

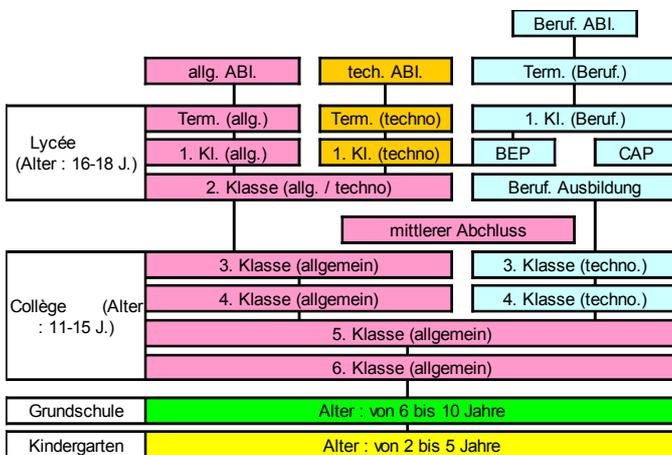
SATURNBACH

Le système éducatif en France

Quelques généralités

Avec Jules Ferry, Ministre de l'Education Nationale, l'école a été rendue obligatoire, gratuite et laïque en 1881. De nos jours, et depuis 1959, l'instruction est obligatoire de 6 à 16 ans. Les élèves fréquentent des établissements d'enseignement public ou privé (environ 20 %). Ces derniers sont le plus souvent confessionnels et payants. La plupart des écoles privées sont sous contrat avec l'Etat; la formation des enseignants est comparable. L'état prend en charge la formation initiale et la formation continue des professeurs des établissements publics ou privés.

Les années soixante ont vu les effectifs des classes croître et la durée de l'enseignement augmenter. Le but du Ministère est de donner les mêmes chances à tous les élèves. Cependant, il existe toujours des inégalités et le niveau moyen de formation des élèves chute. Ce dernier dépend encore trop souvent du statut (niveaux social et culturel) des parents.



Vom Kindergarten bis zum Abitur

L'école préélémentaire

L'enseignement préélémentaire n'est pas obligatoire et cependant tous les enfants fréquentent l'école préélémentaire dès l'âge de trois ans. A la rentrée scolaire de 2002, 32 % des enfants âgés de deux ans y étaient également inscrits, mais ils sont accueillis en fonction du nombre de places disponibles. Les classes de "Tout petits" ont une réelle utilité pour les familles très défavorisées d'un point de vue socioculturel. Elles sont gratuites et les enfants apprennent en jouant. Les enseignants appartiennent au même corps des "professeurs des écoles" que ceux des écoles élémentaires. Actuellement ils sont formés

au même niveau (baccalauréat + 5 années d'études supérieures) que les professeurs certifiés de l'enseignement secondaire.

Organisation des classes de l'école préélémentaire

Age (ans)	Classe
2	"Tout petits" *
3	Petite section
4	Moyenne section
5	Grande section

L'école "élémentaire"

A l'âge de six ans les enfants entrent dans l'enseignement du premier degré qui dure 5 ans. Ils apprennent à lire, à écrire et à compter. Ils reçoivent aussi une initiation à l'anglais ou à l'allemand et à l'informatique à partir de la classe de CE2. Les classes sont mixtes et conduites par un "professeur des écoles" qui enseigne toutes les matières. En 2008 une réforme a institué la semaine de 4 jours de classe (lundi, mardi, jeudi et vendredi) de 9h à 12 h et de 13h30 à 16h30. Les élèves en difficulté bénéficient d'un soutien scolaire (1 heure hebdomadaire organisée par le professeur soit pendant l'intercours du déjeuner ou en fin de journée). Le principe de la semaine de 4 jours de classe a été récemment mis en question et une meilleure adaptation des rythmes scolaires aux rythmes chronobiologiques est à l'ordre du jour.

Organisation des classes de l'école élémentaire

Age (ans)	Classe
6	CP : Cours préparatoire
7	CE1 : Cours élémentaire de niveau 1
8	CE2 : Cours élémentaire de niveau 2
9	CM1 : Cours moyen de niveau 1
10	CM2 : Cours moyen de niveau 2

Le collège

A la sortie de l'école élémentaire tous les élèves vont au collège. Contrairement à l'Allemagne, où l'orientation se fait très précocement, en France tous les élèves reçoivent le même enseignement, de la classe de sixième à la classe de troisième, afin d'élargir et de démocratiser l'accès à l'éducation.

