



LA MOUCHE

Bimestriel

Restaurant d'application

Le Japon à l'honneur

Au temps du Moyen-Age

Le jardins médiéval à L'EREA

Visite à Paris

Le musée du vin





Directrice de publication

Line Delaporte

Fondateur

Brieuc Lebourdonnec

Rédacteurs en chef

Danielle Heloin, Catherine Plumet, Nicolas Heissler

Equipe de Rédaction

Raphaël Pizeuil, Yoro Traore, Mathéo De Riga Le Corre, Lorena Saradin, Lucas Sansonnet, Roxane, Melvin Pousserot, Sandra Dos Reis Germano et Abdoul Samaké, Tom Burel, Monica Delahaye, Maelys Ribes, Anaïs Delo, Emilie Lefrançois, David Mels, Mamadou Tounkara, Amar Zouboye, Grady Muntobo, Philippe Zagadou, Erwan Kessas, Shene Courtet, Ibrahim Konate, Maxime Signat

Maquette

Nicolas Heissler

A la une

La vie scolaire p.3

Sortie

Visite du Musée du vin p.4

Le musée du chocolat p.4

La serre "robotique" p.5

LEA

Dressing Solidaire p.6

Tri sélectif au lycée p.6

Les astuces des jardiniers

Le jardin médiéval p.7

Le coin cuisine

Recette japonaise p.8

Culture

Sherlock Holmes p.9

ACDC p.10

Printemps des poètes p.10

Santé

Je suis épileptique p.11

Le LEA dans les vignes p.12

La vie scolaire à l'honneur



Pouvez-vous présenter ?

Je suis M. Jean, je suis conseiller Principal d'Éducation (CPE) du LEA depuis la rentrée de septembre. Auparavant, j'étais dans un lycée polyvalent de 1200 élèves. Ça me change beaucoup. Je suis très content d'être ici.

Pourquoi avez-vous choisi de travailler au LEA ?

Cela fait très longtemps que je suis sensibilisé aux difficultés des élèves et j'avais envie d'accompagner les élèves vers la réussite, c'est vraiment ce qui me motive. J'ai longtemps travaillé dans des établissements d'éducation prioritaire et donc, pour moi, c'est important de m'engager pour la réussite des élèves, là où il y a des besoins. Je suis content d'y être car je me sens utile.

Quel est votre rôle dans l'établissement ?

Mon rôle est de gérer le service de vie scolaire, c'est-à-dire de veiller à la réussite et à l'épanouissement des élèves et à la prise en charge des élèves en dehors des heures de cours, dans les moments de vie scolaire, aux entrées, aux sorties, pendant les récréations, la demi-pension, les heures de permanence (ça, c'est le service de vie scolaire, en général) et aussi de gérer le temps d'internat c'est-à-dire le temps que les élèves passent en dehors des cours quand ils sont internes et qu'ils restent dans l'établissement du lundi au vendredi.

Êtes-vous satisfait de travailler ici ? Qu'est-ce qui vous plaît particulièrement ?

Je suis satisfait de travailler ici et ce qui me plaît, c'est l'engagement des équipes. J'ai le sentiment de travailler dans des équipes enseignantes et de direction qui sont très engagées pareillement dans le travail et je sens qu'il y a beaucoup de moyens et donc on peut aider. Quand on a envie d'aider, il y a des moyens et des possibilités tant sur le point de vue éducatif qu'au point de vue des activités développées dans le cadre de l'internat.

Peux-tu te présenter ?

Bonjour, je m'appelle Diana, je suis arrivée le 07 novembre 2022.

Quel est ton parcours professionnel ?

Je viens de finir mes études. Je sors d'une licence « Métier de l'entrepreneuriat », j'ai un BAC PRO « Commerce » ainsi qu'un BTS « Management des Métiers Commerciaux ».

J'ai fait beaucoup de petits « boulots » comme vendeuse, équièrnière polyvalente (Mac Do) et manager en alternance, au BHV, pendant mon BTS.

Comment es-tu arrivée ici ?

Souhaitant découvrir un autre univers que celui pour lequel je me suis formée, j'ai recherché un poste lié à l'Éducation Nationale. J'ai donc postulé dans plusieurs établissements et j'ai choisi celui-ci suite à un entretien.

