

Un Noël ZÉRO DÉCHET

et en toute sobriété énergétique



© MONSAPINDENOECOLOGIE.FR



©CORELENS / CANVA

LE FUROSHIKI, OU L'ART DU PLIAGE DE TISSU

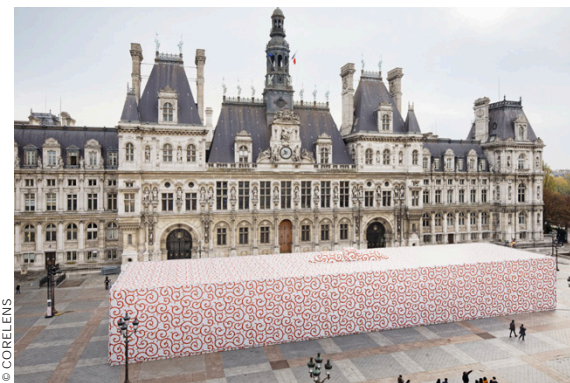
Pour réaliser des emballages cadeaux réutilisables et zéro déchet, le furoshiki est une technique de pliage de tissu d'origine japonaise. À vos ciseaux!



© A. LEBECCO / PIXABAY

ORIGINES

Alternative aux emballages plastiques et aux sacs en papier, le furoshiki est une technique japonaise de pliage et nouage de tissu qui servait à l'origine aux aristocrates pour emballer des objets de valeur. Cette tradition très ancienne date vraisemblablement de l'ère Nara, au VIII^e siècle, soit il y a plus de 1200 ans. À l'époque moderne, les furoshiki sont tombés en désuétude au Japon, en grande partie depuis l'apparition du sac plastique. Mais le ministère de l'Environnement japonais (qui met à disposition un tableau explicatif sur www.env.go.jp) et des associations écologiques japonaises l'ont remis en vogue. En 2018, la mairie de Paris a organisé un grand événement dans le cadre du Tandem Paris-Tokyo, sur une idée de Yuriko Koike, gouverneure de Tokyo. Un furoshiki géant, imaginé par l'Atelier Tsuyoshi Tane Architects, a été installé sur le parvis de l'hôtel de ville parisien. Le principe du furoshiki est de remplacer l'emballage cadeau par du tissu coloré, que l'on plie selon différentes techniques inspirées de l'origami, en fonction de la forme à emballer. Celui qui le reçoit peut le réutiliser à son tour pour offrir un cadeau ou pour en faire un usage personnel: foulard, coussin... Le furoshiki peut aussi tout simplement servir de décoration (sous cadre, au mur, etc.). On peut également le réutiliser comme sac pour le transport d'objets, par exemple pour sa lunch box ou pour faire ses courses.



© CORELENS

En 2018, un furoshiki géant a été installé sur le parvis de l'Hôtel de ville parisien.





© KATORISI

TECHNIQUE

Pour faire un emballage cadeau en furoshiki, il faut utiliser de préférence un coupon de tissu réversible, puisque les deux faces seront visibles.

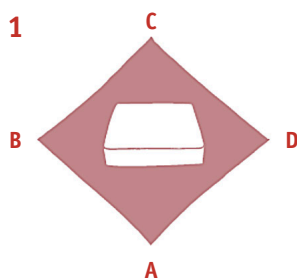
Une matière fluide, par exemple le coton, la soie ou la viscose, sera plus facile à travailler et à nouer. Il faut que la maille soit serrée, pour bien maintenir et cacher le cadeau.

Le furoshiki peut être plus écolo encore s'il est fabriqué à partir de tissu de seconde main, chutes, draps ou anciens rideaux. La forme privilégiée est le carré, pour faciliter son pliage.

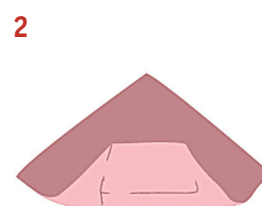
Pour savoir quelles dimensions choisir, il suffit de multiplier par trois la longueur de l'objet à emballer. Pour des finitions parfaites, on peut faire un ourlet tout autour du coupon de tissu ou couper avec des ciseaux cranteurs. Il existe de nombreux sites et tutos pour aider au pliage, comme sur furoshiki.fr/tuto-furoshiki (QR Code ci-dessous), ainsi que sur YouTube.



