



GREENFLASH N°4

Le groupe des éco-délégués s'est renforcé cette année ! Nous sommes désormais une cinquantaine d'élèves essentiellement en Première et en Terminale et nous essayons de mettre en place des actions pour engager le lycée dans une démarche de développement durable. Ce n'est pas toujours facile en cette année de réforme car nous devons tout concilier mais nous sommes soucieux de poursuivre les actions engagées l'année dernière (opération de nettoyage dans les environs du lycée, réalisation d'un potager dans la cour de récréation, semaine DD, réduction des déchets...) et qui nous ont permis d'obtenir le label E3D. Nous devons continuer à agir et donc si vous voulez nous aider, n'hésitez pas à nous rejoindre même ponctuellement !

LE WORLD CLEANUP DAY

par Anaëlle

À l'occasion du World Cleanup Day, lycéens et enseignants se sont mobilisés le jeudi 19 septembre pour une opération ramassage de déchets. Bien équipés, les volontaires se sont dirigés vers l'île de la Jatte. En deux heures à peine, les sacs poubelles se remplissent de canettes, papiers, bouteilles en verre ou en plastique ainsi que d'autres objets insolites. Mais la palme d'or du déchet le plus ramassé revient au mégot de cigarette. Que ce soit sur l'île de la Jatte ou sur le parvis du lycée, les fumeurs ne passent pas inaperçus. De là est née l'idée de collecter ces mégots dans de grands cendriers de vote. Exprimer son opinion et préserver l'environnement en un même geste, ça devient possible ! Et à tous ceux qui pensent que ce n'est pas un mégot de plus ou de moins qui fera la différence, eh bien sachez qu'un seul mégot contient plus de 4000 polluants et peut contaminer jusqu'à 500 litres d'eau. La Terre est précieuse, vos actions aussi.



PETITE ASTUCE DU MOMENT

par Mme Guillemin

Bientôt Noël... le sapin, les guirlandes, les chocolats, le Père Noël mais surtout les cadeaux !! Quel plaisir de débiller son cadeau et de découvrir l'attention de ses proches. Mais, le papier cadeau, ce n'est pas très DD et cela pourrait presque gâcher les Fêtes !! Pourtant il existe une solution simple, économique et plus DD. Cette solution nous vient du Japon où il existe un véritable art de l'emballage : le Furoshiki. Il existe des tutos pour réaliser de superbes emballages, comme de vrais professionnels, mais vous pouvez aussi réaliser des paquets avec des foulards ou de vieilles cartes routières pour un rendu plus artisanal mais tout à fait réussi ! Allez, ça ne déchire pas mais c'est emballant !!



COMMUNIQUE : UN HEUREUX EVENEMENT A LEONARD !

les éco-délégués ont l'immense joie de vous annoncer l'arrivée sur terre de ...

Maxima, c'est moi ! Je suis une courge bleue du Guatemala, mais j'ai grandi à Levallois, au beau milieu de la cour du lycée, choyée et arrosée par les éco-délégués !



début septembre, je mesurais 53 cm

MAXIMA !



... et je pesais 4,5 kg !

Après avoir été plantée au printemps, j'ai grandi en me nourrissant de tous les nutriments contenus dans la terre du potager, et tout ça sans engrais ni pesticides de synthèse !!



un beau bébé quoi !

Depuis, j'ai déjà été accommodée à toutes les sauces : on m'a mariée à du lait de coco pour réaliser une soupe délicate et veloutée, et ma saveur sucrée a aussi accompagné des raisins secs et de la crème de marrons pour un cake dont les éco-délégués n'ont fait qu'une bouchée ! Si vous vous sentez l'âme jardinière, et que vous voulez me donner plein de petits frères et sœurs en 2020, demandez donc des petites graines à Mme Salmon !

LA RECETTE DU CAKE AU POTIMARRON ET AUX RAISINS SECS

par Mme Adnet

INGREDIENTS (POUR 6 A 8 PERSONNES)

- 300 g de courge bleue du Guatemala (ou de potimarron)
- 200 g de farine + 30 g de farine de châtaigne (ou 230 g de farine classique)
- 1 sachet de levure chimique
- 4 œufs
- 150 g de sucre en poudre
- 70 g de beurre fondu
- 4 c à s de crème de marron
- 50 g de raisins secs et de la cannelle (facultatif)

PREPARATION

Épluchez la courge (ou le potimarron) et coupez la chair en cubes. Prélevez-en 300 g et faites-les cuire dans une casserole d'eau bouillante (ou à la vapeur) pendant 15 min. Égouttez-les dans une passoire, laissez-les refroidir, puis écrasez-les grossièrement à l'aide d'une fourchette (la texture du cake est meilleure s'il reste quelques morceaux).

Fouettez les œufs entiers avec le sucre en poudre, jusqu'à ce que le mélange devienne blanc et mousseux. Ajoutez le beurre fondu et la crème de marron, puis la purée de courge ou de potimarron. Ajoutez les deux sortes de farine ainsi que la levure et mélangez jusqu'à ce que la pâte soit bien lisse. Incorporez les raisins secs à la pâte, et selon le goût un peu de cannelle en poudre.

Versez la pâte dans un moule à cake préalablement beurré et fariné. Enfourez le cake dans un four préchauffé à 180° C et laissez-le cuire pendant environ 35 à 40 mn. Plantez la lame d'un couteau dans le cake pour vérifier la cuisson. Démoulez-le et laissez refroidir.