

LE P'TIT JOURNAL

SEPTEMBRE 2015



EHPAD « Auguste Arvier »
21360 Bligny Sur Ouche



Septembre



Septembre est le neuvième mois des calendriers grégorien et julien.

Son nom vient du latin september (de septem, sept) car il était le septième mois de l'ancien calendrier romain.

Le mois de septembre est le dernier mois de l'été et le premier mois de l'automne dans l'hémisphère nord et le premier mois du printemps dans l'hémisphère sud ; l'équinoxe a lieu le 21, le 22, le 23 ou le 24 septembre.

Activités sociales

En France, en Belgique et au Québec, septembre est traditionnellement le premier mois de l'année scolaire après les congés estivaux annuels. C'est aussi, pour la France, le mois de la seconde session des examens de fin d'année et des admissions suite aux concours d'entrée des écoles.

Toponymie

De nombreuses voies, places ou sites de pays francophones contiennent une date de ce mois dans leur nom (cf. la liste des toponymes correspondants).

Religion catholique

Dans la religion catholique, le mois de septembre est dédié à Notre-Dame des Douleurs.

Traditions et superstitions

Comme dans certains rituels de sorcières, le jour de l'équinoxe est un jour très puissant pour les pratiquants des sciences occultes.

Astrologie

Le mois de septembre commence dans le signe zodiacal de la Vierge et se termine dans celui de la Balance à partir du 23 septembre.

Dictons du mois et interprétations

Ces dictons traditionnels, parfois discutables, ne traduisent une réalité que pour les pays tempérés de l'hémisphère nord.

- « Septembre nous produit le plus délectable des fruits », « Juillet doit rôtir ce que Septembre mûrira », « Septembre voit mûrir des fruits savoureux. »

Le mois de septembre voit la maturité de nombreux fruits (pommes, poires, prunes, noisettes, mûres..).

- « Septembre humide, pas de tonneau vide » (dicton de l'Aunis), « Pluie de septembre, joie du paysan », « En Septembre, pluie fine est bonne pour la vigne », « En septembre, la bruine, est toujours bonne à la vigne. »

Un mois de septembre pas trop sec favorise la quantité de la vendange.

- « Septembre emporte les ponts, ou tarit les fontaines », « Le coq en septembre chantant la matinée, annonce une abondante rosée. »

La pluviosité du mois de septembre peut être très différente d'une année à l'autre, sur le territoire métropolitain français.

- « En septembre si trois jours il tonne, c'est un nouveau bail pour l'automne », « Lorsque beaucoup d'étoiles filent en septembre, les tonneaux sont trop petits en novembre », « Orages de septembre, neiges de décembre », « Forte chaleur en septembre, à pluie d'octobre il faut s'attendre. »

Un mois de septembre orageux annonce la proximité d'une météo automnale et hivernale.

- « En septembre, si tu es prudent, achète grains et vêtements » (dicton de Charente), « Pluie de septembre travaille, à la vigne et à la semaille », « Beau septembre finit d'emplir les chambres », « En septembre, le fainéant peut aller se pendre », « En septembre, il fait bon être tout le jour dans la campagne. »

Au mois de septembre, il faut se préparer aux semailles et vendanges d'automne mais aussi aux froids de l'hiver.

- « L'hirondelle en septembre abandonne le ciel refroidi de l'automne. »

En septembre, les oiseaux migrateurs prennent leur envol pour passer l'hiver dans des régions plus douces.

- « Hâle de Mars, pluie d'Avril, rosée de Mai, font d'août et septembre les plus beaux mois de l'année », « Bel automne vient plus souvent que beau printemps. »

La météo de l'arrière saison est souvent plus agréable que celle du printemps.

- « Septembre en sa tournure, de mars fait la figure », « Septembre est le mars de l'automne », « Septembre se nomme le mai de l'automne », « Septembre est souvent comme un second et court printemps. »

Mais par quelques phénomènes (orages, giboulées..) la météo de l'automne rappelle celle du printemps.

