

RÉDACTEURS : Agnieszka Beauruelle / Jennifer Bot / Camille Brunet /
Benoit Damprunt / Jacques Delaunay / Sabrina Esnault / Frédéric
Fergant / Célya Gassion / Shannen Gravier / Isabel Lopez / Lucille Mette
/ Stéphanie Vilain / Léa Vogt

MISE EN PAGE : Camille Brunet

COUVERTURE : Camille Brunet

RÉDACTRICE EN CHEF : Isabelle Joly

CONTACT

lejournaldulien@orange.fr

facebook : Poisson D'avril Falaise

<http://associationpda.wixsite.com/poissondavrillalaise>



Ce journal est distribué gratuitement dans le centre-ville de Falaise, mais vous pouvez nous soutenir financièrement en vous abonnant au journal ou en faisant un don à votre convenance, sachant que vous pouvez bénéficier des déductions fiscales au titre de dons à un organisme d'utilité sociale.

Poisson d'Avril vous propose plusieurs formules :
Abonnement annuel au journal "Le journal du lien" :
- 25 €

Souscription :

- 50 €

- 75 €

- 100 €

- Au choix.....€

Nous remercions particulièrement tous les abonnés qui nous soutiennent et nous espérons que vous serez de plus en plus nombreux à nous accompagner.

LE JOURNAL DE L'ASSOCIATION POISSON D'AVRIL / FALAISE

N°93

La mission locale p.2 et p.3



Cupidon : p.4



Crêpe Bretonne p.5



Micro-folie. 6 et p. 7.



Expressions d'autrefois p.8



La dyslexie p.9



Être sage-femme: p.10



Les Lupercales : p.11



Addictions aux jeux : p.12 et p.13



Coca-Cola : p.14 et p.15



On va semer : p.16 et p.17



L'origine du tatouage : p.18



Réparation solidaire p.19



Saison hivernale : p.20



Mardi Gras : p.21



Le carnaval de Venise : p.22 et 23



Journée mondiale de la
sécurité et santé au travail : p.24



NOS PARTENAIRES

PARTENAIRES



SALLE DE RÉDACTION DU JOURNAL : 2, RUE ROBERT LE MAGNIFIQUE - 14700 FALAISE / TÉL : 02 31 20 28 62 / MAIL :
lejournaldulien@orange.fr

JOURNAL GRATUIT TIRÉ À 300 EXEMPLAIRES / IMPRESSION RÉALISÉE PAR NOS SOINS / DÉPÔT LÉGAL À PARUTION / NE PAS JETER
SUR LA VOIE PUBLIQUE

LA MISSION LOCALE

UNE JOURNÉE PORTES-OUVERTES

Le 20 octobre 2022, nous avons eu l'opportunité de nous rendre à la Mission Locale de Falaise, à l'occasion d'une exposition. Le but de cette journée étant de valoriser les passions et savoir-faire des jeunes, exposer les offres et services de la mission locale et mettre en avant leurs partenariats. Nous avons eu l'occasion de rencontrer différents intervenants et intervenantes au cours de cette journée.

PRÉSENTATION DE LA MISSION

Créée le 1er février 1985, la mission locale est une association loi 1901. Son objectif : L'insertion professionnelle et sociale des jeunes. La mission s'occupe des jeunes de 16 à 25 ans. Elle oriente et accompagne près de 8 000 jeunes chaque année. Elle dispose de 61 points d'accueil et d'une équipe de 46 conseillers techniques. Le point d'accueil de Falaise a également trois responsables pour trois pôles différents. Un responsable logement, une chargée d'accueil et un atelier CV. Par exemple, la mission de Falaise se concentre sur les jeunes de son secteur, tout comme celle de Caen se charge de la population Caennaise.



PORTES-OUVERTES

Sur place, nous avons été accueillies par François, Rouxel, chargé de projet à la mission locale de Falaise. Il nous a présenté la mission locale, les fonctions de ses collègues et lui-même. Nous avons également pu voir le travail des jeunes intervenants présents ce jour-ci.

LES TRAVAUX EN DÉMONSTRATION



Laura, cosplayeuse depuis 7 ans, crée ses propres costumes depuis 2 ans et se met en scène dans la peau du personnage qu'elle incarne le temps d'un événement. (conventions, photographies...)

Le Cosplay consiste à créer de ses propres mains la

tenue d'un personnage fictif. (roman, film, comics, manga...). Généralement, les cosplayeurs portent également une perruque, des lentilles de contact et du maquillage, afin de se rapprocher au maximum de l'apparence du personnage. Ils ne s'habillent pas ainsi au quotidien.



Noémie présente pour l'occasion son savoir-faire culinaire, essentiellement ses pâtisseries. Une passion effectuée sur son temps libre.



Sophie, qui prépare un CAP maroquinerie, est passionnée d'art et présente ses dessins et ses peintures. Elle travaille aussi la sculpture et, en lien avec ses études, la maroquinerie.



L'association poisson d'Avril était également présente pour l'occasion, avec une exposition de cartons customisés en divers objets. Lampes, paravents, masques africains, sacs ... Poisson d'Avril a été créé en 1996 par Caty Banneville, intervenante à l'EPE en Art plastique. À l'origine, Poisson d'Avril fonctionnait par bénévolat. C'est en 2000 que l'association évolue pour devenir les chantiers que l'on connaît aujourd'hui.



Cupidon

Tout le monde connaît le très célèbre chérubin Cupidon.
Visage angélique, le plus souvent représenté avec un arc et des flèches.
Mais, le connaissez-vous vraiment ?

Selon la mythologie, Cupidon est l'enfant de Mars et de Vénus.
Jupiter, le dieu en chef est effrayé par les conséquences que la beauté du bébé promettait de causer.
Il avait donc ordonné à Vénus de s'en débarrasser.
Craignant la brutalité de celui-ci, elle décida de le cacher dans les bois.
Cupidon grandit et survit en tétant des bêtes féroces.
Rapidement, il apprend à manier l'arc et devient un puissant chasseur.
Physiquement, ses muscles se dessinent et il apparaît négligé.
Émotionnellement, Cupidon garde son âme d'enfant, très espiègle, il aime de ses flèches, viser le cœur de nombreux et étonnants candidats.

Cependant, Cupidon semble trouver le chemin de la maturité affective puisqu'il tombe lui-même amoureux.

Le nom de l'élue vous parlera peut-être ? C'est Psyché.
Une mortelle dotée d'une beauté incomparable qui effraie les hommes.
Psyché reste seule de longues années avant de rencontrer Cupidon, le dieu de sa vie.

L'histoire d'amour entre Psyché et Cupidon s'avère complexe et délicate puisque avant de parvenir au bonheur, le couple doit traverser deux épreuves.

La première épreuve concerne la confiance :
Afin de se rassurer, Cupidon demande à Psyché de porter un bandeau sur les yeux en sa présence.
De cette façon, il sait qu'elle l'aime pour ce qu'il est et non pour son physique.
La seconde implique la mère de Cupidon, avec qui il entretient une relation incestueuse.
Celle-ci jalouse Psyché et rentre en conflit avec cette dernière.
Ce que Cupidon n'accepte pas et décide de faire cesser leur divergence.
Le couple finit par se marier avec la bénédiction de Jupiter.
De leur union, naît une petite fille du nom de Volupté.
Un cheminement admirable quand on connaît le passif du jeune homme.

Recette des crêpes bretonnes

Il faut : 1 saladier, 1 fouet, 1 poêle ou 1 billig + 1 spatule et 1 râteau à crêpes.

Préparation : 30 minutes

Repos de la pâte : 30 à 45 minutes

Cuisson : 10 minutes

Ingrédients : 250g de farine de froment, 50g de beurre, 50cl de lait, 10cl d'eau, 4 gros oeufs, 2 cuillères à soupe de sucre en poudre, 1 pincée de sel.

