7 - Quelle région française est spécialiste des crêpes ?

Poitou-Charentes
Bretagne
Bourgogne



PRODUCTIONS

CULTURE CREOLE & TRADITIONS

LA VI TOULEJOU

MANMAN ! LA GREV BARE MWEN

(Pawol et mizik Léona GABRIEL)

RIFREN

Manman ! La grev baré mwen.
Manman ! La grev baré mwen.
Manman ! La grev baré mwen.
Musieu Michel pa lé baye deu fran.
Wé ! Wé ! Wé ! Wé ! (bis)
Musieu Michel pa lé baye deu fran.

Kouplé 1

Mwen soti Lanmantin
Pou mwen té désann an vil
Avan mwen té pran Gran pon
Mi la grev la baré chumen mwen.
Wé ! Wé ! Wé ! Wé ! (bis)
Musieu Michel pa lé baye deu fran.

Kouplé 2

Yo brulé kann Béké
Yo ensandié bitasion yo
Malgré tou sa yo fè a
Mussieu Michel pa lé baye deu fran
Wé ! Wé ! Wé ! Wé ! (bis)
Musieu Michel pa lé baye deu fran.

RIFREN

Manman ! La grev baré mwen.
Manman ! La grev baré mwen.
Manman ! La grev baré mwen.
Musieu Michel pa lé baye deu fran.
Wé ! Wé ! Wé ! Wé ! (bis)
Musieu Michel pa lé baye deu fran

Sensibilisés par madame Gustave à la culture créole, les 6ème Carouge et les 5ème Alpinia racontent une chanson de Léona Gabriel qui a marqué son temps et qui fait encore partie de l'actualité. Puis, ils s'en sont inspirés pour écrire un texte en anaphore.

ISTWE MIZIK-LA

Mizik ta la ka rakonté an grev ki sé plantè kann lan mennen an 1900 atè Matinik lè Léona Gabriel té ni 8 an.

Sé plantè-a pa té kontan kondisyon travay-yo et yo désidé lité.

Yo té ka péyé-yo lan mwayé lajan-an pou plis travay.

Sé béké-a pa té lé bay plis.

Lè jandam vini, té ni 10 mō épi 12 blésé.

Sé plantè-a pa trapé sa yo té lé, an menm balan-an yo fè boujé sendika-a.

