



BIO-MAG

Mars-Avril 2017

« LA MARTINIQUE : Notre Passé,
Notre Présent, Notre Avenir »

Transition Ecologique

Développement

Durable

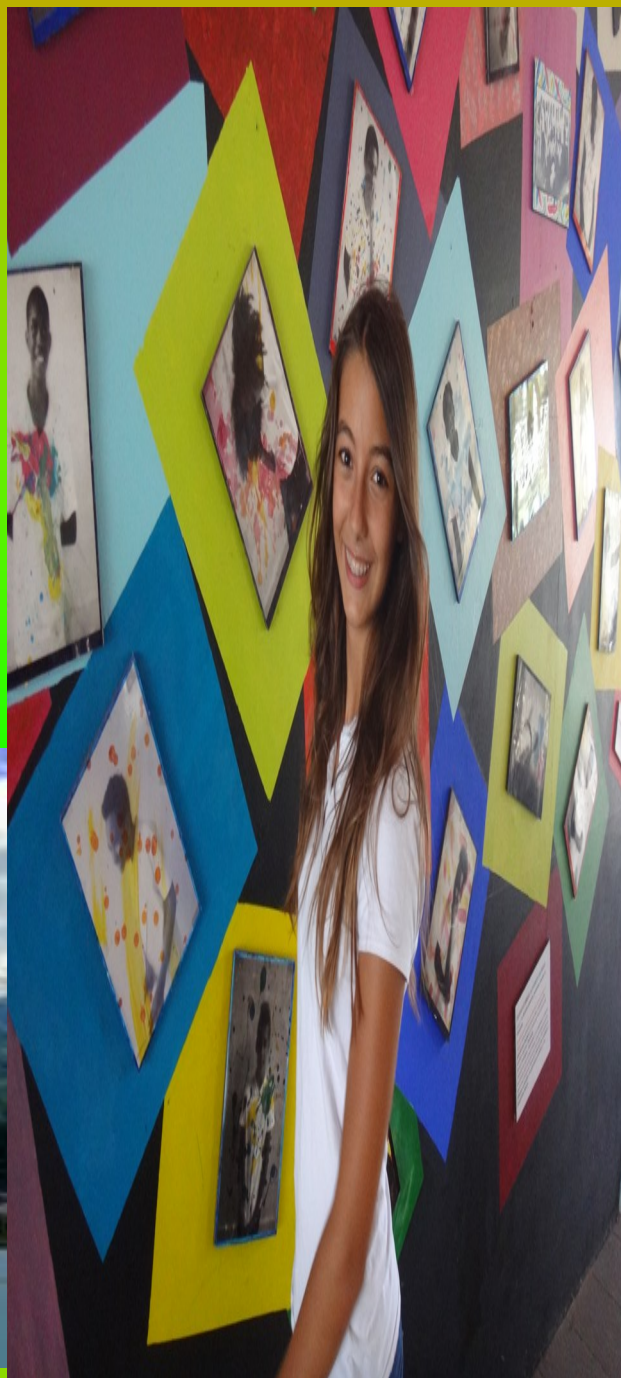
LA MONTAGNE PELEE

SITE EMBLEMATIQUE



Collège des Trois Îlets

ce.9720498j@ac-martinique.fr



Mado LE GALL

*Mme LE GALL nous parle d'un projet novateur
sur le site de la montagne Pelée.*

INTERVIEW de Mme LE GALL , Architecte

Production Collective



« Come to discover
the paradise »





Sommaire

6.Editor's Welcome

11.EPI TRANSITION ECOLOGIQUE DEVELOPPEMENT DURABLE. BIODIVERSITE EN MARTINIQUE

14.INTERVIEW « Atout BIO »

16.Rencontre / Twa Kat pawol Georges Charpak

Les Droits de L'Environnement - Le Changement climatique

17.Grenelle de l'environnement

18.COP21 –COP 22

Les accords sur le réchauffement climatique

21.Poésie « Dame Nature» Mélissa An 2017

22.Le ZAMANA 4è Plus Bel Arbre Du Monde

24.La Montagne Pelée Un Site Emblématique

28. INTERVIEW de Mme LE GALL Architecte

« Un paysage emblématique

32.Fable, Etienne et Pierre An 2017

« L'IGUANE ET LE PALETUVIER »

34.FLORE « Pran plézi »

39.FAUNE

43.Le Braconnage des Oursins

44.FAUNE Fait-divers

54.FAUNE Espèces Endémiques

59.FAUNE

59. Les Tortues marines en voie d'extinction

62. ACTU Le LAMANTIN

66.DOSSIER : La Biodiversité :

définition, bénéfices, menaces, Liste Rouge...

70. INTERVIEW Twa Kat pawol B.LACROIX

71.Trucs et Astuces

74.INTERVIEW—BIEN ETRE –SANTE Mme BORDET
Aromathérapeute

92.ACTU SANTE-BIEN ETRE Henry JOSEPH

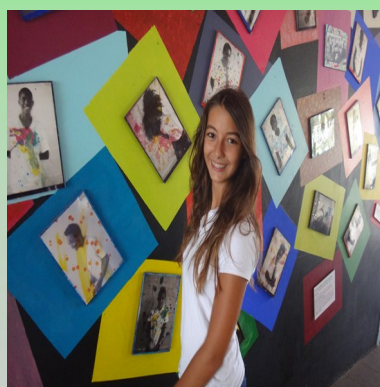
94. RECETTES « Saveurs de chez nous »

96.INTERVIEW d'un Maraîcher Les Trois-Ilets.

102.KI NOV - L'Assiette du Futur

104. SPORT « An Ti Swé »

105.JEUX-Amizman



TROIS-ÎLETS

La Ferme

Tradition
MARTINIQUE *Histoire*

La Savane
des Esclaves

Village Antan Lontan

- Cases et habitations traditionnelles
- Site agri-touristique ● Manioquerie
- Musée sur l'histoire de l'esclavage ● Boutique
- Fabrication et vente de Cassaves ● Atelier Baton Cacao

ouvert tous les jours de 9h à 12h - de 14h à 17h30 sauf le dimanche après-midi.



la Savane
des Esclaves

Quartier La Ferme
97229 Les Trois îlets
Tél. 05 96 68 33 91 / 06 96 22 79 05
www.lasavanedesclaves.fr





*« L'Intelligence de la Nature
pour notre Santé »*

Stratégie nationale de
transition écologique
vers un développement durable

2015-2020

PRESERVER »

Editor's Welcome



Notre Devise

Bienvenue dans BIOMAG ,

La Transition Ecologique , le Développement Durable.

Tous concernés n 'est-ce pas !

La Biodiversité chez nous ne peut et ne doit plus être une suite de mots ni de « maux » prémices du chaos à venir .

N 'attendons pas de n 'avoir que les yeux pour pleurer.

Ne reportons pas à demain ce que nous pouvons faire sans attendre.

Refusons demain.

Réagissons dès à présent.

Tous concernés n 'est-ce pas !



Nous, collégiens, nous engageons à nous mettre en marche pour une vie meilleure.

Notre devoir.

Nous vous invitons à lire notre magazine.

Protéger notre Martinique contre la pollution, la déforestation, les braconniers ...Votre devoir, contre tous ces « maux » qui nous font déjà si mal.

Entendez nos cris .Nous comptons sur vous pour préserver et protéger l 'environnement de notre île magnifique.

Dans notre magazine vous allez découvrir des contenus intéressants tout en vous amusant , jeux ludiques et bons petits plats pure émerveillement des papilles .

Merci Parents et autres pour votre collaboration à nos yeux inestimables

Bonne Lecture !

Production Collective



REDACTEURS

Lé met-pies

WRITERS



« Les Générations futures comptent sur nous »



REDACTEURS

Lè Met Pies

WRITERS



REDACTEURS

Lè Met Pies

WRITERS





REDACTEURS

Lé met-pies

WRITERS

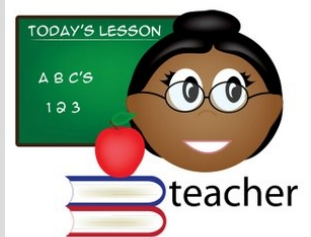




Adopter un comportement éthique et responsable

Comprendre les responsabilités individuelle et collective

en matière de préservation des ressources de la planète



Enseignement Pratique et Interdisciplinaire

Ces enseignements, associés aux enseignements communs sous l'étiquette enseignements complémentaires, contribuent à la diversification et l'individualisation des pratiques pédagogiques.

Les EPI permettent de construire et d'approfondir des connaissances et des compétences par une démarche de projet conduisant à une production concrète réalisée en classe, individuelle ou collective.

Une réalisation attendue dans le cadre d'une démarche de projet

L'élève travaille en équipe, partage des tâches, s'engage dans un dialogue constructif, accepte la contradiction tout en défendant son point de vue, fait preuve de diplomatie, négocie et recherche un consensus.

Il apprend à gérer un projet, qu'il soit individuel ou collectif.

Il planifie les tâches, en fixe les étapes et évalue l'atteinte des objectifs.

L'élève sait que la classe, l'école, l'établissement sont des lieux de collaboration, d'entraide et de mutualisation des savoirs.

Il aide celui qui ne sait pas comme il apprend des autres.

L'utilisation des outils numériques contribue à ces modalités d'organisation, d'échange et de collaboration.

Socle Commun des Compétences, des Connaissances, et de Culture

Français

Comment sensibiliser les publics à la préservation de la biodiversité ?

Objectifs, connaissances et compétences travaillées :

Compétences du socle :

- Domaine 1 : les langages pour penser et communiquer : comprendre, s'exprimer en utilisant la langue française.
- Domaine 2 : les méthodes et les outils pour apprendre :
 - coopération et réalisation de projets,
 - outils numériques pour échanger et communiquer.
- Domaine 3 : la formation de la personne et du citoyen : réflexion et discernement.
- Domaine 4 : les systèmes naturels et les systèmes techniques : responsabilités individuelle et collective.
- Domaine 5 : les représentations du monde et l'activité humaine :
 - organisation et représentation du monde,
 - invention, élaboration, production.



MINISTÈRE
DE L'ÉDUCATION
NATIONALE, DE
L'ENSEIGNEMENT
SUPÉRIEUR ET DE
LA RECHERCHE

Compétences disciplinaires :

Français :

- Lire des images, des documents composites (y compris numériques) et des textes non littéraires.
- Adopter des stratégies et des procédures d'écriture efficaces.
- Construire les notions permettant l'analyse et la production des textes et des discours.

Connaissances disciplinaires :

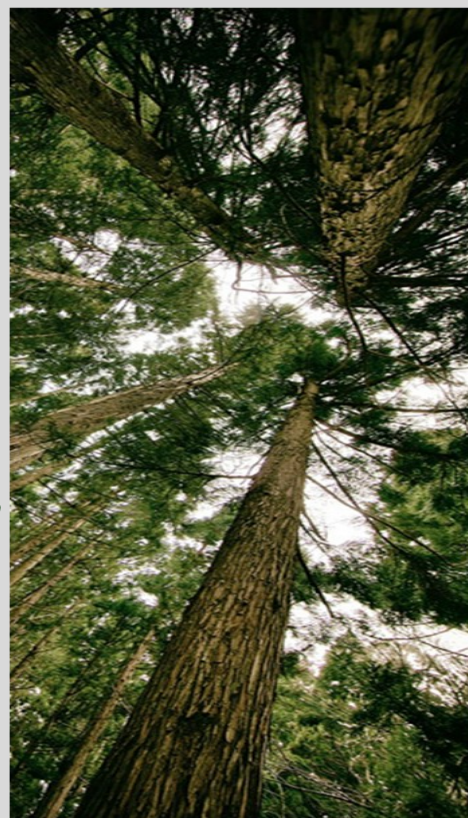
Français :

- Connaissance de la fonction, des potentialités et des usages des nouveaux supports de l'écriture.
- Adopter des stratégies et des procédures d'écriture efficaces : prise en compte du destinataire, des visées du texte et des caractéristiques de son genre et du support d'écriture, organisation de l'écrit en fonction des règles propres au genre du texte à produire et à son support, vérification et amélioration de la qualité du texte, en cours d'écriture, lors de la relecture et à posteriori.
- Passer du recours intuitif à l'argumentation à un usage plus maîtrisé : connaissance des principales fonctions et caractéristiques des discours argumentatifs : expliquer pour faire comprendre un phénomène, argumenter pour faire adopter un point de vue, repérage et identification de procédés destinés à étayer une argumentation.



ONISEP

Orientation après la 3ème



Les métiers :

Environnement - Développement durable

Fille ou Garçon, ose tous les métiers !

Le secteur de l'écologie n'a jamais autant recruté et devrait poursuivre sur cette dynamique dans les années à venir. Découvrez l'ensemble des métiers de l'environnement et du développement durable.

Liste des métiers de l'environnement et du développement durable

► **Prévenir et traiter les pollutions et les risques** : acousticien, biochimiste, biologiste, chargé d'études, directeur environnement, écotoxicologue, géologue, ingénieur analyste de l'air, ingénieur environnement, ingénieur en dépollution, ingénieur fluides, inspecteur des installations classées, inspecteur en génie sanitaire, ingénieur du contrôle du bruit, météorologiste, responsable QSE, risk-manager, sismologue, biotechnologue, technicien de mesure de la pollution, technicien supérieur de maintenance et d'exploitation en climatique, volcanologue.

► **Gestion de l'eau** : goûteur d'eau, hydraulicien, hydrobiologiste, hydrogéologue, responsable d'usine d'eau potable, responsable de réseau d'eau potable, technicien d'exploitation de l'eau, agent et technicien de station d'épuration, responsable de station d'eau ou d'épuration, océanologue.

► **Gestion des déchets** : chef d'exploitation d'une usine d'incinération, ingénieur en traitement des déchets, chargé de mission valorisation agricole, responsable d'usine de compostage, Responsable du site de traitement des déchets.

► **Protéger la nature** : agent technique d'entretien des cours d'eau, agent technique forestier, garde du littoral, garde-chasse, garde-pêche, garde-moniteur du parc national, ingénieur des travaux des eaux et forêt, ingénieur du génie rural des eaux et forêts, technicien de rivière, ingénieur agronome, élaqueur, expert naturaliste.

► **Valoriser le cadre de vie** : chargé de mission environnement, conseiller en agro-développement international, conseiller en management environnemental, éco-conseiller, inspecteur des installations classées, paysagiste, urbaniste, agent d'entretien de l'espace rural, agent d'entretien des espaces verts. ► **Sensibiliser et éduquer** : animateur nature, chargé de communication environnement, juriste en droit de l'environnement, conseiller info-énergie...



Magasin BIO :

♦ *Qu'est-ce que le bio ?*

♦ Le bio c'est tout ce qui est biologique, naturelle, sans engrais ni pesticide.

Je fais du bio pour faire découvrir de nouveaux produits adaptés à notre organisme, comme par exemple des céréales bio.

Les clients se dirigent de plus en plus vers des plats tous préparés, qui ne sont pas faits dans les règles de fabrication.

♦ *Quels bienfaits apportent les produits bio.*

Pourquoi faut-il consommer des aliments bio ?

♦ Les produits bio sont adaptés à notre organisme. Ils

ont un impact positif sur notre santé, ils apportent des éléments nécessaires à notre organisme, notre croissance et notre bien-être en général.

Ils nous apportent des éléments énergétiques, comme les vitamines, les minéraux et les protéines.

Ces éléments nous permettent tout simplement de rester en bonne santé et d'avoir une alimentation équilibrée.

♦ *Quels sont les articles que vous proposez le plus souvent à vos clients ?*

♦ Les clients recherchent surtout les jus à base de fruits et de légumes.

Beaucoup de personnes font des allergies au lactose et ils se dirigent donc vers



les boissons végétales ou des produits à base de lait de chèvre.

M. Moreau et K.THEZEE



Rencontre / Twa Kat pawol

Naissance : 8 mars 1924 en Pologne
(Ukraine d'aujourd'hui)



Georges Charpak

Charpak lance en 1996 la «main à la pâte» dans le but de rénover l'enseignement des sciences et de la technologie à l'école primaire en favorisant un enseignement fondé sur une démarche d'investigation scientifique. «Inculquer, dès l'enfance, les méthodes de base du raisonnement scientifique est la seule chance de doter les générations futures des moyens d'un rapport dépassionné, raisonnable avec la science.

Fondation

La main à la pâte

La Fondation *La main à la pâte* a pour mission de contribuer à améliorer la qualité de l'enseignement de la science et de la technologie à l'école primaire et au collège, école du socle commun où se joue l'égalité des chances.

Son action, conduite au niveau national et international, est tournée vers l'accompagnement et le développement professionnel des professeurs enseignant la science. Elle vise à aider les enseignants à mettre en œuvre une pédagogie d'investigation permettant de stimuler chez les élèves esprit scientifique, compréhension du monde et capacités d'expression.

La fondation de coopération scientifique *La main à la pâte*, créée par décret en 2011, est fondée par l'Académie des sciences, l'École normale supérieure (Paris) et l'École normale supérieure de Lyon. Elle s'inscrit dans la continuité de l'opération *La main à la pâte* lancée en 1995.

Marine

Le « **Grenelle 2** » s'inscrit dans le prolongement de la loi de programmation du Grenelle de l'environnement, dite « **Grenelle 1** » du 3 août 2009.