Übersicht

- Le système éducatif en France
- La truffe et la trufficulture
- Petites nouvelles de Saint - Saturnin

Organisation des classes au collège

Age (ans)	Classe
11	Sixième
12	Cinquième
13	Quatrième
14	Troisième

Dans quelques établissements il existe aussi des classes de troisième "Découverte Professionnelle" où les élèves en difficulté dans un cursus trop général, sont initiés au monde de l'entreprise par des visites et des stages. A l'issue de ces classes, les élèves sont le plus souvent orientés vers des études courtes. Il existe également des Sections Générales et Professionnelles Adaptées (SEGPA) pour des élèves repérés en grande difficulté scolaire dans les classes élémentaires et pour lesquels il apparaît très difficile de suivre le cursus général. A l'issue de ces classes les élèves sont orientés vers des formations du niveau Certificat d'Aptitude Professionnelle (CAP) ou Brevet d'Enseignement Professionnel (BEP). Enfin, des Unités Pédagogiques d'Intégration (UPI) accueillent les élèves handicapés.

Les matières obligatoires sont les langues étrangères (anglais, allemand, espagnol, italien, russe), le français, les mathématiques, la physique, la technologie, l'histoire, la géographie, la biologie, la musique et le sport. Le latin et le grec sont des matières à option. Les élèves commencent l'étude de l'anglais ou de l'allemand en classe de 6ème. Les meilleurs élèves peuvent étudier simultanément l'anglais et l'allemand. En début de troisième année les autres élèves commencent l'étude d'une deuxième langue. Enfin, pour les tout meilleurs élèves il existe des classes dites « européennes » où ils étudient une langue (anglais ou allemand) de façon intensive et découvrent la culture du pays correspondant.

Chaque professeur enseigne une discipline, excepté les professeurs d'histoire qui enseignent aussi la géographie. Le premier cycle du second degré s'achève avec l'examen du Brevet des Collèges, certificat officiel de fin de scolarité au collège. Le taux de réussite est d'environ 80 %.

Le lycée

A la sortie du collège les élèves peuvent choisir entre la poursuite de leurs études générales conduisant au baccalauréat et la filière professionnelle.

- Filière générale et filière technologique

Elles sont organisées sur trois ans. Ce n'est qu'à la fin de la classe de seconde ("seconde de détermination", commune à tous les élèves) que ceux-ci choisissent leur série de baccalauréat : l'une des trois séries d'enseignement général (série

Economique et Social, ES; série littéraire, L, et série scientifique, S) ou l'une des 7 séries technologiques. Tous les élèves étudient la philosophie.

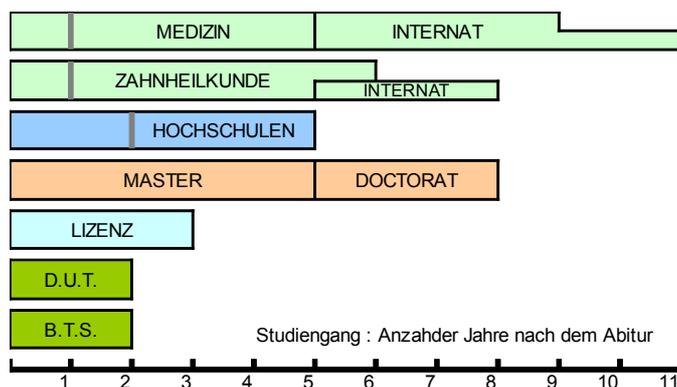
La série choisie pour le baccalauréat est déterminante pour les études supérieures. Les épreuves du baccalauréat ont lieu en deux temps : à la fin de la classe de première, puis à la fin de la classe de terminale (85,5% de réussite au bac, toutes filières confondues).

- Filière professionnelle

Le lycée professionnel prépare en 2 ans au premier niveau de qualification professionnelle : le Certificat d'Aptitude Professionnelle (CAP, plus spécialisé) ou le Brevet d'Aptitude Professionnelle (BEP, plus généraliste) qui permettent un accès direct à l'emploi. Toutefois les élèves qui le souhaitent peuvent ensuite préparer en 2 ans un baccalauréat professionnel dans l'une des 48 spécialités proposées.

