

Pou-w pa rété tousèl



N°7

Gratuit

Mon cahier Solid'Ere de Confinement

le groupe

ATTITUDE SOLID'ERE



N. Assistance

0590 69 85 75

J'ai le plaisir de vous adresser le Cahier Solid'Ere de Confinement n°7.

La préparation, Action de préparer quelque chose, de l'apprêter pour son utilisation : Plat qui demande une longue préparation.

Action de préparer quelqu'un à, pour quelque chose : Préparation d'un élève au baccalauréat.

Action de travailler à la réalisation future de quelque chose, de l'organiser à l'avance : La préparation d'un évènement.

Produit, objet, substance, mélange, etc., qui est le résultat d'une série d'opérations : Préparation culinaire.

Fait pour quelqu'un de se préparer, d'être préparé pour une épreuve : Préparation à une compétition.

Aisance, expérience acquise en se préparant à une épreuve : Manquer de préparation.

Il me paraît important aujourd'hui de porter l'accent sur la PRÉPARATION aussi longue qu'elle pourrait l'être du déconfinement.

Préparons nous à :

Organiser – **S**outenir - **E**couter - **R**egarder

Mais aussi à Bâtir, Construire, édifier. Établir, fonder.

Cette semaine nous vous offrons également un numéro HORS SERIE ou « Mamie » prend toute sa place dans l'éducation de ses petits enfants.

J'ai été heureux de vous tenir compagnie durant ce moment de confinement. Voila déjà le **dernier numéro** du cahier solid'Ere de Confinement

En espérant que vous apprécierez ce cahier.

C. JENASTE



- ❖ Les mesures de distanciation sociale à l'épreuve de l'intelligence sociale Sindra ALIDOR NEUROPSYCHOLOGUE
- ❖ Jeux : Ou suis-je ?
- ❖ La Solitude et l'Isolement
- ❖ Sujet de discussion / réflexion : Dlo tombé pas ka ranmasé
- ❖ On mange quoi ? Christophine
- ❖ Lecture : Présentation d'ouvrage
- ❖ Jardinage: Epinards (exploitant agricole Sarah)
- ❖ Chants : KASSAV Pa bizwen palé
- ❖ Plantes médicinales - Fruits
- ❖ Jeux Divers
- ❖ Nou tout Solidè : Groupe LAKOUVERANDA
- ❖ Apprentissage Créole: avec Livia
- ❖ A vous la plume! (Création personnelle)

S
O
M
M
A
I
R
e

Les mesures de distanciation sociale à l'épreuve de l'intelligence sociale

Le confinement lié au Covid 19, est extrêmement chronophage pour tous sur le plan adaptatif puisqu'il mobilise les fonctions exécutives sur d'autres situations nouvelles.

En neuropsychologie (discipline à mi-chemin de la neurologie et de la psychologie), on étudie les troubles cognitifs (mémoire, attention, fonctions exécutives, émotions...) et comportementaux consécutifs à une atteinte du système nerveux central (AVC, traumatisme crânien...) et/ou une altération liée au vieillissement normal ou pathologique (maladie neurodégénérative...).

Les fonctions exécutives, une de nos fonctions cérébrales supérieures, nous permettent de nous adapter à des situations nouvelles (non routinières) lorsqu'il n'y a pas de solution toute faite.

Or, ces fonctions exécutives deviennent moins opérantes avec l'avancée en âge et ne permettent pas aux séniors d'exercer un contrôle des fonctions d'inhibition de comportement inadaptés par exemple.

L'inhibition c'est la capacité à s'empêcher de produire une réponse automatique, à arrêter la production d'une réponse en cours et écarter les stimulations non pertinentes pour l'activité en cours.

QUE FAIRE ?

Face aux gestes barrières nécessaires à notre sécurité pour éviter la propagation du Coronavirus, ce qui est chamboulé dans la proximité c'est que la distanciation sociale devient une distanciation physique voire affective.



Or l'absence de contact physique ne signifie pas forcément perte sociale, affective. On peut ainsi communiquer autrement (langage corporel, tonalité de la voix, les mimiques...)