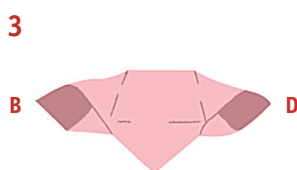
Le papier cadeau n'est que très rarement recyclable en raison des traitements reçus lors de sa fabrication. Au total, 20 000 tonnes de papiers cadeaux sont utilisées en France chaque année. Cela représente 380 000 arbres abattus.



1
Poser son furoshiki :
l'endroit contre la table



2
Rabattre la partie face à nous (A)
et glisser le coin sous la boîte à repas.



3
Rabattre la partie d'en face (C).



4
Nouer en utilisant le nœud « Mamushi »
les deux coins qui restent (B et D).

© FUROSHIKI.FR



© A. SHURAEVA / CANVA



Les illuminations de fêtes de fin d'année rejettent en moyenne 10 000 tonnes d'émissions de CO₂ par an (chiffres de Consoglobe). Même les municipalités des grandes villes de France disent avoir recours aux LED pour réaliser des économies. En moyenne, le budget lumineux de Strasbourg, coûterait 512 000 € (pose, dépose, entretien, stockage, maintenance...). « Le parc est désormais entièrement en LED. Les illuminations sont éteintes en milieu de nuit », expliquait l'année dernière la mairie de Strasbourg.



© M. DISTELRATH / PIXABAY

DÉCORER SON EXTÉRIEUR SANS Y METTRE TROP D'ÉNERGIE

Du côté des guirlandes lumineuses électriques, des solutions plus respectueuses pour la planète sont à portée d'ampoule. Que la lumière soit !

DES GUIRLANDES LED

À la place des guirlandes lumineuses sur secteur, les guirlandes LED sont plus respectueuses de l'environnement. Ces ampoules sont résistantes : leur durée de vie est estimée de 50 000 à 100 000 heures, contre 6 000 à 15 000 heures pour des ampoules classiques à basse consommation. Elles sont moins dangereuses : elles ne chauffent pas, il n'y a donc pas de risque de se brûler en les touchant. De plus, aucun risque de surchauffe ou de courts-circuits électriques existe. Elles sont solides, grâce à leur structure en plastique et leur forme compacte. Enfin, elles sont économes : les LED consomment 35 fois moins d'énergie qu'une ampoule traditionnelle et jusqu'à 7 fois moins qu'une ampoule à basse consommation.



© PPTKSEC / PIXABAY

DES GUIRLANDES ET DES LAMPIONS SOLAIRES

Les guirlandes solaires fonctionnent à l'énergie du soleil et sont autonomes en électricité grâce à leur panneau solaire intégré. Qu'elles soient positionnées sur des fenêtres intérieures ou extérieures, elles se rechargent via des capteurs solaires. Les rayons du soleil les alimentent toute la journée et elles resteront allumées une bonne partie de la nuit. Il existe des décorations de Noël solaires de toutes les formes : bonhomme de neige, arbre de Noël, renne, flocon... Certains modèles offrent même plusieurs choix de programmation.



© MELISSA / CANVA





© M. GAIDA / PIXABAY



© REVESHAN / PIXABAY



© J. WEELINGTON / PIXABAY

DES ASTUCES POUR MOINS CONSOMMER D'ÉLECTRICITÉ

Les guirlandes festives sont aujourd'hui souvent dotées d'une fonction programmable, pour une gestion autonome. Elle vous permet de faire fonctionner vos luminaires de fête uniquement lorsque la nuit est tombée. Vous pouvez ainsi maîtriser votre budget. Sachez aussi que les guirlandes avec des animations flash ou à clignotement sont bien moins énergivores qu'un modèle qui va rester allumé en permanence : vous pouvez diviser par deux votre consommation.

Si votre guirlande possède un transformateur 230V/basse tension branché sur interrupteur, ne vous limitez pas à éteindre ce dernier. Pensez à débrancher votre prise et votre transformateur. Un transformateur branché sur secteur consomme même quand la guirlande est éteinte. Le courant arrive en continu...

