

TREFANEWS

UN JOURNAL PAR ET POUR LES ELEVES ET PLUS....

Numéro 1 - JANVIER 2024

UNE EQUIPE



L'année dernière pendant le club « Affiche » plusieurs sujets ont été abordés : le harcèlement, l'égalité fille-garçons. En fin d'année, certains élèves ont posé la question « Si on faisait un club journal ? »

Et c'est ainsi que le journal « Trefanews » s'est créé.

Notre équipe est composée de 8 journalistes :

- Agathe Langlet - 5F
- Chloé le Baron Stanguennec - 5F
- Nassim Salim - 5F
- Elisa Keller - 5E
- Ayman Ajdour - 5F
- Nolwen Chevassus Clément- 5E
- Clément Guernec - 5F
- Mathéo Denis - 4D

SOMMAIRE

INTERVIEWS

Les mots des infirmières et du principal du collège

DOCUMENTAIRE

Les conséquences du changement climatique

CULTURE

Les moments lecture d'Elisa

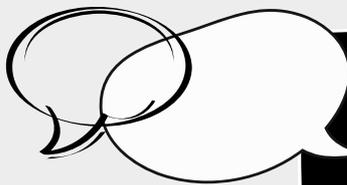
RECETTES DU MONDE

Crêpes ou pancakes ?

JEUX

Quiz et rébus

BANDE DESSINEE
Les délégués



INTERVIEWS

Par Agathe LANGLET et Clément GUERNEC

Les infirmières répondent à nos questions

L'infirmière nous accueille à l'infirmierie et répond à nos questions.

Premièrement, nous lui avons demandé en quoi consistait son travail, elle nous répond qu'il consiste principalement à accueillir les élèves soit parce qu'ils sont malades, ou bien simplement car ils ont besoin d'être écoutés.

Ensuite, nous la questionnons sur les limites des soins qu'elle peut apporter aux élèves. Elle nous affirme que même si l'infirmierie est bien fournie en matériel, elle sera malheureusement limitée par le manque de certains outils médicaux.

Par la suite, nous nous sommes intéressés aux études qu'il faut faire pour devenir infirmière scolaire. Elle nous répond que pour cela, il faut avoir le diplôme d'infirmière classique, 3 ans d'étude et le concours d'infirmière.

Pour finir, nous nous renseignons sur ses principales motivations. Elle a décidé de devenir infirmière scolaire pour prendre soin des élèves, les écouter, les soutenir. Il lui semblait aussi important de transmettre des valeurs de santé aux élèves.

Belle ambiance à l'infirmierie !

Mme Le Goff et Mme Brunet

Merci à elles d'avoir répondu à toutes nos questions.



HORAIRES :

LUNDI:8H15-17H15

MARDI:8H15-17H15

MERCREDI(SEMAINE IMPAIRE):8H15-12H15

JEUDI:8H15-17H15

VENDREDI:8H15-17H15

Monsieur Meynier répond à nos questions

Pour commencer, nous lui posons cette question : « Quel est votre parcours pour devenir Principal de collège ? »

Il nous répond qu'avant d'être Principal, il a été enseignant pendant 14 ans, puis, il a eu envie de prendre plus de responsabilités.

Il a d'abord été Principal-adjoint puis Proviseur-adjoint (Principal-adjoint de lycée).

Par la suite, il a été Principal dans deux collèges différents : à Kerfontaine à Pluneret et au collège Le Coutaller à Lorient puis enfin, dans notre collège : le collège de Tréfavenn.

Puis, nous nous intéressons aux études qu'il faut faire pour être enseignant et Principal.

Dans le cas de Mr Meynier, il a commencé par des études d'électronique pour enfin, devenir enseignant. Le métier lui plaisait, mais, il avait envie de prendre plus de responsabilités.

Il affirme être fier de son collège et aussi, du personnel qui y travaille.





