Le paquet du cadeau...

Si vous faites vos paquets cadeaux vous-même, préférez le papier recyclé avec écolabel.

Pour les aventuriers, oser l'originalité avec du papier récupéré comme une carte routière, un vieux poster, du papier journal...

Pense-bête tri...

N'oubliez pas, le papier cadeau ne va pas dans la poubelle des emballages recyclables !!!

Nous n'acceptons <u>que</u> les journaux, les magazines et les imprimés non sollicités (les prospectus de publicité).

Et n'oubliez pas le fameux Furoshiki, l'art d'emballer japonais dans des carrés de tissu.

Une note d'exotisme pour les fêtes, le furoshiki est la façon traditionnelle d'offrir un cadeau au Japon. Il s'agit d'emballer avec art son présent dans une belle pièce de tissu.

Normalement, le donneur ouvre le paquet en face du receveur puis reprend son tissu. Mais comme cette pratique est peu répandue en France, vous pouvez l'offrir avec le cadeau... Si la personne est intéressée, bien sûr.

Vous pouvez même réaliser des furoshikis avec de vieux vêtements comme une chemise devenue trop petite par exemple!



il faut avant tout savoir bien les conserver! Suivez quelques principes de base...

Jeter un froid!

Chauffe Marcel!

Avant de mettre au frigo les aliments cuisinés, laissez-les refroidir un court moment dans un endroit frais, sur le rebord de la fenêtre (en cette période, il fait souvent moins de 6°c) ou à température ambiante, et placez-les au réfrigérateur dès qu'ils ont cessé de fumer en prenant soin de les couvrir. Attention, lorsque les plats cuisinés sont laissés trop longtemps à température ambiante, les bactéries se développent et les restes ne sont plus consommables.

Emballé c'est pesé!

Pour prévenir du dessèchement, empêcher les contacts avec les autres produits et éviter qu'ils ne s'abîment trop vite, ne laissez pas les restes dans leur plat de cuisson. Mettez-les plutôt dans des boîtes réutilisables fermées hermétiquement (si possible en portions de faible épaisseur et en séparant viandes et sauces).

Privilégiez un réchauffage à haute température pour vos restes (ébullition pour les jus, sauces et soupes ; température très chaude - et non juste tiède - au cœur de la préparation pour les autres aliments). Évitez de réchauffer les restes plus d'une fois.

D'autres recettes et astuces dans le guide de PRIMA « Cuisiner les restes, 25 recette autour des plats de fête » disponible sur notre site internet à la page prévention des déchets, bulle Je ne gaspille pas la nourriture!

Pour aller plus loin:

www.mescoursespourlaplanete.com www.consoglobe.com www.lemarchecitoyen.net

Si vous désirez vous abonner à cette lettre, envoyez simplement « je souhaite m'abonner à la lettre du SMICTOM » avec votre nom, prénom et adresse mail à smictom2@wanadoo.fr



Le roi des forêts se retrouve en magasin sous diverses formes avec chacun ses avantages et ses inconvénients

Le sapin naturel, avec ses racines

Il peut être replanté après les fêtes. Préférez-le élevé en pot et non présenté en motte, pour avoir plus de racines et ainsi une meilleure chance de reprise. N'oubliez pas non plus de l'arroser pendant qu'il sera dans votre salon et ne poussez pas trop le chauffage qui risque de lui être fatal... Sortez-le progressivement dehors pour qu'il ait le temps de s'habituer au changement de température.

Le sapin naturel coupé

Attention aux sapins vendus trop tôt, ils sont généralement recouverts de fixateur pour maintenir artificiellement les aiguilles... Des produits plutôt nocifs pour l'environnement. La première quinzaine de décembre est favorable.

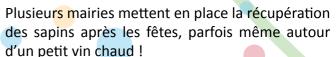
Dans les deux cas, privilégiez l'achat le plus local possible. Les régions du Jura ou des Ardennes sont les premières productrices de sapins en France. Ce sont des sapins issus de plantations agricoles et non de forêts donc il n'y a pas de danger de déforestation!

Epicéa ou Nordmann?

L'épicéa est le sapin le plus classique. Sa bonne odeur rappelle immanquablement les fêtes de Noël. Ses aiguilles sont fines et ont tendance à tomber assez vite.

