

ETHIQUE MAG

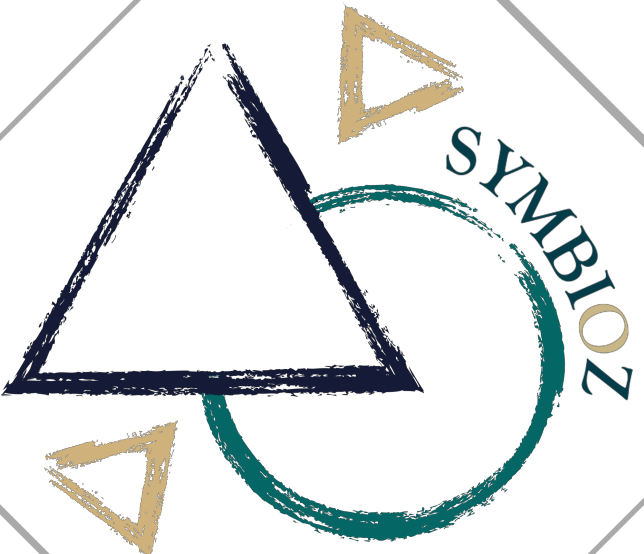
Novembre 2018

Le futur, ça
flotte ?

Livre ou
Liseuse ?

Interview





Sommaire

ETHIQUE MAG - SYMBIOZ
NOVEMBRE 2018

- 03** Interview : Frédéric Meunier sur le label DD&RS pour Efrei Paris.
- 06** Le futur, ça flotte ?
- 08** Pas trop profond
- 09** Un bon vieux livre papier ou sa copine liseuse ?
- 10** Des plantes vertes qui rajouteront de l'arôme a vos plats
- 11** Recettes simples et rapides !

Interview : Frédéric Meunier sur le label DD&RS pour Efrei Paris.

Efrei Paris entreprend de décrocher le jeune label DD&RS, label visant à certifier l'implication dans le Développement Durable et l'engagement en termes de Responsabilité Sociétale des grandes écoles et universités.

Qu'est-ce que le label DD&RS ?

Le Développement Durable et la Responsabilité Sociétale, une implication globale dans l'enseignement supérieur

Un groupe de réflexion constitué de membres de la Conférence des Grandes Ecoles (CGE) et de la Conférence des Présidents d'Université (CPU) a défini un ensemble de thématiques sur lesquelles il serait intéressant, voire nécessaire, d'apporter une réflexion et par conséquent des actions dans le cadre du développement durable et de la responsabilité sociétale. L'obtention, ou non, de ce label permet à une école, une université de se "situer" sur son avancement vis-à-vis de la Responsabilité Sociétale et du Développement Durable et de se rendre compte des points à améliorer : « c'est toujours important d'avoir la mesure de ses propres actions ». Afin de faciliter les candidatures de labélisation un « guide d'auto-évaluation » comportant plusieurs axes est à la disposition des écoles. « Il y a tout ce qui concerne la gouvernance, c'est-à-dire la volonté au niveau de la direction à porter des actions, ensuite ce qui est fait au niveau de l'enseignement : est-ce qu'il y a des transmissions qui sont faites au niveau académique ? Mais également au niveau de la recherche : est-ce que nous prenons en compte cette dimension ? L'axe environnemental est aussi évalué, comme la prise en compte dans nos locaux de ces

problématiques, tout comme l'axe sur la politique sociale ce qui signifie que nous favorisons la diversité dans nos communautés ».

Les problématiques énoncées par le DD&RS apparaissent comme des notions nouvelles notamment dans le milieu de l'enseignement supérieur. « On ne m'a jamais fait de "cours" de développement durable alors que j'ai 40 ans ! La première fois que j'en ai entendu parler, c'était au contact de grandes entreprises, qui, elles, cherchent à sensibiliser leurs équipes sur ces problématiques, et donc à prendre ces problématiques en compte dans leur propre développement. Au fil du temps, les écoles et universités ont fait de même ». Efrei Paris s'y attèle depuis déjà quelques années, d'ailleurs en 2017 l'école a sorti le « rapport Responsabilité Sociétale », afin de concrétiser, de « formaliser » son implication dans ces problématiques. « Ce rapport reprend toutes les actions que l'école porte et ce qui a été créé dans les actions dites hors formation ».

La démarche faite avec la demande d'obtention de ce label permet de faire un point sur les efforts réalisés depuis la création de l'école mais aussi de potentiellement s'ouvrir sur de nouveaux sujets, de se porter sur de nouveaux projets. L'obtention de ce label amènerait à confronter l'école à de nouveaux objectifs encore non atteints, de plus « les labels ont cette vertu de donner un cadre » le canevas établi par la CGE et la CPU, permet de montrer un chemin à suivre, « cela

nous structure ». L'objectif est alors d'avancer, ensemble, vers une école plus responsable : « cela va nous aider à structurer notre action sur ces sujets ».