Les séniors ayant des automatismes au quotidien, il est nécessaire de faire effraction dans leur fonctionnement ritualisé afin de leur redonner un autre cadre de rituels.

L'enjeu de la ritualisation, c'est qu'elle rassure et crée de la familiarité par sa répétition.

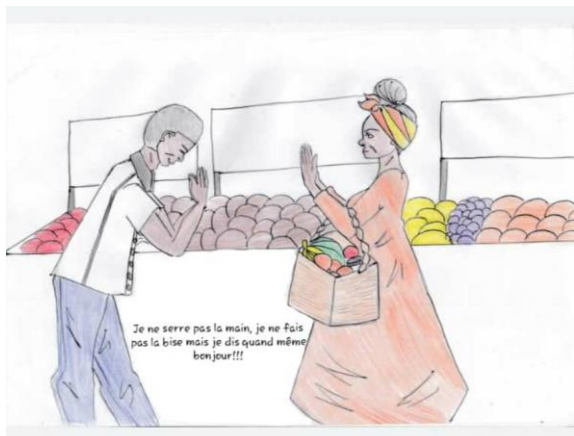
Sindra ALIDOR,
PSYCHOLOGUE -
NEUROPSYCHOLOGUE



Le milieu extérieur doit donner de nouveaux messages par des représentations visuelles (images, photos) pour modifier les systèmes automatisés. Ils viendront ainsi compenser le manque de fonctionnement exécutif du sénior dans le cadre de ces nouvelles situations.

Il faut ainsi apprendre de nouveaux gestes qui mettent à distance par une matérialisation visuelle :

Baisser la tête et joindre les mains pourraient avoir une connotation respectueuse ou religieuse et remplacer la poignée de main.

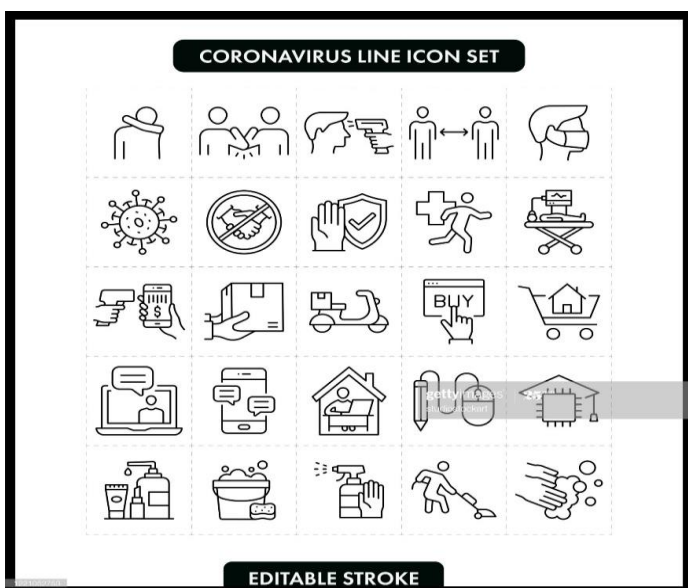


Cassandra Williams Osseux

Lavage des mains



Utilisons donc un marquage visuel et plaçons le sénior dans un environnement pensé par l'entourage afin que la nouvelle information soit donnée au cerveau et donc modifie le comportement par des indicateurs externes facilitants.



**Sindra ALIDOR,
PSYCHOLOGUE -
NEUROPSYCHOLOGUE**

Pendant le confinement : **N°7**

Je note les mots qui me traversent l'esprit quand
je pense à ce virus COVID 19:

Où suis-je ?

Entoures l'image qui n'a rien à voir avec les autres



Réponse du Cahier n° 6 = ANSE-BERTRAND

Était à entourer Le marché la ROTONDE de St-FRANCOIS

Ma Solitude, Mon isolement m'emprisonne!

Dans une réalité où nous constatons que par manque de temps, manque de financement ou autres, que les priorités ne sont plus les mêmes, que les enfants ont plus de difficultés à s'occuper de leurs parents, et que les personnes âgées à leur tour souffrent de solitude. Nous nous sommes demandés comment recensés les personnes seules et/ou isolées. La solitude se définit par la situation d'une personne qui est seule de façon momentanée ou durable. Alors que l'isolement social désigne un manque d'interactions sociales en raison de divers facteurs sociaux, psychologiques et physiques. Notre questionnaire « Ma Solitude, Mon isolement m'emprisonne !!! Comment lutter ? Comment m'en sortir ? » nous a permis de comprendre certaines choses.

