

Tutos et idées DIY*

pour favoriser la convivialité et le jeu autour des composteurs

Fiches de mode d'emploi :

- **Tablette dépliant à fixer sur le composteur**
 - **Jardinière dans le prolongement du composteur**
 - **Meubles à base de palettes**
 - **Boite à livre/ à jeux à fixer sur le composteur**
 - **Jeux à faire soi-même**
 - **Décorer le composteur**
 - **Créer des jardinières ou balcons favorables aux pollinisateurs**
 - **Communiquer par affichage :**
 - **Recettes anti-gaspi par saison**
 - **Tableau noir**
 - **Quizz, citation de la semaine**
-
- **Do it yourself = Faire soi-même**

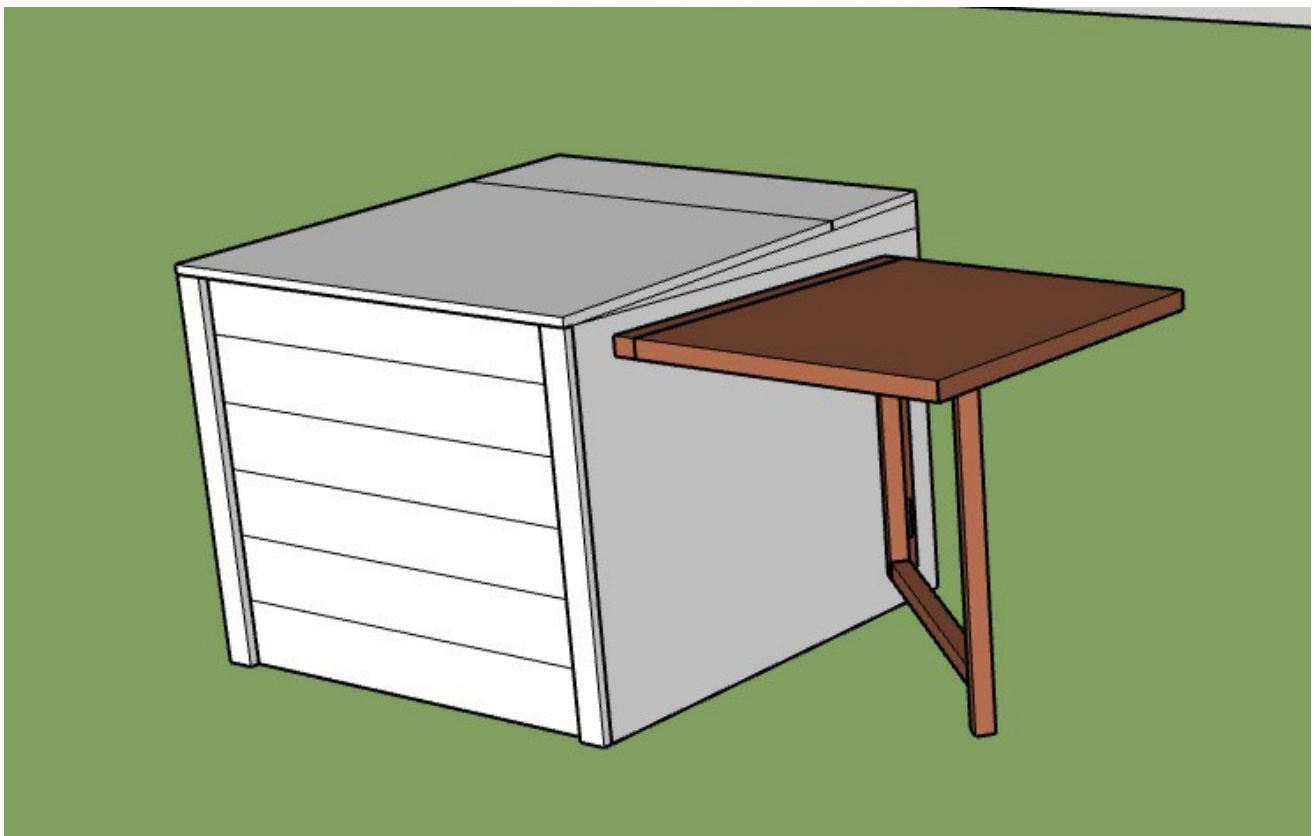
Tuto DIY

Tablette dépliant fixée sur le composteur

Idée : Fabriquer une tablette dépliant à partir de planches et de tasseaux de bois, fixée directement sur le composteur pour favoriser des moments conviviaux.

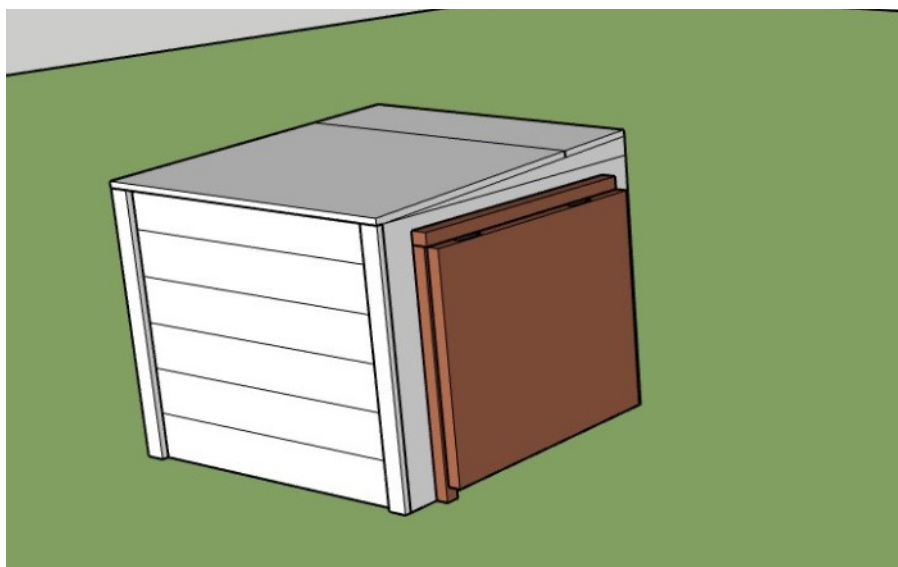
Ainsi un support pour de nombreux usages est disponible :

- jeux ou supports pédagogiques
- partage de repas
- ateliers : boutures, DIY,...



