

L@S GAZETTAS

Revue iconoclaste des lycéens de Las Cases

La vie Vauréenne

Quoi de neuf à Las Cases... des projets de sorties avec l'ASC, de la danse, du Tai Chi ... une chose est sûre, on ne risque pas de s'y ennuyer !

Découvrez également les projets de la région en matière de développement durable ou encore l'exposition de Lucie Laflorentie à découvrir jusqu'au 21 décembre.

ÉCO-SOCIO

Les élèves de ES décryptent pour vous deux sujets d'actualité : l'accueil des migrants en France, sujet brûlant et polémique et la taxation du sel, sujet qui passe inaperçu dans ce contexte de contestation de taxes énergétiques et qui pourtant touchera à la fois producteurs et consommateurs.

L@s Gazettas teste pour vous...

Avec la fraîcheur de l'automne, place à de nouvelles saveurs: le champignon et la butent ! Venez découvrir une recette gourmande et de saison.

Face à ce « mélancolique ennui » automnal, pourquoi ne pas se laisser séduire par une sortie cinéma, entre amis ou en famille !

Novembre

La forêt se défait de ses belles couleurs,
 Dans le froid du matin quelques rêves s'accrochent,
 L'automne se consume et l'hiver se rapproche,
 Le temps s'écoule avec une extrême langueur...
 Au long sommeil la vie semble se résigner ;
 Tandis que l'horizon timidement s'allume
 Des écharpes de givre et des manteaux de brume
 S'enroulent tout autour des arbres dénudés.
 Silencieusement s'évapore la nuit,
 L'amertume grandit au fur et à mesure ;
 Novembre est là, qui décompose la nature
 Et qui provoque un si mélancolique ennui.

Isabelle Callis-Sabot

Si tu te sens l'âme d'un poète, d'un artiste, envoie-nous tes productions à l'adresse

jdl.lascases@gmail.com et tu seras publié dans le prochain numéro !

BEAUX-ARTS Biz-ART : L'exposition SCALA

Lucie Laflorentie est une jeune femme passionnée et sensible à l'univers qui l'entoure. Elle décide de s'en inspirer pour ses œuvres. Son attachement à la poésie guide ses créations.

Pour son exposition SCALA, son projet de départ consiste en un hommage au monde ouvrier et à sa condition à travers les siècles. Elle s'est inspirée du texte de Victor Hugo « La pente de la rêverie », extrait du recueil « Feuilles d'Automnes ». L'artiste a aussi ajouté sa touche personnelle qui se rapporte au monde de la pâtisserie.

Lucie Laflorentie a nommé son projet «Scala» qui veut dire échelle, escalier en Italien et qui fait penser au mot «escalade». Cette notion de hauteur et de construction est en rapport direct avec la Tour de Babel.

Pour réaliser ses installations, elle utilise des matériaux du quotidien (béton, plâtre, ciment...). Les œuvres créées par Lucie peuvent sembler bizarres car, sans explications, il est difficile de comprendre le message que veut faire passer l'artiste. Mais, après un travail de médiation et du recul tout en se laissant emporter par les émotions ressenties, nous pouvons comprendre ce que l'artiste voit avec ses yeux.

Il est temps de développer votre esprit d'analyse et votre culture artistique et, grâce à cette exposition, ce sera chose faite.

Adèle et Émilie de 1re5

Musée du Pays vaurais
En partenariat avec le Lycée Las Cases de Lavour.

S
C
A
L
A

Lucie Laflorentie

Du 24 novembre au 21 décembre 2018

Chapelle du musée - médiathèque-
1 rue Jouxaygues -Lavour-
05 63 58 56 55
Ouvert du mardi au samedi
(sauf le jeudi) de 14h à 18h

Affiche de l'exposition réalisée par
Damien et Milo, 1re5

Vie du lycée : pour ne pas oublier...

L'ASC et les sorties culturelles

L'association socioculturelle du lycée, propose comme chaque année un certain nombre de sorties culturelles. Vous trouverez ici le calendrier des sorties proposées pour l'année scolaire 2018/2019.