Cuisson à la poêle :

- Dans un saladier, ajoutez la farine de froment, 2 cuillères à soupe de sucre et une pincée de sel.

- Versez le lait puis l'eau progressivement tout en battant avec un fouet.

- Ensuite, rajoutez le beurre au préalablement fondu et les oeufs pour finir.

- Laissez la pâte à crêpes reposer pendant 30 à 45 minutes au frais.

- Utilisez une poêle à crêpes : graissez-la avec une noisette de beurre puis versez une louche de pâte.

- Faites cuire votre crêpe environ 2 minutes.

Une astuce et un conseil gourmand :

L'astuce anti-grumeaux infaillible consiste à mélanger d'abord les ingrédients solides, puis de rajouter les ingrédients liquides et enfin les oeufs. Si vous aimez le chocolat, vous pouvez aussi rajouter 5 cuillères de cacao en poudre dans votre pâte ! Vous obtiendrez une délicieuse pâte à crêpes au chocolat.

Cuisson sur un billig ou une crêpière :

- Faites chauffer la billig à environ 220°. N'hésitez pas à consulter les recommandations de température indiquées sur le manuel de votre crêpière. Une fois la plaque bien chaude, graissez-la avec un tampon ou un chiffon légèrement imbibé de beurre ou d'un mélange de saindoux et de jaune d'oeuf. On appelle ce mélange "lardiguel". Aujourd'hui il est de plus en plus remplacé par l'huile de tournesol.

- Déposez une louche de pâte sur la crêpière et étalez-la à l'aide d'un râteau à crêpes, appelé "rozzel" en breton.

- Laissez cuire la crêpe pendant environ une minute puis retournez-la avec une spatule, "spanell" en breton.

Puis poursuivez la cuisson pendant quelques instants sur l'autre face.

- Continuez ainsi pour les crêpes suivantes mais n'oubliez pas de graisser votre billig régulièrement.

La Micro-Folie avec plus de 2 500 œuvres à découvrir.



La Micro-Folie, installée dans l'espace André-Leraître de Falaise, a ouvert ses portes le samedi 10 décembre 2022.

Ce jour-là, à 11 h, ce musée numérique a été inauguré après trois mois de travaux, plusieurs espaces ont été créés dans ce lieu où il est possible de faire l'expérience de la réalité virtuelle.

2 500 œuvres sont visibles grâce à un écran numérique composé de neuf écrans haute définition assemblés.

C'est un dispositif culturel innovant soutenu par l'Etat, proposé par le ministre de la Culture et par le Villette qui offre aux Falaisiens et Falaisiennes l'opportunité de découvrir un musée numérique.

Partage de collection

C'est via un mur numérique, composé de neuf écrans, et d'une tablette que le visiteur pourra partir à la découverte de plus de 2 500 œuvres.

Les œuvres sont issues des collections numérisées de douze établissements culturels internationaux et français. Toutes les formes artistiques sont mises à l'honneur.

Des contenus régionaux pourront aussi être accessibles. Ainsi, il est possible de voir les œuvres d'André Lemaître et d'aller lire l'explication du tableau sur la tablette numérique.



Les visiteurs pourront totalement s'appropriier les différentes collections thématiques et naviguer comme ils le souhaitent, au gré de leurs envies.

L'idée ici, est d'accueillir des personnes de tous les âges et de tous les milieux sociaux pour découvrir des œuvres, chorégraphiques, plastiques ou encore musicales.

C'est un lieu où chacun pourra imaginer son art.

Par exemple, on pourra admirer les œuvres de Centre Pompidou, du Louvre, de l'Opéra de Paris ou la Villette.

Les visiteurs pourront également découvrir le fablab et créer des objets grâce à l'imprimante 3D.

Uniquement pour cet atelier, une participation financière modeste sera demandée aux participants.



Espaces enfants

La Micro-Folie a aussi son espace enfant de 3 à 5 ans ou que les enfants peuvent s'amuser à faire des puzzles à retrouver les couleurs...



Jours, horaires d'ouverture

Lundi : FERMÉ

Mardi : FERMÉ

Mercredi : 10h00-12h30, 14h00-18h00

Jeudi : 14h00-18h00

Vendredi : 14h00-18h00

Samedi : 10h00-12h30, 14h00-18h00

Dimanche : FERMÉ



Gravier Shannen

Expressions d'autrefois

Tomber sur le paletot

Vous connaissez peut-être cette expression, mais saviez-vous qu'elle a plusieurs sens ?

"On m'est tombé sur le paletot !"

Familièrement cela désigne le fait que quelqu'un nous a abordé de manière assez brusque.

"Ça m'est tombé sur le paletot"

Dans ce cas de figure cela veut dire qu'il nous est arrivé quelque chose d'inattendue.

Autre sens de cette expression, Ça peut vouloir dire aussi, insulter ou critiquer vivement.

Cette expression familière, daterait des années 1920 et il faut savoir qu'un paletot est un long manteau qui se ferme avec des boutons.

Puiné

Ce terme était utilisé par les personnes de la "Haute", si on le décompose cela nous donne "puis" et "né" et ce qui veut dire, né après. Si je vous dit, "C'est mon frère puiné", je vous parle alors de mon frère cadet. Dans les années 1700 il s'écrivait "Puisné" ou même "puîné", encore utilisé, son orthographe change en 1990 pour maintenant s'écrire

Fier-à-bras

Datant des années 1900, cette expression familière et désuète a aussi pas mal de synonymes comme : Fanfaron, Pourfendeur, Rodomont, Tranche-Montagne, Matamore ou encore Vantard, par ce dernier vous aurez très vite compris qu'un Fier-à-bras est une personne qui était à l'époque plus courageuse à la parole qu'en acte !

Etre raide patate

Du registre populaire mais maintenant désuet, cette expression un peu étrange avait à l'époque deux sens. dans un premier temps cela voulait dire être raide dingue, très amoureux de quelqu'un : "Ce gars est raide patate de la boulangère". Deuxièmement ça voulait dire que l'on aimait, être passionné de quelque chose : "Ma fille est raide patate des films d'horreur, elle n'arrête pas d'en regarder !"

Rabiboche

Quand on emploie ce mot familier déjà utilisé au 19^{ème} siècle, on pense tout de suite à deux personnes qui se réconcilient après une dispute. Mais il était aussi employé pour dire, rafistoler, réparer, retaper ou encore raccommoder.

Gouape

Son étymologie nous vient de l'Espagnol guapo signifiant "Coupe-jarret, ruffiant". En français ce mot d'argot désigne une personne de peu recommandable, un voyou, un bandit, un chenapan ou encore un vaurien. Ce mot tel qu'il est écrit daterait des années 1800, mais on le retrouve dans les années 1300 sous la forme de goïpe.

Dyslexie - Qu'est-ce que c'est ?

La dyslexie est un trouble distinctif des apprentissages. Elle concerne l'acquisition du langage écrit. Nous pouvons la dissocier : la dyslexie développementale et la dyslexie acquise. Elle implique également un trouble de la lecture durable qui surgit chez l'enfant et l'adolescent.



Comment repérer la dyslexie?

- Problème d'apprentissage.
- Difficulté dans l'instruction des chiffres.
- Retard du langage.
- Complications à se souvenir ou à nommer les lettres, les couleurs et les chiffres.
- Mal orthographié les mots.

La cause exacte reste inconnue, les déclencheurs possibles sont :

- Infection qui modifie le développement du cerveau chez le fœtus.
 - Antécédents familiaux.
- Naissance anticipé ou faible poids à la naissance du bébé.

Des complications peuvent être liées :

- Problèmes sociaux.
- Trouble d'apprentissage.