Le Centre de Formation des Apprentis (CFA) prépare aux mêmes diplômes mais par la voie de l'alternance, à partir de l'âge de 16 ans. Après avoir signé un contrat de travail, les jeunes, considérés dès lors comme "actifs", partagent leur temps (3 semaines / 3 semaines) entre le CFA (400 heures par an) et l'entreprise. Ils entrent plus rapidement dans la vie active que les jeunes formés dans les lycées professionnels. Cependant, après une période de chômage ils trouvent moins facilement un nouvel emploi que les autres.

L'enseignement supérieur



Universität und Hochschulwesen

(| Aufnahmeprüfung mit Numerus Clausus)

L'Université reçoit les élèves titulaires du baccalauréat

- Formations courtes (2 années) :

Les Diplômes Universitaires de Technologie (DUT) dans les secteurs de la production et des services se préparent dans les Instituts Universitaires de Technologie (IUT) .

Les Brevets de Technicien Supérieur (BTS) dans les secteurs de l'hôtellerie, l'industrie, la gestion, la santé, l'agriculture ... se préparent dans des classes spéciales de lycées.

Formations longues (3, 5 ou 8 années) :

Les Universités (établissements publics) accueillent 1,5 million d'étudiants, dont 10 % d'étudiants étrangers. Depuis 2002 le système d'enseignement s'articule de plus en plus sur le système européen :

- Licence (Bac + 3 ans) : formation générale ou professionnelle

- Mastère (Bac + 5 ans) : formation à la recherche ou professionnelle

- Doctorat (Bac + 8 années) : formation à la recherche ou activité professionnelle, après soutenance d'une thèse.

Les écoles supérieures (publiques ou privées) préparent à des activités professionnelles spécialisées : sciences de l'ingénieur, architecture, commerce, gestion, journalisme, traduction, interprétariat ... en 5 années d'études après le baccalauréat. Parmi ces écoles, les "grandes écoles" recrutent par voie de concours des étudiants en nombre limité après 2 années préparatoires dans des classes spécialisées de lycées. Ces établissements très sélectifs forment des spécialistes de haut niveau. Les étudiants diplômés peuvent préparer un Mastère (en un an) puis une thèse de sciences (en 3 ans).

La voie de l'alternance : La formation en alternance est une voie très minoritaire, qui se développe néanmoins. L'Allemagne est prise pour modèle. Cette formation est proposée par certaines universités et "grandes écoles" et combine formation théorique et formation pratique dans une entreprise. Elle permet d'obtenir des diplômes de niveaux Bac + 2, Bac + 3 et Bac + 5.

* * *

La truffe et la trufficulture

Le mot « truffe » évoque un champignon prestigieux, mystérieux, rare, pas à la portée de toutes les bourses et qui parfume la dinde au moment de Noël. En France, la truffe la plus connue est celle dite "du Périgord". En fait, il existe en Europe plus d'une vingtaine d'espèces de truffes différentes, les unes d'excellente qualité gastronomique, les autres de qualité moyenne, certaines de qualité nulle. Quelques espèces ont même une odeur désagréable, voire nauséabonde, mais aucune truffe n'est vénéneuse.

Composition de la truffe

La truffe est un champignon qui se développe sous terre et qui comprend deux parties : la partie végétative est constituée de filaments microscopiques, appelés le mycélium, qui restent dans le sol après la récolte ; la partie reproductrice

est appelée "champignon" et correspond au "fruit". Seul le fruit intéresse le gastronome. Le fruit contient les spores qui assurent la survie et la dissémination du champignon. Une truffe est formée, de l'extérieur vers l'intérieur, d'une écorce et de la chair. L'aspect de l'écorce varie selon les espèces de truffes (lisse ou à verrues appelées "pointes de diamant"; noire ou de couleur plus ou moins vive). Cette écorce protège la chair parsemée de veines claires faites de filaments mycéliens enlacés. La couleur de la chair varie selon les espèces de truffes : jaunâtre, beige, noirâtre. La chair est remplie de spores de couleur également variable selon les espèces, de jaunâtre à noirâtre.



