

NEWS Letter

Jumelage Dinan-Léhon /Abstatt

Trois semaines avec Pia : un concentré de talents et de bonne humeur

Elle était très attendue à l'école Mosaïque : Pia Schild a effectué un stage de trois semaines dans notre école.

Un stage de quoi ? Eh bien, en français, on pourrait dire un stage de « couteau Suisse » ! Elle sait tout faire !

On a pu la voir à l'œuvre comme professeur de chant pour nous apprendre à chanter « Zum Geburtstag viel Glück » ou encore « Aux Champs Élysées » de Joe Dassin.

Elle nous a aussi montré comment attraper les crabes sans se faire pincer lors d'une sortie en bord de mer.

Alors qu'il nous manquait un élève musicien, elle a pris sa place aux percussions.

Elle nous a même lu des albums pour enfant en Allemand (heureusement que nous avons les images pour comprendre !)

Ajoutons à cela qu'elle parle parfaitement le français, Pia est décidément pleine de talents !

Merci Pia pour ton passage à l'école Mosaïque.

Cyril Voisin, directeur

Drei Wochen mit Pia: eine geballte Ladung Talent und guter Laune

Sie wurde in der École Mosaïque sehnsüchtig erwartet: Pia Schild hat ein dreiwöchiges Praktikum an unserer Schule absolviert.

Ein Praktikum in was? Nun, auf Französisch würde man sagen: ein echtes „Schweizer Taschenmesser“-Praktikum! Pia hat alle Situationen des Schulalltags mit Bravour gemeistert !

Wir haben sie als Gesangslehrerin erlebt, als sie uns „Zum Geburtstag viel Glück“ oder sogar „Aux Champs-Élysées“ von Joe DASSIN beigebracht hat.

Sie hat uns außerdem gezeigt, wie man am Meer Krebse fängt, ohne sich kneifen zu lassen.

Als uns ein musikalischer Schüler fehlte, hat sie kurzerhand selbst die Percussion übernommen.

Und sie hat uns sogar Kinderbücher auf Deutsch vorgelesen (zum Glück hatten wir die Bilder zur Unterstützung!).

Dazu kommt, dass sie perfekt Französisch spricht – Pia ist wirklich voller Talente!

Vielen Dank, Pia, für deine Zeit an der École Mosaïque.

Cyril Voisin, Schulleiter



Warum wolltest du ein Praktikum in Frankreich machen und wurden deine Erwartungen erfüllt?

Hauptsächlich wollte ich mein Französisch verbessern indem ich es im Alltag benutze. Das hat sogar noch besser funktioniert als ich gedacht hätte.

Wie hast du das Praktikum bekommen?

Das Praktikum ist über den Partnerschaftsverein selbst organisiert. Dank einer Schulbefreiung für eine Woche konnte ich mit den Pfingstferien insgesamt drei Wochen in Frankreich verbringen.

Was hast du in Dinan für Aufgaben bekommen?

Mein Praktikum habe ich in der Grundschule und in der Kinderbetreuung gemacht. Ich habe mir den Unterricht angeschaut, den Kindern bei ihren Aufgaben geholfen und mit ihnen in Kleingruppen gearbeitet. Ich durfte auch auf Ausflüge mitgehen, mit einer Klasse waren wir zum Beispiel einen Tag lang am Strand und haben etwas über die Tiere und Pflanzen dort gelernt. Eine andere Klasse habe ich bei einem Besuch im Seniorenheim begleitet. Mittwochs habe ich immer bei der Betreuung der Kinder im Kindergartenalter geholfen.

Was hast du außerhalb des Praktikums gemacht?

Ich habe bei einer sehr netten Gastfamilie gewohnt, ich habe den Alltag miterlebt und wir haben viele Ausflüge gemacht. Außerdem hatte ich die Möglichkeit in einem Jugendorchester bei einigen Proben und einem Konzert mitzuspielen.

Inwiefern hat dir die Zeit in Frankreich etwas gebracht?

