

# L'ANATOLE

Hors série

Samedi 19 juin 2010

Prix : 2,00 €

Le journal de l'école A. France de Souchez

Retrouvez l'@natole en couleur sur : <http://ecole.souchez.free.fr>



## Sommaire

Notre voyage

Notre chalet : les hirondelles

Ce que nous avons mangé

L'habitat dans la vallée

Promenade en raquettes

Découvrons les fleurs de montagne

Au parc du Merlet

Le muséum d'histoire naturelle de Genève

Découverte de la forêt alpine

Les Gorges du Pont du Diable

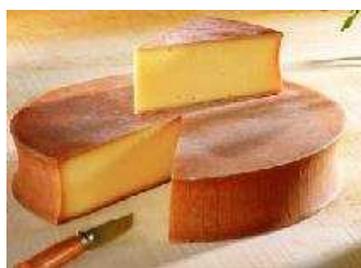
Evian et son usine d'embouteillage

Les mines de sel de Bex

La ferme du Chevrier

Le top 10 de nos activités

La classe verte en photos



Deux spécialités de la vallée d'Abondance : le fromage d'Abondance et la colombe.

Le fromage est fait avec le lait des vaches

de la vallée. La colombe est un porte-bonheur et elle est faite en bois d'épicéa et taillée avec un opinel.



La classe du CM1/CM2 de Monsieur Polus est partie en Haute-Savoie, à la Chapelle d'Abondance du 11 au 22 mai 2010. Pendant ce séjour, les élèves ont découvert plein de choses et ils ont réalisé des articles pour vous relater leur séjour.

La Chapelle d'Abondance se trouve dans la région du Chablais à 40 kilomètres de Thonon-les-Bains et du lac Léman.

La vallée d'Abondance regroupe 6 villages : Chevenoz, Vacheresse, Bonnevaux, Abondance, Chapelle d'Abondance et Châtel.

# Notre voyage

## Le départ

Nous sommes arrivés sur la place Kensington le mardi 11 mai à 20h00; nous avons mis nos bagages dans la soute, et nous sommes rentrés dans le car.

Après, nous sommes allés chercher les élèves de l'école Pierre Curie car nous sommes partis avec une classe de CM2 de Bouvigny.

Vers 22 heures, nous nous sommes arrêtés pour aller aux toilettes et manger un petit encas.

Nous avons fait un long trajet. Durant la route nous avons changé de chauffeur.

Arrivés à Thonon nous avons déposé un des deux chauffeurs à la gare et nous avons monté une route en lacets.

Nous sommes arrivés au chalet « les Hirondelles » vers 8 heures du matin. Nous sommes tout de suite allés déjeuner puis nous avons découvert nos chambres et nous avons défait nos bagages.

Céline  
Ophélie  
Eloïse



## Notre chauffeur

Il s'appelait Philippe.  
Il est resté avec nous pendant tout le séjour. Il était très sympathique car il nous mettait de la musique dans le car, il rigolait avec nous et il conduisait bien (personne n'a été malade pendant le séjour).



## Le retour

Pour le retour, nous sommes partis vers 21h00, après le repas du soir. Le voyage est passé beaucoup plus vite que l'aller car nous avons dormi pendant presque toute la route.

L'arrêt à la dernière aire de repos était marant, car l'aire s'appelait aire d'Angres ! On était presque arrivé ! Après sommes allés déposer les élèves de Bouvigny à 8h00, et nous sommes arrivés à Souchez à 8h30.

# Notre chalet « les hirondelles »

Notre chalet était à la Chapelle d'Abondance. Il s'appelait les hirondelles parce qu'il y avait des nids d'hirondelles sous la toiture du chalet. Il était composé de trois étages. Au rez-de-chaussée se trouvait la cuisine, la piscine, la salle à manger et une salle où l'on mettait les chaussures pour les faire sécher. Nous, nous étions au première étage; il y avait des chambres de six, de cinq, de huit et de quatre lits. Au deuxième étage il y avait une école que nous ne connaissions pas. Et puis au troisième étage se trouvait notre salle de classe.

Céline  
Louis  
Manon



*Devant notre chalet*

## L'hirondelle

L'hirondelle est un oiseau migrateur.

Elle peut vivre jusqu'à quatorze ans mais elle ne vit en moyenne que de un à quatre ans à cause de la chasse.

L'hirondelle est un oiseau très léger : elle ne pèse que dix-sept grammes.