1) La solitude n'est pas réservée aux personnes âgées

Les réponses au questionnaire nous font prendre conscience que ce ne sont pas uniquement les personnes âgées qui ressentent la solitude. Certaines personnes, plus jeunes nous confient ne pas se sentir intégrées dans leur ville.

2) Les facteurs qui renforcent la solitude

La perte d'un ami proche, le repli sur soi, le manque de contact entre jeunes et personnes âgées, la mauvaise gestion de l'éducation des enfants, les facteurs sociétaux comme le progrès, les nouvelles technologies, l'évolution de l'habitat etc.. Tous ces facteurs renforcent la solitude car ils éloignent ceux qui n'y ont pas accès. Cela peut se ressentir par de la déprime, beaucoup de réflexions, par le sentiment que personne ne nous aime etc...

Toutefois, sortir de cette situation n'est pas impossible.

3) Pistes de solution

Sortir de la solitude et de l'isolement social n'est pas impossible. Il y a plusieurs solutions pour lutter contre l'isolement :

- La vie associative : S'investir dans le bénévolat, dans la vie associative ou citoyenne permet de se sentir utile à la société. On peut également l'être en créant des liens avec les jeunes. Les associations culturelles sont un maillon essentiel pour notre vie quotidienne. Elles nous permettent de vivre une passion, de se cultiver et de partager des moments agréables avec les autres.
- Avoir des activités : sportives pour garder la forme, ludiques pour se cultiver en s'amusant, socio-culturelles favorisant l'expression personnelle, la création et la sociabilité.
- Entretenir des contacts avec les autres : par des visites à domicile, par téléphone, Emails, appel vidéo etc...
- Rester autonome : Essayer de ne dépendre de personne
- Vivre en toute convivialité dans son entourage quotidien : cela permet d'avoir de bons rapports avec chacun.

Conclusion :

Lorsque nous nous sentons seul(e)s et/ou isolé(e)s, nous pensons parfois que c'est de la faute des autres, nous refoulons nos sentiments etc. La meilleure chose à faire est de prendre du recul et de faire un bilan de la situation : se reposer, prendre soin de soi et chasser le négatif ne sont pas à exclure ! Ayez des activités quotidiennes ! Gardez contact avec vos proches (tout en respectant les gestes barrières)!

Dlo tombé pas ka ranmasé

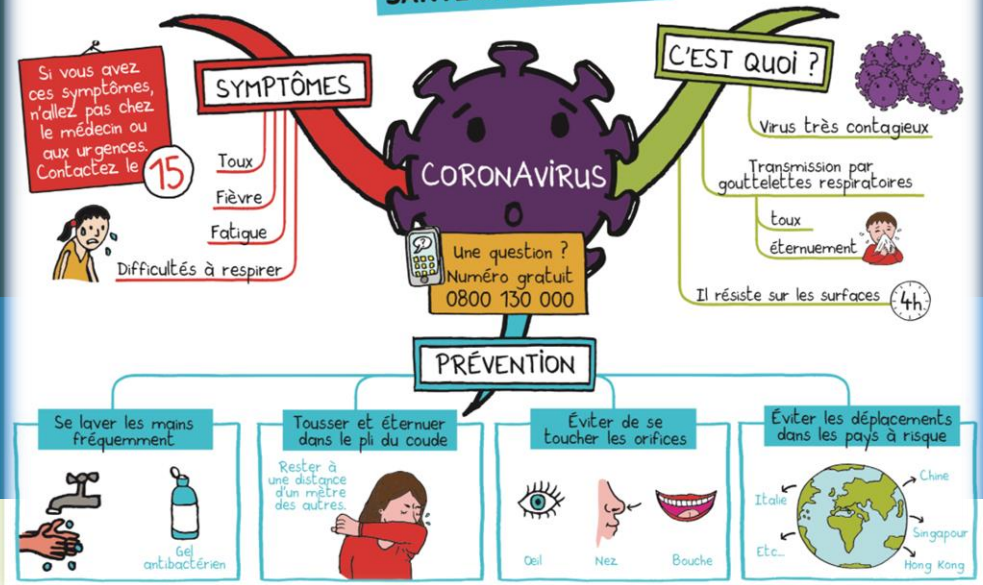
N°7

Que vous inspire ce proverbe et ce dessin ?