Enfin, faites le choix de dispositifs à ampoules remplaçables. Cela vous permettra de les changer à l'unité en cas de dysfonctionnement, plutôt que de devoir changer la guirlande entière à chaque fois. Mettez sur la qualité professionnelle, avec des câbles d'alimentation en caoutchouc résistants, par exemple. Quoi qu'il en soit, une seule guirlande pour mettre en valeur votre maison, votre balcon ou votre fenêtre sera tout aussi joli que surcharger votre façade, et vos yeux vous en seront reconnaissants : un excès de LED entraîne une surexposition à la lumière bleue, phototoxique pour la rétine.



DES SAPINS DE NOËL RIGOLOS ET ÉCOLOS

La tradition du sapin classique qui illumine nos salons n'est pas le premier de la classe en matière d'environnement : transport, produits chimiques, recyclage... Dame Nature va adorer les plans B ci-après.



MONSAPINDENOECOLO.FR

Les Landes, ses splendides forêts et plages sont devenues la maison d'une famille anglo-finlandaise. L'arrivée de leurs deux enfants les a fait réfléchir à leur façon de consommer. Ils ont décidé de réduire nos déchets plastiques au maximum. Étant grands fans de Noël, ils ont été choqués par la présence des nombreux rayons de sapins de Noël en plastique fabriqués loin. Ils ont donc décidé de créer une alternative écologique, utilisant leur savoir-faire avec le bois (Ben est aussi le créateur de www.simplevans.eu). Ils ont choisi d'avoir un impact écologique le plus neutre possible, de la production jusqu'à l'expédition. C'est pour cela que leurs produits sont naturels et non toxiques.

D'inspiration scandinave et fabriqué à partir de matériaux d'origine locale, leurs sapins de Noël sont conçus de manière artisanale respectueuse de l'environnement, avec une finition à la main dans le sud-ouest de la France. Stables et conçus pour durer, on peut en profiter sur plusieurs générations, pour des moments uniques de partage et de décoration avec les proches.



CULTURA.COM

Ce sapin tubulaire de 135 cm à monter soi-même est fait d'un support bois à laisser brut ou à décorer avec de la peinture, des paillettes...

On peut ensuite y accrocher des petits cadeaux ou boules de Noël personnalisées : les enfants vont adorer ! Idéal pour avoir un sapin en bois unique, à vos couleurs, qui s'adaptera parfaitement à votre intérieur.



WWW.TRUFFAUT.COM

Ce sapin de Noël pour extérieur est en bois et sangle de jute, pour une décoration écoresponsable et durable ! Il suffira d'une guirlande LED de 25 mètres pour l'embellir. Il est démontable en quelques minutes seulement. Il sera stocké au sec, pour être à nouveau sorti l'année suivante.



FRENCHIE-FABRIQUE.FR

Frenchie Fabrique présente le sapin de « demain », presque un objet de décoration en bois, une solution écologique et durable, facile d'assemblage, livré en kit. Modulable et réutilisable sous différentes formes, l'ensemble des bois peut tourner sur un même axe : il suffit de faire parler son imagination pour innover à chaque fête. Ce sapin peut aussi rester tout au long de l'année, en guise de décoration intérieure, avec son design unique et naturel, ses courbes et son élégance. Il peut être confectionné sur-mesure pour s'adapter au mieux à l'espace. Il est fabriqué à la main dans l'atelier lavérinois (34), avec des matériaux et bois français du peuplier et du hêtre.



Vent de fraîcheur sur le menu des fêtes

Qui dit délicieux mets festifs pour Noël ne dit pas forcément temps de préparation au four pendant des heures. Voici quelques idées de recettes raffinées.