SA KA FET MATINIK

Manman difé an lè Matinik

Manman la grèv toupatou

Manman yo pa lé pran vaksen

Manman Delta ka tchwé moun

Manman tout moun ka paniké

Manman pa ni asé plas lopital

Manman yo biswen pas-sanité pou sòti

Manman mwen oblijé mété mas-la

Manman yo ka brilé tout restoran Matinik

Manman yo pa ka respekté distans-la

Manman yo ka mété moun dérò travay-yo

Manman yo pa ka respekté kouv-fé

Manman yo ka fè kannaval lé swè

Manman pas-sanité chanjé an pas-vaksinal

Manman tout moun ka pran fè



6ème Carouge
& 5ème Alpinia

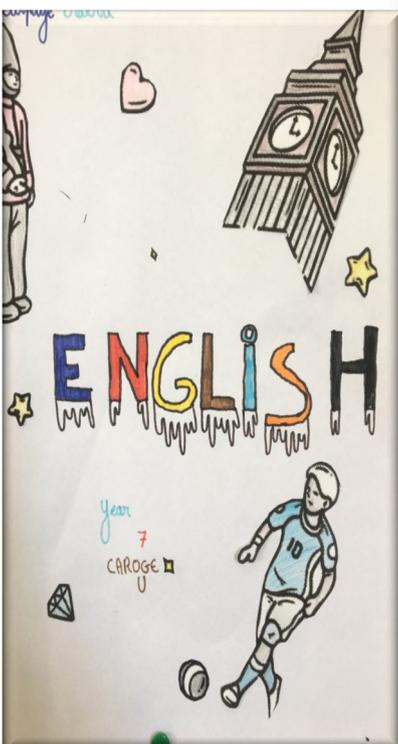
PRODUCTIONS

ENGLISH CULTURE & TRADITIONS

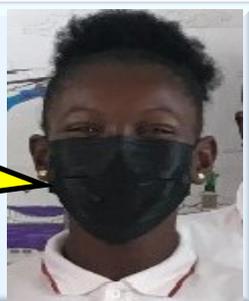
COVER PAGE CONTEST

Participer à un concours de la meilleure page de garde illustrant la culture anglophone, tel était le défi lancé par madame Evelyne BABIN à ses élèves de 6ème. Un défi brillamment relevé par Maëva en 6ème Carouge.

The 7 year Carouge started the school year discovering England. The final project of this first sequence was a cover page contest.



I am happy to win the contest.



VOYAGE AUTOUR DU MONDE

ENGLISH CULTURE & TRADITIONS

LET'S DISCOVER NEW YORK CITY !

WHY NEW YORK ?

This is a short presentation of New York City.

Warren : New York is a beautiful city with a lot of luxury stores.

Benjamin : There are many skyscrapers (The Empire State Building, the Chrysler Building, Central Park tower) and they are interesting.

Plonger au cœur d'une ville qui a marqué les esprits à la télévision et au cinéma, c'est ce que vous proposent les élèves de 5ème ALPINIA avec leur professeur d'anglais Madame C. BIONVILLE. One, two, three. Go !

Xyann : I would like to visit the Statue of Liberty.

Hendrick : the food looks so delicious. I would like to taste the UNHEALTHY food.

Stanley : the parks, the sea ... the sites are wonderful.

5^{ème} ALPINIA—Mme C. BIONVILLE

POPULATION : 8,804,190 inhabitants in 2020

CURRENCY : : The American dollar (\$)

NICKNAMES : THE BIG APPLE (La grosse pomme), The city that never sleeps (la ville qui ne dort jamais), Gotham...

CAPITAL CITY : Albany

OFFICIAL LANGUAGE : English



NEW YORK'S LOCATION



FAMOUS MONUMENT : THE EMPIRE STATE BUILDING

VOYAGE AUTOUR DU MONDE

LET'S DISCOVER NEW YORK CITY!



FAMOUS ATTRACTION : THE STATUE OF LIBERTY



NEW YORK 'S FLAG.



FAMOUS PLACE : CENTRAL PARK



UNHEALTHY FOOD



UNHEALTHY FOOD



HEALTHY FOOD

VOYAGE AUTOUR DU MONDE

LET'S DISCOVER NEW YORK CITY!

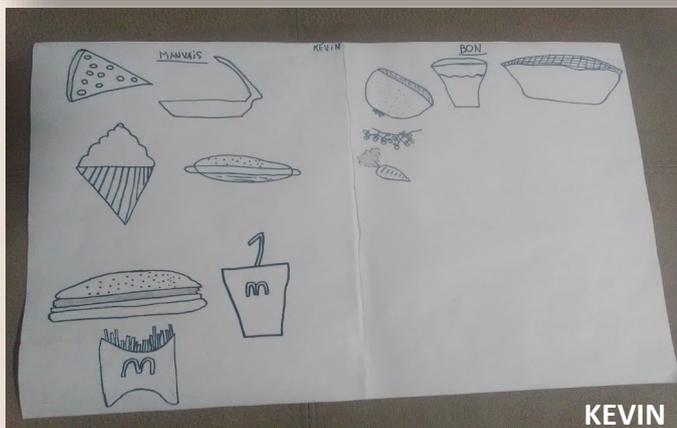
Questionner les perceptions et les représentations sur l'attractivité de la ville de New-York, tel était l'objectif de madame C. BIONVILLE en engageant ses élèves de 5ème Alpinia à produire un dessin nourri par leur recherche et leur imaginaire.



