

LA VIE À

# REGINA



RÉALISÉ PAR LES CM1-CM2 DE L'ÉCOLE MAURICE LÉANVILLE DE RÉGINA

2020/2021

## EDITO

Bonjour à tous, c'est avec un grand plaisir que la classe de CM1/CM2 de l'école de Régina a confectionné cette revue dans le cadre d'un échange avec votre classe.

La Guyane est un petit bout de France coincé en Amérique du Sud. Ce département français est méconnu et a souvent mauvaise presse en métropole. A travers cette revue, vous allez découvrir que notre département est multiculturel, sa faune et sa flore sont exceptionnelles et que la vie ici à Régina ne ressemble pas à la vôtre. J'espère que nous aurons suscité en vous l'envie de venir découvrir par vous-même notre belle Guyane.

Merci à vous pour ce bel échange et régalez-vous en nous lisant.

Mélanie  
Institutrice de la classe CM1/CM2



LE DRAPEAU DE LA GUYANE

## SOMMAIRE

<b>La Guyane (par Evely)</b> .....	<b>Page 1</b>
<b>Régina (par Enzo)</b> .....	<b>Pages 2 et 3</b>
<b>L'école Maurice Lanville (par Précilia)</b> .....	<b>Page 4</b>
<b>Le fleuve Approuague (par Diego)</b> .....	<b>Page 5</b>
<b>La pêche (par Wouesdras et Dyon-Maykwol)</b> .....	<b>Pages 6 et 7</b>
<b>Les animaux de Guyane (par Léo)</b> .....	<b>Page 8</b>
<b>La chasse (par Yannis)</b> .....	<b>Page 9</b>
<b>Les réserves naturelles (par Pakoussili)</b> .....	<b>Pages 10 et 11</b>
<b>Les hmongs (par Jenny et Zac)</b> .....	<b>Pages 12 et 13</b>
<b>Le wassay (par Josleidy et Rillary)</b> .....	<b>Pages 14 et 15</b>
<b>L'abattis (par Raphaëlle)</b> .....	<b>Page 16</b>
<b>Le Suriname (par Dylan)</b> .....	<b>Page 17</b>
<b>Le carnaval (par Rudymilla)</b> .....	<b>Pages 18 et 19</b>
<b>Le cachiri (par Jaisten)</b> .....	<b>Pages 20 et 21</b>
<b>Les spécialités brésiliennes (par Adrion)</b> .....	<b>Pages 22 et 23</b>
<b>Régina d'antan (par Johanna)</b> .....	<b>Page 24</b>
<b>Le concours des jeunes historiens de Guyane</b> .....	<b>Page 25</b>
<b>Fabrication de fusées et lancement au CSG</b> .....	<b>Pages 26 et 27</b>
<b>Coloriages et photo de classe</b> .....	<b>Pages 28 à 30</b>

# EVELY PRÉSENTE LA GUYANE

La Guyane est un département français d'outre-mer qui est situé en Amérique du Sud. La préfecture est Cayenne. Saint-Laurent du Maroni et Kourou sont les deux autres grandes villes. Saint-Laurent du Maroni est une ville frontalière avec le Suriname. Kourou est célèbre dans le monde car c'est d'ici que décollent les fusées Ariane V. La Guyane est très grande, elle est bien plus grande que le département de la Gironde. Elle a pour frontières naturelles le fleuve Maroni (frontière avec le Suriname) et le fleuve Oyapock (frontière avec le Brésil). Au nord, nous avons l'océan Atlantique.

Ici nous avons un climat équatorial car nous vivons juste au-dessus de l'équateur. Il fait chaud, humide et il pleut beaucoup.

Ici il y a de la forêt partout, mais on peut aussi trouver des mangroves, des savanes et cinq grands fleuves : La Mana, le Sinnamary, le Maroni, L'Approuague et l'Oyapock.



Dans les forêts Guyanaises, il y a plein d'animaux : des toucans, des macaques, des singes atelles, des grenouilles, des ibis rouges, des aras, des ocelots, des coqs de roche, des singes hurleurs, des paresseux, des loutres géantes...

J'aime beaucoup la loutre, elle est sauvage et personne ne peut la toucher. Quand on s'approche, elle s'enfuit mais elle peut attaquer en mordant !

En Guyane vivent de nombreuses populations, c'est multiculturel ! Il y a les Créoles, les Métropolitains, les Chinois, les Noirs marrons (anciens esclaves), les Amérindiens, les Hmongs, mais encore bien d'autres.

Mais les premiers hommes arrivés en Guyane ce sont les Amérindiens. Aujourd'hui il y a plusieurs peuples : les Wayanpi vivent au bord de l'Oyapock, les Wayana vivent au bord du Maroni, les Palikur (certains vivent à Régina), les Arawak et les Galibi vivent au bord de l'Océan et les Émérillon vivent au bord du Maroni et de l'Oyapock. Ce brassage de population s'explique en partie par l'histoire de la Guyane. C'est une ancienne colonie esclavagiste. Beaucoup d'esclaves sont venus d'Afrique pour travailler. Plus tard, il y a eu le bagne.

## LA LOUTRE, MON ANIMAL PRÉFÉRÉ

**IL FAUT VENIR NOUS VOIR!**

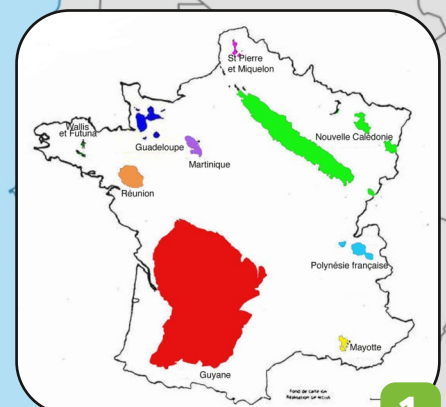
Suriname

Guyane

Brésil

France  
métropolitaine

L'outre-mer à l'échelle  
de la métropole



# ENZO : PRÉSENTATION DE RÉGINA



C'EST ICI!

A Régina nous avons une mairie, une gendarmerie, une église catholique et plusieurs églises évangélistes, un chinois (une épicerie), deux restaurants, deux terrains de football, des vestiges d'une ancienne scierie, un foyer pour les jeunes, un écomusée, une caserne des pompiers, une boulangerie, une MFR (Maison Familiale Rurale), un collège (le plus petit de France car il y a 49 élèves), notre école et un marché qui a lieu une fois par semaine.

Régina se situe au bord du fleuve Approuague, nous avons aussi deux criques : les criques Tapiaré et Inéri. Le village de Régina est composé d'un quartier/village Amérindien, d'un quartier Brésilien au bourg, du quartier Belluce. A l'extérieur de Régina, il y a Corosony, c'est le village des Hmongs.

Quand vous arrivez à l'entrée du village, sur votre gauche, il y a la centrale EDF. Elle fait beaucoup de bruit et a été souvent en panne cet été.

Salut ! je m'appelle Enzo, j'ai 10 ans. Je vais vous faire une petite visite de Régina.

Tout d'abord la situation géographique : Régina fait partie de la communauté de Communes de l'Est guyanais. La commune a une superficie de 12 130 km<sup>2</sup>. C'est plus grand que le département de la Gironde. Régina est situé à 35 km de l'embouchure du fleuve Approuague.