Es-tu bien dans cet établissement et pourquoi ?

Oui, je me sens bien et à ma place maintenant. Au début c'était un peu complexe car il a fallu que je trouve ma place étant donné que j'arrivais en cours d'année et que j'étais sans expérience dans ce domaine. Ce que j'aime aussi dans cet établissement, qui est adapté, c'est qu'on peut vraiment apporter quelque chose aux élèves, je me sens utile et ça fait plaisir. Les élèves me le rendent bien.



Visite du Musée du vin

Dans notre classe, nous travaillons sur les raisins, la vigne et les vendanges. Nous sommes déjà intervenus dans les vignes du Moulin de Sannois. C'est pour ça que nous sommes allés au musée du vin à Paris. On est parti en bus puis en train et enfin en métro. Avant d'arriver au musée on est passé par l'opéra Garnier car c'était à côté de la gare St Lazare.

Le musée est dans une cave à vin dans le 16^{ème} arrondissement de Paris : il y a un restaurant. Dans le musée, on a vu les différents outils pour les vendanges comme les sécateurs, les transplantoirs, les griffes, les ciseaux... Il y avait aussi les tonneaux et les bouteilles pour conserver le vin. On a vu aussi des outils pour mesurer l'alcool dans le vin.

Clara Rommelfangen

Le musée du chocolat

Dans le cadre des sorties proposées pour les élèves de l'internat, nous avons eu l'occasion d'aller visiter le Musée du chocolat « Choco-story » en plein cœur de Paris.

Cette visite, logiquement placée sous le signe de la découverte, nous aura permis entre autres d'en apprendre davantage sur l'histoire au sens large du chocolat : sa provenance du cacaoyer, la valeur que le cacao avait jadis, et la place que le chocolat peut avoir aujourd'hui dans la société actuelle.

On a également eu l'opportunité de voir certaines sculptures entièrement réalisées à base de chocolat et, bien entendu, pour le plus grand bonheur des enfants, nous avons pu déguster les 3 saveurs majeures (chocolat au lait, chocolat noir et chocolat blanc).

Philippe Zagadou



A la découverte d'une serre "robotique"

Nous sommes arrivés dans une serre de Silly-le-Long après 1h00 de route.

La serre de Silly-le-Long est une entreprise familiale construite en 1990 et issue du monde agricole.

- En 1990, ils créent leurs premières serres d'une superficie de 4500 m².
- En 1999, ils ajoutent 650 m² de superficie dans leur serre.
- En 2002, ils ajoutent 2500 m² de superficie.
- En 2005, ils mettent en place une chaudière en bois.
- En 2011, une aire de culture extérieure est créée, elle mesure 2300 m².

Cette entreprise du secteur privé compte 4 salariés à temps plein et 2 saisonniers

Ils produisent 220 000 plantes par an.

Ils produisent comme plantes vivaces : Rosiers fleuris, pivoines, et comme Plantes fleuries en pots : Bégonia, Hortensia, Kalanchoé, Poinsettia, Cyclamen de perse, impatiens de Nouvelle-Guinée.

Ils ont plusieurs modes de production comme: du repiquage, du semis, du forçage de plante, achat/revente pour les Azalées ainsi que du cutting principalement sur le Kalanchoé.

Les problèmes qu'ils rencontrent au niveau des ravageurs sont principalement, pucerons, thrips et aleurodes. Quant aux maladies qu'ils rencontrent ce sont des fusarioses.



Ils ont des fournisseurs qui viennent des Pays-Bas, de l'Allemagne et de France.

Ils ont des équipements comme des tablettes mobiles, des tablettes semi-mobiles, des tablettes fixes, une grue de manutention, des ombrages, des rideaux occultants pour le

photopériodisme (occultation), photopériodisme (éclairage), des panneaux solaires, un chauffage basse température, une subirrigation (marée haute et marée basse sur tablette et sur le sol), du goutte à goutte, des brasseurs d'air, des ouvrants latéraux, une rempoteuse, un robot de distançage, un écran thermique. Le bois est utilisé comme source d'énergie de chauffage. La fertilisation utilisée est la ferti-irrigation par station.

Ils l'utilisent aussi comme mode de traitement du chimique et de la PBI pour les Poinsettias.

