



FÉDÉRATION
CANADIENNE DE LA FAUNE



amusantes et écologiques

GUIDE DE FESTIVITÉS ET DE COLLECTE DE FONDS



RECETTES, ARTISANAT, ET PLUS ENCORE!



Le présent guide renferme tout ce dont vous avez besoin
pour organiser une célébration et une collecte de fonds à
l'occasion du temps des Fêtes en soutien de la faune
canadienne!

Ce guide couvre tout ce dont vous aurez besoin!





amusantes et écologiques

GUIDE DE FESTIVITÉS ET DE COLLECTE DE FONDS

TABLE DES MATIÈRES

Affiche d'invitation à la célébration et collecte de fonds.....	3
Promotion de votre célébration (Images pour les réseaux sociaux : Facebook, Twitter et Instagram).....	4
Formulaire de dons.....	5
Formulaire de collecte de fonds.....	6
Conseils écologiques.....	7
Idées de collecte de fonds	8
Recettes écologiques.....	9
Décorations écologiques.....	16



VOUS ÊTES INVITÉ À UNE CÉLÉBRATION DU TEMPS DES FÊTES AMUSANTE, ÉCOLOGIQUE ET POUR UNE BONNE CAUSE!

JOIGNEZ-VOUS À NOTRE CÉLÉBRATION DU TEMPS DES FÊTES EN SOUTIEN DE LA FÉDÉRATION CANADIENNE DE LA FAUNE.



DATE :

HEURE :

LIEU :

RSVP :

100% DES PROFITS SONT UTILISÉS POUR SOUTENIR LA FAUNE ET LES ESPACES SAUVAGES AU CANADA



IMAGES POUR LES MÉDIAS SOCIAUX



(FACEBOOK)



(TWITTER)



(INSTAGRAM)

Nom

Numéro de téléphone

Courriel

Vous devez écrire en lettres moulées. Des reçus officiels seront remis pour tous les dons de 15 \$ ou plus (adresse postale complète requise).

[illegible]

À l'occasion, nous pourrions utiliser vos coordonnées pour vous tenir au courant d'autres activités ou collectes de fonds en soutien à la Fédération.

No d'enregistrement d'organisme de bienfaisance 10686 8755 RR0001



FORMULAIRE DE COLLECTE DE FONDS



Merci de célébrer avec vos parents et amis et de donner vos cadeaux comme don à la Fédération canadienne de la faune. En tant qu'hôte de la fête, vous avez la tâche d'envoyer les dons amassés à la Fédération canadienne de la faune selon l'une des méthodes énumérées ci-dessous. Si vous choisissez d'envoyer les dons par la poste, n'oubliez pas de joindre le formulaire de don qui se trouve à la page 6 du Guide de festivités. Si vous et vos invités choisissez de donner en ligne, visitez Federationcanadiennedelafaune.ca/don.

Merci encore de votre soutien en ce temps des Fêtes comme nous œuvrons pour #ConserverLesMerveilles.

NOM :

LIEU :

DATE :

MONTANT :



Voici quelques façons rapides de nous remettre les fonds :

1. En ligne (Federationcanadiennedelafaune.ca/don)

2. Par téléphone au 1 877 599-5777

3. Par courrier en nous envoyant un chèque ou un mandat-poste à :

« Célébration de collecte de fonds du temps des Fêtes », à l'attention de la Fédération canadienne de la faune, 350, promenade Michael Cowpland, Kanata (Ontario) K2M 2W1.

Des reçus officiels seront remis pour tous les dons de 15 \$ ou plus.





