



SOMMAIRE :

- **Edito** 1
- **Oudhna**
CM2 Karine Manet - La Marsa 2
- **Le musée DAR AM TAIEB de Sousse**
CE2 Odile Davy - La Marsa 3
- **Le Palais du Baron Erlanger de Sidi Bou Saïd**
CM2 Philippe Robert - La Marsa 3
- **L'arganier marocain**
CM2 Leïla Belfitah - Casablanca 4
- **Des recettes tunisiennes de nos mamans**
CM1 Sabine Lesmarie - La Marsa 5
- **Carthage**
CM1 Mireille Tlili - La Marsa 6
- **Le safran**
CM2 Leïla Belfitah - Casablanca 7
- **African Quizz**
CM1 Agnès Horitza - La Marsa 8



EDITO

En cette année footballistique où l'Afrique a été mise à l'honneur, nous avons le plaisir de vous présenter le 1er numéro de notre AFRICA JUNIOR.

Il a pris beaucoup de retard dans sa réalisation mais il existe enfin grâce à la collaboration de Mouna Ben Ammar. Un grand merci à elle.

Certes il n'est pas aussi ambitieux que nous l'aurions souhaité. Seulement 2 pays du continent africain y sont représentés.

Mais nous ne perdons pas espoir de convaincre d'autres collègues de nous rejoindre afin que AFRICA JUNIOR devienne vraiment comme sa cousine ASIA JUNIOR le magazine électronique francophone, gratuit et entièrement rédigé par et pour nos élèves de l'école primaire.

Nous voulons fédérer et valoriser les écrits (reportages, entretiens, récits, photographies ...) de nos élèves qui témoignent de toutes les richesses de nos environnements, de toutes les spécificités des pays du continent africain dans lesquels nous vivons et qui accueillent nos écoles françaises.

Nous appelons tous les collègues des écoles françaises d'Afrique à étoffer avec leurs élèves notre équipe de rédacteurs pour notre second numéro.

En attendant nous vous souhaitons une bonne lecture. Profitez bien et préparez vous à nous rejoindre !

Pour le comité de rédaction de la revue Africa Junior,

Richard TEISSONNIERE, Directeur
Ecole Primaire Française Mixte Paul Verlaine LA MARSa

Oudhna-Uthina

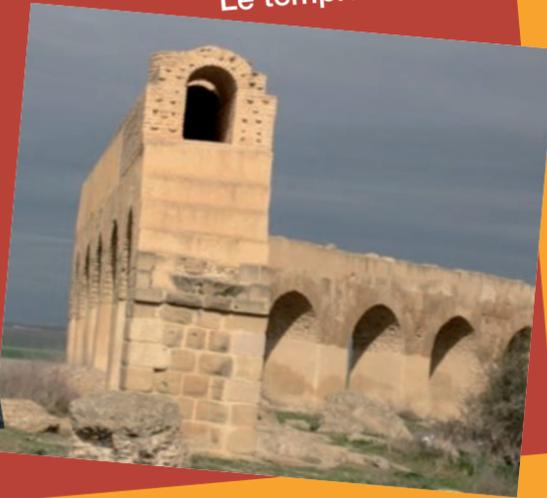
TUNISIE

CM2 KARINE MANET ECOLE PAUL & ERLAINE LA MARSA TUNISIE

AFRICA JUNIOR



Le temple des eaux



Le lundi 1er février 2010

Nous avons fait une sortie à Oudhna, site romain qui s'appelait Uthina.

Nous avons vu, pour parvenir au site, l'Aqueduc de Zaghouan.



L'AQUEDUC DE ZAGHOUAN :

Cet aqueduc est en pente (0,2 %) pour que l'eau puisse passer.

Il part de plusieurs sources notamment de Zaghouan, il mesure 120 km.

HISTOIRE DE L'AQUEDUC :

La ville de Carthage avait des citernes alimentées par l'eau de pluie.

Un jour il y eut une sécheresse. Les citernes étaient vides alors

les Romains ont fait cet Aqueduc pour prendre

de l'eau de source à Zaghouan.

A l'endroit de la source, les Romains ont construit le « Temple des eaux ».