Ils produisent le moins possible de déchets et ils utilisent le ramassage public pour les déchets verts. Pour les autres déchets, ils recyclent dans la poubelle jaune les emballages et le plastique. Concernant le carton, il peut être vendu une fois pressé.

L'entreprise "Les serres de Silly-le-Long" est un grossiste qui produit principalement pour les jardinerie de la région parisienne. Ils ont aussi leurs propres camions d'entreprise pour les livraisons. Voilà à quoi a ressemblé notre visite aux serres de Silly-le-Long.

Cela a été une belle sortie



Dressing Solidaire



Entretien du linge par les élèves d'ATMFC

Les vêtements récupérés sont triés par couleur (couleurs foncées et claires) et par matière (laine, coton, synthétique). Nous lavons les vêtements par catégories au lave-linge avec de la lessive et en choisissant le programme adapté en fonction des étiquettes. Pour sécher le linge, il y a 2 méthodes : le sèche-linge ou l'étendoir. Si un vêtement nécessite une petite reprise, nous le cousons (bouton, ourlet). Nous repassons au fer à repasser ou à la centrale-vapeur les vêtements froissés, puis nous les plions avant de les ranger.

Monica Delahaye, Maelys Ribes, Anaïs Delo, Emilie Lefrançois, David Mels

Du nouveau dans le tri sélectif au lycée !

Dans le HALL du lycée, à côté de la loge

Vous trouverez plusieurs bacs pour les PILES, les petites BATTERIES, les BOUCHONS, les FEUTRES et les STYLOS, le VERRE et le PLASTIQUE.

Rappel : A la CANTINE

Deux poubelles : l'une pour les EMBALLAGES, l'autre pour les DÉCHETS ALIMENTAIRES qui iront ensuite au compost

Mélange à éviter !

Les fournitures scolaires (gommes, stylos, crayons, classeurs...) que vous n'utilisez plus peuvent encore servir... à d'autres. Vous pourrez les déposer au C.D.I. Elles seront données à une association qui les enverra dans des pays qui ont besoin de ce matériel.



Création d'un jardin médiéval

Ce mardi 21 mars, toute l'équipe des MA 1 et Clara ont commencé la création d'un jardin médiéval. C'est un projet fait avec Mme Petitpas, Madleen l'AESH de Clara et M. Bouet.

La première tâche consistait à tondre l'herbe du potager. C'est Abdoul qui a passé la tondeuse.

Ensuite, nous avons mesuré la longueur et la largeur des deux carrés déjà existants. On a fait un carré avec 4 piquets pour décider où on allait poser les carrés potagers. Pour vérifier les angles droits, on a appliqué le théorème de Pythagore avec la méthode 3-4-5.

Nous avons mis un cordeau entre les 2 piquets de la première longueur pour travailler bien droit. On a creusé une tranchée peu profonde pour poser les blocs de béton cellulaire. Ils n'étaient pas très lourds mais étaient fragiles. On posait chaque pierre dans la tranchée, en commençant par un angle.

Pour poser ces blocs bien droits, en les alignant, on devait ajouter ou enlever de la terre. Mr Bouet tapait avec un maillet en caoutchouc pour les mettre droits et vérifiait avec un niveau à bulle. Il en a cassé plusieurs en tapant trop fort.

Avec une pelle, on a enlevé la terre en trop et on a apporté du terreau que l'on a mélangé. Pendant ce temps-là, Lorena a tassé de la terre tout autour des pierres pour les bloquer. Les autres désherbaient la terre du carré et Melvin a ratissé le terreau.

Pour finir, nous avons replanté les plantes qui étaient dans les anciens carrés : menthe, mélisse, thym, citron, consoude et quelques fleurs (narcisses, tulipes). On les a arrosées et on a pris une photo.

Nous avons bien aimé ce projet et avons hâte de le continuer...

Les MA 1 (Mathéo, Lorena, Lucas, Roxane, Melvin, Sandra et Abdoul) et Clara.