CONSEILS ÉCOLOGIQUES



- ☐ Achetez de la nourriture qui provient d'une source locale.
- ☐ Assurez-vous que l'emballage utilisé pour la nourriture est minimal.
- ☐ Achetez des décorations fabriquées localement.
- ☐ Cherchez des décorations fabriquées à partir de matériaux naturels.
- ☐ Assurez-vous que les décorations de Noël utilisent des ampoules DEL.
- ☐ Emballez les cadeaux dans un sac en tissu ou dans un tissu réutilisable.
- ☐ Placez un tas de broussailles dans un coin de votre arrière-cour pour fournir un abri pour les oiseaux qui fourragent.
- ☐ Plantez des arbres et des arbustes qui donnent des fruits l'hiver pour attirer la faune dans votre arrière-cour. Le houx et les roses ont des cynorhodons riches en vitamine C qui satisferont les besoins des jaseurs boréaux et des cardinaux. Les merles d'Amérique, les tétras, les merlebleus de l'Est, les grives vraies, les pics flamboyants et les moqueurs-chats raffolent tous des baies orangées du houx verticillé.
- ☐ Évitez la vaisselle, les couverts et les verres en plastique ou jetables. Il est toujours possible de louer ou d'emprunter des couverts réutilisables si vous n'en avez pas.
- ☐ Utilisez de la vaisselle en porcelaine, en céramique ou en verre.
- ☐ Utilisez des couverts en métal.
- ☐ Utilisez des verres en verre.
- ☐ Utilisez un savon naturel plutôt qu'un savon qui contient du polypropylène ou du polyéthylène.
- ☐ Achetez des grignotines en vrac pour éviter l'emballage excessif.
- ☐ Baissez le thermostat une fois la célébration commencée
(la chaleur des invités fera naturellement augmenter la température de la pièce).
- ☐ Envoyez des invitations électroniques : n'hésitez pas à utiliser la nôtre:
<http://federationcanadiennedelafaune.ca/troussefetes>



COLLECTES DE FONDS ÉCOLOGIQUES POUR LA FAUNE :



À L'ÉCOLE OU AU TRAVAIL

Avec vos camarades de classe ou vos collègues de travail, fixez un objectif de collecte de fonds à atteindre avant le 31 décembre. Utilisez le formulaire de dons, l'affiche et les images pour les réseaux sociaux afin de faire la promotion de votre collecte de fonds.

CONCOURS DE BONHOMME DE NEIGE

Si vous avez la chance d'habiter dans une région du Canada où il y a de la neige en novembre et en décembre, organisez un concours de bonhomme de neige et demandez à chaque équipe de payer des frais de participation. Ces frais contribueront à vos efforts de collecte de fonds.

VENTES DE PÂTISSERIES

C'est le temps de l'année idéal pour se sucrer le bec. Organisez une vente de pâtisseries à votre école ou à votre travail pour sensibiliser vos collègues et vos camarades aux problèmes qui menacent la faune et pour amasser des fonds pour la faune canadienne.

SORTIES EN PLEIN AIR

Choisissez une activité comme la randonnée, le jogging, le ski, la raquette, etc., et demandez à vos amis et à votre famille de participer ensemble à une collecte de fonds dans le cadre de l'activité. Planifiez, par exemple, une randonnée entre amis et demandez-leur des dons pour la cause. Vos amis pourraient aussi amasser des dons de leur côté. Sortez ensuite à l'extérieur pour tisser des liens avec la nature canadienne et, possiblement, voir des animaux sauvages.

ÉQUIPES SPORTIVES

Participez-vous à un sport d'équipe? Il s'agit d'une excellente façon de passer le mot à propos des problèmes qui menacent la faune et les espaces naturels du Canada. Proposez à vos coéquipiers de vous fixer un objectif de collecte de fonds avant le 31 décembre et choisissez un match pour combiner tous vos efforts de collecte de fonds. L'équipe choisit ce que remportera le gagnant.

VENTE D'ARTISAINAT

Êtes-vous un mordu de bricolages? Cette année, donnez une partie de vos recettes de vente d'artisanat à la faune et aux espaces naturels du Canada, - un cadeau qui vous fera chaud au cœur, ainsi qu'à vos clients!



BOUCHÉES ÉCOLOGIQUES DE CHOU-FLEUR AVEC TREMPETTE AU FROMAGE NACHO

INGRÉDIENTS

- 1 chou-fleur
- 1 c. à thé de poudre de chili douce
- ½ c. à thé de sel (facultatif ou au goût)
- ½ c. à thé de cumin moulu
- ½ c. à thé de paprika fumé
- ½ c. à thé d'ail en poudre
- ¼ c. à thé de poudre de chili chipotle (facultatif)

PRÉPARATION

1. Préchauffer le four à 400 °F (200 °C). Couvrir une plaque à biscuits de papier sulfurisé ou d'une toile de cuisson en silicium.
2. Couper le chou-fleur en fleurons de la taille d'une bouchée. Essayer de tailler les bouchées pour qu'elles soient toutes de la même taille. Rincer les bouchées dans une passoire. Égoutter, mais ne pas essuyer le chou-fleur. Étaler les bouchées sur la plaque à biscuits.
3. Combiner tous les assaisonnements dans un petit bol. Saupoudrer le chou-fleur du mélange en tournant les bouchées pour qu'elles soient entièrement recouvertes d'assaisonnement. Faire cuire dans le four préchauffé pendant 15 minutes. Tourner les bouchées et faire cuire 15 minutes de plus ou jusqu'à ce qu'elles soient dorées. Servir chaudes avec la trempette au fromage ou une autre trempette au choix.