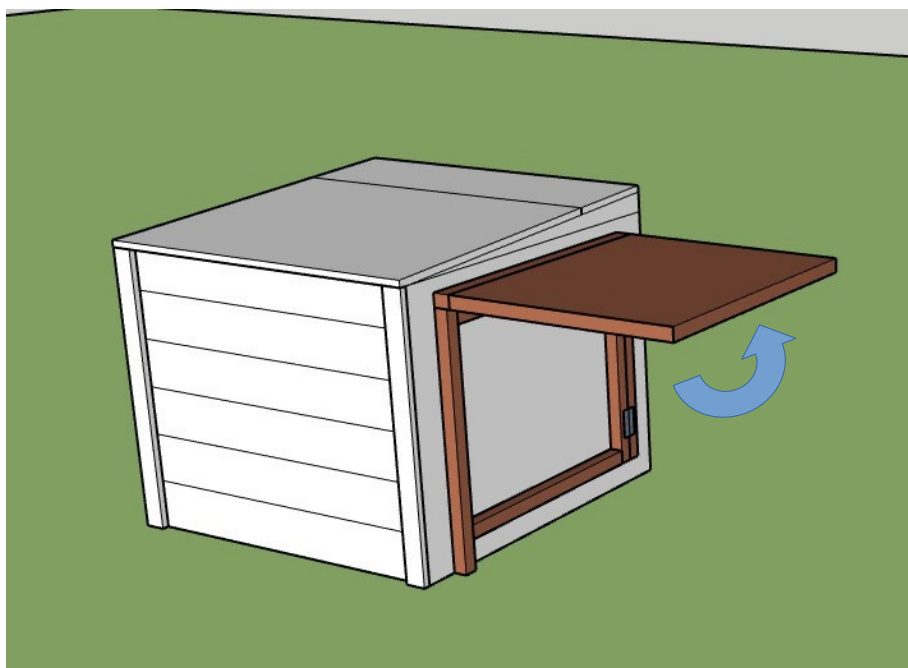
Tuto DIY

Tablette dépliable fixée sur le composteur

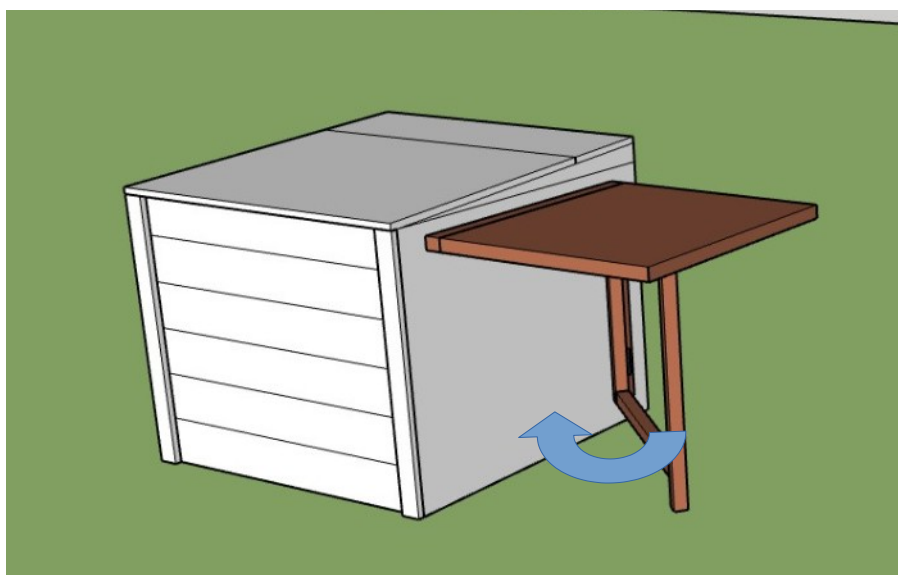


Principe :

Table repliée



Soulever la tablette



Déplier le pied pour
fixer la tablette

Mode d'emploi : fabrication de la tablette dépliant

Les outils : perceuse, Visseuse, Equerre ; Scie,

Le matériel : tablette en bois ; tasseaux brut, vis à bois cruciformes, 4 charnières pivot

