

Nom :
Prénom :
Classe : 3P

Date :

Français : dossier 1 des cours suspendus

Bonjour à tous,
Nous sommes, pour le moment, loin des yeux mais certainement pas loin du cœur. Dans ces temps de troubles, il ne faut pas oublier de rester vigilant face à toutes ces informations qui nous tombent dessus. L'école, entre autres, vous aide à cela. C'est pourquoi divers dossiers vous parviennent.
Je reste à votre disposition sur messenger (Jade Frédéricq) tous les jours **de la semaine de 10h à 11h30** et de **15h à 17h**.
Bon travail et, surtout, veillez sur vous et vos proches !

PARTIE 1 : Rechercher l'information

1. Un article de presse doit répondre à six questions. Lesquelles ?

Question 1 :
Question 2 :
Question 3 :
Question 4 :
Question 5 :
Question 6 :

2. Réponds à chaque question de l'exercice 1 en lisant le fait divers à la page suivante.

QUESTION 1 :
RÉPONSE :
.....

QUESTION 2 :
RÉPONSE :
.....

QUESTION 3 :
RÉPONSE :
.....

QUESTION 4 :

Nom :
Prénom :
Classe : 3P

Date :

RÉPONSE :
.....

QUESTION 5 :

RÉPONSE :
.....

QUESTION 6 :

RÉPONSE :
.....

Fait divers à lire pour répondre aux questions précédentes :

Drame à Trivières ce samedi soir : la conductrice n'a pas survécu à l'accident sur la N55

Publié le Samedi 1 Décembre 2018 à 21h10

Un nouvel accident a eu lieu au carrefour entre la N55 et la rue de la Tondrée, à Trivières. La conductrice d'une Skoda est décédée. Son véhicule a été percuté par un camion.



Le drame s'est déroulé à Trivières, sur la N55, un carrefour où il y a déjà eu de nombreux accidents. - H.H.

Le drame s'est déroulé en début de soirée sur la Nationale 55 samedi. Un camion n'a pas pu éviter une Skoda Octavia conduite par une dame qui venait de Trivières. Les témoins de l'accident qui décrivent les faits, sont sous le choc. La voiture s'est retrouvée dressée contre un poteau après avoir été percutée par le camion. Les secours n'ont rien pu faire pour sauver la conductrice.

www.sudinfo.be

Nom :
 Prénom :
 Classe : 3P

Date :

3. Transforme chaque titre d'article : lorsqu'il s'agit d'une phrase nominale, transforme-la en phrase verbale ; lorsqu'il s'agit d'une phrase verbale, transforme-la en phrase nominale.

Titres d'article	Phrase transformée (PN → PV ; PV → PN)
Une marche pour le climat a été organisée le 2 décembre à Bruxelles.
Manifestation de 65 000 personnes dans les rues de Bruxelles.

4. Rédige le titre de l'article ci-dessous. Écris deux titres : l'un sous la forme d'une phrase nominale, et l'autre sous la forme d'une phrase verbale.

Titre 1 (phrase nominale) :

.....

Titre 2 (phrase verbale) :

.....

Mis en ligne le 2/12/2018 à 09:56



Parallèlement à l'ouverture de la COP24, une marche pour le climat est organisée ce dimanche 2 décembre à Bruxelles. 20.000 à 25.000 personnes y sont attendues, mais les organisateurs lorgnent les 30.000 « inscrits » à l'événement sur Facebook.

Une marche précédente à Paris, le 9 septembre dernier. © AFP

De 13h à 15h

La manifestation partira à 13h du boulevard Albert II, à la Gare du Nord. Les participants sont attendus dès midi pour former le cortège. Pour les cyclistes, le départ est organisé à 13h30 avenue Simon Bolivar. L'arrivée du cortège est prévue vers 15h au Cinquenaire où se tiendra une « performance climat ». Des itinéraires cyclables encadrés partiront d'Anvers, Gand, Halle, Hasselt et Ottignies. Un spectacle de clôture sera organisé dans le parc du Cinquenaire. Les tunnels Cinquenaire/Loi direction centre-ville et E40 Reyers en direction de la rue de la Loi seront fermés, à 13h. En fonction du déroulement de la manifestation, les tunnels de la petite ceinture pourraient être fermés à la circulation.

