



MayotteWiki

PRÉSENTATION

Nom du projet : MayotteWiki

Présenté par : Asmina, Naya, Chahassou, Ani-Cha

Date : Novembre 2022

Notre Équipe



Naya

Chef de groupe & wiki



Chahassou

Communication & wiki



Ani-Cha

Wiki et outil d'analyse



Asmina

Outils de rédaction

Plan



Présentation du wiki

Le site web pour collaborer, présenter ses projets et trouver l'inspiration au collègue. Mais aussi et surtout trouver nos outils.

Présentation des outils de rédaction

Les outils aidant à la rédaction.

Présentation de l'outil d'analyse

Un outil pour mieux comprendre son bulletin scolaire.

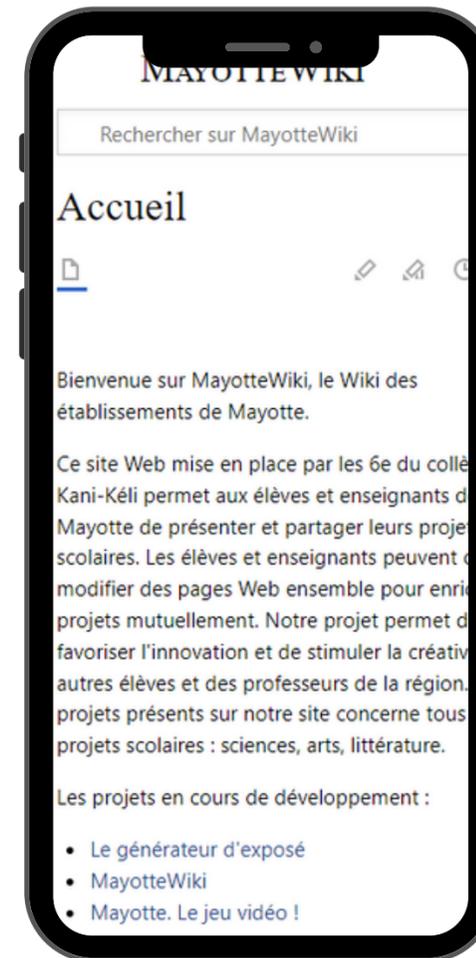
Conclusion

Le mot de la fin.

Le wiki

Le wiki va permettre à l'ensemble des élèves d'avoir un espace pour partager leurs projets, s'entraider, s'inspirer et améliorer ensemble leurs projets. Tout le monde peut consulter, créer ou modifier des pages.

La méthodologie utilisée pour concevoir tous nos projets seront bientôt sur ce wiki.



<https://mayottewiki.fr>

Les outils de rédaction

Rédigez un thème, une situation, une phrase et laissez l'intelligence artificielle vous aider à gagner du temps et apprendre à mieux formuler vos phrases et découvrir du vocabulaire.

Le générateur d'exposé

Entrez votre thème

Envoyer le thème

Le chocolat est un aliment composé de pâte de cacao, de beurre de cacao et de sucre, fabriqué à partir du fruit du cacaoyer. Il est consommé sous diverses formes : en pâte, en poudre ou en barre. Le chocolat est riche en flavonoïdes, des composés phytochimiques qui ont des effets bénéfiques sur la santé. Les flavonoïdes contenus dans le chocolat noir peuvent contribuer à réduire le risque de maladies cardiaques et d'accidents vasculaires cérébraux. Le chocolat noir est également riche en antioxydants, qui aident à protéger les cellules du stress oxydatif.

1. Le chocolat est une friandise populaire dans le monde entier.
2. Le chocolat est fabriqué à partir de fèves de cacao.
3. Le chocolat a été introduit en Europe au XVIème siècle.
4. Le chocolat a de nombreuses vertus médicinales.
5. Le chocolat peut être utilisé dans de nombreuses recettes.

Le chocolat est un aliment qui peut être bénéfique pour la santé, mais il est riche en antioxydants et peut aider à protéger le cœur et les vaisseaux sanguins. Cependant, les chocolats blancs contiennent pas autant d'antioxydants, mais sont moins riches en calories. Le chocolat doit être consommé avec modération car il contient de la caféine et des matières grasses.

Un courrier rapidement !

j'adore les chocolats envoyés par ma soeur.

Rédigez le courrier

Chère sœur,

Je te remercie infiniment pour les délicieux chocolats que tu m'as fait parvenir. J'adore les chocolats et je savoure chaque bouchée avec délectation. Je te remercie de penser à moi et de me faire plaisir.

Avec tout mon amour,

Lancer une discussion

Le chocolat

Parlez

égalité

Il y a beaucoup de chocolats et de sucreries en France, mais on sait peu de chose sur leur origine. Pourtant, l'égalité entre les filles et les garçons commence dès la production de ces aliments. En effet, les filières cacao et sucre sont souvent marquées par des inégalités entre les sexes. Les femmes sont souvent exclues des postes de décision et ont moins accès aux terres, aux semences et aux pesticides. Elles sont aussi moins payées que les hommes pour le même travail. Ces inégalités ont des impacts négatifs sur la vie des femmes, mais aussi sur l'économie et la société tout entière. L'égalité entre les filles et les garçons est donc un enjeu important, notamment dans les filières cacao et sucre.

écologie

Il est bien connu que le chocolat est produit à partir de fèves de cacao, qui poussent principalement dans les régions équatoriales humides. De plus en plus, ces fèves de cacao sont cultivées dans des forêts tropicales, en développant des plantations au lieu de laisser la forêt intacte. Ceci est une pratique dangereuse, car elle conduit à la destruction de l'habitat naturel des animaux et à la pollution des sols et des eaux. En outre, elle favorise le développement de maladies telles que le mildiou du cacao, qui peuvent détruire entièrement les récoltes.

<https://mayottewiki.fr/Projets/presentation.php>

L'outil d'analyse

Analyser votre bulletin. Envoyez vos appréciations, on analyse en quelques secondes !

Copiez-collez les appréciations dans la zone de texte

Projet d'An-icha basé sur le travail de d'Asmina, collège des Ylang-Ylang

Lancer l'analyse

<https://mayottewiki.fr/Projets/pp2.php>



Conclusion

En ce début d'année, nous apprenons à concevoir des projets et des applications, on explore les possibilités et testons nos outils. Bientôt nous allons commencer à finaliser notre trousse à outil pour aider les élèves et aider les élèves à concevoir eux-mêmes des applications grâce à notre wiki.