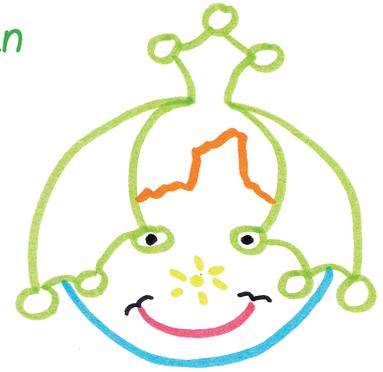


# La Gruissanette

1<sup>er</sup> Trimestre 2012



Gardarèm la clapa e la mar  
Avec Gruissanette, protège ta planète



À la une

## LA SEMAINE DU GOÛT : Dégustation à l'école

Pour la semaine du goût, on a récolté les fruits et les légumes du jardin. On a ramassé des radis, du céleri, de la ciboulette, du concombre, des courgettes, des coings, des azeroles...

Les classes qui utilisent le jardin ont dégusté différents plats faits avec les aliments récoltés. On a mangé de la salade composée, de l'omelette à la ciboulette, de la soupe aux courgettes et au céleri, de la confiture à la tomate verte, des radis sauce fromage blanc.

### Les réactions des élèves



**Romane** : J'ai tout aimé sauf le radis.

**Théo** : Tout était bon.

**Charlène** : J'ai trouvé plein de goûts différents.

**Gabriel** : La confiture de tomates avait un goût de miel.

**Baptiste** : Je n'ai pas trop aimé la soupe. Il y avait des morceaux.

**Caroline** : J'ai adoré la soupe. C'était un nouveau goût. Le mélange était bon.

**Marcel** : On est passé dans le jardin. On a goûté de la sauce à la ciboulette, de la soupe, de la confiture de tomates vertes, de la salade de légumes.

**Max Jia Té** : Nous sommes allés dans le jardin. Nous avons ramassé nos légumes. Les maîtresses et maître ont ramené les légumes chez eux. Ils en ont fait des plats comme l'omelette à la ciboulette. Nous avons dégusté ces plats faits avec nos légumes BIO du jardin. 100% vitamines.

**Manon I** : Les maîtres et maîtresses ont préparé des plats que l'on a dégusté. Mr Grotti a préparé une soupe et une salade avec de petites tomates et des

petits concombres et une salade de concombres ronds. Mme Lorente a préparé une omelette à la ciboulette. Mme Lafleur a préparé des morceaux de radis et de la confiture de tomates vertes. Et je me suis régalée !

**Thibaut** : Chaque maître et maîtresse avait préparé un plat de légumes à déguster. Je n'ai goûté que la confiture à la tomate verte de Mme Lafleur et la soupe de Mr Grotti. J'ai aimé la confiture mais pas la soupe. La confiture avait un goût de miel et la soupe, je ne sais pas !!!

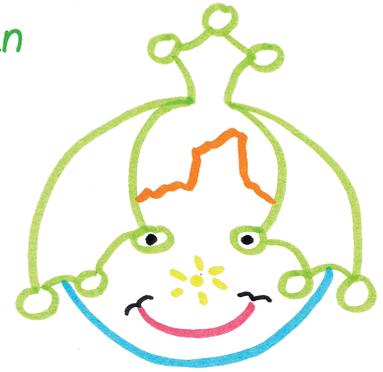
**Gautier** : Nous étions plusieurs enfants dans une classe. Les maîtres et maîtresses avaient préparé des plats: de l'omelette à la ciboulette, de la soupe, de la confiture de tomates vertes et de la sauce à la ciboulette. J'ai tout goûté et adoré.

**Farah** : Nous avons cueilli des fruits et des légumes du jardin de l'école. Les maîtres et les maîtresses ont fait des plats. Madame Lafleur a fait de la confiture à la tomate verte. Mr Grotti a fait une soupe aux légumes. Mme Lorente a fait une omelette à la ciboulette. J'ai tout aimé sauf la confiture à la tomate verte et la sauce à la ciboulette.

**Mérodie** : On est allé au jardin ramasser des légumes, des tomates vertes, un gros radis, de la ciboulette... Avec ça, on a fait des plats : De la soupe, de l'omelette à la ciboulette, de la salade, de la sauce à la ciboulette, de la confiture de tomates vertes. J'ai tout aimé sauf la soupe mais j'ai adoré la confiture de tomates vertes.

