

Gazette du Gymnase de Nyon

13 ÈME ÉDITION

LUNDI 18 DÉCEMBRE 2023

Barbara Gimenez Quintela à l'édition

Vie étudiante

Le temps devient de plus en plus froid à mesure que l'hiver approche. Il ne reste qu'une semaine avant les vacances, alors tenez bon !

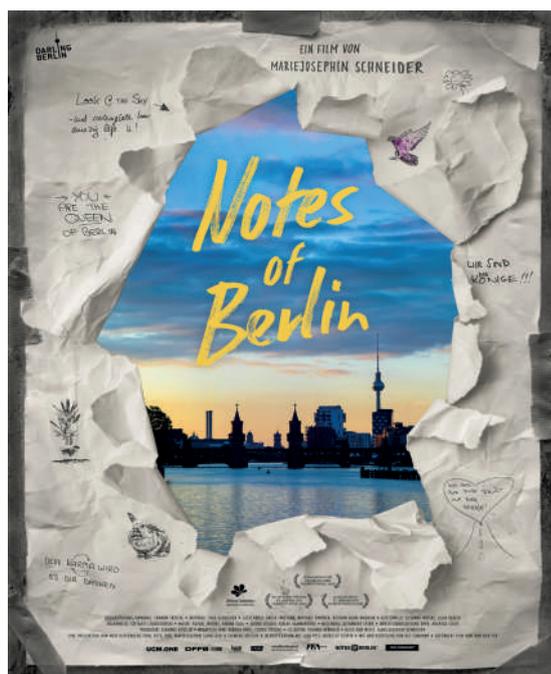
Durant ces quelques jours, il y a beaucoup à faire. Le 22 décembre, l'école organise la journée de Noël ! Les festivités commencent dès midi et vous pouvez venir manger une crêpe ou boire un chocolat chaud, tout en écoutant de la musique.

Et pour celles et ceux qui souhaitent vivre encore plus la joie de Noël, ne manquez pas les marchés de Noël qui se déroulent à Nyon tout au long du mois de décembre.

Pour les cinéphiles, le Cinéclub vous propose une projection du film Notes de Berlin, réalisé par Mariejoseph Schneider sera projeté le 22 décembre, de 8h15 à 11h. La participation est gratuite et sans inscription, alors ne le manquez pas !

Travaillez bien durant cette dernière semaine d'école et n'oubliez pas de prendre soin de vous !

Anahita Hensch



Notes of Berlin (2020) - IMDb



Le lien entre les animaux et les humains

Dans le monde entier, il existerait plus d'un milliard d'animaux de compagnie et un ménage sur deux en possède au moins un, selon l'association professionnelle HealthforAnimals. En Suisse, on en dénombre plus de 3,7 millions, le chat étant le plus populaire devant le chien avec presque un tiers des ménages qui vit avec un félin (Fediaf). La proportion grandissante de propriétaires, en particulier parmi les jeunes générations, s'explique par l'élévation des niveaux de vie, l'essor du télétravail et le fait que les couples ont des enfants de plus en plus tard. En tant qu'humains, nous semblons être spontanément attirés par d'autres êtres vivants. Cependant, vous êtes-vous déjà demandé d'où vient cette relation avec les animaux ?

Ces interactions ont commencé il y a plus de deux millions d'années déjà lorsque nos ancêtres formaient un peuple de cueilleurs nomades. Ils se déplaçaient alors de terres en terres au rythme de la nature et mangeaient les plantes et les baies qu'ils récoltaient. Certains scientifiques pensent que l'ajout de viande à leur régime alimentaire a été un aspect crucial de l'évolution vers un cerveau plus volumineux et performant car cela aurait fourni suffisamment d'énergie pour l'alimenter. Les humains utilisaient également les os et la peau des animaux pour fabriquer des vêtements et des outils.