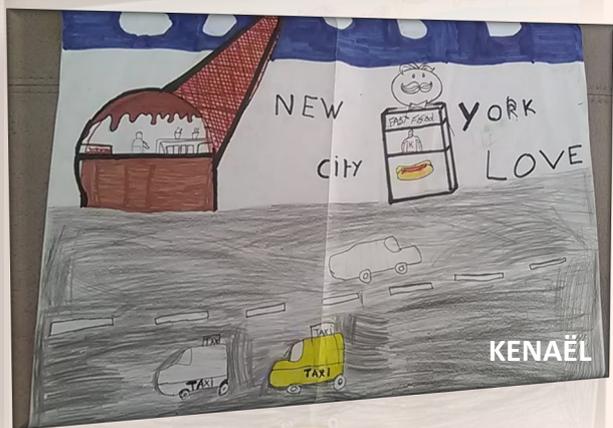
BENJAMIN



HENDRICK



KEVIN



KENAËL



YVAN



STANLEY

ENVIRONNEMENT

DEVELOPPEMENT DURABLE

L'AQUAPONIE EN CUISINE

Développer la conscience éco-citoyenne et créer des objets favorables à la biodiversité tels sont les objectifs de Madame MAZARIN (professeur en HAS) pour ses élèves de 4ème GOYAVE en créant avec eux ce jardin créole biologique avec les techniques de permaculture et d'aquaponie. Découvrons ce système ancestral qui permet de cultiver des plantes tout en élevant des poissons !

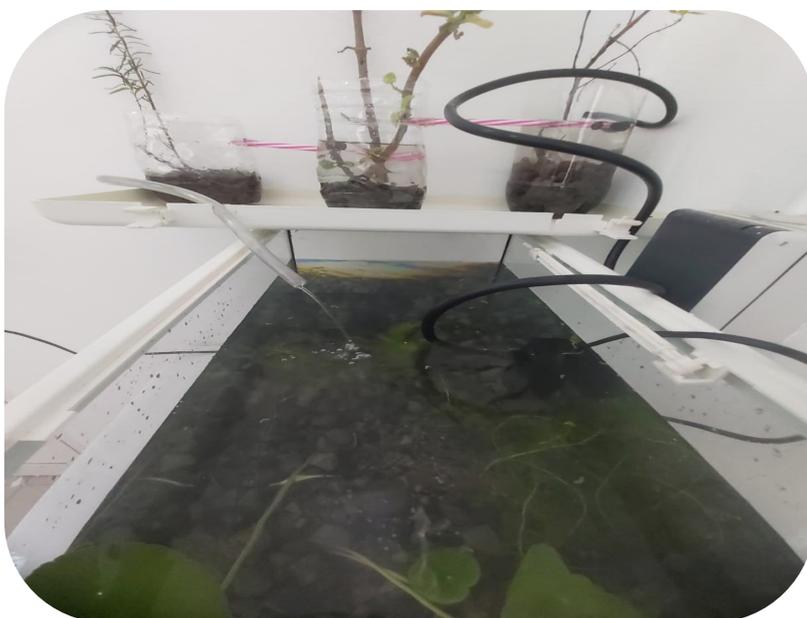
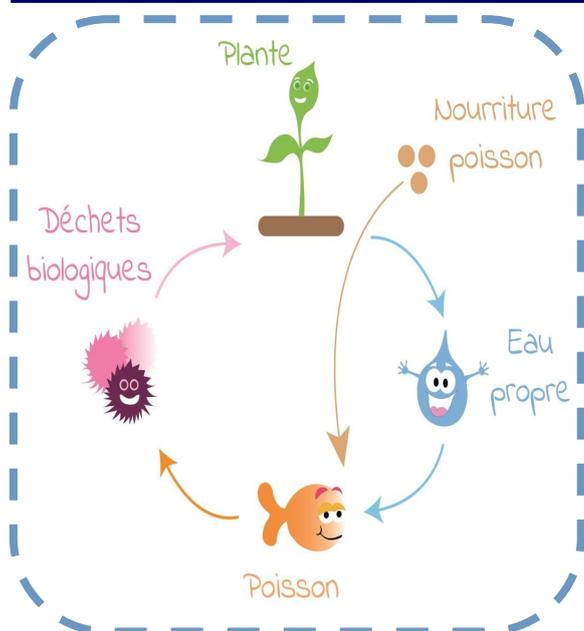
QU'EST-CE QUE L'AQUAPONIE ?