« L'obtention de ce label traduirait le fait que les problématiques de développement durable et responsabilité sociétales sont présentes dans nos réflexions ». Ce label serait une « satisfaction », qui nous permettrait de mesurer l'implication de l'école sur les thèmes

de la responsabilité sociétale et du développement durable.

Ce concept de labélisation n'est cependant pas fixé, il est conçu pour être évolutif, « il va vivre ». Cela signifie qu'il va s'améliorer au fil du temps et des expériences des établissements, ajoutant alors par exemple de nouveaux critères. Ce label est « un point de repère » dans cette voie vers une école responsable.

Quels acteurs sont mis en jeu par ce label ?

Le label DD&RS met en jeu différents acteurs à différentes échelles. Il y a d'abord une dimension globale : « Ce label a été créé par la Conférence des Grandes Ecoles à laquelle nous appartenons et par la Conférence des Présidents d'Université, c'est les principales forces de l'enseignement supérieur en France », la demande d'obtention apparaît alors comme une « sorte d'évaluation par les pairs » puisque l'école soumet aux écoles et universités ayant élaborées ce label, une évaluation de ses démarches environnementales et sociétales.

Il implique également l'ensemble de l'école labélisée c'est-à-dire « au sein de l'école et au sein de toutes ses parties prenantes, sachant qu'une école, c'est une entreprise un peu particulière, elle a sa structure propre : son équipe de permanents, comme toute entreprise, mais elle a tout un tas d'intervenants externes, on en a à peu près

300, et elle a surtout les étudiants ». Une école s'articule autour de plusieurs structures qui permettent son implication dans les problématiques DD&RS : « Une école, c'est toutes ses communautés, il y a les étudiants, les entreprises, les anciens étudiants, les salariés. Dans toutes ces communautés, il y a des choses qui sont faites. C'est ce que ce label vise à mesurer. »

De plus, l'école a mis en place un fond de dotation, Human'IT qui permet à tous ces acteurs d'être impliqué dans le développement durable. Andréas Topp, délégué général du fond Human'IT, porte le projet et dirige un groupe de travail au sein de l'école, ils travaillent pour concrétiser la démarche de l'école en matière de responsabilité sociétale et développement durable « L'entité Human'IT, reçoit les actions de mécénats, d'accompagnements, d'entreprises ou d'anciens ».



Quel sera l'impact d'une telle labélisation sur le campus ?

« Il y a plusieurs dimensions : qu'est-ce qu'on fait ? Comment on le transmet aux élèves ? Finalement notre mission, c'est de transmettre du savoir, des valeurs, des capacités de réflexion »

Vous l'aurez compris, la labélisation DD&RS est un objectif que l'école souhaite atteindre. De nombreuses actions entrant en ligne de compte ont été réalisées, le label n'est cependant pas le moteur de ces projets, c'est une valorisation. Les projets mis en place se sont développés grâce à la volonté de l'école dans son ensemble et son implication propre dans les problématiques de responsabilité sociétale et de développement durable.

« Ce n'est pas le label qui va avoir un véritable impact sur le campus, le label vise à regarder ce qui a été fait et à se poser des questions sur ces thématiques ». Néanmoins, celui-ci permettra de continuer les efforts entrepris, de reconnaître les actions réalisées, telles que le tri de déchets, l'hôtel à insectes, l'accès PMR (Personne à Mobilité Réduite) mais également dans les projets de l'école « Au niveau du campus, nous avons comme projet un campus sans voiture, la mise en place d'infrastructures supplémentaires pour l'accessibilité PMR, aussi, des études thermiques sont en cours sur le bâtiment H ». Avec la création de ce label, il y a eu des réflexions autour des problématiques RS&DD, cela est un atout que l'école peut exploiter : « cette démarche pourrait potentiellement nous donner des idées sur ce qu'on pourrait faire autour de cette thématique »

L'implication de l'école de manière générale est alors nécessaire pour mener à bien ce projet commun avec Symbioz et Efrei Paris, d'une école plus responsable d'un point de