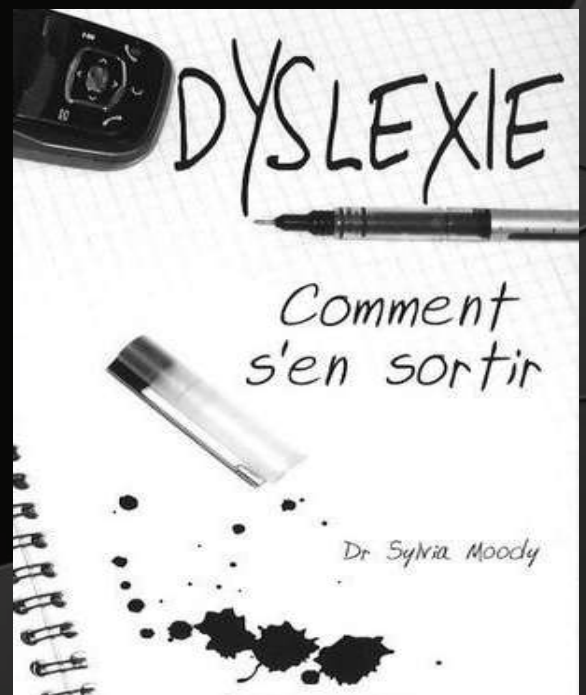
Des auto-soins peuvent être mis en place :

- Lire des mots simples pour guider l'enfant à reconnaître.
- Travailler avec des graphiques pour affirmer vos pensées.
- Exploiter des images et des vidéos pour leurs faciliter l'apprentissage.
- Encourager à reconnaître les sons.

La psychothérapie permet d'assimiler et de préparer des dispositifs pédagogiques ajustées à l'enfant.

Des tests et procédures communs sont possible :

- Test neurologique - Examen psychologique - Test de lecture - Antécédents du patient
- Test d'aptitude.



Sages -femmes

Selon la définition une sage femme est "une personne dont le métier est de surveiller la grossesse et d'assister les femmes lors de l'accouchement". La sage-femme accompagne la femme enceinte jusqu'à la naissance de son enfant, elle assure le suivi médical de la grossesse (comme les examens, les échographies,...), mais aussi le suivi psychologique de la future maman et sa préparation à l'accouchement. Le jour de l'accouchement, elle fait naître le nouveau-né. Un médecin obstétricien l'accompagne lorsque des complications apparaissent.

On a tendance à oublier que le travail d'une sage-femme ne consiste pas juste à dire "poussez" lors de l'accouchement. En effet, après l'accouchement, elle s'assure que l'enfant et la maman sont tout deux en bonne santé. Il est aussi juste de se rappeler que malgré le mot "sage-femme", des hommes aussi exercent ce métier, eux sont appelés les *maïeuticiens* terme emprunté du grec maieutikos "qui sait accoucher les femmes". L' étymologie du mot sage femme (XIII^{ème} siècle) est composé de sage (signifiant ici "expert", "habile dans son art") et de femme.

Attesté sous cette forme en 1212, la forme "femme sage" est également attestée au XV^{ème} siècle.

Parmi les compétences des sages-femmes, les trois plus importantes sont :

- **Accompagner**
- **Examiner**
- **Aider**

Les qualités pour devenir sage-femme sont les suivantes :

- **Avoir le sens du relationnel et être en capacité d'apporter du soutien pour accompagner les futurs et nouveaux parents**
- **Disposer des connaissances théoriques et pratiques**
- **Faire preuve de résistance physique et morale très forte**
- **Avoir des qualité pédagogique pour transmettre un enseignement, des conseils en amont pendant et après l'accouchement**

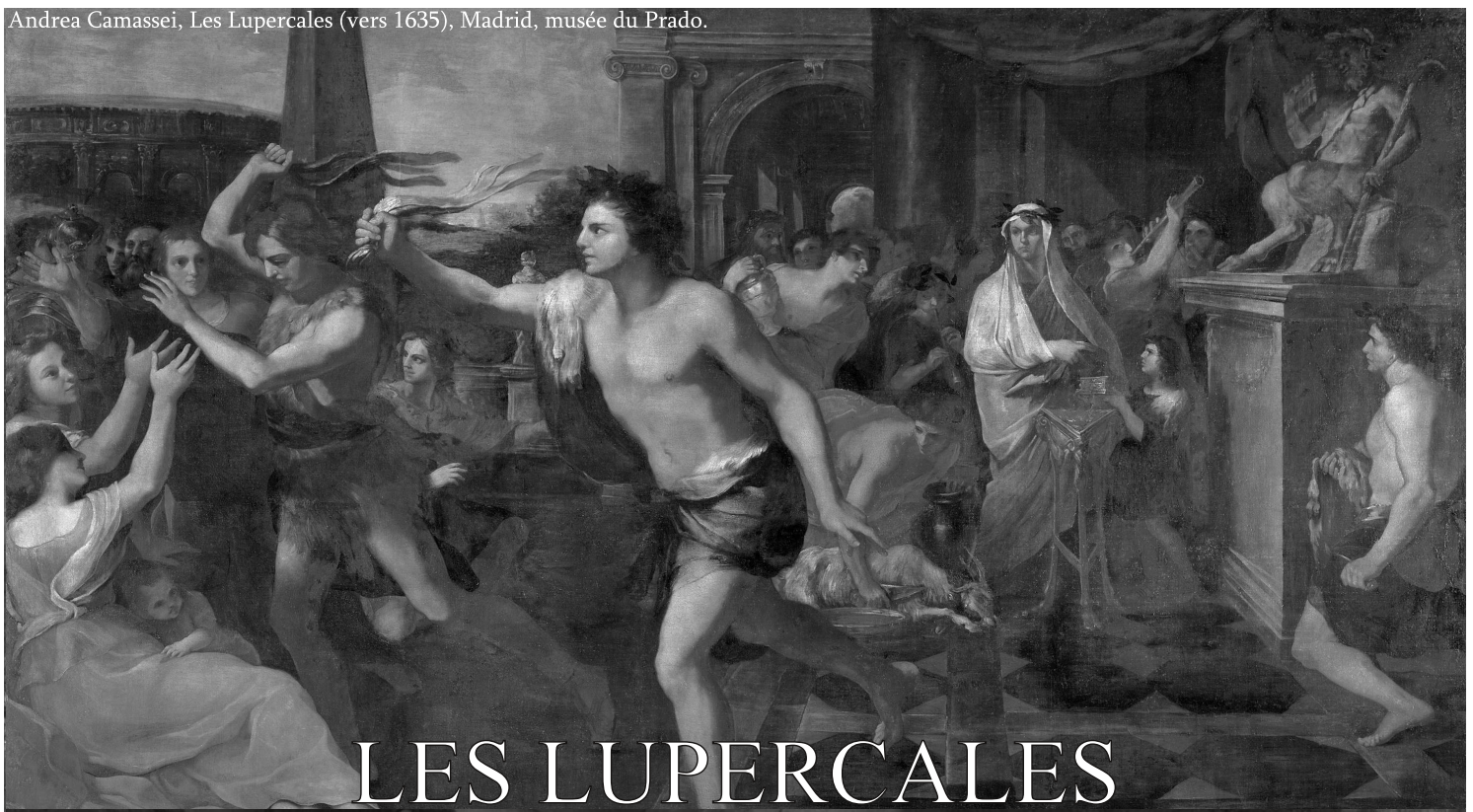
La formation de sage-femme est dispensée dans une trentaine d'écoles agréés par le Ministère de la santé et dépendantes des CHU (Centres Hospitaliers Universitaires). En effet, ces écoles sont souvent rattachées ou liées à une faculté de médecine. Le cursus dure cinq ans qui démarre avec la première année d'accès aux études de santé (PACES) et se poursuit avec deux cycles de deux ans en école de sage-femme.

Le **master Périnatalité Managment et Pédagogie** est accessible à l'université et est obligatoire pour devenir cadre.

Les sages-femmes et maïeuticiens peuvent soit travailler dans les hôpitaux, soit travailler en temps que sage-femme/maïeuticiens libéral dans un cabinet privé, ou un pôle santé.