MES CARTES MENTALES

SANTÉ & PRÉVENTION



Avis de LANDRY E. : Tété doubout sé pou on tan Phrase du cahier Solid'Ere numéro 6

{Tété doubout sé pou on tan} Je dirais que le cycle de la vie est ainsi fait. On naît, on grandit, on vieillit et on meurt.

Malheureusement le corps qu'on avait à vingt ans se transforme avec le poids des années (vieillessement, grossesse, allaitement). Cependant je dirais que tété doubout ou tété kouché le plus important c'est de s'aimer soi même. Le respect de l'autre, l'acceptation de soi.

Tout est éphémère.

On mange quoi !!!

Valeurs nutritionnelles pour 100 g



Calories : 19 kcal
Glucides : 4,5 g
Protéines : 0,8 g
Lipides : 0,1 g
Sodium : 2 mg
Potassium : 125 mg



Utilisation

- Gratin de christophines
- Christophines rissolées aux lardons
-
-
-
- **Continues la liste**

La christophine est un allié de choix dans la perte de poids. Contenant ainsi 90 % d'eau, la christophine ou chayotte est un légume qui ne contient que 12 gr de calories pour 100gr de courge. Vous pourrez ainsi la déguster sans crainte. C'est également une cucurbitacée qui se démarque pour ses bienfaits sur votre santé. Ainsi la consommation de christophine apportera de la vitamine C mais également des antioxydants. Ceux-ci vous permettront alors de prévenir le vieillissement cellulaire, mais aussi de renforcer le système immunitaire et de le protéger contre certains cancers. Enfin la christophine est une courge qui contient des fibres qui pourront alors faciliter le transit intestinale.



Christophines farcies

Comment conserver la christophine ?

La christophine ou chayotte est une courge de la même famille de la courgette. Mais celle-ci peut se conserver bien plus longtemps que les autres cucurbitacées. Ainsi vous pourrez conserver ce légume pendant plusieurs semaines, pourvu qu'elle soit au frais dans un endroit à l'abri de la lumière. Vous pourrez alors la mettre dans le bac à légumes du réfrigérateur où elle pourra rester intacte bon nombre de jours. Si vous avez une cave obscure et bien au frais, vous pourrez également entreposer vos christophines sur des cagettes en attendant qu'elles soient consommées. Si vous avez un pied de chayotte, cette variété offrant des fruits en abondance, prévoyez de la place pour les conserver.

INGRÉDIENTS

4 christophines – ¼ baguette de pain – Poitrine fumée – Cives – oignon – ail – Piment – sel – Fromage râpé – Persil.

PRÉPARATION

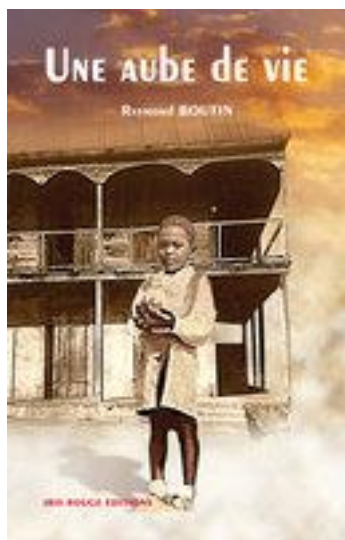
Lavez les christophines et coupez-les en deux. Faites-les cuire.

A l'aide d'une cuillère, ôtez le cœur des christophines et récupérez la chair avec précaution. Gardez les coques pour la décoration finale.

Mixez la poitrine fumée. Dans une sauteuse contenant un peu d'huile, faites revenir la poitrine et les épices hachées. Incorporez la chair des christophines ainsi que le pain préalablement trempé et passé au moulin à légumes.

Rectifiez l'assaisonnement. Garnissez les coques de christophines. Parsemez de fromage râpé et chapelure puis passez au four.