Nom :
Prénom :
Classe : 3P

Date :

Gratuité pour la Stib, un « green ticket » pour la SNCB

Le réseau de la Stib sera entièrement gratuit dimanche.
La SNCB propose ce dimanche un « Green Ticket » à 5 euros pour voyager dimanche sur l'ensemble du réseau. Ce billet pourra être acheté aux guichets, aux automates de vente et sur le site internet à partir de ce vendredi jusqu'à dimanche inclus.

www.lesoir.be

5. Lis l'article *Les gestes qui sauvent* (dernière page recto verso)

5.1 Identifie les éléments de la mise en page de l'article de presse et écris-les au bon endroit sur l'article de presse.

5.3 Réponds aux questions suivantes :

1) En une phrase, explique précisément de quoi parle ce texte.

.....
.....

2) En moyenne, les Belges sont-ils écologiques ? Justifie ta réponse par une phrase du texte.

.....
.....

3) Qui est l'auteur de cet article de presse ?

.....

4) Qu'est-ce que l'empreinte écologique ?

.....
.....

5) La proposition ci-dessous est-elle vraie ou fausse ? Justifie ta réponse.

Il est plus écologique de manger des produits laitiers que de la viande de porc.

.....
.....

Nom :
Prénom :
Classe : 3P

Date :

6) Pourquoi n'est-il pas écologique d'acheter des tomates en hiver ?

.....
.....
.....

7) Pour quelles raisons la climatisation augmente les émissions de gaz à effet de serre ?

.....
.....

8) Classe les moyens de transport suivants du plus écologique (1) au moins écologique (4) : avion, train, bus, voiture.

1.
2.
3.
4.

9) Est-il plus écologique d'avoir un chien ou un chat comme animal de compagnie ? Explique pourquoi.

.....
.....

10) Quelle viande est meilleure pour la santé ?

.....

11) Quel légume a la plus faible empreinte écologique ?

.....
.....

Nom :
Prénom :
Classe : 3P

Date :

PARTIE 2 : Les consignes

Voici une recette de cuisine qui te permet de réaliser des lasagnes bolognaises. Malheureusement, les étapes ont été mélangées.

1. Remets les étapes dans le bon ordre (numérote correctement chaque paragraphe de 1 à 6).

2. Conjugue les verbes en gras à la 2PS de l'indicatif présent.

Ingrédients (pour 6 personnes)

- 8 plaques de lasagnes (fraîches ou sèches spéciales sans précuisson)
- 800 g de pulpe de tomates en conserve (ou 500 g de tomates fraîches)
- 300 g de viande de bœuf hachée
- 1 oignon
- 1 gousse d'ail
- 2 cuillerées à soupe d'huile d'olive
- 1 cuillère à soupe d'herbes aromatiques au choix (origan, thym, basilic)
- 100 g d'emmental râpé
- 50 g de parmesan râpé
- 2 morceaux de sucre
- sel, poivre
- Pour la Béchamel :
 - 70 g de beurre
 - 70 g de farine
 - 50 cl de lait
 - une pincée de noix de muscade

Réalisation

- Difficulté **Facile**
- Préparation **20 mn**
- Cuisson **1h**
- Temps Total **1h20 mn**

PRÉPARATION

_____	Beurrer un plat, et y déposer une couche de béchamel, puis une couche de lasagnes, et une de sauce tomate à la viande parsemée d'emmental râpé. Répéter l'opération jusqu'à épuisement des ingrédients en terminant par de la béchamel, et saupoudrer avec du parmesan râpé. Les amateurs peuvent aussi ajouter des lamelles de champignons de paris au moment du montage.
_____	Couper un oignon et une gousse d'ail en petit morceaux. Les faire revenir à feu doux dans une casserole ou une sauteuse avec une cuillère à soupe d'huile d'olive, jusqu'à ce que les oignons soient devenus un peu translucides. Afin d'exhaler les saveurs de l'oignon, démarrer la cuisson à feu vif pendant 1 à 2 minutes. Puis baisser le feu juste après pour ne pas que les oignons ne brûlent.