Grand Théâtre d'Albi:

- Odyssée, d'après Homère le jeudi 10/1/19 à 20h30
- Nous qui habitons vos ruines d'après Charles Fourier le jeudi 24/1/19 à 20h30
- La double inconstance de Marivaux le mercredi 13/2/19 à 19h30

Odyssud à Blagnac:

- Danse contemporaine hip-hop Vertikal de Mourad Merzouki le jeudi 18/10/18 à 20h30
- Cirque québécois Flip fabrique le mercredi 19/12/18 à 20h30
- Danse hip-hop Pokemon Crew d'un collectif de hip-hop champion de France le jeudi 10/10/19 à 20h30

<http://www.odyssud.com/spectacles>

Réservation à la vie scolaire pour les spectacles à Odyssud et auprès de Mme Burellier, professeur, pour les spectacles de théâtre.

Cours de Tai chi le mercredi à l'espace jeunesse

Tu souhaites découvrir une discipline nouvelle, apprendre à te connaître, faire des exercices dédiés à la relaxation et à la méditation, viens découvrir les cours de Tai Chi les mercredis de 12h30 à 13h45 à l'espace jeunesse.

Cours de danse à Las Cases

Pour la troisième année consécutive, le lycée Las Cases propose des cours de Rock et Salsa débutant au cours de la pause méridienne. Si tu veux apprendre les bases de la danse à deux dans une ambiance décontractée et ludique, devenir le roi ou la reine de la piste pour le carnaval du lycée, alors viens aux cours de danse, de préférence à deux, et éclate toi !

Rock débutant - Chaque jeudi entre 12h15 et 13h en salle de conférence

Salsa débutant - Le vendredi en semaine B de 13h30 à 14h en salle de conférence

La Région Occitanie s'engage pour la transition écologique et énergétique

Fin octobre, le groupe DISPO première et terminale, dont je fais partie, a effectué un voyage à Marseille. Nous avons visité l'hôtel de région de Montpellier avec M. Hussein Bourgi. Ce dernier est conseiller régional et président de la commission de la transition écologique et



énergétique, biodiversité, économie circulaire, déchets. Il nous a expliqué les politiques environnementales de la région. L'Occitanie est déjà la deuxième région française en production d'énergie renouvelable. 21 % de la consommation d'énergie de la Région provenait d'énergies renouvelables en 2015. En effet, celle-ci s'engage pour devenir la première région d'Europe à énergie positive d'ici à 2050 avec deux grands objectifs :

Premièrement, diviser par trois sa consommation d'énergie. Ainsi, la Région a mis en place un éco-chèque de financement pour isoler la maison d'un particulier allant jusqu'à 1 500 € et veut développer son réseau de transport. M. Bourgi nous a expliqué plus en détails les futures actions pour inciter les gens à prendre les transports en commun avec par exemple la mise à disposition de prises pour recharger les téléphones. Il est aussi prévu un coût des trajets plus bas et la commission voudrait mettre en place un ticket unique servant pour plusieurs types de transports (métro, bus, train...). De plus, la Région soutient le projet « Hyport », qui développe les moteurs à hydrogène. L'énergie produite par les énergies renouvelables (panneaux solaires, éoliennes, barrages hydroélectriques...) est transformée en hydrogène, stockable facilement. Elle voudrait à terme que les véhicules de ses aéroports (Toulouse-Blagnac et Tarbes Lourdes Pyrénées) puissent rouler avec ces moteurs issus d'énergies renouvelables.