Notre sélection de la semaine



Le prénom de savane flaire bon la campagne, la prairie aux herbes folles et l'originalité ; il ignore le monde officiel de l'état-civil.

Raymond Boutin s'est servi de cette dualité pour nous livrer un récit dialogué de ses souvenirs d'enfance. Chemin faisant Cyprien son double l'interroge, le relance, le complète, en un mot l'aide à broser un tableau de la Guadeloupe des années d'après-guerre. Par petites touches sobres

il peint la société, ses origines, ses activités, son habitat, sa vitalité, ses travers, ses tensions, la rudesse de ses méthodes éducatives. Tous les deux nous restituent avec tendresse et humour, la vie d'une époque. Le réveil des habitants, le départ des femmes en direction des champs de cannes, les annonces du garde champêtre, la roublardise des livreurs de pierres, la confection de filets de football par les marins pêcheurs, les tours et détours des chemins d'école, les pratiques politiques, les jeux et amusements des enfants. En tout, un monde de survie avec ses joies, ses élans, ses conflits, ses espoirs et sa foi dans l'avenir.

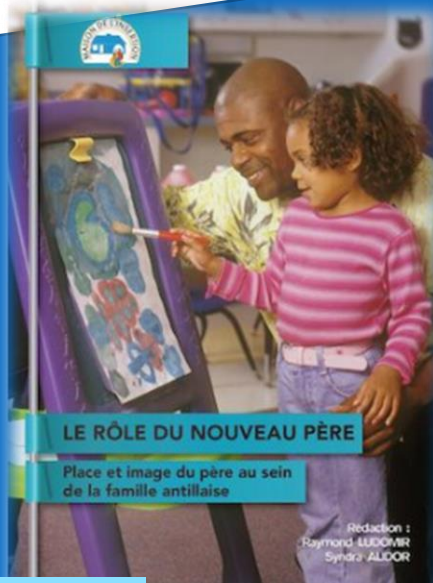
Une Aube de Vie de Raymond Boutin – Edition IBIS ROUGE

Le rôle du nouveau père antillais

_par **M.Insertion**

LE RÔLE DU NOUVEAU PÈRE Place et image du père au sein de la famille antillaise

Rédaction : **Raymond LUDOMIR**
Syndra ALIDOR



A lire en cliquant sur le lien suivant

<https://fr.calameo.com/read/005028617ccfe4dfcf740>



Le Jardinage : EPINARDS

N°7

Zépina blanc, zépina rouj,

Zépina a malaba

Ou bel kon zépina pousé en kaka !

Cette expression traduit bien la caractéristique rustique de cette plante et son apport de bien-être.

L'épinard commun de Guadeloupe, est une plante annuelle qui se rencontre comme « mauvaise herbe » dans les parcelles de cultures vivrières, dans les haies et un peu partout.

C'est une plante **nitrophile**, c'est-à-dire qui **aime l'azote**, d'où sa bonne croissance dans les fumiers.

Elle se présente sous deux variétés, épinard blanc (*amaranthus dubius*) et épinard rouge (*amaranthus spinosus*) en fait ce sont deux déclinaisons de la même plante **de la famille des amarantacées**.

Ce n'est pas la même plante que l'épinard vendue en métropole qui est

de la **famille des chénopodiacées**. Les utilisations sont toutefois semblables. Cuites, elles peuvent notamment être utilisées pour la confection de salades et de calalou. Crues, elles entrent aussi dans la confection d'un plat indien appelé thoran. L'épinard à la réputation d'être riche en fer, elle en contient un peu, mais très loin des besoins alimentaires. Elle contient aussi du potassium, du phosphore et du magnésium.

Le « zépina a malaba » ou « a zendyen » est une plante grimpante appelée aussi baselle (*basella alba*).

Deux variétés existent en Guadeloupe « la blanche et la rouge ». Elles s'utilisent comme les épinards communs, en légume vert généralement après cuisson des feuilles. Les jeunes pousses peuvent être consommées crues dans les salades.