C'est un écosystème qui utilise les déjections des poissons pour nourrir les plantes. Les excréments ou déchets biologiques émis par les poissons servent d'engrais naturel pour les plantes.

À leur tour, les plantes purifient l'eau qui revient dans le bac des poissons.

Installer un système d'aquaponie chez soi est une super idée pour faire des économies sur son budget alimentation.

L'aquaponie est un moyen de produire des fruits, légumes et aromates en alliant l'hydroponie (la culture hors-sol) et l'aquaculture (la culture de poissons) pour former un éco-système indépendant.



LE MATERIEL

Quelques dizaines de litres de substrat.
Quelques mètres de tuyau (préférez les tuyaux de qualité alimentaire).

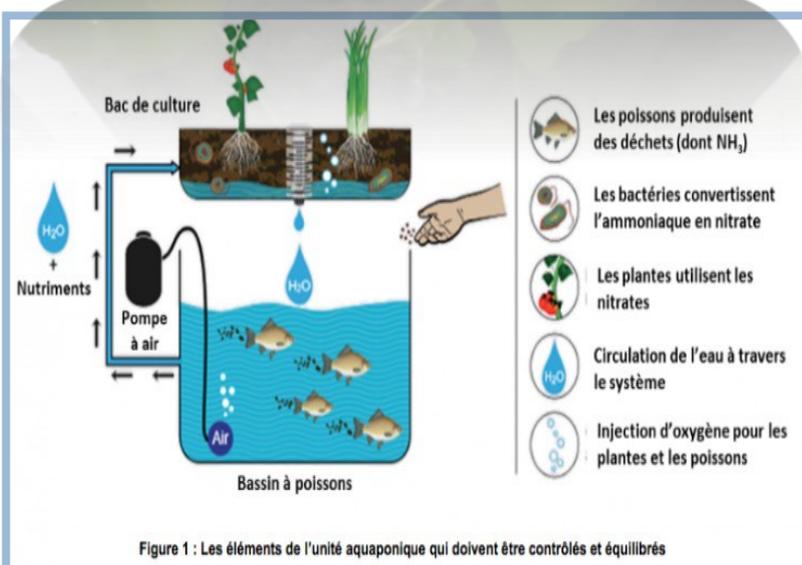
Une cuve ou un bassin.

Un [siphon à cloche](#) que vous pourrez vous fabriquer facilement (pas nécessaire mais conseillé).

Une pompe d'aquarium ou une pompe à fluides.

Un filtre (pas obligatoire mais fortement recommandé. Vous pouvez vous [en fabriquer un simplement](#))

Des poissons, des graines.



ASTUCES

Une cuve ou un bassin peuvent être remplacés par une baignoire, un bidon ou un frigo...

ENVIRONNEMENT

LES ETAPES DE FABRICATION DU PROTOTYPE

1- Prendre un aquarium.

2-Couper les bouteilles et introduire les pailles.

3-Ajouter du substrat au fond des pots et remplir l'aquarium d'eau.

4-Mettre en marche la pompe et vérifier la bonne circulation de l'eau par les tuyaux d'entrée & de sortie.



5- Ajouter les plantes dans les pots.

6-Ajouter du substrat dans l'aquarium et le garnir avec quelques plantes.

7- Ajouter les poissons.

8- Profitez de votre système aquaponique !



4ème GOYAVE - Gladys MAZARIN (atelier HAS) associée pour la partie technique à Daniel RAMPHORT (atelier I.S.)