La domestication a précédé la sédentarisation et a commencé avec les chiens, il y a au moins 17 000 (Campus, UNIGE). Puisque ces événements se sont produits il y a très longtemps, il est difficile de dire exactement pourquoi et comment cela s'est déroulé. Certains scientifiques pensent que les loups se sont rapprochés des campements car ils étaient attirés par les restes de nourriture et les humains les ont progressivement apprivoisés pour les aider à chasser et protéger le territoire. Néanmoins la domestication est avant tout une histoire de domination des humains sur la Nature. Après les chiens, nous avons pu prendre le dessus sur d'autres animaux plus rapidement. Selon National Geographic, les moutons, les porcs et les vaches ont tous été domestiqués entre environ 10 000 à 8 000 avant JC dans le but de fournir une source de nourriture supplémentaire.

Aujourd'hui, les animaux ont dépassé le statut d'animaux domestiques pour devenir des animaux de compagnie qui répondent à différents besoins. En échange de notre protection, ils nous apportent une présence, de l'affection, de l'amusement, etc. Ainsi, de nombreuses personnes, moi y compris, possèdent un animal de compagnie.

Le lien qui se crée avec nos animaux de compagnie est très profond et ceux-ci sont généralement considérés comme un membre à part entière de la famille. Il s'agit d'un véritable phénomène de société et les propriétaires d'animaux dépensent des milliards de francs chaque année pour leurs compagnons de vie. Un tiers des Américains leur offrent des cadeaux d'anniversaire et plus d'un quart des ménages ont recours à des photographes professionnels selon la compagnie d'assurance Petsecure.

La science a démontré de manière constante que le contact avec les animaux de compagnie procure certains avantages qui incluent l'exercice physique lié aux promenades ou le renforcement du système immunitaire dû à l'exposition de germes. D'autres études rapportent que les personnes possédant des animaux seraient moins susceptibles de souffrir de dépression ou d'anxiété. Le simple fait de caresser un animal pourrait donc réduire le stress, alors n'oubliez pas de cajoler ce chat en rentrant chez vous !

Toutefois l'élevage d'animaux de compagnie connaît aussi certaines dérives, notamment à cause de la sélection qu'ils subissent. De nombreuses races de chiens ont été créées pour satisfaire un besoin d'esthétisme dont ils souffrent grandement. C'est le cas par exemple des chiens à face plate telles que les carlins, les shih tzus, les bouledogues : leurs mécanismes respiratoires sont plus compacts, ils ont du mal à avaler et à respirer. Ils ont donc du mal à faire de l'exercice et sont plus susceptibles de devenir obèses.

De manière générale, lorsqu'une race de chien devient populaire, les éleveurs cherchent à reproduire un modèle "parfait" et contraignent les chiennes à de nombreuses portées. Dans les cas extrêmes, cela mène à trop de consanguinité, avec une perte de diversité génétique qui se traduira souvent par une probabilité plus grande de développer certaines maladies. Il est intéressant de noter que certains animaux ont été domestiqués puis délaissés par l'homme, comme c'est le cas des pigeons il y a environ 10 000 ans, selon la Bibliothèque nationale américaine de médecine. Ils ont d'abord été utilisés pour leur viande et leurs excréments servaient d'engrais. Cependant, ils sont ensuite devenus les symboles d'un certain statut social tant en Europe qu'au Moyen-Orient : seuls les riches étaient autorisés à posséder des pigeons.

Ils ont également été utilisés pour transmettre des messages. On estime que 100 000 pigeons voyageurs ont ainsi été utilisés pendant la Première Guerre mondiale. L'un des plus connus est « Cher Ami », qui aurait sauvé la vie de près de deux cents soldats en perdant une patte dans l'aventure. Malgré ce passé glorieux, les pigeons sont aujourd'hui considérés comme des nuisibles. Certains observateurs relèvent au contraire que ceux-ci ont peut-être de la chance d'avoir été libérés de l'emprise des hommes.

Mais que penser de la manière dont on traite les animaux qui n'ont pas obtenu ce statut d'animal de compagnie, notamment ceux que nous élevons pour nous nourrir. On estime à 70 milliards le nombre d'animaux tués chaque année pour leur viande. Plus de trois quarts ne voient pas lumière du jour. Ces animaux sont maintenus en vie quelques mois alors qu'ils pourraient vivre une dizaine d'années naturellement. Par rapport à d'autres pays, la Suisse applique des règles beaucoup plus strictes sur le traitement du bétail, cependant 17'000 animaux environ sont abattus chaque jour en Suisse, selon swissinfo.ch.