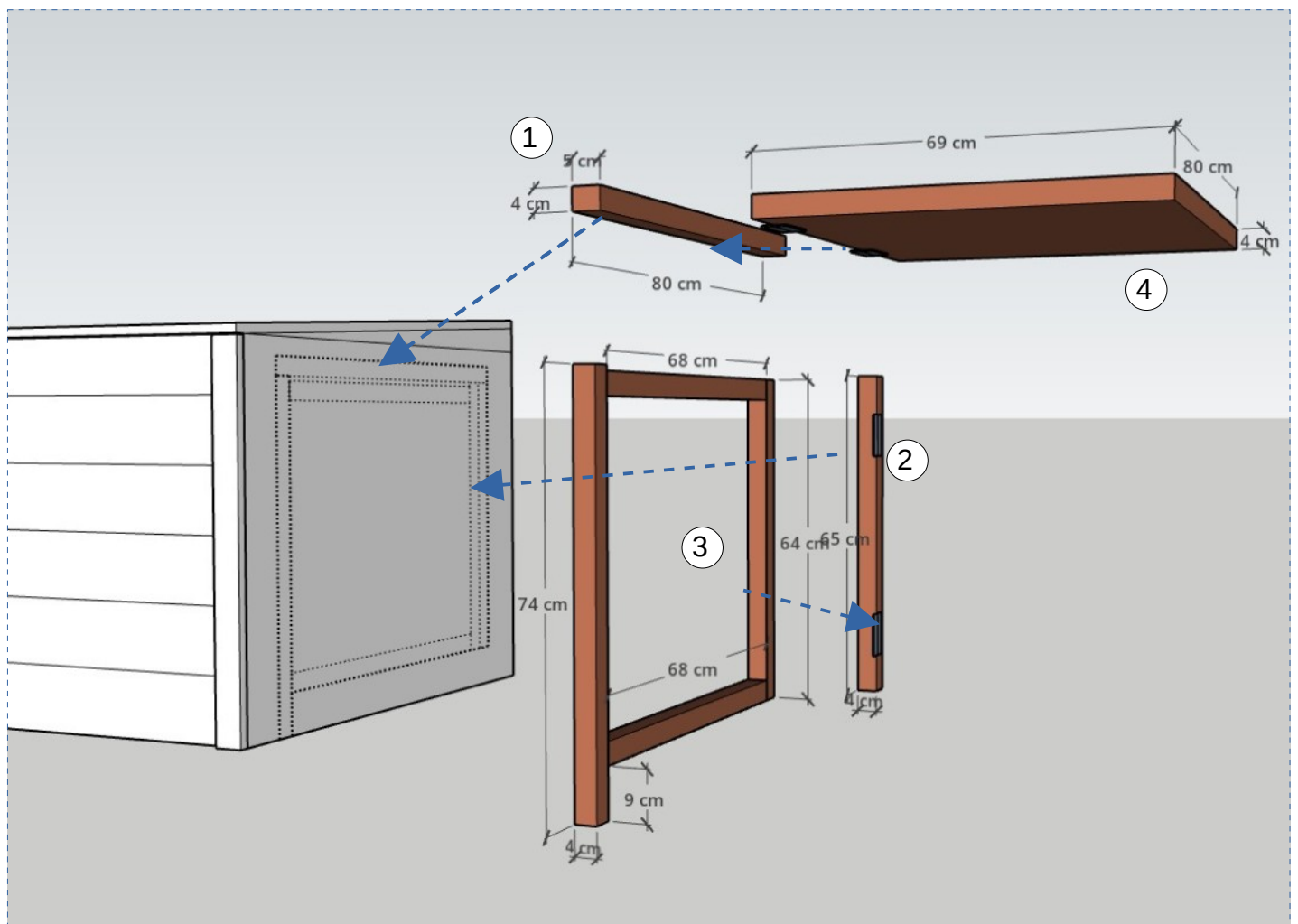
Idée :
Utiliser des matériaux de réemploi : Mineka, ressourcerie,...

①

Tasseau en bois à fixer horizontalement sur le composteur

④

Tablette dépliant :
à fixer sur le tasseau horizontal à l'aide de charnières



③

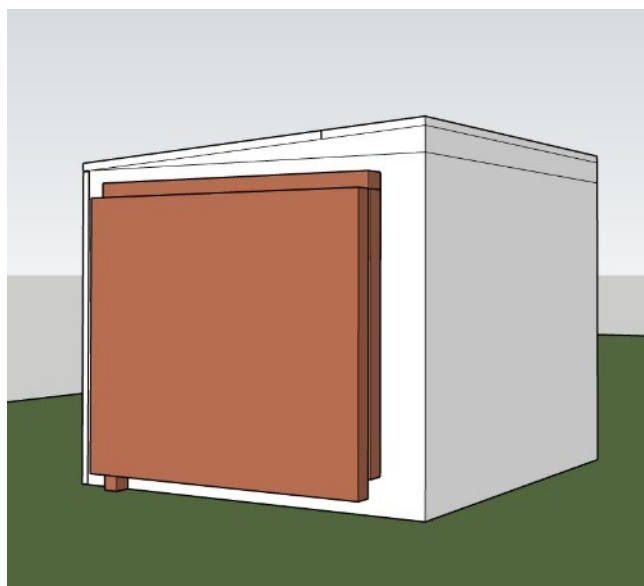
Pied de table à déplier :
> à fabriquer à l'aide de 4 tasseaux en bois
> ensuite fixer sur le tasseau vertical à l'aide de charnières

②

Tasseau en bois à fixer verticalement sur le composteur
> servira à tenir le pied de table

