



LEDI- LIBRE

EDITION : JUIN 2020

N°7

L'ÉDITO DE Mme ESTEVE

What's that?

It's Lédi-Libre.

What's Lédi-Libre ?

It's a school magazine.

Where is it from ? Where is it made in ?

It's from Lédignan school. It's made in France, in Lédignan High.

Who writes the articles ? Who are the reporters ?

Talented pupils , Talented people working at school with lots of great ideas.

What is it about ? What are the reports, articles about ?

They're about all sorts of things, all sorts of different themes , different subjects.

Do you like it? What do you think about it ?

I love it . I think it's a very interesting colourful magazine. I'm enthusiastic about it.
I love reading it. It gives you a beautiful image of the people living and working in this High School.

Who are you ?

I'm Mrs. Esteve, an English teacher , a fan of Lédi-Libre school magazine.



Mme ESTEVE

DES INCONNUES ENFIN RECONNUES

Le concours sur les illustres inconnues s'achève avec l'année. Le confinement et l'éloignement forcé du collège n'a malheureusement pas pu mettre davantage à l'honneur cette initiative. Les quelques élèves ayant participé ont été d'autant plus méritants. Un grand bravo à Mlle Egmann (6D), Mlle Riu (6C), M. Poirier (6A), Mlle Gadaix (4A), Mlle Denoyelle (4C), M. Pujol (4C) et Mlle Sawalich (3B).

Ils/elles ont eu le plus de bonnes réponses. Bravo à elles/eux.

Toutefois, deux élèves se démarquent grâce à la pertinence et la beauté de la lettre écrite à la femme de leur choix. Les voici

Chère Rosa PARKS,

Je vous admire pour votre courage face à l'inégalité entre les blancs et les noirs. Vous avez su vous prononcer et protester, peu de gens ont osés le faire. Vous vous êtes imposée et grâce à vous certaines lois raciales ont été supprimées. Votre persévérance est aujourd'hui reconnue et le sera encore longtemps. Je vous suis reconnaissante pour votre combat envers les droits de l'Homme. Vous faites parti des plus grandes femmes de l'humanité.

Cordialement,

Léonie DENOYELLE 4C



Bonjour Melle Thunberg,

Je voudrais vous dire que je suis très impressionnée par tout ce que vous faites pour la planète alors que vous êtes très jeune. Le fait que vous sacrifiez des journées d'école pour aller manifester contre le réchauffement climatique et que vous preniez la parole devant les dirigeants du monde entier m'impressionne. Je trouve aussi que vous êtes courageuse d'arrêter de manger de la viande et des produits laitiers et que votre famille est solidaire puisqu'elle vous soutient dans votre lutte pour préserver la planète, comme votre maman qui voyage moins pour ses représentations. En lisant des articles de journaux montrant ce que vous faites, ça m'a donné envie de faire encore plus attention à ne pas gaspiller l'énergie. Je suis aussi inquiète pour la planète car certains adultes ne pensent qu'à l'argent et polluent notre terre, j'avais écrit un poème il y a quelques temps, le voici :



*Sauvons la planète
Cette terre, notre mère,
Cette planète qui nous est chère
Subit la pollution
Quelle abomination !
Tous ces plastiques
abandonnés,
Ces pesticides pulvérisés,*

*Les marées noires des
pétroliers,
Tuent les animaux par milliers.
Tous ces déchets non recyclés,
Toutes ces forêts parties en
fumée,
Toute cette eau gaspillée,
Mettent en péril l'humanité.*

*Notre planète est en danger,
Nous devons la protéger,
Ne rien jeter dans la nature,
Juste un effort ce n'est pas si
dur !*

J'espère que vous continuerez votre combat pour la planète et que d'autres personnes feront comme vous, je ferai de mon mieux pour protéger la planète.

Cordialement

Lou-Anne Egmann 6°D

M. CLEMENTE



MAIS QU'EST-CE QUE C'EST TOUT

CE RAMDAM ??? !!! ...

Ce sont des élèves de 5eme, stylo à la main et feuille de papier... ils travaillent ?...

En m'avançant j'entends des rires et je sens de la bonne humeur...

Je comprends que chacun donne son avis et que cela donne lieu à des discussions.

Ils tentent de trouver une solution qui plaise à tous...Cela s'appelle un **CONSENSUS**.

Et savez-vous ce que font ces élèves ?...

Ils réfléchissent et tentent d'écrire un règlement d'utilisation des tables de tennis de table !



Et ouiiiiiiiiiii ! En bon représentant, Axel Millon délégués, élu au conseil d'administration, a porté la parole des délégués de classe dans cette instance en demandant l'achat de ces tables.

Le conseil d'administration y a été favorable et les tables ont été livrées voilà quelques jours.

.../...

.../...

M. Brianson les a montés et fixés au sol dans la cour.



Une fois, le règlement d'utilisation bien chiadé* et signé par les élèves, les tables pourront être utilisées tout en respectant les gestes barrière.

Dans le premier numéro du Lédi-Libre, un article avait été rédigé par des élèves sur le mot MERCI et sa signification.

Il est temps de remercier d'abord tous les délégués pour leur engagement et les propositions constructives faites cette année. Grâce à eux, et à ceux qui ont été convainçants en présentant le projet devant le CA, mais aussi grâce aux membres du CA, et au budget bien géré, les élèves vont pouvoir avoir une activité sportive supplémentaire !