Les humains utilisent également les animaux pour la recherche médicale. La Suisse impose également des règles strictes en matière d'expérimentation animale, qui est autorisée seulement si les résultats ne peuvent pas être obtenus par d'autres

moyens, mais elle n'interdit pas l'importation de produits testés sur des animaux à l'étranger.

Pourtant beaucoup de ces animaux sont intelligents. Les porcs, par exemple, se sont révélés très sociables et sensibles. Il a même été démontré qu'ils sont aussi intelligents que les chiens et pourtant nous les traitons de manière totalement différente.

Les zoos sont un autre sujet de débat. Ces lieux ont été créés dans le but de satisfaire une demande : celle de voir des animaux extraordinaires sans difficultés ni efforts, et que nous ne pourrions pas observer dans leur état naturel. Si cette possibilité peut sembler merveilleuse quand on est enfant, elle soulève en réalité de nombreuses questions éthiques. D'un côté, certains zoos sont de véritables centres de réhabilitation et de protection qui cherchent à protéger les espèces menacées et dans certains cas à nourrir les animaux jusqu'à ce qu'ils puissent être relâchés dans leur milieu naturel... D'autres en revanche contraignent les animaux à vivre dans des conditions artificielles parfois stressantes, entraînant une détérioration de leur qualité de vie.

Nous avons ainsi une relation riche mais aussi complexe car ambivalente avec les animaux, qui font depuis très longtemps partie de nos vies d'une manière ou d'une autre. D'un côté nous chassons ou exploitons certains animaux, mais nous en aimons d'autres que nous avons retirés de leur habitat naturel et fondamentalement modifiés. Et pourtant, dans les deux cas de figure, nous pouvons nous questionner sur notre manière de les traiter comme de la marchandise destinée à satisfaire nos besoins.

Puisque nous nous sommes placés dans une position de domination, il nous revient aussi de les protéger ainsi que de maintenir leur habitat. Dans le contexte environnemental actuel, nous devons nous questionner sur notre "surconsommation d'animaux" qu'ils soient de compagnie, d'élevage ou sauvages, et réfléchir à la relation que nous souhaitons entretenir avec eux et avec plus généralement avec la Nature.

Anahita Hensch

The Birth of Dionysus

Christmas has been a Christian tradition in the Western world for thousands of years, so naturally it has evolved over time. Many of the customs we know now actually originate from Ancient Greece. For instance, the Greeks celebrated the birth of Dionysus, the god of wine and festivity.

There are two versions of the birth of this god. In both, like Jesus Christ, Dionysus was a god born from a mortal. In the first version, his mother Semele was the daughter of the king of Thebes, but his father was Zeus, king of the gods. Like any Greek tale, adultery took place: Hera, Zeus' wife, was furious when she found out about Dionysus. Naturally, she attempted to sabotage his mother. The king of the gods refused to claim his child, which frustrated Semele because no one would believe her. Hera added fuel to the fire by pressing the young woman about it until she begged him to do so. This did not go over well. In fact, Zeus was so offended by the mere request that he rained lightning bolts on her, killing her while she was pregnant. Dionysus did not die: his father chose to save him, and he was born shortly later, attached to the god's leg.

In the second version, his mortal mother is Persephone, queen of the underworld. This time, however, Hera's vengeful plan is to recruit the Titans to kill the newborn child. They had eaten most of Dionysus' body by the time Zeus came to the rescue, but his heart had been saved by a goddess. From this heart, he was born again.

In both versions, Dionysus goes through a birth and a rebirth, as Jesus does. Moreover, both share significant wine allegories. This god had an enormous following back in ancient times, and it wouldn't be a stretch to say that his myth and worshippers have greatly influenced Christmas as we know it now.

Marina Meier Pezzino



Death of Semele, avant 1640, Peter Paul Rubens

La gazette du gymnase devient digitale !

Nous sommes en train de considérer un site internet pour la gazette du gymnase. Mais pourquoi ?

Tout d'abord, c'est plus pratique : vous aurez accès à tous les articles que vous voulez lire directement depuis un navigateur web. Cette numérisation nous permettra aussi de réduire notre empreinte écologique tout en rendant la gazette plus accessible, et même (dans la mesure du possible) produire des articles plus interactifs.