VERRINES DE SAINT-JACQUES AU MASCARPONE

INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES

- 12 petites noix de Saint-Jacques
- 125 g de mascarpone
- 2 avocats bien mûrs
- 2 citrons verts non traités
- 2 c. à soupe d'huile d'olive
- Sel
- Poivre
- Quelques graines germées



- > Lavez les avocats. Coupez-les en deux et ôtez les noyaux. À l'aide d'une fourchette, écrasez leur chair. Lavez un premier citron vert et pressez son jus. Versez-le sur la chair d'avocat. Incorporez le mascarpone, toujours à la fourchette. Salez et poivrez, et continuez de mélanger pour obtenir une préparation homogène. Pour une texture bien fine, passez le tout au mixeur. Réservez au réfrigérateur.
- > Rincez les noix de Saint-Jacques à l'eau claire. Séchez-les dans un torchon propre. Émincez-les en petits dés. Dans un bol, versez le jus du second citron vert, l'huile d'olive et les dés de noix de Saint-Jacques. Salez et poivrez. Mélangez et placez le bol au réfrigérateur pendant une dizaine de minutes, pour que les Saint-Jacques se parfument.
- > Dressez vos verrines de Saint-Jacques au mascarpone. Déposez une cuillère de ceviche de Saint-Jacques dans le fond de chaque verre. Couvrez de la mousse d'avocat au mascarpone. Décorez vos verrines de Saint-Jacques au mascarpone d'un peu de graines germées. Réservez au réfrigérateur jusqu'au moment de servir. Proposez vos verrines bien froides.

Vous pouvez également incorporer des zestes de citron vert à votre mousse d'avocat au mascarpone, mais aussi à votre ceviche de noix de Saint-Jacques. Vos verrines seront alors encore plus parfumées.





FARANDOLE D'AVOCATS AUX MAGRETS DE CANARD FUMÉ

INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES

- 2 avocats
- 1 magret de canard fumé en tranches
- Laitue
- Ciboulette
- Persil
- 1 citron
- 3 c. à soupe d'huile de tournesol
- 1 c. à soupe de vinaigre de vin blanc
- Vinaigrette
- Sel, poivre

- > Coupez les avocats en 2, enlevez les noyaux et la peau, puis coupez-les en petites lamelles.
- > Après avoir arrosé les avocats du jus de citron, préparez la vinaigrette avec l'huile, le vinaigre, le sel, le poivre et la ciboulette.
- > Sur chaque assiette, posez les lamelles d'avocats sur le lit de laitue et disposez entre chacune d'elles, des fines tranches de magret de canard.
- > Versez un peu de vinaigrette et parsemez le tout de persil et de ciboulette.

Pour cette recette de farandole d'avocats aux magrets de canard fumé, vous pouvez compter 20 minutes de préparation.

© WWW.CUISINEAZ.COM

TERRINE IRLANDAISE AU SAUMON FUMÉ

INGRÉDIENTS POUR 6 PERSONNES

- 300 g de saumon fumé d'Irlande
- 300 g de fromage frais ail et fines herbes
- 125 g de fromage blanc
- ½ concombre
- 40 g de ciboulette ciselée
- 1 c. à café de baies roses
- Quelques brins d'aneth
- Poivre

- > Coupez la moitié du saumon fumé en petits dés. Épluchez et émincez le concombre, puis laissez-le égoutter 15 minutes dans une passoire.
- > Mélangez le fromage frais, le fromage blanc, les dés de saumon fumé et de concombre, la ciboulette ciselée et du poivre. Il n'est en principe pas nécessaire de saler, le fromage frais l'étant déjà.
- > Tapissez une terrine ou un moule à cake de film alimentaire, puis recouvrez le fond et les parois avec les tranches de saumon fumé. Remplissez avec la farce au fromage. Repliez les tranches de saumon qui dépassent et refermez le film alimentaire.
- > Réservez 4 heures au frigo, puis démoulez délicatement. Servez décoré d'aneth et de baies roses.

La base au fromage frais de la farce de la terrine irlandaise au saumon fumé peut s'agrémenter de nombreux ingrédients. Ajoutez de l'aneth ou du persil pour la saveur, des tomates cerises ou des poivrons pour la couleur.