Histoire de Oudhna :

Oudhna est un des sites les plus anciens d'Afrique, sans doute d'origine Berbère (donc plus ancien que l'époque romaine). Le site a été fait par l'empereur Auguste pour les anciens combattants de l'armée romaine.

Oudhna est situé à 30 km de Tunis, entre les villes romaines de Carthage et Thuburbo Majus. 15000 personnes pouvaient vivre là-bas !

Les gens se nourrissaient de chasse et d'agriculture. La ville était active entre le 2^{ème} et le 3^{ème} siècle Après J-C. Elle développait les céréales.

Les thermes d'Oudhna

Des thermes privés



Sur le site, il y a des thermes publics mais aussi des thermes privés qui se trouvaient dans des maisons des nobles.

Là-bas, les toilettes s'appelaient les latrines et elles étaient mixtes !!!!

COMMENT RAMÈNE-T-ON LES MOSAÏQUES AU MUSÉE ?

Pour ramener les mosaïques au musée on étale une sorte de colle (sur la mosaïque) puis on creuse en dessous. On découpe la mosaïque en différentes parties. On la ramène au musée, on la reconstitue, on retire la colle. La colle évite que la mosaïque ne se casse pas et permet qu'elle reste en place.

Dans les thermes, il y avait de très belles mosaïques.



Une mosaïque de Oudhna

Amphithéâtre d'Oudhna



Sous sol de l'amphithéâtre

Nous avons vu un Amphithéâtre qui pouvait contenir 15 000 personnes.

Dar Am Taieb

Visite au musée DAR AM TAIEB TUNISIE

CE2 ODILE DAVY PAUL & ERLAINE LA MARSA TUNISIE



Si vous voulez plonger dans l'Extraordinaire allez visiter le musée d'art contemporain « DAR AM TAIEB » à SOUSSE.

Dès que vous entrez dans cette « maison-musée », l'artiste BEN HADJ AHMED TAIEB vous accueille et vous fait découvrir son monde de sculptures. Vous vous attendez à pénétrer dans un musée ordinaire? Avec des objets récupérés : tubes, pantoufles, lunettes, canettes, moteur, pneus, vélos, boutons... il crée des personnages, des animaux et des objets.

Toutes ces œuvres ont l'air vivant : l'armée de tortues avec ses carapaces faites de casques semble vouloir vous attaquer, les robots sont prêts à avancer vers vous, les personnages en pneus paraissent vraiment dormir et le cheval en métal est prêt à défendre les trésors du musée.

Quand vous visitez cet endroit, laissez-vous guider par votre curiosité et votre imagination dans ce labyrinthe original.

AFRICA JUNIOR



sidi bou saïed

Visite passionnante du palais du Baron D'Erlanger TUNISIE

CM2 PHILIPPE ROBERT ECOLE PAUL & ERLAINE LA MARSA



Le baron d'Erlanger est né le 7 juin 1872 dans une famille de riches banquiers. Il étudie à l'Académie Julian de Paris. Il peint des paysages, des portraits et des scènes de rues à Paris et Deauville, en Italie, en Angleterre, en Égypte et surtout en Tunisie où il finit par s'installer. C'était un français qui parlait très bien l'arabe, ce qui était rare à cette époque. Il s'intéressait à la culture tunisienne et il a passé sa vie à mettre sur le papier des musiques traditionnelles arabes

LE PALAIS DU BARON

Le palais du baron d'Erlanger qui porte le nom d'Ennajma Ezzahra se trouve en Tunisie sur la colline de Sidi Bou Saïd.

Il fut construit selon les normes de l'architecture andalouse entre 1912 et 1922.

Il abrite aujourd'hui le Centre des musiques arabes et méditerranéennes. Quand nous sommes allés visiter la maison du Baron, nous avons été impressionnés par la beauté des plafonds en bois peint et par les stucs.

Nous avons ressenti tout son amour de l'artisanat tunisien.



L'arganier marocain

Maroc

Classe de CM2 B Leïla Belfitah CASABLANCA école Ernest Renan, Oujda

AFRICA JUNIOR

L'arganier est un arbre caractéristique du Maroc, situé dans la région du Sud-Ouest dans la plaine de Souss.

