ALP 2024/2025

Ville de BAZIEGE

Le journal FUN N°2

Interview Métier : Dentiste

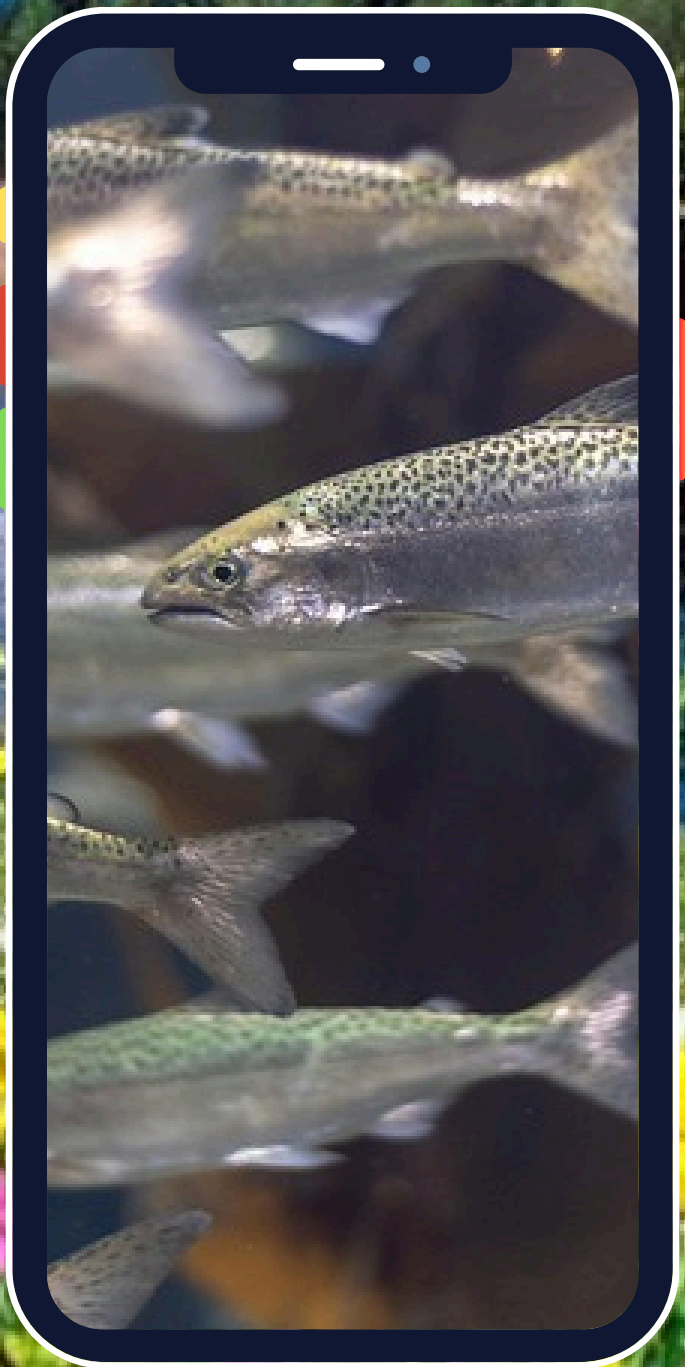
One piece

Les alvins

Tour de magie

Histoires drôles

Recette : tarte au citron glacée



Interview Métier : Dentiste

Nos journalistes remercient l'équipe du cabinet de Madame Claire Tournier pour nous avoir ouvert les portes de son cabinet dentaire.

Nous avons été reçus par Émilie, l'assistante dentaire depuis 20 ans qui nous a fait visiter les locaux. Le cabinet possède 3 salles de soins dentaires, une salle de radiologie, une salle de chirurgie, un bureau, une salle d'accueil et une salle de stérilisation.

Pour stériliser le matériel, il y a 3 étapes ; Le trempage, la machine à laver (spéciale dentiste) et le stérilisateur.

Le stérilisateur tue les microbes et bactéries. Il monte en température et pression jusqu'à 134 degrés. Pourquoi 134 degrés ? Cette température tue les prions. Afin d'être certain du processus de stérilisation, les dentistes collent une étiquette jaune qui réagit à la température. En sortant les équipements stérilisés, l'étiquette doit être noire.