DOCUMENTAIRE

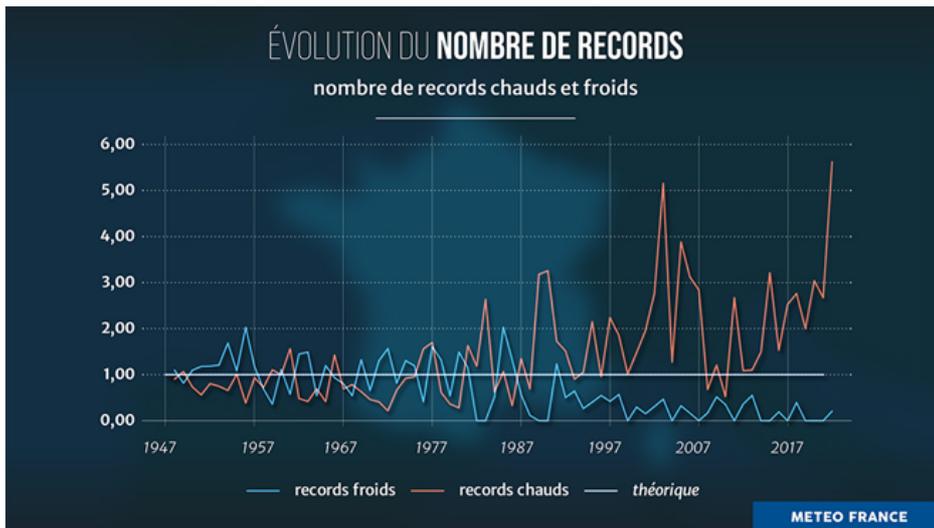
Par Mathéo DENIS

UN DRÔLE D'AUTOMNE!

Entre les records de chaleur et une tempête hors-norme, la Bretagne vit un automne mouvementé .

En France, les températures du mois de septembre 2023 sont au-dessus de la moyenne , soit la plus forte anomalie mensuelle jamais mesurée par Copernicus*, dont la base de données remonte à 1947 d'après Météo France .

Quelques relevés de températures pour les mois de septembre :
En 1940 +25°, en 1955 :+22°, en 2005 +23° et en 2023 +28°



En 1947, il y a eu un seul record de température, mais au début du 21e siècle, il y a régulièrement des records de températures concernant la température chaude.

*Copernicus (anciennement GMES acronyme de Global Monitoring for Environment and Security) est un programme de l'Union européenne qui collecte et restitue des données de qualité et actualisées de manière continue portant sur l'état de la Terre.

Sources: Météo France



LA TEMPÊTE CIARAN

La tempête Ciaran s'est abattue sur le nord de la France ce mercredi 2 novembre 2023.

Près de deux cents arbres sont tombés sur le pays de Lorient. Le lendemain soir 96 000 foyers morbihannais étaient encore impactés par une coupure d'électricité. Des techniciens Enedis sont intervenus pour rétablir la situation, mais de nombreux foyers ont été privés d'électricité jusqu'au début du mois de décembre .

La tempête Ciaran a fait plus de dégâts que la tempête Herta de 1990 et Lothar et Martin de 1999.



CULTURE

Par Elisa KELLER

Les Royaumes de Feu

Les Royaumes de Feu est une série de romans fantastiques écrite par Tui T. Sutherland qui est d'origine vénézuélienne mais qui a grandi et vit aux Etats-Unis. La traductrice est Vanessa Rubio-Barreau et les illustrations des romans sont les œuvres de Joy Ang. La série montre le point de vue d'un dragon différent dans chaque tome, les aventures de plusieurs dragonnets qui accomplissent des prophéties.

Il y a 15 tomes en tout.

Le petit mot d'Elisa :

Je vous conseille de lire ce livre parce que j'ai bien aimé cet univers, son écriture qui est agréable à lire.



MOBY DICK

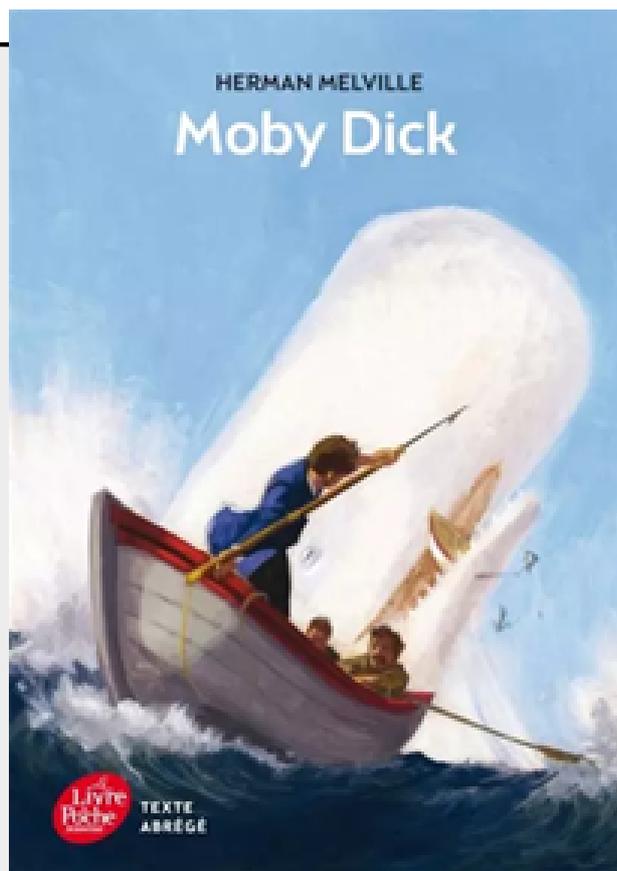
Moby Dick est un roman écrit par Herman Melville, traduit par Jean Muray. Herman Melville est né à New York en 1819.