SOURCE: [HTTPS://WWW.RD.COM/](https://www.rd.com/)





TREMPETTE ÉCOLOGIQUE AU FROMAGE



INGRÉDIENTS

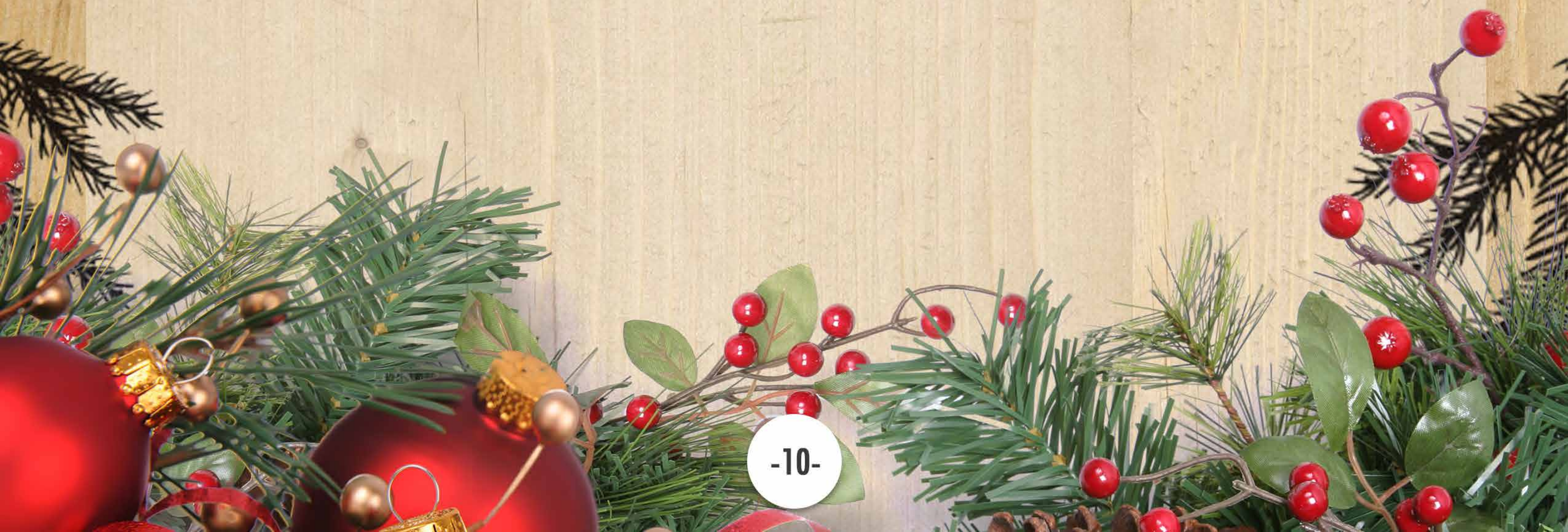
- 1 tasse de boisson non lactière nature et sans sucre
- $\frac{1}{4}$ tasse de levure alimentaire
- $\frac{1}{4}$ tasse de patates douces en purée
- 2 c. à table de fécule de pomme de terre ou de maïs
- 1 c. à table de jus de citron
- $\frac{1}{2}$ à $\frac{3}{4}$ c. à thé de sel (facultatif ou au goût)
- $\frac{1}{2}$ c. à thé de moutarde sèche
- $\frac{1}{8}$ c. à thé d'ail en poudre
- $\frac{1}{8}$ c. à thé d'oignon en poudre
- $\frac{1}{8}$ c. à thé de cumin moulu
- 1 boîte de tomates et de piments en dés
Rotel de 10 onces égouttées et le liquide réservé
- Poudre de chili chipotle au goût

PRÉPARATION

1. Placer tous les ingrédients, à l'exception des tomates et des piments, dans un malaxeur. Malaxer à haute vitesse jusqu'à ce que le mélange soit crémeux. Verser dans une casserole et faire chauffer à feu moyen-élevé jusqu'à ébullition en remuant constamment. Réduire à feu doux et poursuivre la cuisson jusqu'à ce que le mélange épaississe. Ajouter les tomates. Si le mélange est trop épais, ajouter 1 c. à table du liquide de tomates réservé. Goûter à des fins d'assaisonnement et ajouter du chili en poudre au goût.
2. Servir chaud avec les bouchées de chou-fleur, des croustilles tortilla ou des craquelins ou sur des burritos ou des tacos.