Au printemps, l'hirondelle remonte vers le nord pour chercher de la nourriture. Le couple recherche le nid de l'année précédente et le répare ou il construit un autre nid.



*L'hirondelle*

L'hirondelle pond de deux à quatre œufs et elle les couve entre treize et dix-huit jours.

En été l'hirondelle apprend à ses petits à voler et à chasser.

L'automne, les hirondelles se rassemblent puis elles vont se gaver d'insectes avant de partir vers les pays chauds.

L'hiver, l'hirondelle française part en Afrique Centrale. Elle passe son temps à se régaler de mouches, de moustiques, de fourmis ailées et de termites.

# Ce que nous avons mangé

Les repas étaient délicieux et les spécialités encore plus. Nous avons découvert des choses que nous avons appréciées. Beaucoup de nos camarades ont apprécié la raclette et la tartiflette, d'autres ont aimé les hamburgers avec des frites, d'autres encore ont préféré la fondue. En dessert nous avons souvent eu des fruits, mais aussi une bonne glace à la myrtille et un gâteau d'anniversaire. Le soir, en entrée, nous avons souvent de la soupe. Tout le monde a aimé les repas en général.



## Les spécialités de la Savoie que nous avons goûtées :

Pain savoyard

La polenta

La fondue savoyarde

La tartiflette

La raclette

Les crozets

Des fromages de Savoie : l'Abondance, la tomme de chèvre, du fromage frais de chèvre, du reblochon, la tomme.

La polenta : C'est de la semoule de maïs que l'on fait cuire dans de l'eau ou du bouillon; Autrefois, en Italie, elle remplaçait le pain.

Les crozets : Ce sont des petites pâtes carrées.



## La Pizza de Savoie

### Ingrédients pour 4 copains :

- 1 rouleau de pâte à pizza
- 100 g de Reblochon de Savoie
- 200 g d'Emmental de Savoie
- 2 c. à soupe de crème fraîche
- 2 grosses tomates

- Préchauffe le four à 240°C (th 8). Retire la croûte du Reblochon de Savoie et coupe-le en fines lamelles.
  - Pose une feuille de cuisson sur la plaque du four.
  - Déroule la pâte dessus. Etale la crème fraîche, garnis de rondelles de tomate, dispose les lamelles de Reblochon puis râpe l'Emmental de Savoie.
  - Mets la pizza au four 30 min et dès que le Reblochon est fondu, c'est prêt. Bon appétit !



### Le sais-tu ?

Le Reblochon de Savoie date du moyen âge. Il provient du lait que les fermiers laissaient dans le pis de la vache au lieu de le donner entièrement aux collecteurs d'impôts du roi. Ce lait plus crémeux a donné naissance à ce délicieux fromage !