La pratique des sages-femmes remonte à l'ère paléolithique (40 000 avant J.C). Les femmes accouchaient dans des environnements difficiles qui mettaient souvent leur vie en danger, elles accouchaient le plus souvent seules et près d'une source ou d'une forêt. Parfois, elles s'entraidaient pendant l'accouchement grâce à des "connaissances" acquise en observant les autres mamifères.

Il existe une journée mondiale des sages-femmes; c'est le 5 mai.



LES LUPERCALES



L'allaitement par la louve de Romulus et Remus.

C'est une fête annuelle célébrée par l'aristocratie romaine, des Luperques, du 13 au 15 février. (fin de l'année romaine au 1er mars.) C'était une célébration de la Rome antique en l'honneur du dieu païen Pan, dit le tueur de loups. On dit que des prêtres vêtus d'une simple peau de bouc fouettaient les femmes dans la rue à coup de lanières de cuir afin de leur porter chance et fertilité. Selon certaines sources, ils se couvraient également de sang et de lait. Les luperques parlaient (supposément) de la grotte de la louve qui aurait allaité Romulus et Remus. Ils chassaient les mauvais esprits des femmes pour les rendre fécondes. Mais il s'agissait, aux yeux de beaucoup de détracteurs, d'un prétexte orgiaque. En effet, les rituels du lupercales étaient en grande partie l'occasion de s'adonner à la débauche de manière démesurée. Au cours de l'histoire, cette fête païenne a fortement déplu et beaucoup tenteront d'y mettre un terme.

L'empereur Auguste fit une tentative en faisant appel à des chevaliers en grande tenue sur les

parcours des prêtres. Mais les lupercales ne furent abolies qu'en 494 par le pape d'Afrique romaine Gélase 1er. « Autant qu'il dépend de moi, qu'aucun baptisé, qu'aucun chrétien ne célèbre ces fêtes, et que ne soit observé ce rit (sic) que par les païens seuls, auxquels il convient », écrivait alors le pape. Pour la mettre aux oubliettes, il aurait mis en exergue dès 495 la célébration de la Saint-Valentin le 14 février, en mémoire de trois martyrs de l'Église qui portent ce nom. Les martyrologes en font la mention seulement autour de l'an 498 et indique qu'un décret de Gélase 1er serait à l'origine de cette fête. Certaines sources évoquent aussi l'instauration de la Chandeleur, fête qui marque la présentation de l'enfant Jésus au temple et la purification de la Sainte Vierge. Gélase 1er faisait alors, semble-t-il, distribuer des crêpes aux pèlerins qui arrivaient à Rome. Quant à Saint-Valentin, il deviendra plus tard en 1496, sous le règne de pape Alexandre VI, le patron des amoureux.



Pietro da Cortona, L'enlèvement des Sabines - huile sur toile

Addiction aux jeux d'argents

l'addiction aux jeux d'argent : "**c'est une pratique inadaptée, persistante et répétée du jeu d'argent conduisant à une perturbation des activités professionnelles, familiales ou personnelles, ou à une souffrance cliniquement significative**" Dr Juliette Hezart.

Une addiction aux jeux d'argents est plus couramment appelée le jeu **pathologique, compulsif** ou la **ludomanie**. Que ce soit les jeux à gratter, les paris ou les jeux de casinos, il est possible de développer une addiction.

Les facteurs de l'addiction sont :

L'environnement qui est à la base du problème, si des casino, appareils de loterie vidéo, brasserie,... sont à proximité, cela accroît l'offre de jeu et contribue à façonner un environnement où le jeu est socialement acceptable, encouragé ou même promu. L'offre de jeu en ligne est aussi un facteur du développement de l'addiction, on peut jouer à partir du téléphone, de l'ordinateur ou autre, n'importe où, et à toute heure de la journée.

Si une personne de votre entourage joue, le risque de jouer augmente et le proche ne vous met pas en garde des risques encourus. Il peut aussi vous influencer par le fait qu'il parle beaucoup plus de ses gains que de ses pertes. C'est ce qu'on appelle **l'influence d'un autre joueur**.

Lorsque l'on commence à jouer, on s'expose à une forme de **conditionnement**, les récompenses contribuent au développement d'erreurs de pensée, elles modifient la perception et l'expérience du joueur. D'autant plus quand on pense avoir ce qu'on appelle la "chance du débutant", cette phrase est employée lorsqu'on commence à jouer et que les premières parties se soldent par des gains plus ou moins élevés, cela crée une illusion de chance qui, elle crée un sentiment euphorique dès la première expérience et incite à recommencer. Le cerveau mémorise plus facilement les gains que les pertes donc on est souvent convaincu que la chance va tourner, ce qui nous fait tomber dans le piège de l'addiction.

Les **prédispositions psychologiques** sont aussi des facteurs de jeux. Beaucoup de facteurs psychologiques contribuent au développement d'une addiction, que ce soit aux jeux ou d'autres comportements ou substances. Exemple : traumatismes de l'enfance, anxiété, troubles de l'humeur dépressive, émotions réprimées, Trouble du Déficit de l'Attention avec Hyperactivité (TDAH),... Ces facteurs peuvent créer un déséquilibre émotionnel et rendre les personnes plus vulnérables à la dépendance aux jeux.

Le jeu peut très rapidement devenir une **habitude/routine** au lieu d'un simple divertissement. Le fait que les jeux soient massivement retrouvés sur internet, il est encore plus difficile de contrôler son temps passé à jouer. Quand les jeux d'argent sont à portée de mains, ils deviennent plus facilement une habitude, une ou deux parties au réveil, une ou deux parties en mangeant, une ou deux parties avant de dormir,...

L'appât du gain est la première motivation du jeu, on voit les gens à la télé gagner et on se dit "pourquoi pas moi?". Hors ces gagnants sont une minorité de joueurs parmi des millions d'autres. L'appât du gain engendre un mécanisme de gestion des dommages : Les pertes font naître une envie de poursuivre, motivé par l'envie de se refaire. Vous vous raccrochez à un espoir de gagner le gros lot pour résorber les mises perdues. C'est un piège puissant, plus vous persistez, plus il y a de chance de perdre et donc d'alimenter le besoin de vous refaire.

L'illusion de contrôler le hasard. Le hasard, une des choses sur lesquelles personne n'a aucun pouvoir, hors devant un jeu de hasard, vous faites appel à votre intelligence, vous développez des stratégies, des rituels mais en vain. Le hasard reste imprévisible. Les superstitions n'ont pas non plus d'effets, souffler sur les dès, jouer des chiffres fétiches,... Ces actes ne servent à rien.

Les faits et statistiques sont clairs, perdre est beaucoup plus probable que de gagner, jouer plus ne changera rien. Il existe là un **cycle de la dépendance**. Le jeu est excessif comme la consommation de drogue et d'alcool, c'est peut-être un moyen de répondre à un besoin non comblé, un mal-être, un stress,... Le jeu, en général, procure l'effet recherché, réprimer une émotion, oublier des problèmes,... Mais cet effet est éphémère et quand il s'arrête on veut le retrouver. Les conséquences négatives du jeu excessif peuvent aggraver les problèmes et faire augmenter la tentation de fuite. C'est pour cette raison qu'on parle de "**cycle de la dépendance**".

La dépendance repose aussi sur un **mécanisme biochimique** : la perturbation du circuit de la récompense. Une tâche agréable nous fait produire de la dopamine, molécule responsable de la sensation de plaisir. Cette molécule est un neurotransmetteur sécrété par l'organisme lorsque nous accomplissons certaines actions, c'est le circuit de la récompense. Ce circuit a pour fonction initiale de favoriser des comportements nécessaires à la survie de l'espèce comme boire, manger, se reproduire,... Exemple : on a faim, la prise de repas dans ces conditions libère de la dopamine et donne au cerveau une sensation de plaisir qui est égale à une récompense. Nous pouvons donc sécréter de la dopamine en jouant aux jeux de hasard et d'argent, en consommant certaines substances, en écoutant de la musique ou encore, en pratiquant une activité sportive.