Remarque

Donne environ 2 tasses. Chaque portion équivaut à $\frac{1}{4}$ de tasse.





PANAIS ÉCOLOGIQUE AU GINGEMBRE



INGRÉDIENTS

- 2 c. à table d'huile d'olive extra-vierge
- 1 ¼ lb de petits panais pelés et coupés en quartiers
- 1 ½ c. à table de gingembre frais haché
- Sel et poivre moulu

PRÉPARATION

1. Préchauffer le four à 325°F (160°C).
2. Verser l'huile d'olive dans un plat de cuisson de 9 x 13 pouces (23 x 33 cm).
3. Ajouter le panais et le gingembre, assaisonner avec le sel et le poivre et bien enrober.
4. Recouvrir de papier d'aluminium et faire cuire pendant 40 minutes, jusqu'à ce que le panais soit tendre.
5. Servir immédiatement.

SOURCE: [HTTP://WWW.FOODANDWINE.COM/](http://www.foodandwine.com/)





COURGE ÉCOLOGIQUE FARCIE AU COUSCOUS, POIREAUX ET CHAMPIGNONS

INGRÉDIENTS

COUSCOUS

- 1 tasse de couscous cru (temps de cuisson de 5 minutes)
- 1 tasse de bouillon de légumes
- 1 pincée de sel

COURGE

- 2 petites courges poivrées
- 1 c. à table d'huile d'olive
- Sel et poivre
- 1 c. à table de sauce soja
- 2 c. à table de sirop d'érable
- ¼ c. à thé de vinaigre

FARCE

- 1 c. à table d'huile d'olive
- 1 tranche de bacon tempeh à l'érable hachée
- 2 gousses d'ail hachées
- 1 tasse de poireaux finement tranchés (environ 1 poireau)
- ¼ tasse de carottes hachées
- 1 tasse de champignons tranchés
- ¼ c. à thé de sel (ou plus au goût)
- ½ tasse de pois chiches en boîte égouttés
- ¼ tasse de pacanes grillées hachées
- 2 tasses de couscous cuit
- ¼ c. à thé de thym séché
- Poivre noir moulu au goût

PRÉPARATION

COUSCOUS

1. Cuire le couscous selon les instructions de l'emballage en remplaçant l'eau par le bouillon de légumes. (Porter le bouillon de légumes à ébullition, fermer le feu, incorporer le couscous, couvrir et laisser reposer pendant 5 minutes avant de mélanger délicatement avec une fourchette.)

COURGE

1. Préchauffer le four à 400 °F (200 °C).
2. Couper la courge en deux et retirer les graines.
3. Enrober l'intérieur de la courge d'huile d'olive et saupoudrer de sel et de poivre. Faire cuire pendant 40 minutes avec l'intérieur de la courge vers le haut.
4. Combiner la sauce soja, le sirop d'érable et le vinaigre. Brosser légèrement le mélange sur les courges et faire cuire pendant 5 à 10 minutes supplémentaires. (C'est un bon moment pour faire rôtir les pacanes!)

FARCE

1. Faire chauffer l'huile à feu moyen-élevé. Ajouter le bacon haché et faire cuire pendant 30 secondes avant d'ajouter l'ail, les poireaux et les carottes. Faire cuire jusqu'à ce que les carottes soient presque tendres. Ajouter les champignons et faire cuire jusqu'à ce que tous les légumes soient tendres. Saupoudrer de sel.
2. Ajouter les pois chiches, les pacanes rôties, le couscous cuit et le reste du mélange de sauce soja, de sirop d'érable et de vinaigre. Bien mélanger et mettre de côté jusqu'à ce que les courges soient prêtes.
3. Une fois que les courges sont cuites, retirer ¼ tasse de chair de chaque moitié de courge et l'ajouter au couscous. Bien mélanger et réchauffer au besoin.
4. Mettre de la farce de couscous dans chaque moitié de courge. Garnir de poivre et servir.