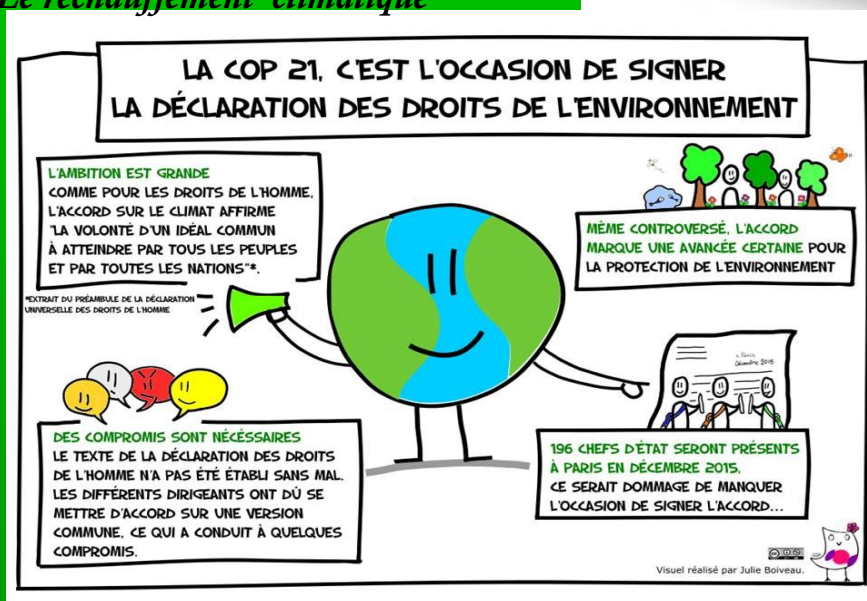
Les Droits de l'Environnement



#17501096



Le réchauffement climatique



BRICE

Le Réchauffement Climatique



MARRAKECH 2016 COP22 | CMP12 | CMA1

UN CLIMATE CHANGE CONFERENCE

Le 12 décembre 2015 a été adopté un premier accord universel sur le climat par 195 pays, lors de la COP 21 à Paris. L'objectif de cet accord de Paris est de contenir le réchauffement climatique en dessous de 2° C d'ici 2100. Suite à cet accord entré en vigueur le 4 novembre 2016, la COP 22 qui s'est déroulée à Marrakech du 7 au 18 novembre, devait définir le plan d'action pour la mise en œuvre de cet accord.

Qu'est-ce qu'une COP ?

Une « *Conference of the Parties* » est une discussion internationale qui réunit les nations ayant signé la convention cadre des Nations unies sur les changements climatiques (CCNUCC, ou UNFCCC en anglais). Elle date du sommet de Rio de Janeiro, en 1992, une dizaine d'années après que des scientifiques ont commencé à alerter les politiques sur un effet des activités humaines sur le climat de la planète.

Qu'est-ce que le protocole de Kyoto ?

Ce protocole a été signé en 1997 à la COP 3 de Kyoto au Japon et impose aux pays qui l'ont ratifié une réduction de 5 % de leurs **émissions de gaz à effet de serre** par rapport à leur niveau de 1990, entre 2008 et 2012. Entré en vigueur en 2005, le **protocole de Kyoto** est devenu obsolète car le Canada, les États-Unis et la Russie ne l'ont pas ratifié, tandis que la Chine, pays considéré « en développement » à la signature du traité, n'était pas concernée.

La COP 22, en réunissant les pays concernés par le protocole (moribond) de Kyoto, permet donc de relancer ce dernier, de le mettre à jour / renouveler et de l'étendre.

[illegible]

La communauté scientifique estime inatteignable la limite de 1,5 °C et peu probable la possibilité de rester en dessous de 2 °C. Toutefois, des engagements ont été pris pour aller dans ce sens. Pour entrer en vigueur, ce traité devait être ratifié par au moins 55 pays responsables d'au moins 55 % des émissions de **gaz à effet de serre**. Avec la signature de l'Union européenne, ce critère a été rempli le 4 octobre 2016 et le traité est, comme il était prévu, entré en vigueur, un mois plus tard, donc le 4 novembre 2016.

<http://unfccc.int/resource/docs/2015/cop21/fre/l09r01f.pdf>

La question du financement, ainsi que possibles décisions supplémentaires pour aller plus loin ont également été abordées.

Le bilan de cette COP 22 peut sembler léger. La décision finale de la COP 22 donne mandat aux présidences de la COP 22 (le Maroc) et la COP 23 (qui sera assurée par Fidji à Bonn, en Allemagne) pour organiser des discussions "informelles" dès mai 2017. Les 196 pays réunis à Marrakech se sont engagés à mettre au point d'ici la prochaine COP, les règles d'**application** de l'Accord de Paris, né de la **COP 21**, désormais ratifié par 111 pays, plus l'Union européenne, et entré en vigueur le 4 novembre 2016.



MAGnifique



Dame Nature

Dame nature s'inquiète

Celle qui enchante de ses rayons

Chaleur imparfaite

Printemps de sa lumière irréaliste

Apporte de sa chaleur au réveil

Été et sa clarté qui vient du ciel

Qui laisse sa porte ouverte

Au cyclone passager

Tu fais de moi une admiratrice

Admiratrice inconditionnelle

Aux inconscients te salir

Aux inconscients je déconseille

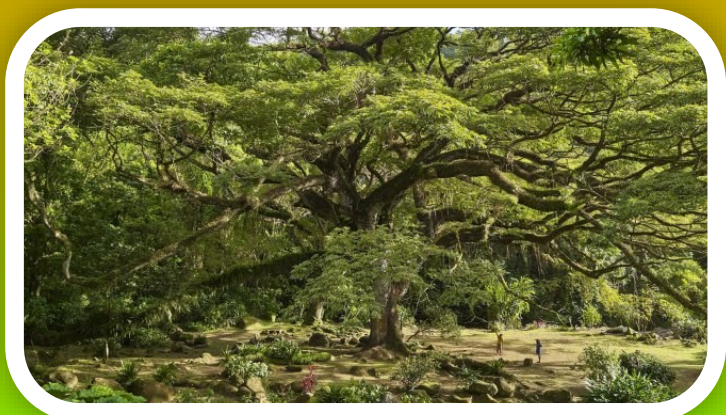
Car Terre fragile

Tu ne pardonnes jamais.

L'innocente.

M. Marfeuillade

LE ZAMANA .



ACTU

- Cet arbre avec un tronc de plus de 2m 50 de diamètre et âgé de plus de 3 siècles participera au concours de l'arbre de l'année, organisé par le magazine « Terre sauvage » et ONF .

- Il se situe sur l'habitation Céron au Prêcheur . Il est répertorié comme le plus gros Zamana visible des Petites Antilles .

• C'est une variété d'arbre originaire d'Amérique . La particularité de cet arbre est le fait que quand une goutte d'eau tombe sur ses fines feuilles elles se replient sur elles-mêmes, et quand il y a un rayon de soleil elles

• s'ouvrent à nouveau .



FOK PA ZOT RATE SA !!

Classement mondial :

4^e plus bel arbre du monde

ALMA Dimitri

CADUC Noa

SABLE Anaïs

La Montagne Pelée

Un site emblématique



Patrimoine

Le patrimoine historique et culturel

Du domaine royal à la forêt départementalo-domaniale

La forêt a connu au fil du temps différents statuts : domaine royal du XVIIe siècle jusqu'en 1825 domaine colonial à partir de 1825

forêt domaniale à la création du département de la Martinique (loi du 19 mars 1946, décret du 6 novembre 1947)

forêt départementalo-domaniale suite à la requête du Conseil général de la Guadeloupe qui attaqua au Conseil d'Etat le décret de 1947, qu'il jugeait contraire au principe de décolonisation.

Aujourd'hui, le département de la Martinique est le propriétaire foncier de la forêt de la Montagne Pelée., mais l'Etat en conserve l'usufruit, d'où l'appellation de forêt départementalo-domaniale.

> Un site fréquenté depuis longtemps

Selon des documents historiques, les précolombiens mais aussi les "marrons"

(les esclaves fugitifs au XVIIe siècle) auraient occupé les lieux. .

Quelques pieds d'espèces domestiques (manguiers, cacaoyers...), disséminés sur le

Site classé des versants Nord-Ouest de la Montagne Pelée, en témoignent.

> Des légendes, des souvenirs

Le fromager, arbre à esprit ?

Dans la tradition populaire caraïbe, certains arbres (figuiers, abricot-pays...) n'étaient jamais abattus par respect pour leurs "esprits". Surnommé "arbre à zombie", le Fromager en faisait partie.

Le tombeau des Caraïbes

La légende raconte que les Caraïbes se seraient jetés du haut d'un grand rocher pour échapper aux colons. On peut encore aujourd'hui apercevoir ce rocher recouvert de verdure et surnommé "tombeau des Caraïbes".

Un monument à la mémoire de Dufrenoy. Célèbre Vulcanomogues



Chargé d'expliquer la catastrophe de 1902. Montagneux au Nord, plus calme au Sud, le Parc naturel régional offre un relief diversifié sur 63.000 ha.

Production Collective

Le fromager, arbre à esprit ?

La Montagne Pelée

Un site emblématique

Comprendre



Haut-lieu de biodiversité, la forêt départementalo-domaniale de la Montagne Pelée est laissée en évolution libre pour en préserver la dynamique et la richesse, c'est un site touristique majeur.

Comme toutes les forêts publiques, elle est gérée et protégée par l'ONF. Les forestiers vous invitent à les suivre dans leur travail quotidien, guidé ici par un objectif principal : favoriser la diversité biologique des milieux et des espèces.

Diagnostic et enjeux

La grande variété de climats et de conditions topographiques ont favorisé la remarquable richesse et la diversité floristique de la forêt.

Orientations de gestion

La forêt départementalo-domaniale de la Montagne Pelée constitue un ensemble unique d'intérêt écologique. L'objectif est de préserver le caractère naturel et évolutif des habitats.

Biodiversité

Classée Réserve biologique intégrale (RBI) depuis 2007, la forêt est protégée par de nombreux statuts. Des opérations d'observation et de suivi de la faune et de la flore ont lieu régulièrement.

Production Collective



La Montagne Pelée

Un site emblématique



Faune- flore

biodiversité

2.285 ha du massif de la Montagne Pelée ont été classés en Réserve biologique intégrale (RBI) en 2007.

Reliques de forêt primitive, variation d'altitude, multiplicité des milieux et des habitats, richesse de la flore, dynamique naturelle grâce aux événements climatiques Tous ces éléments contribuent au caractère exceptionnel du site.



Une dynamique naturelle

Laissée en évolution libre, la forêt change en permanence. Certains événements impactent la forêt tout en contribuant à sa dynamique naturelle.



La Montagne Pelée, référence mondiale du volcanisme péléen



« Pou nou, pou ich nou, pou péyi a !

Production collective

La Montagne Pelée Un site emblématique



Sur les flancs d'un volcan

Une forêt majestueuse!!!

La forêt tropicale humide s'étend sur les flancs du volcan actif de la Montagne Pelée, qui culmine à près de 1400 m.

Elle laisse ensuite place à des formations arbustives, puis à des formations herbacées d'altitude.

Au caractère puissant et majestueux du site s'ajoute la beauté des points de vue sur l'île.



Paysage très varié !!!!!

Le relief complexe, la variété des milieux et la présence de micro-climats sont à l'origine de la remarquable richesse et de la diversité floristique

Production collective

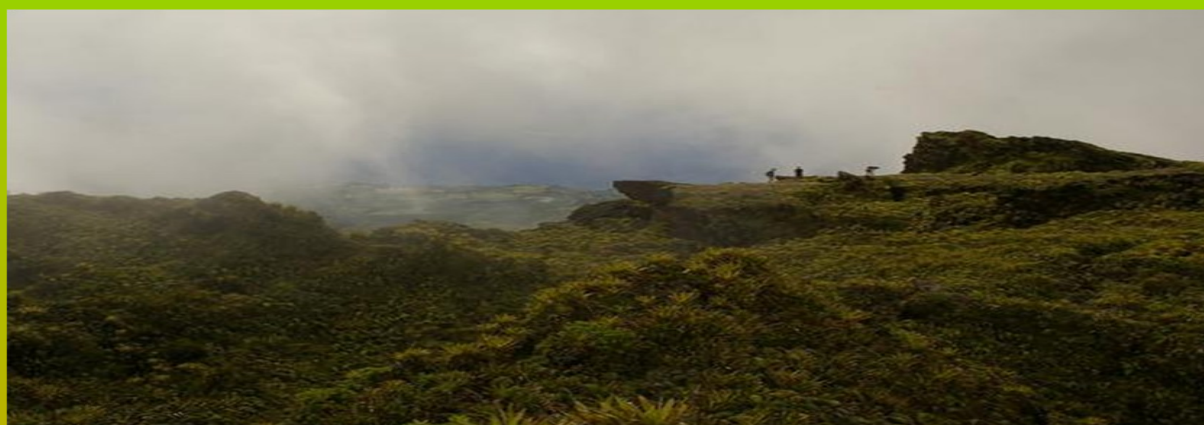
La Montagne Pelée

Un site emblématique

LA MONTAGNE PELEE



SITE



« Dé ti milan »...

La Maison du Moine

Un ermite y aurait vécu

au début du XXe siècle.

© Johann Housset / ONFPoint de
vue sur le Chinois, sommet de la
Montagne Pelée

Production Collective





Un Paysage emblématique :

INTERVIEW de Mme LE GALL Architecte

♦ *Mme Le Gall pouvez-vous nous expliquer en quoi consiste votre travail ?*

◇ Je suis Architecte scénographe spécialisée dans les expositions temporaires et permanentes

♦ *Vous travaillez sur un projet situé sur la montagne pelée pouvez vous nous en parler ?*

◇ Je travaille sur le DOME, domaine Martiniquais d'Expérimentation à grande savane au précheur au niveau du sentier O.N.F pour la Montagne Pelée.

On y accède à partir du syndicat d'initiative situé dans le bourg.

Il faut emprunter une navette électrique pour monter au site.

C'est le départ de la visite.

Un film introduisant le musée est ponctué par des arrêts chez des producteurs locaux afin de sensibiliser les visiteurs aux ressources spécifiques au site.

Arrivée au pied du sentier O.N.F la navette s'arrête.

Le visiteur continue sa visite à pied jusqu'au belvédère qui permet d'avoir une vision à 360° de la côte, de la montagne Pelée et

des Monts alentours.

Le belvédère mène à l'ensemble de l'équipement organisé autour d'une hélisurface qui facilitera l'accès aux secours lors d'accidents de randonneurs.

Le site est composé d'un accueil, de logements semi troglodytes ouverts sur le ciel, d'un espace d'exposition permanent qui amène à un parcours extérieur.

Ce dernier est constitué de passerelles dans les arbres et de sentiers ponctués par des activités autour de la nature, du ciel et de la terre.

♦ *D'où vous est venue l'idée de ce projet ?*

◇ C'est Cap Nord Martinique, maître d'œuvre du projet qui voulait sensibiliser les Martiniquais et les touristes à se versant méconnu de la Montagne Pelée ainsi qu'à la spécificité du paysage qu'est la savane.

♦ *Avec qui travaillez-vous ?*

◇ Je travaille au sein d'une équipe de maîtrise d'œuvre, avec un bureau d'étude, un paysagiste et

une graphiste en collaboration avec un comité technique composé de la maîtrise d'ouvrage (Cap Nord Martinique), d'historiens, de biologistes, de géologues et d'un astronome.

♦ *De quoi êtes-vous chargée dans la construction du DOME ?*

◇ Je suis chargée de la conception architecturale et scénographique ainsi que de la coordination de l'équipe de maîtrise d'œuvre.

♦ *A quoi servira t il ?*

◇ Il servira à présenter l'environnement proche: la géologie, la savane et ses abords arbustifs, les plantes et les animaux (du reptiles à l'oiseau), l'environnement lointain: la côte, la montagne pelée et les monts alentours le jour: le soleil et le climat, la nuit: les étoiles et la lune .

M.LEGALL



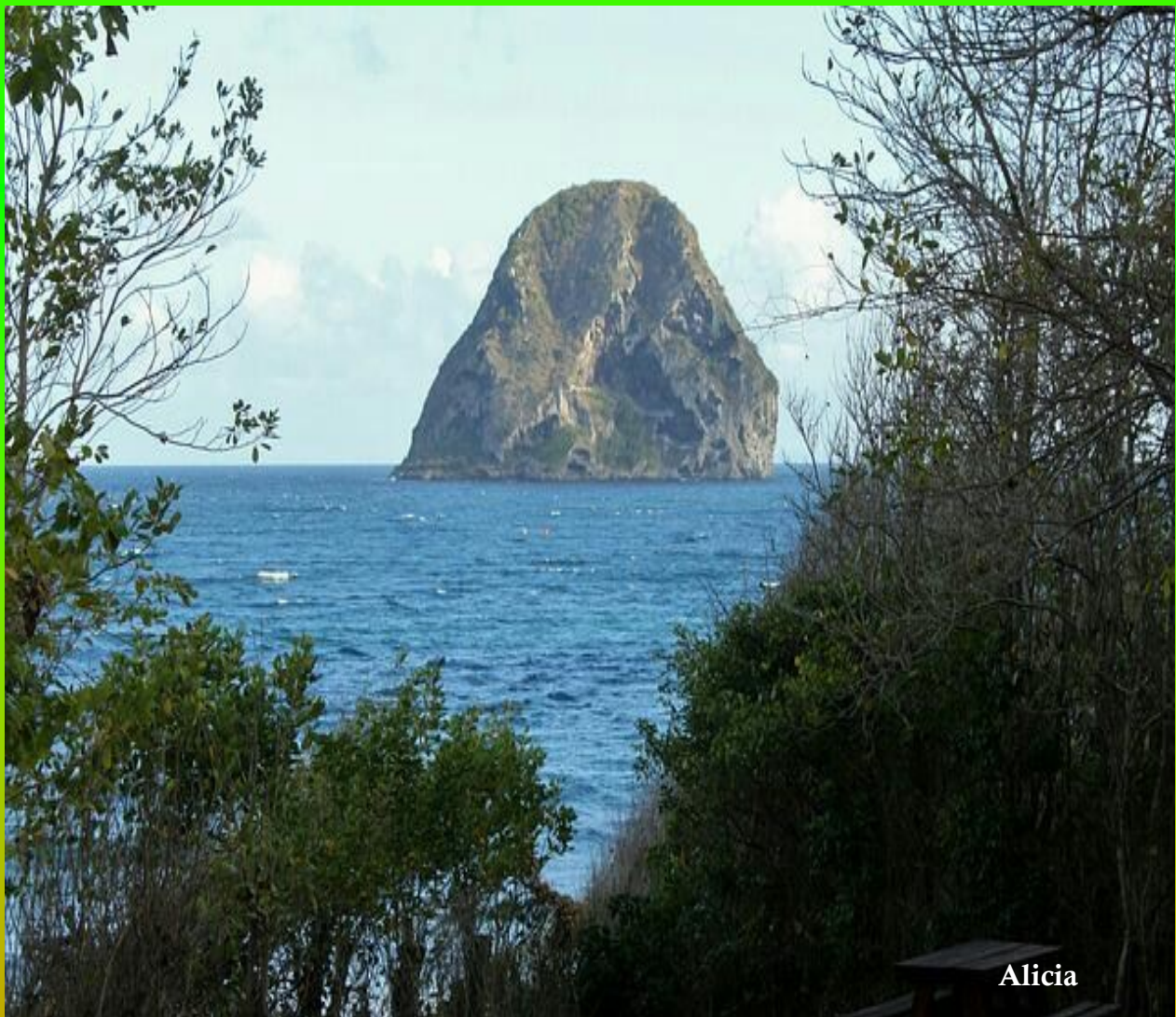
LE DIAMANT JOYAU DE LA MARTINIQUE

Ce véritable petit bijou des Antilles permet de découvrir la « Martinique verte »

Une faune et une flore protégées

Le Rocher du Diamant est une réserve naturelle Ce site est exceptionnel avec une faune et une flore particulières dues à des conditions climatiques et environnementales favorables. Il comporte plusieurs cavernes, le paradis des chercheurs et des archéologues.