Evènements en Septembre

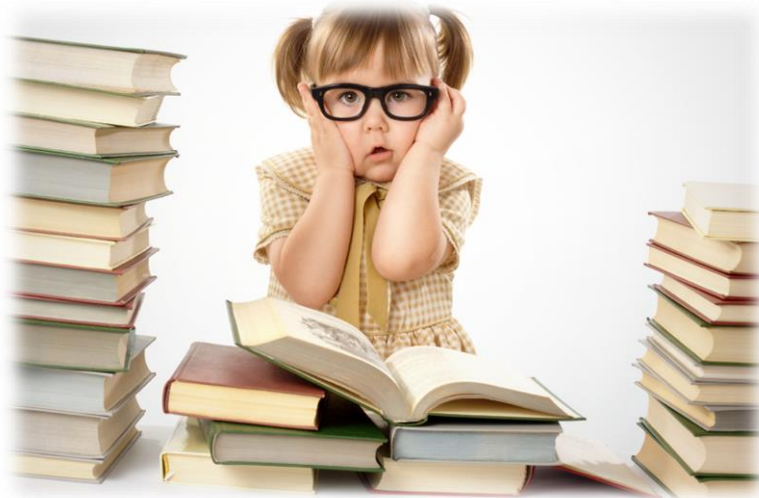
La rentrée scolaire : 1er septembre



Les vendanges : début Septembre



La rentrée scolaire



La rentrée scolaire est la période où les élèves entament une nouvelle année scolaire et reprennent les cours à l'école. Dans de nombreux pays, elle suit généralement la pause estivale, dite des «grandes vacances» en Europe, et qui varie dans l'année selon la position géographique : d'août à septembre dans l'hémisphère nord, et de janvier à février dans l'hémisphère sud. La période est alors associée à la reprise de l'activité en général, que ce soit économique ou politique, après la période de ralentissement au cours des vacances. Cependant la rentrée scolaire peut aussi avoir lieu au printemps, par exemple au Japon et en Corée du Sud.

La rentrée scolaire peut varier, mais, en France, elle est aux alentours du 3 septembre.

La rentrée scolaire est par ailleurs l'un des marronniers les plus typiques en journalisme.

Scolarité française

Cet événement est souvent accompagné de changements de classe et d'instituteur. Cette rentrée scolaire implique aussi le retour des enseignants aux écoles, ce qui se fait, en règle générale, avant le retour des élèves.

Certains formulaires doivent parfois être remplis pour pouvoir rentrer dans un établissement scolaire particulier, et une aide sociale peut être obtenue pour aider les enfants issus de familles défavorisées. Cette allocation, fixée à 272,57 euros par enfant, est disponible aux familles responsables d'un ou plusieurs enfants de six à dix-huit ans, qui peuvent soit être scolarisés dans une école ou être apprentis³. Dans le cas des apprentis, ils devront gagner moins de 784,50 € par mois, ce qui fait 55 % du SMIC.

Au collège plusieurs professeurs sont établis pour différentes matières, ce qui fait un changement des horaires et donc un emploi du temps plus chargé.

Économie

La rentrée scolaire est souvent associée à une grande vente de fournitures scolaires ou de vêtements.

De nombreuses activités ludiques, pour les enfants comme pour les adultes (par exemple les clubs de sports, les abonnements au théâtre, etc.), ont des rythmes annuels basés sur le calendrier scolaire, et non sur le calendrier civil. D'autres domaines n'ayant aucun rapport avec la scolarité sont eux aussi basés sur le calendrier scolaire, mais plutôt en raison de la pause estivale. Par exemple, les chaînes de télévisions changent leurs programmes pendant l'été, puis démarrent de nouvelles grilles de programmation.

Ainsi, même si la rentrée scolaire ne concerne réellement que les élèves et les étudiants, une partie non négligeable des économies des pays est calée sur ces rythmes scolaires.

La rentrée 2015/16 aura lieu mardi 1er septembre pour les élèves, au lendemain de la rentrée de leurs professeurs, selon le projet de calendrier présenté jeudi par le ministère de

l'Education, qui a modifié le périmètre des zones A, B et C pour prendre en compte le nouveau découpage des régions. Mêmes dates pour la rentrée suivante. Pour l'année scolaire 2017/2018, les quelque 800.000 enseignants reprendront le chemin de l'école le vendredi 1er septembre et les élèves le lundi 4 septembre.

Un redécoupage des trois zones nécessaire

La création de nouvelles régions, dans le cadre de la réforme territoriale, a d'autre part rendu nécessaire le redécoupage des trois zones, A, B et C, pour les vacances d'hiver et de printemps, afin que toutes les académies d'une même région aient les mêmes dates de congés.

La zone A comprendra les académies de Besançon, Bordeaux, Clermont-Ferrand, Dijon, Grenoble, Limoges, Lyon et Poitiers.

Les académies d'Aix-Marseille, Amiens, Caen, Lille, Nancy-Metz, Nantes, Nice, Orléans-Tours, Reims, Rennes, Rouen et Strasbourg sont regroupées dans la zone B.

