

DÈS
8 ANS

1jour 1actu

www.1jour1actu.com

Chaque semaine, ton journal d'actu



On en est sûr : le Covid-19 peut se transmettre par les gouttes de salive, même les plus petites. Il est donc conseillé de porter des masques capables de stopper les postillons.

La France va bientôt produire 17 millions de ces masques chaque semaine. Ils seront probablement obligatoires dans les transports en commun, comme les bus. Et dans la rue ? Et à l'école ? Le gouvernement n'a rien dit encore.

Texte : Camille Laurans.



L'arrivée des fraises...

perturbée par le confinement

En ce moment, c'est la pleine saison des fraises. La France en produit 50 000 tonnes ! Mais l'épidémie de Covid-19 complique la récolte et la vente de ce fruit fragile.

Moins de personnes pour les récolter

Les fraises se récoltent à la main, sans machine. C'est pourquoi elles nécessitent l'emploi de milliers de **saisonniers**.

Environ la moitié de ces saisonniers vivent en France. Ils peuvent travailler malgré le confinement.



L'autre moitié des saisonniers viennent de pays étrangers. Cette année, ils ne sont pas là, car les voyages sont interdits à cause de l'épidémie.

Résultat : les producteurs de fraises manquent d'aide pour ramasser les fruits.



Des Français qui n'ont pas de travail pendant le confinement se sont portés volontaires pour ramasser les fraises. Ça ne sauvera pas toute la récolte, mais ça aide !



Le dico

Saisonnier : ouvrier qui vient travailler sur une courte période (une saison).

Une fois ramassées, les fraises **pourrissent en moins de 5 jours**. Il faut donc vite les transporter vers les lieux de vente.



Pendant le confinement, les camions de marchandises sont **autorisés à rouler**.



© Getty Images.

Moins de clients pour les acheter

À cause du confinement :

- les restaurants et les cantines scolaires sont fermés ;
- les marchés de plein air sont très réglementés : seul 1 sur 3 est maintenu ;
- les supermarchés vendent moins de fraises en ce moment. Les Français font moins souvent les courses et préfèrent acheter des produits qui se conservent longtemps.



Faute d'acheteurs, les producteurs craignent de devoir jeter une partie de la récolte.



© P. Huchot-Boissier / Hans Lucas / Hans Lucas via AFP.

Certaines fraises sont vendues directement aux consommateurs. Par exemple, dans des **drive**, où l'on achète les fraises sans sortir de sa voiture !

Texte : Émilie Leturcq.



Benjamin, confiné... au grand air !

Benjamin habite à la campagne, en Ariège. Sa maison est à côté de la ferme de son père, qui élève des brebis.



Ce qui me manque le plus, avec le confinement ? Les amis, et le rugby ! C'est mon sport préféré, j'en fais depuis 4 ans.

Le rugby, c'est un sport d'équipe. Mais, sans copains, pas facile de s'entraîner ! **Pour faire du sport, Benjamin a un grand jardin**, où il fait du vélo et joue au ballon. Son père lui a même bricolé des poteaux de rugby, avec une corde tendue entre deux arbres !



J'aime bien aller à la ferme. Je donne du foin à manger aux brebis et j'aide mon père à prendre soin des agneaux.



Photos : © Famille Hispa.

Benjamin pense qu'il a de la chance d'être confiné à la campagne. Sa maison est loin du village, il peut jouer dehors sans risquer de croiser quelqu'un. **Et il peut aussi aider son père à s'occuper du troupeau.**

Benjamin est en CM2. Il aime bien l'école à la maison, parce qu'il y a moins de travail et plus de récré. Il lui tarde quand même de retourner en classe... pour retrouver ses copains, bien sûr !

Texte : Émilie Leturcq.

Les infos en bref

Bonne nouvelle !

Le jaguar est désormais mieux protégé, comme l'éléphant d'Asie, l'albatros des antipodes ou le requin-marteau. En tout, ce sont 10 espèces animales menacées qui profitent de cette nouvelle réglementation.



© Leemage via AFP.

SOS foot amateur

Pendant le confinement, on ne peut plus jouer au foot... ailleurs qu'à la maison ! Tous les championnats ont été arrêtés à cause de l'épidémie. Mais la Fédération française a promis de soutenir financièrement **les 14 000 clubs de foot amateur**, pour la saison prochaine.



© Getty Images.



1jour1actu répond à tes questions

À quand, la fin du confinement ?

Patience ! Le président de la République a annoncé qu'en France le confinement se terminera, petit à petit, à partir du 11 mai. Mais il faudra encore prendre des précautions contre le Covid-19 après cette date...



© Getty Images.

► Pour en savoir plus, écoute le podcast « Allo, 1jour1actu ? » mardi 28 avril sur 1jour1actu.com



Rire, même quand les temps sont durs, c'est essentiel ! La Journée mondiale du rire, le 3 mai, est là pour nous le rappeler !

Rien de tel qu'une bonne crise de fou rire pour **se sentir bien** !



À quoi ça sert de rire ?