© WWW.CUISINEAZ.COM



TARTARE DE POISSON CRU

INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES

- 500 g de cabillaud, colin, lotte ou bar en filet sans la peau
- 1 jus de citron jaune
- 1 jus de citron vert
- 3 cuillères d'huile d'olive
- 3 bâtons de citronnelle écrasés
- 3 oignons nouveaux rouges ou blancs
- Ciboulette ciselée
- Sel et poivre du moulin
- Œufs de saumon ou de truite

© CHEFSIMON.COM



- > **Détaillez le poisson en petits cubes et disposez ces derniers dans un plat creux. Ajoutez les bâtons de citronnelle coupés en tronçon et écrasés. Mélangez les jus de citron avec l'huile, le sel, le poivre et versez sur les dés de poisson. Mélangez délicatement l'ensemble.**
- > **Couvrez avec un film alimentaire (posé sur le poisson et non simplement au-dessus du plat). Placez immédiatement au froid et laissez reposer une heure. Avant de servir, ôtez la citronnelle, ajoutez les oignons nouveaux en rondelles et mélangez délicatement.**
- > **Disposez quelques feuilles de salade sur chaque assiette et dressez le tartare de poisson au centre. Ajoutez en garniture quelques radis bien croquants, des tomates cerises et quelques pommes de terre grenaille.**
- > **Décorez avec de la ciboulette ciselée et des œufs de truite.**

Comme tout ce qui est servi cru, faites particulièrement attention à la fraîcheur du poisson et à l'hygiène au moment de la manipulation (découpage).



© WWW.OETKER.FR

CHEESECAKE DE NOËL SANS CUISSON

INGRÉDIENTS POUR 16 PARTS

Pour la base :

- 250 g de spéculoos
- 200 g de beurre fondu

- 1 g de cannelle moulue
- 150 g de sucre
- 250 ml de crème fraîche

Pour la garniture :

- 8 feuilles de gélatine
- 500 g de mascarpone
- 500 g de fromage blanc
- 4 c à soupe de miel

Pour la décoration :

- 3-4 meringues prêtes à l'emploi (chez votre boulanger ou en GMS)
- 2 c à s de cacao en poudre

Posez une feuille de papier cuisson sur le fond d'un moule à charnière de diamètre 28 cm, puis posez la charnière.

Préparation de la base

- > Placez les spéculoos dans un sac de congélation, puis écrasez-les à l'aide d'un rouleau à pâtisserie jusqu'à obtention d'une chapelure fine.
- > Placez le beurre dans un récipient et mélangez avec la poudre de spéculoos. Versez la masse dans le moule préparé, lissez et pressez légèrement avec le dos d'une cuillère.
- > Placez au réfrigérateur.

Préparation de la garniture

- > Faites tremper la gélatine selon les instructions de l'emballage.
- > Mélangez le mascarpone avec le fromage blanc, le miel, la cannelle et le sucre.
- > Placez la gélatine dans une petite casserole et faites-la fondre à feu doux. Retirez du feu, ajoutez une cuillère à soupe de fromage, mélangez bien, puis incorporez à la masse.
- > Montez la crème fraîche en chantilly ferme, puis incorporez à la masse au fromage. Répartissez la crème au fromage uniformément sur la base aux spéculoos. Lissez la surface.
- > Placez le cheesecake au réfrigérateur pendant 2 à 3 heures, puis retirez la charnière.

Préparation de la décoration

Cassez grossièrement les meringues en morceaux et éparpillez-les sur le cheesecake. Saupoudrez de cacao en poudre, puis placez le cheesecake au réfrigérateur jusqu'au moment de servir.



Des bricolages POUR LES ENFANTS

S'amuser et créer sans gâchis grâce à la récupération, ou fabriquer des décorations avec trois fois rien, c'est là encore ajouter une dimension écologique aux fêtes de fin d'année.





WWW.ENFANT.COM

On le reconnaît à sa barbe blanche et à son bonnet rouge.

Avec une assiette en carton et du coton, ce bricolage figurant la tête du père Noël est très simple à réaliser.

MATÉRIEL

- Une assiette blanche en carton
- De la peinture rouge
- Un pinceau
- De la colle
- Un crayon ou un feutre noir
- Du coton hydrophile

Peignez le haut de l'assiette en rouge, puis le nez du Père Noël et dessinez ses yeux en noir. Collez une bande de coton en bas du chapeau, puis déposez de la colle en bas de l'assiette. Maintenant, collez la barbe...
Le père Noël est prêt pour sa tournée des cadeaux!