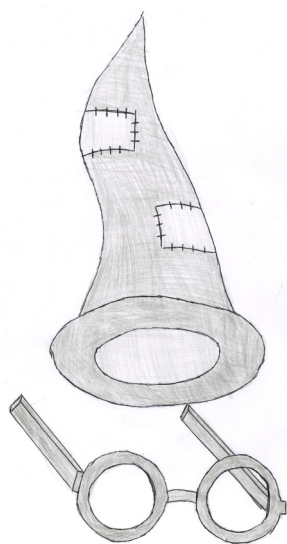




# PRÉCILIA : L'ÉCOLE MAURICE LÉANVILLE

Bonjour la classe de CE2, je m'appelle Précilia, j'ai 11 ans. Je souhaite vous présenter l'école primaire Maurice Léanville. Maurice Léanville est né à Cayenne le 29 octobre 1917, mais ses parents sont originaires de Guisanbourg. Il devient instituteur, Maire, Conseiller Général de la commune et Vice-Président du Conseil Général.

L'école est composée d'une partie maternelle avec : 3 classes et une classe de portugais et d'une partie primaire avec : 6 classes et une classe de RASED. Dans l'école nous avons aussi une bibliothèque du côté "maternelle" et une salle de judo du côté "primaire". Seuls les élèves inscrits au judo peuvent pratiquer ce sport le mercredi avec maitresse Léa. Je pratique le judo mais je songe à



m'arrêter. Il faut que je réfléchisse encore avant de prendre une telle décision.

Dans notre classe nous sommes 21 ( 5 en CM1 et 16 en CM2) voici mes camarades : Karla, Léo, Zac, Enzo, Josleidy, Rillary, Jaisten, Evely, Raphaëlle, Dylan, Diego, Pakoussili, Johanna, Dyon-Maykwol, Adrion, Henzo, Wouesdras, Jenny, Yannis, Rudymilla et moi.

Le matin, l'école commence à 8H00, et à 8H30 c'est le petit déjeuner ( la mardi et jeudi), de 9h45 à 10h00 c'est la récréation. A 11H30, la cloche sonne la fin des cours pour la matinée.



L'après-midi les cours commencent à 14H pour finir à 16H30. Entre temps, nous avons 15 minutes de récréation de 15H15 à 15H30.

Avant chaque vacances nous regardons Harry Potter, nous avons déjà vu le 1, le 2 et nous avons commencé le 3. En regardant les épisodes nous avons découvert le quidditch. Le quidditch c'est le sport des sorciers que nous apprenons à jouer en EPS.

Pour jouer au quidditch nous avons besoin, des buts de quidditch, de deux ballons de basket bien dégonflés, d'un ballon de handball, des plots, des chasubles, des foulards, des plots pour délimiter le terrain.... C'est un sport que j'aime beaucoup, c'est même génial. J'espère qu'un jour vous essayerez ce sport. Pour le moment nous ne jouons pas avec nos balais car il faut que nous apprenions bien les règles et surtout que nous apprenons à jouer ensemble ! Les balais dorment donc dans un coin de la salle de classe.

Bonne journée !



## DIEGO : L'APPROUAGUE

C'est le quatrième fleuve de Guyane par son importance (270 km de long). L'Approuague prend sa source dans le massif central guyanais au Sud de Saül. Parmi les nombreux sauts qui rythment le fleuve, le grand Canori est le plus spectaculaire et le plus grand de Guyane, avec ses 19 mètres de dénivélé. J'ai déjà passé ce saut, il est impressionnant car il y a beaucoup de rochers. Les rochers peuvent casser la pirogue. J'aime piloter la pirogue mais quand je passe les sauts, c'est mon tonton qui prend le relais.



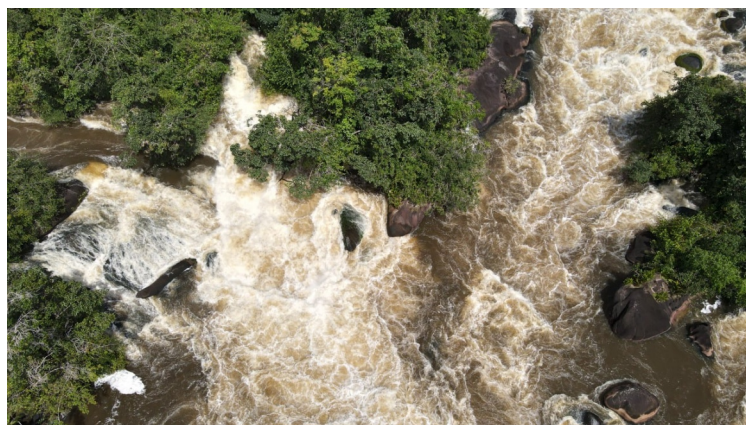
### L'APPROUAGUE EN DIRECTION DE L'EMBOUCHURE

Les sauts de L'Approuague sont :

- le saut Tourépé, le premier en aval de Régina,
- le saut Mapaou où s'arrête la marée,
- le saut Athanase
- le saut Cisame,
- le saut du Grand Machicou...

L'Approuague est un joli fleuve. Il y a beaucoup d'oiseaux : les becs-en-ciseaux, les ibis rouges, des aigrettes blanches, des toucans.... L'eau est poissonneuse avec des aymarases, des poussissis, des acoupas, des koumarous, des patagayes, des machoirans, des angis, des dorades, des caloueris, des pakousis, des anguilles électriques... D'autres animaux ont pour habitation le fleuve : les anacondas, les caïmans, les crevettes, les loutres géantes...

J'aime beaucoup ce fleuve, j'y passe beaucoup de temps. Mais il faut faire attention car en saison des pluies, il y a beaucoup de courant. Il peut être très dangereux.



### LE SAUT GRAND CANORI

# WOUESDRAS : LA PÊCHE



Bonjour je m'appelle Wouesdras. Je vis à Régina. Je vais vous raconter comment je pêche.

Première technique : Pour pêcher, je fabrique un piège à poissons. Je prends un hameçon, le mets dans un tuyau, j'attache le tuyau à la corde puis je le laisse jusqu'au lendemain. Le lendemain, je vais voir mon piège et je prends les poissons qui sont emprisonnés. Puis je vais les manger !

Deuxième technique : le filet.

Je prends un filet et la pirogue (celle de mon père) et je jette le filet à l'eau. Le lendemain, je relève le filet pour récupérer le bon poisson.

## MA RECETTE DE POISSON AU BLAFF

J'enlève les boyaux, j'assaisonne avec du sel, du citron, du vinaigre, de l'ail, du persil, du thym et du poivre. Je laisse mon poisson mariner. Puis je mets le poisson dans une cocotte pour cuire au blaff, c'est-à-dire dans le court bouillon. Pour donner du goût au bouillon, il faut mettre des herbes aromatiques et un piment entier. Je mange le poisson avec du riz.



## LES POISSONS ECAILLES



# DYON-MAYKWOL : LA PÊCHE

## Les techniques de pêche :

Il y a plusieurs techniques de pêche à Régina : au filet, au zin (hameçon)... Les techniques changent selon les types de poissons pêchés.

Je pêche deux types de poissons : les poissons colliers et les poissons limons.

## C'est quoi la différence entre ces deux poissons ?

Le poisson collier a des écailles, il peut être végétarien. C'est-à-dire qu'il mange des fruits de carapa, de wassai et plusieurs espèces de petits fruits. Il peut être aussi carnivore, dans ce cas il se nourrit de petits poissons.