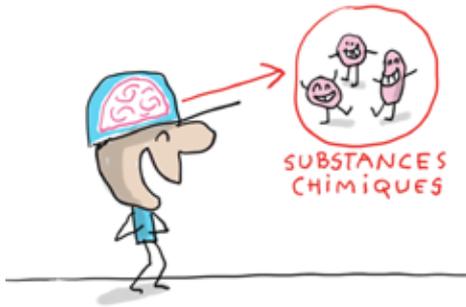
Selon certains médecins, il faudrait rire **au moins 10 minutes par jour**.



Pourquoi ? Parce que le rire secoue tous tes muscles. Après, tu te sens **complètement relaxé**.



Le rire aide ton cerveau à fabriquer des substances qui **déclenchent la joie** et **apaise le stress**.



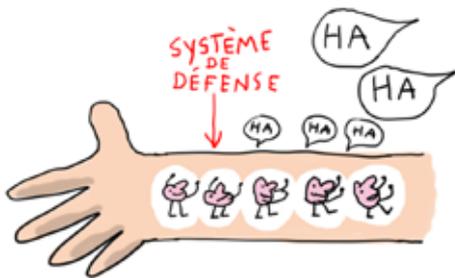
De leur côté, en se contractant, tes muscles abdominaux offrent **un massage à ton ventre**.



Ton cœur **bat plus vite**, ce qui favorise la circulation du sang. Ta **respiration**, elle, se fait **plus profonde**.



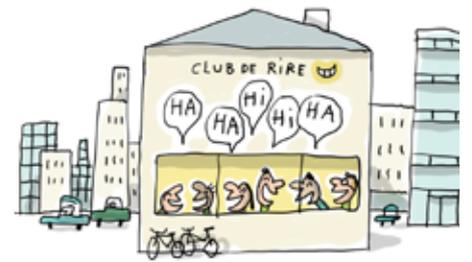
Tout cela stimule les **défenses naturelles** de ton corps. Tu deviens plus fort face à la maladie.



Les bienfaits sont si nombreux que le rire est **utilisé dans les hôpitaux** pour remonter le moral des malades.



Il existe même des **clubs de rire**, où l'on apprend à provoquer le rire pour se faire du bien.



Retrouve ce sujet en vidéo le **mercredi 29 avril** sur ton site www.1jour1actu.com

Les vidéos de la semaine sur www.1jour1actu.com



lundi 27
C'est quoi, le métier de vétérinaire ?



mardi 28
Que font les sans-abri pendant l'épidémie ?



jeudi 30
C'est quoi, le soleil ?



vendredi 1er
La presse est-elle libre dans tous les pays ?

Pour joindre la rédaction, composer le 05 61 76, puis les 4 chiffres du poste de votre correspondant (entre parenthèses). **Directrice éditoriale** Plante : M. MAI-VAN-CAN (04 34). **Rédactrice en chef** : C. LAURANS (04 43). **Rédactrice en chef adjointe** : E. LETURCO (04 83). **Rédactrice en chef adjointe déléguée au monde enseignant** : M. REVIGNON (04 83). **Directrice artistique** : N. FAUREL. **1er rédacteur graphiste** : L. BONNET-CALMELS (05 33). **Chef de rubrique** : C. GANET (05 81). **Secrétaire de rédaction** : E. RENGOY (05 87). **Responsable marketing** : J.-L. MONCHY. **Révision** : A. LE BRETON et D. DALEM. **Photographe** : V. GIRE. **Documentation** : I. WFI. **SUPPLÉMENT NUMÉRIQUE** : **Rédactrice en chef** : S. BARTHÈRE. **Rédacteur en chef technique** : C. ABAJIDE. **Chefs de rubrique** : F. BLANQUART, C. TOUATY. **Rédactrices graphistes** : A. KRESS, C. PÉRIEL. **Conseiller pédagogique** : M. GRANDOTY. **Création maquettes** : H. CONVERT.