Sur et autour du rocher, on peut observer des tortues, des serpents, des oursins, des anémones de mer, toutes sortes de poissons, des lézards et surtout des milliers d'oiseaux qui viennent nicher à l'abri de toute présence humaine. On retrouve le noddie brun, la sterne bridée, le fou brun dont l'envergure peut atteindre 1,50 mètre, le phaeton à bec rouge connu pour son magnifique plumage...



Alicia



FAUNE LOCALE

FAUNE DES
TROPIQUES

JARDIN
PAYSAGE



FEMELLE JAGUAR NOIRE

C ' est aussi...

Entre Le CARBET et SAINT-PIERRE

TEL : 0596527608

WWW.ZOOdemartinique.com



K.THESEE

LE JARDIN DE BALATA, PATRIMOINE EN NOU KI LA

Venez visiter le magnifique jardin de Balata en présence d'un espace très naturel avec une aire de jeux à la cime des arbres



10, Route Balata, 97200 Fort de France.

Tel: 05 96 42 86 97.

D.ALMA

CADUC

L'IGUANE ET LE PALETUVIER

Maître iguane perché sur son rocher,
Se dit qu'il pourrait aller chasser,
Il partit donc en quête d'un gibier
Pour en faire son déjeuner.

Il rencontra en chemin un palétuvier,
Et lui demanda où trouver à manger
Le palétuvier répondit : Désolé !
Dans le coin il n'y a plus qu'un bananier

Mais je ne cherche pas un bananier,
Je te rappelle que je suis carnassier
De nos jours il n'y a plus de gibier
Ce sont les hommes qui ont tous dévoré

Bientôt je ne serai plus là pour t'aider.
Comment ça mon ami palétuvier ?
A cause des humains qui rêvent de billets
Ils ne pensent qu'à dépenser et polluer.

C'est pour ça que nous disparaîtrons
A cause de ces humains à tête de thon
Ils auraient pu nous sauver et profiter
De toute la richesse des forêts.

Ils ont préféré développer la pollution
Cette chose qui fait que tu te sens un peu brouillon
Que tu trouves moins de gibier de plantes et de
poissons
Voilà les effets néfastes de la pollution.

**Croisons nos regards
Bougeons d'où nous sommes
C'est notre devise.**

FABLE, AN 2017

**PIERRE et
ETIENNE**





La Mangrove

La baie de Génipa, accueille la mangrove la plus vaste de l'île. D'une superficie de 1200 hectares, elle représente 65% des mangroves de la Martinique. C'est un milieu naturel jouant un rôle de tampon entre les domaines maritime et continental.

La mangrove de la baie présente une diversité avifaunistique (faune animale des oiseaux) remarquable.



Le Mantou...au coeur de la mangrove

Au départ du bourg, partez pour une visite guidée de la mangrove de la Baie de Génipa, la plus grande mangrove de Martinique. Grâce aux commentaires avisés et riches d'anecdotes de votre guide, vous appréhendez des pans de l'histoire de la Martinique tout en entrant dans l'univers ethnobotanique de la région : palétuviers (rouge, blanc, noir et gris), crabes (touloulou, crabe-araignée, etc.), crustacés, insectes, termitières impressionnantes, hérons, aigrettes, etc.).

Après cette demi-journée, votre guide vous emmènera faire escale sur le Petit Îlet (ou Îlet Robinson) afin de prendre un rafraîchissement bien mérité... Il vous montrera également quelques vestiges de la présence passée des Indiens Caraïbes... Un moment magique pour tous, petits et grands, qui vous fait tout à la fois voyager dans le temps et découvrir la richesse d'une partie de l'écosystème martiniquais à travers des commentaires aussi passionnés que très documentés. Réservation 05 96 68 39 19



FLORE -Pran plézi

LE PALETUVIER



Le palétuvier est un arbre ou un arbuste tropical qui se trouve dans les mangroves de Martinique et de Guadeloupe, capables de prospérer le long des rivages marins dans la zone de balancement des marées.

Ils supportent l'ennoiement régulier de leur base dans l'eau salée, vivent en colonies et forment de véritables forêts amphibies souvent très denses appelées mangroves, il ne peuvent néanmoins pas pousser sur les milieux sur salés (dits « Tannes », où le sel concentré par l'évaporation s'est accumulé en excès).

Pour s'adapter à la forte salinité et à la faible oxygénation du substrat marin, la plupart ont développé des systèmes de racines aériennes. La forme la plus caractéristique est celle des échasses qui permet aux arbres de vivre sur de véritables pilotis.

MELINA

KASSANDRA



Les palétuviers occupent l'écotone terre-eau-air et les mangroves y sont l'un des écosystèmes les plus bio-productifs du monde.*

Ce sont les seules grandes espèces à survivre sur des vases anoxiques.

Dans les mangroves en bord de mer grande profondeur : le palétuvier rouge



Dans les mangroves arbustives en faible profondeur : le palétuvier noir



En zone sèche : le palétuvier gris et blanc.

LEXIQUE *: **ÉCOLOGIE** Ecosystème

Ensemble composé d'un environnement donné et de toutes les espèces qui s'y nourrissent, y vivent et s'y reproduisent.

Exemple : Les écosystèmes tropicaux sont menacés par l'activité de l'homme : déforestation, surpêche...



MELINA

KASSANDRA

FLORE Pran plézi



GENIPAYER

Le GENIPA

Le Genipa americana est un fruit qui pousse du genipayer.

Seule espèce de la Martinique, cependant, il existe plusieurs espèces de genipa.



Historique

Les Amérindiens s'en servaient pour teindre leur peau en noir, à partir du liquide extrait du fruit.

Le jus du jeune fruit est clair, mais sur la peau une réaction chimique crée une couleur bleu nuit semblable à un tatouage.

M.RENE-CORAIL

Les cocotiers et leur arrivée en Martinique

« Coconut trees and
their arrival in
Martinique »

Léo

Léonardo

L'ARRIVEE DES COCOTIERS AUX ANTILLES.

Les Cocotiers: Savons-nous que tous ces cocotiers qui ornent nos plages et nos campagnes sont un patrimoine hérité du passé ?

On ignore exactement quel est le pays d'origine du cocotier mais on sait qu'il existe depuis très longtemps.

En effet, des noix de coco fossiles ont été découvertes en Inde et en Nouvelle Zélande, notamment par le professeur E.W. Berry de l'Université John Hopkins. Elles se trouvaient à Mangoni en Nouvelle Zélande, dans des terrains pliocènes ou pré-pliocènes et il les fait remonter à un million d'années.



LEO

LEONARDO

LE POISSON LION

Attention



Le poisson lion est très venimeux, il le tient de ses épines qui sont très douloureuses .Elles peuvent provoquer des maux et dans certains cas peuvent être mortels

En cas de piqûres:

- **Sortir la victime de l'eau**
- **La mettre au repos**
- **Appeler le samu (15)**

Remarque:

La chaleur peut contrer le venin (42 degrés ou plus)

En plus d'être intouchable ce poisson est très agressif et très vorace.

FAUNE

Il possède une coloration qui change par rapport à son environ-

nement

Le poisson lion a été introduit par l'homme.

Localisation : récifs marins

Poisson envahissant sans prédateur naturel hormis l'homme.

Certaines personnes pensent que les requins peuvent les chasser.

Caractéristique de ce poisson

⇒ Immunité : Ce sont les épines qui lui confèrent son immunité.

⇒ Reproduction rapide

Nourritures :

- poissons
- crustacés



NICOLAS

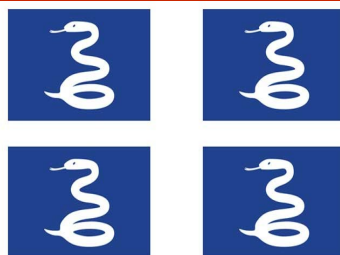
LOU

HISTOIRE

Christophe Colomb décrit la Martinique, lors de sa découverte de l'île en 1502, comme peuplée d'indiens et infestée de serpents.

« A Carribean Snake »**DRAPEAU**

Le trigonocéphale a tellement marqué l'histoire des premières années de colonisation de la Martinique que ce dernier figure sur le drapeau emblématique de l'île.

La peur ?**Le sauver ?**

Aujourd'hui l'espèce est en danger d'extinction et bien rares sont les martiniquais qui ont pu en observer. Au XIX^{ème} siècle, la mangouste a été apportée des Indes pour combattre le serpent. On rapporte parfois la présence dans les espaces les plus sauvages et à proximité des rivières essentiellement sur les communes de Rivière Pilote de Grand Rivière...



Le Trigonocéphale est une espèce endémique à la Martinique et il est en danger. Alors nous devons faire tout pour préserver notre exceptionnel nature.

A.BOLO -B BRULU -**N. RAYMOND**



Office National des Forêts

Le Parc naturel régional de la Martinique

Montagneux au Nord, plus calme au Sud, le Parc naturel régional offre un relief diversifié sur 63.000 ha.

● <http://www.pnr-martinique.com>

• Le Centre de découverte des sciences de la terre

Un lieu de découverte et de vulgarisation des sciences de la terre.



Evitez les mauvais réflexes suivants

1. poser un garrot
2. inciser la plaie
3. utiliser des produits agressifs
4. cautériser la plaie
5. injecter du sérum anti-venin.

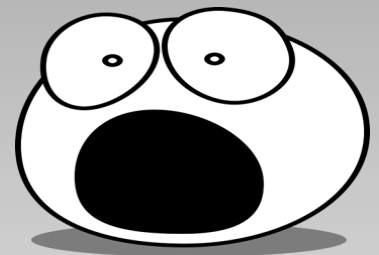
Recommandation

En cas de morsure de trigonocéphale

Appelé aussi "serpent fer de lance",

le trigonocéphale est une espèce endémique venimeuse qui affectionne les forêts et les plantations.

En cas de morsure, un sérum est disponible au CHRU de la Meynard et à l'hôpital du Lamentin.



©www.ClipProject.info

B BRULU



L'Oursin

FAUNE

L'oursin est un animal marin. Il a l'apparence d'une balle recouverte d'épines. Il en existe plusieurs espèces dont deux en Martinique : l'oursin noir : *Urbacia lixula* et l'oursin blanc : *Tripneustes esculentes*, aussi appelé « caviar des Antilles ».

Le corps de l'oursin est de couleur brune et est recouvert d'épines blanches, bombées* sur le dos et plates sur la face ventrale. Il n'a pas de tête ni de cerveau et présente une symétrie rayonnée*. Tous les oursins ont une bouche avec 5 dents en calcaire*. Ils vivent dans les prairies sous-marines. L'espèce des oursins blancs est menacée à cause de la surpêche.

Le caviar des Antilles était chassé en trop grandes quantités pour sa saveur hors-pair. Depuis, la chasse est réglementée par périodes de quatre jours.

Ce sont les œufs que l'on mange dans l'oursin

L'oursin, qui était une espèce sérieusement en danger, grâce à la régulation de la pêche, est pratiquement sauvée, même si on continue à en manger.



NAFISSATOU

BRACONNAGE DES OURSINS.

FAUNE

**STOP AU
BRACONNAGE
D' OURSINS!!!**



Sur les différentes plages de Cap Chevalier à Sainte-Anne, les monticules de carcasses d'oursins sont dans tous les coins. Preuve qu'une intense activité de pêche et de casse se déroulent sur ces plages. Depuis plusieurs années, la pêche aux oursins est strictement interdite en dehors de courtes périodes décidées chaque année par arrêté préfectoral.

Préservé yo

ALMA Dimitri

CADUC NOA





« Il y a bien des années, ce quadrupède ou lézard était sur toutes les tables... »

(Bengt Anders Euphrasen, 18e s.). Longtemps chassé pour sa chair et naturalisé, l'iguane des Petites Antilles conserve aujourd'hui une forte valeur patrimoniale dans es esprits antillais. La Martinique, dont le nom caraïbe « louanacaera » signifie l'île aux iguanes, possède des populations parmi les plus menacées. En dehors de l'îlet Chancel, elles sont éparées et d'effectifs limités. Sur l'île, les premières mesures de conservation de cette espèce endémique des Petites Antilles ont été engagées en 2006.



Îlet Chancel (Martinique), le 16 décembre. Karim Benzema prend la pose avec un iguane protégé. [Facebook/Karim Benzema](#) // [NatureMartinique](#) Karim Benzema

Lors d'un séjour dans une île des Antilles, le footballeur a pris en main un animal protégé, ce qui est interdit.

Une amende insolite pour Karim Benzema. Un procès-verbal à l'encontre du footballeur français a été déposé auprès du procureur de la République de Fort-de-France (Martinique) pour capture et perturbation intentionnelle d'un spécimen d'iguane, a indiqué mercredi le président du Parc Naturel de Martinique (PNM).

Il s'agit d'un «procès-verbal en violation du code de l'environnement pour capture et perturbation intentionnelle d'un spécimen d'iguana delicatissima, espèce protégée sur le territoire de la Martinique et a fortiori sur l'îlet Chancel», a précisé Louis Boutrin, le président du Parc,. Il est interdit de manipuler ce C'est une espèce «en voie de disparition voire d'extinction et qui fait l'objet de tout un dispositif de protection rigoureux», a indiqué Louis Boutrin, conformément à la convention de Washington, à la législation française et à un arrêté de protection biotope, un milieu stable abritant des êtres vivants. | ...]

Le parisien.fr avec AFP



L'Ara de Martinique a la tête, le col, le dessus du ventre et le dos de couleur rouge. Ses ailes sont mêlées de plumes jaune, bleu azur et de rouge cramoisi., sa queue est toute rouge et longue .



L'Ara n'était pas dangereux, mais il préférait lorsqu'il était surpris à terre, de se défendre plutôt que de fuir. Pour cela, il se mettait sur le dos mordant et griffant avec son bec et ses pattes.

L'Ara de la Martinique a disparu de cette île au XVIII ème siècle. En 1760, l'espèce était très rare et a disparu peu de temps après. On suppose que la chasse est la cause de cette disparition, que ce soit pour le consommer.

Donc l'Ara de la Martinique a disparu des Antilles bien qu'il ne s'agisse pas d'un mets de premier choix.





Colibri TOUR excursion touristique

visite jardin ballata, cascade, habitation clement



etps colibri tour 97228 sainte-luce

portable : 0696801298 mail : franckdo@orange.fr

FAUNE

Le Colibris



Le colibris est surnommé « oiseau mouche ». Il est le seul oiseau à savoir voler en marche arrière.

Il est l'oiseau qui bat des ailes le plus vite au monde.

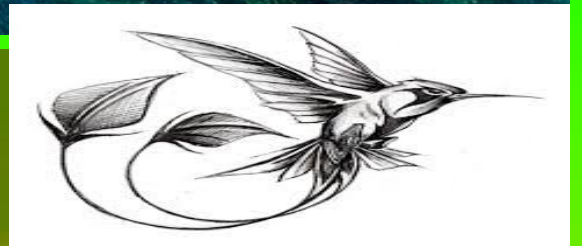
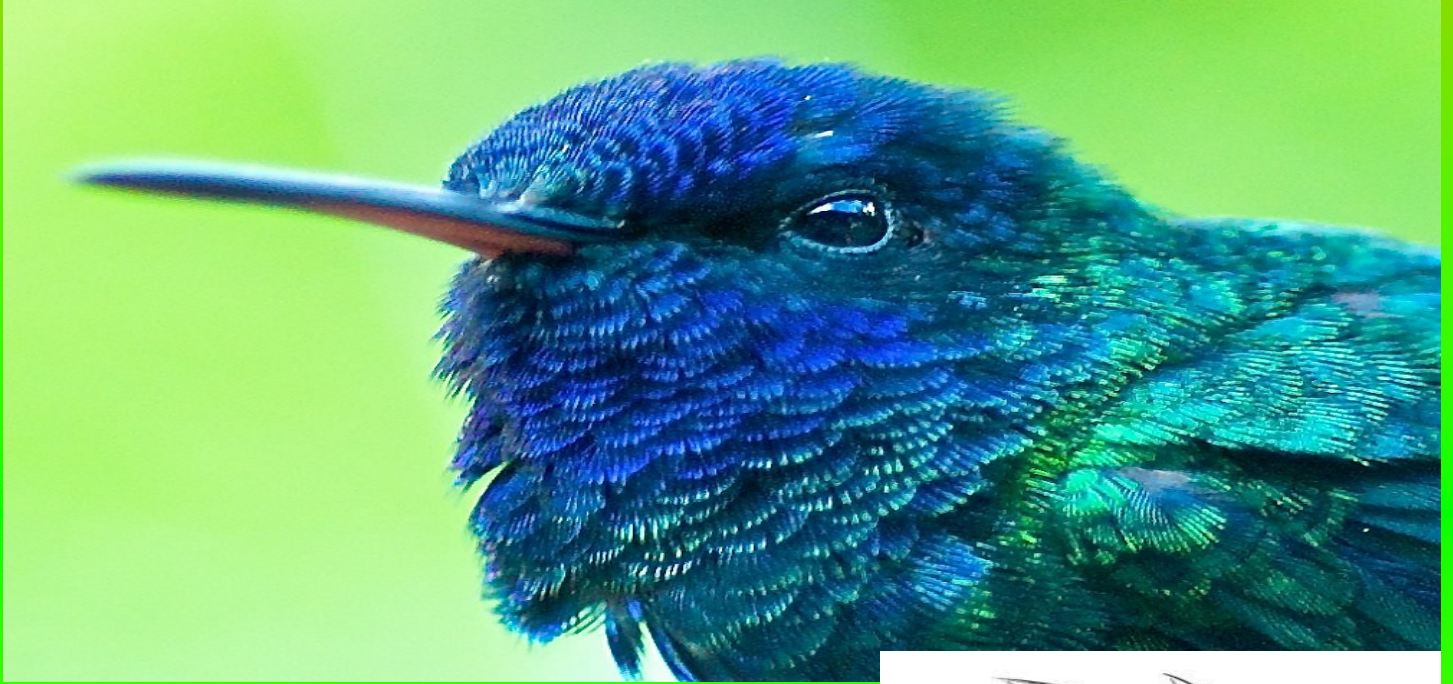
Il n'a pas vraiment de prédateurs mais s'il se sent en danger il n'hésitera pas à piquer avec son bec.