Existe-t-il des aides possibles?

Une personne addict aux jeux peut s'adresser à des professionnels spécialisés, comme un **médecin addictologue**, ou un **psychologue**. Chaque type de dépendance doit être pris en charge de façon bien spécifique. Le professionnel tient en compte l'impact de l'addiction sur la vie sociale et familiale du patient et sur les conséquences psychologiques voir physique de la dépendance. La prise en charge de l'addiction repose sur une approche individuelle qui implique plusieurs entretiens. Parfois, une approche familiale est aussi nécessaire lorsque les conséquences de l'addiction pèsent sur le climat familial. des groupes de parole permettent d'exprimer son mal-être et de ne plus garder tabou cette problématique.

Le suivi peut reposer en parallèle sur une prise en charge sociale dans la mesure où le joueur pathologique a perdu toute autonomie financière et qu'il connaît de grandes difficultés de réinsertion. Si le joueur est dépressif, la prise en charge peut être médicamenteuse.

Les jeunes publics sont très exposés à tout type d'addiction, la prévention reste la meilleure carte à jouer pour éviter qu'ils ne deviennent des joueurs compulsifs.

L.M

Coca-Cola



Coca-Cola parfois abrégé Coca ou Cola dans les pays francophones ou Coke en Amérique du Nord et dans certains pays européens et africains et une marque nord américaine de soda de type cola fabriquée par the Coca-Cola Company.

Cette marque à été déposée en 1886, ce nom provient de deux ingrédients utilisées pour sa composition originelle : la feuille de coca et la noix de Kola.

À la fin de la guerre de Sécession à laquelle il participe, John Pemberton est pharmacien à Columbus (Géorgie) et possède un petit laboratoire à Bay City (Michigan) en 1870, il s'installe à Atlanta, le marché étant plus important que celui de Columbus et de Bay city.

Vétéran de la guerre de Sécession John Pebertom à contracté une addiction à la morphine à la suite du traitement des douleurs dues à ses blessures, il est alors à la recherche d'une boisson qui pourrait lui permettre de se désintoxiquer progressivement.

La première recette ancêtre du Coca-Cola, le french Wine Cola est inventée par John Pemberton en 1885.

Il s'agit d'une boisson alcoolisée à base de coca, de noix de Kola et de Damania.

Pemberton s'est probablement inspiré de la recette de Vin Mariani (d'ou l'appellation French Wine Coca) un mélange de Vin de Bordeaux et de feuille de coca crée par le pharmacien corse Angelo Mariani, en 1863.

La vente du French Wine Coca se poursuivra jusqu'à la mort de Pemberton en 1888.

Coca-Cola s'est implantée en France en 1919, après la fin de la première guerre mondiale en 1918, les soldats américains mobilisées en attente dans des camps de transit, doivent embarquer vers les États-Unis.

Un américain habitant la France, Raymond Linton, à l'idée de vendre la boisson à ses compatriotes. Raymond Linton livre son témoignage sur les première livraisons, le premier envoie de Coca-Cola vers la France est arrivée à Bordeaux au printemps 1919.

Les services de la douane n'avaient pas un tel produit sur leurs listes et ils refusaient de m'écouter quand je leur expliquais que ce n'était pas de l'extrait de coca.

Ils furent même très surpris lorsque leurs chimistes fournirent les résultats des analyses. Le succès des ventes aux soldats américains poussèrent l'entreprise à s'implanter à Paris le 11 juillet 1919, mais la production française ne débutera qu'en 1921. En 1933, le café de l'Europe à Paris près de la gare Saint-Lazare propose une nouvelle boisson le Coca-Cola.

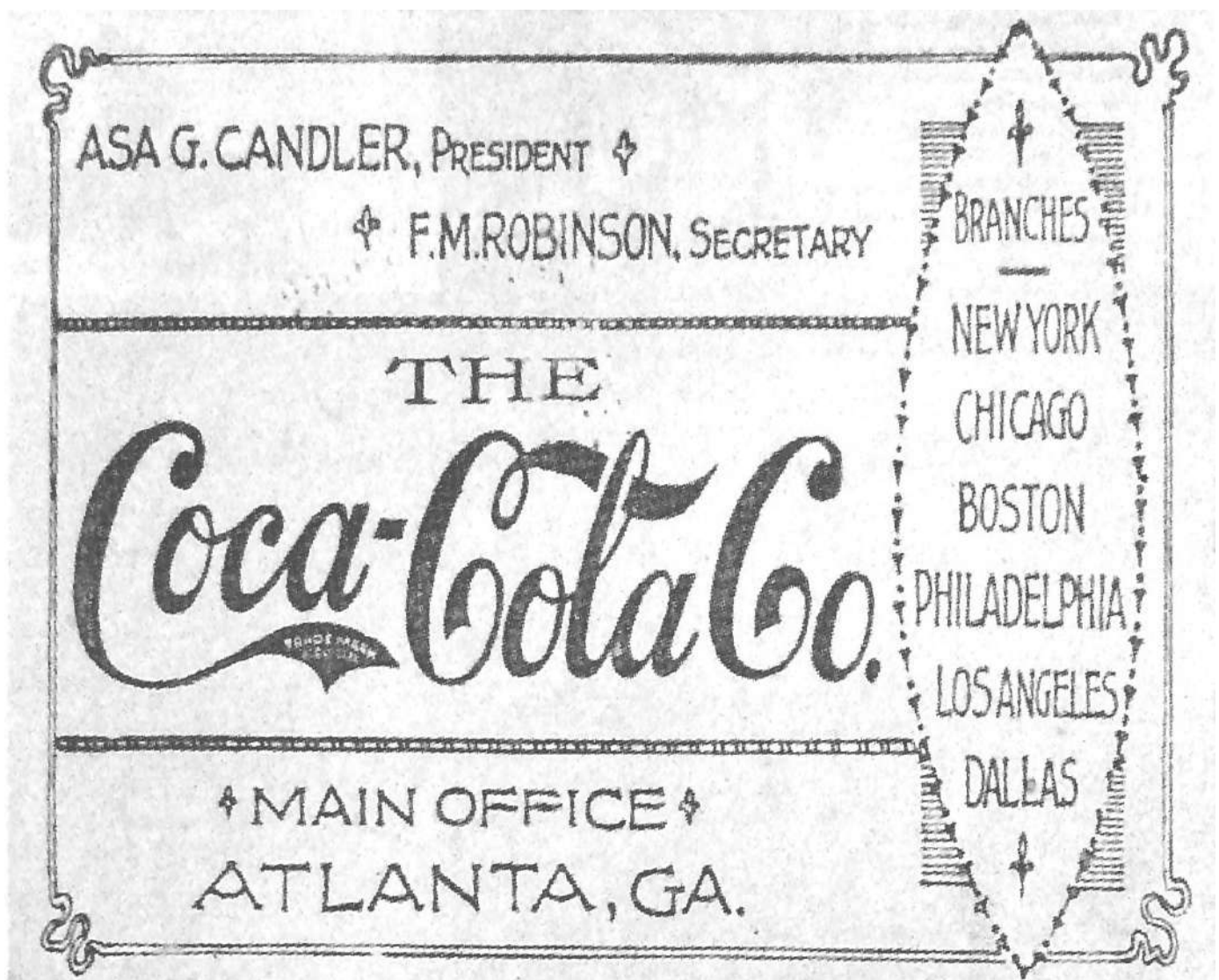
La fiche officielle du produit annonce simplement de l'eau gazeuse et au sucre (sirop de maïs à haute teneur en fructose ou saccharose selon les pays) le colorant caramel E150d, de l'acide phosphorique comme acidifiant, des extraits végétaux et un arôme caféine.

