

Dropshipping Le mirage de l'argent facile.

Journal réalisé par une classe de 8H du **cescole** (NE) L. Balmer et A. Bridel

Vendredi 9 février 2024 Semaine des médias à l'école en Suisse romande

Page 12



LE CANARD DÉCHAINÉ

Avec des élèves pour chefs

Un restaurant éphémère dans une école neuchâteloise



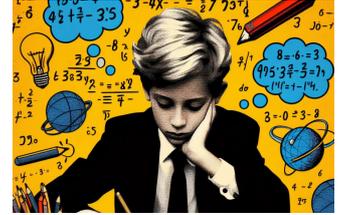
Fabuleuse expérience, merveilleux souvenirs et fierté pour les élèves de cescole : ils ont réussi à organiser un repas divin de cinq plats. Quelque 35 convives se sont régalés au *Chemin forestier*.

(Léa, Vladimir, Arda, Roxane)

Pages 4 à 8

Pression scolaire

Notre enquête sur le stress des élèves



(Bing Image Creator)

Page 16

Bien-être des enfants

Les chiens ont des effets positifs

Page 11

Pourquoi être prof dans le canton de Neuchâtel aujourd'hui?

Trois maîtresses répondent à leurs élèves

Les enseignants sont des figures parfois marquantes dans la vie des élèves. Nos reporters sont parties retrouver leurs anciennes maîtresses à l'école primaire de Vauvilliers à Boudry (NE).

Trois enseignantes ont été interrogées autour de thématiques centrales de leur métier : la discipline, leur motivation et les élèves en situation de handicap.

En fonction depuis peu ou depuis 20 ans, ces enseignantes nous font pénétrer au cœur d'une profession qui comporte ses défis quotidiens, mais aussi ses joies.

Ne manquez pas ces témoignages exclusifs de praticiennes passionnées !

Lire en pages 13-14

LES ÉLÈVES DE CESCOLE JOUENT AUX APPRENTIS JOURNALISTES

Colombier à l'honneur

Toute la classe FS3

Colombier est un village du canton de Neuchâtel qui se trouve au bord du lac, où les habitants peuvent profiter des magnifiques plages.

Savez-vous qu'il y a un requin dans ce lac ? Mais ne vous inquiétez pas, c'est un requin inoffensif : il est immobile comme la pierre.

Le cercle scolaire de Colombier en environs (cescole) est constitué de 8 collèges répartis dans plusieurs villages. Il regroupe plus de 2'000 élèves.

La direction est composée de MM. Vuilleumier et Correa et de Mmes Ros, Cousin et Stampbach Aebischer. Il y a aussi la présidente du Comité scolaire, Mme Platz Erard.

De l'argent pour des activités

Grâce à eux, les élèves du cescole peuvent faire des activités cool, comme les joutes ou les camps de ski. Ils accordent aux classes une enveloppe pour des activités, comme le restaurant éphémère ou des sorties avec des animaux.

Le bâtiment de Longueville a été construit en 1969, puis agrandi en 2001, et il devrait être rénové bientôt.

Dans ce collège, il y a quelque chose de merveilleux : des enfants qui apprennent ! Cependant, comme dans toutes les écoles, il y a des malentendus, ou des conflits qui tournent parfois mal.

Les élèves ont beaucoup d'espaces pour se défouler : un immense terrain de foot, des terrains de basket, des tables de ping-pong, des baby-foot, qui viennent d'être installés. Certaines classes ont des balcons, d'autres de petits jardins.



Le Collège de Longueville. (Photo de Ilyas)

La personne du jour : Frédéric Cattaneo

Léa, Vladimir, Karissa, Adem, Roxane

Rencontre avec un cuisinier pédagogue.

Monsieur Cattaneo est un cuisinier qui a eu son propre restaurant avec son épouse. Elle y était cheffe de service.

Depuis qu'ils ont arrêté leur restaurant, Monsieur Cattaneo travaille comme professeur de cuisine pour les élèves de 11e. Nous avons eu la chance de le connaître en cuisinant avec lui pour préparer notre restaurant éphémère.

Une énergie contagieuse

Nous avons eu du plaisir, car Monsieur Cattaneo est quelqu'un de gentil, d'impulsif, de drôle et de dynamique. Il dégageait beaucoup d'énergie contagieuse.

Il est passionné par la cuisine. Par exemple, avec une carotte, il n'était pas à court d'idées pour la sublimer.

Mais surtout, ne mettez jamais d'ananas sur les pizzas !