Voilà une belle réussite !

Si comme eux, vous souhaitez être force de proposition, présentez en vous aux élections des délégués de classe.

Mme BONHOMME

Chiadé : fait avec un soin particulier.*

UNE LESSIVE MADE IN LEDIGNAN'S COLLEGE !

Faire un grand nettoyage et une fabuleuse lessive c'est dans l'air du temps en cette période printanière !

Les éco-délégués vous aident en vous proposant la Ledi-lessive, une lessive respectueuse de l'environnement et fabriquée artisanalement.

En effet, voilà un nouveau défi relevé : les éco-délégués l'avaient annoncé et ils l'ont fait !



Au mois de mars, le laboratoire de physique chimie s'est vu transformé en mini entreprise. Pendant que certains pesaient les composants, d'autres mélangeaient, alors que d'autres encore s'affairaient à réaliser un joli packaging à l'esprit bohème. Le tout sous les regards rigoureux de Cindy, animatrice et Mme Bonhomme.



Le joli mois de mai aurait, dans nos prévisions, été le mois choisi pour faire une publicité de ce produit 100 % écologique par le biais d'un tutoriel réalisé par les élèves ; mais finalement, adaptation oblige, c'est au mois de juin que cette lessive sera l'occasion de bien nettoyer les masques protecteurs du déconfinement !

Un échantillon sera remis aux éco-délégués ainsi qu'aux membres du Conseil d'Administration qui ont fait confiance en validant ce projet.

Article rédigé par Cindy LAUNE

et Mme BONHOMME

*Un conseil : Cette lessive est addictive,
prenez garde à ce que ce qu'elle ne devienne pas votre activité principale
car vous seriez dans de beaux draps !*

ETUDES ET CONFINEMENT...

« La continuité pédagogique », une expression qui aura pris un sens nouveau tant pour les enseignants que pour les élèves et leurs familles.

Alors oui nous avons continué à « faire cours » et à « apprendre »...

Avec les élèves de 4^{ème} bilangues nous avons commencé à travailler sur un thème cher et alléchant : la gastronomie espagnole ! Des images, des idées de saveurs qui attisaient nos appétits surtout lorsque nous avions classe à 11h30 ! Nous avons donc découvert ensemble les plats traditionnels espagnols et l'adaptation gastronomique plus moderne de ceux-ci. Ensuite nous nous sommes demandés pourquoi nos voisins espagnols mangeaient aussi différemment de nous tant dans leur rythme de repas que dans le contenu de leurs assiettes. Et là nous évoquions l'agriculture dominante et l'Histoire : et oui, si les espagnols et plus largement l'Europe entière, dévorent chaque année des kilos de pommes de terre, de tomates et de poivrons c'est parce que les espagnols nous les ont rapporté... d'Amérique. Par association d'idées « Espagne/Amérique » période de « découverte de l'Amérique », « Christophe Colomb » (Cristobal Colon) « 1492 », découverte(s) oui... pour qui ? Car il faut bien l'avouer, le terme de « découverte » fait bien rire les hispano-américains qui eux... ont toujours su qu'ils existaient !

Des aliments rapportés d'Amérique Latine nous sommes revenus en Espagne, en Europe et avons constaté que ces produits sont surtout utilisés dans les régions et pays qui bordent la Méditerranée car le climat y est propice. Nous avons découvert que les aliments « méditerranéens » et la façon de les préparer sont à la base d'une alimentation variée et équilibrée appelée « Régime méditerranéen ». Un régime non pas au sens restrictif du terme mais au sens premier qui est celui d'adopter une certaine façon de manger et certains aliments dans son alimentation. La richesse de ce régime et ses bénéfices sur la santé et le métabolisme des habitants ont même conduit l'Unesco à reconnaître celui-ci comme Patrimoine Culturel Immatériel de l'Humanité en 2010 !

Et puis il y a avait le confinement. Les médias, les réseaux sociaux nous montrait de nombreuses familles et individus s'occupant à redécouvrir le plaisir de cuisiner des produits frais . Nous étions inondés de vidéos et d'émission dans lesquelles un chef de renom accompagnait les novices qui s'amusaient autant de leurs déboires que de leurs réussites.

.../...

.../...

C'est ainsi que j'ai demandé à mes élèves de 4ème de mettre en application tout ce que nous avons appris. Ils ont dû trouver, adapter ou imaginer une recette basée sur des produits méditerranéens, prévoir leurs ingrédients et leurs ustensiles (vocabulaire important et usuel dans les 2 langues) puis expliquer les étapes de la réalisation de leur recette en employant soit l'obligation impersonnelle (ce qu'il faut faire) soit l'impératif (Coupe les légumes, fais-les dorer dans un filet d'huile d'olive...).

Pour me prouver leur bonne organisation et qu'il avait bien mis la main à la pâte, chaque élève a dû m'envoyer au moins 5 photos parmi lesquelles le plat terminé et dressé et l'élève-cuisinier à la tâche.

J'ai dû sélectionner les recettes mais beaucoup étaient appétissantes ! Bravo aux élèves qui une fois de plus ont été... supers ! Oui c'est vrai et je peux dire que vous m'avez bien divertie aussi avec vos commentaires !!!

Je tiens à remercier les familles de leur aide précieuse et de leur soutien toujours appréciés.