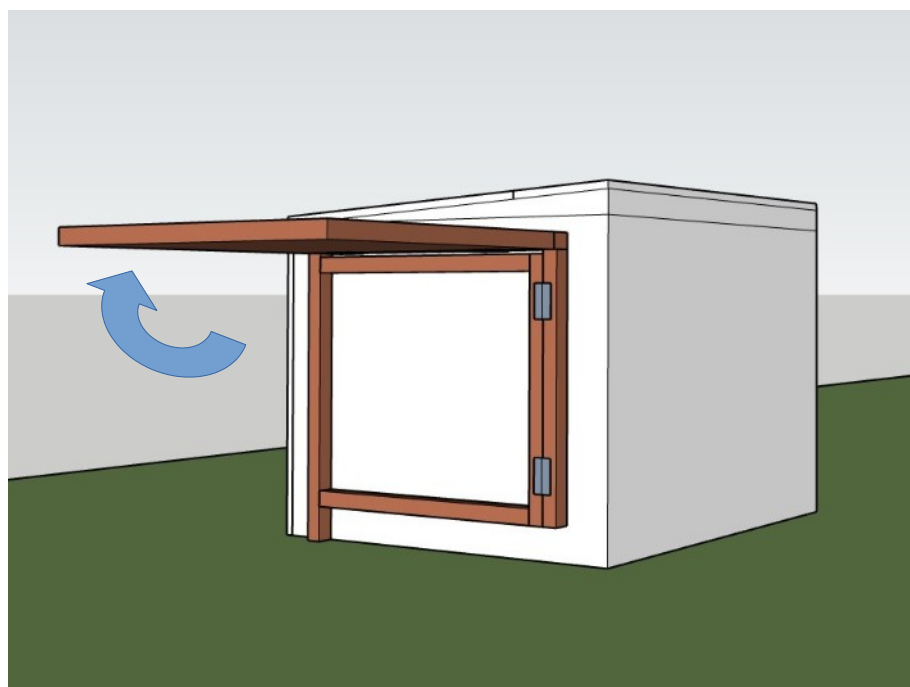
Tuto DIY

Tablette dépliable fixée sur le composteur

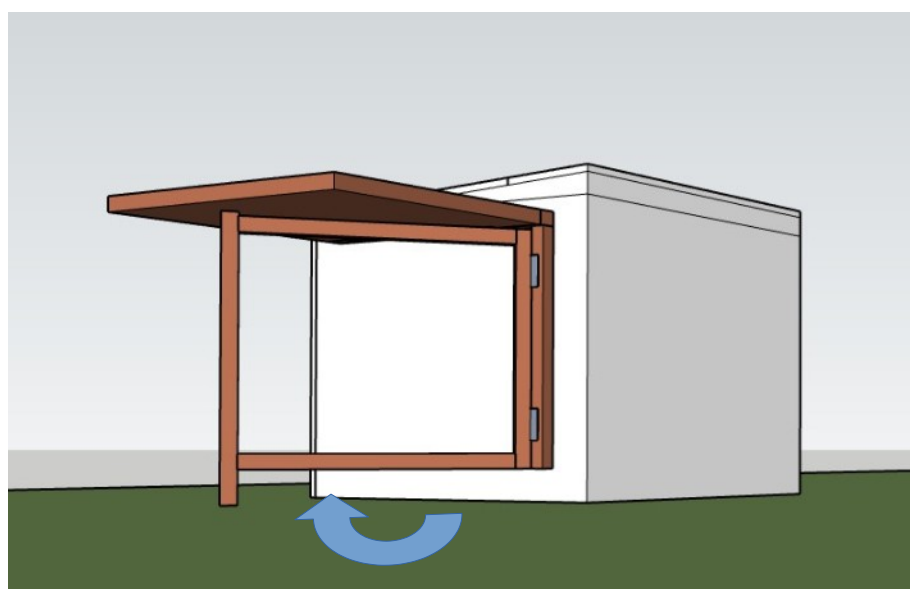


Principe :

Table repliée



Soulever la tablette



Déplier le pied pour
fixer la tablette

Tuto DIY

Jardinière dans le prolongement du composteur

Idée : Fabriquer une jardinière dans le prolongements des bacs à compost.
Ainsi votre composteur s'embellit et s'intégrera encore mieux dans le jardin !



<https://blog.swap-europe.com/inspiration-swap-maison-jardin/categorie-jardin/pratiques-jardinage-vert/composteur-diy/>

Mode d'emploi : Fabriquer une jardinière en palettes dans le prolongement du composteur

Vous pouvez confectionner votre jardinière en palettes, aux dimensions que vous souhaitez et à un coût sûrement moins élevé que celui pratiqué en magasin. Un bel avantage des palettes non traitées : elles sont la plupart du temps en bois de pin sylvestre, épicéa ou Douglas. Donc naturellement imputrescibles.

Les outils : Visseuse, Equerre ; Scie, Tenaille

le matériel : 1 palette, 1 tasseau brut, 1 bâche en plastique, vis à bois cruciformes (45 mm), 4 roulettes (si vous souhaitez une jardinière amovible)

Mode d'emploi :

- Récupérez les planches en démontant la palette, traverses et longueurs
- Vissez deux plots de palette à l'extrémité de deux planches afin de former les pieds
- Fermez le fond de la jardinière.
- Fixez une dernière traverse, fixez-la aux deux autres à l'aide de tasseaux.
- Fixez des tasseaux aux quatre angles de la caisse et à la verticale.
- Clouez les quatre côtés avec le fond
- Imperméabilisez le fond de la jardinière avec une bâche. Veillez à l'installer jusqu'à mi-hauteur de la jardinière.

N'oubliez pas de percer la bâche au-dessus des espaces inter-planches du fond afin de laisser l'eau s'évacuer et non stagner

Remplissez votre jardinière de terreau + billes d'argile.

Votre jardinière peut être peinte par les enfants, et les adultes planteront ce qu'ils veulent : aromatiques, fleurs locales,...

Source: <https://blog.swap-europe.com/inspiration-swap-maison-jardin/categorie-jardin/pratiques-jardinage-vert/composteur-diy/>



Comment choisir les palettes ?

Il y en a des rouges, des bleues, des siglées « EUR » ou « EPAL » ... Laissez celles-là de côté, elles appartiennent au circuit des transporteurs, donc réutilisables, et sont en plus traitées chimiquement.

