

LE PREF'INFOS

LE JOURNAL DU CLUB ADOS DE DANJOUTIN



Ce journal a pour but de laisser la parole aux ados
Bonne découverte à tous !

PRÉSENTATION DU CLUB ADOS

2024-2025
CLUB ADOS Danjoutin

espace de rencontres
activités ludiques
culturelles, sorties,
séjour organisé avec
les jeunes en été

Adhésion en début d'année pour les 11-16 ans
→ accès gratuit pour le mercredi (hors activité payante), sans réservation
→ inscription pour les vacances scolaires (payante)

Infos et inscription : www.mairiedanjoutin.fr
(page jeunesse)

Ouvert
• les mercredis de 14h à 17h
• pendant les vacances de 10h à 12h et de 14h à 17h
(fermeture août et Noël)

Même tarif pour les jeunes de Danjoutin et d'Annecy

Le club ados de Danjoutin est situé derrière la Mairie dans un préfabriqué.

Ses horaires d'ouverture sont les suivants :

- Les mercredis de 14h à 17h
- Les vacances scolaires de 10h à 12h et de 14h à 17h

Remplissez un dossier sur le site de la mairie à l'adresse suivante :

<https://www.mairiedanjoutin.fr/enfance-jeunesse/activite-jeunesse/>

Et rendez-nous visite !

PARLONS DU CLUB ADOS

NOUVEAUTÉ

Le club
Ados fait
peau neuve !



LES ADOS PRENNENT POSSESSION DES LOCAUX

Avec la nouvelle équipe en place, les ados réaménagent des lieux et une nouvelle peinture a été réalisée durant 3 mercredis.

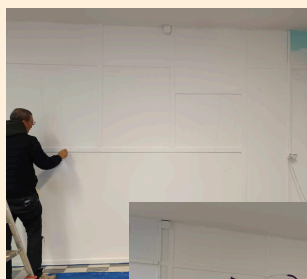
Nous sommes d'accord que le blanc redonne du peps à la structure mais il manque quelque chose !

Après concertation nous avons voulu personnaliser un des murs avec un graff fait par un professionnel. Après le choix du contenu du graff et notamment le nom choisi par tous, nous avons fait appelle Key Lox, graffeur de Belfort qui est venu le réaliser.

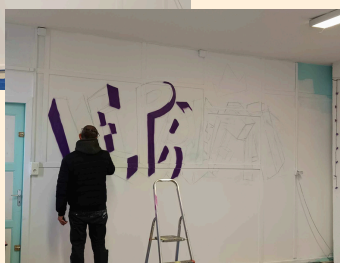
Le nom "préfa" a été choisi car tous les habitants connaissent le "Préfa" et sa localisation. .



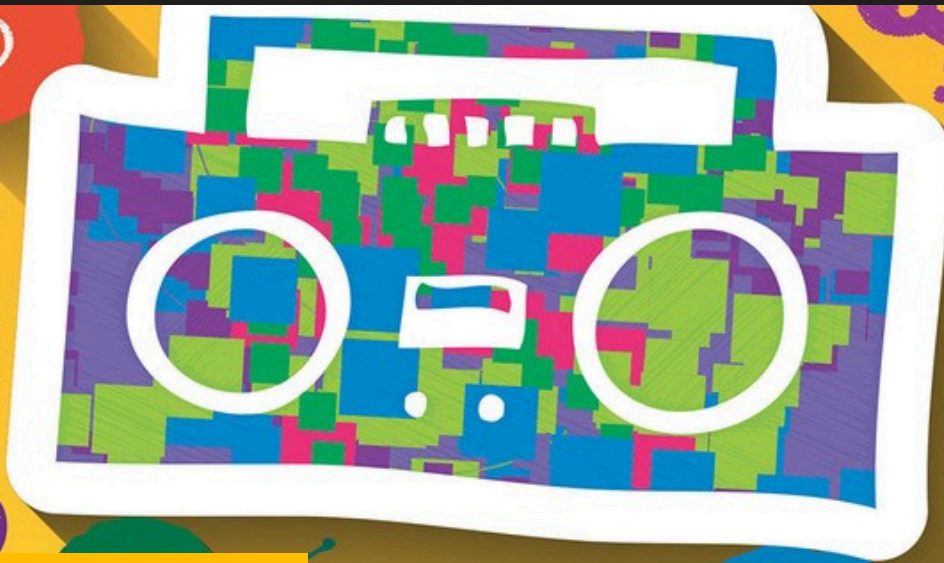
Peinture faite par les ados pour
rajeunir le club ados



Début du graff par
KEY LOX



LA WEBRADIO



A QUOI ÇA SERT?

Permettre aux enfants, aux jeunes de s'exprimer par la radio sur les ondes FM ou sur internet, de parler d'eux-mêmes, de ce qu'ils aiment, de ce qu'ils font, de débattre autour de thèmes qui les concernent, d'émettre les musiques qu'ils aiment..., chez eux, dans leurs communes, leurs quartiers...

C'est aussi leur permettre de s'affirmer, de valoriser des projets qu'ils ont conduits, c'est aussi porter un regard sur leur environnement, aller à la rencontre des autres qu'ils soient enfants, adolescents, adultes...

Outils d'expression et d'éducation aux médias



Le Club ados propose diverses activités. Deux nouveautés cependant resteront le fil conducteur de cette année 2024/2025 : la WebRadio et la création de notre journal numérique .

Parlons de la WebRadio : L'outil de la webradio pourquoi ? Et pour qui ?