Résumé de Moby Dick, la terrible baleine blanche !

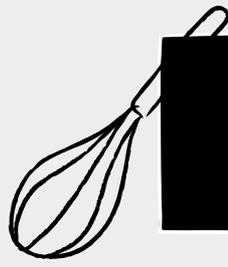
Depuis qu'elle l'a privé d'une jambe, le capitaine Achab s'est juré de se venger de ce monstre marin. Ignorant tous les présages funestes, il entraîne pendant de long mois l'équipage du Pequod dans une folle poursuite à travers les océans.

Petit mot d'Elisa.

J'ai aimé ce livre pour sa taille «poche» et son écriture mais aussi parce que c'est inspiré d'une histoire réelle.



crêpes ou pancakes ?



RECETTES DU MONDE

Par Ayman AJDOUR



Les véritables crêpes bretonnes

Parce que c'est facile à faire, que c'est convivial et en plus délicieux, voici la recette des crêpes bretonnes, légères et savoureuses, qui satisferont tous vos convives, amis et famille ! A accommoder avec de nombreuses garnitures (caramel au beurre salé, chocolat, confiture, crème de marron et j'en passe 😊 !)

Vous trouverez ci-dessous la méthode de cuisson à la poêle ou sur billig selon les ustensiles que vous possédez chez vous !

Ingrédients :

- 250 g de farine de froment
- 50 g de beurre
- 50 cl de lait
- 10 cl d' eau
- 4 gros oeufs
- 2 cuillères à soupe de sucre en poudre
- 1 pincée de sel

- 1 saladier
- 1 fouet
- 1 poêle ou 1 billig

Dans un saladier, ajoutez la farine de froment, 2 cuillères à soupe de sucre et une pincée de sel.

• versez le lait puis l'eau progressivement tout en battant avec un fouet.

• Ensuite, rajoutez le beurre au préalablement fondu et les œufs pour finir

• Laissez la pâte à crêpes reposer pendant 30 à 45 mn au frais.

Utilisez une billig

• Faites chauffer la billig à environ 220°C (n'hésitez pas à consulter les recommandations de température indiquées sur le manuel de votre crêpière) et, une fois la plaque bien chaude, graissez-la avec un tampon ou chiffon légèrement imbibé de beurre ou d'un mélange de saindoux et de jaune d'œuf (qu'on appelle aussi lardiguel).

• Déposez une louche de pâte sur la crêpière et étalez-la à l'aide d'un râteau à crêpes (rozell en Breton).

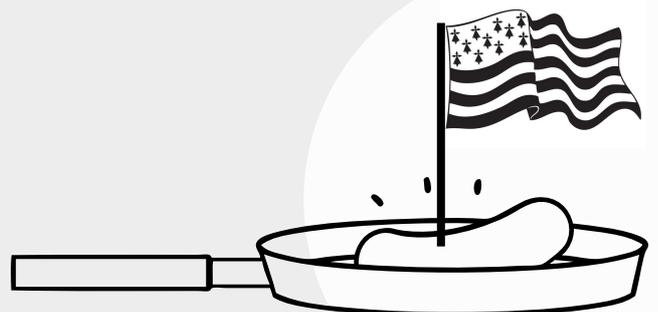
• Laissez cuire la crêpe pendant environ une minute puis retournez-la avec une spatule à crêpes (panel en Breton) puis poursuivez la cuisson pendant quelques instant sur l'autre face.

• Continuez ainsi pour les crêpes suivantes mais n'oubliez pas de graisser votre billig régulièrement.