Privilégiez les palettes non consignées et non traitées, aux planches assez rapprochées. Là aussi, vous verrez des palettes estampillées HT (pour Haute Température) ou BM (Bromure de Méthyle), qui est un traitement chimique. Evitez si possible d'utiliser ces dernières.

Idées DIY à base de palettes Jardinières, tabourets,...



Idée :
Utiliser des matériaux
de réemploi : Mineka,
ressourcerie,...

<https://www.cotemaison.fr/idees-deco/atelier-deco/diy-creer-une-jardiniere-avec-une-palette-en-bois-10642>



Jardinières à fixer sur le composteur



<https://www.etsy.com/fr/listing/1281911401/jardiniere-en-palette-de-bois-o-jardin>

Tabourets pour les moments conviviaux



<https://fr.pinterest.com/pin/348536458633924599/>

Idées DIY

Boite à livre et à jeux à fixer sur le composteur

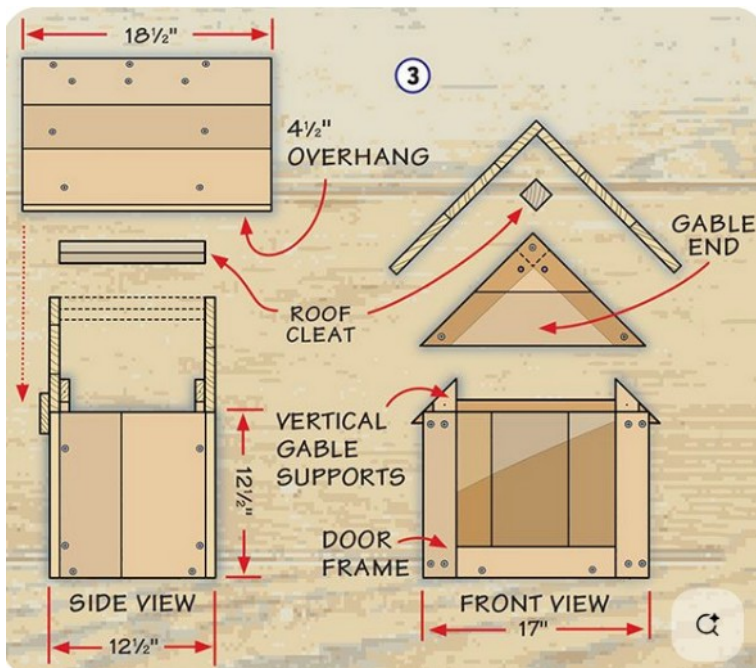
Idée : Fabriquer une une boite à jeux ou à livres à fixer sur les cotés du composteur.
Ainsi le composteur devient un lieu à partager d'autres intérêts entre voisins.



<https://www.poigny-la-foret.fr/mon-quotidien/bien-vivre-ensemble/boite-a-livres/>



<https://enviedequartier.wordpress.com/boite-a-livres/#jp-carousel-731>



Idée :
Utiliser des matériaux
de réemploi : Mineka,
ressourcerie,...

<https://fr.pinterest.com/pin/9499849209302349/>

Idées DIY

Jeux à faire soi même et à jouer dans le jardin
 > à stocker dans la boîte à jeux



JEU À IMPRIMER

Cherche & trouve en nature

Pas nécessaire de se rendre en forêt pour être en contact avec les éléments de la nature. On peut les retrouver en campagne, ou en plein cœur de la ville. Suffit de sortir de la maison et d'observer les alentours. Ouvre l'œil pour repérer ces éléments!

1 De l'eau sous sa forme liquide : glace, fontaine, neige...	2 Une branche tombée au sol	3 Une feuille d'arbre ou un autre objet en hauteur qui ne peut tomber ni fuir si on le touche.	4 Un objet sur lequel tu peux te tenir à l'équilibre.	BONUS
5 Une maison d'animal Nid, terrier, termitière, cave d'abeilles...	6 Un arbre feuillu	7 Un rocher, tronc d'arbre ou un objet sur lequel tu peux grimper	8 Un mammifère	
9 Un nuage	10 Un son qui produit des vibrations	11 Un obstacle qui empêche de passer sans sauter.	12 Un oiseau	PRINTEMPS Un bourgeon
13 Un conifère	14 Une cocotte	15 Un insecte	16 Une branche d'arbre ou un autre objet sur lequel on peut se tenir sans sauter.	ÉTÉ Une fleur jaune
				AUTOMNE Une feuille rouge
				HIVER Un glaçon qui pend

Vifa Allié de votre vie familiale
 vifamagazine.ca
 M3611



« Cherche et trouve »
 jardin

<https://vifamagazine.ca/vifa/favoriser-le-jeu-exterieur-actif-chez-les-enfants/>

Idées DIY

Décorer le composteur de manière ludique



Fresque en peinture

À réaliser avec les résidents, les enfants...

<https://www.smectom.fr/compostage-partage/>



Tuto DIY

Balcon ou jardinière pour les pollinisateurs

Pourquoi planter sur son balcon est-il un geste écologique ?

Planter sur son balcon permet de créer des refuges pour la faune urbaine, en particulier les insectes pollinisateurs qui participe activement à la protection de la biodiversité.

Comment protéger la biodiversité en ville ? En choisissant des plantes locales et mellifères pour vos jardinières, vous attirez pollinisateurs et oiseaux. C'est une façon simple et efficace de protéger la biodiversité sans quitter votre logement.