Quant aux élèves de 6ème bilangue, comme nous travaillions sur la vie quotidienne, les activités que nous assumons chaque jour qu'elles soient fonctionnelles, pratiques ou divertissantes, je leur ai demandé de rendre compte d'une journée de classe à la maison durant le confinement. Une façon de voir comment chacun perçoit son organisation, de leur donner un souvenir pour les années à venir des activités plus solitaires que nous avons tous dû adopter et bien sûr... de pratiquer la langue espagnole !

A tous, un grand BRAVO et un grand MERCI pour cette année passée ensemble, même si elle fut en partie à distance. Nos échanges divers, par messagerie, cours, exercices et projets n'ont rien eu de « distanciels ».

D'avance je souhaite à tous un bon été avec un rythme de vie reposant et agréable et de bonnes assiettes colorées et équilibrées pour vous retrouver en forme en septembre !

Elisabeth TRICOT

Tzaziki Para 4 personas.

Ingrédients

- 2 yaourts de brebis
- 2 courgettes
- 1 concombre
- 1 poivron rouge, 1 jaune et 1 vert
- 1 jus de citron
- 1 branche de persil et une de coriandre
- Un filet d'huile d'olive
- sel et poivre
- Ustensiles
- une passoire
- un épluche-légumes
- un couteau
- une planche à découper
- une mandoline
- une cuillère
- un bol
- des ciseaux
- une grande assiette et une petite
- 4 verrines



Ingredientes

- 2 yogures de oveja
- 2 calabacines
- 1 pepino
- 1 pimiento rojo, 1 amarillo y 1 verde
- 1 zumo de limón
- Una ramita de perejil y una de cilantro
- 1 chorrito de aceite de oliva
- Sal y pimienta

Utensilios

- un escurridor
- un pelador de verduras
- un cuchillo
- una tabla de picar
- una mandolina
- una cuchara
- un tazón
- Tijeras
- un plato grande y 1 pequeño
- 4 vasitos

Preparación

I. Primero, lavad y pelad las verduras y luego, con la ayuda de la mandolina cortad los calabacines, las zanahorias, los pimientos y el pepino en dedos.

(Premièrement, lavez et épluchez les légumes puis, à l'aide de la mandoline, coupez les courgettes, les carottes, les poivrons et le concombre en bâtonnets.)

II. Entonces, aclarad con agua, secad y cincelad el perejil y el cilantro. Luego, mezclad los calabacines con el yogur, el zumo de limón, las hierbas, un chorrito de aceite de oliva, sazonad con sal y pimienta.

(Ensuite, rincez, séchez et ciselez le persil et la coriandre. Puis, mélangez les courgettes avec le yaourt, le jus de citron, les herbes, un filet d'huile d'olive, salez et poivrez.)

III. A continuación, cread una decoración vertiendo el tzatziki en varios vasitos y disponiendo los dedos de verduras en los vasitos y en los dos platos.

(Pour continuer, créez une décoration en versant le tzatziki dans plusieurs verrines et en disposant les bâtonnets de légumes dans les verrines et dans les deux assiettes.)

IV. Para terminar, servidlo todo frío y disfrutad.

(Pour terminer, servez le tout bien frais et dégustez.)



¡Buen provecho!

Lasañas de berenjena Para 4 personas



- Ingredientes**
- 2 berenjenas
 - 250 g de mozzarella
 - 400g de carne picada
 - 500g de salsa de jitomate
 - aceite de oliva
 - harina
 - hierbas provenzales
 - sal y pimienta
 - queso rayado

- Utensilios**
- un cuchillo
 - una tabla de picar
 - una cuchara
 - una sartén
 - una fuente
 - un molde para hornear

- Ingrédients**
- 2 aubergines
 - 250G de mozzarella
 - 400g de viande hachée
 - 500g de coulis de tomate
 - huile d'olive
 - farine
 - herbes de Provence
 - sel et poivre
 - fromage râpé

- Utensiles**
- un couteau
 - une planche à découper
 - une cuillère à soupe
 - une poêle
 - 1 saladier
 - 1 plat allant au four



Preparación

Para comenzar, hay que precalentar el horno a 180°C termostato 6.

Primero hay que limpiar las berenjenas. Sobre la tabla de picar, cortad las berenjenas en largas rebanadas finas. Antes de asarla, enharinad las rebanadas de berenjena para que absorban menos grasa. En una sartén, poned un chorrito de aceite de oliva y luego freíd las rebanadas hasta que estén bien doradas. Entonces, escurridlas sobre papel de cocina.

Segundo, hay que freír la carne picada en un poco de aceite de oliva y después incorporar el jitomate. Sazonar a gusto con hierbas provenzales, sal y pimienta.

Mientras tanto, cortad la mozzarella en rodajas. Una vez la preparación a punto, parad el fuego.

Tercero, en el fondo del molde, disponed una primera capa de berenjenas, verted encima la mitad de la preparación con jitomate y disponed unas rodajas de mozzarella. Repetid la operación. Terminad por una capa de berenjena. Sazonad con sal, pimienta y hierbas provenzales. Se puede rematar con queso rallado.

Para terminar, hornead las lasañas de berenjena durante 25 minutos. **¡Buen provecho!**

Este plato es completo y su receta es sana porque sin alimentos grasos, todo se cuece con aceite de oliva.

Préparation

Pour commencer, il faut préchauffer le four à 180°C thermostat 6.

En premier il faut laver les aubergines. Sur votre planche de cuisine, coupez les aubergines en fines et longues tranches.

