



# DD NEWS

Mar  
2015

Toute l'actualité sur le Développement Durable  
au collège Nicolas Robert (28 - Vernouillet)

## RETOUR SUR ... TERRA BOTANICA



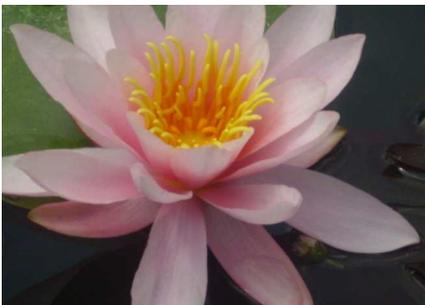
À l'image des grands explorateurs, nous sommes partis en quête de nouvelles découvertes. Notre destination ... Angers et son parc végétal, le 1<sup>er</sup> en Europe : Terra Botanica.

Au cours de cette journée, 43 élèves et 5 professeurs ont été transportés dans divers endroits où les plantes du monde entier sont à l'honneur. L'objectif était de réunir un maximum d'informations sur les végétaux et sur les cultures.

Nous avons confié 2 missions à nos jeunes botanistes passionnés par les plantes :

- la 1<sup>ère</sup> mission était de compléter un carnet de route
- la 2<sup>ème</sup> mission était un challenge de photographies.

Dans l'ensemble, les 2 missions ont été accomplies.



Certaines clichés d'élèves ou de professeurs feront l'objet d'un tirage photo et d'un encadrement pour être posés sur les murs du collège.

Bravo à tous pour votre sérieux et votre envie d'apprendre.



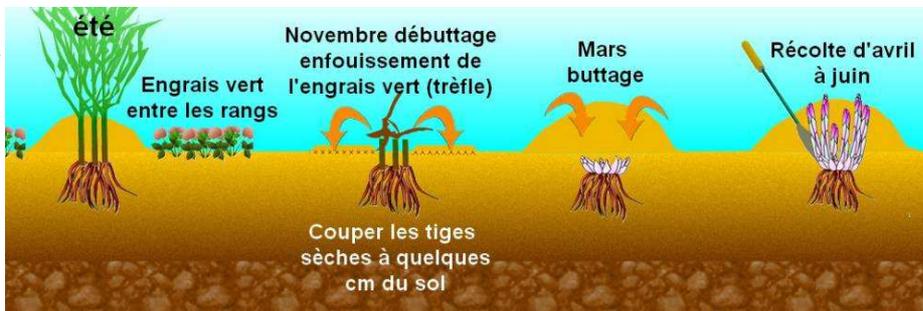
## LÉGUME DE SAISON .. L'ASPERGE

L'asperge est un légume au goût fin et subtil dont la culture réclame quelques précautions. Si les différentes variétés offrent des récoltes précoces ou tardives, c'est en général au printemps qu'elles se dégustent.

**Plantation des asperges** - On distingue 2 types d'asperges, l'asperge blanche et l'asperge verte. Les 2 se cultivent de la même manière. De février à avril, il est important de planter les asperges en ligne et de préférence dans le sens du vent. L'asperge est gourmande donc une fertilisation préalable du sol est nécessaire. Préférez les terres sableuses car elles se réchauffent plus vite. Évitez les terres humides. Vous respecterez une distance entre chaque plant de 50 à 60 cm et 1,5 m entre chaque ligne. La plantation des asperges se fait grâce aux jeunes touffes provenant du semis que l'on appelle « griffe ». La première année, faites une tranchée de 2 à 3 cm de profondeur et déposez les griffes au fond de votre tranchée. Recouvrez ensuite de quelques centimètres de terreau ou de bonne terre fine puis comblez avec la terre du jardin.

**Culture de l'asperge** - La culture des asperges s'effectue en 2 temps car elles ne peuvent être récoltées dès la première année. Pour aller plus vite vous pouvez acheter directement des plants ayant déjà 2 ans. La première année, on recouvre les griffes de 2 à 3 cm de terre. La seconde année on couvre légèrement les griffes de 15 à 20 cm de terre. Ainsi, une fois bien en place, vous pourrez récolter vos asperges durant près de 15 ans. En ce qui concerne l'arrosage, l'asperge a besoin d'eau régulièrement mais déteste l'eau stagnante.