Conseils de réalisation :

- Choisir les plantes en fonction de l'exposition de votre espace et de sa taille.
- Utiliser du terreau sans tourbe.
- Se servir du compost produit par votre composteur pour fertiliser vos jardinières.
- Arroser avec modération



<https://www.fnh.org/planter-balcon-biodiversite/>

Proposition de plantes à mettre sur votre balcon ou dans votre jardin :

Issu de : LE GUIDE DES JARDINIÈRES DE PRINTEMPS de la Fondation pour la nature et l'homme

NOM COMMUN	NOM LATIN	PÉRIODE DE FLORAISON	APPORT POUR LA BIODIVERSITÉ	COULEURS DES FLEURS	TAILLE ADULTE	USAGES
Bourache officinale	<i>Borago officinalis</i>	JUIN ↔ SEPT	Nectarifère		30 – 60 cm	
Fenouil	<i>Foeniculum vulgare</i>	AOÛT ↔ SEPT	Nectarifère		50 – 150 cm	
Lavande	<i>Lavandula angustifolia</i>	JUIN ↔ AOÛT	Nectarifère, Mellifère		30 – 80 cm	
Lierre grim pant	<i>Hedera helix</i>	SEPT ↔ OCT	Nectarifère, Mellifère (tardive), Refuge		plusieurs mètres	/
Marquerite	<i>Leucanthemum inculatum</i>	MAI ↔ OCT	Nectarifère		30 – 100 cm	/
Menthe verte *	<i>Mentha spicata</i>	JUIN ↔ SEPT	Nectarifère		30 – 90 cm	
Myosotis	<i>Myosotis scorpioides</i>	MAI ↔ SEPT	Nectarifère		15 – 50 cm	/
Origan	<i>Origanum vulgare</i>	JUIL ↔ SEPT	Nectarifère		30 – 100 cm	
Orpin Blanc	<i>Sedum album</i>	AOÛT ↔ OCT	Nectarifère (tardive)		5 – 15 cm	/
Plantain lancéolé	<i>Plantago lanceolata</i>	AVRIL ↔ SEPT	Pollinifère	/	15 – 50 cm	
Romarin	<i>Rosmarinus officinalis</i>	MARS ↔ JUIN	Nectarifère		50 – 150 cm	
Sauge des prés	<i>Salvia pratensis</i>	MAI ↔ JUIN	Nectarifère		30 – 60 cm	
Scabieuse des champs	<i>Knautia arvensis</i>	JUIN ↔ AOÛT	Nectarifère		30 – 80 cm	/
Sédum remarquable *	<i>Hylotelephium spectabile</i>	JUIN ↔ OCT	Nectarifère		30 – 60 cm	/
Silène commun	<i>Silene vulgaris</i>	AVRIL ↔ AOÛT	Nectarifère		30 – 60 cm	/
Thym précoce	<i>Thymus praecox</i>	MAI ↔ AOÛT	Nectarifère, Mellifère		5 – 20 cm	
Vipérine commune	<i>Echium vulgare</i>	MAI ↔ SEPT	Nectarifère		20 – 50 cm	/

Tuto DIY

Communiquer par affichage :
recettes anti-gaspi, quizz, citations...

Idée pour faire un affichage simple et protégé de la pluie sur le composteur :

1 pochette en plastic, 4 punaises, du scotch pour fermer

Vous pourriez alors afficher vos messages (recettes anti-gaspi, quizz...) et les changer facilement.

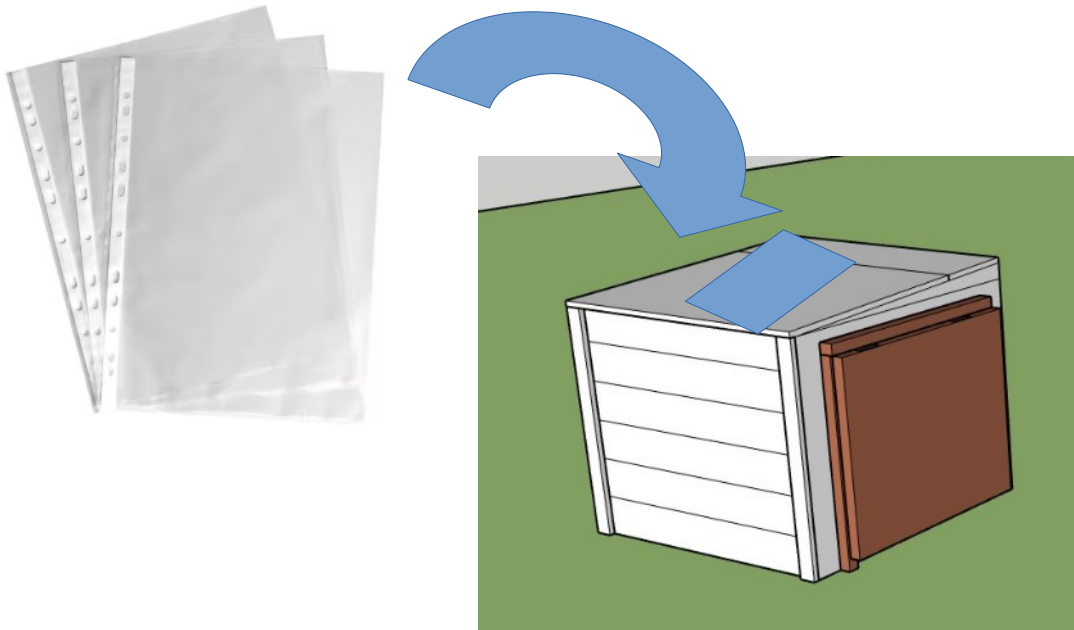


Tableau noir extérieur pour des messages, quizz de la semaine, ... :

Matériel

Feuille de contreplaqué

Tasseaux 2x3 en bois traité

Peinture à tableau noir

Ensemble d'accessoires de peinture

Peinture extérieure blanc

Vis à bois traité de 1 3/4 po

Outils

Longue règle ou niveau, Scie,

Perceuse et embouts de vissage

Support universel, Serres

<https://www.rona.ca/fr/atelier/projets-a-faire-soi-meme/tableau-noir-exterieur>

Recettes anti-gaspi par saison

Une banane délaissée au fond d'une corbeille de fruits, un pot de yaourt dont la date de péremption est passée, un petit bol de haricots que personne n'a voulu finir... Même en petite quantité, les déchets alimentaires finissent par s'accumuler, avec des conséquences lourdes pour notre planète.