Avant de les faire dorer, farinez les tranches d'aubergines afin qu'elles absorbent moins le gras.

Dans une poêle, mettez un filet d'huile d'olive puis faites frire les tranches jusqu'à ce qu'elles soient bien dorées. Les égoutter alors sur du papier essuie-tout.

Deuxièmement, il faut faire revenir la viande hachée dans un peu d'huile d'olive puis y incorporer le coulis de tomate. Assaisonnez à votre convenance d'herbes de Provence, de sel et de poivre.

Pendant ce temps, coupez la mozzarella en rondelles. Une fois que votre préparation est cuite, arrêtez le feu.

Troisièmement, au fond de votre plat, disposez une première rangée d'aubergine, versez dessus la moitié de votre préparation à la tomate et disposez quelques rondelles de mozzarella. Répétez ensuite l'opération. Terminez par une rangée d'aubergine. Assaisonnez de sel, poivre et d'herbes de Provence. On peut recouvrir avec du fromage râpé.

Pour finir enfournez vos lasagnes aux aubergines pendant 25 min. **Bon appétit !**

Ce plat est complet et sa recette est saine car sans aliments gras, tout est cuit à l'huile d'olive.

Pollo salteado con verduras y arroz



Ingredientes

- pechuga de pollo
- tomates
- calabacines
- pimientos
- cebolla
- arroz
- aceite de oliva
- sal y pimienta
- ajo en polvo
- aceitunas verdes y negras
- tomates cereza de colores

Utensilios

- un cuchillo
- una tabla de picar
- una fuente
- dos sartenes
- una cacerola
- una cuchara de palo
- un escurridor

Ingrédients

- blanc de poulet
- tomates
- courgettes
- poivrons
- oignon
- riz
- huile d'olive
- sel et poivre
- ail en poudre
- olives vertes et noires
- tomates cerise

Ustensiles

- un couteau
- une planche à découper
- un saladier
- deux poêles
- une casserole
- une cuillère en bois
- une passoire

Preparación

Primero hay que preparar los utensilios e ingredientes y lavar las verduras.

Segundo hay que cortar las verduras en láminas sobre la tabla de picar. A continuación cocerlas en la sartén con un chorrito de aceite de oliva. Añadir sal y pimienta.

Tercero hay que cocer el arroz en una cacerola de agua hirviendo y cuando esté cocido, escurrirlo y reservar en una fuente. Hay que añadir sal y pimienta con un poco de aceite de oliva.

Mientras tanto hay que cortar las pechugas de pollo en láminas y saltearlas en una sartén con aceite de oliva. Una vez cocidas, hay que añadir el ajo en polvo y saltearla un poquito más. Reservar.

Por fin, organizar los platos con una ración de cada preparación. Para decorar, hay que colocar las aceitunas y los tomates cerezas cortados por la mitad sobre el arroz.

¡Buen provecho!

Préparation

Premièrement, il faut préparer les ustensiles, et les ingrédients et laver les légumes.

Deuxièmement il faut couper les légumes en lamelles sur la planche à découper. Puis les faire cuire dans la poêle avec un filet d'huile d'olive. Saler et poivrer.

Troisièmement, il faut faire cuire le riz dans une casserole d'eau bouillante et quand il est cuit, l'égoutter et le réserver dans un saladier. Il faut y ajouter sel et poivre avec un peu d'huile d'olive.

Pendant ce temps il faut couper les blancs de poulet en lamelles, les faire sauter dans une poêle avec de l'huile d'olive. Une fois cuits, il faut ajouter de l'ail en poudre de les faire sauter encore un peu. Réserver.

Finalement, disposer dans les assiettes une portion de chaque préparation. Pour décorer, il faut placer les olives et des tomates cerise coupées en deux sur le riz.

Bon appétit !

Gazpachoa



Ingredientes

- 6 tomates
- 1 pepino
- 1 pimiento rojo
- 1 pimiento amarillo
- 2 cebollas
- 1 diente de ajo
- 3 limones
- 6 cucharadas de vinagre
- aceite de oliva
- pimentón
- albahaca
- sal y pimienta
- 1 vaso de agua

Utensilios

- un cuchillo
- una tabla de picar
- una cuchara
- una batidora
- 6 vasos

Ingrédients

- 6 tomates
- 1 concombre
- 1 poivron rouge
- 1 poivron jaune
- 2 oignons
- 1 gousse d'ail
- 3 citrons
- 6 cuillères à soupe de vinaigre
- huile d'olive
- piment en poudre
- basilic
- sel et poivre
- 1 verre d'eau

Ustensiles

- un couteau
- une planche à découper
- une cuillère à soupe
- un mixeur
- 6 verres

Preparación

Primero hay que lavar las verduras.

Segundo pelad el pepino, asemillad los tomates y los pimientos y a continuación picadlos con el diente de ajo y las cebollas. Después trituralo todo.

Agregad aceite de oliva, el vinagre, la sal y la pimienta, el pimentón y la albahaca, los zumos de los tres limones.

Por fin, agregad agua si la textura es demasiado espesa. Mezclad bien y ponedlo en la nevera algunas horas.

¡Buen provecho!

Préparation

Premièrement il faut laver les légumes.

Deuxièmement, pelez le concombre, épépinez les tomates et les poivrons puis coupez-les ainsi que la gousse d'ail et les oignons. Ensuite mixez le tout.