Défouloir

« Avant d'être un métier, la cuisine c'est une passion, un défouloir », nous dit-il. « Un endroit où on peut partager plein de choses, tester, essayer, laisser vagabonder son imagination. »

La cuisine, ce sont aussi des découvertes qui nous permettent de voyager dans le monde du goût. Elle amène de la joie de vivre. Et c'est ce que Monsieur Cattaneo apporte dans ses plats.



Monsieur Cattaneo sur son lieu de travail. (Photo de Roxane et Vladimir).

Pour une interview audio exclusive de Monsieur Cattaneo, scannez le QR Code (questions préparées par Karissa et Adem).



DES ÉLÈVES SE SONT TRANSFORMÉS EN CHEFS D'ENTREPRISE

Un restaurant éphémère au cescole

Sada, Vinusiha, Ilyas, Arda, Vladimir, Wyatt

Le Chemin Forestier, c'est le nom du restaurant qui a été créé par une classe de 8e et une autre de 11e du cescole. Il a été choisi par Léa, une des élèves.

Un petit goût de forêt

Monsieur Frédéric Cattaneo était le professeur de cuisine du groupe. Les élèves ont eu son aide pour créer ce restaurant. Il leur a appris à faire des plats au goût de la forêt.

Chacune et chacun s'est entraîné à cuisiner les plats choisis pour que tout soit prêt le jour J.

Un des élèves n'a pas pu dire si c'était bon, car il ne les a pas goûtés. En effet, il ne mange que de la viande halal. Mais ses camarades ont trouvé bon.

Les jeunes cuisiniers ont appris à faire des tagliatelles maison. Mais aussi du Tiramisu, du tartare de bœuf...

Les plats du menu étaient tous faits maison !

Huit semaines de préparation

Pour se préparer, les élèves ont cuisiné chaque mercredi pendant 8 semaines.

Du 25 octobre au 15 décembre 2023, ces élèves finissaient à 12h50, car ils mangeaient tous ensemble.

Le jour J, le 15 décembre, un duo a préparé de la limonade avec du citron vert, du romarin, de la menthe et des oranges.

Les élèves ont cuisiné les plats et fait le service. Avant de commencer, Léa et Wyatt ont préparé la caisse. Puis les gens étaient accueillis et placés par Roxane et Vinusiha.

Un grand nombre d'invités

Le groupe avait invité les directeurs, le SSE, les infirmières scolaires, les parents des élèves et les frères et sœurs, les professeurs, le civiliste de l'école, des éducateurs, la présidente du Comité scolaire.



Le cescole transformé en restaurant, en décembre 2023. (Photo de Laurence)

Dans les coulisses du restaurant éphémère

Léa, Sada, Vinusiha

Le 15 décembre 2023, les élèves de deux classes du cescole ont organisé un restaurant éphémère.

Avec la professeure de couture, les élèves ont fabriqué vingt tabliers pour chacune et chacun. Un logo représentant un chemin forestier a été dessiné, puis cousu sur les tabliers.

Décoration soignée

Ensuite, une salle de l'école a été embellie, sur le thème de la forêt. L'aide des professeurs a été bien utile pour les décorations. Un sapin a été orné avec des boules transparentes avec, à l'intérieur, des perles, des plumes et des morceaux de corde.

Des rondins de bois ont été apportés. Les prénoms des invités ont été écrits dessus avec des stylos. Les élèves ont appris à plier des serviettes et ont réalisé un origami en forme de sapin. Une planche en bois où était peint le nom du restaurant accueillait les invités (voir page une du journal).

Pour terminer, des cartes d'invitation ont été réalisées avec le professeur d'informatique, M. Pantillon.

Extrait du livre d'Or : « Tout fut parfait, la décoration, le service, le menu, les magnifiques tabliers. Vous avez su relever tous les défis. C'était digne d'un grand restaurant. »



La salle décorée pour le restaurant d'un jour. (Photo de Laurence)

Pour un tutoriel de pliage de serviette, scannez le QR Code !



L'avis des cuisiniers en herbe

Arda, Ilyas, Vladimir et Wyatt

Arda (élève) : « Nous avons cuisiné huit fois pour nous et la neuvième fois, on a fait un restaurant qui s'appelait *Le Chemin Forestier*. C'était cool. Tout le monde a bien mangé. Monsieur Alexandre Correa, le directeur du Cycle 3 de notre école, a participé et a bien mangé, m'a-t-il dit en fin de repas. C'était bien, cette journée-là. On a tous bien mangé et on s'est bien amusés. On a gagné un peu d'argent. Avec cet argent, on va faire une activité qu'on n'a pas encore choisie. »

Un sondage a été fait auprès des élèves pour savoir s'ils étaient satisfaits de ce projet. Onze questions ont été posées à huit personnes. Tout le monde s'est amusé. L'objectif de manger ensemble lors des préparations n'a pas été atteint. Certains n'avaient pas dit qu'ils ne pouvaient pas manger certaines choses, d'autres se mettaient de côté. Presque tout monde pense avoir appris à cuisiner. Deux élèves ont vraiment tout aimé.