Le site de la gazette donnera bien sûr accès à tous les articles que nous écrivons et à ceux que nous avons écrits par le passé. Il nous permettra aussi, par exemple, de faire un blog avec des « behind the scenes », sur notre manière de travailler. N'hésitez pas à nous contacter si vous avez des suggestions ou des fonctionnalités à développer, sur notre compte Instagram (@cess_journal) ou par email (gazette.gynyo@eduvaud.ch).

Les premières étapes du projet sont les suivantes : d'abord, il faudra réunir toutes les idées et élaborer un plan général de ce que nous voulons (et pouvons) inclure dans la première version. Ensuite, nous pourrons passer à l'étape de la conception visuelle du site (design) et de l'expérience de l'utilisateur (user experience).

Si ce projet vous intéresse, lisez la prochaine édition ; nous allons continuer à publier des articles vous permettant de suivre le développement du site.

Michal Polka

Pour le moment vous pouvez toujours avoir accès au pdf de la gazette sur moodle



Talents: La cuisine végétale d'Elix

En tant que journal scolaire, l'un de nos objectifs est d'avoir un lien avec notre public. La rubrique « talents » a pour but de mettre en lumière les étudiants et les professeurs qui font des choses intéressantes.

Depuis mai 2020, Alexis Liberale, élève en 1M01, tient un blog de cuisine végétale. Chef Elix y a déjà publié plus de 260 recettes et il a eu des milliers de de vue sur son site. Il travaille sur son projet de cuisine végétale et contribue à éliminer les préjugés. J'ai eu le plaisir de l'interviewer :

Est-ce que tu peux expliquer ton projet de cuisine végétale en quelques phrases ?

Je fais de la cuisine végétale depuis plusieurs années. Je trouve que c'est important pour les animaux, ils ont été ma motivation principale. Et ma mère est végane, alors c'était logique de cuisiner végane. C'est elle qui m'a inspiré, surtout quand j'étais plus petit.

Comment as-tu pu démarrer ce projet ?

Au début, je cuisinais juste pour moi. Un jour, ma mère m'a fait la surprise de mettre quelques recettes sur Facebook. Ensuite, on a fait un site sur lequel on les publiait tout ça, c'était chouette.

J'ai vu sur ton site que tu as créé des recettes. Comment est-ce que tu t'y prends ?

Cela dépend : parfois je regarde ce que j'ai envie de manger et je me lance dans l'aventure. Sinon, je regarde ce qu'on a à la maison, sachant que je dois de toute façon me préparer quelque chose à manger, alors je me demande quelle est la meilleure recette que je peux faire avec tout ce que j'ai à la maison.

Quels sont tes objectifs ?

Montrer que la cuisine végétale est simple. Souvent, on pense que c'est très compliqué, qu'il y a plein d'ingrédients super bizarres qui viennent de je ne sais pas où, alors que 99.9% des ingrédients se trouvent dans un magasin normal. C'est mieux pour les animaux, la planète et la santé.

Quelles opportunités est-ce que tu as pu avoir grâce à ce projet ?

J'ai vu que tu étais dans le journal de Migros.

Cela m'en a ouvert beaucoup. J'ai pu par exemple participer au festival végane de Montréal. C'était une année avec le covid, donc on n'a pas pu aller là-bas et j'ai présenté ma recette par vidéo. Une fois, j'ai pu cuisiner pour un grand événement. C'était pour le mouvement suisse "Grands-parents pour le climat" : ils m'ont demandé de venir pour une journée et cuisiner le repas de midi.

Une recette préférée sur ton site ?

Je dirais le Dahl Zen. J'aime bien tous ces ingrédients.

Est-ce que tu as un message pour les élèves qui pensent devenir véga/végétariens mais hésitent encore ?

Je veux leur dire que c'est beaucoup plus simple qu'on croit. Beaucoup d'aliments simili existent et sont vraiment très bons, parfois ils ont le même goût que les «vrais». Le passage d'une alimentation animalière à une alimentation végane est vraiment facile. Beaucoup pensent aussi que si on ne mange plus de viande, on doit prendre beaucoup de compléments, mais ce n'est pas forcément le cas.