Néanmoins, d'après William Reymond (auteur du livre coca-cola) l'enquête interdite on peut trouver sur Internet et dans son livre la recette de la boisson, comprenant notamment un mélange de sucre, d'acidifiants (acide phosphorique E338, acide citrique E330, acide citrique E330, dioxyde de carbone E290, acide benzoïque E210 ou benzoate de sodium E211, actifs contre les champignons, dioxyde de carbone E290 actif contre les bactéries, d'huiles essentielles stabilisés par un émulsifiant.

Sa saveur particulière provient principalement du mélange du sucre et des essences d'orange, citron et vanille, les autres ingrédients (acide phosphorique) interviendrait moins dans son goût.

Un coca-cola normal (celui qui contient du sucre) contient un peu plus de 100g de sucre et 420 KCAL par litre.

SA concentration en sucre est très proche du jus d'orange pressé (11g/Litre).



L.V

ON VA SEMER **Route la VIE**

Démarrer dans la vie est une grande étape pour tout être vivant. Dans le monde végétal aussi.

Dès la mi-février il est possible de semer à l'intérieur, bien au chaud. Cela permet de prendre de l'avance sur la pleine saison au jardin, et d'optimiser ainsi la croissance des cultures de légumes, de fruits et de fleurs aux beaux jours.

Semer melons, tomates, physalis (coqueret), piments, poivrons, aubergines, concombres, cornichons, pépino (poire-melon), courges et courgettes, persil, basilic et autres plantes aromatiques est une opération plaisante et plutôt facile à réaliser aussi avec des enfants.

Les plants en pots, seront mis en place au jardin autour du 15 mai, une fois le risque de gel écarté.

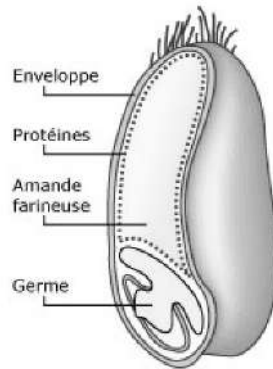


Crédit photo pixabay

LA GRAINE :

La graine est la partie du fruit qui contient l'embryon de la plante et des réserves de nourriture (sucre, huile, protéines).

Forte et adaptable, une graine peut vivre au ralenti, entrer en dormance et attendre que les éléments nécessaires soient réunis pour germer. Récemment, des chercheurs ont réussi à faire pousser six arbres issus de graines millénaires. (Géo 06/02/2020) Des scientifiques ont fait pousser des dattiers à partir de graines vieilles de 2000 ans.



inewa.ca "Anatomie d'un grain de blé"

Nourricières, les graines sont partout dans notre alimentation, le pain, les pâtes alimentaires, tous les fruits et légumes. Les graines couvrent une part essentielle des besoins alimentaires humains, mais également des insectes, des oiseaux et de très nombreux animaux.

Cette Source d'énergie, renferme aussi des protéines végétales et des fibres.

Considérées comme supers aliments, les graines germées ont des vertus véritables, leurs valeurs nutritionnelles sont bien plus élevées que celles des graines sèches.

TROUVER et CHOISIR les BONNES GRAINES

Dans la nature les graines se trouvent à l'état naturel, elles suivent le cycle suivant :

La fleur, fécondée par de précieux pollinisateurs (Papillons, abeilles, guêpes, mouches ...) donnera un fruit, qui abritera lui même la ou les graine(s). Ouvrons l'œil, une importante variété de graines est disponible tout autour de nous.

Dans nos placards : lentilles, pois chiches, haricots se trouvent aisément.

Dans notre entourage : auprès de nos anciens ou voisins jardiniers, et enfin dans les grainothèques. A Falaise elle se situe au centre socioculturel.

Dans les commerces : les jardinerias, les commerces de proximité, et sur internet.

Dans la nature :

de nombreuses plantes, arbres et arbustes ont des graines qui tombent à l'automne, ramassons les, profitons-en !

REPRODUCTIBILITÉ

Le choix des graines biologiques, ou soutenir une agriculture durable. Certainement plus coûteuses dans un premier temps, ce type de production de semences reste moins dangereux pour la planète. La ressource préservée principalement est l'eau. La filière biologique disposant d'un cahier des charges raisonné en intrants de synthèse, toute la chaîne de production des graines en bénéficie.

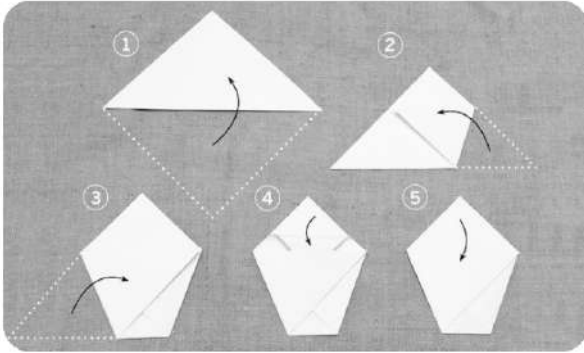
Les graines hybrides F1 ou portant la mention « X » dans leur nom, ont la particularité pour les semis de la génération suivante, de rendre la récolte très hétérogène en raison d'un brassage génétique important, ce qui rend la reproduction des hybrides moins intéressante au

niveau de la production agricole. Source <https://agriculture.gouv.fr>



Des semenciers bio ou alternatifs en France : La Ferme de Sainte Marthe, Kokopelli (pour ceux qui veulent soutenir les semences libres de droits et reproductibles), Le Réseau Semences Paysannes, Graines de troc...

ON VA SEMER *Route* la VIE



Crédit photo : Gardens Illustrated

CONSERVER SES GRAINES

Pour les garder d'une année sur l'autre, c'est à l'abri de la chaleur, de la lumière et de l'humidité qu'il faut stocker les graines. Bien refermer les sachets et choisir un endroit sec, aéré, frais et sombre.

Les contenants en verre, dans le bas du réfrigérateur peuvent être la solution optimum.

A défaut, les sachets bien fermés, rangés dans dans une boîte hermétique au sec seront un bon compromis.

DEMARRER UNE CULTURE

Il est nécessaire de disposer d'un certain nombre de pots ou récipients (tous les récipients, avant qu'ils ne se retrouvent dans les containers de recyclages



Se procurer un substrat de culture adéquat, type terreau horticole ou terreau de semis (plus cher à l'achat). La norme NF U 44-551 encadre la composition précise d'une terre de culture. Les mélanges de terreau vendus dans le commerce sont composés de vermiculite, de tourbe et d'engrais nutritif. Il est possible d'y ajouter un peu de sable ou de terre de jardin afin d'augmenter la capacité à retenir l'eau.



chaleur dès le départ et lumière à partir du moment où les graines ont germé.



De l'eau à température ambiante. Maintenir le support de culture juste légèrement humide est l'une des

Petit cas pratique : SEMIS DE TOMATES

- 1) Laisser tremper les graines pendant au moins une nuit et jusqu'à 24 h
- 2) Prendre un contenant d'un diamètre 6-10cm il est possible de disposer des cailloux fins au fond, afin de diminuer le risque d'eau stagnante.
- 3) Verser le terreau au 3/4 de la hauteur du pot à l'aide d'une grande cuillère.
- 4) Tasser soigneusement la terre. Les racines se développeront dans un environnement ferme mais non compact.
- 5) Semer 2 graines par pot, à une profondeur à peu près équivalente à 3 ou 4 fois son épaisseur. Sans dépasser 1cm de profondeur. Seule la tige la plus forte sera conservée.
- 6) Disposer les pots proche d'une source de lumière, à la chaleur et à l'abri des courants d'air et arroser régulièrement avec de petites quantités d'eau, ce qui permet de maintenir le terreau frais, sans jamais le détrempier. (utiliser un bec verseur type fer à repasser, ou un arrosoir fin).
- 6) Après 2-3 semaines remplir à nouveau les pots de terreau, lorsque le nombre de 4 petites feuilles sera atteint. Le système racinaire sera ainsi augmenté et la plante plus forte.
- 7) Repiquer les plants à la mi-mai en les couchant légèrement, pour favoriser encore plus le développement racinaire.