Les différentes espèces de truffe

Parmi plus de 25 espèces de truffes rencontrées en Europe les plus connues sont la truffe dite "du Périgord" (*Tuber melanosporum*), récoltée dans le sud de la France, en Italie et en Espagne ; la truffe dite "de Bourgogne" ou "truffe de Fragno" des Italiens (*Tuber uncinatum*), commune dans toute l'Europe dont l'Allemagne ; enfin la prestigieuse truffe blanche du Piémont (*Tuber magnatum*), développée seulement en Italie et en ex-Yougoslavie. A titre indicatif, les prix moyens, mi-décembre 2010 étaient les suivants : truffe du Périgord : 500 - 800 €/kg, truffe de Bourgogne : 300 - 400 €/kg ; truffe blanche du Piémont : 2000 - 3000 €/kg.



Périgord

Bourgogne

Piémont

Comment vit la truffe ?

Les truffes, comme tous les champignons, sont incapables de synthétiser les glucides dont ils ont besoin, à partir du gaz carbonique et de l'eau. Les champignons prélèvent leur nourriture dans la matière organique morte ou vivante. Au printemps,

le mycélium des truffes issu de la germination des spores pénètre dans les racelles de certains arbres et les transforme en organes mixtes "champignon-racine" appelés "mycorhizes". Les échanges nutritifs entre la plante et le champignon se font au sein des mycorhizes. Le champignon puise dans les mycorhizes les sucres synthétisés dans les feuilles de l'arbre et véhiculés par la sève jusqu'aux racines. En contrepartie le champignon aide la plante à se nourrir et lui fournit l'eau et les éléments minéraux qu'il a puisés dans le sol. Au début de la vie du couple, la symbiose profite aux deux partenaires mais, après quelques années, la situation se dégrade. Quand l'arbre est producteur de truffes, la truffe lui prélève plus qu'elle ne lui apporte ; l'arbre s'affaiblit et peut même finir par mourir.

Où pousse la truffe ?



La truffe, champignon mycorhizien comme les cèpes, les chanterelles, vit au pied ou à proximité de certains arbres. Les plus connus sont les chênes, mais la truffe se développe également sous les noisetiers, les charmes, les bouleaux, les tilleuls, les hêtres, les pins, les cèdres, généralement les essences formant les grands massifs forestiers.

Les truffes du Périgord et de Bourgogne ont besoin d'un sol calcaire. Partout en Europe, les arbres mentionnés ci-dessus, s'ils poussent en sols calcaires ou calciques, peuvent produire des truffes. La présence de truffes se signale par des zones dépourvues d'herbe ou à herbe rare, sous les arbres ou entre eux, appelées "brûlées", par suite de leur ressemblance avec des plaques où l'herbe a été brûlée. La disparition de l'herbe est due à la sécrétion, par le mycélium truffier, de substances herbicides "biologiques".

La truffe du Périgord affectionne les endroits chauds et ensoleillés. Elle aime le soleil et se

développe dans des peuplements peu denses. Au contraire, la truffe de Bourgogne aime l'ombre et est plus sensible à la sécheresse.

La truffe en Allemagne

En Allemagne, dans les zones propices on peut trouver la truffe de Bourgogne des Français, mais pas la truffe du Périgord. La truffe de Bourgogne est commune : abondante sur le plateau bavarois; dans le Jura souabe et Franconien, la Thuringe, le sud du land de Niedersachsen, entre Weser et Leine (sud de Hanovre), et dans la vallée de la Leine ; sud du land de Saxe-Anhalt; la Sarre et la vallée du Rhin. Elle est plus rare au nord de l'Allemagne sauf dans les îles Rügen, sur la mer baltique. Pour cette raison elle figure sur la liste rouge des champignons dont le ramassage est interdit.

La trufficulture

La méthode a été mise au point en serre au début des années 70 à l'INRA de Clermont-Ferrand. Elle consiste à ensemercer le sol avec la truffe en introduisant le champignon déjà associé à l'arbre dans le "plant mycorhizé" par la truffe.