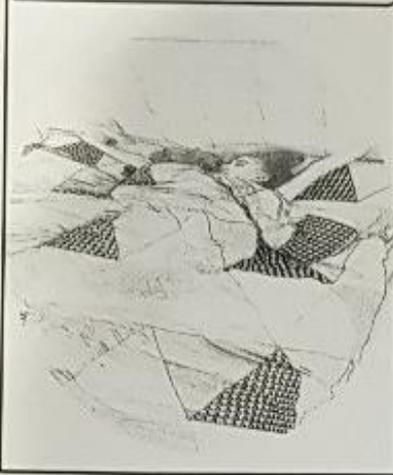
Ajoutez de l'huile d'olive, le vinaigre, le sel et le poivre, le piment et le basilic, les jus des 3 citrons. Enfin, ajoutez de l'eau si la texture est trop épaisse.

Mélangez bien et mettez au réfrigérateur quelques heures.

Bon appétit !

Mi día de confinamiento.

Por la mañana me levanto sobre las nueve.



A las nueve y cinco yo me bajo a tomar un desayuno.

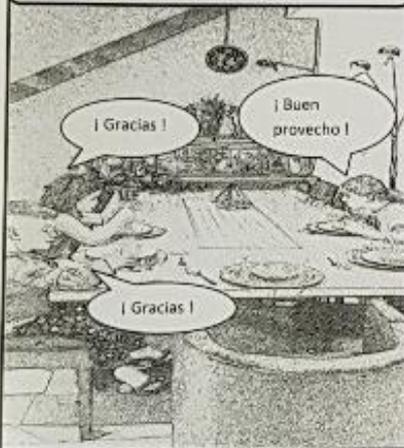


A las diez en punto empiezo a hacer los deberes.



A las once en punto hago un poco de la limpieza.

A las doce y media es la hora de comer.



¡ Gracias !

¡ Buen provecho !

¡ Gracias !

De las dos a las cuatro de la tarde volvemos a montar nuestra cabaña.



No está bien.

Necesitas ayuda lola ?



¡ Ten cuidado ! ¡ No te cortes !

¡ No te preocupes !

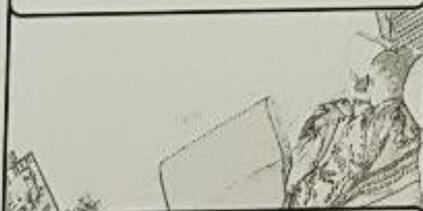
A las cinco en punto preparo la comida para los bomberos de Alès con mi hermano, mi hermana y mi madre.



Gracias a ti !

¡ Gracias niños por su apoyo !

A las siete en punto los bomberos vienen recoger las comidas.



A las siete y media voy a ver la tele en el salón.



A las ocho y media de la noche ceno y me lavo.



Zzzzzzz

A las once y media me voy a la cama.

Mi rutina diaria



Todos los días mi madre me levanta a las 8.30 más o menos.



Me gusta quedarme en la cama.



Me levanto y desayuno con zumo de naranja y cereales.



A las 10.00 mi padre, mi hermana, mi hermano y yo construimos un banco de madera recuperada.



Con mi hermana, lijo la madera y la pintamos.



Después de la merienda, juego al Monopoly con mi madre y mi hermano.



Hago un doble con los dados.



A las ocho en punto de la tarde, comemos espaguetis a la bolonesa.



Me voy a la cama a las diez después de ver una película.



¿Ya son las siete y media de la mañana? Es hora de despertar

ME VIDA DIARIA DURANTE EL CONFINAMIENTO



Ahora que me he vestido y lavado los dientes, voy a comenzar mis deberes.
¡Ah, me olvidé traer los auriculares para escuchar música!

El almuerzo...

Mayelle, ven a por el almuerzo, que voy a despertar a Opale.
Opale despierta que ya son las diez y cuarto.

Si mamá
¡Ahora ven ap!



Entonces, dadme los platos.
¿Puedo ir a la mesa?

Si
Es mediodía y cinco y nos sentamos a la mesa para empezar a comer...

A las dos de la tarde, repudamos con los deberes si no los hemos terminado

Francés
Mamá, voy a hacer mis deberes
Si pero quita la plato y los deberes
Si

Así que hoy vamos a tener un concurso de saltos a la comba.
¿Puedo empezar a saltar a la comba?

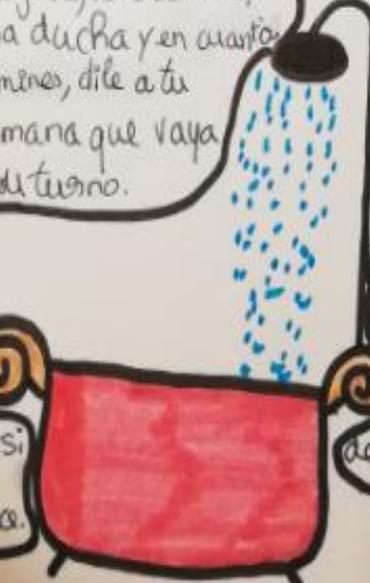


Creo que llevamos todo, que hace falta para dar un agradable paseo.
Podríamos ir detrás del bosque para cambiar.
¡Esta si que es muy buena idea!

A las cuatro y media de la tarde, es el momento en que comencemos a hacer actividades.