Mais où sont passés les cuisiniers ? (Photo de Sada et Ilyas)

TOUS LES JOURS, SAVOIR COOPÉRER À L'ÉCOLE, PUIS AU TRAVAIL, EST UNE COMPÉTENCE CLÉ

Bien s'entendre, c'est essentiel

La collaboration entre individus est nécessaire de la naissance jusqu'à la mort



Roxane, Vladimír et Ilyas

Les élèves du Cescole se sontentraîdés avec joie pour ce projet.

Quand on collabore, il y a des fois des conflits. Mais nous devons tous faire un effort pour qu'il y ait des bonnes ondes et du respect.

La collaboration, c'est plusieurs personnes qui font une tâche pour atteindre un objectif.

Au Cescole, des élèves de différents niveaux ont collaboré pendant 8 semaines. Ils étaient 20 pour atteindre un but final commun : la création d'un restaurant éphémère. Ils ont su coopérer, en faisant des recettes à plusieurs et en se répartissant les tâches à effectuer. Chacun a donné son avis, mais son idée n'était pas toujours choisie par les autres.

Comme le loup et la fourmi

La collaboration est partout. On la retrouve chez les loups, chez les fourmis comme chez les hommes. Elle leur permet de survivre. En groupe, ils sont plus forts. Ensemble, ils créent une sorte de famille pour avoir des liens sociaux. Il y a quand même certaines espèces d'animaux qui vivent seules. Ce pourrait être des proies faciles. Le dragon de Komodo vit seul, mais sa grande taille et son venin font peur.

LES SUPER-RECETTES DE LA FS3

Page Délice : les bouchées financières

Léa et Vladimir

Voici comment préparer cette spécialité pour 5 personnes.

Ingrédients :

500 g de pâte feuilletée ;
1 jaune d'œuf ;
sel ;
poivre ;
beurre ;
500 g d'émincé de poulet ;
1 oignon haché finement ;
250 g de champignons de Paris émincés ;
2,5 dl de crème à 35% ;
2 cs de persil plat ciselé ;
1 petite portion de langue de veau, ainsi que quelques quenelles (facultatif).

Feuilletage :

Abaisser la pâte à env. 4 mm d'épaisseur sur un peu de farine.

Découper 10 rondelles Ø env. 12 cm, superposer deux par deux et les déposer sur une plaque chemisée.

Foncer l'intérieur des abaisses (sans les transpercer) avec un emporte-pièce Ø env. 10 cm.

**"C'était incroyable, le repas délicieux, la décoration trop classe."
(Un invité)**

Piquer à la fourchette le disque au centre.

Dorer délicatement le bord au jaune d'œuf, parsemer d'un peu de sel.

Cuire env. 20 min. au milieu du four préchauffé à 220°. Découper délicatement le disque au centre (couvercle) à l'aide d'un couteau et laisser l'ensemble sécher dans le four éteint, porte entrouverte.

Farce :

Bien faire chauffer un peu de beurre dans une poêle antiadhésive. Saisir l'émincé de poulet environ 3 minutes par portion et éventuellement la langue en petits cubes et les quenelles de veau. Saler, poivrer, déglacer avec un peu de bouillon de légumes et réserver.

Faire revenir les champignons à feu vif afin de les colorer, puis ajouter l'oignon haché, faire revenir un court instant. Verser la crème, porter à ébullition, saler, poivrer. Baisser le feu, remettre l'émincé, le temps de bien faire chauffer, garnir les coques, parsemer de persil.

Proposition de menu royal, pour tester les bouchées financières

- Bouchées financières à la sauce sapin
- Eclairs farcis au tartare bœuf sur son lit de jeunes pousses
- Suprême de dinde farci aux châtaignes
- Poêlée forestière
- Assiette de fromages
- Eclat de Tiramisu



Miam miam... (Photo de Arda)

La nourriture asiatique est elle toujours autant aimée ?

Cléa Balli et Camille Barzic

La nourriture asiatique s'est mondialisée et elle est appréciée partout.