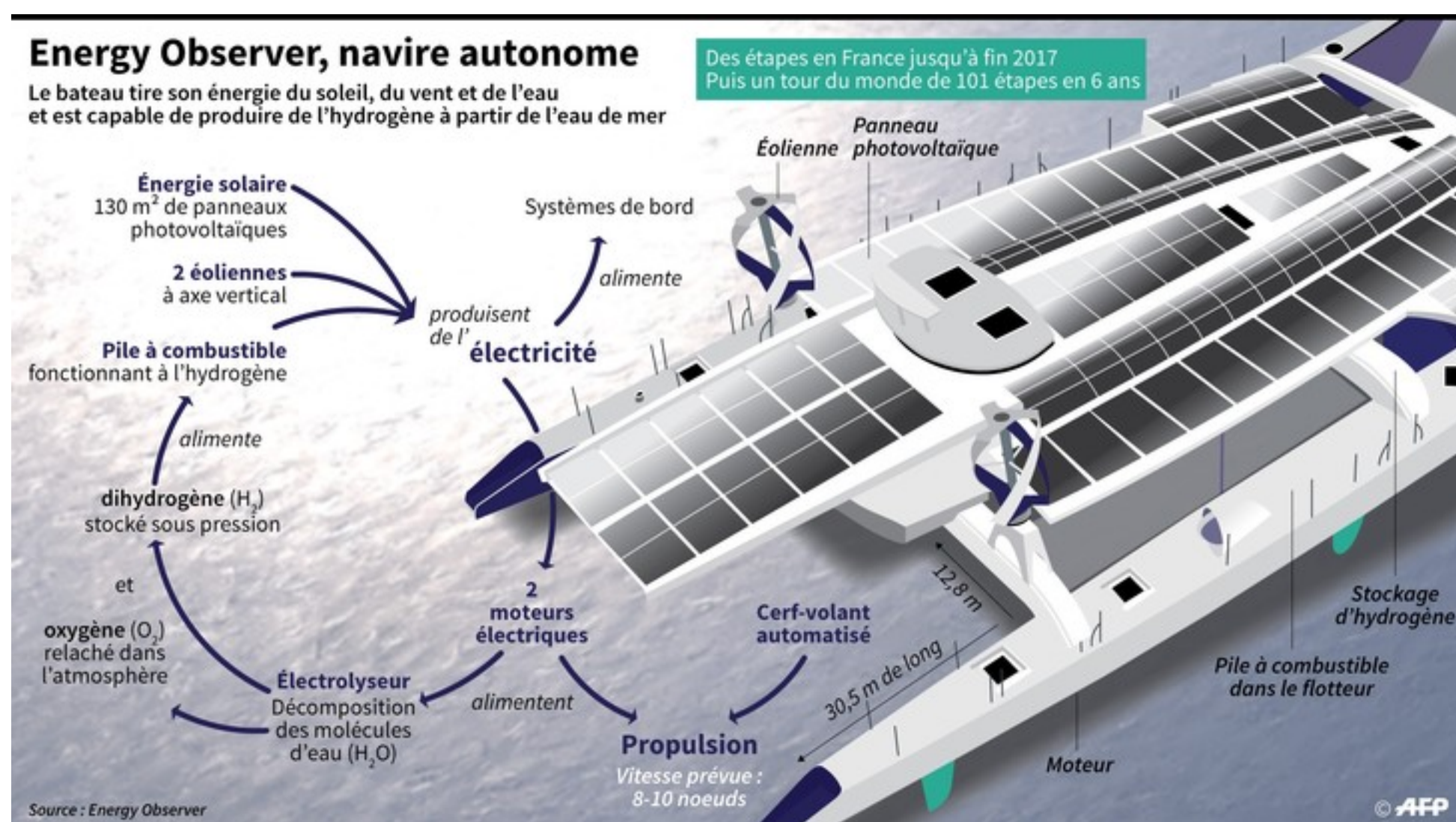
vue sociétal mais aussi environnemental. Les étudiants sont une des clés pour le bon déroulement de ce projet, car ils sont, nous sommes, les plus nombreux et ne manquent pas d'idées pour améliorer la vie sur le campus. « Nous avons toujours voulu soutenir l'engagement étudiant et particulièrement les engagements solidaires qui portent des valeurs qui nous sont chères, cela passe par FAP Efrei, EAH, Symbioz ». Un outil a par ailleurs été développé par les étudiants « pour aider les ONG à organiser leur collecte de fonds, c'est quelque chose que l'on va toujours aider et encourager ».

L'obtention de ce label permettrait essentiellement de se situer face aux autres écoles, universités, mais cela traduirait aussi que Efrei Paris porte déjà en son sein une politique forte de Responsabilité Sociétale et de Développement Durable et donc mène de nombreux projets qui s'y réfèrent.

Mélissa et Hugo

Le Futur, ça flotte ?

On l'a vu sur la Seine, la Loire, la Méditerranée, l'atlantique et plus récemment la Manche, sur les quais du port de Saint Malo à l'occasion de la route du rhum, il s'agit de l'Energy Observer. Véritable précurseur en matière d'innovations énergétiques dans le monde.



L'Energy observer est un bateau innovant, qui pose les règles pour l'avenir de la navigation et l'avenir de la recherche sur le plan des énergies. Celui-ci est alimenté à l'hydrogène, c'est un pas vers le voyage sans émission de gaz à effet de serre ni

particule fines. Construit à Saint Malo sur les bases d'un ancien catamaran de course, l'Energy observer compte réaliser un tour du monde pour prouver qu'il est possible, grâce à l'hydrogène, de voyager proprement, de façon totalement autonome.