Son las seis y media de la tarde, hora de ir a la ducha y después poner la mesa minutos y medio

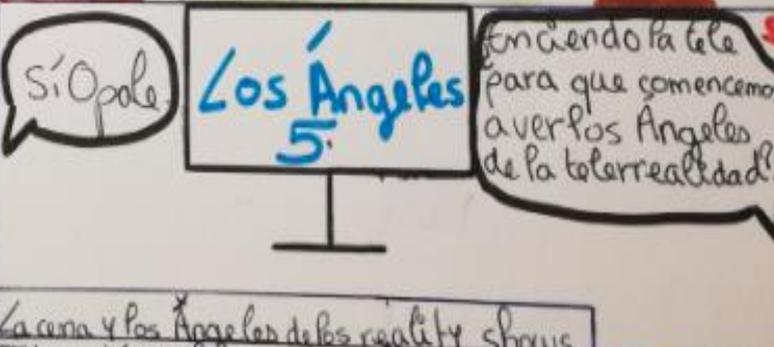
Mayelle, vete a tomar una ducha y en cuartos termines, dile a tu hermana que vaya a su turno.



Si mamá Cuando terminas de duchar y de poner la mesa, ¿podré ver algo de tele?

La cena y los Angeles de los reality shows. Todos están en la cama

Si Opale
Vale, si te apetes.



¡Buenas noches!

Un día de confinamiento.

Hola! Me llamo Lénic, soy un chico de 11 años confinado como todo el mundo! Voy a presentar un día de mi vida.



Todos los días me levanto.



Desayuno con mi hermano.



Después voy al baño, me lavo los dientes y me visto.



Tengo que hacer los deberes.



A las doce y cuarto, como con mi familia.



Después juego a los videojuegos con mi hermano.



Vuelvo a hacer los deberes.



Ayudo a mi madre para cocinar.



Llamo a mi abuela.



Ceno con mi familia.



Voy a la cama porque mañana...



... tengo que repetir.



CONCOURS D'ECRITURE

Pour « garder le lien » en ce Département a décidé de lancer à tous les collégiens du Gard. Il ouvert jusqu'au 15 avril. Une pendant les vacances scolaire à



période de confinement, le un prix d'écriture s'adressant démarre ce lundi 6 et est manière ludique de s'occuper la maison.

Je suis un élève de 5e étudiant du Collège de Lédignan. Ce confinement se déroule assez bien. Pour moi je trouve, que côté travail, il y a un manque d'organisation assez important, bien que selon moi, le travail à distance est assez mal prévu. Ensuite, la rentrée, risque d'être réalisée dans une atmosphère pesante.

Sinon ce confinement a bien des avantages, car, les animaux reprennent leurs droits, on n'a pas le stress permanent des évaluations, et on peut profiter (si on est à la campagne) d'un calme apaisant.

Ensuite, on peut consacrer plus de temps à des activités auxquelles on n'aurait pas pensé ou pas osé faire. Comme jardiner, cuisiner, etc.

De plus, pour le travail, on peut prendre le temps que l'on souhaite pour le faire - sauf si on a un délai - et donc, on peut profiter du calme dehors, se baigner, jouer en famille, appeler ses proches, et autres.

Pour les Grands littéraires, ils peuvent finir des livres (comme moi avec Harry Potter) et plus encore. Ou encore mieux, créer des jeux en ligne, des jeux sur plateau, écrire des histoires, discuter avec ses ami(e)(s).

Je peux dire, que le confinement, avec ce que je vois aux informations, permet de nous faire comprendre que tôt ou tard, la nature reprendra ses droits. Comme on peut le voir, dans certains endroits du monde, que les dauphins reviennent là où ils étaient partis à cause de la surpêche.

Alors, je peux dire que pour moi, je comprends l'effet du confinement et en tirerai tous les avantages possibles.

Antoine FABRE-CHARDOUNAUD 5A

APRES DEUX MOIS DE CONFINEMENT...

Ils reprennent les cours ... voici leurs ressentis...

6°

« Le confinement s'est moyennement passé. Dur de ne pas voir ses ami(e)s, d'être enfermé avec sa famille »

« Ne voir personne, ne pas faire les magasins »

« Point positif : faire des activités avec sa famille et profiter de son animal de compagnie »

« Le confinement s'est bien passé, j'ai pu faire du cheval ! »

« J'ai pu regarder la télévision et manger des pizzas »

« Pendant le confinement, j'ai eu du temps pour ma passion : le dessin »

5°

« Le confinement était ennuyant, passer deux mois avec son frère « chéri » c'était très étouffant »

« Une période vraiment longue et ennuyante »

« Le point positif c'est que j'ai appris à faire des repas, à cuire des crêpes »

« Netflix nous sauve la vie »

« Heureusement que l'on se retrouve au collège... »

4°

« Concernant la sociabilité, revoir des gens autre que ceux du village c'est mieux »

« Il faudrait adapter la taille des masques à certaines personnes »

« C'est horrible d'avoir un masque quand on porte des lunettes »

« Les masques donnent chaud et sont désagréables à porter »

« Cela me fait du bien de reprendre les cours ! Chez moi, je n'avais pas la motivation pour travailler. J'avais mal à la tête à force d'être devant l'écran de mon téléphone »

3°

« Le confinement a été pénible »

« Reprendre les cours c'est mieux que de rester chez soi »

« On reprend le fil et on se prépare à l'année prochaine »

« Le confinement m'a permis d'avoir du temps pour m'amuser »

« Je me rend compte que j'aime bien l'école »

ACTUS COLLEGE

Bonjour à tous, J'espère vous retrouver tous en forme prochainement. Un petit mot pour vous dire que le CDI, juste avant le confinement, avait passé une belle commande de livres. Au programme, des documents que vous aviez demandés et que j'avais noté dans le cahier des suggestions. Voici la liste des livres, romans, bandes-dessinées et documentaires qui vont être exposés au CDI en cette fin d'année ainsi qu'à la rentrée de septembre. Il me reste encore quelques documents à indexer... Ce sera la surprise à la rentrée...