DESCRIPTION

L'arganier est un arbre au branchage épineux - d'où son nom spinosaqui signifie « épineux » - de 8 à 10 m de haut, très résistant et qui peut vivre de 150 à 200 ans.

Il est parfaitement adapté à l'aridité du sud-ouest marocain et son aspect est caractéristique : cime large et ronde, son tronc est tortueux et assez court, souvent formé de plusieurs parties entrecroisées.

L'arganier fournit un bois très dur, appelé bois de fer, utilisé essentiellement comme bois de chauffage. L'arbre ne perd ainsi ses feuilles que temporairement, en cas de grande sécheresse.

FRUIT DE L'ARGANIER

Les fruits de l'arganier sont vert-jaunes. Ils ressemblent à des olives, mais sont plus gros et plus ronds.

A l'intérieur, se trouve une noix dont la coquille est très dure. Celle-ci représente environ un quart du poids du fruit. La noix peut contenir jusqu'à trois amandons (image ci dessous) qui seront pressés à froid pour en extraire l'huile d'argan :



L'Arganier, menacé ?

Au rythme de son recul, l'arganier est à terme menacé de disparition, et les signaux d'alarme se multiplient à propos de diverses formes d'agressions :

- L'arganeraie recule en termes de superficie et surtout de densité : en moins d'un demi-siècle, la densité moyenne de l'arganeraie nationale est passée de 100 arbres/ha à 30 arbres/ha, tandis que les superficies couvertes régressaient en moyenne de 600 ha par an.
- La construction de l'aéroport international d'Agadir et de la route le reliant à Agadir a détruit plus de 1000 hectares des plus beaux massifs forestiers d'Argan et de Mseguina.
- L'aire de l'arganier se dégrade aussi sous l'effet conjugué de l'accroissement de la population (surtout autour d'Agadir), de l'apparition des cultures intensives (notamment le maraîchage sous serres).
- Utilisation sauvage du bois d'arganier pour produire du charbon de bois.
- Manque de collaboration entre les principales parties concernées (les aménageurs forestiers et les chercheurs universitaires) pour mettre en place des projets de transplantations.
- Absence de moyens modernes de production de l'huile d'arganier, et mauvaises conditions de commercialisation de celle-ci.

Vertus de L'Huile d'Argan

Bienfaits sur l'organisme :

De type oléique - linoléique, l'huile d'Argan renferme 80 % d'acides gras insaturés comme l'huile d'Olive. Elle possède une nette primauté sur celle-ci à cause de sa richesse en acide linoléique (Omega 6). Cet acide est dit essentiel car il ne peut pas être synthétisé par l'organisme et doit être apporté par l'alimentation. Sa teneur en acide oléique rend cette huile particulièrement intéressante dans la régulation du cholestérol.

- l'huile d'argan stabilise l'hypercholestérolémie en réduisant le taux du mauvais cholestérol et en augmentant le taux du bon cholestérol.
- l'huile d'argan réduit l'hypertension.
- l'huile d'argan possède un effet anti-obésité en agissant en tant que coupe-faim (consommée en repas du matin)
- l'huile d'argan a un effet positif sur le fonctionnement du foie.

Emplacement Géographique



BIENFAITS COSMÉTIQUES DE L'HUILE D'ARGAN :

L'huile d'Argan est utilisée depuis toujours par les femmes du sud marocain pour leurs soins corporels et capillaires à cause de sa haute teneur en vitamine E. Cette vitamine est un antioxydant puissant.

- l'huile d'argan neutralise les radicaux libres et protège le tissu conjonctif.
- l'huile d'argan relance et stimule les échanges et l'oxygénation cellulaire en améliorant la qualité du ciment intercellulaire
- l'huile d'argan agit contre le dessèchement de la peau et le vieillissement physiologique de la peau (anti-rides) en restaurant le film hydrolipidique et en augmentant les apports nutritifs au niveau des cellules

Son utilisation traditionnelle contre le dessèchement cutané et le vieillissement physiologique de la peau ont suscité l'intérêt de certains laboratoires, qui l'ont intégrée dans des produits cosmétiques commercialisés, tels que Galénic (gamme Argane), Yves Rocher (Accaciane), et Colgate Palmolive (Savon dermathologique Antinéa). Dans la pharmacopée marocaine, on la recommande contre l'acné, les gerçures, les brûlures. Idéale pour les massages ou mettre quelques gouttes dans l'eau du bain



Des recettes tunisiennes de nos mamans

Essayer c'est les adopter !!!