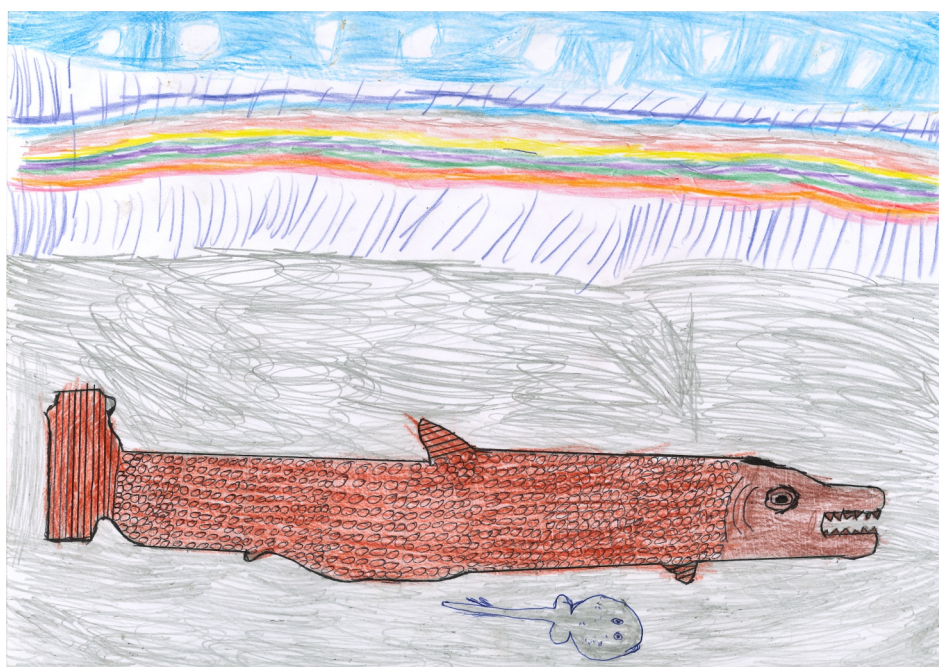
Le poisson Limon n'a pas d'écailles et est carnivore. Le plus gros poisson collier est la torche, il peut peser jusqu'à 300 Kg.

## Comment fait-on pour pêcher les poissons ?

Les poissons Limons sont pêchés principalement avec un zin et un filet.

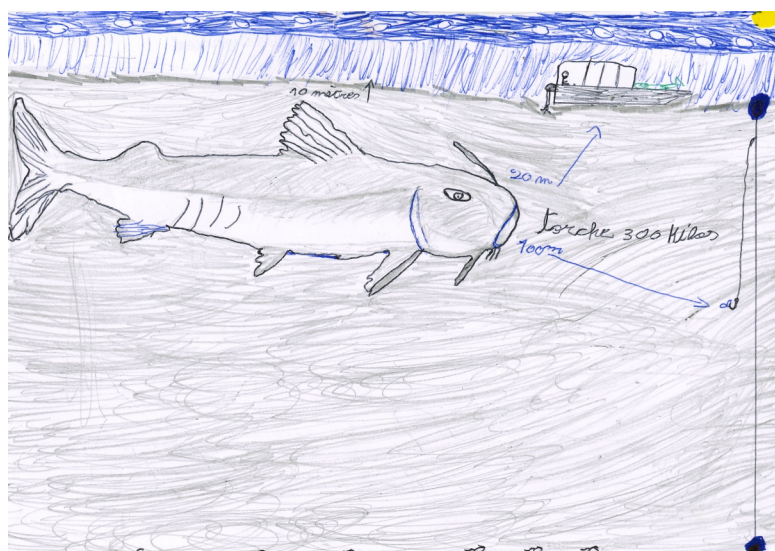
Les torches (les plus gros spécimens) sont pêchées avec une bouée de 15 litres, un zin et une pierre.

Ce piège se nomme « la trappe ».



## Pourquoi j'aime pêcher ?

J'aime pêcher car la pêche me sert à me nourrir. Le poisson c'est très bon et c'est bon pour la santé car il y a pleins de vitamines. Quand j'ai trop de poissons, je le vends pour gagner de l'argent. Ce que j'aime dans les poissons, c'est qu'ils sont très beaux, les plus grands sont très forts et extraordinaires.

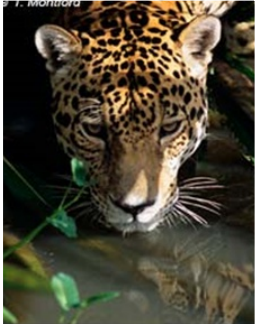


## Où est-ce que je pêche ?

Je pêche sur les berges de l'Approuague de 16H à 17H et parfois à 11H. Des fois, je pêche avec mon père.

## LÉO : LES ANIMAUX DE GUYANE

Les animaux de Guyane ne sont pas identiques aux animaux de votre pays (France). Ils sont très jolis et ont souvent de belles couleurs comme le toucan. Le toucan est un oiseau avec un grand bec. Ici les oiseaux ont de très belles couleurs.



En Guyane nous avons aussi le plus grand des félins qui s'appelle le JAGUAR. Il est jaune et a des tâches noires avec des oreilles arrondies, blanches à l'intérieur et noires au bout à l'extérieur. Il a des pattes assez trapues, puissantes, aux extrémités larges. Les empreintes de pattes peuvent atteindre 10 cm de diamètre.



Il est carnivore. Sa longueur, de la tête au corps est de 110-185 cm. La longueur de sa queue est de 44- 56 cm. Son poids va de 30 à 185 Kg !! En Guyane, il est interdit de chasser le jaguar.

Le jaguar est un très bon nageur, il pêche de gros poissons et tue parfois des caïmans (en Guyane, le plus gros des caïmans est le caïman noir, le plus petit est le caïman rouge).

Il mange aussi des cariacous (biches), des pécaris, des rongeurs, des oiseaux et des singes. Le jaguar ne rugit pas mais grogne ou gronde quand il se sent menacé.



Ici, le jaguar fait partie intégrante des différents patrimoines culturels. Le jaguar femelle peut avoir une portée de 2 à 4 petits par an.

C'est un animal que j'admire!

Pour en savoir plus sur le jaguar

<https://www.youtube.com/watch?v=pl1xmj1Hwg4>



## YANNIS : LA CHASSE

Pour aller chasser, il faut attendre la nuit car les animaux sortent vers 23 heures pour chasser leurs proies.

Il faut faire très attention aux serpents. Les serpents sortent aussi la nuit.

Il faut bien regarder où tu marches car sinon tu peux te faire mordre. Avec une morsure, tu peux aller à l'hôpital car certains serpents ont un venin mortel.



Une fois dans la forêt, il faut attendre les animaux. Je marche doucement en m'éclairant avec la torche. Je chasse avec un fusil à plomb, j'aurai un vrai fusil quand je serai plus grand. Je pourrai chasser des oiseaux plus grands. J'ai déjà chassé un tapir (maipouri en créole). Il était avec son bébé. Nous avons tué la maman et gardé le petit. Le petit est tacheté de blanc, il n'a pas le même pelage que la maman. Quand nous chassons,



le soir, nous dormons en forêt, sous des carbet « bâches ». Nous tendons une bâche pour ensuite y installer nos hamacs. Le lendemain où nous avons capturé le bébé maipouri, j'ai été réveillé par un jaguar. Mon papa et mon tonton l'ont tué car il voulait manger le jeune maipouri. Nous avons pu récupérer les dents et la chair du jaguar.