[HTTPS://DESIGNMAG.FR](https://designmag.fr)

En plus d'être économique, la pâte à sel est simple à préparer et à travailler. Ces figurines de Noël créées avec les enfants vont stimuler leur imagination !

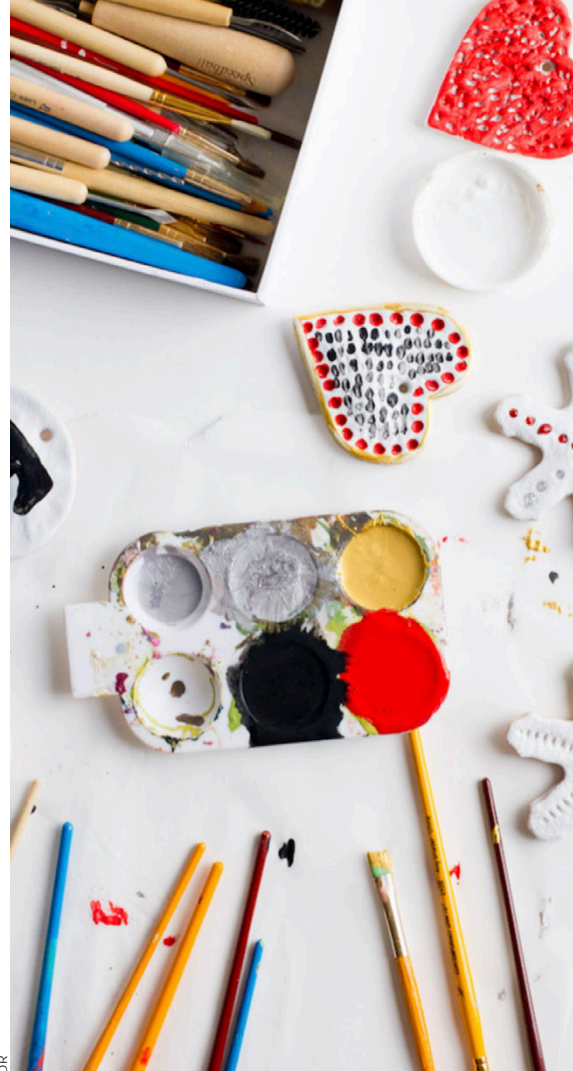
PRÉPARATION

Pétrissez 2 tasses de farine et 2 tasses de sel, en ajoutant petit à petit ½ tasse d'eau tiède pour obtenir une boule de pâte. Une deuxième recette existe : une tasse de bicarbonate de sodium, ½ tasse de fécule de maïs et ¾ tasse d'eau. Pour une pâte un peu plus dure, ajoutez 1 ou 2 cuillères de colle à papier peint. La pâte ne doit pas coller aux doigts, mais être souple et facile à manipuler. Sinon, ajoutez de la farine et du sel en petites doses. Il est possible d'ores et déjà de l'agrémenter avec du colorant alimentaire. Si vous voulez préparer votre pâte en avance et la garder fraîche, il suffit de la mettre dans un sac en plastique et de l'envelopper dans un torchon. Vous pouvez la conserver au réfrigérateur pendant une semaine. Étalez la pâte sur un plan de travail légèrement fariné et découpez avec des emporte-pièces de Noël des figurines traditionnelles telles que sapins, étoiles, bonshommes de neige, etc. N'oubliez pas de percer de petits trous pour accrocher les figurines au sapin. Répartissez les figurines en pâte à sel sur du papier

cuisson. Si vous voulez garder la forme de vos créations sans qu'elles se déforment trop avec la chaleur du four, laissez-les sécher dans un endroit sec et sans humidité pendant une demi-journée. Pour qu'elles soient plus brillantes, badigeonnez-les de jaune d'œuf. La température de la cuisson conseillée est de 100 °C, le temps de cuisson varie selon la taille de vos objets façonnés. En général, dès qu'ils deviennent durs, vous pouvez les sortir.