Ich habe im Alltag Französisch gesprochen, dabei habe ich viele neue Wörter gelernt und bin viel sicherer in der Sprache geworden. Es war auch interessant die Unterschiede der Kultur und des Schulsystems zwischen Frankreich und Deutschland zu entdecken. Außerdem hat es einfach Spaß gemacht mit den Kindern zu arbeiten.

Würdest du anderen ein Praktikum in Frankreich weiterempfehlen?

Auf jeden Fall! Es ist eine super Möglichkeit um Erfahrungen im Ausland zu sammeln und seine Sprachkenntnisse zu verbessern, vor allem wenn man sich vorher überlegt in welchem Bereich man sein Praktikum machen möchte und Spaß daran hat.



Quelles étaient tes motivations pour faire un stage en France et ont-elles été satisfaites ?

Je voulais principalement améliorer mon français en l'utilisant au quotidien. Cela a même encore mieux fonctionné que je ne l'avais imaginé.

Comment as-tu obtenu ce stage ?

Le stage était organisé directement par le comité de jumelage. Grâce à une autorisation d'absence scolaire d'une semaine, j'ai pu passer trois semaines en France en comptant les vacances de la Pentecôte.

Quelles étaient tes principales tâches pendant ton stage à Dinan ?

J'ai fait mon stage à l'école primaire et au centre de loisirs. J'ai observé les cours, aidé les enfants dans leurs activités et travaillé avec eux en petits groupes. J'ai aussi pu participer à des sorties : avec une classe, nous avons passé une journée au bord de la mer pour découvrir la faune et la flore du littoral. J'ai également accompagné une autre classe lors d'une visite dans une maison de retraite. Le mercredi, j'aidais toujours à la prise en charge des enfants d'âge maternel.

Qu'as-tu fait en dehors du stage ?

J'ai vécu dans une famille d'accueil très sympathique, j'ai partagé leur quotidien et nous avons fait beaucoup de sorties. J'ai aussi eu la possibilité de jouer dans un orchestre de jeunes lors de quelques répétitions et d'un concert.

En quoi ton séjour en France t'a-t-il apporté quelque chose ?

J'ai parlé français au quotidien, ce qui m'a permis d'enrichir mon vocabulaire et de gagner en assurance dans la langue. C'était aussi intéressant de découvrir les différences culturelles et les différences entre les systèmes scolaires français et allemand. Et puis, travailler avec les enfants était tout simplement très agréable.

Recommanderais-tu à d'autres de faire un stage en France ?

Absolument ! C'est une excellente occasion d'acquérir une expérience à l'étranger et d'améliorer ses compétences linguistiques, surtout si l'on réfléchit à l'avance au domaine dans lequel on souhaite faire son stage et si l'on y prend plaisir.



Dinan und Abstatt im Einklang in einem europäischen Musikprojekt

Dinan et Abstatt à l'unisson dans un projet musical européen

Eine sehr gute Nachricht: Das Projekt „**Musikalische Zwischenstopps**“, getragen von **Dinan Agglomération** im Rahmen des Erasmus+-Programms für Jugendliche, hat soeben eine europäische Förderung erhalten!

Diese Initiative vereint drei Partnerländer – **Frankreich, Deutschland und Rumänien**

– rund um einen **Orchesteraustausch**, der Kunstmusik und populäre Musik miteinander verbindet. Etwa fünfzig Jugendliche im Alter von 13 bis 18 Jahren werden daran teilnehmen.

Die an diesem Projekt beteiligten Strukturen sind:

- der **Pôle Enseignement Artistique** von Dinan Agglomération,
- les **Amis du Jumelage Dinan-Léhon/Abstatt**,
- die **Musikschule Zweckverband Musikschule Schozachtal** in Abstatt,
- das **technologische Lyzeum von Ocna Mureș** in Rumänien,
- sowie der Verein **Les Amis de Constanța (Rumänien)** aus Plaintel.