D'ici quelques jours vous profiterez déjà de l'apparition de jeunes pousses et de la vie qui se développe.

"Arroser peu mais souvent, le système racinaire a besoin de cycles de respirations afin de ne pas asphyxier."



crédit photo : <https://www.freepik.com/author/brgfx>

Le soleil aura bientôt réchauffé les sols, et un léger oubli d'eau durant la croissance de vos plantes en pot (suffisamment solides pour supporter l'exercice) amènera votre production à être légèrement plus résistante au manque d'eau. Ainsi entraînées, vos graines récoltées seront plus résilientes dans ce type de situation. Agissant ainsi année après année sur des critères tels

que l'eau, ou la sélection des fleurs, vous aurez dirigé et développé les caractéristiques de vos graines. Elles deviendront alors uniques.. Partir d'un faible investissement et construire un héritage se passe aussi au jardin. Notre système alimentaire repose sur un équilibre complexe. Les graines sont stratégiques. Pour illustrer ce propos, le 26 février 2008 a eu lieu

l'inauguration du Global Seed Vault (réserve mondiale de semences) à Svalbard, dans le cercle polaire arctique. Le Svalbard Global Seed Vault héberge des semences du monde entier dans un environnement sécurisé et contrôlé (-18 degrés Celsius) pour garantir leur disponibilité future, en particulier en cas de catastrophes naturelles ou d'origine humaine. En termes sim

LE TATOUAGE ET SES ORIGINES

TOUT LE MONDE CONNAÎT,
LE TATOUAGE, MAIS SAVAIT VOUS D'OÙ. ET
DEPUIS QUAND IL EXISTE ?



À l'origine, le tatouage était un signe d'appartenance à un peuple. Popularisé par les populations marginales au XXe siècle, il est aujourd'hui devenu esthétique et touche beaucoup plus de monde. En France, une personne sur dix, seraient tatoués.

Pratique universelle et ancestrale, le tatouage fait partie des coutumes de nombreux peuples. Les plus anciennes traces auraient été retrouvées sur un homme décédé, il y a plus de 5 000 ans. Il arborait des petits traits parallèles sur son visage, sûrement pour leurs vertus considérés comme thérapeutiques.

Rite initiatique, signe d'identité ou marque protectrice. Le tatouage avait presque disparu. Mais au XVIIIe siècle, il revient sur la peau des marins. Inspiré par les coutumes tahitiennes découverte dans le Pacifique par James Cook.



Les boutiques se multiplient rapidement, passant par exemple de 15 boutiques en France au début des années 80 à plus de 2000 aujourd'hui. La popularisation de cette pratique a permis au matériel et aux techniques d'être considérablement améliorés. Les conditions d'hygiène sont aujourd'hui très encadrées par le code de la santé publique. Au fil des siècles, le tatouage est devenu tendance. Si sa pratique et sa symbolique ont considérablement évolué, la raison pour laquelle on choisit d'être tatoué reste sensiblement la même : se démarquer par une démarche artistique.

L'usage se propage alors en Occident, notamment dans les prisons. Puis, peu à peu, les techniques ont évolué et la pratique s'est professionnalisée, permettant aux premières boutiques d'ouvrir à la fin du XIXe siècle. Mais le tatouage n'a pas toujours été choisi et fut parfois imposé en guise de punition. Par exemple, dès l'Antiquité, les esclaves sont tatoués pour indiquer leur propriété. Lors de la Seconde Guerre mondiale, ce sont les Juifs, qui sont tatoués de force par des numéros permettant leur identification.



La réparation du petit électroménager.

Il arrive souvent qu'un petit électroménager tombe en panne. Le premier réflexe est encore de le remplacer par un neuf. Peut être pensez vous que ça ne vaut pas le coup de réparer ? Ou qu'il est moins cher de racheter un appareil neuf ? Les temps changent, et ces réflexions ne sont plus aussi vraies qu'il y a dix ou vingt ans..



Depuis le 1er janvier 2021, l'indice de réparabilité vient à votre secours.

Cette indice concerne cinq catégories de produit ? Leur attribuant une note sur 10 en fonction de leurs plus ou moins grande facilité de réparation. Pour le moment, il s'agit des ordinateurs, smartphone, lave-linges à hublot, tondeuse et télévisions.

Les critères validés par cette note sont ?

- La facilité de montage.
- La disponibilité de conseil.
- La disponibilité des pièces détachée.



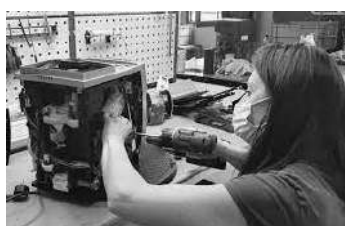
Comment avoir des conseils de réparation ?

Si vous cherchez des informations pour la réparation d'un appareil électroménager, rendez vous sur youtube, taper le défaut de l'appareil et la référence de celui ci.

Les Repair café.

Un repair café : littéralement un café de réparations, est un espace où des personnes disposent d'outils pour réparer leurs objets défectueux, tout en étant aidées par des volontaires. Les objectifs de cette démarche alternative sont multiples : réduire les déchets, préserver les possibilités de réparer les objets, transmettre des connaissances, aider les personnes à limiter leurs dépenses et renforcer la cohésion sociale entre les habitants des environs.

En tapant Repair café sur internet on vous indiqueras le plus proche de chez vous.



Saison hivernale

Le passage de la saison automnale à la saison hivernale a toujours lieu au mois de décembre. Cette date n'est toutefois pas fixe car elle dépend de celle du solstice d'hiver qui a lieu suivant les années le 20, 22, le 23 décembre. Cette saison de transition se situe entre l'automne et le printemps et s'étend sur les 4 mois suivants: décembre, janvier, février et mars. Cette année, l'hiver débutera le mercredi 21 décembre 2022 à 22h47 avec le solstice d'hiver et se terminera le lundi 20 mars 2023 à 22h24 avec l'équinoxe de printemps.

L'hiver est une saison caractérisée d'un point météorologique par des températures basses. En France, le mois le plus froid est janvier avec une température en moyenne d'environ 5°C. En hiver, les journées sont éphémères donc, plus courtes, froides avec des virus qui courent, il fait nuit plus tôt et le soleil se fait rare. Le solstice d'hiver, qui tombe généralement le 21 ou le 22 décembre, est le jour le plus court de l'année. Rien d'insupportable en comparaison avec l'hiver polaire, néanmoins, tout nous pousse à regagner notre foyer douillet et à nous mettre en hibernation. L'hiver c'est aussi une des périodes les plus commerciales effervescentes de l'année, car c'est la saison des fêtes, des cadeaux puis des soldes. Les vitrines alléchantes attirent l'œil des passants qui sont plus que jamais tentés d'entrer dans les magasins pour acheter, dépenser, faire plaisir à leurs proches.

C'est aussi la période où notre consommation de produits gastronomiques, foie gras, les fruits de mer, les volailles raffinées, sont traditionnellement au menu durant les fêtes, sans omettre bien sûr, les bonnes pâtisseries les chocolats, les marrons glacés que nous avons plaisir à offrir et à déguster. Une fois les fêtes terminées, janvier est le début des bonnes affaires: ce sont évidemment les soldes d'hiver qui ont la particularité de tomber juste après une période où nous avons déjà bien dépensé notre argent. Cependant, c'est une alternance de redistribution économique, puisque de nombreuses personnes sont gratifiées d'une somme d'argent, prime, 13e mois, au moment de la nouvelle année. Cette tradition des étrennes se pratique d'employeur à employé, mais aussi de parents, grands-parents, enfants et petits-enfants.