DÉCORATION

Une fois les figurines de Noël en pâte à sel séchées, peinture acrylique ou peinture aérosol seront employées pour les colorer. Chacun est libre de faire preuve de créativité, d'ajouter des détails, de créer des personnages : strass, paillettes, perles décoratives, peintures, boutons (à coller après cuisson pour qu'ils tiennent bien), etc. Passez une cordelette dans le trou percé en haut de chaque décoration. Vous pouvez également utiliser un ruban ou du fil pour les suspendre.



*Chacun est libre
de faire preuve
de créativité,
d'ajouter
des détails,
de créer
des personnages*



LEPAYSDESMERVEILLES.COM

Une balade dans la forêt est l'occasion de ramasser ce qui servira à créer un sapin de Noël très nature.

MATÉRIEL

7 branches d'arbre d'un diamètre assez épais
 Peinture pailletée et gouache
 Pâte à modeler séchant à l'air
 Éléments de décoration à accrocher aux branches: bâtons de cannelle, tranches d'orange, noix, pommes de pin...
 Ciseaux
 Corde
 Colle

**FABRICATION**

Ramasser les branches puis les couper à la bonne taille (de la plus petite à la plus grande). Peindre les branches ainsi que les éléments de décoration à accrocher sur l'arbre (étoiles fabriquées en pâte à modeler, pommes de pin, bâtons de cannelle, noix, tranches d'orange séchées, bâtonnets de glace pour former une étoile). Accrocher les bâtons entre eux, du plus petit au plus grand. Il faut que les cordes soient de la même longueur afin d'avoir un arbre à peu près droit. Une fois les branches solidement accrochées les unes aux autres, suspendre les décorations (les tranches d'oranges peuvent être accrochées fraîches, elles sécheront avec le temps).

Accrocher une étoile au sommet de l'arbre et couper les cordes trop longues.



LA CASA DE LILOU

La planète au fil des pages

Des beaux livres d'utilité publique...
Ils rendent hommage aux merveilles
de la terre sur laquelle nous vivons, invitent
à réfléchir aux bouleversements qu'elle
subit et à son avenir... donc au nôtre.
Des lectures à mettre entre toutes les mains !

LA TERRE ENTRE NOS MAINS

DE THOMAS PESQUET
Flammarion

Mers, fleuves, îles, déserts, montagnes, villes... Lors de ses missions spatiales, en orbite dans la Station spatiale internationale (ISS), Thomas Pesquet s'est retourné pour contempler notre planète, cette « bille bleue » si belle et si fragile. Plus que de la contempler, il l'a photographiée jusqu'à plus soif. Trois cents prises de vues sont ainsi rassemblées dans ce volume. On rêve devant le bleu des océans et le rouge des déserts; on s'inquiète devant les mégafeux et les cyclones... Au final, un hommage aux merveilles de la nature et un plaidoyer pour une prise de conscience collective face aux bouleversements climatiques. Les droits d'auteur de cet ouvrage sont reversés aux Restos du Cœur.

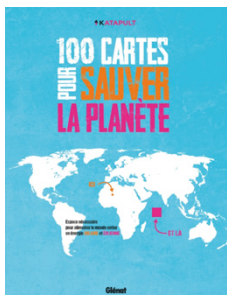


LE MONDE SANS FIN

JEAN-MARC JANCOVICI, CHRISTOPHE BLAIN
Dargaud

Si vous l'avez loupée l'année dernière, rattrapez-vous vite. Cette bande dessinée, rencontre entre un auteur majeur du genre et un éminent spécialiste des questions énergétiques, invite à réfléchir sur un sujet brûlant: le climat et la transition énergétique. Christophe Blain joue les candides et soumet Jean-Marc Jancovici à des questions que chacun se pose, souvent sans obtenir de réponse claire. C'est intelligent et limpide, étayé et argumenté, et non dénué d'humour. Les informations transmises ne peuvent que sensibiliser aux enjeux économiques, écologiques et sociétaux, conséquences des profonds changements de la planète. De quoi alimenter les conversations autour de la table de Noël !