La zone C regroupe Créteil, Montpellier, Paris, Toulouse et Versailles.

Pour la Corse, la rentrée reste fixée au 3 septembre, comme annoncé en janvier 2014.

Les Vendanges



La vendange est la récolte du raisin destiné à la production du vin (le terme ne s'applique pas à la récolte de raisins de table). La « vendange » désigne également le raisin lui-même récolté à cette occasion. Le terme s'emploie au pluriel pour désigner l'époque de cette opération : le temps des vendanges.

Époque des vendanges

L'époque des vendanges varie selon les régions. Elle se situe entre juillet et octobre dans l'hémisphère nord. Elle dépend de nombreux facteurs et correspond en général avec la période à laquelle le raisin a atteint le degré de maturité désiré, lorsque dans la baie de raisin le rapport entre sucre et acidité s'est stabilisé à un certain niveau.

En France, l'époque des vendanges se situe traditionnellement entre septembre et octobre. De là vient le choix du nom de vendémiaire pour le premier mois du calendrier républicain qui dure du 22 septembre au 21 octobre.

La date des vendanges est soumise à des variations liées à d'autres paramètres tels que :

- Le ban des vendanges est publié par les mairies qui s'occupent de région viticoles..
- les conditions climatiques : sous les latitudes plus élevées, la maturation du raisin est plus tardive ;
- la zone de production : la maturation est plus précoce pour les vignes exposées au sud. L'augmentation de l'altitude a un effet similaire.
- le cépage : les cépages blancs murissent en général avant les cépages rouges.
- le type de vin recherché, déterminé par la plus ou moins grande teneur de certains éléments, tels que :
 - sucres : une plus grande teneur en sucre conduit à une augmentation du degré alcoolique du vin obtenu à l'issue de la fermentation alcoolique. Le rendement

utilisé pour étalonner les appareils de mesures des moûts (réfractomètres) est de 16,83 grammes de sucres pour un degré d'alcool formé.

- acides : le raisin renferme de l'acide malique (comme la plupart des autres fruits) mais surtout de l'acide tartrique ce qui est plus caractéristique et certainement l'une des raisons qui ont poussé l'homme à élaborer une boisson (le vin) par fermentation du jus de raisin. En effet l'acide tartrique est biologiquement beaucoup plus stable que l'acide malique qui peut-être dégradé par les bactéries de la fermentation malolactique. Au cours de la maturation, l'acide malique diminue significativement, tout comme une pomme devient moins acide lorsqu'elle mûrit.
- couleur : le potentiel de couleur présent dans les pellicules des raisins rouges augmente au fur et à mesure de l'évolution de la maturité de la pulpe. C'est la maturité phénolique qui est essentielle pour la vinification des vins rouges mais qui doit être également évaluée pour élaborer des rosés

- composants aromatiques : ils évoluent durant la maturation du raisin et contribuent à déterminer les caractéristiques organoleptiques du vin. La dégustation des baies de raisins avant vendange permet de se faire une idée du potentiel aromatique du fruit.

Échelles décennales

Très bien documentées, les dates des vendanges, en différents lieux, tant en France qu'en Europe changent avec les évolutions du climat, avec, ces cinquante dernières années, en France, en plusieurs grands vignobles (Rhône, Bourgogne, Bordelais) un décalage de près de un mois plus tôt (début octobre dans les années 1950, début septembre dans la décennie 2000) avec en prime une augmentation du degré alcoolique.

Méthodes de vendange

Il existe deux méthodes de récolte :

- Vendange manuelle : la vendange manuelle est utilisée pour la production de vins de qualité supérieure et des vins effervescents, dans la

mesure où il faut sélectionner les grappes ; cela se traduit par une inévitable augmentation des coûts de production. Elle aussi simplement utilisée dans les vignes où les machines ne peuvent vendanger, pour cause de terrain non adapté, de rangs trop serrés, etc. Elles sont réalisées par des "coupeurs" à l'aide de sécateurs, ou épinettes à vendange, qui déposent les grappes coupées dans une petite caisse ou dans un seau ou un panier en osier. Ces derniers seront vidés dans une caisse ou dans une hotte qu'un "porteur" acheminera au bord de la parcelle. Dans le cas des hottes, elles sont vidées dans une benne à vendanges, les caisses (entre 15 et 30 kg en général), elles, peuvent être empilées sur une remorque ou dans un camion, elles peuvent également être acheminées par un chenillard à l'extrémité de la parcelle.