Deuxièmement, doubler le développement de ses énergies renouvelables. En effet, un projet inédit à l'échelle de la Région sera mis en place en 2019 avec la pose de cinq éoliennes en mer au large de Gruissan. Il y aura une phase d'expérimentation de deux à trois ans avec un comité de suivi important de la part des scientifiques et des habitants concernés. L'Occitanie voudrait aussi valoriser les bois non utilisés par les particuliers, en développant le chauffage aux granulés de bois. Ainsi, ceux qui possèdent des terres boisées inutiles pourraient en tirer profit. De nombreux appels à projets ont été lancés par la Région pour la réalisation de bâtiments exemplaires au niveau énergétique et pour une plus grande production d'électricité avec les panneaux solaires... Elle veut également développer son réseau de stations hydrauliques.



Ces propositions ambitieuses veulent dépasser les objectifs de la loi sur la transition énergétique. Nous remercions M. Bourgi pour sa disponibilité et ses réponses à nos questions.

Zoé Le Maillot

Un point de sociologie : Comment est perçue l'immigration en France?

Le 10 septembre 2018, Une nouvelle loi sur l'immigration a été délibérée par l'Assemblée nationale et le Sénat. C'est la loi N°2018-778 qui a pour but d'accélérer les demandes d'asile et améliorer les conditions d'accueil. Cette loi est favorable au contexte car beaucoup de migrants essayent d'entrer sur le territoire français et l'État veut renforcer la lutte contre l'immigration.

"Nous voulons accueillir sans doute moins mais accueillir mieux" proclame le Ministre de l'intérieur. Par cette annonce, l'État souhaite construire des centres provisoires d'hébergement pour réfugiés. Or, Emmanuel Macron a récemment déclaré "on ne peut pas prendre toute la misère du monde". Le gouvernement veut limiter l'immigration massive de manière à garantir le droit d'asile en France, pour que les réfugiés arrivant sur le territoire aient tous de quoi être hébergés. En revanche, les personnes à qui le droit de rester en France sera refusé, pourront être détenus pendant 3 mois, le temps d'organiser leur départ dans des centres collectifs sous surveillance, sans le droit de sortie. La France a enregistré environ 100 000 demandes d'asile en 2017 et n'a accepté que pour 36% d'entre elles.

Maintenant regardons d'un peu plus près l'avis des français face à ce phénomène d'immigration. D'après plusieurs sources, globalement, les français ont une vision négative de l'immigration. En effet en 2015, 56 % des personnes interrogées « se disent opposées à ce que la France accueille une part de migrants et de réfugiés qui arrivent en Europe, notamment en provenance de Syrie ». Selon eux, elle aurait un impact négatif sur l'économie et les services

publics. Mais, est-ce le réel avis des français ou seulement des idées reçues qu'on leur véhicule? En effet, les journalistes et les politiciens sélectionnent les images qu'ils souhaitent montrer et les éléments qu'ils veulent mettre en avant: la « jungle » de Calais, les agressions, les aides financières qui seraient accordées par l'État... autant d'images inquiétantes et négatives



des récentes émigrations.

Par ailleurs, les français craignent l'incapacité d'adaptation des personnes issues de l'immigration. Cependant, un migrant est tout simplement un étranger qui interprète le nouveau monde social à partir de son propre « thinking as usual », ce qui s'avère rapidement inadapté.

Il va en effet vite se rendre compte qu'il y a un décalage. Il aura donc besoin d'apprendre les règles du nouveau modèle culturel pour que son action dans le nouveau contexte soit pertinente. Le problème vient du fait que ses savoir, savoir-faire et savoir-être ont été construits dans un groupe social différent du nôtre, avec des normes, valeurs et usages différents. En effet les migrants ont été socialisés pour intégrer et interagir avec les membres de son propre groupe et pas avec ceux du nouveau groupe, celui du pays qu'ils cherchent à intégrer. Il faudra donc un certain temps pour que les migrants puissent apprendre la manière d'être et de se comporter, la langue, les usages du pays qu'ils intègrent. On peut donc en conclure que les français peuvent avoir une vision incomplète de la situation des migrants en France.

