

Les actions de notre école

Point de collectes

Tous ensemble continuons à mieux trier nos déchets !

Comme vous l'avez déjà remarqué, notre école est équipée de plusieurs collecteurs à l'entrée du bâtiment maternelle. Ceux-ci sont ouverts à tous, enfants et familles.

En voici le détail:

Vous pouvez venir jeter vos **cartouches d'encre vides** à l'école.
La société **LVL** met à notre disposition un collecteur dans l'école. Sachez également que **LVL** soutient financièrement Enfance et partage.
Pour plus d'information n'hésitez pas à consulter leur site :
<http://www.lv.fr/Enfance-et-Partage.htm>

En partenariat avec **Terracycle**, nous récupérons vos **gourdes de compote vides** de toutes les marques.
TerraCycle envoie les gourdes de compote chez un partenaire recycleur qui les recyclera en une nouvelle matière utilisée dans la fabrication de nouveaux objets d'usage courant. Grâce au programme, les gourdes usagées connaissent une nouvelle vie.

Plutôt que jeter votre **stylo usagé** à la poubelle, ramenez-le dans le point de collecte que nous mettons à disposition dans chaque classe.
La grande aventure du **recyclage** l'attend !

Quels sont les produits collectés ?
La **borne de recyclage** collecte tous les **instruments d'écriture** toutes marques confondues :

- Stylo billes
- Stylos plume et cartouches
- Feutres, surligneurs et marqueurs
- Porte-mines
- Correcteurs (en souris, bouteilles et stylos)

Petits stylo
deviendra banc...

Un goûter « presque » sans déchet

Depuis 2 ans, nous avons lancé le projet de réduire considérablement les déchets dans notre école, notamment ceux du goûter. Nous avons pour cela nous avons offert à chaque enfant la boîte à goûter. Ces dernières sont très utilisées, nous le constatons au quotidien. Néanmoins les déchets liés au goûter sont toujours plus présents .

Nous avons conscience que proposer chaque jour à son enfant un goûter fait maison n'est pas toujours évident. Cependant, nous pouvons consommer des produits de grandes surfaces en limitant malgré tout nos déchets, et c'est ce que nous souhaitons vous démontrer à travers un **goûter qui sera offert à tous les enfants de l'école le 02 février** prochain.



Paul et Nina, élèves de CM1 ainsi que Anna et Cassandra, élèves de CM2, éco-délégués, participent à la mise en place de ces différentes actions.
Un grand merci à eux!



GOÛTER
ZERO
DECHET !!!



COLLECTER
c'est PROTÉGER !

1 cartouche
réutilisable

=
1 DON

 enfance
& partage



Trucs & Astuces

Le Bee Wrap Mais qu'est-ce que c'est?

Le Bee Wrap

- Naturel
- Réutilisable
- Biodégradable



le film plastique

- Plastique
- Usage unique
- Polluant

Polyvalent

Le bee wrap recouvre les récipients alimentaires mais aussi directement les aliments (fruits, légumes, sandwich...)

Thermoformable

Le Bee Wrap est thermoformable, le tissu adhère et s'adapte à la forme souhaitée grâce à la chaleur des mains

Inodore

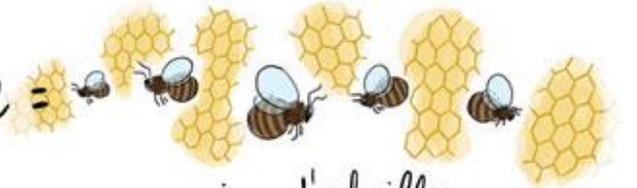
Le Bee Wrap est spécialement conçu pour ne laisser ni goût ni odeur sur vos aliments

Lavable en un éclair !

Vous pouvez laver votre Bee Wrap au savon et à l'eau froide en frottant avec une éponge

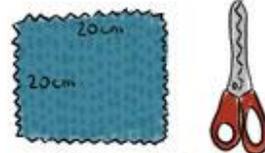
Vous aurez besoin de

-  tissus propres (vieux draps, taies d'oreillers, mouchoirs, etc)
-  plaque de cuisson



- cire d'abeille
 en pain (à râper)  ou en paillette
-  papier cuisson ou tapis en silicone

1



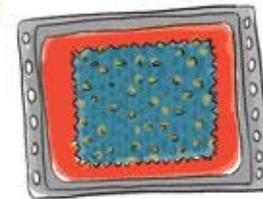
Découpez le tissu à la taille souhaitée. (j'ai utilisé des ciseaux ornés mais vous pouvez faire un ourlet)

3



Enfournez à four chaud, pour moi 100°C pendant 7min. À voir selon la taille de vos copeaux et de votre four

2



Posez le tissu sur la plaque de cuisson protégée par un tapis en silicone (ou du papier cuisson)

4



Sortir le Bee's Wrap en le tenant 2 min à la verticale par les deux coins (ce n'est pas chaud)



Idées recettes



Madeleines simples et rapides, mais super bonne !

Temps de préparation : 15 mn

Cuisson : 12 mn par fournée de madeleines

Nombre de madeleines préparées : Environ deux douzaines

Ingrédients pour 24 madeleines :

- 120g de farine
- 100g de sucre
- 80g de beurre fondu
- 3 oeufs
- 1 sachet levure chimique
- zeste de citron
- une pincée de sel



Et la gourde de compote réutilisable, vous y avez pensé?

Préparation de la pâte :

- Préchauffez le four à 190°C
 - Fouettez les oeufs avec le sucre et la pincée de sel
 - Ajoutez la farine et la levure, puis mélangez
 - Incorporez le beurre fondu
 - Ajoutez le zeste de citron
 - Une fois la préparation homogène, beurrez la plaque à madeleine
 - Déposez la pâte dans chaque portion à l'aide d'une cuillère
 - Laissez cuire 12 mn à 190° C
- C'est prêt !

blatouf

Biscuit express aux pépites de chocolat

Temps de préparation : 10 mn

Cuisson : 12 mn par fournée de madeleines

Nombre de madeleines préparées : Environ une dizaine

Ingrédients pour 10 biscuits :

- 200 g de la farine de votre choix (blé, riz, petit-épeautre, noix, etc. ou un mélange)
- 10 cl de l'huile végétale de votre choix (noix, tournesol, etc.)
- Une poignée de pépites de chocolat (ou du chocolat en poudre en dépannage)
- 4 cuillères à soupe de sirop d'érable

Préparation de la pâte :

- Mettez tous les ingrédients sauf les pépites de chocolat dans le bol de votre mixeur en commençant par la farine.
- Mixez jusqu'à obtenir une consistance pâteuse un peu collante. La pâte ne doit pas être liquide ou trop molle.
- Ajoutez les pépites de chocolat et mélangez avec une cuillère en bois.
- Prélevez une petite quantité de pâte et formez environ 10 petites boules. Sur une plaque allant au four, écrasez chaque boule avec la paume de votre main, de manière à former un biscuit de la taille de votre choix.
- Enfournes vos biscuits dans la partie supérieure du four pour 12 minutes à 180°C.
- Sortez du four et laissez refroidir une dizaine de minutes, sans y toucher (c'est dur, oui, on sait !). Détachez vos biscuits à l'aide d'un large couteau ou d'une fine spatule en métal pour éviter qu'ils accrochent la plaque et se brisent en mille morceaux