Le LEA aux couleurs du Japon

FICHE TECHNIQUE**INTITULE DU PLAT : Mochis****TYPE DE CONCEPT : Dessert****NBRE DE COUVERTS : 8****CROQUIS/DESSIN**

DENREES	Unité	Quantité
farine riz gluant	kg	0,500
sucre	kg	0,250
eau	kg	0,900
Poudre thé matcha	kg	0,010
chocolat blanc	kg	0,250
crème liquide	L	0,10
coco rapée	kg	0,100
fécule de maïs	kg	0,200

Mélanger la farine, le sucre, l'eau et la poudre de thé
 Cuire au micro-ondes 2 min pleine puissance
 Mélanger
 Cuire à nouveau 30s
 Etaler la pâte sur une pellicule de fécule de maïs
 Emporte piécer

Fondre le chocolat au bain marie
 Ajouter la crème chaude en 3 fois
 Ajouter la coco rapée
 Réserver

Monter les mochis
 Mettre une cuillère de ganache coco sur la pâte,
 Refermer en boule et souder les bords

Remarques d'élèves pour cette journée japonaise

"On a fait des sushis et des makis, une soupe Miso, des Gyozas, des Yakitoris et des Mochis. Avant, en classe, on a fait des recherches sur le Japon. On a mis sur la table de chaque client des questions et leurs réponses sur le Japon, comme le jeu « les incollables »."

Erwan et Shane

Remarques d'élèves sur les Mochis

"On a mélangé de l'eau, de la farine, du riz gluant et du sucre. On a mis ce mélange dans trois Tupperware. Puis on a mis du thé Matcha. On a passé chaque Tupperware deux minutes au micro-onde. On a mélangé la pâte puis on l'a remise trente secondes. Ensuite, on a fait des galettes circulaires avec la pâte. Pour la farce des Makis, on peut mettre de la pâte d'haricots rouges. Pour les Mochis, on met du chocolat blanc dans les galettes qu'on ferme et bon appétit."

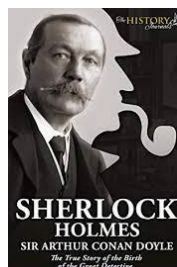
Ibrahim et Maxime



Sir Arthur Conan Doyle dans l'ombre de Sherlock Holmes

Sir Arthur Conan Doyle est né le 22 mai 1859 en Ecosse et est mort le 7 juillet 1930 en Angleterre. Il est l'auteur de Sherlock Holmes. Il faut savoir qu'à l'époque et avant qu'il ne se mette à l'écriture, il était en faculté de médecine et c'est là qu'il fera la rencontre décisive de celui qui l'inspirera pour créer Sherlock Holmes, son professeur : le docteur Joseph Bell. Joseph Bell était un professeur pas comme les autres. Il avait besoin pour trouver la maladie dont souffrait un patient, de procéder par déductions comme le fera le célèbre détective des romans de Conan Doyle. Après avoir obtenu son diplôme, A. Conan Doyle s'installe dans un cabinet de médecine mais les clients se font rares. Il dispose ainsi de temps pour s'adonner à l'écriture qu'il a toujours affectionnée. Il se lance dans l'écriture des aventures de Sherlock qui va s'avérer être un vrai succès populaire. Il faut savoir qu'Arthur Conan Doyle rêvait d'être reconnu pour ses romans historiques, ce sera finalement le roman policier qui lui apportera la reconnaissance qu'il recherchait. Il ne s'attendait pas à rencontrer la gloire. Mais qui dit Sherlock Holmes, pense évidemment à son acolyte le docteur John Watson. Celui-ci apparaît dès la première aventure du détective intitulée Une étude rouge qui scellera leur amitié. En se penchant sur les deux personnages, on remarque que Holmes ressemble trait pour trait au professeur de son institut le docteur Joseph Bell et si on se penche aussi un peu plus sur son collègue le docteur Watson, on remarque qu'il est le portrait craché de Conan Doyle et, dans les récits où ils apparaissent, l'auteur s'amuse en mettant le docteur Watson comme le biographe de monsieur Holmes. Une petite anecdote, tout le monde connaît aujourd'hui la célèbre phrase de Sherlock à son ami, le docteur Watson : « Élémentaire mon cher Watson. ». Cette réplique, si vous lisez les enquêtes de monsieur Holmes, vous ne la retrouverez jamais car c'est une pure création cinématographique. Comme dans l'article précédent sur Maurice Leblanc, Conan Doyle en a assez car son héros est très pesant. Il reçoit des lettres de gens qui croient que Holmes existe