Mon père et moi aimons aller à la chasse parce que nous aimons la nature. Mon père m'apprend comment bien chasser. Je vais à la chasse pendant mes vacances et parfois le week-end.



LA NUIT EN CARBET

# PAKOUSSILI : LES RÉSERVES NATURELLES

Sur la commune de Régina-Kaw nous avons trois réserves naturelles : la réserve des Nouragues, le marais de Kaw et la réserve du Grand Connétable. Je vais vous parler des deux premières.



## LE MARAIS DE KAW

Kaw est un petit village qui fait partie de la commune de Régina. Il se situe à l'Est de la Guyane. Ce marais de 94 700 hectares est une réserve naturelle avec quelques montagnes (les montagnes ici ressemblent à des grandes collines chez vous), elle est très touristique. Ce marais abrite beaucoup d'espèces d'animaux : caïmans ( il y a le caïman à lunettes, le caïman gris, le caïman rouge et le caïman noir), l'hoazin huppé, le coq de roche, l'oiseau jacana, les buffles ( il y a 500 buffles), les grenouilles, les serpents, le poisson atipa (c'est un poisson préhistorique qui marche), le lamantin...

Pour aller à Kaw, nous pouvons prendre la voiture pendant 2h puis faire environ 10 minutes de pirogue ou aller en pirogue depuis Régina en passant par le canal Roy en 1h.



LE LAMENTIN



L'ATIPA



LES BUFFLES



## LES NOURAGUES

C'est une réserve naturelle où les visiteurs ne peuvent pas aller car c'est réservé aux scientifiques. Elle se situe à 40 km de Régina, c'est la plus grande réserve de France. Mais nous mettons entre 6 et 8h en pirogue pour y aller.

Dans cette forêt primaire très dense, ils font plein de recherches (depuis 1975) sur la faune et la flore, l'environnement, l'impact de l'orpaillage... Il y aussi un inselberg qui culmine à 411 m d'altitude. Pour aller aux Nouragues, on arrive par la crique Arataye. Cette crique est tumultueuse et jamais asséchée. C'est pour ça que la plante coumarou pousse très bien. Aux Nouragues, il y aussi des sites archéologiques !



VUE DU SOMMET DE LA RESERVE DES NOURAGUES



PLANTE COUMAROU



LE CAMP DE BASE  
DES SCIENTIFIQUES

## JENNY : LES HMONGS

Bonjour, je m'appelle Jenny, j'ai 9 ans et je suis en CM1. J'habite à Corossony à Régina en Guyane. Corossony est une zone agricole où on cultive des légumes et des fruits comme l'ananas, la papaye et le ramboutan.



Le ramboutan est le fruit emblématique de la communauté hmong. Il y a chaque année une fête autour de ce fruit qui ressemble au litchi.



Pour en savoir plus sur la fête du ramboutan

<https://www.dailymotion.com/video/x2mj6vy>

### LA ZONE AGRICOLE DE COROSSONY



# ZAC : LES HMONGS

## Pourquoi les Hmongs sont venus en France et en Guyane ?

En 1940 a débuté la deuxième guerre mondiale entre les Français et les Japonais. Ce jour-là une partie des Laotiens (Hmongs) ont aidé les Français.

Puis en 1975 au Laos, a débuté le régime communiste (c'est l'armée qui contrôle le pays). La population était malheureuse mais les Français ont accueilli une partie des Laotiens. Certains réfugiés Hmongs sont restés en métropole, d'autres sont venus en Guyane pour cultiver la terre. Les Hmongs se sont installés à Cacao puis à Javouhey et enfin à Corossony près de Régina (c'est là où je vis).

Mes parents sont donc agriculteurs, ils travaillent durs dans des conditions difficiles. Ils font pousser des fruits et des légumes qui alimentent toute la Guyane.

LE LAOS, C'EST ICI, EN ASIE

## Les familles Hmongs de Régina :

A Régina, il y a plusieurs familles. Les LO, les LY, les YANG, les YAJ, les TSIANG, les VANG.... Moi je suis un LY et ma camarade de classe Jenny est une LO.

## La langue et l'écriture :

La langue Hmong est très très compliquée, surtout à l'écrit.

Le langue a été créée par les Hmongs et l'écriture a été créée par un prêtre français.



**MYOBZOO TXHUA TUS!**  
**Bonjour tout le monde !**

Pour en savoir plus sur le nouvel an Hmong

<https://www.youtube.com/watch?v=126qcjMCHF1>

## Nos tenues traditionnelles :

Nous mettons nos tenues traditionnelles pour le nouvel an Hmong (qui n'a pas lieu le même jour que le nouvel an français). Ces tenues étaient autrefois portées par les anciens. Ainsi nous perpétuons les traditions. Chaque famille de Hmong a un style vestimentaire différent. Vous pouvez voir une photo de mes sœurs et moi en tenues. Sur cette photo j'avais 8 ans.



## JOSLEIDY : LE WASSAY

Le wassay ou palmier Pinot est un palmier forestier qui forme des touffes, il peut atteindre 20 m de haut, 10 à 18 cm de diamètre avec à sa base des racines apparentes rouge vif. La graine du palmier est noire.

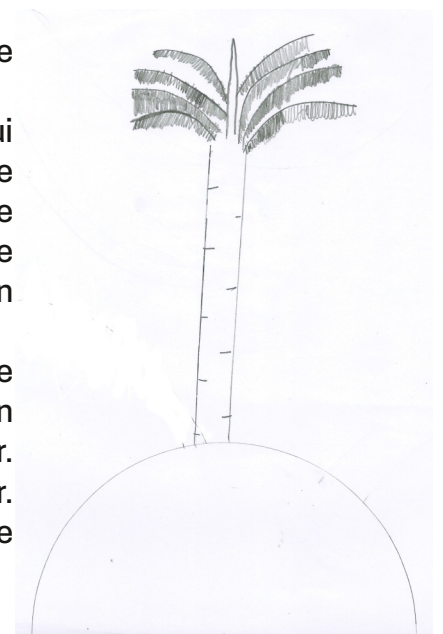
Je mange du wassay avec du poisson, du poulet, du couac et le cœur du palmier. Le wassay peut se manger avec des plats salés mais aussi additionné avec du sucre et des bananes. On le trouve aussi sous forme de glace. Le wassay est un jus très consommé ici.



Pour extraire du nectar de la graine il faut suivre différentes étapes :

- Cueillir les graines.
- Mettre les graines dans une bassine avec de l'eau chaude afin que la chair devienne molle.
- On met les graines dans une machine qui sépare la chair et les noyaux. Le jus s'écoule par un trou. Puis il faut enlever les noyaux de la machine et recommencer l'opération. Il ne faut pas prendre le wassay à la main car sinon les mains restent noires.

J'adore le wassay, le goût est unique, je n'arrive pas à l'expliquer. J'ai posé la question à mes camarades, ils n'ont pas pu m'aider. J'espère que vous pourrez en goûter un jour. Ma maîtresse me dit qu'en métropole le wassay est connu sous le nom d'açai.



LES BAIES DU WASSAY

# RILLARY : LE WASSAY

## Comment plante-t-on le palmier pinot ?

Nous avons besoin de la terre et de l'engrais. Il faut arroser seulement les jours sans pluies, c'est-à-dire à la saison sèche (de Juillet à Novembre).