Nom :

Date :

Prénom :

Classe : 3P

_____	Pour finir, enfournier à four préchauffé à 165°C (thermostat 5/6) pendant 45 minutes environ, pour que les lasagnes soient bien gratinées. Si les lasagnes gratinent trop vite, les recouvrir de papier d'aluminium.
_____	Dans une casserole, faire fondre 70 g de beurre, et ajouter la même quantité de farine hors du feu. Mélanger pour que le beurre soit absorbé. Ajouter 50 cl de lait très progressivement en mélangeant pour empêcher la formation de grumeaux. Replacer sur feu doux et laisser épaissir pendant quelques minutes. Saler, poivrer et ajouter une bonne pincée de noix de muscade.
_____	Une fois que les oignons ont pris une jolie couleur dorée, ajouter 800 g de pulpe de tomates. Saler, poivrer et ajouter une bonne cuillère à soupe d'herbes aromatiques (au choix : origan, basilic, thym). Laisser réduire et mijoter à feu doux pendant 20 minutes, avant de mixer ou non selon les goûts. Contrairement aux tomates fraîches, la pulpe en conserve étant plutôt acide, penser à ajouter 2 morceaux de sucre pour adoucir la sauce.
_____	Pendant que la sauce mijote, faire chauffer un peu d'huile d'olive dans une poêle pour y faire revenir 300 g de viande de bœuf hachée à feu moyen pendant 3 à 5 minutes. Saler et poivrer, puis la mélanger à la sauce tomate réservée. Penser à dégraisser la viande avant de la mélanger à la sauce tomate. Pour cela, retirer la viande à l'aide d'une écumoire.

1. _____

15. _____

2. _____

16. _____

3. _____

17. _____

4. _____

18. _____

5. _____

19. _____

6. _____

20. _____

7. _____

21. _____

8. _____

22. _____

9. _____

23. _____

10. _____

24. _____

11. _____

25. _____

12. _____

26. _____

13. _____

27. _____

14. _____

Nom :

Date :

Prénom :

Classe : 3 P

PARTIE 3 : L'article de presse

Au verso de cette page, réalise **un article de presse complet**. Veille bien à ce que tous les éléments constitutifs soient repris, à ton orthographe, ta syntaxe, ton soin, ...

Le sujet est à votre convenance. Cependant, ton travail doit tenir une page A4, sans trop de blancs ou écriture trop grande pour combler les vides.

Si tu as un doute sur ton choix, contacte-moi dans les heures données dans l'introduction.



Nom :

Date :

Prénom :

Classe : 3 P

grands formats ► LE DOSSIER

Les gestes qui sauvent

Le bulletin du Belge francophone en matière d'écologie atteint à peine 3 sur 10 en moyenne. Et cela, qu'il soit préoccupé ou non par le climat. Testez ici votre capacité à avoir les bons réflexes... - Texte: Catherine Ernens -

Les personnes interrogées dans notre enquête ont été soumises à sept choix et ont dû déterminer ce qui était le moins polluant et écologique. Les réponses n'ont guère été brillantes. Le score moyen est en dessous de 3 sur dix. Il faut dire que les choix sont parfois cornéliens en matière d'empreinte écologique et soumis à des nuances. Pour rappel, l'empreinte écologique est la mesure de l'impact qu'on a sur l'environnement. On vous livre les questions, les réponses et quelques explications.

1. Acheter des légumes frais ou des surgelés?

Vous êtes nombreux à le savoir: les légumes surgelés ont été soumis à des traitements, des conditionnements et sont énergivores. Ils sont donc une option moins écologique que les légumes frais, de saison et produits en circuits courts. Si vous achetez des tomates en hiver, elles auront sans doute pris l'avion ou poussé sous des serres chauffées pour atterrir dans votre assiette. Côté gaspillage, toutefois, les légumes surgelés sont consommés en quantité raisonnée et ne risquent pas de pourrir inutilement au fond d'un frigo. *"Le top du top, c'est le légume frais, local et de saison. Si en plus il est bio, donc cultivé sans pesticides, c'est encore mieux. Après ce sont des choix personnels: du bio qui vient de loin ou du traditionnel local. Le surgelé est globalement moins écologique, mais il vaut mieux acheter du surgelé local et de saison que du frais venant d'Espagne. Entre deux produits identiques, cela n'est pas toujours évident"*, explique Renaud De Bruyn, expert chez Écoconso.