Et comment fait-il ?

Le bateau recharge ses batteries en escale grâce aux éoliennes et aux panneaux solaires sur le pont. L'électricité ainsi produite est utilisée pour l'électrolyse de l'eau de mer. Le procédé permet de remplir les



bombonnes de dihydrogène (H₂). C'est cette molécule qui sera utilisée comme carburant par la bateau ! Cette technologie est encore en développement, c'est un test à grande échelle, qui permettra d'améliorer le déploiement de solutions de transport – et de production énergétique – durables.

Les avantages de l'hydrogène :

- On peut le stocker, c'est-à-dire qu'à l'opposé de l'électricité, il n'y a pas de perte durant le transport, ni de soucis de raccordement.
- La combustion de l'hydrogène génère des molécules de H₂O, pas de CO₂ ni de particules fines.
- Sa combustion complexe génère beaucoup d'énergie, pour une même

quantité d'essence, l'hydrogène libère 3 fois plus d'énergie.

- C'est l'élément chimique le plus abondant dans l'univers.

Mais alors qu'est-ce qui cloche ?

Bien que la combustion de l'hydrogène soit propre, sa production ne l'est pas. Aujourd'hui, 92% de la production d'hydrogène provient d'énergies fossiles. Ce qui ne rend pas les voyages à l'hydrogène très écolo ! C'est là qu'intervient l'Energy observer, sa capacité à produire le dihydrogène à partir d'énergies renouvelables change la donne. Il montre que cette technologie a de l'avenir, et ainsi encourage l'investissement dans la production d'hydrogène propre.



←→
Rédacteur : Hugo

Pas trop profond

A l'heure d'une purge sans fin pour les produits du quotidiens qui n'obtiennent pas le label survie pour l'avenir ; après l'essence, les serviettes à usages uniques (pour se nettoyer la bouche dans les fastfood oui), les sacs plastiques tueurs de poissons océaniques, coton-tige ton heure a sonné. Qui aurait pu croire qu'on révolutionnerait notre utilisation de cet objet petit, innocemment habillé aux extrémités de ses gants de cotons.

On l'utilise dans le milieu médical pour des prélèvements sensibles, sur les scènes de crimes façon NCIS quand tu veux racler un micro-gramme de sang sur le bitume. Mais nous savons bien que 98% de son utilisation (chiffre non vérifié bien sûr) se fait dans les oreilles de chacun, qu'importe son niveau de cérumen.

« Coton-tige » est une appellation commerciale brevetée en 1952 par Unilever. Sournois quand on pense au nombre de fois que ce mot est prononcé par jour, qui aurait pu croire qu'associer deux mots aussi commodes « coton » et « tige » pourrait être à l'origine d'un tel succès de langage. Avantage dont Unilever profite aussi dans les rayons de grande distribution puisque ses concurrents n'ont d'autres choix que d'imposer à leurs clients la dure expression de « bâton ouaté ».

Mais qui sait vraiment utiliser ces petites merveilles de simplicité ? Depuis le berceau tu pilonnes tes oreilles comme une perceuse dans un mur histoire d'atteindre un maximum d'efficacité. Mauvaise nouvelle, c'est inutile et même nocif.

Le cérumen est sécrété par le canal auditif pour se protéger des bactéries ou des insectes, le retirer exposerait tout le conduit, mais vu que le bâton est « ouaté », souvent, il enfonce la substance cireuse créant un bouchon, pas très cool à enlever et encore moins cool pour écouter de la bonne musique.

La où ça devient dangereux c'est lorsque le bâton atteint une zone très proche du tympan, où le cérumen est vital pour le niveau de ton audition. La couche protectrice qu'il forme agit comme un tampon face aux ondes excessivement élevées et face aux corps étrangers.

Tu vois où je veux en venir ? Mais à quoi ça sert un coton tige ? Bah simplement à nettoyer l'extérieur de l'oreille, comme le pavillon de l'oreille et à la limite le conduit auditif externe. Faut se dire que le premier bâton a été créé par



Léo Gerstenzang qui a vu sa femme enrouler du coton autour d'un cure-dent (elle a pris son tympan pour une saucisse cocktail), donc mine de rien on a bien progressé sécurité. En plus aujourd'hui, d'autres types de coton-tiges existent sur le marché avec des billes de coton plus grosses histoire de pas aller trop loin dans le canal auditif, ou même des billes pas forcément en coton.