- Vendange mécanique : plus économique, elle se fait à l'aide de machines et s'utilise pour les vins de qualité courante, dans la mesure où la récolte n'est pas sélective et mélange des grappes plus ou moins mûres, voire abîmées, avec d'évidentes conséquences sur la qualité du produit final.

Conditions de vendange optimales

- Lorsque la vendange est humide (par la pluie, la rosée ou la brume), l'eau supplémentaire pourrait en effet influencer négativement la qualité du moût en diluant celui-ci ;
- Les heures les plus chaudes de la journée sont une condition défavorable aux vendanges. Une température élevée des raisins peut favoriser le départ d'une fermentation non désirée une fois le raisin en cuve voire dans les contenants.
- Les grappes doivent être versées dans des contenants de taille limitée pour éviter qu'elles soient écrasées et libèrent leur jus, ce dernier s'oxyderait et serait en contact avec la terre, le contenant, et autres éléments indésirables. Sur les vendanges de raisins rouges, cela peut provoquer une extraction exagérée de la couleur par libération des anthocyanes contenues dans les pellicules, et être problématique pour l'élaboration des vins rosés ou des champagnes, les jus s'écoulant des baies sont alors "tachés". Dans le cas de vendanges manuelles, on préférera donc des caisses à vendanges, de préférences percées pour permettre l'écoulement des jus, plutôt que des conquets ou des bennes où le volume plus

important de vendange là fait s'écraser sous son propre poids.

- le raisin doit être transporté le plus vite possible à la cave de vinification, pour éviter des fermentations ou macérations non contrôlées, l'oxydation du jus, et l'action de la tyrosinase et de la laccase, d'autant plus présents lorsque la vendange est botrytisée.

Les techniques en viticulture et œnologie ont bien évolué depuis 50 ans (vendange en vert, table de triage, cuve en inox, pressoir électrique puis pneumatique etc).

Septembre que j'affectionne

Septembre se nomme, le Mai de l'automne
Et ce n'est pas sans raison que je l'affectionne.

La température s'adoucit, dans nos contrées
Pour permettre à l'automne de faire son entrée
Dans un étalage de couleurs dorées et chaudes
Afin d'envoyer l'été bouler, d'une chiquenaude.

La pluie bénéfique refait son apparition
Rafraîchissante. Véritable bénédiction.

On a l'impression, que la nature en souffrance
Avant de s'endormir ramène l'abondance
En ajoutant diverses touches de vert
Dans les prés et les vallons, avant l'hiver.

Et, les grappes de raisin sur les ceps de vigne,
Arrivées à maturité, restent le signe
Que l'heure des vendanges vient de sonner
Et qu'elles sont, enfin prêtes à se donner.

Septembre se nomme, le Mai de l'automne
Et ce n'est pas sans raison que je l'affectionne.

Tarte aux raisins



Temps de préparation : 15 minutes

Temps de cuisson : 30 minutes

Ingrédients (pour 6 personnes) :

- 125 g de poudre d'amande
- 125 g de sucre en poudre
- 2 cuillères à soupe de crème fraîche
- 1 grappe de raisin (en enlevant les pépins)
- une pâte sablée
- 2 œufs
- rhum à votre convenance



Préparation de la recette :



Dans un saladier mélanger les œufs, le sucre, le sucre vanillé, la poudre d'amande, et la crème fraîche et le rhum.



Incorporer après avoir obtenu un mélange lisse les raisins préalablement lavés et coupés en deux suivant grosseur, enlever les pépins.

Dans une tourtière mettre la pâte en là piquant avec une fourchette puis incorporer la préparation.

Faites cuire 30 mn environ à 180°C.

Faites un peu dorer.



B  n    
appetit

LES ANNIVERSAIRES D'AOUT



**Mme THUM Paule,
99 ans**



**Mme
JACQUEMARD
Alice, 101 ans**





La table d'honneur



Mme Cornu tout juste arrivée nous fait déjà son show en chansons !

La table des dames



ANIMATIONS

Ayant terminé la fabrication des radeaux le décor plage est terminé !



Les résidents ont décoré leur bob. Tous personnalisés à la guise du propriétaire.



Pas si facile que ça d'être dessinateur ...



EVENEMENT A VENIR

Nous nous retrouverons le 6 Septembre à la maison de retraite pour une kermesse offrant de nombreuses activités pour petits et grands ainsi qu'une buvette, il y aura également une tombola ou de nombreux lots sont à gagner :

- Une tv 102 cm
- Une tablette tactile
- Un karcher
- Un carton de vin
- Une friteuse électrique
- Un panier garni
- Un bon d'achat de 30 euros
- Des appareils électroménagers

NOUVELLE ARRIVANTE

Nous souhaitons la bienvenue à
Mme CORNU Geneviève. Entrée le 25 Août 2015.