Das Ziel von *Musikalische Zwischenstopps* ist vielfältig: ein gemeinsames Repertoire aufzuwerten, interkulturelle Begegnungen zu fördern, dauerhafte Verbindungen zwischen den Jugendlichen zu schaffen, die Partnerregionen sichtbar zu machen und eine breite Palette kultureller, touristischer, sportlicher und gastronomischer Entdeckungen zu bieten. Jede der drei Etappen basiert auf einer ausgewogenen Wochenorganisation:

- Ein Teil des Tages ist den Orchesterproben und der gemeinsamen künstlerischen Arbeit gewidmet.
- Der andere Teil ist kulturellen, sportlichen oder umweltbezogenen Aktivitäten vorbehalten, die mit dem jeweiligen Gastgebergebiet verbunden sind.

Das erste Treffen ist für **April 2027 in Frankreich** geplant, das zweite für **Oktober 2027 in Deutschland**, und das dritte wird **im April 2028 in Rumänien** stattfinden. Am Ende jedes Treffens ist ein Konzert oder eine öffentliche Präsentation vorgesehen.

In diesem Rahmen wird der Partnerschaftsausschuss eine wesentliche Rolle spielen, indem er zur Organisation der kulturellen und sportlichen Aktivitäten beiträgt, die den jungen Teilnehmenden während des ersten Austauschs angeboten werden.



Une très bonne nouvelle : le projet **Escales musicales**, porté par Dinan Agglomération dans le cadre du programme Erasmus+ Jeunesse, vient d'obtenir un financement européen !

Cette initiative rassemble trois pays partenaires — **la France, l'Allemagne et la Roumanie** — autour d'un **échange**

d'orchestres mêlant musiques savantes et populaires. Environ cinquante jeunes âgés de 13 à 18 ans y participeront.

Les structures engagées dans ce projet sont :

- le **Pôle Enseignement Artistique de Dinan Agglomération**,
- les **Amis du Jumelage Dinan-Léhon/Abstatt**,
- l'**école de musique Zweckverband Musikschule Schozachtal d'Abstatt**,
- le **lycée technologique d'Ocna Mureș en Roumanie**,
- ainsi que l'association **Les Amis de Constanța (Roumanie)** de Plaintel.

L'objectif d'Escales musicales est multiple : valoriser un répertoire commun, encourager la rencontre interculturelle, créer des liens durables entre les jeunes, mettre en lumière les territoires partenaires, et offrir une palette de découvertes culturelles, touristiques, sportives et gastronomiques. Chacune des trois escales reposera sur une organisation hebdomadaire équilibrée :

- une partie de la journée sera consacrée aux répétitions d'orchestre et au travail artistique collectif ;
- l'autre partie sera dédiée à des activités culturelles, sportives ou environnementales, en lien avec le territoire d'accueil.

La première rencontre est prévue en **France en avril 2027**, la seconde en **Allemagne en octobre 2027** et la troisième en **Roumanie en avril 2028**.

Un concert ou temps de restitution publique sera prévu à la fin de chaque rencontre

Dans ce cadre, le comité de jumelage jouera un rôle essentiel en contribuant à l'organisation des activités culturelles et sportives proposées aux jeunes participants, lors du premier échange!



Die Sardine – das große Comeback auf den Tellern der Franzosen

Seit 2025–2026 erlebt die Sardine in der Ernährung der Franzosen ein echtes Comeback. Lange Zeit galt sie als einfaches, traditionelles Produkt – heute ist sie ein echter Star in den Supermarktregalen.

Die Zahlen sprechen für sich: Im März 2026 stiegen die Verkaufszahlen von Sardinendosen – die überwiegend in der Bretagne produziert werden – um +19 %, und seit Jahresbeginn verzeichnen sie insgesamt ein Wachstum von +6,3 %. In einigen bretonischen Konservenfabriken haben sich die Verkäufe sogar mehr als verdoppelt.

Diese Wiedergeburt ist zum Teil dem Enthusiasmus in den sozialen Netzwerken zu verdanken, die die zahlreichen Vorteile dieses kleinen blauen Fisches hervorheben. Das Ergebnis: In den Supermärkten schnellen die Verkäufe in die Höhe, und die Sardine erobert sich wieder einen festen Platz in den Einkaufskörben.