2. Avoir un chat ou un chien?

C'est une question qui laisse tout le monde perplexe tout simplement parce que l'animal de compagnie est rarement envisagé sous son empreinte écologique. Or, des chercheurs américains ont récemment estimé que posséder un chien de taille moyenne était plus polluant que posséder un 4x4, eu égard à sa consommation de viande transformée.

Le chat, plus petit en taille, consomme moins... même si nos félins chéris sont de plus en plus souvent obèses. Le WWF vient d'ailleurs de lancer une campagne sur ce thème pour conscientiser à la disparition des jaguars à l'heure où nos chats sont trop nourris. *"L'empreinte écologique des chiens dépend de leur taille et de combien ils mangent. La nourriture que vous achetez pour votre animal domestique est principalement de la viande et la viande a une empreinte considérable"*, explique-t-on chez WWF. Or un ménage belge sur deux détient aujourd'hui un animal de compagnie. Et la domestication des animaux remonte à la nuit des temps. *"La pet food ainsi que son emballage représentent une lourde charge environnementale. Pour l'alléger, on peut limiter la viande, doser scrupuleusement les apports selon les besoins stricts de l'animal, réduire autant que possible les emballages ou préparer des rations ménagères si on a le temps et la compétence"*, ajoute-t-on chez Écoconso.

3. Manger du yaourt en pot de plastique ou de verre?

Il n'y a en Belgique qu'une seule marque de yaourt qui propose un contenant en verre congné. Les autres pots en verre seront recyclés mais ils demandent beaucoup plus d'énergie pour ce faire. Dans tous les cas, les pots de yaourt sont polluants. Quant à l'aspect santé, en revanche, le verre est neutre tandis que le plastique est suspecté. Des microparticules de l'emballage peuvent migrer sous des formes cancérogènes ou de perturbateurs endocriniens. *"Il vaut mieux faire ses yaourts soi-même avec des pots en verre réutilisables. Ou se tourner vers la seule marque de yaourt en bocaux congnés"*, explique Renaud De Bruyn.

4. Aller à Milan en voiture ou en avion?

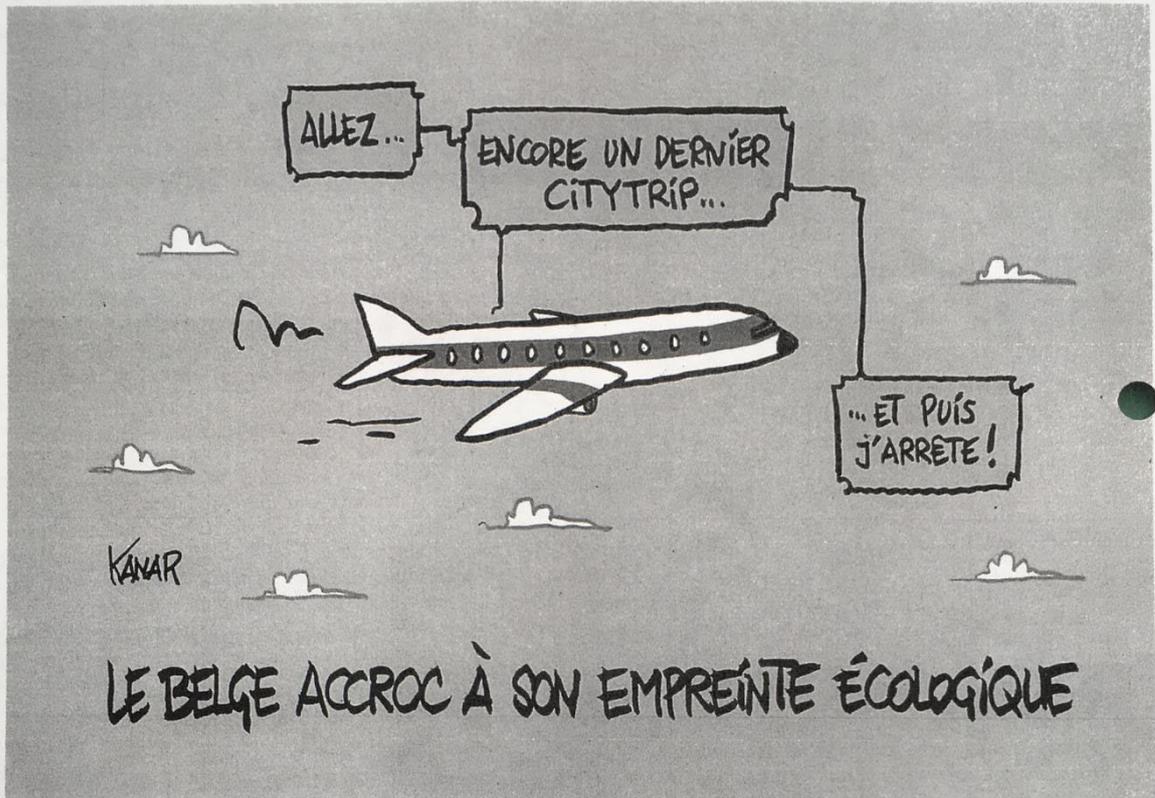
En fait, il vaudrait mieux prendre le train ou le bus... Mais entre l'avion et la voiture, c'est la voiture qui gagne. En avion, l'aller-retour de 1.430 kilomètres produira 562 kg de CO₂ par passager. En voiture, le trajet fera 1.800 kilomètres (c'est moins direct) mais

Nom :

Date :

Prénom :

Classe : 3 P



en émettra 216 kg par voiture. Si vous êtes plusieurs, vous réduirez encore ce montant. Le week-end à Milan à deux sera donc cinq fois moins polluant en voiture qu'en avion. Des outils en ligne permettent de faire ces calculs pour n'importe quel trajet (<http://quizz.ademe.fr/eco-deplacements/comparateur/>).

5. Manger du haché de volaille ou de bœuf?

Peu de gens le savent, mais la volaille est produite plus rapidement et a donc une empreinte écologique moins visible. En plus, elle est une viande blanche qu'on préférera en termes de santé. "Il faut limiter la viande rouge à la fois pour l'environnement et la santé. Si on aime le bœuf, on peut continuer à en manger, mais trois fois moins en alternant avec des protéines végétales", explique Renaud De Bruyn. Être flexitarien, c'est tendance, mais aussi la meilleure des solutions, à défaut de ne plus manger de viande du tout.

6. La climatisation ou les fenêtres ouvertes?

Des recherches ont montré que, tout au long de l'année, la climatisation embarquée dans nos

voitures augmenterait de 10 % les émissions de gaz à effet de serre du parc automobile européen.

"Cela est dû, d'une part, à une consommation de carburant supérieure de 20 à 40 % lors de l'utilisation du système de climatisation, d'autre part, aux émissions constantes des réfrigérants", explique Koen Stuyck, porte-parole de WWF Belgique. Mais pour rester concentré sur une longue route, la clim reste la meilleure option tandis que les fenêtres ouvertes ne sont pas efficaces pour rafraîchir la voiture. "Le mieux, c'est de limiter l'usage de la climatisation et, certainement en ville, d'opter pour des alternatives à la voiture. L'avenir, c'est le vélo et la trottinette", conseille Jonas Moerman, d'Écoconso.

7. Manger des produits laitiers ou de la viande de porc?

Entre le yaourt et la côtelette, votre empreinte écologique ne balance pas. Elle est tout aussi élevée. Voilà qui a surpris aussi les personnes interrogées. Le yaourt semble pourtant meilleur pour la santé. On notera enfin que le porc a une empreinte écologique plus faible que le bœuf. ✱

LES +

• Les bonnes habitudes à prendre.

Nos bonus sur www.moustique.be/lesplus