Utilisez une poêle à crêpes

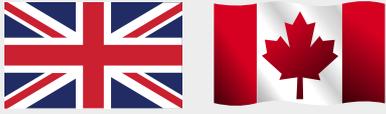
graissez-la avec une noisette de beurre puis versez une louche de pâte.

• Faites cuire votre crêpe environ 2 mn par face, et retournez-la avec une spatule.



RECETTES DU MONDE

Par Ayman AJDOUR



Recette de pancakes pour 4 personnes

Un pancake composé de pan, « poêle » et de cake, « gâteau » en anglais), aussi appelé crêpe américaine est un type de crêpe épaisse de petit diamètre, servie habituellement le matin ou l'après-midi au Royaume-Uni et au petit déjeuner en Amérique du Nord.



- Faire fondre 30 g de beurre, dans une casserole à feu doux ou dans un bol au micro-ondes.
- Mettre la 125g de farine, la levure (une cuillère à café) , 1 cuillère à café de sucre et une pincée de sel dans un saladier.
- Mélanger et creuser un puits.
- Ajouter ensuite 2 oeufs entiers et fouetter l'ensemble.
- Incorporer le beurre fondu, fouetter puis délayer progressivement le mélange avec 25cl lait afin d'éviter les grumeaux.
- Laisser reposer la pâte au minimum 1 heure au réfrigérateur.
- Dans une poêle chaude et légèrement huilée, faire cuire comme des crêpes, mais en les faisant plus petites.

Reserver au chaud et déguster !

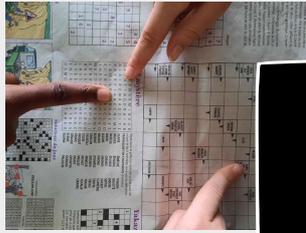
**crêpes
ou
pancakes ?**

Comparaison :

Le pancake est une crêpe d'aspect et de saveur très différents de la crêpe française, d'un diamètre plus faible (entre 5 et 10 cm) et surtout plus épaisse.

L'épaisseur provient de la consistance de la pâte, qui résulte notamment de l'usage d'un agent levant comme la levure chimique alimentaire.

Il se mange généralement sucré avec du sirop d'érable, de la confiture, du miel, ou salé, avec du beurre ou des œufs avec du bacon.



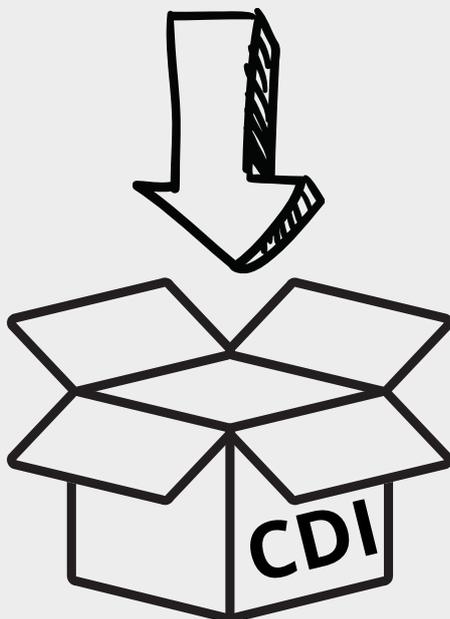
JEUX

Par Chloé LE BARON et Nassim SALIM

QUIZ

1. Quels sont les noms du principal et du principal adjectif ?
2. Quel est le nom de la rivière qui passe à côté du collège ?
3. Combien d'élèves y a-t-il au collège ?
4. Combien de professeurs y a-t-il au collège ?
5. Quels sont les noms des deux CPE ?

Ecrivez sur les papiers vos noms, prénom, les réponses aux questions et leurs numéros puis mettez-les dans la boîte située au CDI.



REBUS

1.   **j**
2.     **j**
3.  
4.    **d**

BANDE DESSINÉE

Par Nolwen CHEVASSUS et Nassim SALIM

Les délégués



© NOLWEN CHEVASSUS CLÉMENT 6E

Flash info :

Le club de théâtre, animé par Sofie et Caroline recherche des adhérents motivés et drôles. (Théâtre d'improvisation)

Renseignements et inscriptions : Sofie



Flash info :

Le club de revue de presse animé par M. Signolle recherche des élèves intéressés par la presse. Le club se tiendra le Mardi de 13h05 à 14h00.

Renseignements et inscriptions : CDI

Revue de Presse