Le Nordmann est généralement importé du Danemark. Il parcourt donc un peu plus de route. Plus cher, ses aiguilles sont plus denses et plus résistantes.

En fin de vie:



(Avon, Bois-le-Roi, Fontaine-le-Port, Fontainebleau, Héricy, Saint Mammès, Villemer, Veneux - Les Sablons...).

Ces sapins seront broyés pour servir de paillis, ils ne doivent donc pas être recouverts de neige artificielle ou autres décorations en plastique.





L'arbre fait maison!

Une autre solution qui s'invite de plus en plus au salon... Vous pouvez réaliser vous-même un sapin stylisé grâce à quelques belles branches glanées en forêt ou même avec des matériaux de récupération comme des palettes. C'est le choix que nous avons fait au SMICTOM!

Vous trouverez un foisonnement d'idées sur le net comme sur Pinterest.com par exemple.





Et la décoration?

Savez-vous que 90% des décorations de Noël vien-

nent de Chine dans des conditions de fabrication parfois très loin des normes européennes ? Alors, pourquoi ne pas les faire vous-même lors d'un petit atelier récup'maison ? Toute la famille peut s'y mettre. Par exemple, avec de simples briques de lait, partez à la conquête des étoiles. Rincez vos briques puis ouvrez-les délicatement : Découpez des formes rigolotes : étoile filante, étoile, père Noël, ange...Puis accrochez-les au sapin.

Et le tour est joué! Un superbe sapin pour trois fois rien et tout en matériel de récupération. De plus, vous pourrez le réutiliser l'année d'après tout en le modifiant selon vos goûts du moment!

Vous pouvez compléter votre décoration par des petits sujets issus du commerce équitable, dont certains peuvent venir de Chine mais aussi d'Amérique du Sud ou d'Afrique!

Si vous avez la moindre question, n'hésitez pas à nous contacter : SMICTOM de la Région de Fontainebleau, 56 Route de Bourgogne, Veneux-Les-Sablons www.smictom-regionfontainebleau.fr











Il était une fois le SMICTOM

Et pourquoi ne pas décorer une plante d'intérieur?

Plus pratique et plus écologique, le ficus se transforme en sapin de Noël pour quelques semaines. Original et économique!

Le sapin artificiel... Dui mais...

Il faut déjà s'assurer de la provenance du sapin, pouvoir contrôler s'il a été réalisé dans des conditions environnementales décentes. De plus, il faut l'utiliser longtemps pour amortir son impact sur l'environnement. Il faut au moins qu'il soit aux normes NF.

À éviter : la neige artificielle et les cheveux d'ange peuvent s'avérer toxiques pour l'utilisateur. Ces décorations sont difficiles à enlever quand il est temps de recycler son sapin...

Les lutins du SMICTOM vous souhaitent de joyeuses fêtes!



Vite, il faut faire les cadeaux!

La première astuce est d'effectuer vos achats à l'avance, cela évite la cohue de dernière minute et les mauvais choix... Un cadeau inutile est un déchet qui s'ignore...

Préférez des cadeaux durables, pour la personne mais aussi pour la planète.

Par exemple, un service de table, c'est durable pour la personne. Mais un beau Père Noël en chocolat bio équitable, c'est durable pour la planète... Et le souvenir de le partager en famille est inaltérable. Suivez les labels (bio, équitable...).

Et les cadeaux dématérialisés?

Il y a plein d'occasions originales pour des cadeaux dématérialisés sur notre territoire :

Une place de concert par exemple mais aussi une place de théâtre, vous pouvez même offrir un abonnement à l'année ! Les cours de cuisine ou les soins dans un SPA, une heure de montgolfière ou un baptême de l'air! Un week-end en chambre d'hôte ou un dîner dans un beau restaurant! Et pour ne pas offrir à son petit fils un pull qu'il ne mettra jamais, préférez le bon cadeau! De plus en plus de magasins les proposent. Une bonne façon de ne pas se tromper. Si ces cadeaux produisent moins de déchets, que cela ne vous dispense pas d'un petit mot... sur papier récupéré ou certifié (Papier recyclé, Ecolabel européen, FSC, PEFC...).