**Charlotte** : On est allé dans le jardin de l'école primaire. On a ramassé des légumes : gros radis, tomates vertes, haricots, courgettes et de la ciboulette... Et avec ça, nos profs ont fait des petits plats pour déguster. Il y avait de la salade mais je n'en ai pas goûté. Il y avait aussi de la soupe, de l'omelette à la ciboulette et de la crème à la ciboulette. Moi, j'ai tout aimé sauf la crème à la ciboulette.

# La Gruissanette



Gardarèm la clapa e la mar  
Avec Gruissanette, protège ta planète



1<sup>er</sup> Trimestre 2012  
Agenda 21 - QUÉSACO ?

Lara, Sammy : Améliorer notre école avec le Jardin.

À partir du calendrier des fruits et légumes de saison en France, nous avons cherché les raisons pour lesquelles il est préférable de les consommer.

- Il est recommandé de manger 5 fruits et légumes par jour, pour mieux les connaître : Nous avons vu en sciences, que bien manger, c'est procurer à son corps tous les aliments dont il a besoin.
- Les légumes de saison demandent moins de transports et polluent moins la planète.

Ute, Loup, Noan : Aider les animaux.



À travers le monde, il y a de plus en plus d'espèces d'animaux en voie de disparition. Heureusement, des associations ont été créées depuis plusieurs années pour les protéger. (Par exemple WWF = World Wildlife Fund « Fonds mondial pour la vie sauvage »)  
Mais nous tous pouvons aider ces gens pour que ces animaux ne disparaissent pas complètement.

Martin, Sullivan, Hermeline : Améliorer la planète.



La Terre, notre planète, va mal et c'est de notre faute.

Les habitants des pays riches, comme la France, consomment et gaspillent énormément. Aujourd'hui, on ne fait même plus la différence entre envie et besoin. Consommer toujours plus, c'est piller toujours plus les ressources naturelles que la planète a mis des millions d'années à créer (air, eau, océans, forêts, terres cultivables, biodiversité, pétrole) et qui ne se renouvellent pas assez vite pour satisfaire la demande croissante... Et rejeter toujours plus de déchets dans l'environnement crée des déséquilibres.

En apprenant à économiser et à partager de manière équitable les ressources, en utilisant les technologies qui polluent moins, qui gaspillent moins d'eau et moins d'énergie et surtout en changeant nos habitudes de consommation et nos comportements. C'est cela, le développement durable. Ce n'est pas un retour en arrière mais un progrès pour l'humanité : celui de consommer non pas moins mais mieux. Il est devenu urgent d'agir. Nous en avons tous les moyens. Et surtout, le devoir.

Océane, Lylou et Louis : Être créatifs et épanouis.

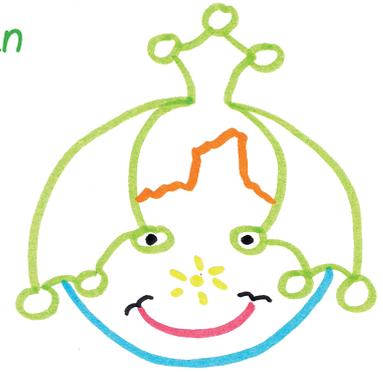
Dans notre monde moderne, nous avons parfois le sentiment d'être plongés dans le chaos (un monde que l'on ne comprend pas), aussi est-il essentiel que chacun de nous connaisse et développe son être profond : ce qu'on ressent. Nous disposerons ainsi d'une base solide (si on arrive à mieux se connaître, la vie sera plus facile) pour affronter nos folles vies trépidantes (quand on fait plein de choses).

Dorian, Killian, Pascal : Améliorer Gruissan.



Un Agenda 21 doit constamment évoluer pour assurer son efficacité, d'où l'utilité d'une évaluation continue des actions mises en place. La coopération de tous est importante. Il s'agit d'une démarche interactive. C'est un projet de territoire pour dix ou quinze ans, basé sur une gestion économe, équitable et intégrée au territoire. Il doit répondre à des enjeux pour le futur.

# La Gruissanette



Gardarèm la clapa e la mar  
Avec Gruissanette, protège ta planète

1<sup>er</sup> Trimestre 2012

## Agenda 21 - QUÉSACO ?

Angeline et Cannelle : Respecter.



La valeur du **RESPECT** est universelle. Chaque être humain, quelle que soit son origine, sa culture, sa religion, son milieu social, son rang hiérarchique, a des devoirs de **RESPECT** envers l'autre.

C'est en créant des liens entre des personnes animées de sentiments positifs que petit à petit la société produit du mieux et du meilleur.