## Qu'est-ce que le wassay ?

C'est un grand palmier qui se trouve dans toute la forêt Amazonienne. Ce palmier se nomme aussi le palmier pinot. On appelle aussi wassay, la graine (le fruit) du palmier. Pour récolter les graines de wassay, il faut faire attention car il peut y avoir des serpents et des nids d'abeilles.

Pour monter dans le palmier pinot, il faut être un bon grimpeur. Le grimpeur installe une bâche/corde à ses pieds, un couteau à sa taille et grimpe. Pour descendre les grappes de wassay, il ne faut pas les jeter par terre sinon les fruits s'éparpillent.

## A quoi sert le wassay ?

Le wassay est un aliment qui peut se boire quand la préparation est liquide et se manger à la cuillère quand la préparation est plus pâteuse. Le wassay a une couleur violette. Nous mangeons la partie noire de la graine. Le wassay est riche en vitamines. C'est pour cela que nous en mangeons beaucoup. Les hommes ne sont pas les seuls à aimer le wassay, les poissons, les macaques, les pacs aiment aussi ces graines.

Sur le palmier pinot, nous pouvons aussi manger le cœur. Le tronc du palmier est réutilisé pour faire des toitures et des planchers.

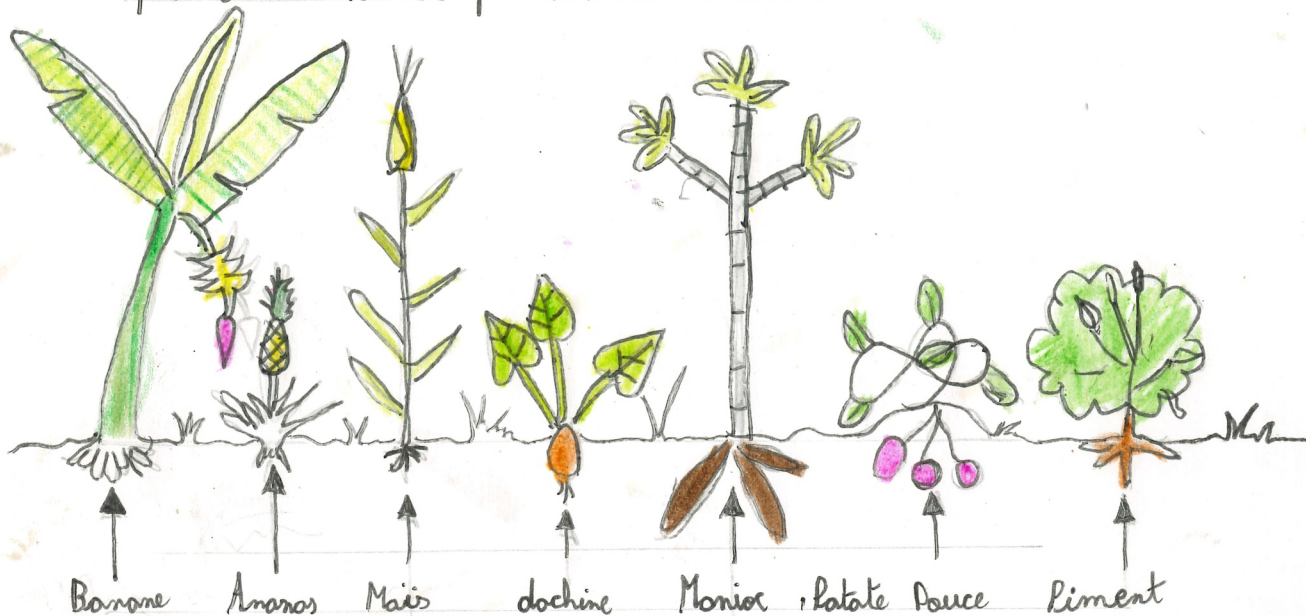
On peut manger le cœur du palmier pinot. Nous utilisons le wassay pour faire du nectar, des glaces, nous utilisons aussi le bois du tronc.



# RAPHAËLLE : L'ABATTI



Pour faire un habatti traditionnel on coupe les orbes puis on les brule quand ils sont secs.



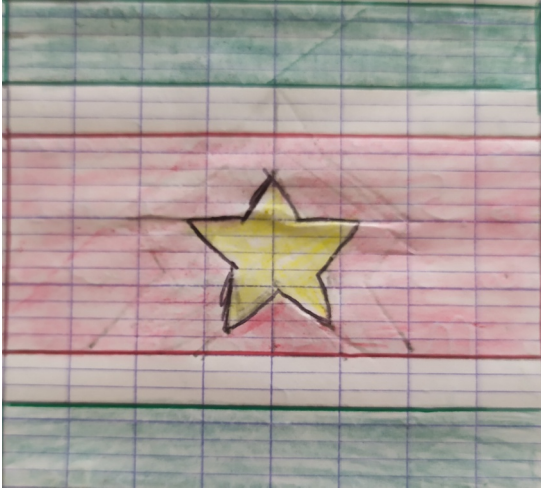
Après vient la plantation, principalement de cultures vivrières.

Les Bananes. Il y a plusieurs types de bananes certaines se mangent cuites, d'autres crues.

La dachine.



## DYLAN : LE SURINAME



Depuis les vacances de Carnaval (les vacances de Février), nous avons un nouveau camarade de classe. Dylan vient du Suriname.

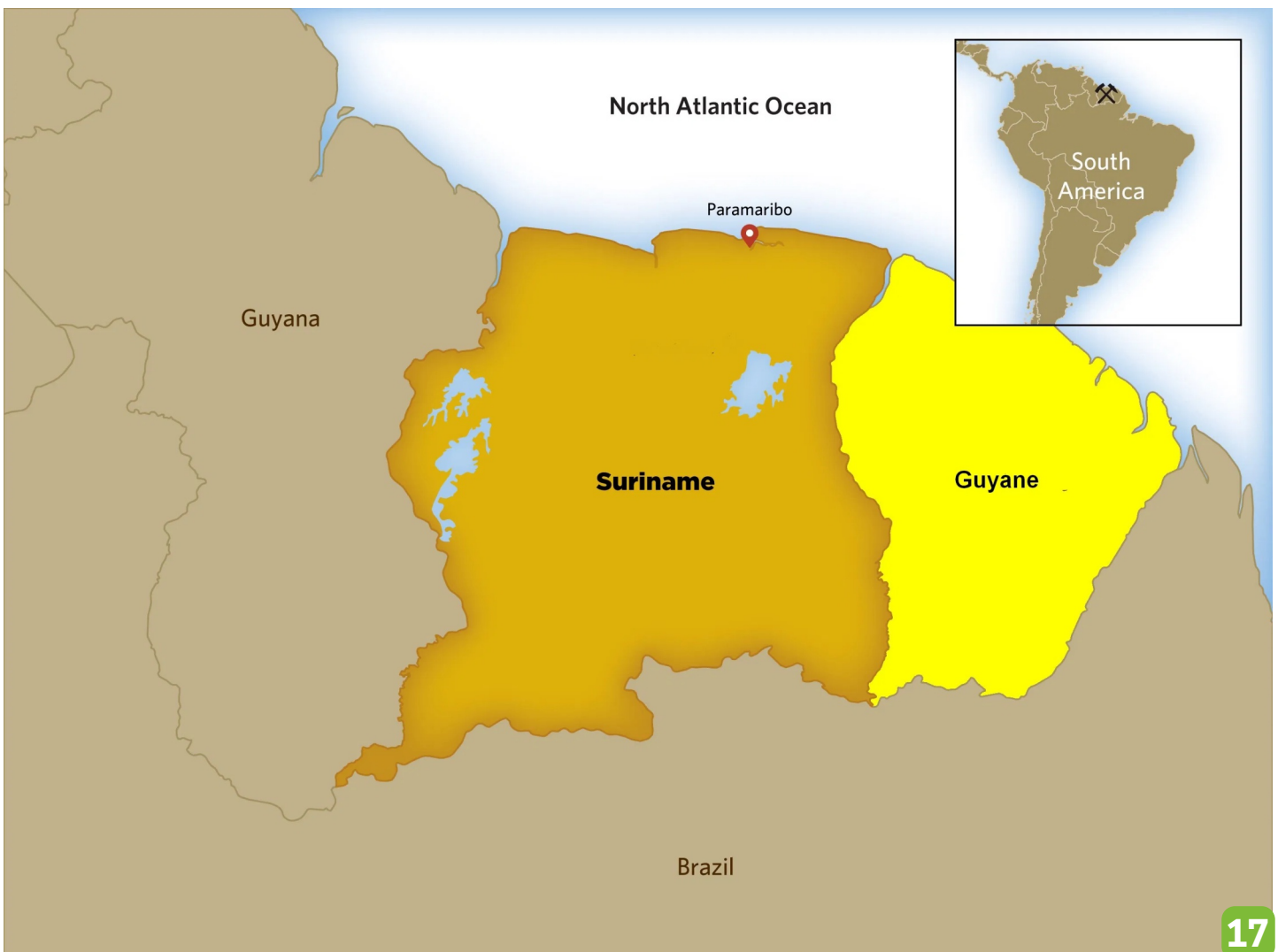
Le Suriname est un pays frontalier avec le nord de la Guyane. C'est le fleuve Maroni qui sépare nos deux pays. Il s'agit d'une ancienne colonie hollandaise qui a une histoire commune avec la Guyane de par l'esclavage.