Pourquoi avez-vous choisi ce métier ?

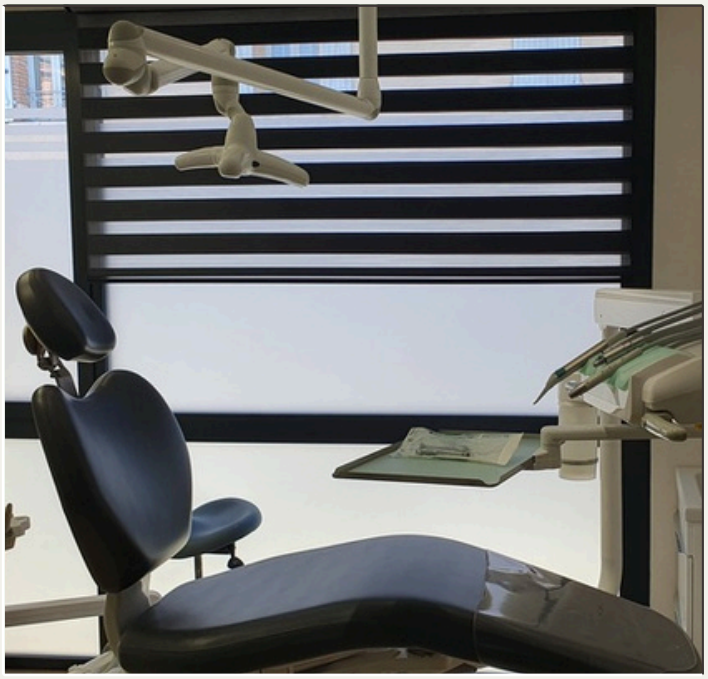
C'est un métier manuel, toujours différent. Impossible de s'ennuyer, être indépendante, sans patron. Pendant mes études, la formation était de 5 ans et elle est passée à 6 ans. Il ne fallait surtout pas que je redouble sinon je perdais 2 ans.

Votre cabinet est-il une affaire familiale ou une création ?

C'est une création. Je n'avais aucun dentiste dans ma famille. C'est ma grand-mère qui m'a donné l'idée de faire ce métier.

De quelle région êtes-vous originaire ?

Je suis Niçoise. J'ai fait mes études à Nice puis j'ai travaillé à Tours. Ma sœur habitant à Toulouse ainsi que le climat Toulousain m'ont poussé à venir dans cette région depuis l'an 2000. Je suis sur la commune de Baziège depuis 2004.



Est-ce que vous vouliez faire ce métier depuis toute petite ?

Non, c'est à l'âge du Bac que j'ai eu cette envie.

Qu'est-ce que c'est une carie ?

Pour information, sachez que l'émail est la partie du corps la plus dure ! Plus dur que les os !

Une carie est un tout petit trou dans l'émail, qui laisse passer le sucre et les acidités, ce qui provoque un plus gros trou dans la dent. Nous pouvons ressentir que l'on a une carie en mangeant des aliments froids et/ou sucrés.

A quelle fréquence un enfant dois aller chez le dentiste ?

Un enfant doit aller chez le dentiste une fois par an, pour principalement vérifier l'absence de carie.

Qu'est-ce que vous aimez dans ce métier ?

Oui j'aime bien ce métier, car on ne s'ennuie jamais, on soigne des caries, on pose des couronnes en céramique etc.

A quoi sert un appareil dentaire ?

Un appareil dentaire sert à redresser les dents pour les mettre dans la bonne position ou s'il manque de la place. Ce sont les orthodontistes qui s'occupent de cette partie de notre métier.

Avez-vous une anecdote rigolote de votre métier ou pendant votre formation ?

