Michel Scri

Agir pour l'environnement, cela peut se faire au quotidien : en utilisant des matières naturelles, en les transformant, en se réappropriant des savoir-faire et en les transmettant par l'échange. Faire soi-même rend acteur et moins dépendant du système. C'est aussi souvent plus économique, meilleur pour votre santé et pour la planète.

Camping écolo

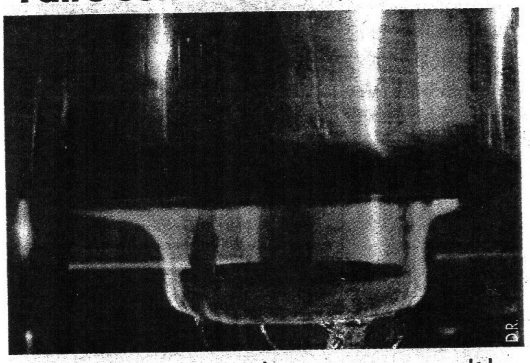
Les vacances d'été, c'est le bon moment pour aller se promener : l'occasion de prendre son temps, de faire une balade itinérante sur plusieurs jours, de s'arrêter pour rencontrer les habitants, d'observer la nature et de reprendre du souffle...

La marché du matériel camping est très lucratif. Quitte à investir, autant avoir du matériel durable. Voici quelques propositions pour des randonnées "écolos".

Le bâton de marche

À la manière des bergers qui sculptaient leur bâton pour le personnaliser, fabriquez-vous votre bâton de promenade. Prendre un bâton droit et assez épais pour qu'il ne rompe pas (10 cm de largeur). Enlever les petites branches et le tailler un peu en bas pour qu'il puisse se fixer sur le sol sans s'accrocher. En avril et mai, l'écorce se décolle aisément sur certaines espèces d'arbres (saule, châtaigner, noyer, marronnier, tilleul...). Avec un couteau de poche, en réalisant des incisions, dessiner vos motifs qui apparaîtront grâce aux parties enlevées.

Faire son brûleur



Pour ne pas s'encombrer, voici un modèle très léger et économique qui fonctionne avec de l'alcool à brûler. Couper une cannette vide en trois parties : garder la partie basse sur 3cm, la partie haute sur 2cm et une bande centrale de 1,2 cm de taille. Avec un compas, percer des trous à 1 cm du haut sur la partie basse. Dans la partie haute, enlever l'opercule ou faire des trous dedans. Dans la lanière, faire quelques petites entailles. Retourner la partie haute avec la lanière dans le rail de l'opercule et les insérer dans la partie basse. C'est prêt à l'utilisation.

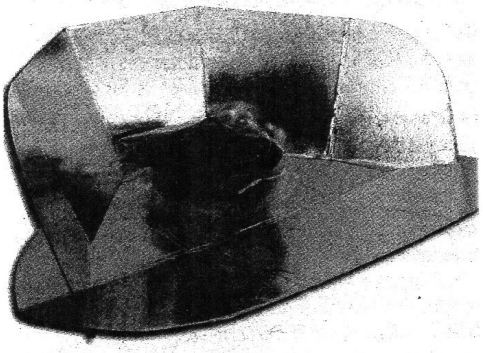
Pour plus de détails : http://www.randon ner-leger.org/wiki/doku.php?id=p3rs

Brûleur cuisson économe

Il existe des modèles de cuisson à bois économes, réalisables dans une grande boîte de conserve, sur le modèle des "rockets stove" en plus petite. Pour faire simple, une grande boîte est traversée pc un tuyau en coude qui sert de chambre c combustion. On l'isole par du sable ou d la cendre et elle est percée vers le haut .

Cuisson solaire

Si vous avez un cuiseur solaire, l'été est lc bonne période pour cuire vos aliments au



soleil : une cuisson lente qui conservera les nutriments. Pour en fabriquer un, il existe de multiples plans sur internet.

Cueillette

Avec un bon livre d'identification des plantes, c'est l'occasion de déguster des salades sauvages qui vous changeront d quotidien.

Conseils divers

Penser à composter vos déchets végétau: Si vous faites un campement, installer de toilettes sèches. Ne laissez pas de déche dans la nature et soyez discret pour ne pas perturber l'environnement. Les nuits la belle étoile, lorsqu'il fait beau, vous lai seront de jolis souvenirs. Dans ce cas de figure, mettre un tapis de sol pour éviter rosée et bien vous couvrir la tête.

➤ *Pour aller plus loin :*
Camper autrement, en respectant la nature, *Elise Dilet Bancon, Les Presses Ile-de-France*

Si vous voulez contribuer et m'aider pour cette rubrique sur l'écologie pratique et les savoir-faire, n'hésitez à me faire part de vos expériences : Michel Scrive, 5, rue de la Paix, 93500 Pantin, mishelu@riseup.n