Matériels et outils nécessaires

Une barquette ou un récipient de même forme - Un pot ou jardinière de bonne contenance (5 à 10 litres). - Du gravier (de quoi garnir le fond des pots, ils permettront le drainage - Du sable non salé (de préférence sable de rivière ou de carrière) - De la terre, du terreau ou compost

Outils

Couteau ou sécateur – Gants - Transplantoir ou une petite pelle du type jouet d'enfants

Réalisation du semis

Toutes les variétés d'épinard décrites plus haut se multiplient facilement par graine.

Pour les épinards communs, récupérez une grappe de graines à l'extrémité d'un pied adulte. Privilégiez les pieds sans coloration

rougeur terreau ou du compost, ils sont dépourvus d'épines. Les pieds de couleur rouge sont aussi comestibles, ils demandent un nettoyage plus minutieux afin d'enlever les épines. Leur saveur n'est pas tout à fait la même. Pour les baselles, récupérez les petits fruits rouges qui poussent sur les tiges.

Faites attention car ils sont excellents comme teinture et laissent une coloration rouge sur les doigts. On les utilise comme colorant.



- Prendre deux récipients du type barquette polystyrène.
- Marquez l'un avec le nom zépina blan, l'autre avec le nom zépina zendyen.
- Faire des trous pour évacuer l'eau d'arrosage. Mettre une couche de sable de 1 cm environ.
- Couvrir avec du terreau.
- Semez les graines du zépina blan en frottant l'épis que vous avez récupéré.
- Placez les graines du zépina a zedyen sur le lit de terreau en les espaçant de 1 ou deux cm.
- Recouvrir ensuite les deux semis d'une fine couche de terreau.
- Faire un arrosage léger. Ne pas détremper. Humidifiez si nécessaire de temps en temps
- Mettre à lever dans un endroit chaud et sec.

Si c'est à l'extérieur, n'oubliez pas de couvrir votre semis car les oiseaux raffolent des graines !

La germination intervient au bout de 10, 15 jours. Il faudra attendre que vos petits pieds d'épinard aient 5 à 6 cm de haut avant de les planter, ce qui peut prendre encore une semaine.

Mise en place

Commencez par préparer votre support de culture :

- Si vous utilisez du terreau, mélangez à parts égales sable et terreau.
- Si vous utilisez du compost, mélangez deux parts de sable avec une part de compost et une part de terre.
- *Le mélange obtenu doit être meuble et peut être enrichi avec un peu plus de compost du fait que ces plantes sont nitrophiles.*
- Tapissez le fond des pots de gravier, sur à peu près 4 à 5 cm de hauteur.
- Rajoutez une mince couche de sable.
- Complétez le remplissage du pot, jusqu'à arriver à 5 cm du bord.
- A l'aide d'un petit bout de bâton, soulevez légèrement la terre de votre

semis en le faisant glisser autour des bords. Les petits plants devraient alors s'extraire facilement. Pour vous aider, vous pouvez aussi utiliser une cuillère.

- Dans votre pot de plantation, faites des petits trous à l'aide d'un petit bout de bâton. Y placer votre plan en faisant attention aux racines.
- Rabattez légèrement la terre autour et terminez par une petite couche de terreau.

Pour la dimension de pot décrit, mettez deux plants au maximum.

Les épinards ont un fort développement quand ils sont dans de bonnes conditions.

Prévoyez un tuteur sur lequel vous attacherez les branches principales au fur et à mesure de la croissance.

Il sera indispensable pour le **zépina a zendyen** qui est une plante grimpante. Ce dernier se reproduit aussi **facilement par bouturage**.

Pour son utilisation, récupérez les feuilles au fur et à mesure. Ne les laissez pas trop vieillir pour un meilleur gout.

N'hésitez pas à tailler les branches sans feuilles et pensez à récupérer les fruits pour recommencer l'opération si nécessaire.

Arrosage

Faites un arrosage léger mais régulier, et prenez l'habitude d'observer et regarder vos plantations, vous arriverez rapidement à détecter les besoins si vous êtes un peu attentifs.

Placez ces plantes dans un endroit ensoleillé.