Dylan parle le néerlandais et un peu anglais. Nous faisons tout pour qu'il puisse apprendre le français.

Bien que nous ne parlons pas le néerlandais, nous arrivons à nous faire comprendre par des gestes, des regards, quelques mots d'anglais et par le jeu.

Il a voulu lui aussi participer au projet de la classe, nous a expliqué un peu sa vie au Suriname et a voulu nous faire partager le drapeau de son pays.

Mélanie  
Institutrice de la classe CM1/CM2



# RUDYMILLA : LE CARNAVAL

Le carnaval commence le dimanche de l'Épiphanie et se termine seulement après la mort de Vaval le mercredi des Cendres. Tous les samedis et les dimanches pendant cette période le carnaval anime les rues et les dancings.

Durant le carnaval, les gens défilent avec leur groupe. Il y a des personnages traditionnels comme :



## LA TOULOLOU

Une femme qui se déguise de la tête au pied, on ne voit pas son visage. Elle a une voix aiguë.



## LE JEFARIN

Il est habillé tout en blanc et porte un masque blanc. Il jette de la farine sur les enfants.



## LA SOUSOURI

C'est une chauve-souris, elle court après les enfants curieux qui lui crient "sousouri".

## LE KAROLIN

C'est une femme riche, elle est jalouse, c'est pour cela qu'elle porte son mari sur le dos.



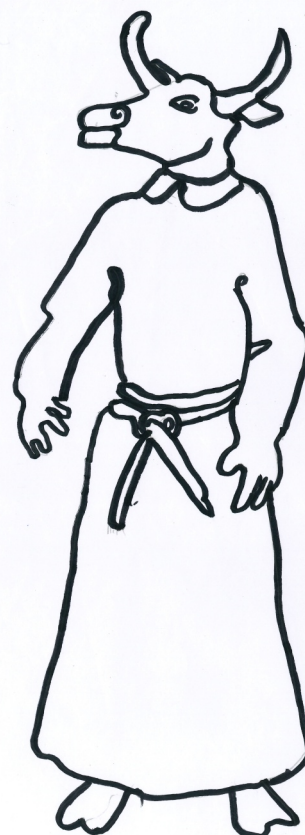
## LE NEG' MARRON

C'est un esclave fugitif

ET IL EN EXISTE  
BEAUCOUP D'AUTRES!

A la fin du carnaval le roi Vaval est brûlé pour mieux renaître de ses cendres l'année suivante.

Le carnaval est une fête très importante pour les Guyanais. Tous mes camarades aiment le carnaval, moi je n'aime pas et je n'y participe pas. Ma religion me l'interdit. Mais j'avais quand même envie de vous parler cette fête.



Cette année à cause de la COVID 19 nous n'avons pas pu faire notre traditionnel défilé à l'école. Nous étions tristes ! Nous avons quand même fait une exposition sur « l'océan », thème de notre carnaval. Dans notre classe nous avons choisi de créer une sirène/triton pirate ! Pas facile de mettre tout le monde d'accord sur le sujet mais nous sommes fiers du résultat. En parallèle nous avons créé des affiches pour présenter les livres de notre bibliothèque qui parlaient de l'océan. Ainsi, nous espérons que nos camarades auront la curiosité de lire ces livres.



# JAISTEN : LE CACHIRI

Bonjour je m'appelle, Jaisten, je suis d'origine amérindienne. Je suis un Palikur. Je vais vous parler du cachiri. Qu'est-ce que le cachiri ? En avez-vous déjà entendu parler ?

Le cachiri, c'est une boisson traditionnelle à base de manioc. Chez nous, nous le faisons sans alcool car il y a des enfants qui en boivent. Nous ne buvons pas cette boisson tous les jours, seulement les jours de danse. Mais en ce moment, à cause du covid 19, nous ne dansons plus.

Le cachiri c'est très bon mais très acide ! Voici les étapes de sa réalisation.

Il faut éplucher le manioc puis nous le mettons dans une machine pour le râper. Ensuite, il faut mettre le manioc râpé dans une « couleuvre » pour enlever le poison. La couleuvre est une vannerie très longue qui sert de presse. Quand le manioc est pressé, le jus toxique s'écoule.