Pour en finir, dans la nouvelle « Le dernier problème », il tue Sherlock en le jetant dans les chutes de Reichenbach avec son ennemi de toujours, le professeur James Moriarty, devant les yeux de Watson. Conan Doyle s'est débarrassé de Sherlock pour se consacrer à un autre genre de littérature. Cependant, à la sortie de ce dernier ouvrage les lecteurs sont indignés que leur héros soit mort et Conan Doyle reçoit des coups de fils et des lettres de menaces qui lui intimement l'ordre de ramener Sherlock à la vie. Elles s'ajoutent aux supplications de son éditeur qui le prie de continuer malgré ses refus successifs. Le public aura gain de cause puisque Sir Arthur Conan Doyle, en proie à des difficultés financières, se résigne à redonner vie à son héros dans « La maison vide » et à nouveau le succès est là. Conan Doyle ne pourra jamais s'échapper de sa prison dorée et ne cessera de conter les récits de son héros qu'à sa mort. La gloire, après avoir échappé à son auteur et conquis les lecteurs, c'est le cinéma qui s'emparera de Sherlock Holmes dès 1929 avec la sortie de « The return of Sherlock Holmes ». En 1990, le Guinness Book of Movies recensait 204 adaptations cinématographiques des enquêtes de Sherlock faisant ainsi de lui le personnage de fiction le plus consacré de l'histoire du cinéma. De plus, en 1894 Conan Doyle reçoit la légion d'honneur et, en 1902, il sera décoré par le roi Edouard VII lui-même. Le 221 Baker Street, célèbre adresse où Conan Doyle a logé son héros, abrite maintenant un musée qui reconstitue son appartement. Or, il se trouve que, encore aujourd'hui, certaines personnes croient que Sherlock Holmes a existé et ne manquent pas de demander au personnel du musée s'il a vraiment vécu là. Celui-ci ne peut que répondre et je cite : « Oui, dans les histoires en tout cas. »



De ma découverte du groupe AC/DC à aujourd'hui

La première fois que j'ai entendu AC/DC, c'est quand j'ai regardé le film IRON MAN. La musique du début c'était le morceau BACK IN BLACK. J'aime ce groupe parce qu'il y a un guitariste que j'admire qui se nomme Angus Young. J'adore sa façon de jouer et sa manière de bouger.

Et j'aime ce groupe parce qu'il a une histoire intéressante. Le groupe a été fondé par un membre du groupe qui se nomme Malcom Young qui est le frère aîné de Angus Young. Il y a aussi Bon Scott qui est l'ancien chanteur d'AC/DC et qui est décédé en 1980 en Angleterre. Il a été remplacé par Brian Johnson. Il y a également Cliff Williams qui est le bassiste du groupe. Et pour compléter, il y a Phil Rudd qui est le batteur.

Je fais aussi de la guitare électrique, je prends des cours avec un prof qui s'appelle Fred qui aime aussi AC/DC. J'apprends des morceaux du groupe comme BACK IN BLACK et aussi HIGHWAY TO HELL. Mon père connaît aussi le groupe et en est un fan comme moi.

J'ai des t-shirts d'AC/DC qui prouvent ma passion pour ce groupe comme celui de l'album HIGHWAY TO HELL et aussi du morceau HELLS BELLS qui est un hommage à la mort de Bon Scott.

Lucas Sansonnet



Printemps des poètes 2023 – Frontières

Chaque jour, des douanières et des policières
 Accompagnées de leurs collègues les pompières et les infirmières,
 Avec lesquelles elles surveillent sans arrêt la frontière
 Depuis l'aube pour contrôler les étrangères et les prisonnières
 Tout ça à l'aide d'une montgolfière
 Qui éclaire la frontière avec sa forte lumière.

Mamadou Tounkara

Ne pas dépasser les limites
 Sinon, c'est la guerre.
 Il faut partir d'ici, c'est la fuite
 On va vers d'autres terres étrangères
 Stressé, perdu,
 On a vu un hélicoptère
 On a fait des signes de détresse, sans suite.