Les bases de la méthode sont 1) le choix judicieux du terrain, avec un sol convenant à la truffe du point de vue physico-chimique et sous un climat adéquat des points de vue température et pluviométrie, 2) le choix judicieux de l'essence de la plante-hôte, 3) l'ensemencement du sol avec les plants mycorhizés par la truffe, 4) le maintien de conditions de milieu favorables au développement de la mycorhization, puis à la fructification, par des techniques culturales adaptées à chaque espèce de truffe. Lorsque les conditions sont optimales, les premières truffes peuvent apparaître quatre ans après la plantation, mais la production n'est importante que dix ans après la plantation.



La récolte de la truffe

La récolte de la truffe commence fin novembre avec la pleine maturité; elle se continue jusqu'en février. Trois méthodes sont employées pour

détecter les truffes qui sont situées seulement à quelques centimètres sous le sol. Elles se fondent sur l'odorat sensible du chien, de la truie et d'une mouche particulière qui est attirée par le parfum du fruit pour y pondre ses œufs. Les larves se nourrissent de la chair du tubercule.

La gastronomie de la truffe

La truffe ne se conserve pas longtemps (quelques jours au réfrigérateur). Pour la garder plus longtemps, il est nécessaire de la stériliser à l'autoclave ou de la congeler. Ces deux pratiques diminuent le parfum et il est préférable de consommer la truffe fraîche, crue ou à peine cuite. Celle de Bourgogne supporte moins bien la cuisson que celle de Périgord. Pour optimiser le parfum, il est recommandé de la mettre coupée en morceaux dans la préparation (par exemple : blancs d'œufs + jaunes + crème mélangés, dans le cas d'une brouillade aux truffes) et de conserver le tout au frigidaire, dans un récipient hermétique, un jour ou deux avant utilisation. De la sorte, l'arôme de truffe "infuse" dans les matières grasses et, après cuisson, le goût de truffe est fortement amplifié.

Les associations de trufficulteurs

Il existe en France, Italie, Espagne, Hongrie, et même Suède, de nombreuses associations de trufficulteurs pour la promotion de la truffe. Elles conseillent les particuliers pour la préparation des mets truffés, leur permettent d'obtenir des aides financières à la plantation et les aident aussi à acquérir les principes de base pour la culture. Une seule association de ce type est connue en Allemagne. C'est une association dynamique, créée par un grand chef de la cuisine française ayant ouvert un restaurant à Sinzig, Jean-Claude Dumaine, l'Ahrtrüffel e.V. zur Erhaltung und Förderung der Trüffel in Deutschland.

Geschäftsstelle : Kölner Str. 6 –D – 53489 Sinzig
(info@ahrtrueffel.com ; www.ahrtrueffel.com).

Gérard Chevalier, Chercheur à l'INRA

Nouveau Manuel de Trufficulture, éditions Mise en page, 12 rue Kléber , 24 000 Périgueux (tél. : 05.53.04.19.71. ; e-mail : jc.cazarres@laposte.net) . Prix 25 euros .

* * *

Petites nouvelles de Saint - Saturnin

L'école de la Monne

L'école primaire et élémentaire de La Monne accueille 170 enfants des villages de Saint - Saturnin, Chadrat, Olloix et Cournols, répartis en 7 classes. L'enseignement est assuré par 8

institutrices, appuyés par un réseau d'aide aux enfants en difficulté. L'école vient d'être dotée d'un atelier d'informatique comprenant 9 ordinateurs portables et un tableau numérique. Avant leur entrée au collège les élèves doivent être capables d'utiliser les technologies de l'information et de la communication pour rechercher des informations, lire et produire des documents, et pour communiquer au moyen de la messagerie.

En raison de l'augmentation du nombre d'élèves (132 en 2002 et 180 en 2008), une première phase d'extension de l'école en 2007 a permis la construction d'un bâtiment comprenant une salle de classe, une salle de repos, des sanitaires et un préau, et le réaménagement de la cantine. La deuxième phase de travaux, en cours, va permettre le regroupement de toutes les classes et la libération d'une salle dans les locaux de la mairie. Cette réorganisation du groupe scolaire améliorera également la sécurité des enfants qui doivent actuellement traverser une rue plusieurs fois par jour.