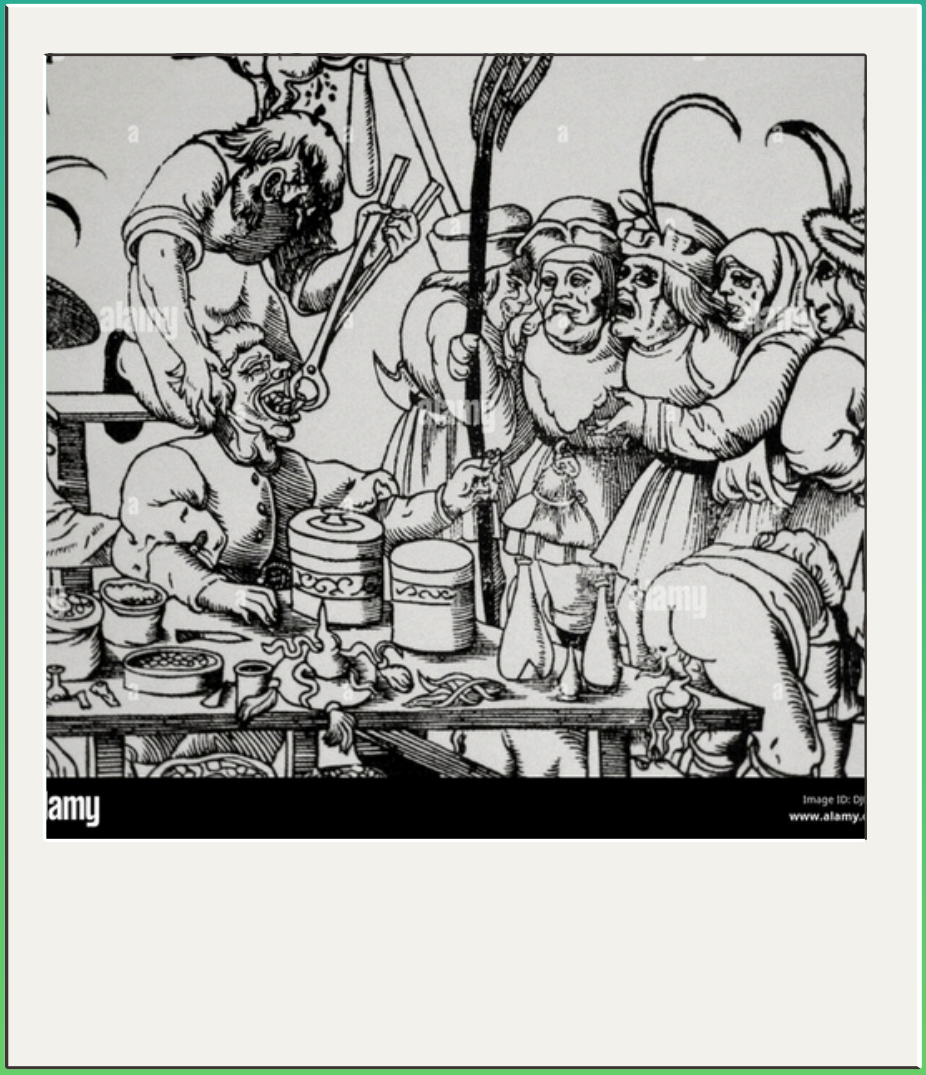
À mes débuts, confondant souvent ma droite et ma gauche, j'ai failli travaillé sur la mauvaise dent ! Heureusement je m'en suis aperçu rapidement. Chaque dent est maintenant numérotée. Un enfant possède 20 dents de lait, les enfants de plus de 6 ans possèdent 24 dents et les adultes en possèdent 32 !

Quels sont les bons conseils pour avoir de belles dents ?

Pour avoir de belles dents, il faut se les brosser après chaque repas et surtout ne rien manger après le brossage. Ne pas trop manger de bonbons à cause du sucre ainsi que les bonbons bien connus qui piquent car ils sont très acides.

Est-ce que vous prescrivez des dentifrices particuliers ?

Je ne recommande pas les dentifrices aromatisés qui sont souvent un peu sucrés. Il est important de se brosser les dents du rouge (gencives) vers le blanc (dent) et un mouvement circulaire pour les dents au fond de la bouche.



Depuis quand le métier existe ? Comment était soigné les dents pendant le moyen-âge et avant ?

Il y avait les arracheurs de dents, qui n'endormaient pas et qui arrachaient les dents avec une grosse pince.

Sachez qu'en Égypte ancienne, des archéologues ont découvert des momies avec des fausses dents sculptées dans l'ivoire ou le sycomore (variété d'érable).