Beaucoup de restaurants asiatiques ont été ouverts en Europe en Amérique ou même en Afrique. Les plus populaires sont japonais, thaïlandais, indiens ou chinois. Dans cet article, nous mettrons un gros point sur les sushis (spécialité japonaise) et des recommandations de nourriture asiatique générales.

Les sushis

Ils font partie des petits plats les plus vendus au monde, en Europe spécialement. Les Français en sont de grands consommateurs.

Le sushi aurait été créé au 4ème siècle par les Japonais. Au départ, il se présentait comme une technique de conservation pour le poisson cru, qui consistait à le vider, le saler et à le farcir d'un riz fermenté. A cette époque, ce riz n'était pas consommé !

Aujourd'hui, dans nombreux pays d'Europe, faire « soirée sushis » est devenu aussi normal que de « se faire un MacDonald », ce qui peut être compréhensible. Tous les amoureux de sushis ne seront pas là pour dire le contraire.

Le gros problème de ce repas peut être le prix : en France, le marché des sushis semble de moins en moins porteur.

En 2021, 38% des consommateurs de sushis passent des commandes et un peu plus de pourcentage dans les restaurants asiatiques.

A condition d'être faits avec du poisson très frais, les sushis sont très bons, assez consommés et assez vendus. Les avis sont positifs selon la qualité du saumon, de l'avocat, du riz ou autre.



Sushis faits maison avec saumon frais et concombre. (Photo Cuisine actuelle)

C'est la qualité du poisson qui sera toujours le plus jugée dans ce genre de gastronomie surtout vendue en magasin.

Faire « soirée sushis » est devenu aussi normal que de « se faire un MacDonald! »

Les restaurants proposent des spécialités plus appréciées que les sushis vendus en commerce.

Retrouvez sur Internet nos recommandations de restaurants asiatiques dans la région neuchâteloise :

<https://iclasse.rpn.ch/parcours/personnels/117170>

Inconvénients des sushis

- A manger rapidement sans trop attendre, car ils se consomment frais sous peine de vite pourrir.
- Dans certains cas, les sushis peuvent créer des intoxications à cause du thon : les bactéries de putréfaction libèrent une toxine (l'histamine) qui provoque une allergie spectaculaire sous forme de plaques d'urticaire.
- Le mieux est de manger des sushis en restaurant pour être sûr qu'ils soient frais. En magasin, les intoxications sont plus fréquentes.

Beaucoup de médecins européens pensent que les sushis sont néfastes pour la santé (la prise de poids même si c'est peu calorique ; le poisson cru ; les importations du Japon en Europe ; l'hygiène).

Il n'y a pas longtemps, dans un restaurant de sushis fribourgeois, des clients auraient trouvé des larves dans leurs plats...

ORIGINAL : ORGANISER UN DÉFILÉ POUR FAIRE ADOPTER LES ANIMAUX D'UN REFUGE

La SPA de Mulhouse fait parader les toutous

Cette grande première a attiré près de 200 personnes, le 20 janvier dernier



Estelle et Luna

Laura et Luciana Jelsch ont organisé ce défilé de mode.

La SPA de Mulhouse Haute-Alsace voulait permettre à ses animaux de retrouver un foyer où ils pourront être soignés, aimés et choyés.

Huit mannequins accompagnés de huit chiens de la SPA ont défilé.

Certaines personnes ont des a priori pour venir au refuge . Ce défilé avait pour but d'amener les animaux vers les personnes. Les mannequins étaient tous des bénévoles habitués à venir promener les chiens de la SPA.

Une famille pour la vie

Comme beaucoup de gens étaient présents au défilé, les organisateurs ont dû choisir les chiens les plus sociables du refuge pour y participer. Grâce à ce défilé, Paprika et Yvar, deux chiens de la SPA, ont trouvé une famille pour la vie.

Quels sont les bienfaits des chiens sur les enfants?

Emy Passos et Lola Sanchez Blanco

Un chien, aussi utile qu'un médecin ?

Le chien est comme un ami pour les enfants. Juste une caresse permet de ralentir le rythme cardiaque de l'enfant. Il réduit les risques de dépression chez les adolescents. Les chiens arrivent à ressentir les émotions des enfants et à réagir en conséquence. C'est pourquoi, pour beaucoup, c'est comme un meilleur ami. Si vous avez comme un vide dans votre vie, le chien le comblera et vous apportera soutien et joie.

En cas de handicap

Certains enfants ayant un handicap ont un chien d'assistance. Les chiens donnés à ces enfants sont dressés pour assister différents caractères et handicaps.