Flore et Sophie

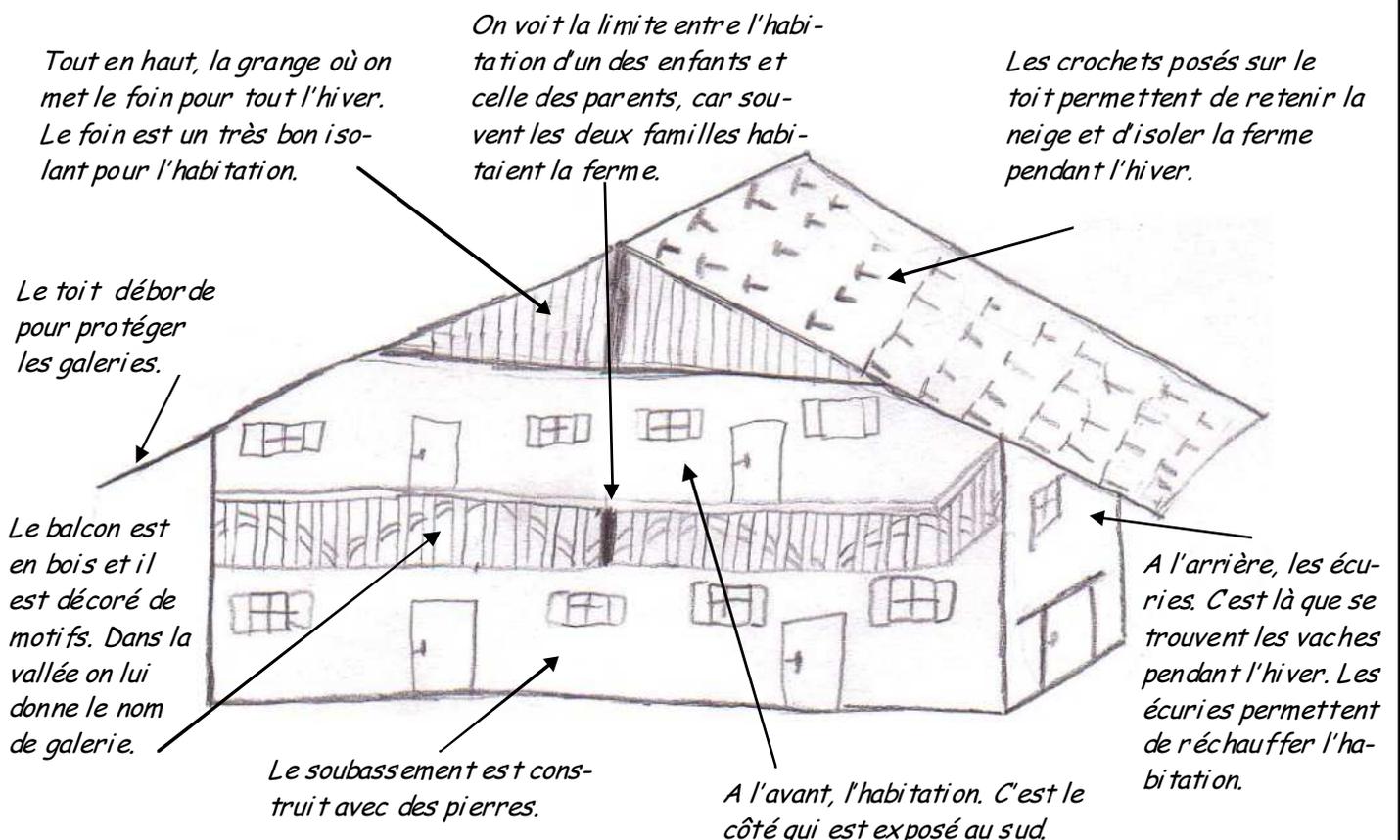
# L'habitat dans la vallée d'Abondance

Pendant notre séjour, on a visité le village de la Chapelle et on a vu une ferme traditionnelle de la vallée d'Abondance. Elle a un toit débordant, des balcons que là-bas on appelle des galeries. On nous a expliqué qu'autrefois il n'y avait pas d'eau dans la ferme, alors il y a une fontaine où arrive l'eau du ruisseau



et pour avoir de l'eau, les gens allaient à la fontaine. En haut de la ferme, il y a une grange où on stocke les réserves de foin pour tout l'hiver. Plus loin il y a le grenier où on met les bijoux, les céréales, les clarines des jours de foire, les habits du dimanche et tout ce qui a de la valeur. On ne garde pas tout ça dans la ferme car s'il y a le feu dans la ferme, les objets de valeur sont à l'abri.

Quentin et Cyril



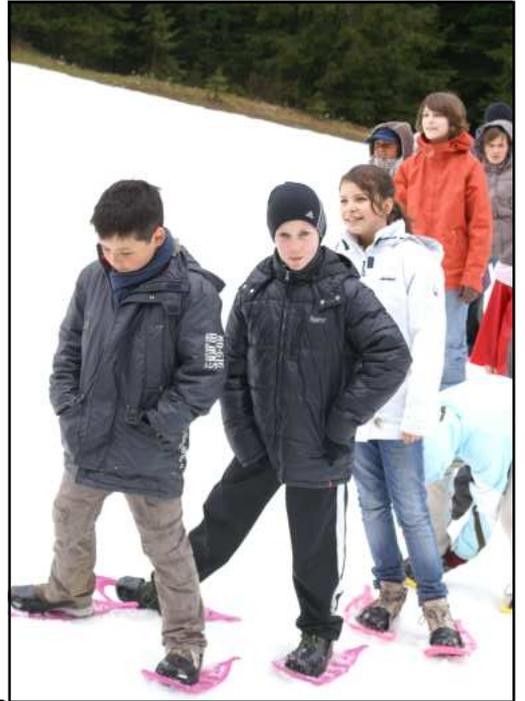
# Promenade en raquettes

Pendant notre séjour, comme il restait encore un peu de neige, nous sommes allés faire une balade en raquettes.