SOURCE: [HTTP://WWW.ILOVEVEGAN.COM/](http://www.ilovevegan.com/)



LASAGNE ÉCOLOGIQUE AUX ÉPINARDS



INGRÉDIENTS PÂTES À LASAGNE

- 1 boîte de pâtes à lasagne

SAUCE MARINARA

- 1 c. à table d'huile d'olive extra-vierge
- 1 oignon rouge haché
- 3 gousses d'ail hachées
- 1 boîte de 25 onces de tomates broyées Pomi ou 2 boîtes de 15 onces de tomates broyées
- 1 tasse d'eau
- ¼ tasse de vin rouge ou 1 c. à table de vinaigre balsamique
- 1 c. à table d'épices italiennes
- 2 c. à thé de sel de mer moulu
- 1 ou 2 pincées de flocons de piments forts séchés
- Poivre noir au goût
- 3 à 4 tasses de jeunes épinards frais

MOZZARELLA AUX NOIX DE CAJOU

- ½ tasse de noix de cajou crues (laisser tremper pendant 2 heures et égoutter si vous n'avez pas un malaxeur haute puissance)
- 1 ½ tasse d'eau chaude
- 2 c. à table + 2 c. à thé de fécule de manioc
- 1 c. à table d'huile d'olive extra-vierge
- 2 petites gousses d'ail
- 1 c. à thé de sel de mer moulu
- 2 c. à thé de jus de citron frais

PRÉPARATION

1. Préchauffer le four à 375 °F (190 °C).
2. Porter une grande marmite d'eau à ébullition. Bien saler l'eau et bouillir les pâtes selon les instructions.
3. Pour faire la sauce marinara, faire chauffer l'huile d'olive dans un grand poêlon à feu moyen-élevé. Ajouter les oignons et les faire sauter jusqu'à ce qu'ils soient translucides. Ajouter l'ail et faire cuire pendant une minute. Ajouter les tomates, l'eau, le vin ou le vinaigre et les épices. Bien mélanger et porter à ébullition. Réduire à feu doux et laisser mijoter pendant 25 minutes.
4. Conseil : Ajouter une tasse d'eau à la boîte de tomates et mélanger pour recueillir le reste de la sauce tomate.
5. Pour préparer le fromage aux noix de cajou, malaxer tous les ingrédients dans un malaxeur pendant une ou deux minutes, jusqu'à ce que le mélange soit crémeux et lisse. Le mélange devrait ressembler à du lait.
6. Verser le mélange dans une casserole de taille moyenne et faire chauffer à feu moyen. Brasser jusqu'à ce que le mélange commence à cailler. Réduire à feu doux et continuer à brasser pendant 3 à 4 minutes, jusqu'à ce que le mélange devienne épais et qu'il s'étire, comme du fromage. Retirer du feu et laisser refroidir pendant 10 minutes.
7. Le fromage peut être conservé dans un récipient hermétique dans le réfrigérateur pendant un maximum de trois jours.
8. Verser ½ tasse de sauce dans le fond d'un plat à lasagne de 9 x 11 pouces (22 x 28 cm). Étendre uniformément. Placer trois ou quatre pâtes (selon la largeur des pâtes) dans le fond du plat. Les pâtes peuvent se chevaucher légèrement. Recouvrir uniformément les pâtes d'une tasse de sauce. Mettre une cuillerée de fromage sur les pâtes à tous les 1 ou 2 pouces (3 ou 5 centimètres). Étaler des épinards sur le fromage et répéter jusqu'à ce qu'il ne reste qu'une tasse de sauce. Étaler la dernière tasse de sauce et le reste du fromage sur la dernière couche de pâtes.
9. Faire cuire à 375 °F (190 °C) sur la grille du centre pendant 15 minutes ou jusqu'à ce que le fromage soit doré. Réduire la température du four à 350 °F (180 °C) et recouvrir de papier d'aluminium. Cuire au four pendant 45 minutes. Retirer du four et laisser refroidir pendant 10 minutes avant de couper la lasagne.

Remarque : Saupoudrer chaque couche de fromage parmesan végétalien, si vous le désirez.