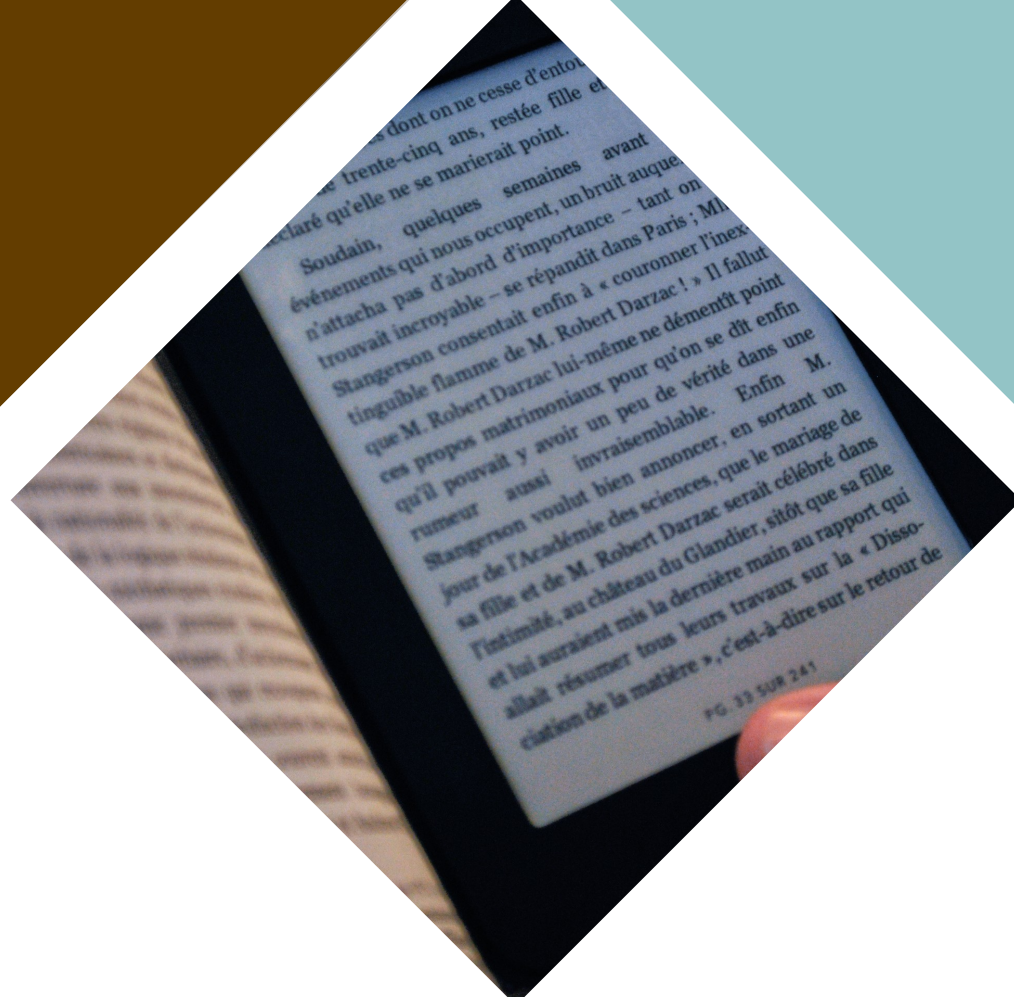
Oriculi (voir illustration), un coton-tige responsable, présente cette avantage. Son embout peut être nettoyé et réutilisé autant de fois que nécessaire, sur les enfants comme sur les adultes. Une invention de nos amis japonais dont on reconnaît la signature par le matériau de la tige: le bambou. Imaginez le nombre de tige en plastique économisé grâce à cette bricole. Parce que la tige du coton tige, en plus de boucher les toilettes de mamie, elles infestent les milieux

aquatiques naturels ! Inrecyclable et mal jetées que dis-je !

Si bien qu'en 2015, plus de 16.10^3 tiges de bâtons ouatés ont été retrouvés au bord des cours d'eau européens. Ce chiffre ne te dit rien ? C'est la quantité de bâtonnet qu'il te faudrait pour bâtir 3 tours Eiffel !

Le 1er janvier 2020, il faudra se séparer de ce pêcheur mignon (sauf pour les prélèvements rectaux et NCIS) car légalement, les bâtons ne pourront plus être mis sur le marché. Il faudra t'armer de ton Oriculi histoire de retirer ton excès de cérumen en safety mode à la japonaise.

En tout cas jamais un concept marketing n'aura été aussi proche de tes tympans, un t-pex blancotte, un Frigidaire conserve , mais même si le coton-tige n'aurait bientôt plus rien à voir avec le coton, et que sa tige pourrait bien disparaître, la sémantique du bâton ouaté restera à jamais grave dans le tympan.



Un bon vieux livre papier ou sa copine liseuse ?