A l'époque, les hommes mangeaient beaucoup moins sucré qu'aujourd'hui et s'alimentaient avec beaucoup plus de graines qu'aujourd'hui.

Les hommes se nettoyaient les dents avec de la cendre ou de la paille.

Vocabulaire

Stérilisation : La stérilisation est une technique destinée à détruire tout germe microbien.
Fluor : Le fluor est un oligo-élément , il renforce l'émail.
Orthodontie : C'est une spécialité dentaire vouée à la correction des mauvaises postures des mâchoires et des dents.
Prothésiste dentaire : Les prothésistes dentaires fabriquent des prothèses (couronnes, bagues, appareils dentaires).
Prion : Le prion est un agent pathogène constitué d'une protéine.

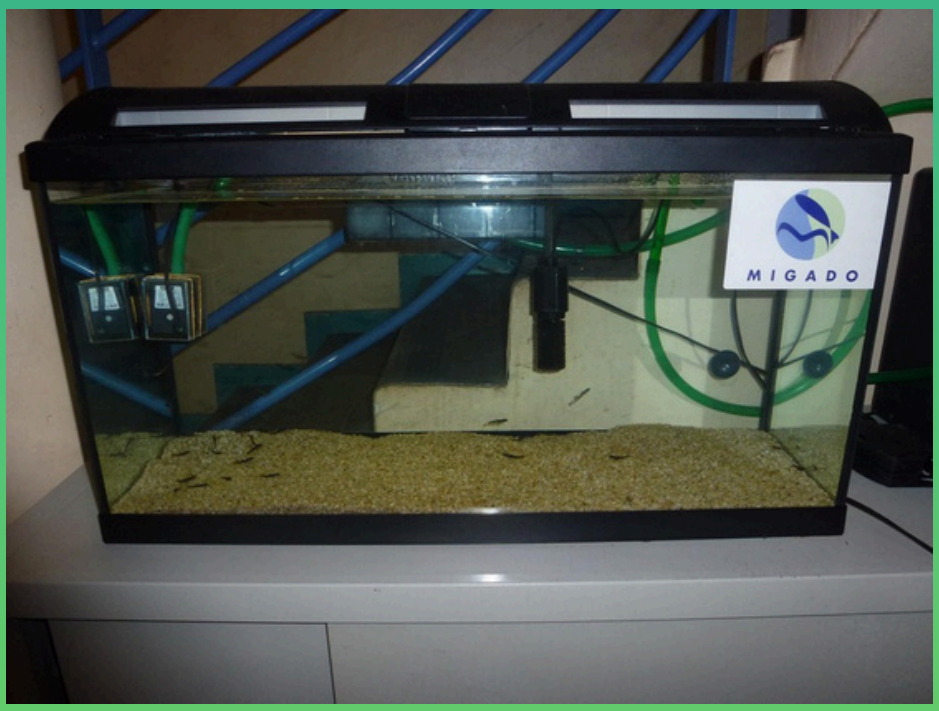
One Piece

L'auteur de ce manga est Eiichiro Oda né le 1 janvier 1975 qui est également l'illustrateur de One Piece.
Ce manga contient 111 tomes et se terminera en 120 tomes. Il a été publié le 22 juillet 1992.

Monkey D. Luffy est le protagoniste de One Piece, une série où il poursuit son rêve de devenir roi des pirates en cherchant le trésor légendaire One Piece, tout en affrontant des ennemis redoutables et en forgeant des liens avec ses alliés au cours des aventures.

Élevage de saumons Atlantique à l'école

Depuis le 10 mars 2025, nous avons un incubateur à l'école de Baziège.



En effet, les 2 classes de cm1 travaillent sur le thème de la biodiversité et nous avons fait appel à l'association MIGADO* qui a pour objectif de protéger les poissons migrateurs et de lutter contre la diminution des saumons Atlantique.

Les barrages construits par les hommes constituent des obstacles pour ces poissons qui ont des difficultés pour remonter les rivières et se reproduire. A Toulouse c'est le barrage du Bazacle.