LA COULEUVRE



LE JUS TOXIQUE S'ECOULE

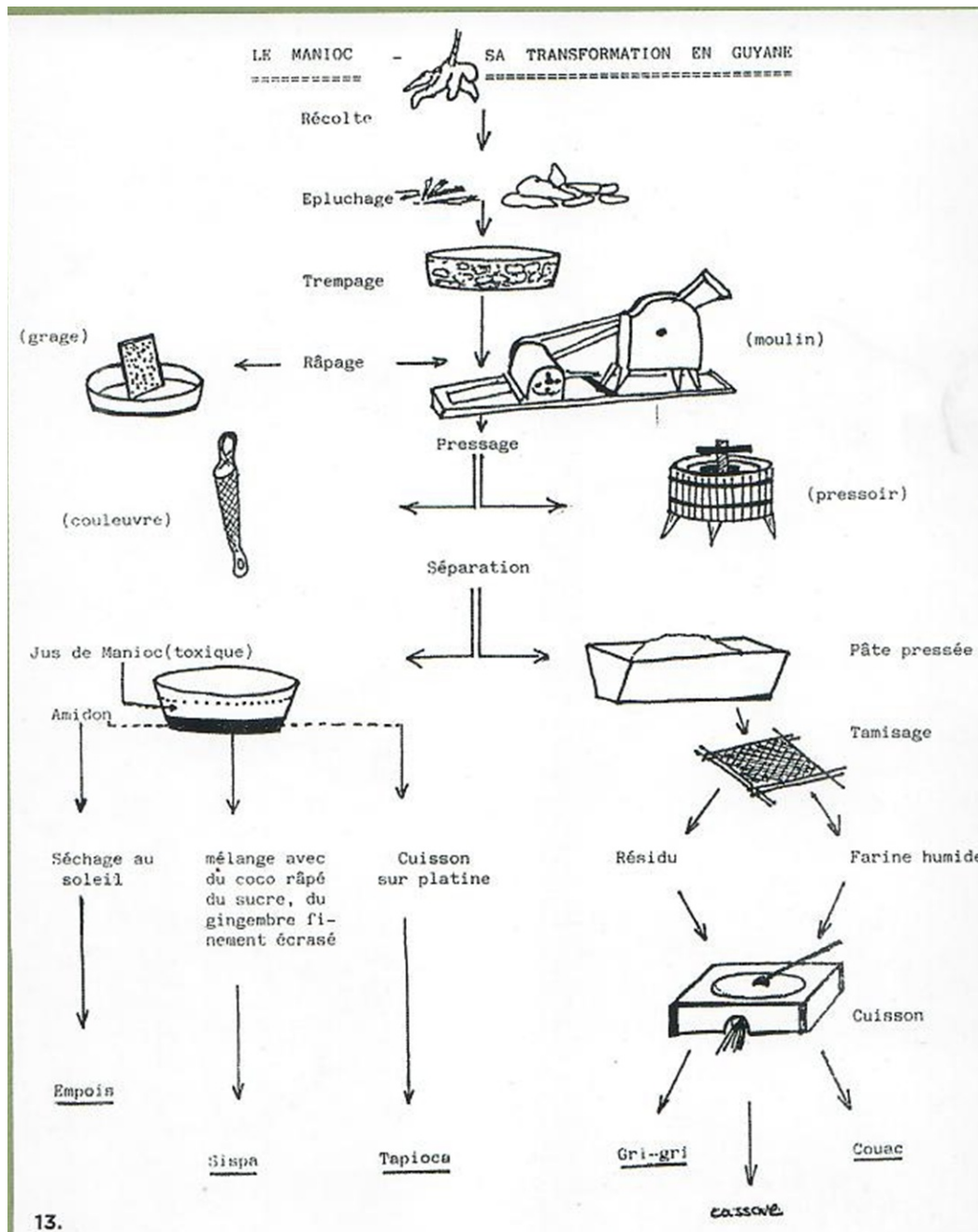


LA PATE PRESSEE EST MISE A FERMENTER DANS L'EAU



LE CACHIRI

La pâte récupérée dans la couleuvre est alors mise à fermenter dans de l'eau. Une fois le cachiri prêt nous pouvons le consommer pendant les danses. Chez nous les danses ont des noms, je ne peux pas tous vous les dire car les noms sont difficiles à retenir. Je connais la danse de l'aigle. Le jour de fête, le capitaine du village (le chef) danse seulement la première danse qui est celle de l'aigle, ensuite il s'installe pour jouer du tambour et les autres membres du village se mettent à danser. Chaque peuple amérindien a des danses différentes.



Le manioc est un légume racine très important dans notre alimentation, c'est même la base. La fabrication du cachiri est une toute petite partie de ce que nous faisons avec cette racine. Nous réalisons aussi du couac, du tapioca, et des cassaves.

### LA FABRICATION DU COUAC



## ADRION : LES SPÉCIALITÉS BRÉSILIENNES

A midi, je mange du poisson à la farinha. C'est un poisson mariné dans le citron et du sel puis pané avec de la farine et de l'eau. Le poisson est ensuite cuit dans de l'huile. Il est frit. Je mange le poisson avec du couac. Le couac c'est du manioc râpé et séché, cela donne ensuite de la semoule (farinha).

Je mange aussi des coxinha de camarão (c'est une sorte de beignet de crevette).

Et en dessert brésilien, il y a le monteiro lopes. Ce dessert est fait avec du chocolat. Il y a aussi les brigadeiros.



MONTEIRO LOPES



COXINHA DE CAMARAO



BRIGADEIRO

Quand il y a une fête, toute la famille prépare la feijoada de bahia. C'est un plat à base d'haricots rouges et de viande. C'est une très bonne recette, ce plat est très connu au Brésil. Vous pourrez la refaire chez vous, j'ai écrit la recette. J'aime moins la caldeirada brésilienne car il y a des légumes dont un qui pique ! le piment ! C'est un plat à base de poisson et de légumes.

## LA CALDEIRADA BRÉSILIENNE

Plat typique de l'Etat du Maranhao au Nord-Est Brésilien où on fait le mariage poisson et crevette dans une sauce au lait de coco.

### Les ingrédients pour 4 personnes :

- 1/2 oignon coupé en rondelles
- 2 gousses d'ail
- 1/4 poivron en lamelles
- Quelques olives vertes dénoyautées
- Ciboulette
- Jus de citron jaune
- Cumin
- 400g de crevettes crues
- Paprika
- 2 œufs cuits durs
- Poivre
- 3 pommes de terres cuites
- Sel
- 1/2 boîte de crème de coco
- Persil
- 500 g de cabillaud
- 1/4 poivron rouge en lamelles
- 2 tomates sans peau en rondelles
- 1 boîte de lait de coco



### La préparation :

ETAPE 1 : Couper le cabillaud en gros morceaux et les faire mariner avec 2 cuillères à soupe de jus de citron, sel et l'ail écrasé, pendant 30 minutes au frigo.

ETAPE 2 : Couper le bout de la tête des crevettes (à partir des yeux), les laver et les réserver.

ETAPE 3 : Dans une grande poêle faire revenir les oignons avec un peu de matière grasse, rajouter les tomates, les poivrons, le cumin, le paprika, le poivre et le lait de coco. Laisser mijoter à feu doux (toujours) pendant 5 min.

ETAPE 4 : Rajouter la crème coco, les crevettes, la ciboulette et le persil et laisser encore 7 min.

ETAPE 5 : Une fois, les crevettes devenues rosées, rajouter le poisson et le faire cuire 8 min environ. Saler, si nécessaire.

ETAPE 6 : Et pour embellir votre plat, rajouter les pommes de terre, les oeufs, les olives.

Le plat est à déguster avec du riz blanc, Bom apetite!!!! (Bon appétit en brésilien)

## LA FEIJOADA DO BAHIA

### Les ingrédients

- 500 g de haricots rouges (ou noirs)
- 300 g de viande boucanée
- 240 g de viande de porc salée
- 240 g d'épaule de porc salée
- 240 g de haut de côte de porc salée
- 200 g de bœuf
- 160 g de queue de porc
- 160 g de saucisse
- 120 g d'oreille de porc
- 80 g de lard gras
- 100 g d'oignon
- 80 g de tomate
- 2 gousses d'ail
- 2 branchettes de menthe



- 2 tiges de ciboulette
- 4 g de poivre en grains moulus
- 2 cuillères à soupe d'extrait de tomate
- 2 feuilles de laurier
- du sel

### La préparation :

Une nuit avant, il faut tremper les viandes salées dans de l'eau froide toute une nuit, tout en changeant souvent l'eau. De même, il faut tremper les haricots dans de l'eau froide pendant 12 h.