Pour nous joindre. Site : www.milanpresse.com. Adresse : 1, rond-point du Général Eisenhower 31101 Toulouse Cedex 9. N° de téléphone (0) 5 61 76 50 (information, conseil, abonnement). Pour le suivi de vos abonnements : 05 61 76 50 00 ou contact.mj@milan.fr. Pour les autres pays : un seul numéro pour les abonnements et conseils : (33) 5 61 76 64 11. **Directrice générale** : Marie-Anne DENIS. **Directeur marketing** éditeur : Philippe ORILLAC. **Vente au numéro** : Cécile BREMAUD (n° vert réservé aux diffuseurs de presse 0 800 22 86 22). **Fabrication** : Mathilde BRISSEAU. **Photographe** : Kindy DIALLO. **PUBLICITE** : Bayard Media Développement. Tél. : 01 74 31 49 86. **Directrice générale** : S. LE MAIRE. sylvie.le-maire@bayardmedia.fr. **Directrice générale adjointe** : F. MARQUET. fabienne.marquet@bayardmedia.fr. **Directrice de publicité** : A. PARCHITELLI. angela.parchitelli@bayardmedia.fr - 49 14. **Directeur Cross media & digital** : J.-J. BENEZICH (jean-jacques.benezich@bayardmedia.fr - 48 49). **1jour1actu** est édité par Milan Presse SAS, société par actions simplifiée, 1, rond-point du Général Eisenhower 31101 Toulouse Cedex 9. **Président et directeur de la publication** : Bayard Presse représenté par Pascal RUFFENACH. **Actionnaire** : Bayard Media International et Investissement (100 % du capital). **Loin n° 40956 du 18/07/1949** sur les publications destinées à la jeunesse. Belgique et Luxembourg - Editions Milan - Da Vincilaan 1 - 1930 Zaventem. **Editeur responsable** : Sandrine Van Gossum. Tél. 0800/900 28 (de Belgique, n° gratuit) ou 8002/9195 (du Luxembourg). www.bayardmilan.be. Suisse tél. : 022 860 84 02. Mail : milan-presse@edigroup.ch **Commission paritaire** : 0920 C 9192B. **ISSN** : 2269-2929. **Dépot légal** à date de parution. **Imprimeur** : SIEP. 77500 Bois-Hé. Origine du papier : Espagne. **Taux de fibres recyclées** : 0,20 %. Origine des fibres : papier issu de forêts gérées durablement. Impact sur l'eau : Plot 0,02 kg P/T.

Texte : Séverine Clochard, adapté par Catherine Ganet. Illustrations : Jacques Azam.



Chaque jour, les infos animées sont sur **OKOO** et **Lumni** dans le programme **1jour 1question**

Abonne-toi sur [1jour1actu.com](http://www.1jour1actu.com)



Découvre la vie à Pompéi

Pompéi est une cité romaine de l'Antiquité qui a été détruite par un volcan, en l'an 79. Bilan : des milliers de morts et une ville ensevelie sous les cendres, figée pendant des siècles. Aujourd'hui, ce site archéologique extraordinaire continue de nous en apprendre beaucoup sur la vie à l'époque des Romains.



○ Pompéi
■ FRANCE
■ ITALIE

Personne n'avait peur du Vésuve

Ce volcan rendait la terre facile à cultiver. C'est pourquoi les Pompéiens ont bâti leur ville juste à côté. Avant 79, ils croyaient que le Vésuve était éteint.

Certaines maisons étaient luxueuses

Les familles riches vivaient dans des maisons avec chambres, cuisine, salle de bains, jardin, etc. Il pouvait y avoir une salle de banquet, où les invités mangeaient allongés sur des sortes de lits.

Il y avait l'eau courante

Dans les rues, des fontaines étaient accessibles à tous. Les plus riches avaient leur propre fontaine à la maison ! L'eau arrivait à Pompéi par un aqueduc, une construction qui faisait couler l'eau d'une rivière jusqu'en ville.



Les Pompéiens pouvaient manger comme au fast-food

Des boutiques proposaient de la nourriture à emporter. Au menu : pain, poisson, fromage, lentilles, vin, etc. Les clients achetaient leur repas dans la rue, et le mangeaient debout.

Des spectacles étaient organisés

Ce Pompéien est en route pour l'amphithéâtre, où 20 000 spectateurs pouvaient assister à des combats de gladiateurs. Les Pompéiens aimaient aussi voir des pièces, jouées dans de plus petits théâtres.

Les murs étaient décorés

Ils étaient ornés de fresques, des peintures réalisées directement sur les murs. Elles représentaient des paysages, des animaux, des dieux... ou les propriétaires des lieux !



Les amis se retrouvaient aux thermes

Les habitants allaient souvent aux thermes, ou bains publics, pour se laver et papoter. L'eau y était chauffée grâce à une cheminée placée au sous-sol.



Des élections avaient lieu régulièrement

Sur les murs, des inscriptions incitaient à voter pour certains candidats aux élections. Chaque année, les citoyens élaient ceux qui allaient gérer la ville et y rendre justice.

2 000 ans plus tard, la cité révèle de nouveaux trésors

Un site très visité... mais fragile !

Chaque année, plusieurs millions de touristes viennent visiter les ruines de Pompéi. Pourtant, jusqu'au milieu des années 2010, ce site était mal entretenu et il se fragilisait beaucoup.



Voici une rue de Pompéi, comme on peut la voir de nos jours.

Une cité restaurée

Il y a 6 ans, de grands travaux ont été lancés pour restaurer Pompéi. Une cinquantaine de spécialistes y participent, et plus de 100 millions d'euros sont investis. Grâce à ce projet, qui doit s'achever fin 2020, Pompéi a retrouvé sa splendeur !



© E. Imperato / Contrasto / Contrasto via AFP.

Une expo à visiter... chez soi !

Les archéologues fouillent Pompéi depuis le XVIII^e siècle. Pour présenter les dernières découvertes, le musée du Grand Palais, à Paris, avait prévu une exposition. Elle est reportée à cause de l'épidémie de Covid-19... Mais, pour patienter, une visite virtuelle est possible sur Internet.