Tout d'abord nous avons vu des dameuses puis nous sommes montés en lacets pour faciliter l'ascension. Gilles, notre guide, en a profité pour nous montrer 2 sortes de canons à neiges différents, et une retenue d'eau pour alimenter ces canons. Nous avons encore montés un peu et nous nous sommes arrêtés au départ d'un télésiège et on en a profité pour se reposer et faire quelques photos.

La descente était beaucoup plus facile que la montée. Mais avec des raquettes aux pieds, il faut faire plus attention en descendant qu'en montant.

Gauthier, Alexandre et Cyril



## L'or blanc



*Un canon à neige*

L'or blanc c'est le nom qu'on a donné à la neige dans les stations de sports d'hiver car elle fait travailler beaucoup de monde durant la période de ski :

- les pisteurs
- les dameurs
- mécaniciens
- les perchmans
- les hôteliers
- les commerçants
- les loueurs de skis
- les restaurateurs
- les agences de locations
- ... etc

Afin de maintenir du travail à toutes ces professions on installe des canons à neige sur les pistes.



# Au parc du Merlet



Le Parc du Merlet se trouve aux Houches, près de Chamonix. Il se situe à 1 563 m d'altitude .

Nous sommes arrivés dans le parc du Merlet où nous avons pique-niqué dans une salle parce qu'il pleuvait. Après le repas, la pluie s'est calmée et nous sommes partis à la recherche d'animaux.

Dans le parc on a pu voir des bouquetins, des chamois, des mouflons, des daims, des lamas, des marmottes.

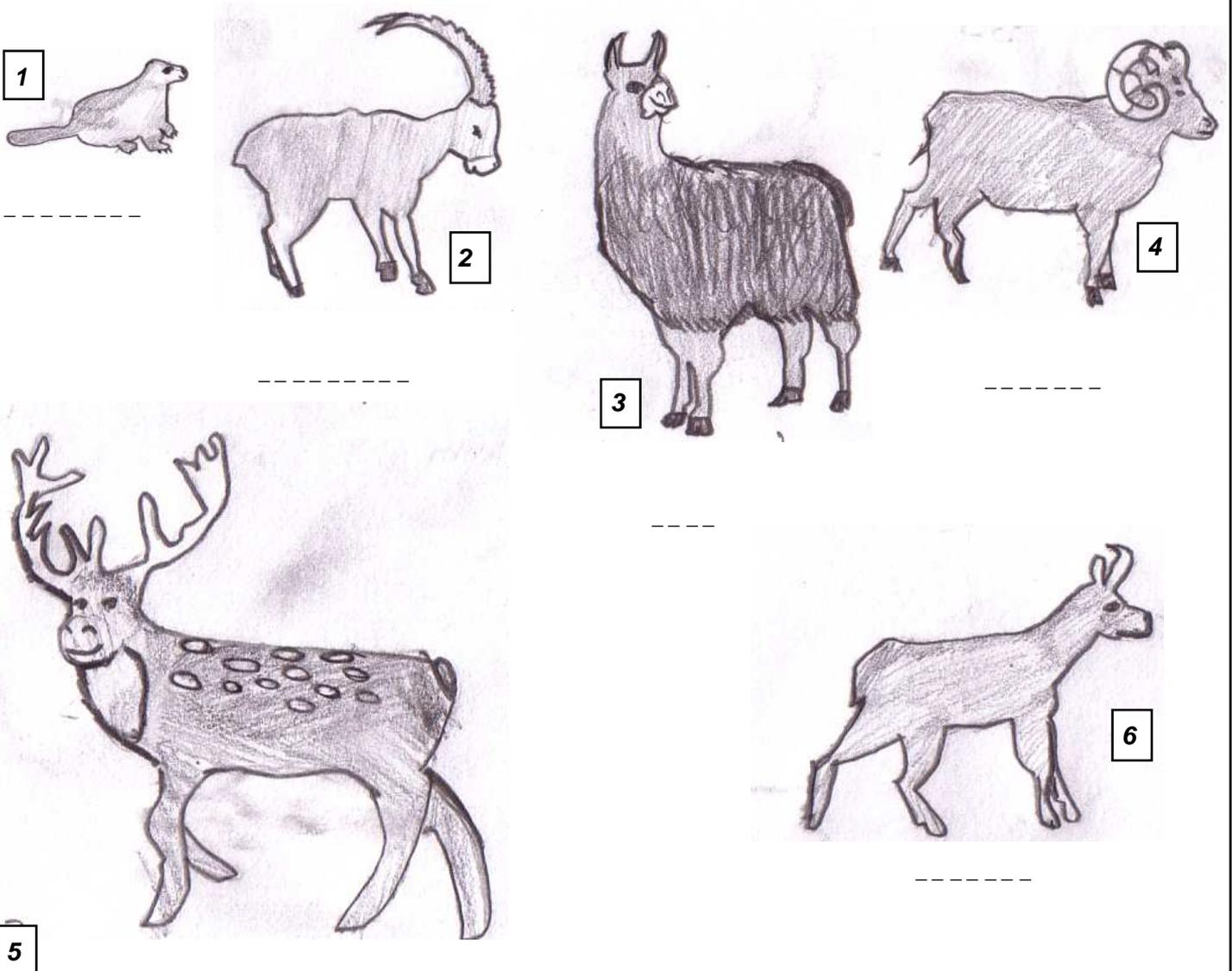
Mais hélas le cerf ne s'est pas montré !

Je ne savais pas qu'il y avait tout ça dans la nature !

C'était impressionnant de les voir d'aussi près.

Quentin et Gauthier

Voici quelques animaux que nous avons vu. A vous de retrouver leur nom.



1 marmotte - 2 bouquetin - 3 lama - 4 mouflon - 5 daim - 6 chamois

# Le muséum d'histoire naturelle de Genève



Dimanche 16 mai, pendant la classe de découverte, nous sommes allés au musée d'Histoire Naturelle de Genève (en Suisse). Le musée compte 4 étages :

Etage 1 : Les animaux de la région

Etage 2 : Les animaux du monde

Etage 3 : Les cristaux (les minéraux)

Etage 4 : L'évolution de l'homme

*Louis et Romuald*



## Le squelette de Lucy

Au quatrième étage, nous avons pu voir le squelette de la femme préhistorique la plus célèbre au monde : Lucy.

Son squelette fut découvert en 1974 par Yves Coppens et Donald Johanson. 52 fragments osseux ont été mis à jour. Lucy est d'assez petite taille : de 1,20 m à 1,25 m. Le volume du cerveau est de 340 cm<sup>3</sup>. Elle serait âgée de 20 ans. Ces restes sont datés de 3,5 millions d'années au moins. Elle fait partie de l'espèce Australopithecus Afarensis.

Ce squelette a été dénommé Lucy en souvenir d'une chanson des Beatles qui était écouté sur le terrain des fouilles au moment de la découverte.



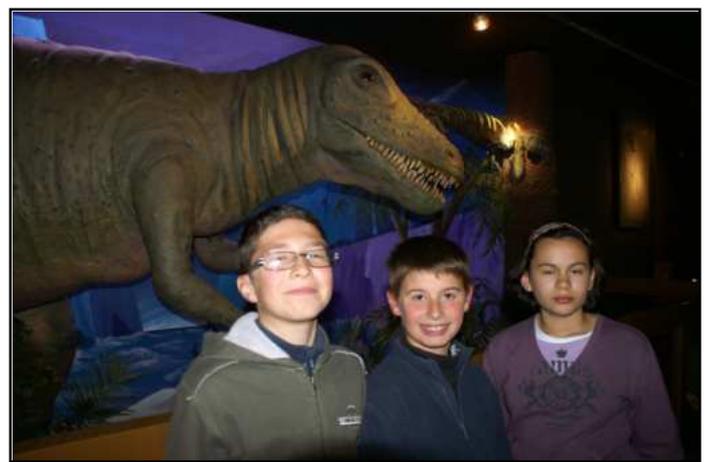
## Le dodo

Le dodo est un animal qui n'existe plus.

Il faisait partie de la famille des raphidés. Il ressemblait à un gros dindon pesant environ 20 kilogrammes. Il a été découvert en 1598 sur l'Ile Maurice. Au XVII<sup>ème</sup> siècle avec l'arrivée des européens, l'espèce s'est éteinte complètement. Aujourd'hui il n'en n'existe plus.

Au muséum on a pu voir une reconstitution de cet animal.

Retrouvez des informations sur le dodo sur le site : <http://www.island-of-mauritius.fr/dodo.htm>



# Découverte de la forêt alpine

Nous avons passé un après-midi avec un guide forestier de l'ONF (Office National des Forêts) qui nous a expliqué plein de choses sur les arbres. Nous avons vu les forêts de feuillus, les forêts de conifères, la zone de combat. Nous avons vu aussi comment on faisait pour connaître l'âge des arbres et comment marquer un arbre pour l'abattre.

*Manon et Joséphine*



## Comment reconnaître un sapin d'un épicéa ?

Pour reconnaître un sapin, il faut observer une branche. Si les aiguilles sont disposées à plat de chaque côté de la tige, un peu comme un peigne, c'est que c'est un sapin. Les cônes d'un sapin sont dressés vers le haut.

On reconnaît l'épicéa car ses cônes sont pendants. Les aiguilles de l'épicéa sont bien disposées tout autour de la tige, un peu comme une brosse à brushing.



## Les feuillus et les conifères

On reconnaît les feuillus car en automne ils perdent leurs feuilles. Au printemps, en montagne, les forêts de feuillus sont vert clair. Exemple: le tilleul, le hêtre, le frêne, le noyer, le châtaigner... Attention : il y a un conifère qui perd ses aiguilles c'est le mélèze . Les feuillus sont des arbres qui ont de la sève.



On reconnaît un conifère car il est toujours vert. Ses fruits s'appellent des cônes. Les conifères perdent un peu de leurs aiguilles tout au long de l'année, mais il leurs reste toujours des aiguilles. C'est pour cela qu'ils restent verts toute l'année..

Exemple : le pin, le sapin, le séquoia, le mélèze, l'épicéa...



# Les gorges du Pont du Diable



Les gorges ont été creusées durant les deux dernières glaciations. Pendant la visite nous avons vu d'énormes trous qu'on appelle des marmites de géants creusées par des tourbillons d'eau. Les parois des gorges sont en marbre.

Autrefois, des escaliers avaient été taillés dans la pierre. Ce n'était pas très sécurisé mais il n'y a eu aucun blessé. Il a fallu attendre 1968 pour avoir des escaliers en bois avec un support en fer pour plus de sécurité.

Aujourd'hui, on visite les gorges depuis des passerelles qui sont accro-

chées aux parois. Cela donne une impression de vivre au dessus de la Dranse de Morzine.

Le site était spectaculaire et nous étions tous très émerveillés.

Marine et Marianne



# Évian et son usine d'embouteillage



## A l'usine d'embouteillage d'Évian

Le 18 mai, pendant notre classe verte à la Chapelle d'Abondance, nous avons été à l'usine d'embouteillage d'Évian.

Nous avons vu des vidéos, comment se construisent les bouteilles d'Évian puis comment elles sont remplies.

Les bouteilles sont ensuite mises dans des cartons et elles sont vendues dans le monde entier.

Les cartons sont directement chargés dans les trains qui arrivent jusque dans l'usine.

A la fin nous avons tous eu une bouteille d'eau d'Évian et nous avons acheté différents souvenirs.

La visite était super !!!



Alexandre et Nicolas

## Évian et sa source

En sortant de l'usine, nous sommes allés dans la ville d'Évian qui se trouve au bord du lac Léman. Là, nous sommes montés à la source Cachat pour remplir notre bouteille d'eau Évian (que nous avons déjà bu !). Il y avait beaucoup de monde qui venait pour remplir leurs bouteilles d'eau.

Ensuite, nous avons pris un moyen de locomotion que nous ne connaissions pas : le funiculaire. C'est un

petit train avec quatre wagons qui est tracté par un câble.

En route nous avons croisé un autre funiculaire. Nous sommes

allés jusqu'à la dernière gare, puis, nous sommes redescendus. C'était cool !!!



Le funiculaire



# Les mines de sel de Bex



Les mines de sel de Bex ont été creusées vers 1750 à la main avec un marteau et une cisette, puis à la dynamite lorsqu'elle a été inventée.

La température intérieure est de 17°/18°.

La roche dans le sol de Bex contient du sel en faible quantité, alors on remontait des cailloux qu'on faisait tremper dans des grands réservoirs. L'eau de ces réservoirs devenait salée. On faisait ensuite chauffer l'eau pour la faire évaporer et on récupérait le sel.



Pendant la visite, nous avons goûté l'eau salée, nous avons pris un petit train, nous avons essayé de percer un tronç d'arbre (mais nous n'avons pas réussi !) et nous avons creusé la roche avec un marteau et une cisette.

Robin et Thomas



*Pas facile de creuser la roche !*



*A la sortie du petit train*

## Le saviez-vous ?

Autrefois, le sel était une monnaie d'échange comme les pièces et les billets aujourd'hui.

Au XIV<sup>ème</sup> siècle, le sel devient un monopole d'état. Il est entreposé dans des greniers à sel. Pour l'acheter, il faut payer un impôt : la gabelle.

Le mot « salaire » est de la même famille que le mot sel.

On récupère surtout du sel dans les marais salants qui se trouvent au bord de la mer. Les marais salants de Guérande sont très connus.

# La visite de la ferme du Chevrier

Le vendredi 21 mai dans la matinée, nous sommes allés à la ferme du Chevrier où nous avons vu la fabrication du fromage de chèvre et de la tomette de chèvre. Ensuite nous avons vu par une fenêtre la cave d'affinage.

On nous a ensuite expliqué comment se passe l'année pour un éleveur de chèvres.

A la fin, nous sommes allés dans l'étable pour voir les bébés chèvres qui sont nés cette année. Leurs parents sont déjà en pâturage au dessus de la ferme. Lorsqu'il fera un peu plus chaud, les petits les rejoindront. Dans les box où étaient les petits, il y avait des seaux remplis de lait avec 8 tétines et qu'on appelle des multi-biberons. Nous avons beaucoup aimé de pouvoir caresser les petits !



Jade et Romane.

## La famille de la chèvre

La femelle : chèvre

Le mâle : bouc

Le petit : cabri ou chevreau

Le mouton, le mouflon, le bouquetin et le chamois font partie de la famille des chèvres.

### Les étapes de la fabrication du fromage de chèvre :

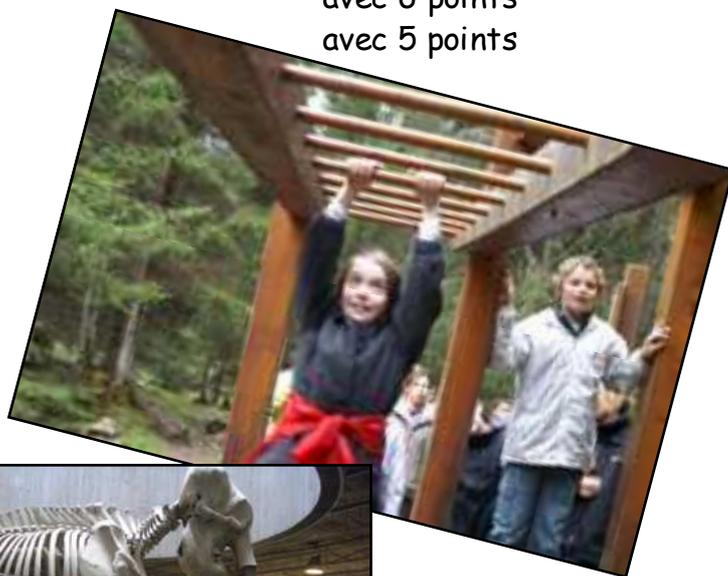
1. Traire les chèvres et récupérer le lait.
2. Ensemencer le lait en y mettant de la présure afin de le faire cailler
3. Laisser reposer le lait. Puis on coupe le caillé à l'aide d'un instrument qui s'appelle le tranche-caillé.
4. Mettre, à l'aide d'une louche, le caillé dans des faisselles.
5. Laisser s'écouler le petit lait.
6. Mettre le fromage dans le moule.
7. Laisser égoutter le fromage pendant 24 heures; le retourner au bout de 12 heures.
8. Ensuite mettre le fromage sur une planche, le placer en cave et le laisser s'affiner.



# Le TOP 10 de nos activités

A notre retour de classe verte, nous avons voté pour désigner l'activité que nous avons préférée. Voici le résultat de ce vote :

1er	le muséum d'histoire naturelle de Genève	avec 30 points
2ème	la promenade en VTT le long de la Dranse	avec 24 points
3ème	le Parc du Merlet	avec 17 points
4ème	la balade en raquettes	avec 11 points
5ème	les gorges du pont du Diable	avec 10 points
6ème ex aequo	l'exposition « paroles d'arbres »	avec 7 points
	la balade du « parcours santé »	avec 7 points
8ème ex aequo	Les mines de sel de Bex	avec 6 points
	la chèvrerie	avec 6 points
10ème	l'abbaye d'Abondance	avec 5 points



# La classe verte en photos