CM1 SABINE LESMARIE ECOLE PAUL & ERLAINE LA MARSA TUNISIE

LA KAMOUNEYA DE LA MAMAN DE MERIEM

INGRÉDIENTS : (POUR 4 À 6 PERSONNES)

Entre 500 gr et 1 kg de seiches - - Concentré de tomate - Huile d'olive - Ail - Cumin - Sel

USTENSILES :

Couteau - Pilon - Cuillère - Casserole ou marmite

PRÉPARATION :

Mettre l'huile dans une casserole ou marmite.
Rajouter le concentré de tomates.
Laisser revenir le concentré puis ajouter de l'eau chaude.
Laisser mijoter à feu doux.

NETTOYAGE DES SEICHES

Nettoyer les seiches puis mettre l'eau salée à bouillir.
Couper les seiches et les jeter dans l'eau bouillante 2 à 3 minutes afin de bien les nettoyer.
Bien égoutter les seiches.
Une fois que la sauce a pris, jeter les seiches dans la sauce et laisser mijoter à feu doux.
Eplucher l'ail et piler avec le sel et le cumin.
Dès que la chair des seiches se coupe sous la pression de la cuillère, rajouter l'ail pilé et laisser de nouveau mijoter à feu doux pendant 10 minutes.



LA CHACHOUKA AUX POIVRONS ET TOMATES DE LA MAMAN D'ELYES

INGRÉDIENTS

Huile d'olive - 500gr de tomates fraîches - 250 gr de poivrons - 150gr d'oignons + ail - Harissa - Sel, poivre - Merguez - 4 œufs

PRÉPARATION :

Faire revenir les oignons dans l'huile d'olive avec l'ail
Ajouter les merguez coupées en morceaux
Épépiner et couper les tomates et les poivrons, ajouter le sel et la harissa.
Rajouter un verre d'eau et laisser cuire 30 à 40 minutes
Vérifier le sel
Laisser mijoter jusqu'à ce que les merguez soient cuites.
Baisser le feu
Mettre les œufs : attendre que le blanc des œufs durcisse.
A déguster avec du pain.



LE COUSCOUS DE LA NOUNOU DE VINCENT

INGRÉDIENTS : (POUR 4 PERSONNES)

3 verres de semoule - 500gr de viande - 4 cc d'huile d'olive
1c et demi de tomate concentrée - 1 verre de pois chiches trempés
1 cc de sel - 1 pincée de poivre - 1 piment - 1 oignon
légumes de saison

USTENSILES :

Couscoussier - 1 cuillère - 1 saladier

PRÉPARATION :

Mélanger la viande avec les épices
Ajouter l'huile, l'oignon en morceaux, la tomate et un verre d'eau.
Laisser sur feu doux pendant 10 minutes
Ajouter ensuite les pois chiches et ½ litre d'eau, laisser mijoter pendant 30 minutes.
Couper les légumes en morceaux puis faire cuire pendant 20 minutes.
Mouiller la semoule avec l'eau, le mettre dans le couscoussier et cuire à la vapeur pendant 15 minutes.
Mélanger le couscous avec la sauce déjà cuite et servir.



BRIK AU THON DE LA MAMAN D'EMNA

INGRÉDIENTS

100 gr de thon à l'huile - 4 œufs - fromage râpé - 15 gr de beurre
1 dl d'huile d'olive - persil - un petit oignon
câpres - poivre/sel - citron - feuilles de brik

PRÉPARATION :

Trier, laver et hacher le persil.
Eplucher et émincer un petit oignon.
Emietter le thon
Mélanger bien le tout avec une pointe de poivre et des câpres.
Faire cuire le mélange pendant quelques minutes dans une noix de beurre salé. Rouler dans les feuilles de brik comme indiqué sur le paquet et faire frire dans une poêle ou au four sans huile.