Certaines écoles spécialisées prennent aussi des chiens d'éveil. Les professeurs remarquent un grand changement. Les élèves sont plus attentifs, calmes et concentrés.

Certains chiens sont dressés pour assister des enfants avec des handicaps importants et même parfois pour des enfants en fin de vie. Certains enfants ne parlent pas, mais le chien éveille en eux une joie profonde.

Le simple fait que l'enfant lance une balle et que le chien la lui rapporte est juste magique pour eux. Ce qui montre que les chiens sont très intelligents et peuvent vraiment changer une vie.



Un chien, une fille et une joie infinie. (Photo du site "Maman pour la vie")

"❤️ **Les chiens ne mentent jamais lorsqu'ils parlent d'amour** ❤️ "



« *Les chiens parlent, mais seulement à ceux qui savent écouter.* » Orhan Pamuk

Et pour les chiens ?

Les chiens ont eux aussi besoin de l'amour inconditionnel d'une personne. Et les enfants sont les plus disposés à offrir cet amour car ils ne diront jamais non pour jouer avec un chien.

Les chiens ont aussi besoin de faire de l'activité physique pour vivre et être heureux. Leur énergie peut inciter les enfants à courir et faire eux mêmes de l'activité physique.

Les chiens ont alors aussi un aspect positif sur la santé physique de l'enfant.

LA VENTE EN LIGNE COMME ACTIVITÉ PROFESSIONNELLE : DES JEUNES EN RÊVENT

Les belles promesses du e-commerce

Shams Alsaleem et Nelson Burnier

Le commerce en ligne se mondialise. Faut-il tenter sa chance ?

Mesdames, Messieurs, qui êtes nés avant Internet, bienvenue dans le 21^e siècle ! Savez-vous ce qu'est le e-commerce ? On vous explique.

La génération née entre la fin des années 90 et le début des années 2010 connaît déjà le e-commerce. Le nom ne vous dit peut-être rien, mais selon le site du gouvernement français, 90% des jeunes consommateurs en ont déjà fait usage.

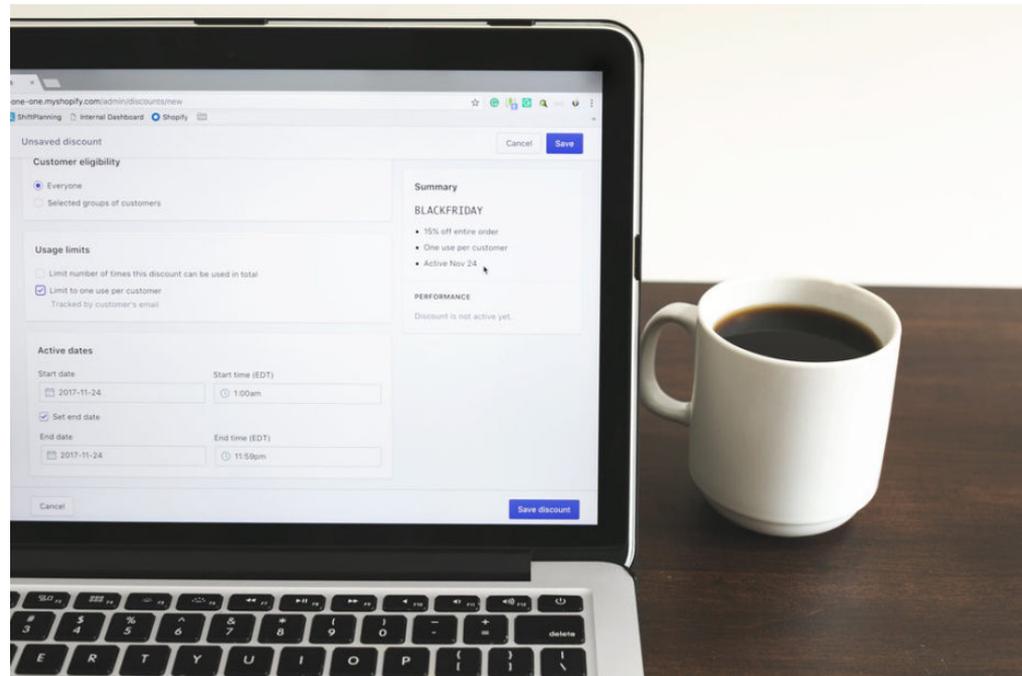
En 2022, 70% des Français ont avoué avoir commandé au moins une fois sur Internet. A ce jour, des jeunes ont même pu en faire leur métier. Un métier qui fait rêver les internautes. Car si le produit qu'on vend est accrocheur et qu'il est très demandé, c'est un métier qui peut générer énormément d'argent, en très peu de temps.

