

# LA GAZETTE DES P'TITS CURIEUX

## à la une

Durant les vacances d'avril, les p'tits curieux du Goutatou ont créé cette petite gazette.

Entre interviews, recette, développement de l'imaginaire et sensibilisation au développement durable.

Découvrez une rétrospective des deux semaines de vacances

Le saviez-vous ?



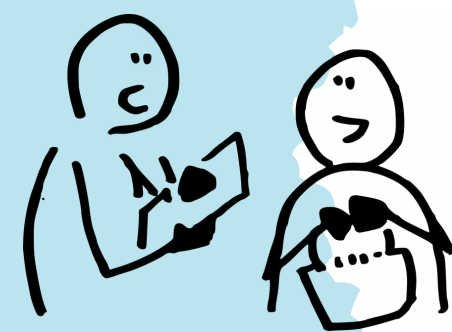
...Page 2

Interview d'Alizée  
Moreira - les  
écuries du Saphir ...  
Par les minipouces

...Page 2

Interview de  
Sandrine Farget  
- Symbiorum ...  
Par les  
aventuriers

...Page 3



Recette  
antigaspi:

Cookie au pain  
dur et au  
chocolat

...Page 3

Les 10  
gestes  
antigaspi



...Page 3

Les  
chiffres



...Page 4

Scoop



...Page 4

# Interview

**Alizé Moreira – Poney club du Saphir  
Courmas**

**Qu'est ce que tu fais comme travail ?**

*Je suis monitrice d'équitation, propriétaire des écuries et je gère la mini ferme des animaux. Emmanuelle et Yanis m'aident également.*

**Qu'est ce qu'on peut faire ici ?**

*On peut prendre des cours de poney, visiter la miniferme, faire des balades et des initiations à l'équitation.*

**Quels animaux il y a dans la ferme ?**

*Il y a des poules, des lapins, des cochons, des ânes, des chèvres, un alpaga, des canards, des poneys, des chevaux, un paon, une oie, un jars, des chiens, un chat... Les animaux sont gentils mais n'aiment pas trop qu'on les embête, surtout le jars, le mari de l'oie.*

**Comment s'appellent les poneys ?**

*Il y en a pas mal, ceux que vous avez monté s'appellent, Gossip, Crapule, Cannelle, Avenir, Iloveyou, Griotte, Ultime... Mais il y en a d'autres encore...*

**Merci Alizé et merci aux petits reporters !!**

## Le saviez vous ?

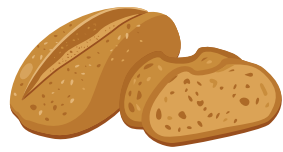
**La différence entre un Alpaga et un Lama ?**

**Le lama crache, l'alpaga, lui ne crache pas**



*Les Ados ont fabriqué un gachimètre à pain qui nous permet de récupérer le pain non consommé et ensuite de le redistribuer aux fermes alentours, notamment à Courmas, et ainsi, nous contribuons tous à la lutte contre le gaspillage alimentaire*





# Recette Anti gaspi

## Cookies au pain dur et chocolat



### INGRÉDIENTS

- 180 g de poudre de pain dur mixée tamisée
- 120 g de beurre demi-sel mou
- 45 g de sucre semoule
- 45 g de cassonade
- 1 œuf
- 1 c. à café rase de levure chimique
- 125 g de chocolat noir pâtissier concassé ou pépites de chocolat

### PRÉPARATION

- Préchauffer votre four à 160°C (Th. 5-6).
- Bien battre le beurre mou avec le sucre. Y incorporer ensuite l'œuf et bien mélanger.
- Lorsque le mélange est bien homogène, ajouter la levure chimique ainsi que la poudre de pain.
- Mélanger encore puis incorporer le chocolat concassé.
- A l'aide d'une cuillère à glace, prélever des boules de pâte.

- Former de belles boules. Les disposer ensuite sur une plaque allant au four préalablement recouverte de papier sulfurisé ou d'un tapis de cuisson, en les espaçant bien. Les écraser légèrement avec le plat de la main.
- Enfourner pour 20 à 30 minute à 160°C (Th. 5-6) (à surveiller et à adapter à votre four).
- A la sortie du four, les laisser tiédir quelques minutes avant de les transférer sur une grille très délicatement et les laisser tiédir. BON APPÉTIT

### 10 GESTES ANTI-GASPILLAGE ALIMENTAIRE

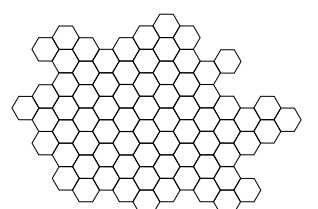
- Avant de partir faire les courses, je rédige systématiquement la liste des produits dont j'ai besoin.
- Je fais mes courses dans le bon ordre en finissant toujours par le frais puis le surgelé.
- Avant d'acheter un produit, je m'assure de pouvoir le consommer dans les temps.
- Dans le réfrigérateur et les placards, je range devant les aliments à consommer en priorité.
- Je conserve les aliments entamés dans des boîtes hermétiques sur lesquelles je note la date de péremption.
- Je congèle certains aliments pour allonger leur durée de vie et avant qu'ils ne soient périmés.
- Je nettoie régulièrement le réfrigérateur pour éviter la prolifération de bactéries.
- J'enlève du bac ou de la corbeille les fruits abîmés qui pourraient contaminer les autres.
- Je cuisine les justes quantités en suivant les dosages indiqués sur les emballages ou les recettes.
- S'il y a des restes, je les place au réfrigérateur pour les accommoder le lendemain.