Florian : Être équitable.



Le commerce équitable est un système d'échanges qui permet d'assurer des revenus suffisants pour les producteurs des pays du Sud, grâce à des relations de solidarité directe avec les consommateurs du Nord. Les produits issus du commerce équitable sont fabriqués dans le respect de l'environnement et de la dignité humaine.

Tristaine et Lucie : Jardiner.



Le Jardin sec : sans arrosage, avec des variétés résistantes à la sécheresse.

Le jardin naturel : le paillage sans retourner la terre pour favoriser le retour des insectes et des vers de terre.

Colin, Lola, Mélody : Trier.



Le tri permet de réutiliser des matières premières : le verre, le fer, l'aluminium, le papier, le plastique...

Tom, Sacha, Zoé : Coopérer.



Chacun sera amené à définir en quoi la coopération est une nécessité pour le développement de ses projets : contribuer au développement économique, permettre de réduire les dépenses, développer l'intelligence collective, favoriser le travail en réseau, contribuer à une démarche de progrès, être solidaire.

**Quel est le sport le plus fruité ?**

Réponse : La boxe.

Si tu n'as pas la pêche, tu reçois un marron, tu tombes dans les pommes et tu ne ramènes pas ta fraise, mais tu gardes la banane.



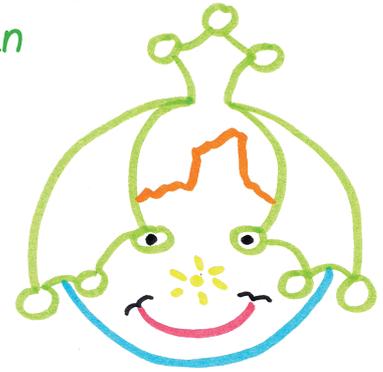
Blagues

**Que font les salades à la montagne ?**

Réponse : de la mâche à pied.

# La Gruissanette

1<sup>er</sup> Trimestre 2012



Gardarèm la clapa e la mar  
Avec Gruissanette, protège ta planète



## Recettes

### MA RATATOUILLE

D'abord lavez les courgettes, les poivrons, le céleri, les oignons, les aubergines, le persil et la coriandre.



Puis faites revenir les oignons coupés et les poivrons découpés en tranches.

Pendant ce temps découpez les courgettes, les aubergines.

Ajoutez-les avec les oignons et les poivrons qui sont

dans la marmite à feux doux.

Parfumez avec le thym, le persil, le céleri, la coriandre. Et du sel.

Laissez cuire pendant une 1h.

Nous avons ajouté des piments... piquants !

Et voilà une petite ratatouille prête à être dégustée !

*Astuce : Vous pouvez mettre le céleri et le thym avec du romarin. Cela donnera du goût.*

*Attention : Enlevez-les avant de servir.*

### MA SALADE

Lavez la batavia, les pommes, le raisin, les grenades et les haricots verts.

Épluchez les pommes, enlevez les pépins de la grenade, coupez les haricots verts en deux et détachez les feuilles de la batavia et coupez-les en trois.

Préparez une vinaigrette composée de vinaigre, de sel et du poivre.

Prendre la coriandre, coupez-la en petits morceaux et enlevez les tiges.

Assemblez la vinaigrette, les pommes, le raisin, la batavia, les grenades, les haricots verts et les noix.

Si vous le désirez, vous pouvez ajouter du citron.

Et voilà une belle salade prête à être dégustée !



### MA SOUPE AUX CÉLERIS ET AUX COURGETTES

Ingrédients pour 4 personnes

- 3 branches de céleri
- 3 ou 4 courgettes moyennes
- 1 cube de bouillon de volaille
- 1 l d'eau
- 1 tomate
- 1 oignon
- 1 gousse d'ail
- de la coriandre
- sel et poivre
- huile d'olive



#### Préparation :

Faire cuire dans de l'huile d'olive l'oignon émincé. Ajouter la gousse d'ail finement coupée et la coriandre.

Ajouter le céleri coupé en petits morceaux.

Retirer la peau de la tomate en la plaçant dans de l'eau bouillante.

Ajouter la tomate puis les courgettes coupées en petits morceaux.

Laisser cuire quelques minutes.

Préparer le bouillon de volaille dans ½ litre d'eau puis le verser sur les légumes recouverts d'eau préalablement.

Vers la fin de la cuisson, ajouter sel, poivre.

Mixer le tout et savourer cet excellent potage !