Le P’tit Garrus

N°1 ; 0,40€ Vendredi 22 Juin 2018

Un restaurant très familial

Le monoxyde carbone un danger pour l’humanité

Liberté de la presse de nouveau mise à l’épreuve !

L’Etna voit rouge !

Vend voitures d’occasion pas chères.
Merci de me contacter au 08-00-00-00-83

Vend tableaux de luxe
de **Lyse Solignac**
-20 % sous présentation de
ce coupon

Un restaurant accueillant,convivial et surtout pas cher !

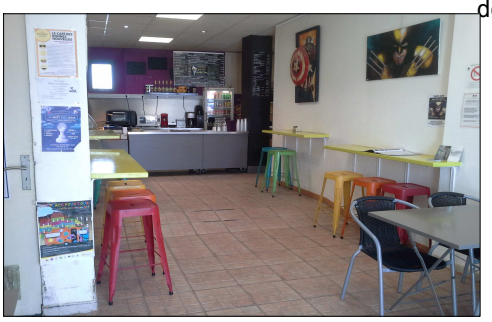
CHARADE Grignot'à jeu

Les élèves de 4°A du collège Lei Garrus ont rendu visite à la patronne, du snack "CHARADE Grignot'à Jeu". Ils sont allés le mardi 13 mars 2018 de 10h à 12h interviewer Mme Sebbagh.

En quoi consiste votre métier ?
J'accueille les clients, je présente mon menu, je prépare les plats...

Qu'avez-vous fait comme études ?
Je n'ai pas fait d'études en rapport avec la restauration, j'étais éducatrice pendant 14 ans. Pour changer, j'ai voulu devenir restauratrice mais aujourd'hui je cherche encore à me reconvertir.
J'ai dû pour ouvrir mon snack passer un HACCP (une méthode de gestion de la sécurité sanitaire des aliments) pour des règles d'hygiène et obtenir un permis d'exploitation.

Quelle est la fourchette de votre salaire ?
Je gagne environ le smic, je dois payer chaque année les droits de terrasse à la mairie mais ce qui me coûte le plus cher est de payer l'éléctricité et les matières premières.



L'intérieur du restaurant de Mme Sebbagh est décoré par des oeuvres d'artistes.

Combien de personnes travailllent dans votre restaurant ?
Je travaille seule, je suis donc mon propre patron. Mais pour monter mon restaurant, j'étais accompagné d'une associée qui a dû partir car elle avait d'autres ambitions.

Quels sont vos horaires ? Combien de temps par semaine travaillez-vous ?
Mon restaurant est ouvert 6 jours sur 7 à partir de 10h mais je suis toujours en avance; je ferme à 16h mais je fais souvent des soirées évènements.

Où allez-vous chercher vos produits ?
Mes produits sont des produits de la région. J'achète des légumes locaux, je fais de la pâte maison avec de la farine bio du coin. Mes frites sont faites maison comme tous mes plats.

Y a-t-il des personnes qui viennent quotidiennement ?
J'accueille beaucoup de clients habitués depuis quatre ans.

Chez Charade, tous les plats sont frais et préparés maison ! La restauratrice est très heureuse de faire ce métier.

Avez- vous des vacances ? Fermez-vous le restaurant ?
Avant lorsque je travaillais avec mon associée, j'avais une semaine pendant les vacances scolaires, maintenant j'en prends moins, seulement le lundi. Je travaille même les jours fériés.

Pendant quelles saisons de l'année avez-vous le plus de clients ?
Je constate d'après mes chiffres que c'est en été que j'ai le plus de clients, des touristes, mais je considère que c'est plus en septembre quand c'est la rentrée et que tous mes habitués reviennent.

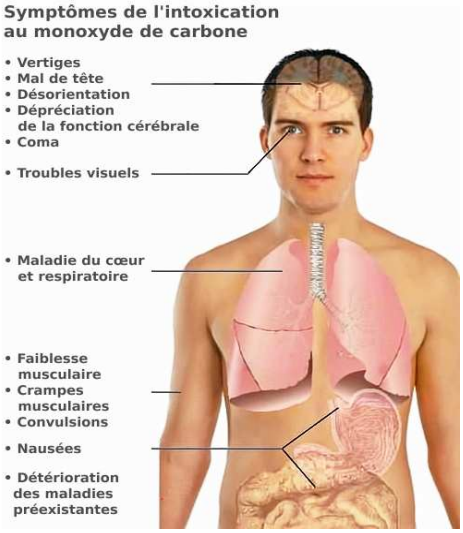
Quelle tranche d'âge vos clients ont-ils ?
Mon restaurant est familial, des travailleurs y viennent (par exemple des maçons), se situe près du lycée Janetti, les élèves et même les professeurs viennent manger ici.

Faites-vous des activités en dehors des repas dans votre restaurant ?
J'acceuille un club lecture en colaboration avec la librairie *le jardin de lettres* "Histoires d'en lire", des petits groupes de musique font des concerts sur ma terrasse. Je fais un café culture, tous les mois j'expose des tableaux d'artistes. Ce mois-ci l'artiste Eric Pagesse nous montre ces oeuvres d'arts sur les héros blessés.
Un coin est conscré aux enfants où ils peuvent jouer et lire.