SOURCE: [HTTP://CHOWVEGAN.COM/](http://CHOWVEGAN.COM/)



ÉCORCE ÉCOLOGIQUE AU CHOCOLAT ET À LA MENTHE

INGRÉDIENTS

- Chocolat au choix
(chocolat noir, au lait ou blanc)
- Canes en sucre (au goût)

PRÉPARATION

1. Écraser les canes en sucre.
2. Faire fondre le chocolat (30 secondes à la fois dans le micro-ondes OU à feu doux dans une casserole; brasser constamment pour ne pas brûler le chocolat).
3. Placer du papier sulfurisé sur une plaque à biscuits.
4. Verser le chocolat fondu sur la plaque et étendre avec une spatule selon l'épaisseur désirée.
5. Répandre les canes broyées et enfoncer légèrement.
6. Réfrigérer ou congeler pendant au moins 1 heure ou jusqu'à ce que le chocolat durcisse complètement.
7. Briser en morceaux.

SOURCE: [HTTP://CHOWVEGAN.COM/](http://chowvegan.com/)



BRIOCHES DE CARÊME ÉCOLOGIQUES



INGRÉDIENTS

BRIOCHES

- 1 tasse d'amandes
- 1 tasse d'avoine
- 1 tasse de dattes
- 1 tasse de raisins
- 1 c. à thé de vanille en poudre
- ½ c. à thé de cannelle en poudre
- ½ c. à thé de gingembre en poudre
- De l'eau, au besoin

GLAÇAGE

- ½ tasse de noix de cajou
- 2 c. à table d'huile de noix de coco
- Du jus d'un citron
- ½ c. à thé de vanille en poudre
- De l'eau, au besoin

PRÉPARATION

BRIOCHES

1. Mettre les amandes et l'avoine dans un robot culinaire et malaxer jusqu'à qu'elles forment une farine grossière.
2. Ajouter le reste des ingrédients, sauf les raisins, et ajouter de l'eau jusqu'à ce qu'ils collent ensemble. Goûter et faire des ajustements au besoin.
3. Ajouter les raisins et bien mélanger à la main.
4. Rouler le mélange en boules et placer les boules sur une plaque à biscuits ou un plateau allant au déshydrateur. Aplatiser légèrement. Tailler une croix sur le dessus de chaque boule.
5. Mettre les boules dans le déshydrateur (ou dans le four à la température la plus faible) pendant environ 2 heures ou jusqu'à qu'elles se tiennent ou les laisser telles qu'elles sont.

GLAÇAGE

1. Mélanger tous les ingrédients en ajoutant de l'eau jusqu'à ce qu'ils deviennent lisses et donnent la consistance désirée.
2. Glacer les brioche et manger! (Saupoudrer de cannelle, si désiré.)

SOURCE: [HTTP://WWW.ONEGREENPLANET.ORG/](http://WWW.ONEGREENPLANET.ORG/)





GUIRLANDE ÉCOLOGIQUE



CE DONT VOUS AUREZ BESOIN :

- Fruits au choix
(oranges, pommes, poires, citrons ou une combinaison de tous ces fruits!)
- Aiguille à rembourrage
- Ficelle
- Grille à pâtisserie
- Plaque à biscuits
- Four
- 5 à 6 heures!
(Passez un dimanche agréable à fabriquer des guirlandes et à siroter votre boisson préférée du temps des Fêtes.)

FABRICATION

1. Choisir les fruits à trancher.
2. Trancher les fruits en tranches de $\frac{1}{4}$ pouce à partir du centre du fruit.
3. Placer les tranches sur une grille à pâtisserie et la mettre sur une plaque à biscuits.
4. Faire cuire à 150 °F (65 °C) pendant 5 à 6 heures (oui, oui... vraiment!)
5. Lorsque les fruits sont secs, les sortir du four.
6. Utiliser une aiguille à rembourrage pour enfiler les morceaux de fruits sur la ficelle.



Pour laisser un espace entre chaque morceau de fruit, faire de nœuds de chaque côté du morceau.



ORNEMENTS DE TABLE ÉCOLOGIQUES



CE DONT VOUS AUREZ BESOIN :

- Pots Mason (taille au choix)
- Sel d'Epsom
- Canneberges
- Branches de cèdre fraîchement coupées
- Bougies chauffe-plat

FABRICATION

1. Remplir la première moitié du pot Mason de sel d'Epsom
2. Remplir la seconde moitié du pot Mason de canneberges.
3. Placer les branches de cèdre dans le pot rempli.
4. Comme sur l'image, alterner avec des pots Mason ayant du sel d'Epsom et une bougie.
5. Disposer les pots sur la table ou ailleurs.