Article 13 de la Convention relative aux droits de l'enfant. « L'enfant a le droit à la liberté d'expression. Ce droit comprend la liberté de rechercher, de recevoir et de répandre des informations et des idées de toute espèce, sans considération de frontières, sous une forme orale, écrite, imprimée ou artistique, ou par tout autre moyen du choix de l'enfant »

Pourquoi faire de la radio ?

La radio permet de soutenir, de valoriser des projets par/pour les enfants ou les jeunes. Elle permet également la découverte des aspects techniques liés à l'enregistrement sonore et elle favorise la mobilisation de nombreuses compétences :

La maîtrise de la langue française : La radio développe les capacités d'expression orale et écrite, il faut parler correctement, articuler pour être compris de tous ! Et il faut vite passer à l'écrit pour mettre ses idées au clair... Rien n'empêche d'imaginer une émission dans une langue étrangère !

La maîtrise des techniques de l'information et de la communication :

Avec la Web radio les jeunes sont amenés à utiliser plusieurs outils informatiques : logiciel de montage audio, traitement de texte pour le conducteur d'émission, boîte de messagerie pour prendre des rendez-vous ou demander des autorisations, navigateur pour la recherche d'informations...

Les compétences sociales et civiques : Pour mener à bien un projet collectif il faut être capable d'adopter un comportement adapté à la vie en société. Il faut débattre, accepter la différence. Lors de la préparation des émissions les jeunes sont amenés à interviewer les élus locaux, découvrir les institutions locales, à porter un autre regard sur leur environnement.

MA VIE AU CLUB ADOS

TÉMOIGNAGE

Je m'appelle ENZO et je vis la plupart du temps en Alsace. Je suis élève en classe de 3ème à Zillisheim et je vais vous parler de ma première expérience au club ados .

Au début, j'étais un peu timide, je suis arrivé le lundi 21 Octobre et ai fait mes premiers pas au club ados de Danjoutin, heureusement je n'étais pas seul ! ma soeur jumelle Lola était avec moi . Nous étions tous deux timides puis j'ai vite remarqué qu'il y avait une très bonne ambiance Audrey et Nadir m'ont vite mis à l'aise, quant aux autres ados ils nous ont tout de suite intégrés. " La proposition d'activité est vraiment diverse et variée comme des tournois sportifs, les goûters fait par et pour nous Le club ados m'a permis de découvrir de nouvelles activités comme la Web radio et la venue de Jean Sureda, animateur chez France bleu Belfort Montbéliard. Mais aussi la réalisation d'un journal numérique qui nous permet également de nous exprimer. Donner la parole aux ados est important ! Le fortnite dans la forêt nous a permis d'allier sortie en forêt, jeux et cohésion de groupe. Ce qui a renforcé les liens entre nous les ados présents le jour de cette activité. N'oublions pas que nous les ados avons fait le programme . "

FORTNITE DANS LE BOSMONT



Après avoir conçu les masques de protection, les ados sont partis dans le Bosmont afin de faire un "fortnite" célèbre jeux vidéo adulé par les Ados en grandeur nature.

" J'encourage tous les ados à venir ici, partager de bons moments "

A LA RENCONTRE D'EVE FEYEREISEN

Portrait de la responsable du pôle jeunesse de Danjoutin

Eve joue un rôle important à la mairie de Danjoutin. Elle est en effet responsable du pôle jeunesse, ce qui lui permet d'avoir un lien particulier avec les associations locales, les financeurs, les élus et les familles. Responsable du projet éducatif de territoire elle met en lien les actions des écoles, avec les associations dont les Francas dans une cohérence éducative de territoire. Elle gère les inscriptions au périscolaire dont la restauration scolaire avec la commande des repas et la réservation de ceux-ci pour les élèves des écoles de Danjoutin qui prennent leur repas.

Elle exerce cette fonction depuis 2019. Auparavant, elle était responsable de la médiathèque de Danjoutin et a souhaité du changement dans sa carrière professionnelle.

Cette nouvelle fonction lui a permis de développer de nouvelles compétences .


Ses relations avec la population danjoutinoise, les partenaires extérieurs ainsi que les animateurs des Francas sont aussi un des atouts de son métier si plaisant à ses yeux. Elle s'attache à apporter un service de qualité aux usagers avec toutes les difficultés que cela peut poser.

Eve a des passions dans la vie : elle aime la randonnée, la nature et les puzzles. Eve s'épanouie à Danjoutin et le fait savoir !

Elle aimerait beaucoup que tous les jeunes danjoutinois communiquent entre eux viennent et participent selon leur âge aux activités proposées : club ados, jeunes adultes.

“

UN METIER
INTERESSANT
ET PLAISANT



Il n'y a pas de bonne cuisine si au départ elle n'est pas faite par amitié pour celui ou celle à qui elle est destinée.

Paul Bocuse



LA RECETTE DES ADOS COOKIES!

Ingrédients:

100 gr de beurre

100 gr de sucre

1 oeuf

1 cc de vanille

150 gr de pépites de chocolat

160 gr de farine

2 gr de levure

Préparation:

Mélangez le beurre mou avec le sucre

Ajoutez l'oeuf puis la vanille, la farine et enfin la levure.

Ensuite mélanger bien le tout puis

Ajoutez les pépites de chocolat.

Formez des petites boules

Aplatissez les, posez-les préalablement sur la grille du four préalablement recouverte de papier sulfurisé.

La cuisson

Faire cuire 10 Minutes à 180° (thermostat 6)

A la sortie du four, laissez refroidir



Bonne dégustation!