Saviez-vous que 79 tonnes de nourriture sont jetées chaque seconde ? Que 40 %* de la nourriture produite à l'échelle mondiale finit à la poubelle, et que le gaspillage alimentaire représente à lui seul près de 10 %* des émissions de gaz à effet de serre mondiales ?

Heureusement, il y a une bonne nouvelle : en modifiant nos habitudes de consommation, il est possible d'améliorer les choses à notre échelle et de contribuer à résoudre ce problème.

Alors, si on apprenait à cuisiner sans rien jeter ? Pour éviter le gaspillage alimentaire, vous allez voir que la créativité est toujours l'ingrédient numéro un.

Que se soit en transformant vos restes ou en apprenant à utiliser des morceaux qu'on sait généralement peu cuisiner, il y a de nombreuses solutions !

Autres astuces à trouver dans le guide : <https://www.ecologie.gouv.fr/sites/default/files/documents/recettes-astuces-anti-gaspi-1.pdf>



Composter c'est bien !
Mais **encore moins jeter c'est mieux !**

Recettes anti-gaspi printemps

Soupe froide de fanes de radis

2 bottes de fanes de radis
1 poireau
1 pomme de terre
1 oignon
1 cube bouillon de légume
20 cl crème fraîche liquide
Quelques brins cerfeuil
2 c. à soupe huile
sel



Commencez en lavant les fanes de radis à grande eau de manière à éliminer le sable. Lavez le poireau, pelez l'oignon, épluchez la pomme de terre, coupez tous ces légumes en morceaux.

Faites chauffer l'huile dans une cocotte. Ajoutez les légumes et faites-les revenir 5 min, sans coloration. Ajoutez les fanes de radis, le cube de bouillon émietté, salez, poivrez, couvrez d'eau froide à hauteur. Portez à ébullition et laissez cuire 20 min sur feu doux. Une fois les légumes cuits, ajoutez la moitié de la crème et mixez au mixeur plongeant ou dans un blender. Rectifiez l'assaisonnement. Placez au frais pour 2 h.

Versez la soupe dans des bols. Arrosez le reste de crème. Parsemez de cerfeuil et servez froid.

PICKLES DE TIGE DE BROCOLIS

Tu pourras utiliser ces pickles dans un burger ou un sandwich, comme tu le ferais avec des pickles de cornichon

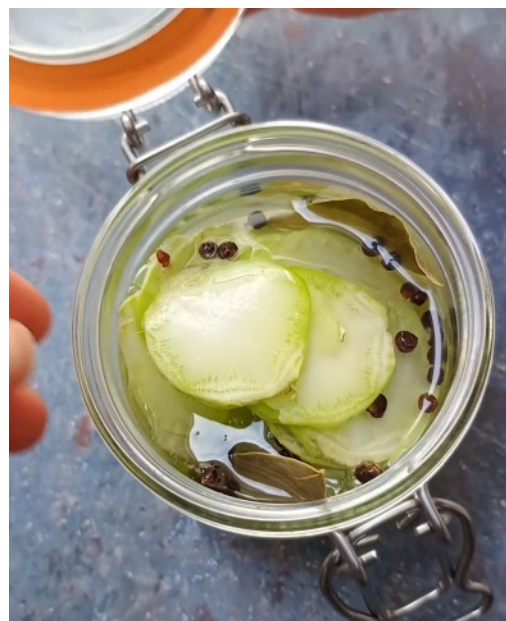
Ingrédients :

1 tige de brocolis
5 cl d'eau
5 cl de vinaigre (blanc ou de cidre)
50 gr de sucre
2 feuilles de laurier
Grains de poivre

Préparation :

Taille la tige de brocolis à la mandoline.

Verse l'eau, le vinaigre et le sucre dans une casserole. Porte à ébullition, baisse le feu. Dépose le brocolis dans un bocal, ajoute le laurier, le poivre et verse le liquide. Ferme le bocal et attends 24h avant d'en profiter !



Recettes anti-gaspi été



Smoothie anti-gaspi aux fruits mûrs

Ingrédients (pour 2 personnes) :

Fruits mûrs (bananes, pommes, fraises, etc.)

Yaourt nature ou lait végétal

Miel ou sirop d'érable (facultatif) Quelques glaçons (facultatif)

Épluchez et coupez les fruits en morceaux.

Placez-les dans un blender avec le yaourt ou le lait végétal.

Ajoutez éventuellement du miel ou du sirop d'érable pour sucrer selon votre goût.

Mixez jusqu'à obtenir une texture lisse et homogène.

Servez immédiatement, éventuellement avec quelques glaçons pour plus de fraîcheur.

Cake sucré aux fruits trop mûrs

Un cake moelleux qui donne une seconde vie aux fruits oubliés.

Ingrédients : 200 g de farine, 3 œufs, 120 g de sucre, 100 g de beurre fondu, 1 sachet de levure, 2 ou 3 fruits abîmés (banane, poire, pomme, etc...).

Préparation : écraser les fruits, les mélanger avec le beurre, le sucre et les œufs puis ajouter la farine et la levure.

Cuire 40 minutes à 180°C.