**Récolter une asperge** - L'asperge doit être récoltée lorsqu'elle est encore tendre et coupée avec une gouge à asperge. Il est même préférable d'attendre 3 ans avant de commencer à la récolter pour laisser la plante se développer pendant les premières années de sa vie.



**A savoir sur les asperges** - Ce légume est particulièrement riche en vitamine C, mais il est surtout connu pour sa finesse et son goût subtil et délicieux. Le goût des asperges dépend d'ailleurs essentiellement de la nature du sol et de sa richesse en matière organique. Ainsi, les terres argileuses leur donneront un goût plutôt amer. Pour en profiter pleinement, mangez-les le plus rapidement possible dès qu'elles ont été coupées, c'est la garantie d'une meilleure saveur.

## LA BONNE IDÉE RÉCUP !

Certains d'entre nous utilisent des capsules de café puis les jettent une fois consommées. Ces déchets peuvent être utiles pour 2 raisons :



- le café peut être déposé au pied des rosiers pour les protéger des parasites (pucerons et escargots),
- la capsule peut être transformée en objets de décoration ou en bijoux.



Alors, ayez le bon réflexe ... ne les jetez plus et portez-les au collègue, nous les transformerons !

**Comment faire le bougeoir ?**

1. Aplatissez les capsules (choisissez une ou plusieurs couleurs).
2. Donnez leur une forme de feuille.
3. Collez (avec un pistolet à colle chaude) une première rangée sur un couvercle de pot de conserve.
4. Ajoutez une 2<sup>e</sup> puis une 3<sup>e</sup> rangée de feuilles en les décalant.
5. Insérer votre bougie chauffe plat.





## LA PHOTO DU MOIS



C'est lors de la 8<sup>o</sup> rencontre avec les éco-délégués, qui a eu lieu le 20 mai dernier au lycée de La Saussaye (Chartres), que le collège a obtenu une goutte d'eau supplémentaire dans sa démarche d'établissement acteur du développement durable. Cette goutte d'eau a rejoint les 2 autres déjà obtenues sur le panneau à l'entrée du collège.

Pendant cette matinée, 28 collèges d'Eure et Loir (publics ou privés) ont présenté quelques actions menées dans leurs établissements.

Les 12 élèves de l'Atelier Développement Durable, ambassadeurs du collège Nicolas Robert, ont présenté une partie du travail effectué pendant l'année scolaire et ont parcouru les allées de l'exposition pour observer les actions des autres collégiens. Beaucoup de travaux sont orientées sur le recyclage, le jardin et le gaspillage alimentaire. Certains idées sont bonnes à prendre !



## À VOS FOURNEAUX ...

### Bavarois aux fraises ...



Ingrédients pour 12 personnes :

Appareil à bavarois aux fruits : 400 g de fraises, 300 g de sucre, 10 cl d'eau, jus de citron, 9 feuilles de gélatine, 40 cl de crème fleurette (*briguettes avec le bouchon rouge*)

Garniture : 100 g de fraises.

Coulis de fraises : 200 g de fraises, 80 g de sucre glace, 2 feuilles de gélatine, jus de citron.

Moule : quelques fraises, génoise (faite maison ou achetée dans le commerce).



### Étape 1 - Confectionner l'appareil à bavarois aux fraises

1. Trempez à l'eau froide la gélatine.
2. Dans une casserole, mélangez l'eau, le sucre, le jus d'un 1/2 citron puis faites chauffer pour obtenir un sirop.
3. Lavez, égouttez et réduisez les fraises en purée.
4. Ajoutez la gélatine bien égouttée dans le sirop pour obtenir un sirop collé.
5. Réunissez la purée de fraises et le sirop collé dans une grande calotte en acier inoxydable.
6. Lavez, égouttez et égouttez soigneusement les fraises de la garniture et les ajoutez à l'appareil.

### Étape 2 - Préparer le moule

1. Mettez de la génoise dans le fond du moule.
2. Tapissez les bords du moule avec des lamelles de fraises.

### Étape 3 - Terminer l'appareil à bavarois

1. Montez la crème fleurette très froide (placez le plat au frais avant d'effectuer cette opération).
2. Incorporez délicatement la crème à l'appareil à bavarois.
3. Remplissez le moule avec l'appareil à bavarois et réservez en enceinte réfrigérée pendant au moins 4 heures.

