

# Ce que j'ai fait pour l'environnement en novembre et décembre 2021

**Merci les filles !**



© Samuel Blanc  
[www.horizonspartages.fr](http://www.horizonspartages.fr)

"Le S.A.V" : nous avons écouté et regardé une vidéo de Suzane (super bien !) puis nous avons étudié en cointervention, les paroles de la chanson.

<https://www.youtube.com/watch?v=Vn2GjrsyE8U>



photo de couverture: <https://www.nouvelobs.com/rue89/rue89-planete/20150204.rue7734/10-regles-simples-pour-ne-pas-tuer-des-bebes-phoques-avec-votre-ordi.html>

## LES FUROSHIKIS

D'origine japonaise, le **furoshiki** est un morceau de tissu traditionnellement utilisé pour emballer des cadeaux et des objets. A l'origine, le **furoshiki** est le nom donné à la technique de pliage utilisé pour emballer son cadeau dans du tissu.

<https://www.papapiqueetmamancoud.fr> › furoshiki-p

**Pourquoi ?** Les furoshikis sont réutilisables, et permettent de ne pas gaspiller des millions de mètres carré de papier cadeau.

De plus nous pouvons utiliser du tissu recyclé !





Celui-ci est en tissu recyclé (un drap d'enfant)

Nous cousons, des jolis boutons , des perles, des sequins sur les furoshikis pour les rendre encore plus jolis.



## IDEE : LE RESTAURANT !

Nous avons décidé qu'avec les ventes de nos produits (tawashis, furoshikis, lessive, déodorant, cigarettes, petits plats cuisinés ....., cette année, nous allons nous offrir un restaurant étoilé et écoresponsable à Saintes ! En avant toutes :

2 ateliers en parallèle : atelier furoshikis à gauche, tawashis à droite



### TRI DES EMBALLAGES A L'EREA :

nous avons observé que le tri des emballages n'était pas fait partout dans l'EREA, donc nous avons décidé de prendre en charge ce domaine.

Nous avons placé des photos qui remuent un peu, le mode d'emploi et des poches jaunes dans plusieurs endroits de l'EREA. Et nous nous chargeons de vérifier régulièrement et d'évacuer les emballages dans les conteneurs jaunes.



## LE HAMBURGER POUR LA PLANETE :

En production culinaire, nous avons cuisiner un steak particulier : sans viande !

Car la loi Bioclimat demande aux restaurations collectives de proposer, au moins une fois par semaine, un menu végétarien.

Car les humains consomment trop de viande, et doivent en consommer moins, de meilleure qualité et locale (c'est-à-dire près de chez nous) pour diminuer les gaz à effets de serre, ralentir la déforestation, et économiser l'eau.

Nous avons donc essayer le steak aux lentilles pour un hamburger végétarien.

Nous l'avons emballer pour le vendre au personnel dans un emballage entièrement recyclable ou réutilisable.

Nous l'avons goûté, il était très bon !