Les activités périscolaires sont gérées par le SIVOS (Syndicat Intercommunal à Vocation Scolaire). Un Centre de loisirs accueille les enfants pendant les temps périscolaires (matin, midi et soir) ainsi que le mercredi. Il est géré par une équipe de bénévoles et animé par une équipe de professionnels. Le SIVOS assure également la gestion de la cantine qui sert en moyenne 100 repas par jour.

Le regroupement pédagogique a permis d'obtenir du Conseil Général du Puy-de-Dôme la mise en place d'un service de transport scolaire. Enfin, entre les âges de 5 et 10 ans les élèves vont au moins 60 fois à la piscine, encadrés par les enseignants et des parents d'élèves. A leur entrée au collège la quasi-totalité des enfants savent nager.



Concert de musique classique

Le 4 février l'Orchestre Symphonique des Dômes a donné à "La Grange de Mai" un concert de musique classique qui a réuni de nombreux amateurs de musique de Saint - Saturnin et des communes voisines. Cet orchestre est composé

d'une soixantaine de musiciens, professeurs diplômés, qui enseignent dans les conservatoires et les écoles de musique des quatre départements de l'Auvergne.

A l'initiative du Conseil Général du Puy-de-Dôme pour la diffusion de l'art musical en milieu rural, l'orchestre des Dômes a donné, pour la quatrième année, cinq concerts dans des petites communes du Département, dont Saint - Saturnin. L'orchestre a interprété des œuvres de Prokofiev (la Symphonie Classique et Pierre et le Loup), ainsi que le Cantus in Memoriam Benjamin Britten, du compositeur Arvo Pärt. Cette soirée a enchanté tous les spectateurs, en particulier les enfants.



Le club de l'Age d'Or de Saint - Saturnin

En décembre 2007 le maire de Saint - Saturnin souhaite voir fonctionner de nouveau l'ancien club du 3ème âge après 17 années d'interruption. La Responsable réunit autour d'elle cinq personnes habitant depuis longtemps la commune. Le fonctionnement du club fut repensé. Un nouveau Bureau fut créé et décida de reprendre l'ancienne appellation « Age d'Or » du premier club qui s'était ouvert dans les années 70.



Après une petite campagne d'information dans la commune le club a ouvert ses portes en mars 2008. Une trentaine de personnes se retrouvent le premier et troisième mardi de chaque mois, l'après-midi, pour diverses activités. Les participants se répartissent en plusieurs groupes selon leurs souhaits : conversations sur divers sujets, jeux de cartes, petites promenades autour du village ou découverte de l'environnement.

Divers exposés ont été présentés. Ainsi un notaire a parlé des nouvelles lois concernant les successions, un gendarme a expliqué certaines règles de sécurité, une pharmacienne a rappelé les exigences de précaution pour la prise des médicaments etc. Les membres du club ont également pu visiter le conservatoire de la Pomme à Saint - Sandoux, le château d'Opme et son jardin, la basilique Notre Dame du port à Clermont-Ferrand, nouvellement restaurée etc. Ils ont à cœur de finir les rencontres par un goûter pris en commun, souvent autour de délicieuses pâtisseries faites par les unes ou les autres.

La saison des rencontres se termine en juillet par un repas pris en commun au restaurant. Madame le Maire y est conviée et encore remerciée pour la subvention accordée au club par la commune. Les réunions des deux mardis de décembre sont consacrées à la confection de décorations : couronnes de Noël, ornementation de la table etc. Le dernier goûter de l'année donne l'occasion de fêter plus particulièrement les personnes ayant eu 70, 80 et 90 ans au cours de l'année avec gâteaux d'anniversaire et cadeaux.



Si la commune de Jettenbach a un club du « troisième âge », pourquoi ne pas échanger avec lui et contribuer ainsi à faire vivre le jumelage à tous les âges ?

Martine de Chassey, Responsable du club

Le Comité de Jumelage remercie les personnes qui ont écrit les textes,

Marianne Locher et Michel Vermorel pour les traductions, Jean-Paul Jarton et Arnaud Lapra pour la composition de la gazette et Ursula Diebold qui a aimablement peaufiné les traductions. Le comité de jumelage fait appel à toutes les plumes motivées pour proposer des articles pour l'une de nos prochaines parutions. Merci d'en parler autour de vous... Toute personne qui le souhaite peut proposer ses articles à Michel Vermorel.