PLANTES ET FRUITS EN AQUAPONIE



MENTHE



BRISEE



THYM



LAITUE



PERSIL



TOMATE



BASILIC



FRAISE

Liste des légumes à cultiver dans son système aquaponique

Bien que les végétaux dépendent de votre climat, dans un système aquaponique tout devrait pouvoir pousser.

On peut cependant cultiver les plantes fragiles dans un espace protégé ou bien une serre. Les plantes se développeront plus rapidement et de manière optimale dans un système aquaponique du simple fait qu'elles disposent de tout l'oxygène ainsi que toute l'eau et les nutriments nécessaires à leur croissance.

Les légumes, plantes et herbes les plus utilisés en aquaponie sont :

les salades, les épinards, les poireaux, la ciboulette, le persil, le céleri, les haricots, le basilic, les aubergines, la menthe, les choux, la laitue, la roquette, la ciboulette, les pois, la coriandre, les racines de gingembre, les tomates, poivrons et piments, le brocoli, le tabac, les blettes, les courgettes, les choux chinois, le concombre, le maïs.

En fait, en aquaponie on peut presque tout faire pousser.

ENVIRONNEMENT

DEVELOPPEMENT DURABLE

RECYCLAGE ET REVALORISATION DU PLASTIQUE

Être un éco-citoyen c'est être conscient des grands enjeux du développement durable. A travers ce projet mené avec leur professeur de SVT, madame SAVIGNAN, les élèves de la 4^{ème} GOYAVE, mènent une réflexion sur le plastique si présent dans notre quotidien. Si le tri est devenu une pratique comprise qu'en est-il du processus de recyclage ?

PETIT QUIZZ DU PLASTIQUE

Question 1 :

En 2050, il y aura autant de plastique dans les océans que de poissons (en poids).

Vrai
Faux

Question 2 :

Combien de types de plastiques existe-t-il ?

10 ?
42 ?
Une centaine ?
Plus de 1000 ?

Question 3 :

Aujourd'hui, quelle proportion de nos emballages plastiques est collectée ?

1/3
1/2
3/4
Presque la totalité

Question 4 :

En Europe, quelle part des plastiques utilisés, vient du recyclage ?

6%
15%
30%
50%

Réponses :
1 : Vrai ; 2 : plus de 1000 ; 3 : 1/2 ; 4 : 6%

Valoriser les déchets plastiques : une alternative au recyclage.

La valorisation des déchets en plastique est l'ensemble des opérations pour donner à ces déchets une nouvelle vie.

Quelques initiatives dans l'architecture ont aussi vu le jour.