NECROLOGIE

Nous avons le regret de vous annoncer le
décès de :

Mme BOURGEOIS Gisèle

Le 23 Août

A l'âge de 83 ans



LES JEUX

Série 1

P L J M V N Q V B P K D C A Z H X A V I G B P Y G
X Q H C I T H Q O E R W F O L N I O G K A I S G R
C A K A G Y N V E E L W Ç H D W T C L R N C V E X
Ç U Y D W V B G G J W V I S Y Y H D O K T J G V S
M P W R V O Y T A J C T D R E L S L A U N A F H X
H A P A K X G R A N D M E R E C R B H H R Y Q W E
N G D N I I A F H O H R R K I J G E M U T O F S P
Q I E C P V L M S J I J N S Z Z U S O I R E N V Z
U R L P V R B M U P A V I G M F A C I V R A Z N W
U C L I R M X C S S B K E C R Y E B E E U L Q O E
Y R B F A I M N I G E F R A W D M Ç I U I T U J U
C Y M L O L I D P M B R E W C Q E U B A V Z L Ç J
L O C L A Q U E R C O H M S J O Q M A T Q Z V K Z
D F Ç W E B Q T Q H Z R E U D N M J L T T G Y D F
V T U S R O K T A V E I N F A P M M S E H P M A R
E P S R Q S O V G Ç D X T B A Z J R B N X G O H A
L U S Q S S Q U H N Z F R T V N C T E T O I X W I
E Z N I Z U E R E G C Q F S Q E W F G I Z B T E S
P V A Ç V L E C I U O Z Ç A W U T G L V K O R L P
H L I V X N N R I V N K T U Y T W A L E D U D Q Q
A C Z T I I Q A I F F Y F Q L R I T G M N L L H S
N W U S E V R W B U R H Y D K Z O K M E D E P E C
T W S L B R P D E O E J S T Z B L E R N R E N R A
U E O S P I M A G I N A T I O N J B P T Ç E N A U
D Y C P J V J U C O C D C M Q F W F U A I D D Y J
L D R E L L C X E C E Z A V I Ç V N S B U P L B P
J P Z R V O T W L M R T Z N D E I C Y S O L F Y V
A G I Z F I E H A P A E F V C E Z Z F I V R E R S
X Z X J C H A U S S E R U C T E T J T Z B M X R D
S F L O T G Z I K V K Q Q X L T G X R L L P N J Y

ABONDANCE
AGIR
AMUSER
ATTENTIVEMENT
BANQUIER
BOSSU
CADRAN
CELA
CHAUSSER
CLAQUER

CONFRENCE
COURONNE
CREUX
DECOURAGER
DERNIEREMENT
DESSINER
ELEPHANT
EPAULER
ETAGERE
EVITER

FAIM
FIVRE
FLOT
FRAIS
GANT
GIBOULEE
GRANDMERE
IMAGINATION
INCENDIE
INSPIRER

lettre finale muette (niveau 1)

Voici la liste des mots à retrouver dans la grille.

autrefois	drap	long	repas
banc	début	matelas	respect
beaucoup	effort	nid	sirop
blanc	escargot	noix	velours
brebis	faux	outil	épinard
choix	fusil	piéd	étang
climat	gentil	plomb	
dessert	jamais	record	

B	K	Q	T	T	M	A	T	E	L	A	S	T	P	M
C	K	C	R	E	C	O	R	D	G	E	N	T	I	L
V	B	E	A	U	C	O	U	P	J	A	M	A	I	S
O	S	I	J	N	P	L	O	M	B	B	O	B	B	C
K	A	U	T	R	E	F	O	I	S	É	U	R	L	H
B	W	S	B	R	E	B	I	S	I	T	T	E	A	O
Z	É	P	I	N	A	R	D	C	V	A	I	S	N	I
L	E	F	F	O	R	T	B	C	E	N	L	P	C	X
J	J	R	E	P	A	S	T	R	L	G	E	E	S	T
Z	S	I	R	O	P	N	I	D	O	R	E	C	Y	H
B	A	N	C	D	É	B	U	T	U	I	H	T	E	V
N	O	I	X	I	L	O	N	G	R	P	I	E	D	D
W	F	L	F	A	U	X	D	D	S	D	R	A	P	V
O	E	S	C	A	R	G	O	T	C	L	I	M	A	T
I	F	U	S	I	L	D	E	S	S	E	R	T	L	Y