AFRICA JUNIOR



Bon appétit !

visite de carthage punique et romaine



TUNISIE



La classe de CM1 de Mireille TLILI Ecole PAUL & ERLAINE LA MARSA

AFRICA JUNIOR



Le vendredi 6 novembre au matin, nos classes de CM1 (de Mireille Tlili et Soraya Slim) sont allées visiter les ruines de Carthage, après avoir lu Le fabuleux destin d'Elissa.

Nous y sommes partis en bus et Monsieur Abdelaziz Belkhodja nous y a accueillis.

Il nous a guidés sur la colline de Byrsa, à travers les ruines puniques et romaines.



La vue était éblouissante : au premier plan, on voyait des murs d'habitations et des piliers noircis par le feu de la destruction de la ville par les Romains en - 146 ; au deuxième plan, on distinguait les Ports puniques (ancien port commercial donnant accès au port militaire) ; en arrière-plan, la mer se confondait avec le ciel.



Ensuite, nous sommes rentrés au musée de Carthage. Nous avons observé des objets fabriqués par les Puniques (1) et par les Romains (2), à l'abri dans des vitrines.

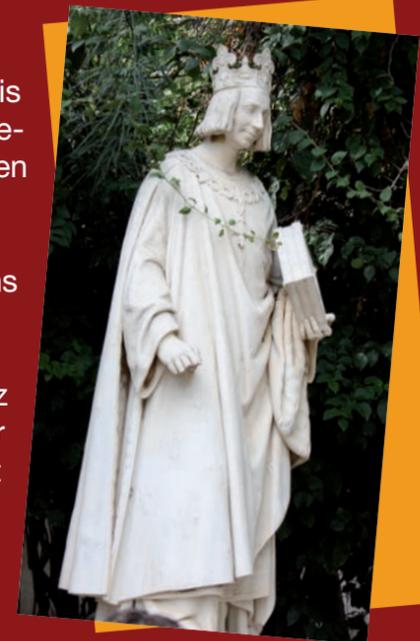


Au 1er étage, le guide nous a montré des maquettes de la ville, une carte des Ports Puniqs et le squelette d'un homme de vingt-quatre ans, parfaitement conservé, sorti d'une tombe.

Puis nous sommes allés voir le cénotaphe de Louis IX appelé aussi Saint-Louis, mort de la peste devant Carthage au cours de la dernière croisade en 1270 (Moyen Age)

Enfin, nous sommes rentrés à l'école et nous avons mis au propre les notes que nous avons prises.

Nous remercions vivement Monsieur Abdelaziz Belkhodja pour la visite des ruines, Monsieur Ahmed Chkoundali pour la visite du musée et Monsieur Mohamed Ali Ben Hassine pour les photos.



Le safran

Maroc

Yasmine, Maria, Leila, Omar de la Classe de CM2 B Leila Belfitah
Casablanca école Ernest Renan, Cas

AFRICA JUNIOR



Le Maroc est le deuxième producteur de safran après l'Inde, le Safran est en fait le pistil de la fleur: *Crocus Sativus*. Il est très réputé dans le monde entier, il est très cher (5 dirhams le gramme).

Le Safran sert à parfumer les plats traditionnels. Il pousse à Talaouine dans le sud du Maroc.

Le travail se fait à la main, principalement par des femmes. Elles cueillent les fleurs jusqu'au coucher du soleil car les fleurs se referment. Ensuite les femmes (et les hommes) organisent une veillée pour retirer le pistil.

Un petit bocal de safran nécessite une journée de travail. Il existe des associations de femmes qui travaillent le safran. Heureusement, elles sont aidées par l'état.

Cette aide a permis aux femmes de gagner leur vie, dans une région où le travail est difficile à trouver, en dehors des troupeaux à mener!

Voici un lien pour regarder une vidéo tournée par la chaîne marocaine sur la récolte du safran :

http://www.topbladi.com/video/safran_taliouine.htm