À l'heure actuelle, notre mode de vie s'efforce de gommer l'aspect plus sombre de l'hiver. Nos horaires de travail sont les mêmes en hiver et en été, nos activités ne ralentissent pas qu'il s'agisse de loisir ou de travail durant la rude saison. Autrefois, à l'époque où l'agriculture dominait, l'hiver pour les paysans était une période de repos, par contraste avec l'été où le travail était harassant.

C'était en hiver que les hommes prenaient le temps d'améliorer leur habitat, de réparer leurs outils et de profiter de la vie domestique.

L'attrait de cette saison était pour tous le plaisir de la veillée au coin du feu, on bénéficiait de surcroît de ce frimas pour dormir plus longtemps. Aujourd'hui, difficile d'imaginer un retour en arrière. Prenez le temps de l'hiver pour savourer les retrouvailles familiales et pour profiter de la vie différemment.



Isabel LOPEZ

Mardi Gras

LES ORIGINES DE CETTE FÊTE MONDIALEMENT CONNUE MAIS VITE OUBLIÉE :

C'est au départ une fête païenne romaine célébrant la fin de l'hiver, pendant laquelle tous les interdits sont autorisés ainsi que les déguisements. La fête est christianisée beaucoup plus tard pour marquer l'entrée au carême. La date de Mardi Gras est alors fixée 47 jours avant Pâques. Ce jour particulier est sous le signe de la joie et l'abondance. Mardi est appelé "Gras" en référence aux aliments considérés comme riches, dont les chrétiens se privent pendant le carême comme le sucre, le beurre, et la viande.

Bien qu'elle soit connue dans le monde, Mardi Gras, est surtout fêté dans les pays de confessions Catholique, et Orthodoxe.

LES TRADITIONS DE MARDI GRAS :


Mardi Gras le dernier jour de la période des carnivals. En France, les plus populaires sont celui de Nice avec ses chars fleuris et celui de Dunkerque. Dans le monde entier, on marque le coup en organisant un grand festin ainsi qu'une fête colorée où les personnes défilent dans les rues déguisées et masquées sur de la musique embrasante.

Les masques au XIII^e siècle, soulignaient l'anonymat et permettaient toutes les folies sans se faire reconnaître. Les rôles sociaux sont inversés, les jeux et amusement renforçant l'animation des quartiers. Aujourd'hui tous les déguisements sont permis. Les plus fréquemment portés sont ceux issus de la Commedia Dell'Arte comme les Arlequins ou encore Polichinelle.



LES COUTUMES CULINAIRES DE MARDI GRAS :

Il n'y aurait pas de Mardi Gras sans les crêpes, les gaufres, les pancakes, ou encore les fameux beignets. La coutume vient à l'origine de la nécessité d'épuiser les réserves d'œufs et de beurre qui n'avait pas d'utilités durant le Carêmes. Les beignets tirent leurs origines d'une spécialité Savoyarde entre le X^e et le XVIII^e siècle. Après cela, ses petits beignets sont devenus les gourmandises préférées des petits et des grands durant cette fête.



Le carnaval de Venise remonte au Xième siècle et était célébré à partir du 26 décembre. Selon certaines sources, il précédait les mortifications du carême. Il prenait fin lors de ce qu'on appelait "le mercredi des cendres". Ainsi, toutes les classes sociales pouvaient se mélanger sans distinctions, libérées de toute conventions sociales. C'est l'un des Carnavals les plus célèbres, anciens et prestigieux d'Europe. Les costumes y sont toujours raffinés, élégants et variés. Les masques y sont variés et chacun à sa propre particularité. Le Carnaval de Venise reste aujourd'hui encore une célébration prisée et populaire. Beaucoup viennent des quatre coins du monde afin de participer au rite Italien. Il était courant, et aujourd'hui encore, d'y voir certaines transgressions durant la célébration. Dépouillés d'identité, les convives étaient alors plus déshinibés.



Les masques sont élégants et mystérieux. C'est le symbole même du carnaval de Venise. Il représente un évènement unique au monde. Il en existe plusieurs types différents : Carnaval, Colombina, Voltro ou Gatto. Ils sont un mélange de vérité et de mensonge, de sincérité et d'illusions et se perdent dans la nuit des temps.

Au départ, ses qualités sont exclusivement ritualistiques et il maintient tout au long de son histoire le concept de transgression. Roi du Carnaval, qui ne connaît aucune distinction entre acteurs et spectateurs, le masque de Venise permet d'échapper temporairement à la vie quotidienne. Il donne libre cours aux instincts les plus refoulés

; il fait ressortir les aspects de l'homme que la vie sociale occulte habituellement, révélant parfois quelques vérités cachées. A côté du masque de Venise, le déguisement, élément obligatoire de la fête populaire, célèbre sous cette forme de renouvellement des habits, comme l'observe justement Bachtin (Historien et Théoricien Russe), le besoin populaire de renouveler sa propre image sociale.

Par opposition à la fête officielle, le Carnaval était le triomphe d'une de libération temporaire, de la vérité dominante et du régime existant, l'abolition provisoire de tous les rapports hiérarchiques, des privilèges, des règles et des tabous. Aussi, le carnaval est une fête prolongée qui se caractérise

par la jouissance démesurée des plaisirs matériels par l'usage de masques et des renversements de valeurs sociales.

Pour les classes sociales plus pauvres, l'abandon du repas représentait une possibilité exceptionnelle, une revanche alimentaire pour toute une année de mauvaise récolte et de privations.

Mais le carnaval de Venise est aussi une affaire de croyance. La festivité et l'anonymat reste un rite sacré qui permettait, selon les croyances, d'obtenir de l'abondance et la fertilité du sol par la prière.

C'est en 2003 que la date du 28 Avril est choisie pour cette journée mondiale de la sécurité et de la santé au travail. Elle a été instaurée par l'Organisation Internationale du Travail (OIT) pour promouvoir une culture préventive de sécurité et de santé. Cette journée permet de remémorer aux employeurs leurs obligations et leurs responsabilités envers leurs salariés dans le cadre d'un dialogue social en matière de prévention, des décès, des blessures et des maladies survenant sur le lieu de travail ainsi que d'assurer leur sécurité sur le trajet domicile au travail.



Le 28 Avril représente aussi la journée internationale de la commémoration des blessés et travailleuses morts ou meurent suite d'accidents du travail ou d'une maladie professionnelle. Il est dénombré près de 2,2 millions de décès chaque année dans le monde ce qui représente 5 000 morts par jour. On compte aussi 268 millions d'accidents non mortels au niveau mondial et 160 millions de nouveaux cas de maladies professionnelles. L'OIT à déjà évalué à près de 4% la part des indemnités et des absences du travail dues aux accidents et maladies professionnelles.

L'action de l'organisation mondiale de la santé (OMS) au travail met un point d'honneur sur le renforcement de la surveillance, de l'évaluation de la santé et du développement d'une base de donnée par pays et ce afin d'encourager au mieux les politiques de santé et les plans d'actions au travail au niveau national. L'OMS détermine un minimum de services que chaque pays doit apporter en matière de prévention primaire et de santé.



Pourquoi organiser une journée mondiale de la sécurité et de la santé au travail?

- Diminuer les accidents du travail et les maladies professionnelles: en mettant en place des programmes de prévention.
- Développer l'efficacité de l'entreprise: une structure sécurisée et une entreprise performante, en assurant la santé et la sécurité de vos salariés.
- Minimiser les absences dues à la maladie et à améliorer la productivité de votre établissement.

Plus de 100 pays collaborent à la célébration de la journée mondiale pour la sécurité et la santé au travail, en aménageant des campagnes et des manifestations. L'OMS et la BIT s'allient pour promouvoir et accroître leur coopération au niveau national entre ministères du travail et ceux de la santé de même qu'avec les milieux d'affaires, les organisations de travailleurs et les employeurs.

- Renforcer la réputation de votre entreprise: une structure qui prend en compte la sécurité de ses salariés est perçue comme responsable et crédible aux yeux de ses clients, de ses fournisseurs ainsi que ses collaborateurs.