Amar Zoubove & Grady Muntobo

L'Épilepsie

Puisque les élèves écrivent des articles sur leurs particularités (autisme, hyperactivité, ...), je me suis dit que cette rubrique était le lieu pour aborder une de mes caractéristiques qui m'accompagne depuis mon adolescence : l'épilepsie.

A l'âge de 16 ans, suite à un AVC (Accident Vasculo Cérébral), j'ai gardé des séquelles et la principale est de faire des crises d'épilepsie. Ça signifie que régulièrement, je perds le contrôle de mon corps (je fais des mouvements brusques et incontrôlés) et le plus souvent je m'évanouis. Ces crises sont dues à des décharges électriques trop fortes dans le cerveau. J'en fais le plus souvent quand je suis trop fatigué. C'est pour ça que j'ai demandé à avoir une RQTH (Reconnaissance de la Qualité de Travailleur Handicapé). Ainsi mon emploi du temps a été adapté pour que j'arrive en forme au travail. De plus je prends un traitement régulier qui bloque mes crises.

Je ne suis pas le seul à être épileptique : des célébrités comme Jules César, Napoléon, Molière, Prince ou Lil' Wayne l'ont été. Je suis donc en bonne compagnie.

Nicolas Heissler

Prince



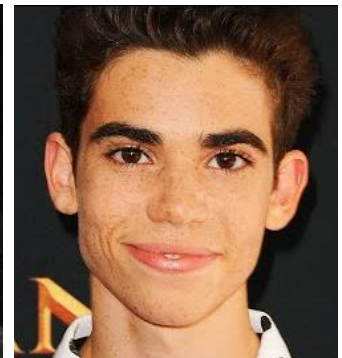
Napoléon 1^{er}



Lil Wayne



Cameron Boyce



Qu'est-ce que l'épilepsie ?

hoptoys.fr

Dissipons les idées reçues en exposant les faits !

Idée reçue n°1 : L'épilepsie est rare



- En France**
- 10 personnes / 1000
 - 100 pers. / jour > 1^{ère} crise soit 40 000 par an
 - 5% population susceptible de faire une crise un jour
 - un peu plus fréquente chez l'homme que chez la femme

en chiffres...

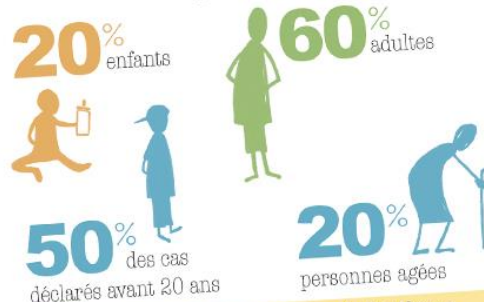
En France
700 000 personnes

En Europe
6 000 000 personnes

Dans le monde
60 000 000 personnes

Idée reçue n°3 : L'épilepsie ne touche que les jeunes enfants

Fait : On peut être touché par l'épilepsie à n'importe quel âge



Idée reçue n°4 : Toutes les crises épileptiques sont les mêmes pour tout le monde

Les crises partielles Les crises généralisées

Les M.A. du LEA sont à l'honneur dans le "Sannois Mag"

L'EREA participe à l'entretien de la vigne



Depuis 2019, la ville de Sannois a signé une convention avec l'EREA (Établissement régional d'enseignement adapté) afin de permettre à une classe en formation horticole de participer à l'entretien de la vigne. Une classe d'une dizaine d'élèves de 14 à 17 ans, intervient

donc régulièrement à la vigne. Encadrés par un enseignant et le service des espaces verts, les jeunes participent à tous les stades de l'entretien de la vigne : la taille en février, le désherbage manuel en avril et juin, l'effeuillage en avril, l'écimage en mai et les vendanges en septembre et octobre. Lors de cette dernière étape, ils coupent le raisin et vont au chai. C'est l'occasion de leur expliquer les différentes opérations de la fabrication du vin et les règles d'hygiène nécessaires. Ils assistent également à l'embouteillage en juin. Leur intervention représente huit demi-journées au cours de l'année ; une belle coopération avec le service des espaces verts pour l'enrichissement des élèves.



La Mouche vous plait et vous pouvez l'avoir régulièrement entre vos mains sans chercher un des livreurs au LEA. Nous vous proposons de vous abonner. Contactez-nous pour en savoir plus.