Pour lutter contre la diminution de la population de saumons Atlantique, Mme Anne Soulars de l'association est venue déposer une cinquantaine d'œufs dans l' incubateur dans notre école.

Les œufs de saumon ont une jolie couleur orangée et ils sont transparents. On peut déjà voir à travers les coquilles leurs yeux et leurs vaisseaux sanguins ainsi que leurs colonnes vertébrales.

Depuis une semaine, on a eu la surprise de voir de petits alevins vésiculés sortir de l'œuf. Les alevins se transformeront en tacons (jeunes saumons) puis en saumons adultes.

Notre travail est de vérifier la pureté de l'eau (nitrates et nitrites) et surveiller que la température reste autour de 7 degrés.

A ce stade, ces alevins n'ont pas besoin d'être nourris car ils ont une petite réserve de nourriture accrochée à leurs corps. On appelle cette réserve la réserve vitelline.

Après les vacances d’avril, leur réserve vitelline sera épuisée et il faudra les nourrir.
Au mois de Juin, lorsqu’ils auront atteint entre 2 et 3 cm, on ira les relâcher dans la Garonne.

Ils remonteront l’océan Atlantique et poursuivront leur route jusqu’au Groenland pour se nourrir de Krill (petites crevettes). Ils y resteront 2 à 3 ans pour atteindre leur taille adulte.
Ils reviendront alors se reproduire à l’endroit exact où ils sont nés.

C’ est un super projet car nous avons découvert le cycle de vie des saumons migrateurs, et à notre échelle, avec un incubateur on permet à une cinquantaine de saumons de rester en vie et de se reproduire à leur tour. En effet, un saumon adulte produira à son tour 1500 œufs par kg !

Association Migado : M comme Migrateur, G comme Garonne, D comme Dordogne.

Cet article a été réalisé par la classe de CM1 de madame Mistral.

Tour de magie

Effet:

Le magicien **tourne le dos** au spectateur.

Le spectateur place 3 dés de couleur différente en ligne dans n'importe quel ordre. Le magicien ne connait donc pas l'ordre des dés !

Le spectateur suit les instructions du magicien.

Une fois les instructions terminées, le spectateur cache le dé de droite dans sa poche droite, le dé de gauche dans sa poche gauche puis cache le dé restant sur la table avec ses mains.

Le magicien se retourne face au spectateur est devine la couleur du dé caché sur la table et des dés cachés dans chaque poche.

Matériel:

Un dé à jouer Blanc,
Un dé à jouer Bleu,
Un dé à jouer Rouge.

Instructions:

1) Place les 3 dés en ligne dans n'importe quel ordre.

2) Echange de place le dé **R**ouge avec le dé qui se trouve à sa **G**auche. S'il n'y a pas de dé à sa gauche, ne fais rien.

3) Echange de place le dé **B**leu avec le dé qui se trouve à sa **D**roite. S'il n'y a pas de dé à sa droite, ne fais rien.

4) Echange de place le dé **R**ouge avec le dé qui se trouve à sa **G**auche. S'il n'y a pas de dé à sa gauche, ne fais rien.

5) Echange de place le dé **Blanc** avec le dé qui se trouve à sa **D**roite. S'il n'y a pas de dé à sa droite, ne fais rien.

6) Place le dé de droite dans ta poche droite

7) Place le dé de gauche dans ta poche gauche

8) Cache le dé restant avec tes mains.

Le magicien devine où se trouve chaque dé.

Le truc :

En suivant les instructions, les dés se trouveront toujours au même endroit malgré le fait que les dés peuvent être placés dans n'importe quel ordre au départ.

L'ordre sera toujours l'ordre suivant:

Comment se souvenir des instructions ?

Il est utile pour mémoriser ce genre de chose d'utiliser des moyens mnémotechniques. Ce sont des astuces de mémorisation.

J'utilise le moyen mnémotechnique suivant :

RG pour **R**ouge **G**auche
BD pour **B**leu **D**roite

RG sont les initiales du dessinateur des **BD** du célèbre reporter Tintin (Hergé = Rémi Georges)

Je retiens juste ceci : **RG--BD--RG puis Blanc-Droite**, c'est tout !

Exemple:

1) *Place les 3 dés en ligne dans n'importe quel ordre*.