SARAH
Exploitant Agricole

CHANTS

N°7

Frison frison, frison frison

Fèmen lapot-la
Oswè-a man pé ké ladjé'w
Oubliyé déwò la pa ni pèsòn
Limen bouji-a
É vini la pou kouté tou sa tjè-mwen lé
di'w dépi jou-a ou gadé mwen

Pa bizwen palé
Pa bizwen palé
Pa bizwen di mwen sé soley ka lévé lè
maten
Pa bizwen palé
Pa bizwen palé
Menm si sé nonm selman ki ni dwa di
An ! Vini pa pati

Van rété, lanmè pé pou ou kouté
Chanson-tala sé pou wou
I dan tjè-mwen dépi lontan
Ay ! Doudou vini pran frison
(Sé sa tjè-mwen lé di'w chak fwa ou
gadé mwen)
Ay ! Doudou vini pran frison
(Sa tjè-mwen ka chanté lè'w ka souri
ban mwen)
Vini pran'y, vini pran'y
(Lè'w ka palé mwen, lè'w ka passé bò
mwen)
Ou sav sé ba'w tou sel tjè-mwen ka
frisoné)

Sa ki rivé'w la
Mwen pòkò janmen vwè'w kon sa
Dépi yonn-dé jou ou ka palé dè lanmou
Si sé paskè i ni an moun ka fè'w vibré
Palé ban mwen franchman
Mwen pòko jen vwè'w kon sa

Lésé lanmou-a palé
Sa i ka mandé sé trop
Lésé lanmou-a palé
Sa i ka mandé sé trop

Oh non non non non



Ou pa bizwen palé
Ou pa bizwen palé
Ou pa bizwen chèché pli lwen lè'w la

Ou pa bizwen palé
Ou pa bizwen palé
An nou fèmen zié-nou é rété adan
menm tanpo-a

Van rété
Lanmè pé pou ou kouté
Chanson-tala sé pou ou
I dan tjè-mwen dépi lontan
Vini pran'y, vini pran'y (**x 5 fois**)
(Lè'w ka gadé mwen) Vini pran'y, vini
pran'y
(Lè'w ka souri ba mwen) Vini pran'y, vini
pran'y
(Lè'w ka palé mwen) Vini pran'y, vini
pran'y
(Lè'w ka passé bò mwen) Vini pran'y, vini
pran'y
(Ou sav sé ba'w tou sel tjè-mwen ka
frisoné)
Vini pran'y, vini pran'y (**x 5 fois**)

(Tout kò-mwen ka chanté)
Vini pran'y, vini pran'y (**x 8 fois**)

<http://www.apapawolanle.com>

Patrick Saint-Éloi/Jean-
Philippe Marthély - Pa Bizwen
Palé P/M : J. Béroard / J-P.
Marthély Chantèz : J. Béroard

KASSAV



Résultat Cahier n° 6

1 Noni - 2 Flamboyant - 3 Queue de chat - 4 Goyavier - 5 Caïmite - 6 Tamarin

N°7

Rimèd-fèy-razyé

PLANTES MÉDICINALES FRUITS

Je les nomme

1



2



3



4



5



6



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

ALGER
AMMAN
ATHENES
BAGDAD
BALE
BAMAKO
BERLIN
BOGOTA
BRASILIA
CANBERRA
CARACAS
DAKAR
DAMAS
DUBLIN
EREVAN

KABOUL
KATMANDOU
LILLE
LIMA
LISBONNE
LOME
LONDRES
MADRID
MANILLE
MONACO
MOSCOU
PANAMA
PARIS
PEKIN
PRAGUE

RABAT
RIYAD
ROME
SANAA
SEOUL
SINGAPOUR
SOFIA
TEHERAN
TIRANA
TRIPOLI
TUNIS
VARSOVIE
VIENNE
VILLE
VILNIUS

Nou tout' Solide

N°7



Cette association a pour but, la mise en valeur du patrimoine guadeloupéen à travers ses caractéristiques, telles que la musique gwo ka, les danses traditionnelles, l'artisanat, les sorties pédagogiques, ainsi que tout autre rituel spécifique à notre région. Créé en Octobre 2012 et basée dans le bourg de sainte Anne, LAKOU VERANDA compte au moins 200 élèves (enfants et adultes).