Une liseuse est une tablette électronique permettant principalement de lire et stocker des livres. Bon, c'est sûr que si vous n'aimez pas lire, le problème ne se pose pas ! Cependant, si vous aimez lire, la liseuse est une alternative qui peut être intéressante.

Une liseuse permet de se balader avec plus d'un millier de livres sur soi sans pour autant mourir d'une fracture de la colonne vertébrale. Quoi que ... Pas sûr que transporter un millier de livres soit humainement possible !

De plus, le rétroéclairage de l'encre permet de lire sans s'abîmer les yeux, contrairement aux smartphones, ordinateurs, tablettes, etc ; en lisant sur une liseuse, nos petits yeux humains ne sont pas en train de regarder une lampe ainsi, moins de risque de finir aveugle en lisant un essai sur la culture d'entreprise ...

D'un autre côté, il est plus difficile de revenir en arrière afin de relire la page 5 de notre cher essai dans le but d'émettre un compte rendu, même si on sait tous que vous n'allez jamais relire la page 5, ni la 6, la 7, la 8 ...

Si jamais vous mettez plus d'un mois à lire cet essai, la batterie de la chère petite liseuse pourrait bien ne pas tenir et alors vous risquez de perdre un temps précieux de lecture en

recharge électrique.

L'inconvénient non négligeable de la liseuse (en dehors de son prix qui équivaut à environ une dizaine de romans grand formats), reste le prix des livres numériques. Malheureusement, il s'apparente souvent à celui d'un livre de poche, sans le plaisir de tourner des pages, ou pire, un livre revient parfois plus cher que son exemplaire papier ! Pourtant il coûte bien moins cher à fournir alors voulons nous encourager ce marketing ? Et qui en profite réellement ? Auteurs ou maison d'édition ?

Cela dit, la liseuse permet aussi d'avantager en quelque sorte un mode de lecture qui tue moins d'arbre en nécessitant moins de papier, même si la fabrication même de liseuse nécessite un certain nombre de matières premières non renouvelable ... Enfin comme à peu près tout appareil électronique !

Finalement, l'achat ou non d'une liseuse reste un choix personnel qui concerne majoritairement les personnes appréciant la lecture, elle a ses avantages et ses inconvénients tout comme le livre papier !

Des plantes vertes qui rajouteront de l'arôme a vos plats

Vous avez faim et un nième plat de pâte ne vous mets pas l'eau à la bouche ? Vous voulez manger rapidement et avoir un semblant de repas cuisiné ? Vous voulez épater vos amis en les régaland mais ce n'est pas prévus dans votre budget ? Cet article est fait pour vous !

Vous aller découvrir ici comment faire pousser des aromates chez vous, facilement et en recyclant (et pas cher). Ces petites plantes vertes qui rajouteront de l'arôme a vos plats et qui donneront un gout de grande cuisine sont non seulement bonne pour votre corp, mais aussi ultra simple à utiliser et pousse presque toute l'année.

Pour cela vous n'avez besoin que de graines que vous pouvez trouver dans n'importe quel jardinerie (voire même des boutique bio), des bouteilles plastique que vous avez finies, d'une vieille serviette, de terre et de patience. Pour commencer prenez votre bouteille et coupez-la en deux de façon à créer un pot qui accueillera vos futur plantes. Percer quelques trous au fond pour réaliser l'évacuation du surplus d'eau. Placer la serviette en dessous de vos pots prés d'une fenêtre exposer au soleil en hivers ou sur le balcon s'il fait froid. Remplissez votre pot avec de la terre, faites plusieurs trous dans la terre, déverser vos graines et reboucher. Et voilà ! Vous n'avez plus qu'a attendre qu'elles poussent et vous pourrez les récolter.

Petit tip 1 : laissez un germe poussez jusqu'à floraison pour récupérer les graines et ne pas avoir a en racheter. Vous n'aurez qu'a prendre la fleur et la mettre dans la terre et une nouvelle pousse germera.

Petit tip 2 : Vous voulez garder vos aromates pour plus tard ? Prenez les feuilles et mettez-les au soleil. Une fois séchez conservez-les dans un pot.

Petit tip 3 : Faites-vous confiance, les aromates font des merveilles pour relevez un plat. Mettez-en sans hésitez. Vous pouvez mêmes les mélanger. N'est-ce pas fabuleux ?

Petit tip 4 : Pour les amateurs de thé a la menthe, vous pouvez maintenant boire fièrement votre breuvage en vous disant que vous êtes la source de ce délicieux met. Vous n'avez juste à tremper les feuilles (sèches ou fraîche) dans votre tasse et voilà !