Je vous espère nombreux à venir pour les lire !

Mme FAYOLLE, Professeur documentaliste

LES NOUVEAUTÉS DU CDI

Les livres documentaires :

Les journalistes nous cachent-ils des choses ? 30 questions sur la presse et les médias

Photos chopées : les images disent-elles la vérité ?

Je suis qui ? Je suis quoi ?

Ma cuisine végétarienne

Le Québec

A la rencontre des grands écrivains français

Les grandes énigmes de l'Histoire de France,

Le Japon - Kyoto, Tokyo et les environs,

Les romans :

Titan noir, Aubry, Florence

Sauvages, Bernard, Nathalie

L'incroyable destin de Charles Darwin et la théorie de l'évolution, Bouchié, Pascale

Les filles en chocolat - Tome 5, 6

Bleu espoir, Cassidy, Cathy

Rouge bonbon, Cassidy, Cathy

Deux secondes en moins, Colot, Marie / Guilbert, Nancy



Les grandes énigmes de l'histoire - Jack l'éventreur, Crépon, Sophie / Desvaux, Olivier

Les grandes énigmes de l'histoire - La bête du Gévaudan

L'incroyable destin de Marie Curie qui découvrit la radioactivité

Journal d'un dégonflé T.4,5,6

Le dosier Handle, Moitet

Il n'est si longue nuit,

L'incroyable destin de Dian Fossey, une vie à étudier les gorilles,



Le journal d'une grosse nouille -09,10,11,12,13-

Journal d'une peste T.7 - En avant la musique !,

L'incroyable destin de Stephen Hawking qui perça les mystères de l'univers

Le château de l'horreur - 1,2,3,4,5,6

Nos coeurs tordus - 2. New York avec toi

L'incroyable destin de Hubert Reeves, conteur de l'univers,

Les Vanderbecker - T.2 - Notre jardin secret



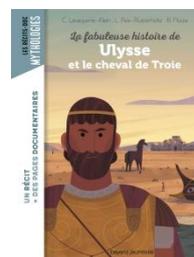
Les contes :

La fabuleuse histoire de Jason et la toison d'or,
La fabuleuse histoire de Thésée et le minotaure
La fabuleuse histoire de Ulysse et le cheval de Troie



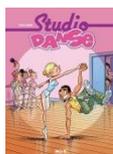
Un album :

Tous en grève ! Tous en rêve ! Serres, Alain / Pef



Les bandes-dessinées :

Studio Danse T.1,2,3 ,



Bergères guerrières T.1,2,3 –

Le réseau Papillon T.1,2,3

La guerre des Lulus T.6 –

Les enfants de la Résistance -
Tome 5 Le pays divisé

La rose écarlate : T16.

Texte maudit - T.1 Le défi,

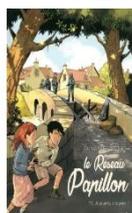
Daisy, lycéennes à Fukushima -
T.1,2

Triple galop T.1 ,2,3

Hubert Reeves nous explique
les océans

Ainsi va la vie
05,07,19,37,40,52,73,75,77,81,
83,87,90

Magic 7 - T.1,2,3,4,5,6,7,8



Les documents de l'ONISEP concernant l'orientation (les études et les métiers) :

En classe de 3e préparer son
orientation - Rentrée 2020 -
Académie de Montpellier,
Onisep

Kiosque Onisep Les métiers au
service des autres, Onisep

Kiosque Onisep Les métiers
auprès des animaux, Onisep

Kiosque Onisep Les métiers de
l'agroalimentaire, Onisep

Kiosque Onisep Les métiers de
l'environnement et du
développement durable,
Onisep

Kiosque Onisep Les métiers de
la grande école du numérique,
Onisep

Kiosque Onisep Les métiers de
la mode et du luxe, Onisep

Kiosque Onisep Les métiers de
la montagne, Onisep

Kiosque Onisep Les métiers du
bâtiment et des travaux
publics, Onisep

Kiosque Onisep Les métiers du
design, Onisep

Kiosque Onisep Les métiers du
jeu vidéo, Onisep

Kiosque Onisep Les métiers du
marketing et de la publicité,
Onisep

Kiosque Onisep Les métiers du
médical, Onisep

Kiosque Onisep Les métiers du
social, Onisep

Kiosque Onisep Les métiers du
tourisme, Onisep

Kiosque Onisep Les métiers du
transport et de la logistique,
Onisep

Kiosque Onisep Métiers de
l'animation, Onisep



PARCOURS DE FORMATION D'UN ANCIEN ELEVE

Nathan Ringlet, un peintre en bâtiment qui nous épate et nous rend fiers !

Peut-être que certains d'entre vous connaissent Nathan ?...

En 2013, Nathan était en classe de 3eme au collège de Lédignan.

A l'occasion du stage de 3eme il découvre le métier de peintre en bâtiment.