Le nid

Le nid est fait de brins d'herbe, de lichen, le tout attaché par des fils d'araignée. Le nid a une surface d'une pièce de 2 euros. La femelle pond deux œufs.

La couvaison dure environ 16 jours. Les petits restent au nid pour une période allant jusqu'à un mois.



SWANN-ELLIOT

LUCAS

ATTENTION!



Le saviez vous ?

Un chewing gum jetté au sol ressemble a du pain pour les oiseaux qui essayent de le manger. Cela "encrasse" leur systeme et les empêche de manger toute nourriture ou eau. Ce qui leur procure une mort lente et douloureuse.

Partagez ceci et soyez responsables avec vos déchets !

SWANN

ELLIOT

Colibri à tête bleue



« Je suis un colibri à tête bleue, les scientifiques m'appellent Cyanophaia. Je suis un oiseau observé à Plateau Boucher. Je ne suis pas vraiment menacé. Ma nourriture c'est le nectar des fleurs. Je vis dans les forêts humides et les versants humides de la Montagne Pelée. Je suis endémique à la Martinique et à la Dominique et je mesure de 9 à 11 cm. »



ALESSANDRA
SWAN
ELLIOT

Scorpion

FAUNE –ESPECES ENDEMIQUES

ATTENTION!



« Je suis un scorpion, les scientifiques m'appellent *Tityus marechali*. On me classe dans la catégorie des arthropodes. Je suis présent à Grand Anse. Je mange des insectes, des araignées, des rongeurs et des serpents. Je suis endémique à la Martinique et je suis en **danger critique d'extinction**. Je suis une espèce nouvellement redécouverte que l'on croyait éteinte. »

ALESSANDRA

FAUNE
ESPECES ENDEMIQUES

Mygale



« Je suis une araignée venimeuse dont la morsure très douloureuse ne nécessite pas de prise en charge médicale spécifique, ni d'anti-venin. **Je suis en voie de disparition**, donc aidez moi pour me sauver. Les scientifiques m'appellent *Avicularia versicolor* et *acanthoscurria antillensis*. Les Martiniquais m'appellent Matoutou falaise. Je vis dans les forêts humides et sur les terres. Je peux pondre une centaine d'œufs. Je suis insectivore et je suis endémique à la Martinique. »



ALESSANDRA

GRENOUILLE DU VOLCAN

FAUNE

ESPECES ENDEMIQUES



« Je suis une grenouille
du volcan, les
scientifiques m'appellent
allobates chalcopyrites.
On me classe dans les
Colostethus et les
amphibiens.
Je vis sur la montagne
Pelée.

Je suis menacée. Je
mange des mouches.
Et je suis endémique à la
Martinique. »

ALESSANDRA

Le Moqueur à GORGE BLANCHE

« Je suis un Moqueur à Gorge-Blanche, mais les scientifiques m'appellent *Ramphocinclus brachyurus*. Je suis dans la famille des vertébrés, oiseau. Je suis **menacé**. Je suis presque endémique à la Martinique et à Sainte-Lucie uniquement. Je recherche ma nourriture dans la litière de feuilles que je balaie énergiquement avec des mouvements latéraux du bec. Je cueille également des baies dans le feuillage des arbres en voletant et agitant maladroitement mes ailes. Ma reproduction est parfois coopérative. Mon couple a besoin d'aide de 2 ou 3 assistants qui sont issus des couvées précédentes. Ces assistants appartiennent à n'importe quel sexe. Je fréquente les zones boisées sèches et semi-sèches, ainsi que les broussailles qui produisent une litière de feuilles abondantes. »



FAUNE
ESPECES
ENDEMIQUES



ALESSANDRA



L'ORIOLE ou CAROUGE

FAUNE
ESPECES
ENDEMIQUES

Je suis un
Oriole de
Martinique.

Les
martiniquais
m'appellent
Carouge.

Les
scientifiques
m'appellent
Icterus
bonana.



Je suis
classé dans
les
Vertébrés,
Oiseau.

Je suis
presque
détruit.

Je suis
endémique
à la
Martinique.

Je mange des Insectes ou
fruits.

Je vis dans les mangroves, dans
les forêts sèches, dans les forêts mixtes
et en forêt d'altitude à 700 m et plus.

ALESSANDRA

MABOUYA

FAUNE ESPECES

ENDEMIQUES



Je suis un Mabouya, les Martiniquais m'appellent « Zandolii » ou Mabouya et les scientifiques m'appellent Mabouya. Je suis un reptile omniprésent à la Martinique.

Je ne suis pas vraiment menacé.

Je me nourris essentiellement d'invertébrés (animaux sans squelettes).

Ma gestation (portée) dure de neuf à douze mois, le nombre de petits par portée varie de 2 à 9.

Je vis dans les maisons et je suis endémique à la Martinique.

***source :** http://fr.wikipedia.org/wiki/Mabouya_mabouya

ALESSANDRA



La yole ronde

Lors de votre séjour à la Martinique, vous aurez l'occasion d'apercevoir, plus d'une fois, ces embarcations légères aux voiles bariolées tirant des bords le long de la côte.

La yole ronde : un sport collectif

Longues de 10,50 m, sans quille, dérive ni gouvernail, les yoles rondes d'aujourd'hui sont ces constructions en bois massif arborant fièrement les couleurs de leurs sponsors. A bord, une quinzaine d'équipiers couchés ou assis, empoignant de grandes perches en bois, les « bwa dressés », jouant de leur poids et du vent, pour propulser leur yole sur les flots. Sport collectif par excellence, cette discipline requiert de grandes qualités physiques tout autant que des compétences techniques et un savoir-faire traditionnel. Pas de place pour l'amateurisme, la yole ronde est devenue une affaire sérieuse : le niveau des équipages ne cesse de progresser et le matériel se professionnalise.

Un événement phare dans l'année

Si différentes manifestations sont organisées tout au long de l'année par la Société des Yoles Rondes, un événement phare retient toutes les attentions : Le Tour de Martinique des Yoles Rondes. Chaque année, pendant une semaine, de fin juillet à début août, la Martinique ne vibre plus qu'au rythme de cette course. Événement fédérateur s'il en est, le Tour est suivi par tous et chaque ville étape devient, le temps d'un jour, le lieu de joyeux rassemblements et de grandes fêtes populaires. Chaque étape rassemble des dizaines de milliers de personnes. Une organisation sans faille et une sécurité au top garantissent la pérennité de cette belle fête appréciée par toute une population. D'un produit sportif régional, Le Tour des Yoles est devenu, en quelques années, un véritable produit commercial, touristique et médiatique sans équivalent.

La yole ronde
The yole boat



The yole boat

A major annual celebration

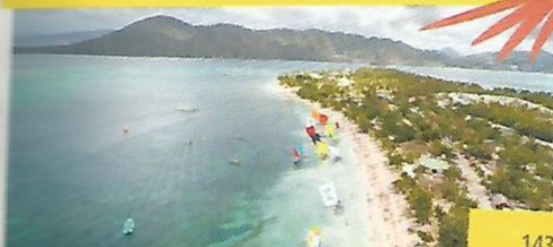
The Annual Yole Boat Race is a week-long event held each summer, end July/early August. It is an islandwide celebration unlike any other. The annual race around the island consists of seven legs over seven days. Ashore the race is followed by cheerful crowds that gather along the shores while at sea, hundreds of monohulls, cats, powerboats, traditional fishing boats and other vessels trail the racers. Each race is punctuated with carnival-style celebrations and a lot of partying, island style.

VAINQUEUR DU 32^{ÈME} TOUR DES YOLES RONDES DE MARTINIQUE :

La yole Zapetti/Gerblé/L'Appaloosa (François)

33^{ÈME} TOUR DES YOLES RONDES DE LA MARTINIQUE : du dimanche 30 juillet au 6 août 2017

Rendez-vous tout au long de l'année pour le
programme des courses sur le site officiel :
www.yoles-rondes.net



FAUNE

ALERTE!!!!



*Tortues marines
en voie d'extinction*



You destroy the sea



SYRINE

Les tortues marines sont en voie
d'extinction et donc rigoureusement
protégées.



fondation-liambissi.com

L ' arrêté ministériel du 14 octobre 2005
protège intégralement les tortues et leur milieu.
«La tortue en soupe, en ragoût ,en steak ou bien leurs œufs
cuisinés, cela ne doit plus exister»



Sources: martinique.org

Le braconnage inclut la destruction, la manipulation, le transport, la
capture des tortues et le ramassage des œufs.

****L'amende pour braconnage est très sévère, elle est
de 22 500 euros.**

SYRINE

FAUNE -ACTU LE LAMANTIN

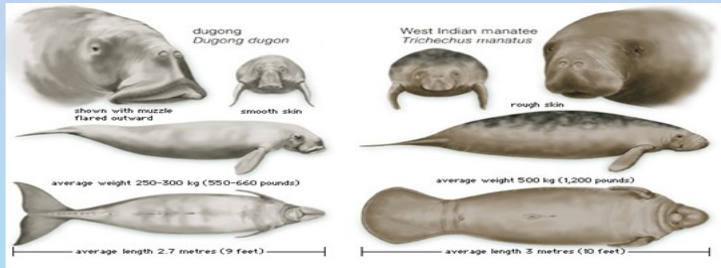
Janbé dlo

Les lamantins sont un genre de gros mammifères aquatiques herbivores, au corps fuselé, vivant en eaux littorales, C'est un mammifère paisible qui a besoin d'une eau d'au moins 20 °C pour vivre.



Cette espèce rare est aujourd'hui protégée dans le

monde entier. Le lamantin des Caraïbes est particulièrement menacé : il a disparu de nombreuses îles des Antilles comme la Martinique ou la Guadeloupe.



Bien qu'il n'ait aucun prédateur, l'expansion humaine a réduit son habitat dans les marais côtiers et beaucoup d'animaux ont son habitat

dans les marais côtiers et beaucoup d'animaux sont blessés par les hélices des hors-bords. L'ingestion accidentelle de filets de pêche, de déchets de plastiques et autres

accessoires de pêche peut aussi le tuer.

Les chocs avec les bateaux sont la principale cause de mortalité chez les lamantins.

Ces siréniens ont rarement deux petits à la fois, mais il arrive qu'un orphelin soit adopté par une nourrice qui n'est pas sa mère.



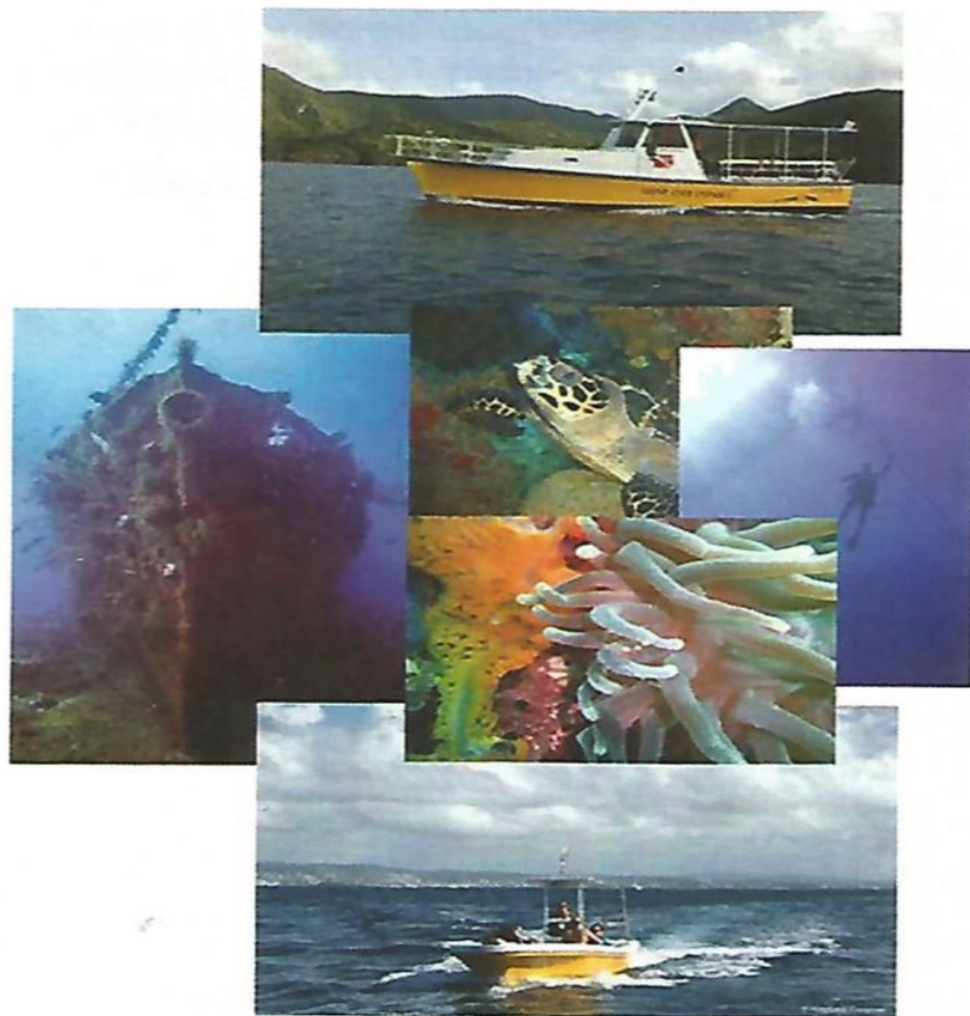
E.GILLES T.JULISSON

CORAIL CLUB CARAIBES

Centre de plongée



Plongez dans l'univers du rêve



**Anse à l'âne 97229 Trois îlets
Martinique Tel: 0596 68 36 36**

Port: 0696 36 40 22

Site: corailclubcaraibes.com

Mail: corailclub@corailclubcaraibes.com

facebook

Corail club caraïbes plongée

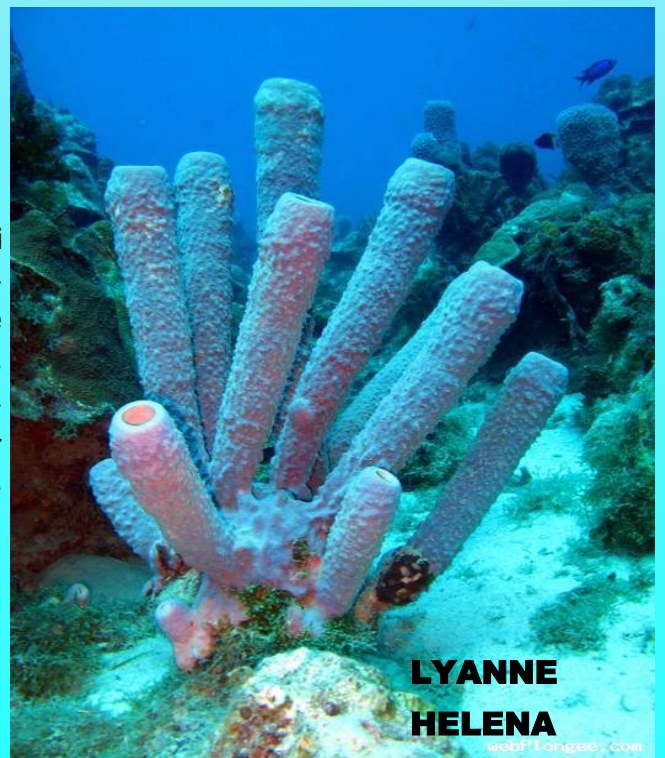
« LOOK AT »

La couronne d'épines : La couronne d'épines (*Acanthaster planci*) est une espèce d'étoile de mer qui envahit les récifs coralliens . Ces animaux munis de longs piquants venimeux peuvent mesurer 40 cm de diamètre. Ils détruisent le corail pour se nourrir des polypes mous cachés à l'intérieur. Ces étoiles de mer provoquent parfois la destruction de grandes portions de récifs coralliens.

**Contemplant d'autres espèces qui vivent sur le récif corallien.**

Le poisson chirurgien : On compte près de 80 espèces de poissons chirurgiens (famille des *Acanthuridae*). Lorsqu'ils se sentent menacés, ces poissons tropicaux changent de couleur et dressent des épines spéciales sur leur queue. Ces épines sont aussi coupantes que des scalpels et sont enduites d'un mucus toxique. Les poissons chirurgiens jouent un rôle important dans l'écosystème.

Les éponges : figurent parmi les premiers animaux qui ont évolué sur Terre, il y a des centaines de millions d'années. Il en existe quelque 9 000 espèces de tailles et de formes différentes qui vivent fixées sur des supports variés, par exemple sur des rochers ou des récifs coralliens. Grâce aux multiples pores qui recouvrent leur corps, ces animaux immobiles absorbent une grande quantité d'eau, qui leur fournit directement l'oxygène et les aliments dont ils ont besoin.



**LYANNE
HELENA**

www.Longuee.com

FAUNE

Les Coraux en Martinique

Le corail est une conglomération complexe d'**algues** microscopiques responsables de la couleur, et de **très petits animaux** appelés polypes.