Nos animateurs BASSIEN Gwladys et BASSIEN Jimmy qui encadrent les activités, ont été rejoints par Julianis NEGRIT, Fred ANASTASE, Olivier NEDAN, Caleb SEJOR et Marius PELLISSIER depuis la saison 2018/2019.

Activités

initiation Gwo ka,
initiation petites percussions,
initiation à la danse Gwo ka,
initiation Tambou Mas,
initiation Chant Traditionnel
initiation Boulagèl

Nous intervenons également dans les établissements scolaires, EHPAD et autres. Nos élèves ont eu l'occasion de participer à différentes prestations telles que le Festival de « Gwo Ka », la première partie de Mysié SADIK, Les Enfants chantent les Maitres Ka, le festival Mondokarnaval au Québec....

Nos séniors sont la base de notre société. Nos «Poto mitan » vers qui on aime se retourner en cas de difficultés .Leurs conseils et leurs expériences nous rassurent, nous fortifient afin d'affronter les épreuves de la vie.

Nou bizwen zot paskè sé zot ki fos an nou !!!!

Lakou Vèranda

LAKOU VERANDA
Chante et danse pour vous :

Ecouter en cliquant sur le lien suivant

<https://www.facebook.com/attitudeSolide re/>



Contact LAKOU VERANDA
0690426090
0690915551



A VOUS LA PLUME!

Sur cette page nous vous invitons sous la forme d'un poème, d'une histoire, d'un conte, d'un dessin, à vous pencher sur **l'autre**.

Autrui désigne un autre que moi, les autres, l'ensemble des hommes. Ainsi, Baudelaire a dit : « l'autre est à la fois proche et lointain ». La question d'autrui pose alors le problème de sa connaissance. À ce sujet, plusieurs conceptions de l'autre existent selon que le regard est philosophique, culturel ou religieux.

Nous vous invitons à nous transmettre par mail vos créations pour publication dans un des cahiers solid'Ere . (gestion@krukservicesplus.fr)

Paj kréyòl an nou.

Pou'w li, maké é palé kréyòl.

Asi dé zimaj-la ni senk biten ki diféran.

Touvé yo.

(Dans la 2^{ème} image, cinq différences se sont glissées.

Retrouve-les)



Li é maké kréyòl san fòsé

An lang kréyòl, toujou sonjé ki chak lèt ki maké ka tann an mo-la.

En langue Créole, toutes les lettres du mot se prononcent. Dans certains cas, il faut deux lettres pour un son.

Jodi-la son [ɛ̃]. I toujou ka maké « en ».

En français ce son s'écrit de bien des manières : crin – pain – teint - faim

Mais en Créole, le son [ɛ̃] s'écrit toujours de la même manière. C'est le contexte qui aide à comprendre de quoi l'on parle.

Il ne faut surtout pas l'écrire « in ».

Déotwa ègzanp :

Ou senten pa ni pen ? Pa ni ayen ?

Yo di mwen pran on bon ben.

Pwochenn fwa, nou kay pi lwen.

Nou ké fè on bon pen a foyapen.

E vou, Mi sé tou-aw. Maké sé mo-lasa an kréyòl :

Jardin – cousin – soin – point – mombin – fruit à pain – plantin -

Pawòl a gran moun :

Chien pa vlé bannann men i pa vlé poul bèkté'y

Se dit de celui qui ne veut pas de quelque chose mais n'accepte pas que quelqu'un d'autre l'ait.

Livia

facebook
Cliquez sur "J'aime"



**Attitude
Solid'Ere**

Entreprises Mutations Intérêt
Changement Coopération Filières
Collectif Accompagnement Enjeux
Projets Territoires
Caractérisation **Innovation Sociale** Entreprendre
Société

N°7

**Mon cahier
du Confinement
Solid'Ere**



**Sois celui que tu veux être
Sois celui que tu choisis d'être**

Imprimé par le :



Téléchargement gratuit sur :



<https://www.byslibrary.com/455-mon-cahier-solid-ere-confinement>

Réalisé par :

N. Assistance

**AGRÉE ENTREPRISE
SOLIDAIRE D'UTILITÉ SOCIALE**

KSP



SERVICES PLUS



0590 69 85 75

Pou-w pa rété tousèl