Alors osez !

Anahita Hensch

Pour découvrir toutes les recettes de chef Elix:
<https://www.chefelix.ch/>



La recette préférée d'Alexis : DAHL ZEN

LES INGRÉDIENTS

Pour 3-4 personnes (accompagnement)

- 1 mug de lentilles corail
- 1 cs de curry fort
- 1 aubergine
- 1 cc de cumin en poudre
- 1 oignon
- 1 cube de bouillon de légumes
- 2 gousses d'ail
- du sel de l'Himalaya
- 1 cs d'huile de coco
- du poivre au citron
- 400 ml de lait de coco
- 400 g de tomate pelée

LA RECETTE

→ Peler et émincer l'oignon et l'ail. Dans une grande poêle ou un wok, les faire revenir dans l'huile de coco quelques minutes.

→ Rincer les lentilles corail. Ôter l'extrémité et couper l'aubergine en dés. Ajouter à la poêle/au wok, ainsi que le lait de coco, la tomate pelée, le cube de bouillon, le curry et le cumin. Bien mélanger, couvrir et laisser mijoter 30 à 45 minutes, jusqu'à ce que les aubergines soient fondantes, en remuant de temps en temps.

→ Ajouter, selon vos goûts, un peu de sel de l'Himalaya et du poivre au citron. Servir avec du riz et du basilic, par exemple. C'est prêt !

Bon appétit les ami.e.s !

<https://www.chefelix.ch/post/dahl-zen>

Et comme les vacances d'hiver approchent, une petite recette pour épater votre famille ce Noël ! :

TRUFFLES DE NOËL

LES INGRÉDIENTS

Pour ~ 30 truffes

- 400 g de chocolat noir (plaque)
 - 150 ml de lait de noisette
 - des éclats de chocolat noir
- 1 belle orange (pour le zeste)
- 2 beaux citrons (pour le zeste)
 - quelques pistaches

LA RECETTE

→ Casser le chocolat noir en carrés. Dans une petite casserole, faire chauffer à feu très doux avec le lait végétal, en mélangeant bien. Laisser tiédir, puis faire durcir au frigo.

→ Quand le mélange est assez dur pour bien tenir, mais encore suffisamment malléable pour être manipulé, former des petites boules avec les mains (et des gants en plastique/latex). À l'aide de deux petites cuillères, faire rouler les unes dans les éclats de chocolat noir, les autres dans le zeste d'orange, les troisièmes dans le zeste de citron et les dernières dans les éclats de pistache. Déposer dans des papiers à truffes (et conserver au frigo). C'est prêt !

Bon appétit les ami.e.s !

<https://www.chefelix.ch/post/truffes-de-noel>

Page de jeux

SAUCISSE SUISSE HABITE À SION		PROMOTION DÉCLIN		CANTON PLAQUE DE NEIGE		CONTINENT PRONOM PERSONNEL		AU BORD DU LAC LÉMAN		ABATTU
								PETIT POÈME TENTONS		
RÉVOLTE ATTAQUE CÉRÉBRALE										ADVERBE
			CALE D'USINAGE JOINDRAIENT			ALLER AU TRIBUNAL FACTEUR SANG				
MÉPRISE PEINTRE NÉ À BERNE							DÉCORÉ			
				TRAVERSE LE LÉMAN TRANSPORT PARISIEN						CREUSÉE
ACQUITTÉE LIEU DE TRAVAIL							FAIS UN EFFORT ENTRE TERRE ET MER			
						PRONOM RÉFLÉCHI MER GRECQUE		MAUVAIS NUMÉRO POUR UN LOUIS LIQUIDE		
AFFLUENT DU RHIN	POMPE À BIÈRE GRAPPIN								CONFÈRE ERMITE	
				STATION DE SKI BOVIDÉ AFRICAIN						SOLVANT
PROVERBE RALENTIRA						ROUBLARDE COLORÉ				
								DÉMONS- TRATIF INSTRUMENT À VENT		
JEU DE PALETS	FLEUVE ESPAGNOL DANS LA GAMME					POIDS EN OR POSSESSIF				ROULÉ
							RETIRÉE			
RÉSEAU FAMILIER				AMERTUME						