2) *Echange de place le dé Rouge avec le dé qui se trouve à sa Gauche. S'il n'y a pas de dé à sa gauche, ne fais rien.* Dans cet exemple le spectateur ne fait rien !

3) *Echange de place le dé Bleu avec le dé qui se trouve à sa Droite. S'il n'y a pas de dé à sa droite, ne fais rien.* Dans cet exemple le dé bleu et blanc sont échangés !

4) *Echange de place le dé Rouge avec le dé qui se trouve à sa Gauche. S'il n'y a pas de dé à sa gauche, ne fais rien.* Dans cet exemple le spectateur ne fait rien !

5) *Echange de place le dé Blanc avec le dé qui se trouve à sa Droite. S'il n'y a pas de dé à sa droite, ne fais rien.* Dans cet exemple le dé blanc et bleu sont échangés !

Histoires drôles

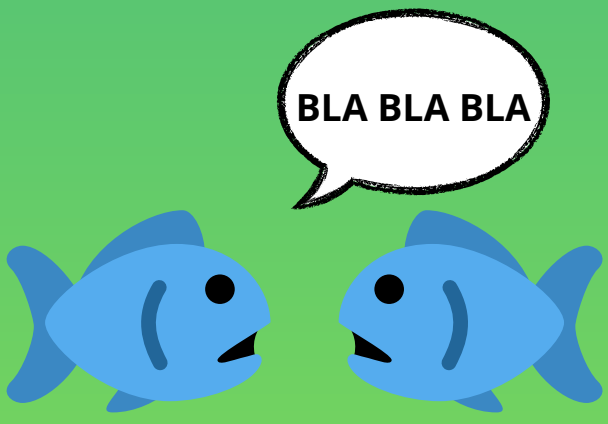
Pourquoi les moutons se brossent souvent les dents ?
C'est pour garder la laine fraîche (l'haleine fraîche)

Quel est l'animal qui a le plus de dents ?
C'est la Petite Souris qui en ramasse toutes les nuits !

Qu'est-ce qui a beaucoup de dents et qui ne mange jamais ?
Un peigne

Qu'est-ce que regardent les brosses à dents le 14 juillet ?
Un feu dentifrice

Deux poissons discutent :
– On rentre ?
– Oui je me les caille !



Recette : Tartelettes glacées aux citrons

Temps de préparation : 25 minutes

À préparer la veille au plus tard pour que les tartelettes soient bien congelées.

Ingrédients :

Un paquet de biscuits palets bretons (ou similaire) environ 125 g
1/2 sachet de poudre d'amande (environ 100 g)
60 g de beurre.
4 citrons jaunes.
Une boîte de lait concentré sucré (400g).
3 œufs.

Vous pouvez éventuellement avoir besoin de chantilly et de sirop de citron

Recette

<u>Préparation de la pâte:</u>

Effriter dans un saladier les biscuits pour obtenir une poudre.

Ajouter la poudre d'amande et mélanger.

Faire fondre le beurre et le laisser refroidir afin de ne pas se brûler.

Verser le beure fondu dans le saladier et mélanger avec les mains pour obtenir une pâte.

Utiliser cette pâte dans chaque fond de tartelette pour faire les fonds de tartelettes.

Préparation de la garniture:

Verser le lait concentré sucré dans un saladier.
Ajouter les jaunes d'œufs.
Ajouter le jus des citrons pressés.

Mélanger l'ensemble.

Verser la garniture dans chaque tartelettes puis les placer dans le congélateur bien à l'horizontal.

Il est possible, une fois les tartelettes congelées d' ajouter en surface de la chantilly et/ou une petite quantité de sirop de citron, coulis de fruits.

Pour se régaler, sortir les tartelettes 10 minutes avant de les consommer afin de les ramollir légèrement et faciliter la découpe des fonds de tartelettes. Vous pouvez ajouter de la chantilly avant de les servir pour donner un aspect ressemblant aux tartelettes aux citrons meringuées.

N'hésitez pas à nous faire part de vos avis sur cette recette « légèrement » calorique 😉

Bonnes vacances !

N’hésitez pas à nous écrire à :

lejournalfunbaziege@gmail.com