Une sculpture en bouteilles plastiques



Une école d'architecture en bouteilles



Un bâtiment en bouteilles



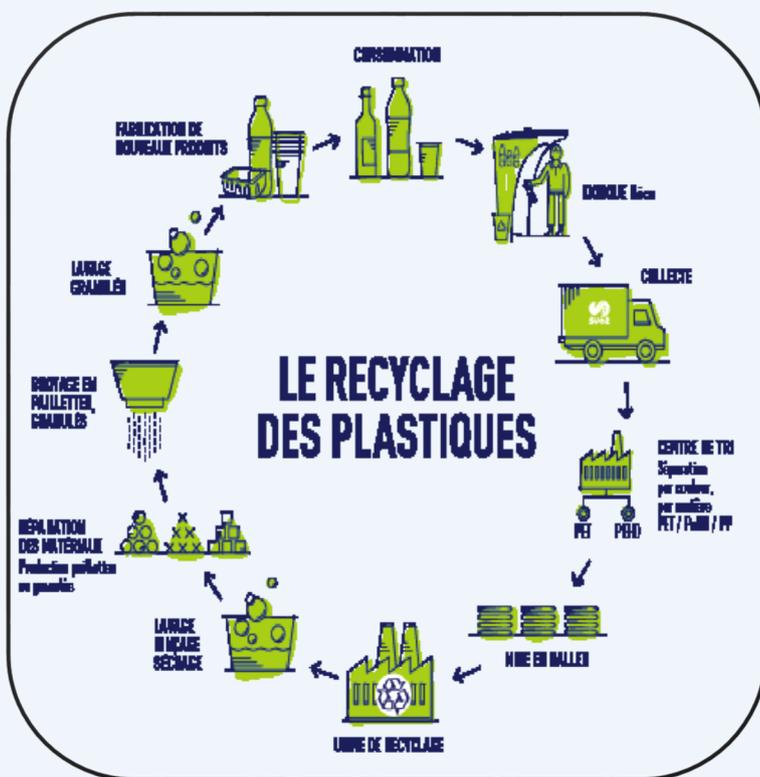
Maison en bouteilles



Le plastique fabriqué à partir du pétrole, est en augmentation constante car on l'utilise dans de nombreux domaines du quotidien : les emballages, le bâtiment, l'industrie automobile, l'électroménager...

Le tri et le recyclage permettent de fabriquer d'autres objets en plastique mais aussi de réduire notre consommation en pétrole et donc de protéger notre planète.

Le cycle de recyclage du plastique en images



Seulement 6% du plastique est recyclé ! Certains plastiques ne sont pas recyclables et sont mauvais pour la planète. Il ne faut jamais les jeter dans la poubelle jaune ! C'est le cas pour les sacs plastiques.

**Le sac plastique est fabriqué en 1 seconde.
On l'utilise en moyenne 20 minutes.
Dans la nature, il met entre 100 et 400 ans pour se dégrader !**

Notre action éco-citoyenne

Récup' création de personnages carnavalesques

Nos éco-citoyens de la 4^{ème} GOYAVE se sont inspirés de ces expériences pour travailler à la valorisation de bouteilles plastiques.

Le contexte du carnaval nous a amené à opter pour la réalisation de personnages en bouteilles. Nous les voulions grands comme ceux en argile dans un rond-point des 3 îlets.

La réalisation s'est mise en place en plusieurs phases :

1-la récupération

Les élèves de 4^{ème} Goyave ont sollicité leurs camarades de SEGPA, leur famille, leurs amis et leurs professeurs pour collecter des bouteilles plastiques de toutes les tailles.

2-la création

La première étape fut un « brainstorming » du groupe classe, pour concevoir un personnage géant.

Evan et Lyorick proposent une réalisation au sol à partir des bouteilles de 1,5 l : l'idée est retenue.



Mathéo très enjoué propose, un second personnage à partir de bouteilles de 5 l. Nous décidons de garder les deux personnages proposés.

Une équipe travaille avec Mathéo, sur un personnage assis et imposant en bouteilles de 5 l scotchées ensemble. La petite équipe veille rigoureusement à une structure qui soit la plus réaliste que possible : Le personnage assis devient un robuste joueur de tambour.

L'autre groupe, sous la houlette de Alex, réalise intuitivement un personnage longiligne en mouvement avec des bouteilles de 1,5 l imbriquées le long d'un fil de fer : un danseur.

La finition consiste à rendre ces personnages les plus humains que possible. Ils sont ainsi peints, habillés ... La 6^{ème} / 5^{ème} CAROUGE a aidé la 4^{ème} à finaliser le projet en participant à toutes les étapes de réalisation du projet.

L'exposition de nos personnages carnavalesques au sein du collège Georges Elisabeth fut un temps fort pour les 4^{ème} GOYAVE.

WOULO BRAVO A TOUTE LA CLASSE de 4^{ème} GOYAVE

JEU

MOTS FLECHES EN CREOLE

	→								→								
													↓		↓		↓
	→		↓	-													
																	
↓								↓		→							
							↓										
	↓		→														
																	
																↓	
								→							↓		
																	
↓					→								↓				
	→												→				
	→												→				

Replace les mots en créole : Ponm-kannel - koko - kiwi - kaki - Marakoudja - Karanbol - kann - Kakao - Kannel - kalbas - Miskad - makandja - kristofin - zaboka - Kowosol - pastek - zabriko - manniok - kawòt - chadek - kayimit - ariko - zikak - jak.