Combien coûte un repas ?
Je fais des repas enfants à 5,50 euros. Je prépare des formules étudiants à 6,00 euros. Avec 12,80 euros (le menu le plus cher) vous avez un plat très copieux.

C.T et C.P

Les dangers du monoxyde de carbone



https://Wikimedia Commons

Chaque année des centaines de personnes meurent à cause du monoxyde de carbone. Lorsque il n'y a pas assez de dioxygène par rapport au butane cela s'appelle une combustion incomplète. Il se dégage alors de nombreux produits dangereux:le monoxyde de carbone, hydrocarbures imbrûlées mais aussi de la suie, du goudron et du monoxyde d'azote.
La formule chimique du monoxyde de carbone est : CO. Malheureusement on ne peut se rendre compte de sa présence, c'est un gaz incolore et inodore. Lorsque l'on respire ce gaz il agit sur l'hémoglobine (pigment contenu dans les globules rouges du sang) qui assure le transport du dioxygène vers les poumons jusqu'aux cellules.
Il provoque alors les symptômes suivant : malaises, maux de tête, vertiges et nausées.

Les gestes de secours sont alors très important à savoir, il faut
- Sortir la personne de la pièce
- Si elle ne respire plus commencer la réanimation ou la coucher en position latérale de sécurité
- Appeler le 100 18 ou 15 ou 112
Cette formation de monoxyde de carbone peut provenir d'appareils de chauffage, de production d'eau chaude, de four et/ou cuisinière. Pour se protéger des émanations de monoxyde de carbone, il faut:
- Ne pas utiliser d'appareils à moteur utilisant un combustible, comme de l'essence ou du propane, à l'intérieur
-Respecter les règles d'entretien et de sécurité et vérifier qu'il n'y ait pas de fuite .
Pour tout cela il est recommandé de faire appel à un professionnel et d'installer un avertisseur de monoxyde de carbone.

Le mont Etna, un volcan menaçant la planète ?

Le mont Etna est un volcan qui se situe en Sicile, c'est le volcan le plus actif et le plus surveillé d'Europe. Il couvre une superficie de 1250 km². Il produit du magma rouge et fluide, c'est donc un volcan effusif.
L'étna est né lors de la rencontre de la plaque Africaine et de la plaque Eurasienne. Il s'est construit par la superposition de plusieurs coulées de lave visqueuse et lente au fil du temps.

L'aléa volcanique est élevé autour du volcan car depuis une trentaine d'années, on observe une suractivité avec une augmentation de magma profond ce qui a causé la mort de 14 personnes. La dernière éruption s'est produite le Jeudi 16 Mars 2017.

Ce volcan présente plus d'une dizaine d'éruptions majeures par siècle. Le risque volcanique est réel pour la région.

L'étna est situé près d'une ville importante de plus de 290 000 habitants. Il est donc important de surveiller :
la montée du magma (l'activité sismique) grâce à des sismomètres
la déformation du sol du à la montée du magma grâce à un GPS ou un inclinomètre
l'augmentation de la température grâce à un thermomètre

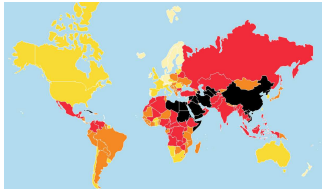
Des mesures de prévention sont prises pour protéger la population et les touristes. Lorsque le volcan présente des signes d'une éruption, une zone du sommet est délimitée et interdite au public.
Mais la prévention est difficile à mettre en œuvre car l'Etna est un volcan très imprévisible, il est en activité quasi constante, et c'est une destination très prisée des touristes.

https://Tendance Ouest
https://videoblocks.com

Un photo-reporter expulsé de Mauritanie pour avoir enquêté sur l'esclavage

Un photojournaliste franco-marocain a été interpellé le 20 mars 2018 en Mauritanie. D'après les autorités, sa faute est d'avoir fait une enquête sur l'esclavage. Seif Kousmate a été détenu et interrogé pendant plus de 3 jours en garde à vue au siège de la police dans la capitale, Nouakchott. Il s'est fait confisquer son téléphone, son ordinateur et son appareil photos qui contenaient plusieurs images dénonçant l'esclavage.

Le journaliste précise que les autorités l'ont d'abord soupçonné de terrorisme, puis d'avoir eu des liens avec un ex-candidat à la présidentielle, la figure d'un mouvement anti-esclavagiste. Après une grève de la faim, il a été finalement expulsé du pays le 24 mars et renvoyé au Maroc à Casablanca.



C'est une nouvelle fois un cas de censure et une atteinte à la liberté d'expression. Les autorités préfèrent fermer les yeux en empêchant ce journaliste de s'y intéresser alors que cette pratique est illégale. Il a pu récupérer son ordinateur portable et son appareil photos. Il assure avoir suffisamment d'éléments pour être en mesure de publier son reportage prochainement.

https://rsf.org/fr/classement

C.P et C.T