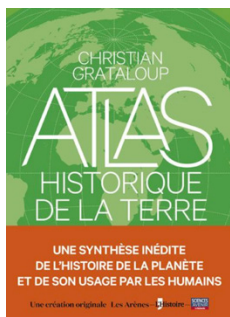


100 CARTES POUR SAUVER LA PLANÈTE

KATAPULT

Glénat

Combien d'arbres y a-t-il pour chaque être humain ? Combien de kilomètres de la surface de la Terre sont recouverts de béton ? Combien de forêts devons-nous planter pour neutraliser notre impact sur le CO₂ ? Quels choix pouvons-nous et devons-nous faire pour changer l'avenir de notre planète : le shopping ou le commerce électronique ? L'E-book ou le livre ? Le scooter électrique ou le SUV ? Saviez-vous que 67 entreprises seulement dans le monde sont responsables de 67 % des émissions mondiales de gaz à effet de serre ? Ou que l'élevage d'un cheval a la même empreinte carbone qu'un voyage en voiture de 23 500 kilomètres ? Autant de données rassemblées dans cet ouvrage qui allie cartes et infographies, écologie et géopolitique. Souvent inquiétantes, parfois amusantes, ces informations offrent des instantanés de l'état de la planète. D'un seul coup d'œil, le lecteur peut constater la situation précaire de la Terre, mais aussi réaliser à quel point il serait facile de l'améliorer...



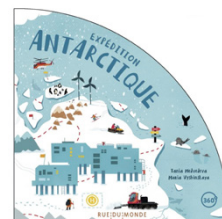
EXPÉDITION ANTARCTIQUE

TANIA MEDVEDEVA - ILLUSTRATEUR: VYSHINSKAYA

Rue du Monde

Cet album embarque les plus jeunes (à partir de 6 ans) à la découverte du pôle Sud et de son fascinant continent blanc, de sa faune et de sa flore. On y rencontre des scientifiques au travail, on construit des abris de glace avec eux, on observe le rorqual boréal ou les phoques équipés pour étudier les profondeurs glacées...

On s'interroge surtout avec les climatologues sur les risques courus par la biodiversité de l'Antarctique et par ses glaciers, dont dépend l'avenir de la planète. Une jolie façon de faire rêver et de sensibiliser !



NOUS AVONS MANGÉ LA TERRE

CHRISTOPHE BONNEUIL, JEAN-BAPTISTE FRESSOZ,

JEAN-ROBERT VIALLET

Seuil

Depuis l'espace, notre Terre est blanc et bleu. Des continents et des mers. En bas... un paradis : la douceur de l'air, l'odeur de l'iode et la fraîcheur de l'eau. Et là, entre zéro et quinze kilomètres au-dessus du niveau de la mer, tout autour du globe, il y a ces 1 400 milliards de tonnes de dioxyde de carbone. Le CO₂ que nous avons émis depuis le début de l'industrialisation. Des milliards de tonnes prisonnières de la basse atmosphère.

Adaptation du documentaire de Jean-Robert Viallet, *L'homme a mangé la Terre* (2019), cet ouvrage offre le récit clair et imagé du bouleversement en cours, popularisé par des scientifiques sous le nom d'« anthropocène ». Pour comprendre pourquoi et comment l'*anthrôpos* (« l'homme ») est devenu la force qui modifie le plus la planète et ses habitants. Instructif !



ATLAS HISTORIQUE DE LA TERRE

CHRISTIAN GRATALOUP

Les Arènes Eds

Dans cette synthèse de 13,8 milliards d'années d'histoire, plus de trente scientifiques (archéologues, astrophysiciens, biologistes, climatologues, historiens, planétologues...) font œuvre de vulgarisation pour raconter comment la Terre, planète modeste tournant autour d'une étoile et présentant la particularité unique – en l'état de nos connaissances – d'abriter la vie a été transformée par les humains. Dominant les autres espèces, ces derniers l'ont modifiée au point de mettre en péril leur propre avenir.

Réalisé avec le concours des rédactions de *L'Histoire* et de *Sciences et Avenir / La Recherche*, cet atlas, qui fait le pari de prendre comme un tout des récits habituellement dispersés (histoire de l'univers, de la Terre, de la vie, des humains, d'Homo sapiens...) s'enrichit par ailleurs de 300 cartes et infographies à la pointe de la recherche mais accessibles à tous.