Liste des aromatiques avec période de récolte

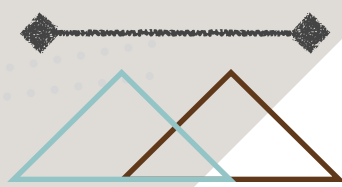


Rédactrice : Charlotte



	Jan	Fev	Mar	Avr	Mai	Juin	Juil	Aout	Sept	Oct	Nov	Déc
Aneth												
Basilic												
Bourrache												
Capucine												
Ciboulette												
Coriandre												
Estragon												
Lavande												
Mélicse												
Menthe												
Origan												
Persil												
Romarin												
Sauge												
Souci												
Thym												

Recette simple et rapide !



Œufs Brouillés aux tomates

Ingrédients pour 1 personne :

- 2 œufs
- 1 poêle
- 1 à 2 tomates selon l'appétit
- Sel, poivre

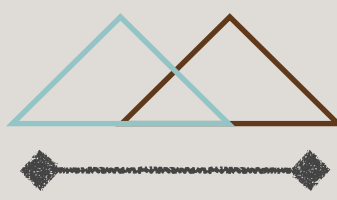
1. Coupez les tomates en morceaux
2. Mettez du beurre dans une poêle et faites revenir à feu moyen les tomates dedans
3. Quand les tomates commencent à ramollir, cassez les œufs dans la poêle
4. Assaisonnez (sel, poivre) et remuez tout cela à feu moyen jusqu'à ce que les œufs brouillés soient cuits
5. C'est prêt !

Salade de chou rouge et de carottes

Ingrédients pour 6 portions :

- 2 carottes
- 1 laitue
- 1 cuillère à soupe de moutarde
- Sel
- 1 chou rouge
- 3 cuillères à soupe d'huile
- 1 cuillère à soupe de vinaigre
- Poivre

1. Lavez le chou et la laitue
2. Coupez le chou rouge en rondelle et la laitue (achetez là toute faite c'est plus simple !)
3. Epluchez et rapez (ou coupez en fines lamelles) les carottes
4. Mélanger tout et faites la vinaigrette !



Chou vert aux lardons :

Ingrédients pour 4 portions :

- 1 chou vert
- 2 barquettes de lardons fumés
- Sel, poivre
- Casserole ou cocotte minute et poêle

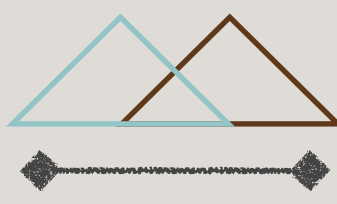
1. Versez de l'eau dans la casserole ou la cocotte minute, salez et faites chauffer
2. En attendant que ça chauffe, enlevez les premières feuilles de chou et coupez le reste en 4
3. Enlevez la partie dure du chou, lavez- le puis coupez le en lanières
4. Une fois l'eau bouillante, mettez le chou dedans pendant 5 minutes, normalement il va blanchir, puis égouttez le
5. Faites revenir les lardons à feu vif puis quand ils sont bien dorés ajoutez le chou et faites cuire quelques minutes (sans attendre que le chou soit tout mou..)
6. Un peu de sel, un peu de poivre et on se jette à l'eau !

Tarte Tatin aux échalions

Ingrédients pour 6 portions :

- 1 pâte feuilletée
- 5 cuillères à soupe de sucre
- 5 échalions
- 1 cuillère à soupe de vinaigre balsamique blanc
- 30g de beurre mou
- 1 pincée de sel
- 1 moule/plat au four
- 1 four
- 1 poêle
- Papier aluminium

1. Eplucher et couper les échalions en longueur
2. Etaler le beurre mou, presque fondu mais pas vraiment, dans le fond d'un moule
3. Mettre les tranches d'échalions sur toute la surface du beurre dans le fond du moule jusqu'à ce qu'on ne le distingue plus (le moule)
4. Verser le sucre dans un poêle à feu vif, ajouter le vinaigre balsamique
5. Faire fondre le sucre en caramel (jusqu'à ce qu'il brunisse, ATTENTION brunir pas cramer !!)
6. Verser le caramel sur les échalions dans le moule
7. Recouvrir le moule de papier aluminium et enfourner 40 min à 180° sans préchauffer le four avant.
8. Sortir, enlever le papier, vider le liquide, réarranger les échalions au fond du moule puis saler
9. Recouvrir les échalions avec la pâte feuilletée en roulant les bords puis remettre au four pendant 45 minutes (oui je sais c'est un peu long tout ça)
10. Il ne reste plus qu'à retourner le moule dans un plat et hop on mange !