Il y a quarante-huit espèces de coraux vivent dans les eaux de la Martinique, dont :

Corail cerveau Natan
(*Colpohyllia natans*)



Corne d'élan
(*Acropora palmata*)



Corail méandreux
(*Meandrina meandrites*)

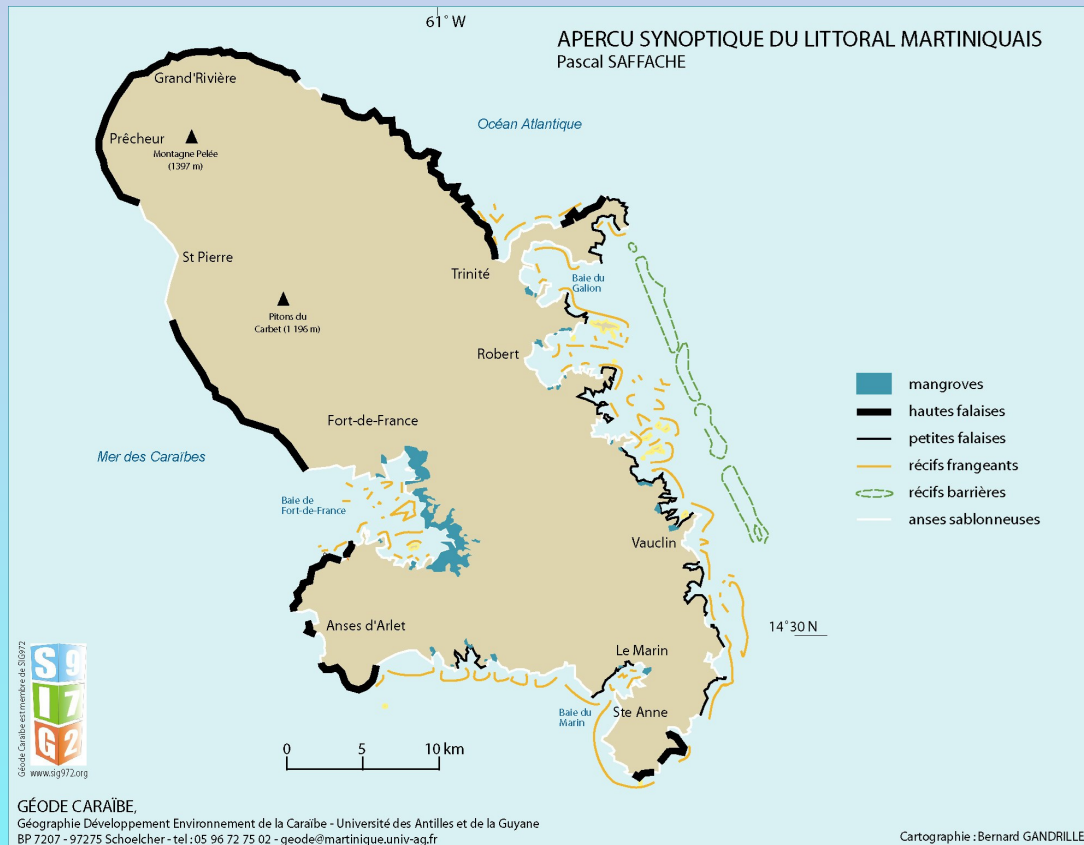
**LYANNE
HELENA**

Les récifs coralliens

Les récifs sont composés de plusieurs zones :

les lagons

les platiers



Les récifs coralliens protègent les côtes contre les vagues, les tempêtes, les inondations et l'érosion. Les coraux sont aussi d'importantes ressources pour de nouveaux médicaments .en cours de développement.



**LYANNEH
ELENA**

DOSSIER : La biodiversité : définition, bénéfices, menaces, Liste Rouge...

"L'homme s'est construit un monde vivant" *stérile centré sur ses caprices*" (C. Magdelaine)

La biodiversité : définition

Le terme "**biodiversité**" vient de la contraction de l'expression anglaise "biological diversity", c'est à dire "diversité biologique"

L'expression "biological diversity" a été inventée par Thomas Lovejoy en 1980 tandis que le terme biodiversité lui-même a été inventé par Walter G. Rosen en 1985 lors de la préparation du National Forum on Biological Diversity organisé par le National Research Council en 1986. Le mot "biodiversité" a été employé officiellement pour la première fois en 1988 par l'entomologiste américain E.O. Wilson. Auparavant, on parlait de "diversité du

vivant".

La biodiversité c'est la "variabilité des organismes vivants de toute origine y compris, entre autres, les écosystèmes terrestres, marins et autres écosystèmes aquatiques et les complexes écologiques dont ils font partie ; cela comprend la diversité au sein des espèces et entre espèces ainsi que celle des écosystèmes." (article 2 de la [Convention sur la diversité biologique](#), adoptée le 22 mai 1992 et ouverte à la signature des Etats lors de la Conférence de Rio le 5 juin 1992, entrée en vigueur le 29 décembre 1993)

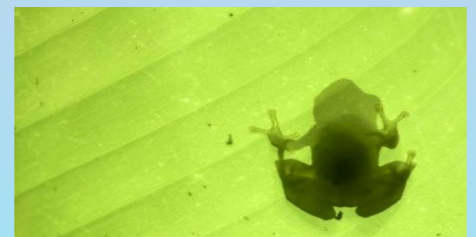
La biodiversité s'évalue suivant trois niveaux de diversité biologique.

- **La diversité écologique** (ou diversité des écosystèmes). Les écosystèmes sont différents en

fonction du support de vie (biotope) façonné par la situation géographique, le paysage, le relief, le climat...

- **La diversité spécifique** (ou diversité des espèces). Dans un même écosystème, on trouve des espèces vivantes très différentes.

- **La diversité génétique** (ou diversité des gènes). Le patrimoine génétique des animaux différencie les individus au sein d'une même espèce



Grenouille arboricole *Pristimantis Acuminaus* (Equateur)

Les apports de la biodiversité

La biodiversité offre de nombreux bienfaits fondamentaux aux humains, qui vont au-delà de la simple fourniture de matières premières (pour l'habitat et l'habillement)

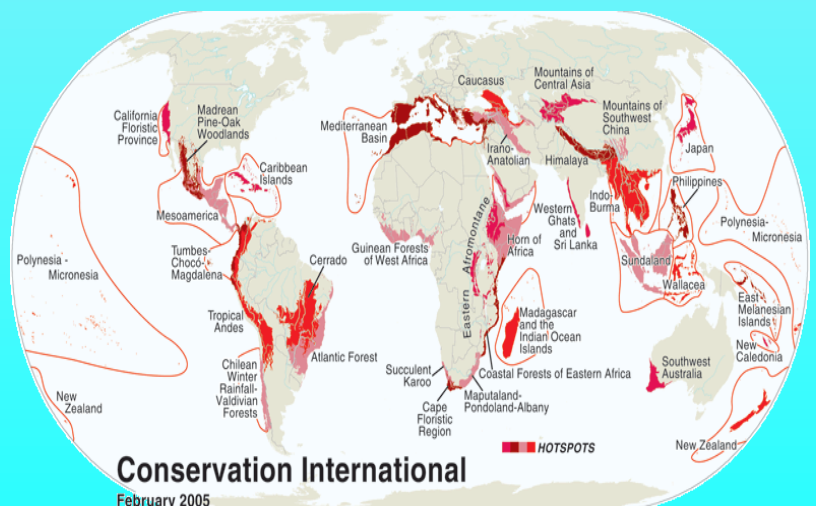
La biodiversité soutient quantité de processus et de services des écosystèmes naturels, tels que [la qualité de l'air](#), la régulation climatique, la purification de l'eau, la lutte contre les parasites et [les mala-](#)

[dies](#), la pollinisation et la prévention des érosions. Le bien-être – et la survie – des humains est difficilement concevable sans une biodiversité florissante. Les systèmes alimentaires sont fortement dépendants de la biodiversité et une proportion considérable de médicaments est directement ou non d'origine biologique. Des pans entiers de nos économies dépendent également de la biodiversité. C'est

pourquoi, la perte de biodiversité a des effets néfastes sur plusieurs aspects du bien-être humain, tels que la sécurité alimentaire, la vulnérabilité face aux catastrophes naturelles, la sécurité énergétique et l'accès à l'eau propre et aux matières premières. Elle touche également la santé, les relations sociales et la liberté de choix.

Les Hotspots de biodiversité

Certaines régions sont considérées comme les plus riches en espèces mais aussi comme les plus menacées de la planète. Elles sont appelées Hotspots (selon l'ONG [Conservation International](#)) ou Ecorégions prioritaires (selon le WWF). Les forêts tropicales concentrent 70 à 90 % de la biodiversité continentale (F. Hallé).



La biodiversité : définition, bénéfices, menaces, **Liste Rouge...**

La biodiversité en ville



Les espaces urbains minéralisés et stériles détruisent presque toute vie végétale et empêchent la libre circulation des espèces. C'est pourquoi, **l'aménagement de la ville doit être entièrement revu et**

déré, car la ville a généralement tout supprimé : terres agricoles sans produits chimiques, vergers, ruisseaux, prairies, forêts... et donc les terriers, nids, habitats.

De plus des plantes exotiques sont implantées pour adorer les jardins

pensé pour qu'il intègre la nature sans compromettre les corridors biologiques indispensables à la survie de certaines espèces.

C'est un véritable défi, trop peu consi-

et les rares espaces verts, ce qui nuit à la biodiversité locale car la plupart des espèces introduites sont envahissantes.

Enfin, les axes de transport et de communication fragmentent les espaces en coupant les forêts, les plaines, ce qui se traduit par l'incapacité pour certaines espèces de se reproduire et de chasser.

Les atteintes à la biodiversité

Sur l'ensemble de la planète, 60 % de milieux naturels ont été dégradés au cours des 50 dernières années. La destruction et la fragmentation des milieux naturels liées, en particulier, à l'urbanisation croissante, au développement des infrastructures de transport ou à la surexploitation des ressources affectent tout particulièrement la biodiversité.

Disparition des habitats (forêts, récifs coralliens,...), surexploitation du vivant (chasse et surpêche), pollutions industrielles et agricoles, extension des villes et des infras-

tructures de transport, dégradation et destruction des paysages, introduction d'espèces invasives, [changements climatiques](#), conversion en terres agricoles, désertification... Les causes de la disparition du vivant sont nombreuses et l'ampleur de la crise de la biodiversité est désormais avérée.

Presque tous les écosystèmes sur Terre ont été transformés de façon considérable suite aux activités humaines et des écosystèmes continuent à être modifiés par l'agriculture et d'autres fins.

En effet, depuis la Révolution industrielle, l'humanité exploite les ressources naturelles comme si

elles étaient infinies, ce qui n'est pas le cas

C'est pourquoi, en quelques décennies, les altérations et les destructions causées par l'homme aux écosystèmes naturels – en particulier la [déforestation](#) des forêts primaires, les forêts tropicales, les zones humides, les mangroves, les lacs, les rivières, les mers et les océans – ont crû à un rythme inquiétant. Ainsi, depuis seulement l'an 2000, les forêts primaires ont perdu 6 millions d'hectares par an. Près de 20% des récifs coralliens ont été détruits, du fait, notamment de la pollution et de [la surpêche](#).

La sixième extinction de masse

L'extinction actuelle, provoquée par les activités humaines, est comparable à une crise biologique majeure puisque d'ici à 2050, on considère que 25 à 50 % des espèces auront disparu.

Or, plusieurs millions d'années sont

nécessaires pour recouvrir une diversité biologique suite à une extinction massive.

Ainsi, les sociétés humaines, qui ont amorcé cette extinction de masse scellent définitivement le sort de l'humanité : nous serons à

la fois la cause et les victimes de **cette sixième extinction de masse...**

La biodiversité : **Liste Rouge...**

La Liste rouge des espèces menacées

La liste rouge française

Depuis 2007, le Muséum national d'Histoire naturelle (MNHN) et l'UICN réalisent la [Liste rouge des espèces menacées en France](#), en collaboration avec de nombreuses organisations. L'objectif est de dresser le bilan de la situation des espèces végétales et animales à l'échelle du territoire national, en métropole et en outre-mer.

Comment estime-t-on le risque de disparition d'une espèce ?

La méthodologie mondiale définie par l'UICN s'appuie sur cinq critères d'évaluation. Ces critères reposent sur différents facteurs biologiques associés au risque d'extinction, comme la taille de la population de l'espèce, son taux de déclin, l'aire de sa répartition géographique et son degré de fragmentation.

En 1972 l'UNESCO lança deux initiatives pionnières : la Convention concernant la protection du patrimoine mondial, culturel et naturel qui institua qu'écosystèmes naturels et des paysages appartenaient au patrimoine commun de l'humanité et le Programme l'homme et la biosphère ([MAB](#)) qui conduisit à la création de [Réserve de biosphère](#), 553 dans 107 pays à ce jour, avec trois fonctions qui se renforcent l'une l'autre : conservation, développement durable et soutien à la recherche et à l'éducation.

La biodiversité est un bien public global, comme il fut reconnu 20 ans plus tard, en 1992, par la Convention sur la biodiversité ([CDB](#)). Les trois objectifs de cette convention sont la conservation de la diversité biologique, son utilisation durable et le partage juste et équitable des bénéfices liés à l'usage des ressources génétiques.

.En 2002, un engagement fort a été pris lors du [sommet de Johannesburg](#) : "assurer, d'ici 2010, une forte réduction du rythme actuel de perte de diversité biologique aux niveaux mondial, régional et national, à titre de contribution à l'atténuation de la pauvreté et au profit de toutes les formes de vie sur la planète". Malheureusement, cet engagement n'a pu être tenu. .

Ces dernières années, l'objectif principal a été de réduire le rythme de perte de biodiversité – un but dont la réalisation s'est révélée ardue, qu'il s'agisse de mesurer l'état actuel de la biodiversité ou de mettre en œuvre des mesures et des pratiques propices à la biodiversité. En effet, d'après les dernières prévisions, les objectifs définis par la Convention des Nations Unies sur la diversité biologique de 2003 en vue d'enrayer la perte de biodiversité au niveau mondial [ne seront pas atteints](#)

En vue d'accroître la prise de conscience du public sur l'importance de la biodiversité pour notre bien-être, les Nations Unies ont déclaré l'année 2010 [Année internationale de la biodiversité](#) (IYB). Communiquer est vital : l'ambition première des événements de l'IYB est d'éveiller les consciences non seulement sur les faits, mais également sur tout ce qui peut être fait. Mettre en avant des expériences de réussite dans la lutte durable contre la perte de biodiversité ou pour sa préservation est essentiel pour susciter aux niveaux local, national, régional ou international, des projets œuvrant à préserver et célébrer la diversité du vivant.

Références : [L'actualité sur la biodiversité](#) :Biodiversite - le Consensus Scientifique - Résumé du rapport de l'Evaluation des Ecosystèmes pour le Millénaire, 05/2007

["Quels enjeux pour la biodiversité ? L'Année internationale 2010 et les défis de demain"](#) - Conférence UNESCO du Futur

[La Planète Revisitée](#) : La biodiversité encore et toujours en danger - Valeurs Vertes n°100, p. 25, octobre 2009



KI nov « Janbé dlo »



Du 25 mars au 9 avril, Tous au compost !

L 'événement Tous au compost ! se déroule du 25 mars au 9 avril dans toute la France. Organisé par le Réseau compost citoyen en partenariat avec l 'ADEME, Tous au compost ! regroupe des centaines d 'actions de particuliers, associations, et collectivités sur tout le territoire métropolitain pour :

- enseigner et encourager le compostage ,



Sensibiliser à la réduction des déchets alimentaires et au tri à la source .

Ecolabel européen fête son 25^e anniversaire. Une belle occasion pour cette certification environnementale, la seule officielle de l'Union européenne, commune à tous les pays membres, de valoriser ses atouts auprès des entreprises et du grand public. Déclarée année du tourisme durable par les

Nations unies, 2017 permettra aussi d'offrir un éclairage particulier au sec-

teur de l'hébergement touristique, qui compte régulièrement de nouveaux certifiés et qui bénéficie depuis peu d'un nouveau référentiel.

Ecolabel européen fête son 25^e anniversaire. Une belle occasion pour cette certification environnementale, la seule officielle de l'Union européenne, commune à tous les pays membres, de valoriser ses atouts auprès des entreprises et du grand public. Déclarée année du tourisme durable par les Nations unies, 2017 permettra aussi d'offrir un éclairage particulier au secteur de l'hébergement touristique, qui compte régulièrement de nouveaux certifiés et qui bénéficie depuis peu d'un nouveau référentiel.

Production Collective

Twa Kat pawol

INTERVIEW

◆ **Benoît Lacroix** pouvez-vous vous présenter ainsi que votre travail ?

◇ Bonjour je suis Benoît Lacroix je travaille à l'ADEME c'est une Agence de la Maîtrise de l'Energie et de l'Environnement qui est en fait un établissement qui dépend du Ministère de l'Ecologie dirigé par Madame Ségolène Royal .

◇ L'ADEME existant depuis 25 ans elle s'occupe des déchets de la maîtrise de l'énergie de la qualité de l'air d'urbanisme durable d'économie circulaire et un peu de transition écologique.

◆ Quelles sont vos actions pour l'environnement?

◇ Nous allons essayer de promouvoir des processus énergétique qui seront les plus respectueux de l'environnement. Ne pas consommer d'énergie fossile le pétrole car le pétrole une fois brûlé produit des gaz à effet de serre tel que le CO2, au

lieu d'utiliser des énergies fossiles (dite non-renouvelables) nous devrions utiliser les énergies renouvelables telles que la terre ce qui se nomme géothermie « sources chaudes » car en Martinique il y a des gisements au-dessous de la Montagne Pelée mais nous n'avons pas encore creuser de puits pour vérifier si l'eau est assez chaude et en quantité suffisante pour produire de l'électricité, nous pouvons aussi exploiter les panneaux photovoltaïques ainsi que l'énergie hydraulique exploitée par les rivières. Nous avons aussi installer des fosses sous-marine pour transformer la fraîcheur de l'eau en électricité.

◆ Comment pouvons-nous adapter notre mode de vie en faveur de l'environnement?

◇ Il faudrait consommer mieux et utiliser moins d'énergie fossile et plus d'énergie renouvelable, de faire des plats à base « de choses » naturelles et surtout consommer des produits provenant de notre pays au lieu de ceux qui sont importés. « pour les déplacement il vaut mieux ne pas faire de voyage

en avion et remplacé cela par des bateaux à voile voir rester chez soi ». Au niveau de l'école nous conseillons le transport en commun car utiliser la voiture revient à consommer plus d'essence et donc émettre plus de CO2. Un bus transportant une cinquantaine d'élèves consomme moins d'énergie. Le bus par sa taille, son poids et sa contenance devrait normalement consommer plus ; un bus devrait correspondre à 50 voitures en moins dans la commune. Au niveau du tri entre nos déchets adopter le tri sélectif.

◆ Intervenez-vous contre l'urbanisation des milieux naturels ?

◇ Nous intervenons que par le biais du maire pour un environnement durable car pour faire cela il nous faut construire des maisons à partir de bois ou d'autres matériaux naturels pouvant être réutilisés. « Il faudrait aussi faire en sorte que les lieux d'hébergement soit près des écoles ».

LUCAS LACROIX



Donner une nouvelle vie aux déchets

Trucs et Astuces

Pa Blié !!!

L'exposition " Nos Déchets dans l'Art" s'est déroulée en Martinique, dans la galerie " La Kaz aux Artistes" au Marin du 1er avril au 2 Mai 2009.



Exposition collective qui réunissait plusieurs artistes ayant cette particularité de créer à partir d'objets ou de matériaux issus de la récupération. Des meubles en carton à la ferronnerie en passant par le recyclage artistique de bouteille de plastique (PET), de bouchons, de boîtes de conserves et autres cannettes d'aluminium.

LOU

Trucs et astuces : Donner une nouvelle vie aux objets



Un bateau devenu un canapé



Un piano rénové comme bibliothèque



Un lit bébé désormais utilisé comme bureau pour enfant



Un skate transformé en balançoire

Un ancien râteau désormais utilisé comme porte-verres



Une valise transformé en pharmacie



LOU



Twa kat pawol

Si vous envisagez d'attirer les colibris vers votre pelouse ou dans votre jardin, vous pouvez soit planter des fleurs que les colibris aiment, soit créer votre propre mangeoire à colibri remplie d'une solution liquide sucrée. Si vous n'avez pas la main verte ou peu de place pour cultiver des fleurs, une mangeoire peut être le meilleur choix. Une mangeoire à colibris correctement fabriquée suspendue au bon endroit permettra d'attirer des dizaines de colibris.



Bien-être Poté Kow Bien... EXOTIK'

INTERVIEW de Mme BORDET, Aromathérapeute

- ◇ *Comment avez- vous connu les huiles essentielles ?*

tance.
- ◇ *J'étais très intéressée par les plantes et je cherchais un moyen de soigner sans médicament .*
- ◇ *Où avez vous appris à utiliser ces huiles ?*
 - ◆ Eucalyptus Radiata cette huile traite les infections au niveau de la gorge , des bronches ,des oreilles et du nez (otite , bronchite...)
 - ◆ Helichryse dit aussi l'immortelle cette huile est un anti hématome.
- ◇ *Avec des ouvrages tel que « Ma bible des huiles essentielles » de Danièle Festy et avec le producteur des huiles essentielles.*
 - ◇ *Comment sont elles utilisées ?*

Soit par la bouche , par la peau et en les respirant.
- ◇ *Où les achetez-vous ?*
 - ◆ Chez ce même producteur et sur internet .
 - ◇ *Il y a-t-il des risques ?*
 - ◆ Il y a des risques comme une allergie à la plante ,contreindication de certaines huiles pour les enfants et les femmes enceintes.
- ◇ *Quelles sont leurs vertus ?*
 - ◆ Elles ont de nombreuses vertus mais les plus intéressantes sont les côtés antibiotiques et antivirales sans avoir les effets secondaires , ni le problème de résis-



BIEN-ETRE SANTE

Pran Plézi

Noix de coco: 10 puissants bienfaits et vertus santé.

1. La noix de coco facilite la digestion

La noix de coco est riche en acides gras facilitant la digestion. C'est que la noix de coco contient deux nutriments particulièrement intéressants: des triglycérides à chaîne moyenne et de l'acide laurique. Habituellement, les gras saturés sont à longue chaîne et sont plus difficiles à digérer et le corps prend plus de temps pour les décomposer.

2. Les bienfaits de la noix de coco pour soulager la gueule de bois.

L'alcool déshydrate et peut entraîner des nausées désagréables ainsi que d'horribles maux de tête. L'eau de coco peut contribuer à réhydrater l'organisme en plus de vous fournir certains électrolytes dont vous avez besoin lorsque vous êtes déshydratés, notamment du potassium.

LEO

LEONARDO

BIEN-ETRE SANTE

Les bienfaits de la noix de coco



La noix de coco : une foule de bienfaits et vertus pour la peau



l'huile de noix de coco permet d'hydrater et d'adoucir votre peau .

Elle contient un antibactérien, l'acide laurique, qui per-

La noix de coco facilite la digestion

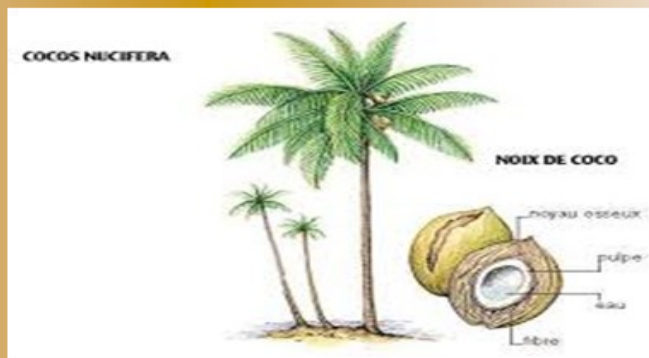
La noix de coco est riche en acides gras facilitant la digestion. Le type de gras contenu dans la noix de coco est principalement composé de triglycérides à chaîne moyenne, donc plus faciles à digérer et moins aptes à être emmagasinés en tant que gras.

La noix de coco procure un sentiment de satiété et aide à calmer la faim

La noix de coco contient une quantité élevée de fibres alimentaires, ce qui la rend idéale non seulement pour aider à prévenir la constipation, mais aussi pour combler l'appétit et calmer la faim. Une portion de 100g de chair de noix de coco fournit 9g de fibres alimentaires

La noix de coco, un aliment riche en antioxydants pour contrer l'inflammation

La noix de coco est également riche en antioxydants et peut vous aider ainsi à lutter contre les radicaux libres et mieux combattre l'inflammation. En outre, on retrouve notamment dans l'huile de coco des composés phénoliques, de la vitamine E ainsi que des phytostérols.*



E.GILLES

En Dominique, le savant mélange entre l'héritage des indiens Caraïbes, premier peuple à habiter les Antilles, la culture Rasta et les richesses naturelles exceptionnelles de l'île, laisse présager un fort recours à une médecine par les plantes ou « herbal medicine ».

Les “bush teas”, une véritable institution



Un énorme buisson de citronnelle photographié sur le Waitukubuli trail vers Wotten Waven

Des différences entre l'ouest et l'est

Mais il y a des différences importantes d'utilisation des plantes selon que l'on se trouve dans l'Ouest ou dans l'est de l'île (la dernière réserve d'indiens se trouve dans cette dernière partie).

BIEN-ETRE SANTE

Les “bush teas”, une véritable institution

Janbé dlo

Ne pas confondre thé et thé

Survivance du passé colonial, le « bush tea » (ou tisane) est hérité de l'époque où les travailleurs des plantations prenaient un thé au lever du soleil avant de partir travailler.

Le deuxième thé de la journée était pris dans la matinée.

Rien à voir avec la tradition de nos amis anglais où le « tea-time » fait plutôt référence à une tasse de thé d'Assam pris dans l'après-midi.

En fait, en Dominique, souvent la personne ne précise pas « bush tea » mais seulement « tea », ce qui peut désigner de nombreuses boissons sauf le traditionnel thé que l'on connaît, importé d'Asie.

Le bush tea est préparé à partir de plantes locales. Cela peut être une infusion de feuilles, de racines, de fleurs, d'écorce... , et il fait partie intégrante de la culture dominicaine.

Le chocolat rentre dans cette dénomination, et le café aussi peut être appelé de la même manière !

L'origine de ces thés

L'origine de ces thés médicinaux remonte aux indiens Caraïbes. Par exemple, ils utilisaient traditionnellement *Catharanthus roseus* “periwinkle plant” pour le traitement du diabète.



Cette plante et ses extraordinaires propriétés ont été reconnues plus tard par la science : la Pervenche de Madagascar, son nom français, entre dans la composition de molécules anticancéreuses.

Un environnement encore préservé et des richesses naturelles exceptionnelles

Production Collective

LES BIENFAITS DU GINGEMBRE.



BIEN-ETRE

SANTE

- Le gingembre est efficace pour faire disparaître toutes formes de nausées et de vomissements . Il fait aussi baisser la fièvre, c' est un très bon antibactériens . Il aurait aussi des vertus anticancéreuses .
- La consommation quotidienne du gingembre est très bonne pour votre santé en particulier si vous l' associez à la Cannelle ou au Curcuma .
- Le gingembre est souvent utilisé dans les plats pour faire ressortir le goût . Il est possible de le faire en infusion pour soigner les maux de gorge .



Bonne dégustation...

CADUC NOA

ALMA Dimitri

Le Gingembre

Anti allergène

Digestion plus rapide

Favorise la sécrétion biliaire



Antipyrétique



Inflammatoire pour le rhumatisme



Sédatif sur la muqueuse gastrique

Vomissement et ballonnement

BIEN-ETRE SANTE « Poté Kow »

Côté cuisine Pran plézi



Il semblerait que le nom du plat découlerait de la saveur du piment qui est y est particulièrement présente.

Les anciens réalisaient cette recette pour le petit déjeuner.

Le féroce d'avocat constituait également une part importante du petit déjeuner des travailleurs des champs.

Aujourd'hui les boulettes de féroces d'avocat se retrouvent dans les cocktails huppés !!

Marine. M

L'AVOCAT

La chair de l'avocat est très grasse.

Les végétariens l'utilisent comme substitut à la viande.

Une cure d'avocat pour lutter contre le mauvais cholestérol. Comme tous les fruits et légumes, l'avocat ne contient pas de cholestérol. sont de type

Ces « bons » gras sont notamment reconnus pour leur capacité à réduire le taux de cholestérol sanguin et leur impact est positif sur la santé cardiaque.



Côté minéraux, l'avocat représente une grande source de magnésium, et surtout de potassium (550 mg pour 100 g), bénéfique pour la tension artérielle. De même, le phosphore, mais aussi le fer, le cuivre et le zinc font de ce fruit une mine non négligeable de minéraux et oligo-éléments.

La richesse de l'avocat en vitamines lui permet de couvrir une bonne partie des apports journaliers recommandés. On compte, entre autres, la vitamine C (11 mg pour 100 g, soit autant que la banane), la B, et surtout la E, qui offre des propriétés anti-oxydantes permettant de lutter efficacement contre le vieillissement.

Production Collective



BIEN-ETRE SANTE

Poté Kow bien

La cannelle, Quel remède!

Que ce soit pour la fatigue, le cholestérol, le rhume, les troubles digestifs... Faites confiance à la cannelle pour rebooster votre santé !

"La cannelle est riche en aldéhyde cinnamique, un puissant antibactérien, antiviral, antifongique et antiparasitaire à large spectre. Elle stimule en plus le système immunitaire et ce peu importe sous quelle forme on l'ingurgite.



Petite recette

Le Parfait Dessert

Salade d'orange à la cannelle et fleur d'oranger

Ingrédients

- 3 Oranges
- 1g de Cannelle
- 10cL d'eau de fleurs d'oranger

- 1)Peler les oranges à vif
- 2)Couper les en rondelles
- 3)Disposer les dans l'assiette à votre convenance
- 4)Verser l'eau des fleurs d'oranger
- 5)Saupoudrer de cannelle
- 6)Décorer





BIO-SANTE

Un délicieux smoothie à la banane et au curcuma pour purifier votre foie...

L'association de la banane et du curcuma donne naissance à un puissant remède qui, en plus de nous aider à améliorer notre santé hépatique, peut nous être très utile pour calmer les moments de stress.

A consommer avec modération, une seule fois par jour, car son apport en calories est significatif.

- Mixez bien le tout pendant quelques minutes, jusqu'à l'obtention d'une boisson crémeuse et homogène.

Ingrédients :

- 1 tasse de lait de coco (250 ml)
- 2 rondelles d'ananas
- 3 bananes congelées
- 2 cuillères d'huile de coco (30 g)
- 1 cuillère à café de curcuma (5 g)
- ½ cuillère à café de gingembre (2 g)
- 1 cuillère à café de graines de chia (5 g)

Préparation :

- Coupez les rondelles d'ananas et les bananes en petits cubes.
- Ajoutez-les dans le bol de votre mixeur, puis ajoutez le lait de coco.
- Ensuite, ajoutez l'huile de coco, le curcuma et le gingembre.

Consommez ce smoothie immédiatement, pour profiter de sa concentration en nutriments.

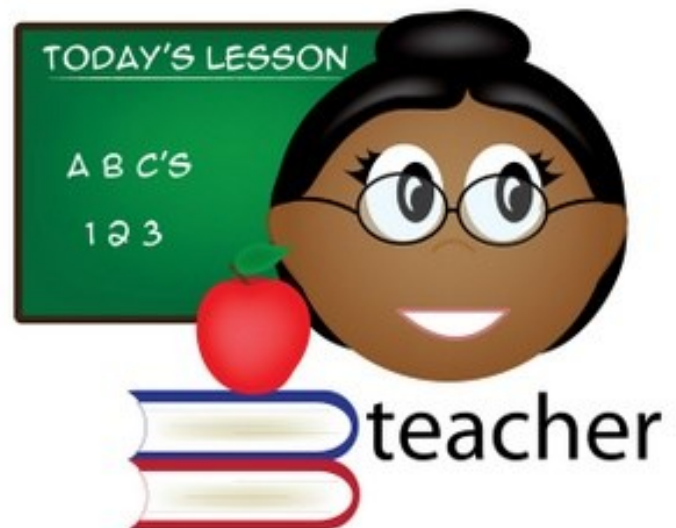
Nous vous conseillons de la préparer et de la consommer le matin, de manière à ce qu'elle apporte une dose supplémentaire d'énergie à votre organisme.

Si vous en consommez plusieurs fois par mois, vous allez ressentir ses bienfaits sur votre santé hépatique et sur le fonctionnement général de votre corps.

Gardez à l'esprit que ce smoothie peut servir d'appui à un régime amincissant car, même s'il nous apporte une grande dose d'énergie, il nous permet de ne pas consommer d'autres aliments plus gras et plus sucrés.

BIEN-ETRE

Poté Kow Bien



BIEN-ETRE « Poté Kow_bien »

CITRONNELLE (pour Grippe)

La Grippe est une maladie virale très contagieuse qui évolue parfois

sous forme épidémique

Utilisée dès le début de l'affection:

CITRONNELLE (feuilles)

Les Dangers des « Rimèd Razié »



Les Dangers des « Rimèd Razié »

CONSOMMATION, SANTÉ COULEUR LOCALE 7 septembre 2015 , by C.S.com Commentaires fermés sur Les Dangers des « Rimèd Razié » 2406

Nombreux sont les caribéens qui ne font pas totalement confiance à la médecine et s'adonnent à des pratiques médicales « culturelle ». Les « rimèd » rasié » sont forts connus de tous et les recettes. Voici une alerte lancée par L'Agence Régionale de Santé de la Martinique (ARS) et l'Institut de Veille Sanitaire qui devrait en faire réfléchir plus d'un...

Le 26 août dernier, l'ARS Martinique lançait une alerte aux professionnels de santé. Elle met en garde contre un produit fabriqué à la maison ou vendu et appelé « Chenilles à trèfle » (chiniy-tref

Un décret (N° 98-397 de mai 1998 et 2003) , souligne le bulletin d'alerte de l'ARS et de l'Institut de veille sanitaire, interdit la vente et le commerce des plantes contenant de tels acides pour la consommation humaine.



Qu'on se le dise...

C.S.com

Réf : « La lettre d'Information de la Plateforme de veille et d'Urgences Sanitaires de la Martinique » du 26 août 2015

Production collective

BIEN- ETRE SANTE Poté Kow bien

Plante :

Atumo / a toux maux : Sous forme de liqueur ou de tisane

Propriétés :

- Contre les migraines (feuille et rhizome)
- Contre la fièvre (feuille)



MARINE

Connaissez-vous les bienfaits des «rimèd razié»?

Ce sont des remèdes *traditionnels* à base de plantes médicinales très utilisées en *Martinique*. Ces plantes sont utilisées en infusion, en décoction ou encore par macération. C'est une pratique inscrite dans le *patri-moine culturel* et l'héritage des précédentes générations martiniquaises qui traitaient leurs petits maux.

L'ATOUT MAUX

L'à-tous-maux antillais est une plante médicinale arbus-tive aux belles roses à l'intérieur rouge et jaune. Très utilisées sous forme de thé en médecine populaire, les fleurs donnent un sirop qui permet de profiter de leurs propriétés médicinales toute l'année et de réaliser des desserts subtilement parfumés. Les fleurs et les feuilles de cette plante possèdent une saveur associant la rose, le gingembre et le camphre. La plante peut servir d'aromate. Les feuilles peuvent servir pour confectionner des papillotes qui s'imprègnent de leur saveur délicate. Au Japon, les feuilles aromatisent les pâtes. Les jeunes pousses peuvent être cuisinées comme légume.



**Crème vanillée
à l'à tout maux**

Ingrédients :

- 50 cl de lait
- 1 grappe de fleurs d'à-tous-maux
- 1 gousse de vanille
- 3 cuillères à soupe de sucre
- 4 œufs

Préparation :

Préchauffez le four à 180 °C (thermostat6).

Portez à ébullition le lait dans une casserole ; fendez la gousse de vanille dans la longueur et grattez l'intérieur avec un cou-teau.

Retirez le lait du feu et ajoutez les graines de vanille avec la gousse et les fleurs d'à-tous-maux. Mettez un couvercle et laissez infuser 30 minutes.

Dans un saladier, mettez l'œuf entier, les 3 jaunes et le sucre.

Mélangez au fouet pour obtenir une préparation bien mous-seuse. Sans cesser de remuer, versez peu à peu le lait filtré.

Beurrez 6 ramequins et répartissez la crème. Déposez les ra-mequins dans la plaque du four, ajoutez de l'eau jusqu'à mi-hauteur. Faites cuire au bain-marie pendant 30 minutes.

Servez tiède ou froid.

Autre idée de dessert : crème brûlée à l'à-tous-maux

LE POURPIER

Le pourpier est une petite plante charnue à la fois médicinale et alimentaire consommée en tisane, en salade ou en potage. Elle contient des quantités remarquables de minéraux (calcium, fer, magnésium, potassium), des acides gras, des vitamines (A, B, C) et des antioxydants. En médecine créole, les feuilles de pourpier sont utilisées en infusion pour soigner les troubles gastro-intestinaux. Les propriétés du pourpier sont variées : antidiabétique, reminéralisant, sédatif, vermifuge, hypo-glycémiant, antioxydant, antiulcéreux, protec-teur cardiovasculaire et bien d'autres encore.



L'Aloe Vera, Que de vertu!!

Constipation, brûlures, herpès, rides, diabète.... L'aloë vera possède de multiples bienfaits pour la santé.



La plante ne doit pas être utilisée chez la femme enceinte et chez les enfants de moins de 6 ans



Astuce: Lutter contre les brûlures superficielles



Les propriétés anti-inflammatoires, antiseptiques et cicatrisantes de l'aloë vera en font un remède efficace en cas de brûlures légères (coups de soleil par exemple), d'aphtes,, ou encore de plaies peu profondes

Appliquer le gel d'aloë vera sur les lésions. Renouveler 2 à 3 fois par jour jusqu'à guérison. En cas de plaie, laver au préalable avec du sérum physiologique (en remplacement faire infuser de feuille de camomille romaines)

J. VALLEY



LE GLICERIDIA

Arbre originaire d'Amérique du Sud, le Glicéridia été introduit aux Antilles françaises pour faire des haies d'ombrage aux cultures. Il a la particularité d'enrichir le sol en azote. Ses fleurs sont comestibles et délicieuses : leur gout rappelle le petit pois cru et le haricot vert. Elles donnent d'excellents beignets en période de floraison aux Antilles, en début d'année. Les fleurs sont légèrement hypotensives. Les feuilles sont également comestibles cuites, elles sont traditionnellement utilisées aux Antilles contre les mycoses et éruptions cutanées et dans les affections grippales.



LA BRISEE

La brisée est une cousine américaine de la verveine citronnelle à la saveur fortement citronnée. Ses propriétés médicinales sont remarquables : antibactérien, antifongique, antiviral (grippe, herpès), pectoral, anticonvulsivant, sédatif, myorelaxant, digestif, antiulcéreux, antalgique, antioxydant.

BIEN-ETRE

« Poté Kow bien »

LA STEVIA : ***Alternative au sucre***



Son nom botanique est stévia rebaudina. On utilise dans la stévia les feuilles.

C'est un petit arbuste originaire du nord de l'Amérique du sud (Brésil et Paraguay), aujourd'hui cultivé sur une base commerciale en Amérique Centrale, en Amérique du sud, aux Etats-Unis, en Russie et en Asie.

Les Indiens Guarani d'Amérique du Sud ajoutaient à leurs infusions de plantes des feuilles de **stévia** pour les adoucir. Au Brésil et au Paraguay, on les utilise depuis des siècles en cuisine. En Amérique latine, la phytothérapie traditionnelle considère le stévia comme hypoglycémiant, hypotenseur, diurétique et cardiotonique.

La stévia a un pouvoir sucrant de 100 à 300 fois supérieur à celui du sucre sans aucune calorie.

Hypertension artérielle : Selon les résultats actuels, les extraits de stévia seraient utiles pour les personnes souffrant d'hypertension légère ou modérée, mais des doutes subsistent.

Glucose sanguin : Des essais indiquent que l'extrait de stévia a :

- augmenté la tolérance au glucose et abaissé le taux de glucose sanguin chez des sujets en bonne santé.
- abaissé la glycémie après un repas chez des patients atteints de diabète de type 2.
- abaissé la glycémie après un repas chez des personnes minces ou obèses en bonne santé.

Lien : http://www.passeportsante.net/fr/Solutions/PlantesSupplements/Fiche.aspx?doc=stevia_ps



EMMA D.

Smoothie agrume et thé vert



Ingrédients:

- 1 tasse de thé vert**
- 1 morceau d'ananas**
- 5 feuilles d'épinards**
- 1 orange**

F. DUBOUSQUET



ACTU

SANTÉ. BIEN-ÊTRE



HENRY-JOSEPH

Déclaré homme de l'année à plusieurs reprises par des journaux guadeloupéens, pharmacien, docteur en

pharmacognosie (*étude des médicaments d'origine naturelle tels que les minéraux et les plantes*), et cofondateur des laboratoires *Phytobôkaz*.



C'EST QUOI PHYTOBOKAZ?

Pharmacien, Dr en Pharmacognosie (science étudiant les principes actifs issus des substances naturelles) et titulaire d'un DEA à l'Institut National Polytechnique de Toulouse en Production et traitement des matières premières végétales, le Dr Joseph est engagé depuis plus d'une trentaine d'années dans la valorisation de la biodiversité végétale.

Profondément ancré dans cette tradition médicinale caribéenne, le Dr Henry Joseph est aussi un scientifique pour qui l'innovation doit servir à valoriser les ressources locales. Dans cette logique, en 2005, il a créé, avec le Pr Paul Bourgeois, les laboratoires PhytoBôkaz, qui non seulement fabriquent localement des produits à partir de plantes médicinales ultramarines, mais qui ont aussi créé des emplois qualifiés et participent aussi à la diversification des activités agricoles. Et, afin de maintenir leur niveau d'exigence sur l'innovation, les laboratoires PhytoBôkaz déposent des brevets et financent des thèses sur les plantes locales susceptibles d'être valorisées.

Il faut l'avouer, le titre de la présentation du Dr Henry Joseph a largement été inspiré par la rencontre « Time2Link » organisée pour la toute première fois en Guadeloupe, avec pour thème « Innover en milieux traditionnels ».

Et le Dr Henry Joseph en était l'un des invités. Là, notre speaker a fait la démonstration que « *les richesses naturelles de la Guadeloupe sont une source de création inépuisable* ».



Partager son savoir tout en valorisant nos richesses naturelles, avec une extrême générosité et disponibilité.

Herbe à Pic ou eèb a pik/ SAKAFET Matinik

M.ROMANY

Le Grand Marché de Fort-de-France article en anglais.

Lien Texte officiel du site : <http://us.france.fr/en/information/martinique-grand-marche-fort-france-0>

Officially opened with great pomp in 1885, the Grand Marché in Fort-de-France, or simply the Marché aux Epices (Spice Market), is the largest market on the island. Beneath its vast metal and glass canopy, you'll be welcomed by an explosion of colours and scents: fruit and vegetables from farms around the island, plus an array of sacks and a variety of recipients teeming with the flavours of Martinique: vanilla, spices of every description, peppers, "bois bandé", "rhum arrangé", energising concoctions etc.

Here, you'll also find local arts and crafts as well as restaurants open at lunchtime serving typical Creole dishes such as grilled fish, accras (fritters), lambis (large sea snails), crayfish, octopus, chicken colombo etc.

Don't leave without buying a bakoua, a traditional Martinique hat that will protect you from the sun's strong rays! Open from 6am to 3pm. Rue Antoine Isambert, 97200 Fort-de-France.

Officiellement ouvert en grande pompe en 1885, le Grand Marché de Fort-de-France, ou plus simplement le Marché aux épices, est le plus grand marché de l'île. Sous son toit de métal et de verre, vous serez accueilli par une explosion de couleurs et de parfums : fruits et légumes des plantations agricoles de l'île et des alentours, plus un ensemble de sacs et d'autres variétés de récipients remplis des saveurs de Martinique : vanille, épices de tous types, piment, bois bandé, rhums arrangés, mélanges énergisants etc...

Vous y trouverez également de **l'artisanat local** ainsi que des restaurants ouverts pendant l'heure du déjeuner qui servent des plats typiquement créoles tels que le poisson grillé, les accras, le lambi, la langouste, la pieuvre (le chattrou), le colombo de poulet etc...

Ne partez pas sans un bakoua, chapeau traditionnel martiniquais qui vous protégera des puissants rayons du soleil.

Ouvert de 6h à 15h, Rue Antoine Isambert, 97200, Fort-de-France.

Artisanat : Ba-yo lanmen...

Traduction : Nafissatou



Gratin de Christophine

Ingrédients:

-2 ou 3 christophines,
2 tranches de jambon fumé,

1 oignon, 4 cives, 1 gousse d'ail, persil, thym, huile, beurre, béchamel, chapelure, gruyère râpé.

Recette :

Couper en deux les christophines, enlever le coeur, les faire cuire à l'eau bouillante salée (30 à 40 mn).

Récupérer la chair avec une cuillère en conservant la peau intacte. Réduire cette chair en purée. Faire revenir dans un peu d'huile, le jambon, l'oignon, les cives et le persil finement hachés, l'ail écrasé, le thym. Mélanger à la purée et à la béchamel. Remplir les christophines, saupoudrer de chapelure et de gruyère, mettre quelques noisettes de beurre. Faire dorer 10 à 15 mn. Servir très chaud.

Pour
4
personnes



LOU

Alessandra



ACTU



POYO RICO, le Fast-food 100% MANIOC est un concept

de restauration rapide martiniquais d'envergure internationale créé par Alexander TUIN. Le concept culinaire repose sur l'utilisation de la farine de manioc dans la réalisation de ses recettes, particulièrement dans le procédé de panage du poulet. Le produit star de l'enseigne est le POYO-BURGER, un burger présenté dans un pain spécial dit PANIOC avec un savoureux filet de poulet local mariné pané à la farine de manioc. Le restaurant propose également des spécialités et des burgers sans gluten.



BANANIOC



[POYO RICO](#)

Restaurant

15 RUE A ET T DUVILLE
97223 LE DIAMANT

Tel: 05 96 27 28 69

Production Collective

autorisée

INTERVIEW d'un Maraîcher

Les Trois-Ilets.

- ◆ Quelles sont les cultures les plus fragiles ?
 - ◇ En fonction du temps, s'il y a trop de pluie les fruits et potager souffrent car les fleurs ne tiennent pas.
 - ◇ Des problèmes à cause des insectes aussi, le charançon* attaque les bananes et la « cercosporose* » champignons » attaque les feuilles de bananiers.
- ◆ Où se trouve votre exploitation ?
 - ◇ A Sainte-Marie
- ◆ Quelle est la surface cultivée ?
 - ◇ 2 Hectares
- ◆ Quels produits cultivez-vous ?
 - ◇ Des choux, tomates, ignames, patates douces, « dachines », bananes, oignons, oignons pays, persils, mandarines, citrons, mangues, avocats, concombres, courgettes, muscades, papaye, gingembre, cristophine.
- ◆ Où achetez –vous les graines ? Est- ce que vous récupérez les graines ? Comment faites-vous vos plants ?
 - ◇ La période la plus difficile , le carême(trop sec) et la saison des pluies.
 - ◇ Je n'ai pas fait la formation pour l'utilisation des produits traitants dangereux donc quand le bananier est attaqué, je le laisse mourir.
- ◆ Combien de temps passez-vous dans vos champs ?
 - ◇ En moyenne 6 heures par jour, je dois m'adapter au climat.
- ◆ Est-ce que vous utilisez, des pesticides, de l'engrais ?
 - ◆ Combien de vacances prenez-vous par an ?
 - ◇ Je ne prends pas de vacances.
- ◆ Très peu d'engrais, pas de pesticide.
 - ◆ Faites-vous votre propre compost ?
 - ◇ Oui
 - ◆ Comment ?
 - ◇ Il s'agit d'un mélange d'herbe ainsi que d'excréments de vache, cochon.



L.FROMAGE

Saveur de Chez Nous

Les accras à la morue



Temps de préparation : 20 minutes

Temps de cuisson : 5 minutes

Ingrédients (pour 6 personnes) :

- 250 g de morue salée
- 1 bouquet garni (thym, laurier)
- 4 cives (ciboule ou ciboulette)
- 2 branches de persil
- 1 oignon émincé
- 1 bain de friture
- 150 g de farine
- 10 cl de lait bouilli refroidi
ou 5 cl de lait + 5 cl d'eau
- 2 œufs
- piment en poudre (une pincée)
- 1/2 cuillère à café de levure chimique *

RECETTE

Préparation de la recette :

Préparation de la morue :

Dessaler la morue dans une grande quantité d'eau, changer l'eau très souvent durant 4 heures minimum.

Cuire au court-bouillon la morue avec le bouquet

garni environ 20 min.

Écumer, égoutter, enlever les arêtes et émietter dans une assiette la morue encore tiède (plus facile que de le faire lorsqu'elle est froide).

Préparation de la pâte :

Faire un puits avec la farine, mettre le sel, le poivre, la levure et le piment. Incorporer un à un les œufs, puis le lait en travaillant la pâte avec ces doigts pour obtenir une préparation homogène, un peu molle.

Émincer très petit l'oignon, la cive, le persil et les rajouter à la pâte.

Recouvrir d'un linge et attendre 1 heure que la pâte gonfle un peu.

Finition et cuisson :

Incorporer doucement la morue à la pâte.

Prélever la pâte par cuillerée à café et plonger dans le bain d'huile bouillante. Retourner lors de la cuisson, comme pour un beignet, retirer lorsque les accras sont bien dorés.

Déposer sur un papier absorbant, continuer l'opération jusqu'à épuisement de la pâte.

Astuce bo kay :
EMMA
ALEXIA
INESS

** ou 1 pincée de bicarbonate*





RECETTE - Saveur des Antilles Pran Plézi FRICASSEE DE LAMBIS

INGREDIENTS:

650 g de lambis
 5brins de persils
 40 g d'huile
 1c bomber de canne à sucre
 8 g de sel
 100g de pulpe de tomate
 2g de mélange 4 épices
 4 brins de thym
 2g de bouquet garni
 1 feuilles de bois d'inde
 2g de poudre de colombo
 450ml d'eau
 2gousses d'ail
 1pointe de cuillère de patte à piment
 ½ jus de citrons
 70g d'oignon
 20 g de cives



PREPARATION :

Nettoyer, et découper le lambi en morceaux dans le fond de votre cocotte minute, mettez 20g d'huile Y ajoutez les morceaux de lambis, le thym et le bois d'inde
 Mélangez et formez votre cocotte, allumez le feu dès la mise en marche de votre soupape, baissez le feu au maximum et comptez 25mn de cuisson ensuite ouvrez la cocotte
 Enlevez les morceaux de bois d'inde et de thym ajoutez le reste de cive, d'oignon, d'ail, d'épices, de jus de citrons
 Mélangez et incorporez l'eau, salez, ajoutez la pâte de piment la pulpe de tomate mélanger et laissez à petit feu 25 mn
 5mn avant la fin incorporez le sucre et le persil puis remuez

« Twa kat pawol »

Les tombes en conque de lambis en passe de disparaître ?

Les tombes en conque de lambis remplacées par des tombes en dur.

Selon la croyance africaine, les ouvertures des tombes sont dirigées vers le ciel, pour que les âmes des morts puissent s'aventurer dans le monde des vivants.

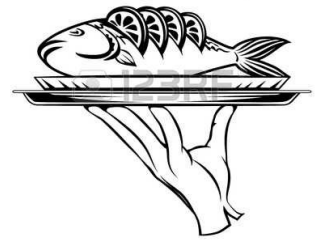
Soyez les gardiens de cette tradition !

Nicolas

RECETTE

Saumon en papillote des îles...

Bon appetit !



Ingrédients

- 1 citron
- 25cl de crème liquide
- 2 c à s d'huile d'olive
- papier aluminium
- 1 échalote
- 4 carottes
- 1 gousse de vanille
- 1 mangue
- 3 poireaux
- 4 darnes de saumons frais

Préparation :

- Eplucher, couper les poireaux et carottes en julienne,
- Découper également en petits cubes la mangue ainsi que l'échalote.
- Faites chauffer dans une poêle deux c à s d'huile d'olive, y mettre les légumes la mangue et l'échalote,
- Faites revenir à feu doux.
- Mettre la crème liquide dans une casserole
- Couper la vanille et faites bouillir.
- Couper 4 belles feuilles d'alu, y mettre deux grosses cuillère à soupe de légumes y disposer une rondelle de citron
- Ajouter le darne de saumon au dessus.
- Fermer et mettre au four thermostat 7 (210C°) pendant 20 minutes

Syrine Bruggeman



RECETTE

SAVEUR DE CHEZ NOUS

BLANC

MANGE

COCO

Réalisation

Difficulté : Facile

Préparation : 10
mn

Temps Total : 10
mn



Ingrédients / pour 4 personnes

400 ml de lait de coco
200 ml de lait concentré non sucré
100 g de sucre en poudre
3 feuilles de gélatine
1 pincée de vanille en poudre
noix de coco râpée

PRÉPARATION

1. Faire tremper les feuilles de gélatine dans un bol d'eau froide.
2. Porter à ébullition le lait de coco, le lait concentré et le sucre en poudre.
3. Ajouter ensuite la gélatine essorée et la vanille en poudre.
4. Verser dans des ramequins ou des petits moules en silicones. Laisser refroidir à température ambiante puis placer au frais au moins 4h.
5. Démouler. Servir avec du caramel liquide ou un coulis de fruits (mangue, passion ou framboises). Saupoudrer de coco râpée.

A.CHARVET- E. DESTRUAUT-I.LEENEN

RECETTE Janbé dlo MILKSHAKE INDIEN

- Appelé parfois le « milkshake indien », le lassi est une boisson populaire et traditionnelle de l'Inde, originaire du Punjabi. Le lassi est par excellence, la boisson traditionnelle fraîche de l'Inde. C'est une boisson rafraîchissante

.Ingrédients

.2 bananes

.200 ml de lait

.100 ml de yaourt nature



Préparation

- Peler les bananes, les couper en morceaux. Mettre les morceaux de bananes dans le bol a mixer.
- Verser le yaourt nature dans le bol à mixeur avec les bananes.
- Mixer les bananes jusqu'à obtenir un liquide épais. Ajouter le miel et le lait. Mixer le tout.
- On peut enfin servir, accompagné d'un bon brunch sucré

***« La Terre est notre Maison..Prendre soin
d'elle c'est aussi prendre soin de nous »***

KI NOV - L'assiette du futur



Dans quelques années , notre assiette pourrait être constituée :

- d'insectes
- de fruits secs
- de poissons , de fruits de mer et d'algues
- de féculents (pates, riz , pommes de terre...)
- d'œufs
- de produits laitiers (lait , fromages , yaourts)
- de légumes BIO (tomates , salades , patates douces , haricots)
- de viande séchée et salée

YOHANN



SPORT

An ti Swé



Ukm 3 Ilets Martinique championnat de France de Krav Maga 2017

Des Collégiens des
Trois-Ilets

au Championnat de
France de

KRAV-MAGA



LUCIE GASCOIN





LE SPORT

« An ti Swé »

Sport de raquettes



SUDOKU

JEUX Amizman

Les règles du sudoku sont très simples. Un sudoku classique contient neuf lignes et neuf colonnes, donc 81 cases au total.

Le but du jeu est de remplir ces cases avec des chiffres allant de 1 à 9 en veillant toujours à ce qu'un même chiffre ne figure qu'une seule fois par colonne, une seule fois par ligne, et une seule fois par carré de neuf cases.

Au début du jeu, une vingtaine de chiffres sont déjà placés et il vous reste à trouver les autres. Une grille initiale de sudoku correctement constituée ne peut aboutir qu'à une et une seule solution. Pour trouver les chiffres manquants, tout est une question de logique et d'observation.

Maintenant entraînez-vous ☺



5	3			7				
6			1	9	5			
	9	8					6	
8				6				3
4			8		3			1
7				2				6
	6					2	8	
			4	1	9			5
				8			7	9

4	6			3	1		7	9
		2		9	6	3		
	3			7			6	8
			1				3	7
			6		7			
5	1	7			3			
8	4			6		7	5	
			7	1	4	9	8	
			3				2	4

M.SVEZIA

SUDOKU : JEUX AMYSMAN

5	3			7				
6			1	9	5			
	9	8					6	
8				6				3
4			8		3			1
7				2				6
	6					2	8	
			4	1	9			5
				8			7	9

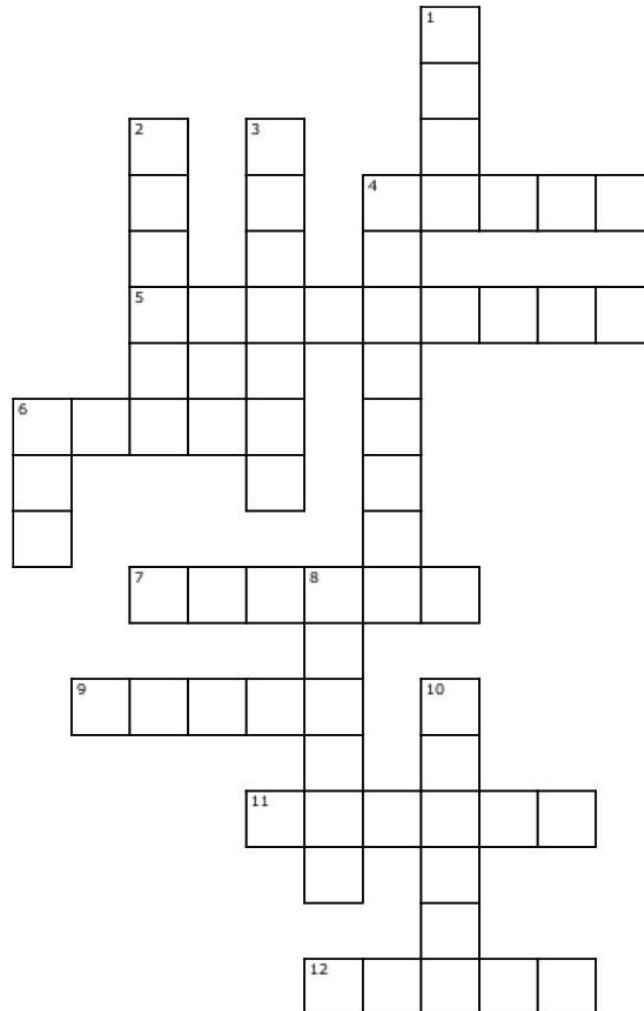


				4				
		2	6		7	1		
8	7	1				6	9	4
	6						4	
2		5	9		6	7		8
	8						2	
6	5	8				4	7	1
		9	4		8	5		
				7				

LOU

Ti jé kreyòl

Mo krwaze - my Moris



Across

4. parti enn terin apik ki an oter e ki donn an zeneral lor lamer
5. premie lalimier ki aparet gramatin kan soley koumans leve
6. ki montre enn inferyorite onivo kantite
7. enn long tib an feray kot dimounn soufle pou anpes dife tengn kan kwi manze lor foye
9. enn veikil ki ena de larou, enn brankar ek de lamans, e ki servi pou transport bann bagaz
11. expression ki servi pou aksepte enn invasions pou partisip dan enn sirandann
12. enn zanimo de lapat ki ena plim, lezel et labek e ki ponn dizef

Down

1. nivo kot later ouswa sali ete
2. sikatris ki kordon onbilical lese omilie vant kan fini koup li
3. enn gran four ki servi pou kwi koray ki pou servi pou fer laso
4. enn frwi lokal
6. ki pa dir, ki mou
8. nom enn plat ki fer ek maniok koupe an bout-bout
10. nom enn fey ki servi kouma latizann kan gagn vomisman

Jeux AMYZNIAN

Charades

Mon premier est un synonyme de « morceau ».

Mon second est le nom du verbe « gagner ».

Pour mon troisième, voici quelques exemples : Nice, Tokyo,
Trois-Ilets

Mon quatrième est un synonyme d ' « attacher »

Mon tout est une fleur qui pousse en Martinique.

Mon premier est le mot à compléter et se mange : petit-.....

Mon second est un déterminant possessif masculin

Mon troisième est le roi des animaux

Mon tout est un animal marin venimeux

Mon premier est la première syllabe du mot « fromage »

Mon second est un déterminant possessif féminin

Mon troisième est la septième lettre de l ' alphabet

Mon **tout** est un arbre qui pousse en Martinique lié à l ' histoire de l ' e esclavage.

NAFFISSATOU



JEUX PLANTANIM .



1) Je suis jaune et noire, je suis très gentille mais je peux parfois piquer. **Qui suis-je ?**

2) Je suis une plante typique de la Martinique, je suis pratiquement dans toutes les recettes quand vous me mangerez vous aurez soif . **Qui suis-je ?**

3) Je suis tout petit mais très beau et de toutes les couleurs et grâce à moi vous pouvez avoir des plantes.

Qui suis-je ?

4) J'ai de longues feuilles et des bons fruits, vous pourrez faire du jus avec celui- ci. **Qui suis-je ?**

5) Je suis très petit et très peureux, je vis dans la mer et quand j' ai peur je deviens tout en pique. **Qui suis-je ?**

6) J'ai des fleurs rouges et des feuilles vertes, mon nom commence par un H et tout le monde m' apprécie . **Qui suis-je ?**

ALMA DIMITRI

Les jeux Amizman

LES GAMES ANTILLAIS

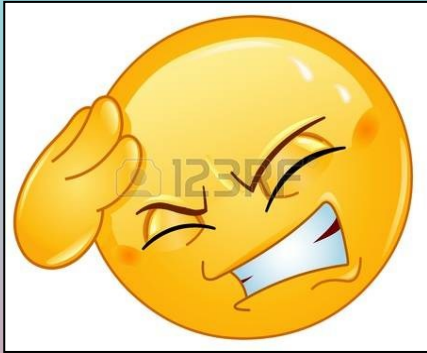
Qui suis-je antillais !!!!

1. Je suis un arbre. Mon milieu de vie c'est près de la mer, si tu me touches je te brûle !!!! . Qui suis-je ?



2. Je suis un fruit. J'ai une forme ovale, j'ai un noyau .Ma couleur de peau peut être jaune, verte ou rose en bas !!!! . Qui suis -je ?

3. Je suis une plante. Mon nom est composé de deux parties .La deuxième c'est comme le prénom d'un animal. A moi toute seule je te guérie !!!! Qui suis-je ??



Emmanuelle.rjb

Enigmes

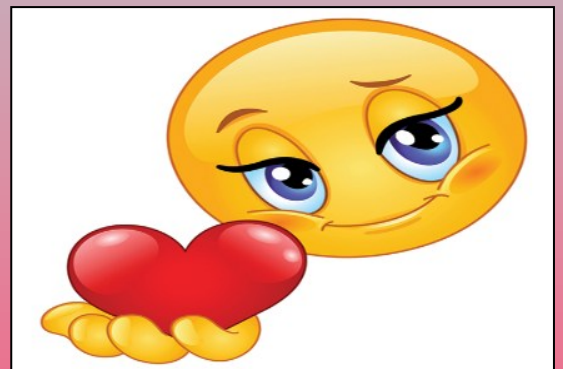
Qui suis-je ?

Je te donne de l'énergie

Ma présence te réchauffe

Je suis plus actif le midi

Grâce à moi ton eau se chauffe



Cousine de l'orange

On me dit pleine de vitamine C

Ma peau est d'un bel orange

Je suis aussi un prénom commençant par C

Nafissatou

Jeux Amizman

biodiversité



t' inquiète c'est facile !

H	E	N	U	A	F	T	V	Q	T	B	T	R	R	X	
M	K	M	X	N	W	N	C	O	U	L	E	U	R	P	
A	N	A	M	A	Z	E	U	A	E	H	R	I	A	M	
V	G	V	P	R	Y	M	X	X	P	L	D	R	Q	A	
L	E	R	O	L	F	E	S	Q	T	N	C	K	N	M	
I	E	R	H	A	M	P	K	P	A	E	X	D	Q	J	
E	U	E	J	R	X	P	R	R	V	B	G	U	V	R	
L	Q	C	T	B	H	O	G	F	A	I	Y	R	F	U	
O	I	E	V	R	T	L	L	E	D	A	R	A	H	C	
S	N	T	T	E	H	E	A	P	X	R	S	B	C	B	
P	I	T	G	Z	U	V	G	E	Z	A	P	L	S	Z	
A	T	E	P	R	N	E	I	F	N	C	Q	E	A	X	
N	R	J	D	Q	E	D	R	T	J	J	G	F	U	R	
C	A	B	Ç	K	K	Y	E	V	N	W	N	E	X	V	
T	M	E	I	G	O	L	O	C	E	W	J	H	A	U	

(MARTINIQUE)

FLEUR

FAUNE

FLORE

DURABLE

SANTE

ZAMANA

CARAIBE

ECOLOGIE

SOLEIL

RECETTE

CHARADE

ARBRE

COULEUR

JEUX

AU

(DEVELOPPEMENT)

AGIR

PROTEGER

GRANDIR

Nafissatou

ANAIS

Jeux Amizman

Qui Suis-Je ?

Je fleurie au carême qui suis-je ?

glycéria

Je suis à jaune à l'extérieur et rose à l'intérieur qui suis-je ?

goyave

Je suis un animal que l'on peut trouver au fort Saint-Louis qui suis-je ?

iguane

Je suis un arbre qui pousse dans la mangrove qui suis-je ?

palétuvier

Je suis un fruit vert avec des épines de l'extérieur et blanc à l'intérieur qui suis-je ?

corossol

Je suis orange à l'intérieur et je suis un fruit qui suis-je ?

abricot

E Prisca



Prézeruvé yo sé respekté ko'w

Zannimo infos -Zannimaux événements

Mardi 21 Mars 2017 La SPA Martinique participe à la semaine de l'environnement au Vauclin.



Se préoccuper du mieux-être des animaux, c'est aussi réfléchir au devenir de l'être humain.

La SPA Martinique et l'AGPAM contribuent de toutes les forces au mieux-être des animaux. Et se préoccuper de façon raisonnée, globale, non agressive, des chiens, des moutons, des tortues... c'est aussi réfléchir au devenir de l'être humain. Notre devise «prézeruvé yo sé respekté ko'w», «les préserver, c'est se respecter» illustre notre conception du monde du Vivant.

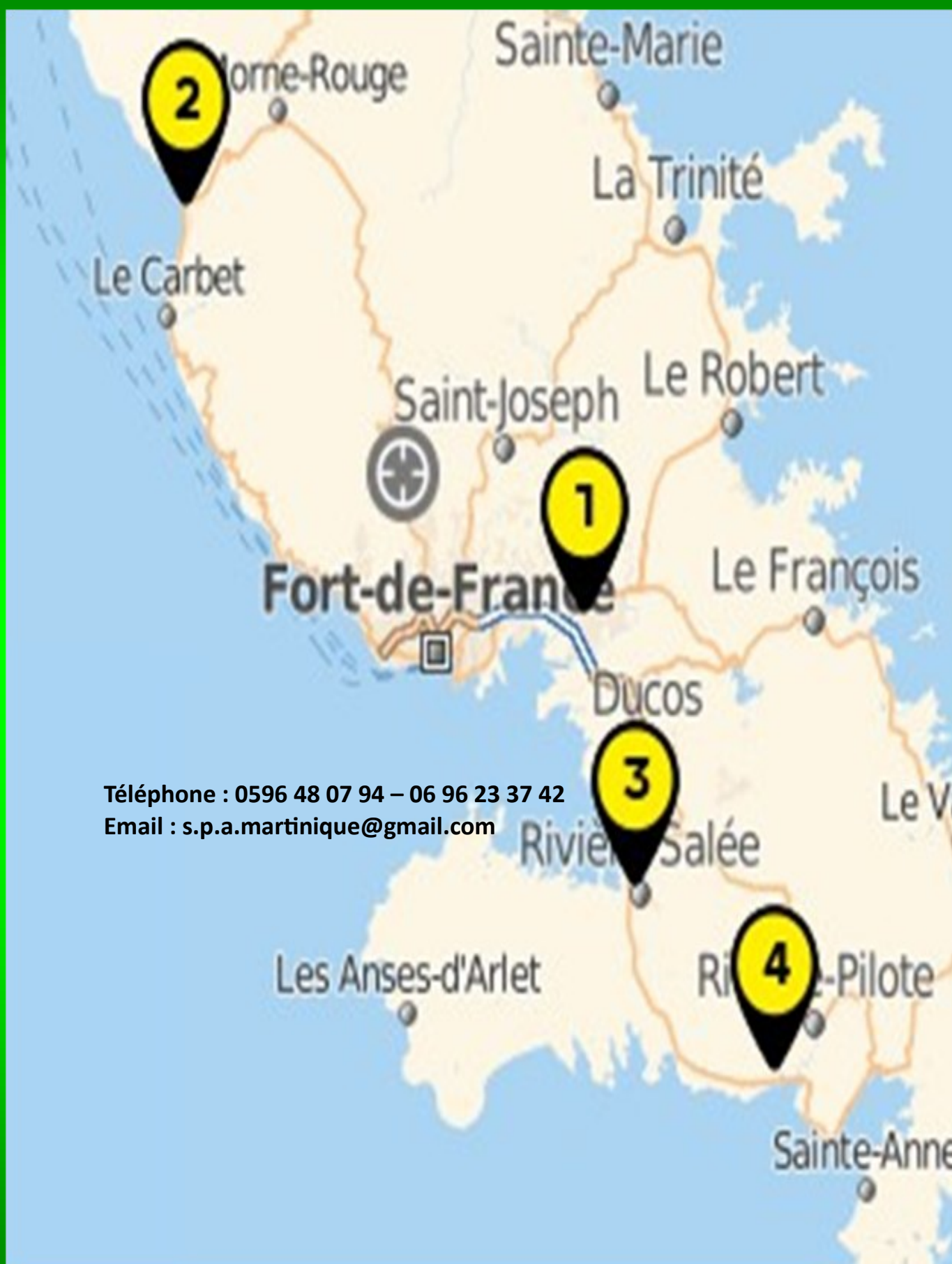
Toutefois, notre cœur d'action vise les animaux domestiques

<http://www.spamartinique.fr/zannimo-infos/zanimmo-evenements/>



Prézeruvé yo sé respekté ko'w

Refuges Fourrières pour animaux Martinique



Agenda des événements 2017

Events calendar

Tout au long de l'année, La Martinique propose de nombreux événements touristiques, culturels et sportifs pour le plus grand bonheur des visiteurs et résidents. Voici de quoi remplir votre agenda !

Martinique offers a wealth of sightseeing attractions, cultural and sports events throughout the year. There is much to experience and celebrate on the island!

JANVIER / JANUARY

Fise Academy Kite Challenge

3 jours de spectacle, d'initiation et de compétition (race, freestyle).
A 3 days event including race, freestyle demos and initiations.

Martinique Cata Raid

22-28

Régate de catamarans de sport autour de la Martinique en 5 étapes. A five-stage regatta of catamarans around Martinique.

Trempeage show Trinité

Grand moment de partage en toute convivialité, autour d'une tradition culinaire typique du Nord, sous le marché couvert de Trinité. Great moment of sharing and conviviality around typical Northern culinary tradition in the Trinité covered market.

FEVRIER / FEBRUARY

Semaine Nautique de Schoelcher / International Nautical Week of Schoelcher

24-28 Schoelcher

Compétition internationale de voile. Des concurrents de la Caraïbe, d'Europe, d'Amérique du Nord se mesurent aux régatiers martiniquais, dans différentes disciplines. International sailing competition. Four days of racing attracts competitors from the Caribbean, Europe and North America.

Photos : 1-Carnaval, 2-Mad'ElectriKrun

Carnaval (Jours gras) / Carnival (the Fat days)

25 février au 1^{er} mars - February 25-March 1

Fort-de-France

Parades de groupes à pied, musique, travestis, chars, mariages burlesques, journée des diables rouges, masques, liesse populaire... La Martinique se transforme en un tourbillon de couleurs. Carnival street band parades, music, transvestites, floats, mock weddings, the day of the Red Devils, masks, popular jubilation... Martinique transforms into a swirl of colors.

AVRIL / APRIL

Martinique Surf Pro

Basse-Pointe

3^{ème} édition d'une compétition internationale, étape du circuit mondial de surf sur le spot Basse-Pointe (côte atlantique), avec une centaine de surfeurs du monde entier. Third edition of the Martinique Leg of the World Surf League international surf competition in the Northern part of the island. Over 100 surfers from all over the world will gather on.

La Patte d'Or

17 Sainte-Anne - Plage de la Pointe Marin

Un événement qui s'inscrit dans la tradition pascale, le Lundi de Pâques : courses de crabes et dégustation du traditionnel « Matoutou Crabe ». An event that is part of the Easter tradition for Easter Monday: crab race competitions and traditional "Matoutou crab" tasting.

MAI / MAY

20^{ème} édition Tchimbé Raid 20th edition

6 Prêcheur-Schoelcher

Grand raid de 110 km, 4 000 m de dénivelé, à travers la forêt tropicale, la montagne Pelée, les rivières, les champs de canne à sucre... 2 autres parcours de 70 km et 30 km sont proposés aux moins aguerris. One of the major international trail to be run. A 110 km race and 4,000 metres of vertical gain, going through Mount Pelée and discovering the thick rainforest.

Stratégie nationale de
transition écologique
vers un développement durable

2015-2020

ANNEE SCOLAIRE 2016-2017



EPI 4ème 1-2 et 4 .

PROFESSEUR DE LETTRES MODERNES

PINVILLE-PANDOR ALINE