Und das aus gutem Grund: Hinter ihrer bescheidenen Erscheinung verbirgt die Sardine einen wahren ernährungsphysiologischen Schatz. Reich an mehrfach ungesättigten Fettsäuren, insbesondere den berühmten Omega-3-Fettsäuren, trägt sie zur Gesundheit des Herz-Kreislauf-Systems bei. Sie enthält außerdem eine beachtliche Menge an Vitaminen, vor allem Vitamin B12, sowie wichtige Mineralstoffe.

Ob frisch oder aus der Dose – die Sardine unterstützt das Nervensystem, stärkt die Knochen und fördert die Immunabwehr. Ein Konzentrat an Vorteilen in einem zugleich erschwinglichen, nachhaltigen und schmackhaften Format.

Und das ist noch nicht alles: Sardinen in Öl gibt es heute in einer großen Vielfalt an Zubereitungen, je nach Art, Herstellungsweise sowie der verwendeten Öl- oder Gewürzmischung. Zu den beliebtesten Rezepturen gehören unter anderem: Zitrone, Chili und Kräuter, Algen, kandierte Zitrusfrüchte und Pesto.

Kurz gesagt: ein kleiner Fisch, aber ein großer Verbündeter für die Gesundheit – und ein Kultprodukt, das die Geschmacksknospen der Franzosen wieder in Begeisterung versetzt.

Und an euch, liebe Freunde der Jumelage, die ihr bei jedem Frankreichbesuch treu mit euren sorgfältig im Koffer verstauten Gavottes abreist... möchten wir eine kleine freundschaftliche Herausforderung richten.

Warum legt ihr das nächste Mal nicht ein paar Dosen bretonischer Sardinen dazu? Sie sind köstlich, gesund und ebenso typisch für unsere Region. Wer weiß – vielleicht werden sie ja eure neue deutsch-französische Tradition ?



Depuis 2025-2026, la sardine connaît un véritable retour en force dans l'alimentation des Français. Longtemps considérée comme un produit simple et traditionnel, elle s'impose aujourd'hui comme une star des rayons.

Les chiffres parlent d'eux-mêmes : en mars 2026, les ventes de boîtes de sardines — majoritairement produites en Bretagne — ont bondi de **+19 %**, et affichent une progression globale de **+6,3 %** depuis le début de l'année. Dans certaines conserveries bretonnes, les ventes ont même plus que doublé.

Cette renaissance s'explique en partie par l'engouement des réseaux sociaux, qui mettent en avant les nombreux bienfaits de ce petit poisson bleu. Résultat : dans les supermarchés, les ventes s'envolent et la sardine retrouve une place de choix dans les paniers.

Et pour cause : derrière sa modestie apparente, la sardine cache un véritable trésor nutritionnel. Riche en acides gras polyinsaturés, notamment les fameux oméga-3, elle contribue à la bonne santé du système cardiovasculaire. Elle conserve également une belle quantité de vitamines, en particulier la vitamine B12, ainsi que des minéraux essentiels.



Fraîche ou en conserve, la sardine soutient le système nerveux, la solidité des os et renforce l'immunité. Un concentré de bienfaits dans un format accessible, durable et savoureux.

Et ce n'est pas tout : les sardines à l'huile se déclinent aujourd'hui en une grande variété de

préparations, selon l'espèce, la méthode de préparation et le type d'huile ou d'assaisonnement utilisé. Parmi les recettes les plus appréciées, on retrouve notamment : le citron, le piment et les aromates, les algues, les agrumes confits, le pesto.

En bref : un petit poisson, mais un grand allié pour la santé — et un produit phare qui fait vibrer à nouveau les papilles des Français.

Et à vous, chers amis de Jumelage, qui repartez fidèlement de chaque visite en France avec vos précieuses Gavottes soigneusement glissées dans les valises... nous lançons un petit défi amical. La prochaine fois, pourquoi ne pas y ajouter quelques boîtes de sardines bretonnes ? Elles sont savoureuses, bonnes pour la santé, et tout aussi emblématiques de notre région. Qui sait — peut-être deviendront-elles votre nouvelle tradition franco-allemande ?

