

DÉCEMBRE 2020-N° 6

SAINTBRUNOMAG :

HORS-SÉRIE :

UN NOËL ÉCORESPONSABLE

Le recyclage :

A quoi ça sert ?

Tout ce que tu tries va potentiellement être recyclé, ce qui évite le gaspillage, la pollution et la dépense inutile de ressource polluante (ex : le plastique). Ce concept existe depuis plus de 20 ans en France.

Plus de 55% des déchets devraient être supprimés d'ici 2030.



Le système de recyclage :

1^{ère} étape : Jeter ses déchets dans la bonne poubelle

2^{ème} étape : Le camion-poubelle va venir récupérer les poubelles et les apporter dans la zone de stockage.

3^{ème} étape : Faire un premier tri à la main afin d'éviter le blocage des machines

4^{ème} étape : Les déchets sont ensuite envoyés dans le trommel (un grand tuyau avec des trous). Les déchets y passent pendant que la roue tourne

5^{ème} étape : Ils sont acheminés indépendamment par des tapis roulants, d'un côté, objets en métal et en plastique. Et de l'autre, carton et papier. Les employés vont trier une dernière fois pour plus de précision. Cette étape permet de garder que les déchets recyclables.

6^{ème} étape : Les déchets triés arrivent dans une immense machine, la presse à balle. Elle compresse et les déchets deviennent de gros cubes ficelés. Ceux-ci s'appellent des Balles ».

7^{ème} étape : Les « Balles » sortent de la presse pour aller dans une usine de recyclage. Ce sont des camions qui les y emmènent.



Les poubelles :

Jaunes : sont généralement dédiées aux emballages, aux cartons et le plastique.

Vertes : sont destinées au verre.

Bleus : sont uniquement pour les papiers, les journaux, les annuaires, les prospectus et tous ce qui se rapproche du papier.

Rouges : son pour les déchets en métal.

Grisés : servent aux déchets non recyclables.

Violettes/roses : les pilles vont dedans !

Marrons : celles-ci, ce sont les cartouches qui vont dedans.

Blanches : elles conservent les gobelets.

Recycler c'est important !!!!!!!

Sources : <https://www.terface.com/p-poubelle-tri-selectif-codes-couleurs.html>

Livre « Copains de l'écologie » édition Milan

Eyraud Lou et Peron Maïwenn et Durand Coline

Les plantations :

Vous pouvez faire votre propre jardin pour éviter d'achetés des produits tout fait, manger mieux et équilibrer car rien ne vaut les bons vieux légumes du jardin ! De plus, vous pourrez économiser énormément d'argent. Vous pourrez vous faire vos propre recette (salade composée, patates sauté, gratins de patates, carottes râpés...).

• Les anti-limaces :

Les antis-limaces, bonne ou mauvaise chose ? :

Le souci, est que certains antis-limaces ne tue pas que celles-ci mais aussi les abeilles, qui ingère les produits toxiques. Pour éviter cela, il existe d'autres solutions :

• Les morceau, coquilles d'œufs :

- Il faut mettre des morceaux de coquille d'œufs autour de votre plantation, les limaces ne pourront pas les approcher.

• Le compost et les engrais :

Pour éviter d'avoir à acheter de l'engrais je vous conseille d'utiliser un composte sa vous permettra d'économisés vos déchez les fruit et légumes pourri au composte vous pouvez triez. De plus, cela évite le gaspillage.

⇒ Déchets humide, matière verte :

- Épluchures et restes de fruits et légumes (sauf agrumes)
- Fleurs coupées
- Mauvaises herbes sans graines
- Sachet de thé sans agrafe
- Feuilles d'arbre
- Taille de haie, mais passée au broyeur

⇒ Les déchets à placer en petites quantités :

- Ail
- Coquillages broyés
- Agrumes
- Gazon tondu (attention les plantes ne doivent pas être en graine)
- Laitages
- Morceaux de viande et poisson cuits.
- Restes alimentaires cuits (à composter avant qu'ils ne sèchent)

⇒ Les déchets à ne pas placer dans le compost :

- Mégots de cigarette
- Charbon de barbecue
- Poussière d'aspirateur

- Tous les matériaux non-biodégradables
- Déchets d'animaux domestiques
- Graines et noyaux
- Feuilles vernissées (lierre, laurier...)
- Liserons et plantes rampantes
- Plantes et végétaux traités
- Résineux (thuyas, cyprès, aiguilles de pin...)

Source : [Castorama en ligne](#)

Coline Durand et Johan Pichon

Les recettes de saison

Recette d'été : Bonbons aux coquelicots :

Ingrédients :

- 1 grosse poignée de pétales de coquelicots
- 250g de sucre en poudre
- 25cl d'eau
- Des cures dents

Recettes :

1. Ramasse des pétales de coquelicots et mets-les dans un panier sans les tasser.
2. Coupe-les finement à l'aide d'une paire de ciseaux et laisse-les de côté dans une assiette.
3. Dans une casserole, chauffé à feu doux le sucre avec l'eau jusqu'à obtenir un sirop épais. Surveille bien la cuisson, le sirop ne doit pas caraméliser.
4. Ajoute les pétales et laisse cuire à feu doux pendant une vingtaine de minutes. Remue régulièrement pour ne pas laisser attacher au fond de la casserole.
5. Laisse refroidir un peu mais pas totalement.
6. Quand le sirop a en peu durci, forme des petites boules à l'aide d'une cuillère à café. Plante des cure-dents et pose les bonbons sur une plaque recouverte de papier sulfurisé.
7. Mais aussitôt la plaque au réfrigérateur pendant ½ heure.
8. Présente les bonbons dans une jolie assiette et déguste !

Astuce : Pour éclaircir le sirop, ajoute quelques gouttes de citron.



Recettes d'automne : Crumble au potiron et au parmesan

Ingrédients :

- 500g de potiron
- 50g de poudres d'amande
- 100g de parmesan râpé
- 125g de beurre doux mou+ en peu plus pour le plat
- 50g de farine
- 50g de chapelure

- 1 cube de bouillon de volaille
- Sel, poivre au goût

Recettes :

Versez un grand volume d'eau salée dans une casserole. Ajoutez-y le cube de bouillon de volaille,

Le pain d'épices

Ingrédients :

- 250g de farine (semi-complète)
- 250g de miel (miel d'acacia pour un goût moins fort sinon du miel de sapin !)
- 2 œufs
- 50g de sucre de canne blond
- 2 Cuil. à soupe de sucre muscavado
- 2 Cuil. à café d'épices à pain d'épices
- Quelques Cuil. à soupe de lait (à ajuster)
- 1 sachet de levure chimique

Préparation :

Faire chauffer doucement le miel dans une casserole, sans bouillir, pour qu'il devienne parfaitement liquide. Dans un saladier, mélanger la farine, la levure, les sucres et les épices. Ajouter le miel tiède et commencer à mélanger doucement. Ajouter les œufs et mélanger au fouet. Ajuster la texture de votre pâte avec le lait (2 à 5 Cuil. à soupe environ) pour que la pâte soit plus lisse sans être trop liquide.

Beurrer et fariner un moule à cake et faire cuire 50min-1h à 155°C sans jamais ouvrir le four !

Laissez refroidir sur une grille, enveloppez le pain d'épices dans un torchon et attendez 24h avant de le déguster (la partie la plus difficile !). Il se conserve très bien plusieurs jours.

<https://www.unnoelecoco.com/le-pain-depices/>



Noël à Poudlard

L'équipe de Saint Bruno Mag

vous souhaite un joyeux Noël !