Crumble anti-gaspillage

Rapide, croustillant et parfait pour sauver une corbeille de fruits qui commencent à s'abîmer.

Ingrédients : fruits abîmés mélangés à votre goût, 100 g de farine, 80 g de beurre pommade, 80 g de sucre.

Préparation : mettre les fruits coupés en morceaux dans un plat, recouvrir d'un mélange sablé obtenu en pétrissant beurre, farine et sucre ensemble du bout des doigts. Cuire 25 minutes à 200°C.

👉 Astuce du chef : ajoutez des céréales (cruelsli, muesli ou flocons d'avoine) à la pâte pour plus de croustillant.

Recettes anti-gaspi automne



Crackers aux fanes de légumes

Pour 50 crackers aux fanes :

1 bol de fanes de légumes ou reste d'herbe fraîche (carotte, fenouil, radis, etc...)

130 gde farine de maïs

160 g farine (au choix ou mélangé : blé, sarrasin, châtaigne...)

80 g parmesan rapé

15 cl lait

10 cl huile d'olive

3 c. à café rases de curry en poudre

50g mélange de graines (tournesol, lin, courge)

poivre noir moulu

Commencez en préchauffant le four à 180 °C (th. 6).

Lavez, puis séchez soigneusement les fanes et les herbes puis hachez très finement.

Dans un grand saladier, mélangez les farines avec le curry, le poivre et le parmesan.

Versez ensuite le lait et l'huile, puis travaillez le tout pour obtenir une pâte bien homogène.

Incorporez les graines, puis rassemblez la pâte en boule. Rajoutez un peu de farine si la pâte est trop molle ou détendez-la avec un peu de lait si elle est trop friable.

Farinez le plan de travail, puis étalez la pâte finement à l'aide d'un rouleau à pâtisserie. Ajoutez les fanes et les herbes hachées, puis rassemblez la pâte pour former une boule avant de l'étaler à nouveau.

Découpez vos crackers selon la forme souhaitée, puis enfournez pour 12 à 17 min (selon l'épaisseur de vos crackers et la texture souhaitée, plus ou moins ferme).

Les crackers sont cuits quand leurs contours sont bien dorés et le cœur encore moelleux.

Laissez les crackers refroidir sur une grille à l'air libre, puis conservez-les dans une boîte en fer jusqu'à la dégustation.

Recettes anti-gaspi hiver

Tartinade aux verts de poireaux

Les verts de poireaux sont souvent négligés, mais ils peuvent être utilisés de manière savoureuse dans cette tartinade anti-gaspi.

Ingrédients (pour 1 bol) :
250 g de verts de poireaux
75 g de poudre d'amande
50 g de fromage à tartiner
½ gousse d'ail
1 cuillère à café de curry
Jus de citron
2 cuillères à café d'huile d'olive

Lavez et tranchez finement les verts de poireaux.

Faites-les bouillir pendant environ 15 minutes, puis égouttez-les.

Mixez les verts de poireaux avec les autres ingrédients jusqu'à obtenir une texture lisse.

Servez cette tartinade avec du pain ou des crudités.



Pâtes avec sauce aux verts de poireaux

Ingrédients (pour 4 pers.)
Le vert de 8 poireaux primeurs
Une poignée de cerneaux de noix
20 cl de crème fraîche liquide
1 gousse d'ail
400 g de linguine
Huile d'olive
Sel, poivre du moulin
½ citron confit



Dans une grande casserole d'eau bouillante salée, faites blanchir les verts de poireaux émincés pendant 5 min.

Lorsqu'ils sont souples, égouttez-les et passez-les au blender avec les cerneaux de noix, la gousse d'ail pelée et hachée et la crème fraîche liquide. Ajoutez de l'huile d'olive jusqu'à ce que la consistance soit assez fluide pour napper les pâtes. Réservez au chaud.

Faites cuire les pâtes comme indiqué sur le paquet, égouttez-les et ajoutez la sauce express aux verts de poireaux. Coupez le citron confit en fines lamelles et parsemez-en les pâtes. Rectifiez l'assaisonnement et dégustez aussitôt !

Recettes anti-gaspi hiver



Ecorces d'oranges confites

600 g orange non traitée > les épluchures
400 g de sucre blanc cristal
3 c. à café gros sel
La décoration : 50 g sucre blanc cristal

Lavez les oranges, puis incisez leur écorce en quartiers, afin de les détacher de la chair. Déposez les quartiers d'écorce dans un grand saladier rempli de 1 L d'eau et ajoutez 1 c. à café de gros sel. Faites tremper pendant 24 h.

Égouttez les quartiers d'écorce, puis coupez-les en bâtonnets de la taille d'une orangette. Portez 2 L d'eau à ébullition avec le reste du gros sel, puis plongez-y les orangettes pendant 1 min à compter de la reprise de l'ébullition. Égouttez et faites chauffer à nouveau 2 L d'eau dans une casserole. Plongez-y les orangettes pendant 5 min. Égouttez et faites chauffer une dernière fois 2 L d'eau. Plongez-y les orangettes pendant 15 min.

Préparez le sirop de sucre dans une autre casserole. Versez 6 cl d'eau et 300 g de sucre et faites chauffer à feu vif. Dès que le sirop forme des petites bulles brillantes qui éclatent en surface, ajoutez-y les orangettes préalablement égouttées. Faites cuire à petit frémissement pendant 30 min. Versez ensuite les 100 g de sucre restants et faites réduire le sirop à petit feu sans coloration. Le sirop ne doit pas devenir caramel.

Égouttez les orangettes sur une grille et faites-les sécher minimum 24 h.

Roulez les orangettes dans les 50 g de sucre cristallisé.