Petite Soupe de Légumes

Ingrédients pour 6 portions :

- 1 oignon (rouge ou jaune c'est vous qui voyez !)
- 2 carottes (là encore, la couleur importe peu)
- 3 pommes de terre de taille moyenne
- Sel
- 1 courge butternut
- 1 cube de bouillon de bœuf
- 1 cuillère à soupe de curry
- 1 cuillère à soupe de curcuma
- Poivre
- 1 cocotte minute c'est mieux mais la casserole couverte ça marche mais c'est plus long
- 1 mixer sauf si vous voulez un bouillon avec des morceaux de légume

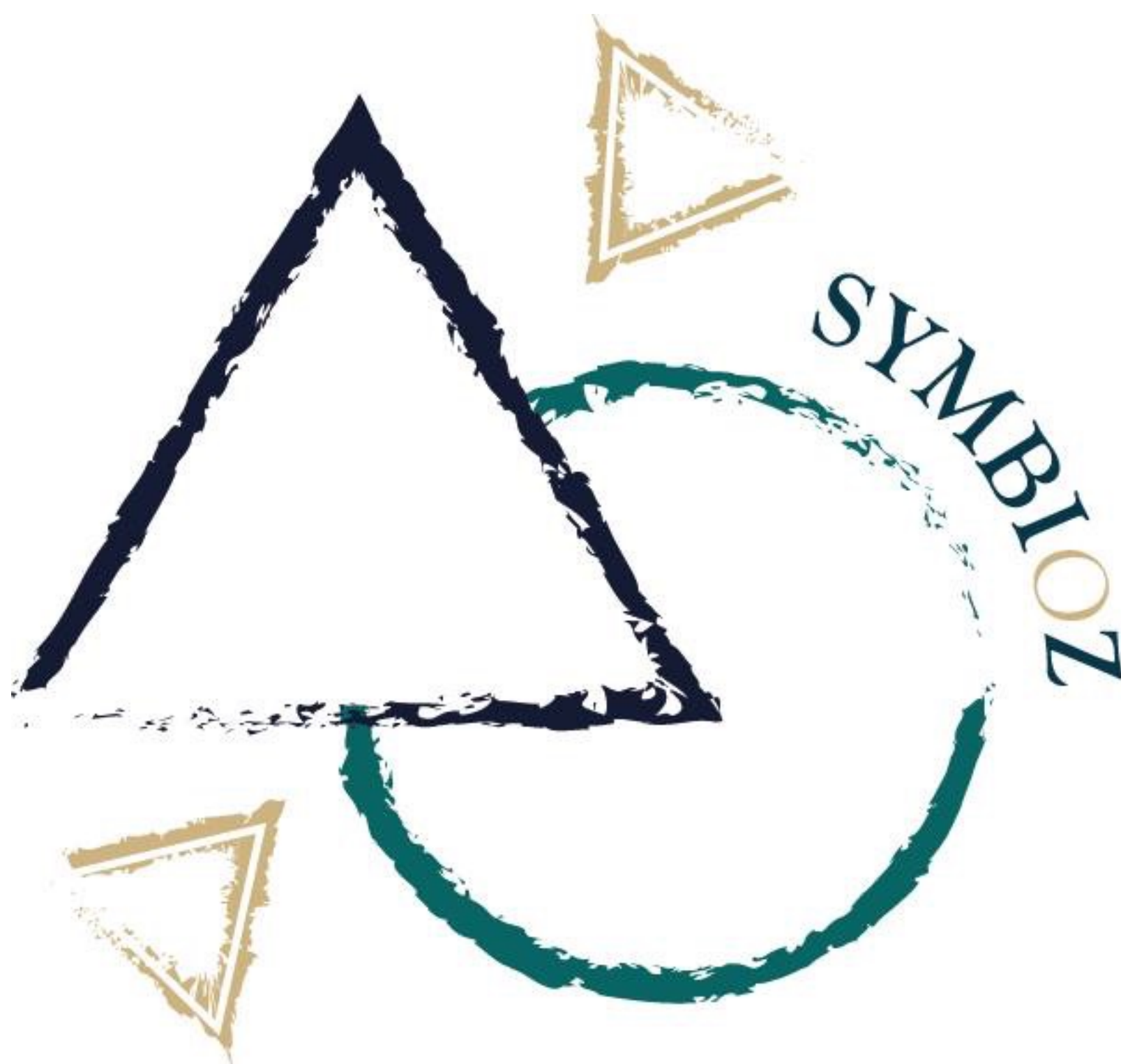
1. Lavez, épluchez et coupez les légumes en gros dés et les placer dans la cocotte minute (ou la casserole)
2. Ajouter un fond d'eau et toutes les épices, puis laisser sous presser pendant 10 minutes (ou dans la casserole couverte à feu moyen-vif jusqu'à ce que les légumes soient cuits donc 20-30minutes)
3. Mixer le tout, vérifier l'assaisonnement
4. Si c'est trop épais, ajouter un peu de lait et mangez !



Rédactrice : Eva



UNE PRODUCTION DE



Rejoins-nous sur Facebook : **SymBioz Groupe EFREI**

Des questions/remarques ? Envie de nous rejoindre ? Contacte-nous à symbioz-bureau.asso@groupe-efrei.net