Ce métier s'appelle le **dropshipping** (en français **livraison directe**). C'est un moyen de commerce en ligne apparemment facile : le vendeur n'a besoin d'aucune expérience commerciale.

Le modèle du **dropshipping** est simple : un vendeur propose des produits à des clients sans avoir le moindre stock. Lorsqu'un client achète un produit sur la boutique en ligne, le vendeur commande ce produit à un grossiste ou à un fabricant qui, lui, les envoie au client. Une fois la boutique lancée et le produit vendu, le vendeur aura très souvent une grande marge.

Ce métier paraît facile. Mais le commerçant doit être souvent connecté et prêt à accepter les commandes. Il doit également créer une boutique en ligne qui demande du temps et de l'investissement. Le plus dur dans tout cela est le choix du produit à vendre. Beaucoup essaient de faire du **dropshipping**, mais n'arrivent pas à trouver un produit qui pourra plaire au plus grand nombre.

Mais le e-commerce ne se limite pas au **dropshipping**. C'est un domaine très vaste où se cachent plusieurs autres métiers.



Faire du e-commerce en restant à la maison : tentant ! (sp)

Le domaine du commerce en ligne ouvrira à l'avenir sur des métiers qui seront modernes et mondialisés.

Dropshipping : la livraison directe en ligne paraît facile. Mais...

Les autres débouchés du e-commerce

Il y en a plusieurs autres comme les cryptomonnaies (le bitcoin), le **trading**, etc... Néanmoins il est important de noter que le succès dans le **dropshipping** dépend de plusieurs facteurs tels que le choix du produit, la qualité du service client et la gestion efficace des commandes.

Comment commencer un business ?

La création d'une boutique en ligne demande du temps et de l'investissement. Il est essentiel de choisir un produit qui plaira à un large public. Le **dropshipping** est le domaine le plus connu, le plus accessible au public et le plus facile de tous (si on arrive à en faire un business rentable).

Notre journal continuera de vous informer sur ces nouvelles technologies et métiers de l'informatique, en espérant que cela vous plaise.

INTERVIEW DE MAÎTRESSES D'ÉCOLE PRIMAIRE AU COLLÈGE DE VAUVILLIERS À BOUDRY (NE)

Pourquoi devenir prof aujourd'hui ?

Emma Jacinto, Shyrel Genoud, Marjorie Vuillème

Des enseignantes racontent leur travail au quotidien.

Il est normal de s'intéresser au métier de professeur. En effet, c'est un métier qui nous a tous touchés à un moment de notre vie et qui nous a marqués. C'est un métier intéressant.

Nous avons donc décidé d'interviewer plusieurs maitresses de primaire pour en apprendre plus sur l'éducation des enfants dès le plus jeune âge. La définition du métier de prof, c'est selon d'aider à apprendre, tout autant les différentes matières, que le vivre ensemble, et aider les enfants à se développer. Le but est d'acquérir des connaissances sur différents thèmes.

Pour nos interviews, nous avons choisi de nous intéresser aux écoles primaires. C'est un rôle très important qu'ont les profs. Comment font-ils pour accompagner les enfants, leur apprendre à vivre ensemble ? Ils enseignent toutes les matières comme les maths, la lecture... Mais le rôle va au-delà. Il est vrai qu'ils sont là pour donner confiance aux élèves et pour développer leur créativité. Ils sont là pour guider, soutenir et encourager les enfants à découvrir le monde qui les entoure.

Beaucoup de questions

Comment font les profs pour instaurer les règles ? Quelle a été leur motivation pour faire ce métier ? Est-il compliqué de s'occuper des élèves en situation de handicap ?

Ces questions, nous les avons posées à Melissa, Anouk et Maëlle. Ce sont des profs de primaire au collège de Vauvilliers à Boudry.



Le collège primaire de Vauvilliers à Boudry. (Guillaume Perret)

Nous avons aussi interviewé les enfants. Il était important de leur poser des questions sur leur ressenti par rapport aux autres enfants aux profs qui les entourent.

"Important d'instaurer des règles, plus on connaît notre cadre plus on connaît nos limites"

Durant les interviews, certains élèves nous ont parlé de cas de « harcèlement » ou autre. Mais bien la plupart des enfants adorent l'école et ils aiment apprendre...