### Étape 4 - Préparer le coulis de fraises

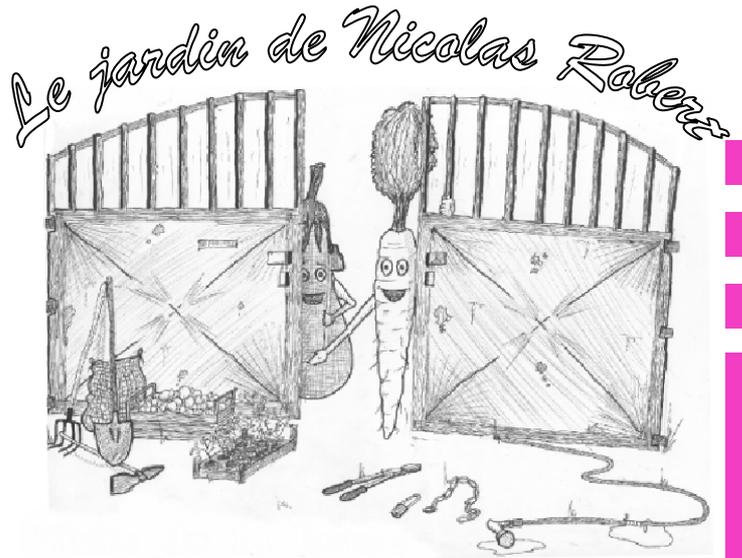
1. Réduisez les fraises en purée. Ajoutez le sucre glace et acidulez avec le jus d'un demi citron.
2. Chauffez légèrement pour incorporer les 3 feuilles de gélatine (préalablement trempées dans l'eau froide).
3. Ajoutez sur le bavarois (froid).

**Bon appétit !**

## LES ACTIONS À VENIR ...

*Le mercredi 10 juin, Monsieur Sepsault (référent développement durable dans le département de l'Eure-et-Loir) sera présent dans notre collège. À l'issue de sa visite de l'établissement, il nous donnera des conseils pour poursuivre notre action avec l'ensemble des élèves et de l'équipe pédagogique. Nous lui soumettrons quelques idées de futurs projets pour l'année 2015-2016.*

*Le samedi 20 juin, le collège accueillera les familles des futurs 6<sup>e</sup> pour l'inscription des élèves et la visite du collège. Ce sera l'occasion de dévoiler une partie des actions faites par les enseignants et les collégiens mais aussi de présenter notre atelier développement durable et notre jardin pédagogique.*



*Portes ouvertes le 20 juin 2015*



## LE JEU DE DD ... LES MOTS MÊLÉS

*Dans la grille, retrouvez les 25 mots de la liste ci-dessous. Tous ces mots sont des noms d'arbres. Ils s'écrivent dans tous les sens et ils se croisent. À la fin, il vous restera 10 lettres pour écrire le nom d'un arbre fruitier.*

Acacia - Aubépine - Aune - Bouleau - Cèdre - Charme -  
Chêne - Cyprès - Épicéa - Érable - Eucalyptus - Hêtre -  
Marronnier - Mélèze - Mûrier - Noisetier - Noyer -  
Palmier - Platane - Prunier - Sapin - Saule - Séquoia -  
Tilleul - Troène.

*Arbre mystère : \_\_\_\_\_*

S	A	U	L	E	N	I	P	E	B	U	A
E	E	E	M	R	A	H	C	A	O	E	B
Q	N	E	N	I	P	A	S	R	U	R	R
U	E	R	C	P	I	C	P	C	L	D	E
O	H	A	E	O	A	L	A	H	E	E	I
I	C	B	N	T	A	L	E	I	A	C	N
A	Y	L	U	T	Y	T	M	E	U	R	N
E	P	E	A	P	R	U	N	I	E	R	O
C	R	N	T	E	R	N	O	Y	E	R	R
I	E	U	T	I	L	L	E	U	L	R	R
P	S	R	E	I	T	E	S	I	O	N	A
E	T	R	O	E	N	E	Z	E	L	E	M

*Solution au prochain numéro*

### *Le saviez-vous ?*

*En France, chaque seconde, 2 nouveaux arbres sont plantés, soit 70 millions de nouveaux arbres par an (chiffres recueillis en 2013). La forêt française compte aujourd'hui près d'un milliard et demi d'arbres. Elle occupe actuellement 29,4 % du territoire et gagnerait même du terrain.*