D'autre part, 54% représente, certes plus de la moitié de la population mais pas non plus une large majorité. En effet, il convient de relever qu'il existe tout de même des groupes d'individus qui luttent pour l'accueil des migrants et la défense de leurs droits comme [France Terre d'asile](#) qui accueille les demandeurs d'asile et les accompagne dans leurs démarches de demande d'asile, [La Cimade](#) qui accueille et accompagne également les migrants partout en France et le Groupe d'information et de soutien des immigrés qui milite pour un meilleur accès des migrants à leurs droits et leur offre un accompagnement juridique. On relève aussi de nombreuses initiatives locales comme Solidarité Migrants Graulhet qui a fêté ses 18 ans ce 24 novembre.



Ainsi, si nous avons l'impression que les français s'opposent fermement à l'immigration ce n'est pas tout à fait la réalité et il convient sans doute de continuer à se documenter, comprendre les phénomènes et mettre en question les informations reçues afin de pouvoir avoir une vision éclairée de ce phénomène de migration et de l'accueil qui est réalisé.

Cassandra Grenier, Maéva Barcelone, Rafaele Massol

La Taxation du sel

Le principe de la taxation

La taxation du sel qui est en cours de réflexion par les députés est une suite de la taxation du sucre dans les sodas en 2012. Ces mesures sont mises en place en raison de la surconsommation de sel en France, à l'origine de nombreux problèmes de santé notamment cardio-vasculaires. En effet en moyenne en France en 2018, la consommation journalière de sel par jour et par personne est de 9 à 12 grammes, alors que la recommandation de l'OMS est de environ 5 grammes. Donc cette taxation serait due à un soucis de santé de la population. Cela permettrait de réduire les maladies liés à la surconsommation de sel, par exemple les maladies cardio-vasculaires, l'hypertension et l'obésité. La taxation du sel est sur le même principe que celle du sucre, elle vise à réduire la quantité de sel présente dans les aliments. La taxation permet en effet, d'orienter les choix de consommation des individus.



Le niveau de la taxe

La taxe sucre étant à 2 centimes la canette est supportée en grande partie par le consommateur. Ainsi, cette taxe entraîne une hausse du prix de vente d'environ 25% pour les marques de distributeurs (Auchan, Leader Price,...) et entre 4 et 9% selon les produits pour les grandes marques comme Pepsi ou encore Coca-Cola. Cela nuit donc au pouvoir d'achat des consommateurs et augmente les recettes de l'État. La taxe sel a pour but de suivre la taxe sucre, cependant pour l'instant aucun chiffre précis sur le niveau de sel autorisé dans les produits n'a été donné. L'Assemblée Nationale a mis en place une loi indiquant que les entreprises agro-industrielles se doivent de diminuer la teneur en sel de leur produit d'entre 15 et 30% sous peine de subir une taxe. Selon l'Assemblée nationale les producteurs pourrait réduire facilement leur pourcentage de sel de 20% sans que cela change le goût ni la sécurité du produit (car le sel fait office de conservateur). Cette fois, la taxe semblerait peser non plus sur les consommateurs mais sur les producteurs qui se voient pour une fois responsabilisés.

Les conséquences pour les producteurs

Les producteurs vont être les premiers touchés par cette taxe sur le sel car pour ne pas la payer ils devront changer leurs recettes (composition des produits) de beaucoup voir tous leurs produits. Cela représentera donc un coût supplémentaire de recherche s'ils souhaitent éviter la taxe. En effet, la taxe se calculera avec le niveau de sel que contiendra les aliments, autrement dit plus il y aura de sel dans les aliments plus la taxe sera « salée » pour les producteurs. Selon les estimations du syndicat "boissons rafraîchissantes de France" (qui ont été fortement touchés par la taxe sucre dans les sodas en 2012, et donc on décidé de s'investir contre la taxe sel qui suit le même modèle) le coût de cette taxe s'élevait à plus de 520 millions d'euros par an.

Les conséquences pour les consommateurs

La conséquence principale de cette taxation serait de réduire les maladies cardio-vasculaires, qui représente environ 12 à 15 Milliards d'euros par an pour l'Assurance Maladie auquel il faut ajouter d'autres maladies comme l'hypertension et l'obésité.