DÉCORATION ÉCOLOGIQUE DE POMMES DE PIN



CE DONT VOUS AUREZ BESOIN :

- Pommes de pin
- Ficelle ou ruban fait à partir d'un tissu naturel

FABRICATION

1. Recueillir des pommes de pin et les apporter à la maison.
2. Laisser sécher les pommes de pin si elles sont humides ou recouvertes de neige.
3. Une fois qu'elles sont sèches, attacher une ficelle ou un ruban à un bout de la pomme (habituellement le bout le plus large).
4. Faire un nœud pour fixer la ficelle à la pomme de pin et ajouter une boucle avec le ruban comme touche décorative.



DÉCORATIONS ÉCOLOGIQUES EN PÂTE DE SEL



CE DONT VOUS AUREZ BESOIN :

- 1 tasse de farine (ne pas utiliser de la farine auto-levante puisque des bulles se formeront sur les décorations durant la cuisson)
- ½ tasse de sel • ½ tasse d'eau (ou plus au besoin) • Vernis acrylique non toxique • Rouleau à pâtisserie • Plaque à biscuits
- Emporte-pièces du temps des Fêtes • Peinture acrylique non toxique • Pinceau • Ruban

FABRICATION

1. Préchauffer le four à 250 °F (120 °C). Mesurer la farine et le sel, les verser dans un bol à mélanger de format moyen et mélanger.
2. Ajouter de l'eau.
3. Bien mélanger. Répandre une légère couche de farine sur du papier sulfurisé et pétrir la pâte jusqu'à ce qu'elle soit souple et malléable. Ajouter de la farine si elle est trop collante.
4. Utiliser un rouleau à pâtisserie légèrement recouvert de farine pour étendre la pâte jusqu'à ce qu'elle soit d'une épaisseur de ¼ de pouce (½ cm).
5. Couper les décorations avec les emporte-pièces.
6. Retirer le contour de pâte de la décoration.
7. Placer la décoration sur une tôle à biscuit non graissée.
8. Au moyen d'un stylo, d'un crayon ou d'une petite cheville, faire un trou pour passer le ruban dans la décoration.
9. Mettre les décorations au four et faire cuire pendant deux à trois heures ou jusqu'à ce qu'elles soient complètement sèches. Retourner les décorations de temps en temps.
10. Retirer les décorations du four et les laisser refroidir complètement.
11. Peindre les décorations refroidies.
12. Pour préserver les décorations plusieurs années, les sceller au moyen d'un vernis acrylique non toxique une fois que la peinture est complètement sèche.



Recouvrir la surface entière de la décoration.

SOURCE: [HTTPS://WWW.MAKEIT-LOVEIT.COM/](https://www.makeit-loveit.com/)



CHANDELLES ÉCOLOGIQUES À LA CANNELLE



CE DONT VOUS AUREZ BESOIN :

- Grosse chandelle écologique (à base de soja, par exemple)
- Bâtons de cannelle
- Ficelle

FABRICATION

1. Utiliser la ficelle pour fixer les bâtons de cannelle autour de la chandelle et faire un nœud.



SOURCE: [HTTP://WWW.LUSHOME.COM/](http://www.lushome.com/)

Coupons

Avez-vous besoin d'un dernier cadeau pour un bas de Noël? Vous avez trop attendu et vous faites maintenant du magasinage de dernière minute? Voulez-vous offrir quelque chose qui vous représente cette année? Découpez ces coupons cadeaux qui font chaud au cœur et offrez de votre temps à ceux que vous aimez cette année! *À la recherche de conseils, d'astuces et d'autres suggestions de projets à faire vous-même? Consultez la section de projets à faire soi-même du site Federationcanadiennedelafaune.ca.*



Joyeuses Fêtes

Cadeau échangeable contre
**UN DÉNEIGEMENT
DE L'ENTRÉE**

À:

De:



Joyeuses Fêtes

Cadeau échangeable contre
**UN REMPLISSAGE
DE MANGEOIRE**

À:

De:



Joyeuses Fêtes

Cadeau échangeable contre
**UN APRÈS-MIDI EN
RAQUETTES AVEC MOI!**

À:

De:



Joyeuses Fêtes

Cadeau échangeable contre
**UNE FRIANDISE DES
FÊTES MAISON DE
TON CHOIX**

À:

De:



Joyeuses Fêtes

Cadeau échangeable contre
**UN DÉMONTAGE
DE SAPIN DE NOËL**

À:

De:



Joyeuses Fêtes

Cadeau échangeable contre

À:

De: