

Sommaire Page 2 : projet au collège Page 3 : atelier cuisine en 3^e
Page 4 : actualité et nature Page 5 : projets lecture Page 6 : culture

Le mot de la fin d'année

Bonnes vacances à tous et toutes, revenez en forme à la rentrée prévue le 1^{er} septembre ! Nous félicitons chaleureusement les élèves de troisième qui ont obtenu leur diplôme national du brevet, nombreux sont ceux l'ayant obtenu avec une mention. Les résultats s'élèvent à presque 85 % de reçus.

Le diplôme national du brevet (DNB) «atteste la maîtrise du socle commun et sanctionne la formation acquise au terme du collège». Il comporte deux séries, générale et professionnelle.

Séjour à Lacanau pour finir l'année de l'AS en 4^e

Cette année, le projet Lacanau, réservé aux 23 élèves de 4^e les plus Sportifs, Assidus, Irréprochables et participant aux Compétitions UNSS, s'est déroulé du 21 au 24 juin.

Le principe est d'allier une semaine de déplacements uniquement à vélo avec la découverte d'activités de pleine nature (Surf, Acrobranche, Golf) sans aucun contact avec les réseaux sociaux puisque les téléphones sont banis du séjour.

Merci à la promotion 2022 pour cette belle semaine sportive !



Projet



Le club UNICEF à Hostens

Journée ensoleillée, eau du lac déjà bien chaude pour une mi-juin grâce aux températures caniculaires de la semaine précédente, les conditions étaient idéales pour profiter de cette journée à Hostens offerte par le Boulevard des Potes comme premier prix au Cyber rallye de l'égalité. Notre collège arrivé premier à cette compétition dans la lutte contre les inégalités et les discriminations, s'est donc vu récompensé par une journée d'activités sportives en plein air.

Après un voyage en bus de 45 minutes, nous avons rejoint la base nautique. Avant toute chose, les élèves se sont changés et enduits de crème solaire. La première partie les a obligés à former deux groupes pour deux activités, d'un côté tir à l'arc, de l'autre escalade. Avec des parcours plus ou moins difficiles, tout le monde a pu monter en haut du mur après avoir bien intégré les consignes de sécurité de



l'animateur sportif. Après cette première activité, la température était déjà bien élevée, une petite baignade était inévitable, de quoi se dépenser encore un peu avant le repas. Vers midi trente, le pique nique était livré pour combler les petits et gros appétits. Sandwich, chips et brugnons furent vite avalés.

A 13 h 30, les deux groupes alternent sur les activités du matin, jusqu'à 15 h où ils se mettent en maillot pour faire un tour sur le lac à la rame sur trois paddles géants.

Cette belle journée touche à sa fin, à 16 heures, il faut impérativement repartir pour ne pas louper les bus de ramassage devant le collège. Nul doute que ces élèves de 5e se souviendront de cette journée récompense du Cyber Rallye et d'une année d'investissement dans notre projet égalité.



Le coin des gourmands

Projet cuisine allemande



Les élèves de 3e suivant l'option LCE Allemand se sont associés ce vendredi 24 juin à leurs camarades de 3e Segpa de l'atelier cuisine pour préparer un repas inspiré des gastronomies allemande et autrichienne. Au menu, des Bretzel pour la mise en bouche, des escalopes viennoises accompagnées de Spaetzle, les pâtes traditionnelles entièrement faites à la main. Et en dessert, une Forêt noire ainsi que du pain d'épice, douceurs très prisées en Outre-Rhin.

Les élèves ont pu ainsi travailler ensemble, apprendre des gestes techniques – comment donner sa forme à un Bretzel, comment monter une Forêt Noire – avant de se régaler autour de la même table.

Recette des Bretzel

Pour 6 Bretzel : 250 g de farine, 150 ml de lait, 5 g de levure, 15 g de beurre, 8 pincées de sel, gros sel, eau, et bicarbonate alimentaire pour l'eau de cuisson.

1-Préparation de la pâte : mélanger farine, sel, levure, puis le beurre fondu, le lait (froid) et travailler énergiquement. Former une boule.

2-Laisser reposer la pâte environ 2h.

3-Préparer une casserole d'eau assez large avec 20 g de bicarbonate alimentaire et la mettre à chauffer.

4-1ère cuisson : partager la boule en 6 parts égales. Faire un grand saucisson puis former les Bretzel :

<https://www.youtube.com/watch?v=GVXLCUnWHMg>

5-Plonger les Bretzel avec une écumoire dans l'eau bouillante pendant 1 à 2 mn.

6-2ème cuisson au four : saupoudrer les Bretzel de gros sel, et faire cuire sur plaque 20 mn à 200°C.

Recette du Pain d'épices traditionnel

Pour 10 personnes : 250 gr de miel, 50 gr de noisettes grossièrement hachées, 125 gr d'amandes en poudre (possible aussi noisettes en poudre), 250 gr de beurre, 1 œuf, 1 sachet d'épices à pain d'épices (= deux cuillères à café. J'en ai !), 1 cuillère à café de cacao en poudre, 1/2 sachet de levure, 250 gr de farine, pour la déco : oranges ou citrons confits, amandes entières, cerneaux de noix, éclats de pistache... (ce qu'on aime). On peut faire après la cuisson un glaçage sucré au jus de citron.

1-Dans une casserole, faire fondre le miel, le beurre, les épices , les oranges et citrons confits ainsi que les noisettes hachées grossièrement. Cuire à feu doux. Laisser refroidir 5 mn.

2-Incorporer un œuf, la farine, les amandes en poudre et la levure et mélanger.

3-Verser la pâte sur la plaque du four sur du papier cuisson, l'étaler à la spatule de sorte à garder une épaisseur de 2 cm ou un peu plus. Décorer et glacer selon ses goûts (glaçage à l'eau après la cuisson). Faire cuire environ 25 min à 160/170°C. Couper en morceaux et laisser refroidir sur la plaque.



Actualité

UKRAINE

Les enseignants sont unanimes et remarquent que le niveau en mathématiques des enfants ukrainiens réfugiés, scolarisés dans les écoles françaises, est supérieur à celui des élèves français.

"Les élèves ukrainiens sont nettement plus à l'aise en mathématiques au collège que les élèves français", assure Pierre Priouret, professeur de mathématiques à Toulouse et responsable du groupe mathématiques.



Depuis le début de la guerre en Ukraine, près de 10.000 enfants ukrainiens arrivés en France ont été scolarisés dans des établissements français. Parmi les académies qui accueillent le plus grand nombre de ces élèves : celles de Nice, Versailles, la Normandie ou encore Créteil.

Margot Stouls 6^e5

source:© Copyright 2006-2021 BFMTV.com. Tous droits réservés. Site édité par NextInteractive

Nature

La raie manta

On reconnaît la grande raie Manta Mobula birostris à ses deux excroissances de chaque côté de sa large bouche.

Bien qu'inoffensive pour l'homme, cette immense raie élégante apparaît dans de nombreuses légendes où elle entraîne par le fond les bateaux. En réalité, elle est très sociable avec les plongeurs.

La raie-manta est ovovivipare, c'est-à-dire que ses œufs éclosent à l'intérieur du corps de la femelle. Les jeunes sortent déjà autonomes du ventre de leur mère. Elle donne généralement naissance à un petit à la fois.

Ces raies peuvent sauter hors de l'eau et c'est parfois à cette occasion qu'elles donnent naissance à leurs petits.

Elle filtre l'eau de mer pour en extraire le zooplancton (des animaux microscopiques en suspension dans l'océan). Son déjeuner se déroule en deux étapes : d'abord elle ouvre sa gueule démesurée puis la referme et «souffle» pour expulser l'eau de ses branchies bien visibles sur sa face ventrale. Le plancton, lui, reste prisonnier dans de minuscules filaments qui les tapissent. Pour manger à sa faim, la raie manta doit engloutir des quantités d'eau prodigieuses, d'où sa taille énorme : jusqu'à 9 mètres pour un poids de 3 tonnes. Mais l'on peut s'en approcher sans risque car elle ne s'attaque pas à l'homme.



Lya NOLLAND 6eme5

Projets lecture

Résultats du Prix Collégiens lecteurs de Gironde et du concours de nouvelles, Nouvelles à suivre

La rencontre était prévue vendredi 17 juin à Bordeaux dans l'immeuble Gironde du département, les fortes chaleurs de cette mi-juin ont malheureusement provoqué l'annulation de toutes les sorties. Nous avons reçu toutefois les résultats du prix et du concours.



Après des semaines de suspense, le Département de la Gironde nous a dévoilé le nom de l'autrice vainqueur du Prix Collégiens lecteurs de Gironde 2022 : il s'agit de Marie Vareille pour Le syndrome du spaghetti, largement plébiscité par les collégiens.

En deuxième position, Corps de fille de Marie Lenne Fouquet.

Quant au concours Nouvelles à suivre, cette année, 23 collèges y ont participé, les organisateurs au département ont reçu 130 nouvelles dont 31 ont été récompensées par le jury.

Les lots des élèves des collèges qui n'étaient pas présents à la remise du Prix Collégiens seront déposés dans chaque collège entre septembre et octobre 2022. Le club CDI a envoyé une seule nouvelle, celle de Keira Réchou en 5e 4 et elle a reçu le premier prix dans la catégorie 5e, grâce à son

texte Abruti. Pour ce concours, les élèves participants doivent inventer la suite d'un texte (l'incipit) écrit par l'auteur lauréat du Prix collégiens l'année précédente. Keira gagne cette récompense pour la deuxième année consécutive et elle a hâte de tenter sa chance encore l'an prochain. En attendant, elle cherche d'autres concours d'écriture car c'est devenu une réelle passion. Nous sommes très fiers de sa réussite et de son travail, nous la félicitons chaleureusement. Toutes les nouvelles récompensées sont rassemblées dans un recueil accessible sur le site du département de la Gironde :

<https://www.gironde.fr/sites/default/files/2022-06/nouvelles-a-suivre-recueil2022.pdf>

Le club CDI est inscrit pour participer à nouveau au prix l'année prochaine.

Salon Lire en poche 2022

La prochaine édition se déroulera du 7 au 9 octobre au parc de Mandavit, autour de la thématique "Un autre monde ?".

Lire en Poche étant spécialisé dans le petit format, seuls les auteurs disposant d'ouvrages publiés en poche sont susceptibles d'être invités.

Les stands sont tenus par des libraires indépendants de Nouvelle-Aquitaine, qui représentent chacun un certain nombre de collections de poche et d'éditeurs. Quelques espaces d'exposants sont réservés à des éditeurs régionaux, sous réserve qu'ils disposent d'ouvrages en poche. Les enseignants ont d'ores et déjà fait leur sélection dans les nombreuses propositions de rencontres et d'ateliers.

LIRE EN POCHE
LE SALON DES LIVRES DE POCHE

Culture

Les résultats du Prix Mangawa

Le prix Mangawa est un prix qui récompense les auteurs de manga jeunesse des trois catégories suivantes : Shonen, Shojo et Seinen.

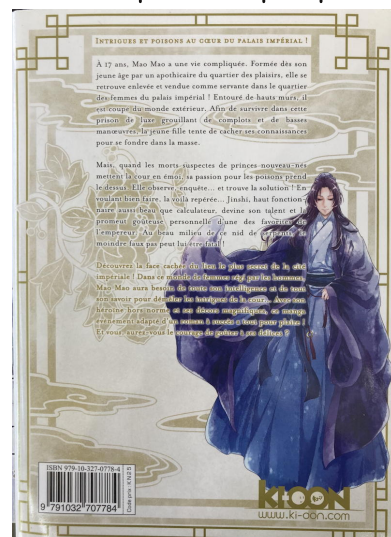
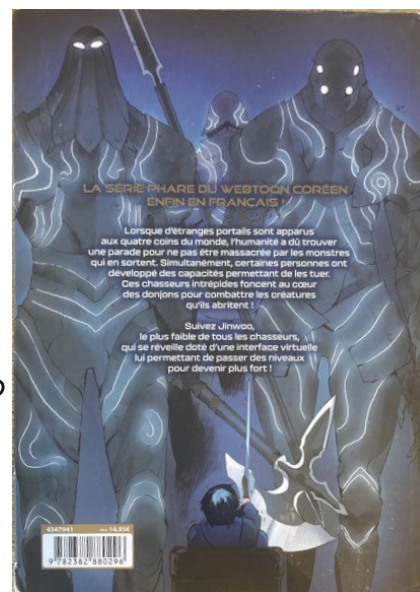
- Le gagnant de la catégorie Shonen est Solo leveling de Yoshida, voici la quatrième de couverture du livre :

Suivez Jinwoo, le plus faible de tous les chasseurs, qui se réveille doté d'une interface virtuelle lui permettant de passer des niveaux lui permettant de devenir plus fort ! Publié auparavant en Webtoon.



- Le gagnant de la catégorie Shojo est Le secret de Madoka de Deme Kingyobachi, voici un petit résumé de l'histoire : Madoka est un petit garçon. Mais ce qu'il préfère, ce sont les peluches et les robes que lui confectionne sa sœur. A l'école, il n'est pas accepté par ses camarades et un jour, il se promet de se comporter « comme un garçon ». Itsuki, sa voisine de classe, pas très robes et peluches, le remarque très vite. Ils vont faire connaissance... et si leur histoire d'amitié commençait ici ?

- Les gagnants de la catégorie Seinen sont Itsuki Nanao et Natsu Hyuuga pour Les carnets de l'apothicaire. Voici la quatrième de couverture de ce manga : Ces 3 titres faisaient partie d'une sélection de 15 mangas, ils sont tous disponibles à présent au CDI.



Amaël Lefebvre 6e 1

Mauguin News : le journal du Collège Alfred Mauguin Fondé par MM. Cabrera et Diallo Directeur de la publication : M. Lefevre, Principal du collège. Rédaction : Youenn Le Gall, Amaël Lefebvre, Martin Bergeron, Hugo Rollin, Eva Dartiguelongue, Chloé Brasselet, Arthur Duprat, Aïla Mélissa, Monika Braye, Antoine Serpelloni, Réchou Keira, Nouyers-Bouton Maude, Meheust Servane. Accompagnement et mise en page : Mme Promis. Blog du CDI : cdialfredmauguin.wordpress.com Site du collège : www.collegealfredmauguin.fr