Cette taxation va avoir donc pour effet de forcer la population à réduire sa consommation de sel journalière car la même consommation au même prix sera impossible car soit les producteurs vont diminuer leurs pourcentages de sel dans les produits pour pouvoir les vendre toujours au même prix. Ou alors les producteurs ne vont pas baisser les pourcentages de sel dans leurs produits, ils vont donc devoir augmenter les prix, ils vont donc perdre des consommateurs car les prix seront trop élevés pour certains demandeurs. Dans les deux cas la consommation de sel sera réduite. Cependant les avis suite à cette taxation sont très variés, en effet, selon France info, certaines personnes pensent que cette taxation est une bonne chose car cela permettrait de réduire le niveau de sel dès la production du produit, d'autres sont en également en accord car selon eux cette taxe sensibiliserait les consommateurs à moins saler leur plats. Il existe néanmoins des avis contraire à cette taxation. Par exemple certaines personnes pensent que en premier lieu l'Etat devrait faire une campagne de sensibilisation avant de taxer; d'autres pensent que chacun est libre de consommer ce qu'il veut et de la façon qu'il veut.

Les conséquences pour l'Etat:

La conséquence pour l'Etat est qu'il va percevoir une certaine somme qu'il pourra ensuite réemployer dans les soins des maladies cardio-vasculaires dues au sel ainsi que la recherche. À long terme ils comptent réduire fortement le taux de maladies cardio-vasculaires, d'hypertension ou d'obésité ce qui représenterai une grosse économie pour le système de santé français (12 à 15 milliards comme nous l'avons vu précédemment) qui pourra être réinvestie autre part. Si la taxation du sel suit celle du sucre, alors cela représentera 600 millions d'euros en plus dans les caisses de l'Etat, bien entendu cela est une estimation, la taxe pourrait rapporter moins comme elle pourrait rapporter plus. Cependant, pour que cette taxe soit efficace, l'État doit, au delà du prélèvement de la taxe, investir le surplus de recette dans la recherche, les traitements et la prévention auprès des publics.

Nous pouvons donc en conclure que cette taxe va avoir un effet sur la consommation, bien que la taxe sucre aie dû être durcie en juillet 2018 car elle n'avait pas assez d'impact sur la consommation. Nous pouvons donc nous demander si la taxe sel va suivre l'exemple de la taxe sucre et ne sera pas très efficace ou au contraire elle va se démarquer de celle ci-et elle va se montrer efficace dès sa mise en place.

Arthur Mouly, Arthur Negre, Arthur Farroux et Kylian Cavailles

L@s Gazzettas teste pour vous...

J'ai vu pour vous...

Bohemian Rhapsody est un biopic britannico-américain en couleur, réalisé par Bryan Singer, sorti en octobre 2018, portant sur le chanteur Freddie Mercury, joué par Rami Malek, et son groupe, Queen.

Ce film retranscrit la vie du chanteur, de sa jeunesse où il rencontre les différents membres du groupe jusqu'à sa mort due au sida, en passant par beaucoup de moments importants, comme lorsque le groupe se sépare, puis se retrouve lors du Live Aid.

Les avis sur ce film sont très partagés. Autant il a été très bien accueilli par le public, autant les avis diffèrent d'avantage selon les critiques de cinéma.

Bryan Singer, étant connu notamment pour les *X-Men*, travaille ici avec l'acteur Rami Malek, devenu célèbre grâce à la série *Mr. Robot*, mais aussi avec Brian May, guitariste du groupe, et Roger Taylor, le batteur, ce qui nous offre une authenticité, un « Mercury plus vrai que nature » selon une chroniqueuse enthousiaste sur une radio, or, même si rien n'est totalement faux, beaucoup de choses sont inexactes ou incomplètes, par exemple sa rencontre avec les autres membres du groupe, May et Taylor, qui ne s'est pas faite en 1970. Mercury vivait depuis 1968 en collocation avec Taylor. Ou bien la découverte de son homosexualité, repoussée par le film en s'attardant sur la relation entre lui et Mary Austin, connue depuis longtemps par son entourage proche.