Pour en savoir plus : [reduisonsnosdechets.fr](http://reduisonsnosdechets.fr)



## Interview

Sandrine Farget - Symbiorum



Vous faites quoi comme métiers ?

Je suis herboriste spécialisée dans les plantes qui soignent, et intervenante dans la biodiversité (monde animal et végétal)

Qu'est ce qu'on va découvrir avec vous ?

Les insectes auxiliaires et pollinisateurs, leurs besoins pour se protéger et se reproduire (leur habitat). Et nous construirons, tous ensemble, un hôtel à insecte

Pourquoi vous faites ce métier ?

Je suis une amoureuse de la nature et j'aime transmettre aux autres.

Merci Sandrine et merci aux grands reporters !!



Hôtel à insectes créer de toutes pièces par tous les enfants.  
Au jardin partagé de la commune de Pargny Lès Reims

## Chiffres

**89:** C'est le nombre d'enfants accueillis sur ces vacances



**22:** C'est le nombre de pizzas vendues par le Club Ados



## Scoop

RAID AVENTURE 2023

2 équipes engagées sur 17 au total.

Résultats :

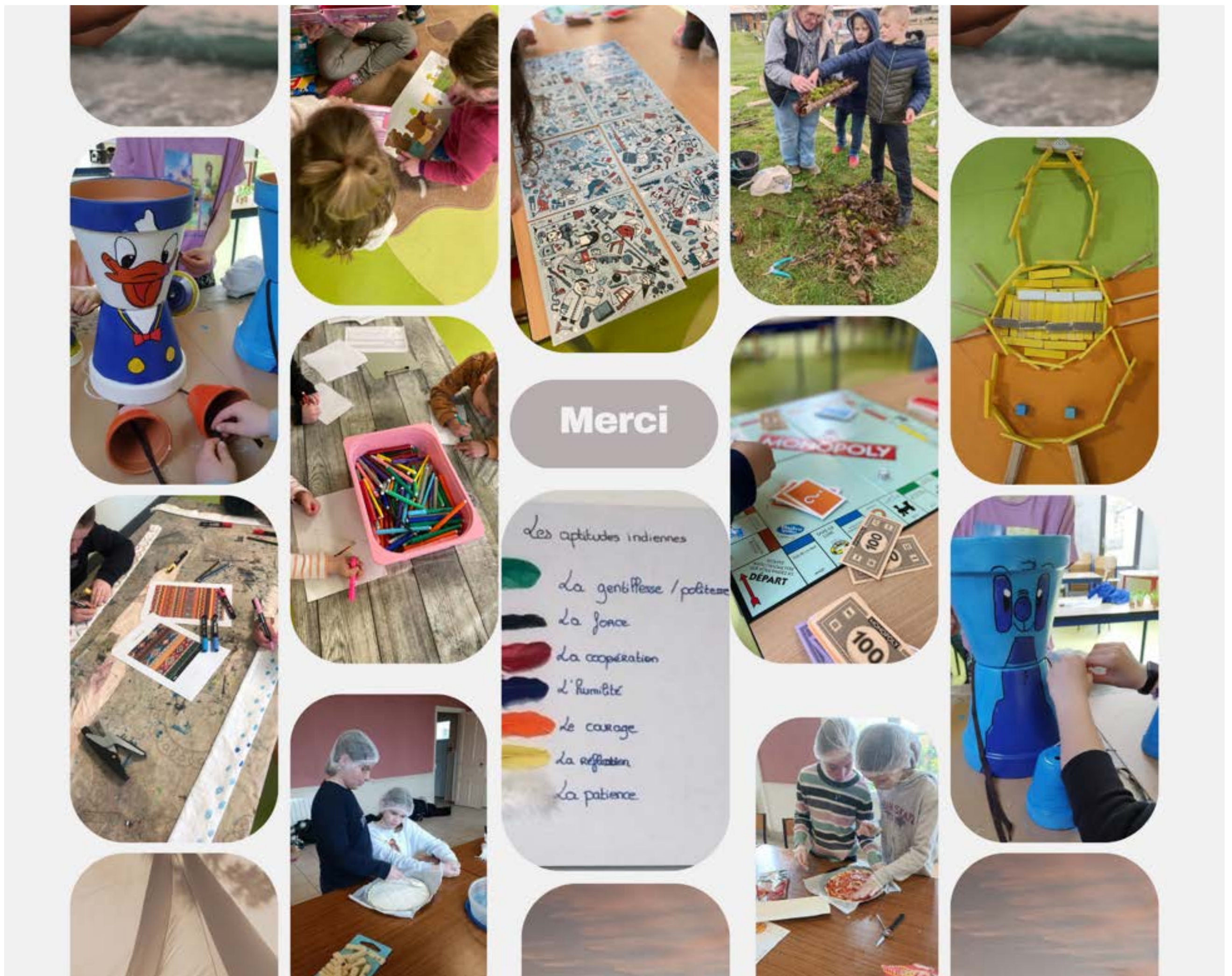
Catégorie 11-13 ans

Adèle, Clément et Constant : 1<sup>ère</sup> place sur le podium 

Catégorie 14-17 ans

Maxime, Érine et Anaïs : 3<sup>ème</sup> place sur le podium 

**BRAVO A TOUS !!**



Merci pour votre lecture...

La suite aux prochaines vacances ...