Commencez d'abord par écraser les gousses d'ail et faites sauter les viandes dans le lard. Ensuite ajoutez les haricots et recouvrez d'eau.

Ajoutez la tomate, l'oignon, l'ail, la menthe, la poivre, la ciboulette, l'extrait de tomates et le laurier. Lorsque les viandes sont cuites, faites-les retirer en laissant cuire les haricots.

Ce plat peut être servi accompagné de la farine de manioc ou du riz blanc.



LA FEIJOADA EST PLUS QU'UN SIMPLE PLAT

C'EST UN SYMBOLE NATIONAL AU BRESIL



# JOHANNA : RÉGINA D'ANTAN

Pour avoir des informations sur mon sujet, je me suis rendue à l'écomusée de Régina. L'écomusée est situé dans la maison d'Aubin-Laigné, c'est une maison Créole. Elle a une architecture particulière.

## Un peu d'histoire

Le commerce a joué un rôle important dans le développement de la région de l'Approuague.

Aux premiers échanges commerciaux entre les Amérindiens et les colons succèdent les négoce autour des habitations esclavagistes du XVIII<sup>ème</sup> siècle. Les premières pépites d'or sont trouvées en 1855 sur l'Arataye, un affluent de l'Approuague. A ce moment-là, le commerce de l'or et du bois de rose explose, les magasins s'installaient à côté des sites d'orpaillage.

Au début du XX<sup>ème</sup> siècle, le commerçant Louis Athanase Téophane Régina s'installe à une vingtaine de kilomètres en aval du saut de l'Approuague.



Le petit village de Régina se développe car il est plus facile de l'approvisionner en marchandises. A son apogée, Régina comptait 3000 habitants, une scierie, une rhumerie, des distilleries de bois de rose.

A l'écomusée, on retrouve la reconstitution d'un commerce à Régina au XX<sup>ème</sup> siècle. Dans ce commerce nous trouvons : des conserves, des produits alcooliques, du café, de la farine, une balance Roberval.

L'épicerie ne ressemble pas au chinois d'aujourd'hui.



- FARINE	190/Kg
- RIZ	310/Kg
- COUAC	200/Kg
- SUCRE	290/Kg
- CAFÉ	350/Kg
- VIN La bouteille	350
- VIANDE DE CHAMEAU	1200/Kg
- MORUE	930/Kg
- AIL	800/Kg
- OIGNONS	670/Kg
- HUILE	300/Litre

Pour en savoir plus

<https://www.emak-regina.fr/>

<https://www.facebook.com/watch/?v=366193157413581>



LE BLASON DE LA COMMUNE

# LE CONCOURS DU JEUNE HISTORIEN GUYANAIS

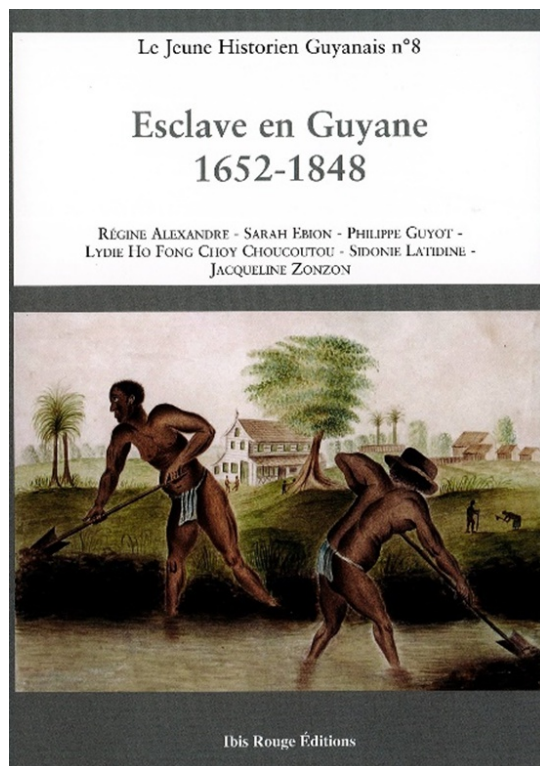
Cette année, cinq d'entre nous avons participé au concours du jeune historien guyanais. C'est un concours important car ils s'adressent à tous les élèves guyanais volontaires de l'école primaire à la faculté. Le sujet de cette année était « Esclave en Guyane 1652-1848 ». Sur le temps des APC nous avons appris une partie de l'histoire de la Guyane en décortiquant des documents historiques. Ce n'était pas facile mais nous étions motivés.

Nous nous sommes aperçus que la Guyane avait un lien avec la ville de Bordeaux. C'est de chez vous (mais aussi de Nantes, la Rochelle, Saint-Malo et Marseille) que partaient les grands navires négriers. Ces navires remplis de produits manufacturés allaient en Afrique Equatoriale pour acheter des esclaves. Les esclaves traversaient alors l'océan Atlantique pour arriver en Guyane et dans d'autres colonies, on appelle cette traversée « la traversée du milieu ».

Arrivés en Guyane, les esclaves étaient vendus et allaient travailler dans les habitations. Beaucoup d'esclaves travaillaient dans les champs mais certains travaillaient comme domestiques chez leurs maîtres et d'autres qui avaient des talents travaillaient comme forgeron, charpentier, blanchisseur....

Les conditions de vie des esclaves étaient très dures.

Heureusement que l'esclavage fut aboli en 1848.



NOUS SOMMES TOUS BIEN CONCENTRES ET  
STUDIEUX. AU DEBUT DU CONCOURS NOUS AVIONS  
DES PAPILLONS DANS LE VENTRE.

# FABRICATION DE FUSEES ET LANCEMENT AU CENTRE SPATIAL

Avant nos vacances d'avril nous avons eu la chance d'avoir la visite de deux membres du CSG (Centre Spatial Guyanais), ils nous ont appris à confectionner des petites fusées. Il fallait bien écouter les différentes étapes de réalisation si nous voulions voir notre fusée décoller le lendemain à Kourou.



NOUS SOMMES DANS NOTRE CLASSE, LES CE2/CM1 NOUS ONT REJOINT.

UNE PARTIE DE NOTRE CLASSE

## Pour fabriquer les fusées, il faut :

- un tube de 20 cm sur 2 cm de diamètre
- un morceau de balza
- une coiffe en balza
- une vis
- 50 cm de ficelle
- 15 cm de rubalise
- un peu de coton

POUR SAVOIR COMMENT FABRIQUER UNE FUSEE AVEC TOUT CELA, IL FAUDRA VENIR NOUS VOIR!

- un pistolet à colle
- un tournevis
- un foret manuel
- un cutter

ON GARDE LE SECRET DES LANCEMENTS DE FUSEES EN GUYANE!

NOS FUSEES ATTENDENT D'ETRE TIREES



UN CLIN D'OEIL DU CSG AVEC UN PALMIER PLANTE PAR LA COMMUNAUTE URBAINE DE BORDEAUX



LA RAMPE DE TIR

LA MANETTE DE CONTROLE



NOUS SOMMES TOUS  
ADMIRATIFS DE VOIR  
DECOLLER NOS FUSEES



TOUTE LA CLASSE DEVANT LA  
MAQUETTE GRANDEUR NATURE  
DE LA FUSEE ARIANE 5

Pour en savoir plus  
sur le CSG

<https://centrespatialguyanais.cnes.fr>

[https://www.youtube.com/watch?  
v=Zx0GwQFeRk8](https://www.youtube.com/watch?v=Zx0GwQFeRk8)