Le film nous montre une image très sage de Freddie Mercury, il nous montre peu des grandes fêtes organisées, comme celle organisée lors du lancement de l'album *Jazz*, restée dans les annales comme « la fête la plus onéreuse et la plus décadente de l'histoire » (Télérama). Mais Mercury n'est pas le seul qui nous est montré plus raisonnable qu'il ne l'a vraiment été, c'est aussi le cas des autres membres du groupe.

Cependant, ces modifications sont justifiables par un public de tous les âges, le film ne doit donc pas heurter la sensibilité des plus jeunes, ni décevoir les attentes des personnes âgées ayant connu Queen au temps de Freddie Mercury.

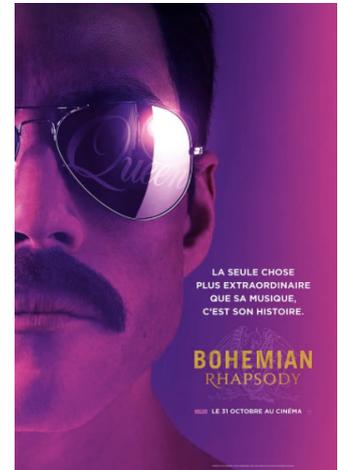
Phoebe Kühn

Quelques avis de membres du lycée sur le film:

« Les personnages et leurs relations ne sont pas assez aboutis à mon goût ».

« Quelques longueurs par moment mais la reproduction des lives est impressionnante ».

« L'acteur a fait un vrai travail en ce qui concerne l'attitude et la gestuelle de Mercury qui donne un air d'authenticité au film ».



Matériel:

- Plat à gratin rectangulaire
- Four
- Une rape à fromage
- Une poêle

Ingrédients:**Préparation : 20 min****Cuisson : 40 min**

500 g de champignons de Paris

½ courge butternut

1 branche de thym

3 branches d'estragon

½ botte de persil plat

1 gousse d'ail

1 œuf

250 g de mozzarella

250 g de ricotta

100 g de parmesan râpé

9 feuilles de lasagnes prêtes à cuire

J'ai cuisiné pour vous ... Les lasagnes végétariennes de Laurent Mariotte

Préchauffez le four à 180°C (th. 6).

Rincez les champignons et émincez-les.

Épluchez et hachez la gousse d'ail ainsi que les herbes fraîches. Épluchez la demi-courge butternut et râpez-la.

Dans une poêle contenant un filet d'huile d'olive, faites revenir les champignons à feu vif jusqu'à ce qu'ils rendent leur eau de végétation. Ajoutez la courge râpée dans la poêle et continuez à étuver 4 à 5 min en mélangeant le tout. Ajoutez l'ail haché et la moitié des herbes fraîches. Réservez.

Mélangez ensemble, la ricotta, le sel, le poivre, l'œuf, le reste des herbes fraîches et la moitié de la mozzarella coupée en petits cubes.

Disposez 3 cuil. à soupe de ricotta aux herbes dans le fond d'un plat à gratin rectangulaire.

Trempez 1 minute les feuilles de lasagne une à une dans de l'eau bouillante puis égouttez-les et disposez-les dans le plat. Couvrez de la moitié de la ricotta aux herbes, puis de la moitié des champignons. Renouvelez l'opération et terminez par une couche de lasagne. Disposez la mozzarella restante coupée en tranches, parsemez de

parmesan râpé et enfournez pour 40 min.

Dégustez bien chaud.

Une recette rapide et facile à réaliser. Elle m'a particulièrement séduite car j'apprécie cuisiner des produits de saison. Par ailleurs, la présentation n'étaient pas super mais le goût était délicieux, même pour les amateurs de lasagnes à la viande ni n'ont guère été frustrés par l'absence de celle-ci dans ce délicieux met. Je vous le recommande !



@nonyme