Melissa est une prof généraliste en 3-4H qui enseigne depuis 2017. A cet âge-là, les activités faites en classe sont principalement des activités manuelles, des puzzles et toutes sortes de jeux éducatifs. Les enfants ont l'impression de jouer, et pourtant il n'y a rien de plus éducatif. Contrairement à ce que certains pensent, les enfants sont déjà évalués. Melissa a une classe flexible. Une classe flexible est une classe où les élèves n'ont pas de place attribuée.

Le but de la façon d'enseigner de Melissa est d'apprendre au moins une chose aux élèves et surtout qu'ils s'amuse et aient le plaisir à venir à l'école chaque jour. A cet âge-là, les enfants adorent venir à l'école.

Anouk, en 6ème, est aussi prof généraliste. Elle enseigne depuis 2003. Ce métier lui a toujours plu, elle a toujours voulu faire ça. Même depuis 20 ans, elle a toujours autant le plaisir à venir enseigner.

Elle travaille de différentes manières. Parfois en individuel (les élèves travaillent seuls sur une fiche), parfois en extérieur (comme en forêt, etc...) ou dans différents ateliers. Son but dans sa façon d'enseigner est que les élèves atteignent l'objectif donné par le cadre scolaire.

Après quelques semaines de travail, les élèves sont évalués en classe sur la matière apprise. Chaque élève a sa manière et son rythme de travailler. Aucun élève n'est le même. Pour Anouk, il est important de s'adapter aux élèves tout en mettant des règles de respect et de savoir vivre ensemble.

SUITE EN PAGE 14

INTERVIEW DE MAÎTRESSES EN PRIMAIRE (SUITE DE LA PAGE 13)

On parle trop vite de harcèlement en cas de dispute

Emma Jacinto, Shyrel Genoud, Marjorie Vuillème

Nous avons remarqué que les profs avaient beaucoup de réponses en commun. Pour ce qui est des enfants en situation de handicap, le travail est parfois difficile car les profs n'ont pas eu de formation spécialisée. Il serait donc plus pratique pour elles d'avoir une personne spécialisée pour ce genre d'enfants. Car si elles s'occupent de l'élève en situation de handicap, il devient plus compliqué de s'occuper des autres en même temps. Surtout à des âges où les enfants ont besoin de beaucoup d'attention.

Les trois enseignantes que nous avons interrogées sont des généralistes. Ce qui veut dire qu'elles enseignent toutes les matières. Toutes les profs nous ont également dit qu'il était important de mettre leurs propres règles. L'élève doit comprendre que tout ne lui est pas permis.

Comme vous avez pu le lire un peu plus haut, les évaluations se passent en classe et les élèves n'ont pas l'impression d'être évalués.

L'avis des élèves

Nous avons posé des questions à quelques élèves, entre 6 et 10 ans. La plupart nous ont dit qu'ils adoraient les maths et les activités dans la classe. Aucun ne nous a dit que l'école était compliquée.



Prendre un enfant par la main : pas qu'une chanson ! (Photo du site "L'école de mes rêves")

Plusieurs enfants se sont plaints d'être embêtés à l'école. Nous avons demandé à ces élèves s'ils se sentaient à l'aise avec leurs camarades.

"Les enfants m'ont ignorée et m'ont laissé toute seule". (Une élève)

Certains nous ont dit que d'autres enfants les poussaient, les embêtaient, les forçaient à jouer, ou alors les laissaient tout seuls.

Nous avons donc décidé de poser des questions aux profs par rapport à ça.

Ne pas exagérer

Comment gérer les disputes entre camarades ? **Anouk** nous a répondu qu'ils arrangeaient ça au conseil de classe.

Parfois les enfants utilisent directement le terme de harcèlement, alors que c'est une dispute qui dure un jour. Le mot « harcèlement » est très médiatisé. On en parle beaucoup, c'est pour ça que certains élèves pensent que c'est du harcèlement alors que c'est « juste » une seule dispute qui peut se régler.

A cet âge-là, il est donc encore assez facile de régler les problèmes car les élèves qui en embêtent d'autres se rendent compte de leurs gestes ou de leurs paroles.

DEUX PASSIONNÉS D'AUTOMOBILE VOUS ONT PRÉPARÉ UN CLASSEMENT DES PLUS BELLES Top 6 des voitures sportives qui arriveront en 2024

Lazar Walter et Erwan Duc

Quelles marques sortiront les plus belles ? Notre sélection exclusive.

L'**Alfa Romeo Milano** aura la mécanique 100% électrique de 156 ch associée à une batterie de 54 kWh pour envisager plus de 400 km d'autonomie, avant d'accéder à un second électromoteur qui se greffera sur l'essieu arrière pour bénéficier d'une transmission intégrale et cumuler environ 240 ch.