Fin d'année, c'est le temps de l'orientation, il n'aime pas trop l'école et il lui tarde d'apprendre un métier alors il choisit de faire un apprentissage.

C'est « la maison des compagnons du devoir » à Nîmes qui l'accueillera pour assurer sa formation : il travaillera pendant 2 années en alternance 1 semaine à l'école et 3 en entreprise.

Après un CAP (certificat d'aptitude professionnelle) de peintre en bâtiment, il entre au CFA (centre de formation pour apprentis) de Méjeannes les Alès pour préparer un CAP de solier moquettiste. Le solier moquettiste pose des sols souples (PVC, parquets, moquette etc.)



En 2017, Nathan peut entrer dans la vie professionnelle, il est embauché dans l'entreprise de son frère à Ribauttes les Tavernes mais, il est jeune et courageux et décide de ne pas stopper ses études mais de continuer à apprendre.

En passant un BP peintre-applicateur de revêtements (Brevet d'aptitude) cela lui permettra de créer sa propre entreprise si un jour il le souhaite. Il lui a fallu 2 années de plus pour y parvenir. Pendant ces années, il a passé 2 concours :

- « meilleur apprentis de France » pour lequel il décrochera la médaille régionale de Bronze !
- « les olympiades des métiers » et cette fois, il sera gratifié par la médaille d'argent !

Ce sont 2 titres très méritoires que beaucoup de jeunes convoitent. Nathan les a gagné par son travail de grande qualité.



.../...

.../...

Mais Nathan a des compétences qu'il souhaite approfondir, épaulé par ses professeurs, il désire aller encore plus loin en passant une mention complémentaire de décoration ou il apprendra des techniques de trompe l'œil.



A la fin de ses études en juin 2019, il reçoit « le prix d'excellence » qui le place 1er parmi 350 élèves du CFA. M. Lormeau son professeur principal lorsqu'il était en 3eme et Mme Bonhomme ont été très fiers d'être à ses côtés le jour où on lui a remis ce prix ! Ce fut une grande satisfaction de voir à quel point cet élève a su grandir !



Son contrat d'apprentissage s'est terminé en octobre 2019, il travaille maintenant dans l'entreprise de son frère. Peut-être aurez-vous l'occasion de le croiser, alors n'hésitez pas à engager la discussion, il vous parlera avec grand plaisir de son métier.

Voici le mot de Nathan :

« Je n'étais pas passionné par les études mais je me suis donné à fond pour faire de mon mieux. L'important c'est d'aimer ce que l'on fait. Avec de la volonté et de la persévérance on peut toujours aller plus loin ! »

Article rédigé par Mme Bonhomme à partir des propos recueillis auprès de la maman de Nathan et Nathan lui-même en juin 2020

ILS/ELLES SONT A L'HONNEUR AU MOIS DE JUIN

Bon et Heureux Anniversaire à eux !!!



ALBART Théo	01/06/2006	LAUPIES Erwan	18/06/2007
MARTIN Lilou	04/06/2008	POIRIER Ange	18/06/2007
ROCHE Kélian	07/06/2006	BRES Jodie	19/06/2008
VIDAL Rayan	07/06/2007	FRANÇOIS-BLEWETT Anaïs	19/06/2006
BENABDELAZIZ Ahlem	08/06/2007	HEMMERY Anaïs	19/06/2008
MASSIOUI Ines	08/06/2005	TALANDIER Ambre	20/06/2006
CLAIRSIN Roxane	10/06/2007	GUIGOU Cloé	21/06/2006
CHAUVIN Dorian	13/06/2005	PORTALEZ Thomas	21/06/2008
EL MAHFOUD Imad	13/06/2006	MARTIN Mathis	23/06/2006
MICHAUD Chloé	14/06/2007	TORRES Samuel	23/06/2008
BORNI Chirine	15/06/2007	ASTIER Kylian	24/06/2007
BRISSON Marion	15/06/2007	MANOËL Lorenzo	26/06/2008
FABRE-CHARDOUNAUD Antoine	15/06/2008	CALVET Floran	27/06/2006
MAURY Kevin	15/06/2004	CHAPPELLIER Jeannelle	27/06/2007
SARAR Sahra	15/06/2007	BAQUES Johann	28/06/2007
ANDRE Tom	16/06/2006	BLOT Eliot	28/06/2007
CODEMO Anaïs	16/06/2005	PEPIN Norah	28/06/2008
BARLAGUET Agathe	18/06/2008	PRINTZ Coline	29/06/2008
CHEREL Méline	18/06/2008	PAVIOT Grégory	30/06/2008
JUMEAU Elsa	18/06/2007		

PETIT MOT DE FIN...



Et c'est ainsi que se termine la parution du LEDI-LIBRE 2019 - 2020.

Ce fut un grand plaisir que de vous lire et de mettre en page vos articles. J'espère qu'au fil des mois vous avez appris à aimer ce journal.

Un moyen de communication entre nous tous, élèves, enseignants et personnels du collège et qui j'espère perdurera et reprendra de plus belle l'année prochaine.

En attendant, malgré la situation sanitaire dans laquelle nous nous trouvons, je vous souhaite à tous prochainement de très bonnes vacances !

Prenez soin de vous et de vos proches

Je souhaite également aux élèves de 3e une bonne continuation dans leurs études.

Et pour tous les autres je vous dis : A L'ANNEE PROCHAINE !



MELANIE