Ce n'est pas une nouvelle mode mais une prise de conscience pour protéger notre environnement

Les adeptes du DIY (« Do-It-Yourself ») se révèlent à la fois plus nombreux, plus jeunes et plus engagés dans le développement durable.

La crise sanitaire amplifie la tendance.

Venez découvrir le monde du :

Fais-Le Toi-Même

Salle Henri Robin

Samedi 17 septembre

10h - 12h

14h - 16h

Gratuit

Entrée libre (ENFANTS ACCOMPAGNÉS)

Animation proposée par les commissions « Urbanisme, Environnement » et « Vie du Village ».



Mairie de Ranville 3 rue des Airbornes

www.ranville.fr secretariat@ranville.fr

02 31 78 76 08



Do It Yourself

Venez Créer, Bricoler, Partager de Manière Durable.

17 SEPTEMBRE 10h - 12h 14h - 16h

CRÉATION

Produits Ménagers Cosmétiques

Fabriquer soi même ses produits ménagers, cosmétiques, ... c'est peu couteux et c'est reapectueux de l'environnement.

Papier Recyclé

Limiter les déchets en recyclant vos papiers. pour fabriquer des feuilles, des emballages, des cartes, ...

Origami

Utiliser des feuilles ou des magazines pour de la décoration.

DÉMONSTRATION

Imprimante 3D



Réutiliser un t-shirt abîmé grâce à l'impression 3D

OUVERT UNIQUEMENT DE 10H À 12H

RÉPARATION

Vélos



Pour des mobilités plus douces, le vélo est de plus en plus plébiscité. Et pour une question de sobriété et de consommation raisonnée, il convient aussi d'apprendre à en tirer pleinement profit.

OUVERT UNIQUEMENT DE 14H À 16H

Vêtements

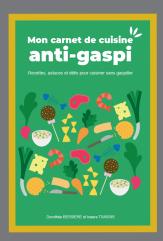
Les vêtements peuvent facilement s'abîmer. Le tissu peut se trouer, se déchirer ou se tacher. Rien n'oblige à jeter le vêtement immédiatement. Il est possible de le réparer ou de le repriser facilement. Raccommoder des vêtements abîmés ne nécessite pas une grande expérience en couture.



CUISINE ANTI-GASPI

La cuisine anti-gaspi est avant tout une cuisine de bon sens, une cuisine où le fait de jeter doit être une exception.

C'est une cuisine où chacun peut trouver sa place et piocher des idées selon ses envies, elle est accessible à tous



Cuisiner anti-gaspi signifie donc de jeter le moins possible. C'est d'utiliser un produit au maximum, c'est à dire consommer ses fanes, épluchures, carcasses et carapaces lorsque cela est possible.