L'**Alpine A290** héritant en très grande partie les éléments constitutifs de sa carrosserie, cette A290 exprimera davantage de caractère. Bien campée sur ses grandes roues, elle inclut le système de freinage de l'A110 pour stopper efficacement la cavalerie d'environ 220 ch, dans un premier temps, en attendant des déclinaisons évoluant aux alentours de 150 ch et 280 ch.

Plusieurs niveaux de puissance mettront différemment à contribution l'unique batterie de 52 kWh amenée, au mieux, à faire rallier 400 km à cette citadine.

Il y aura aussi, selon la revue AutoMoto, la **Ferrari Hypercar** : les techniciens de Maranello auront à cœur d'améliorer le système d'hybridation inauguré onze ans plus tôt. Il a été bonifié entretemps par les Ferrari 296 et SF90, afin de surclasser les 1000 ch revendiqués par cette dernière.

Ensuite, on attend aussi avec intérêt la **Honda Prelude**, Après avoir été révélée à Tokyo, puis à Los Angeles, sous la forme d'un *showcar* très proche de la série, le nouveau coupé **Prelude** pourrait démarrer sa production à la toute fin de cette année 2024.



La Porsche 911 restylée. (Photo AutoMoto, Julien JODRY)

Ensuite il y aura la **Porsche 911** qui sera mise à jour d'un point de vue mécanique, (avec un moteur plus puissant et plus de chevaux) et esthétique (aérodynamisme).

(Source infos : <https://www.auto-moto.com/suv/les-24-nouveautes-automobiles-les-plus-attendues-en-2024-28453>)

L'année 2024 sera riche en nouveautés automobiles et en nouveaux designs.

Et pour finir, la Mercedes EQG : c'est sans doute le plus improbable représentant de la gamme électrique de Mercedes. La marque légitimera sa démarche par l'application d'une technologie qui promet un niveau très élevé de densité énergétique. La gamme thermique de la Classe G verra aussi son design et ses mécaniques évoluer.

Pour résumer, l'année 2024 sera riche en nouveautés automobiles et en nouveaux designs.

EN FIN DE SCOLARITÉ OBLIGATOIRE, LA PRESSION MONTE. NOTRE SONDAGE.

Les élèves stressés au cescole

Isia, Nora et Lisandra

Quelle est la part d'élèves neuchâtelois anxieux à cause de l'école ?

Nous avons interrogé deux classes de 10ème en français niveau 2 dans le canton de Neuchâtel.

Les questions qu'on leur a posées :

1. Veux tu aller au lycée ou faire un apprentissage ?
2. Es tu stressé par rapport au niveau pour le lycée ?
3. Stresses-tu pour l'option de 11ème ?

Voici les résultats par classe en pourcentages en fonction de leur réponses :

En FRA10G2 :

1. 85% des élèves veulent aller au lycée, 15% veulent faire un apprentissage.
2. 28% des élèves sont stressés par rapport aux niveaux pour le lycée, 72% ne le sont pas.
3. 20% des élèves stressent pour l'option de 11ème, 80% ne sont pas anxieux.

En FRA10D2 :

1. 72% des élèves veulent aller au lycée, 10% veulent faire un apprentissage, 18% ne savent pas encore.
2. 50% des élèves sont stressés par rapport aux niveaux pour le lycée, 50% restent zen.
3. 40% des élèves stressent pour l'option de 11ème, 60% ne sentent pas la pression.



Une représentation graphique de notre sondage dans deux classes. (Infographie réalisée par nos soins avec l'outil Canva)

Après avoir analysé ce graphique, nous constatons que dans ces deux classes il y a un tiers des élèves qui stressent pour les niveaux à obtenir pour le lycée ou de l'option de la 11ème.

Un tiers d'élèves stressés ? Pas normal !

Des enseignants disent que ce n'est absolument pas normal qu'il y ait autant d'élèves stressés dans ces deux classes de niveau 2. Que faut-il en penser ? Est-il normal d'en avoir autant ?

Conseil aux parents : si votre enfant stressent pour l'option, vous pourriez lui prendre un rendez-vous auprès de l'OCOSP pour l'aider.

Si votre enfant stressent pour les niveaux qu'il n'a pas mais qu'il voudrait avoir pour aller au lycée, vous pourriez plus l'aider pour la révision des tests. Ou demander à quelqu'un de spécialisé pour l'aide aux devoirs et la préparation des tests. (photo sp)

