



Toutes les infos pour ton stand de vente





Merci de ton inscription!

Nous trouvons formidable que tu souhaites tenir un stand de vente pour le WWF et aider de cette manière les animaux menacés et leur habitat.

Nous nous engageons pour la protection de l'environnement depuis plus de 60 ans.

Ensemble, nous pouvons obtenir davantage pour la nature ainsi que pour le monde animal et faire en sorte que notre planète reste en bonne santé.

Dans les pages suivantes, tu trouveras toutes les informations importantes pour que ton stand de vente soit le plus réussi possible.

Contenu	Page
Principales étapes	3
Idées pour ton stand de vente	4
Recettes	7
Idées et instructions de bricolage	11
Tes questions	13
Écris-nous et gagne!	14
Flyers pour ta publicité	15



Les six principales étapes

1 **Accord de tes parents**

Demande à tes parents s'ils sont d'accord pour que tu tiennes un stand.

2 **Assistant·e·s pour ton stand de vente**

As-tu des ami·e·s qui t'aideraient volontiers pour ton stand? Ce sera certainement plus amusant à deux, voire plus.

3 **Date et lieu de vente appropriés**

Le mercredi après-midi ou le samedi se prêtent particulièrement bien à un stand de vente, car beaucoup de personnes et de familles sortent à ce moment-là. Un emplacement devant un magasin ou un centre commercial, sur un marché ou près de ton école par exemple sera parfait. N'oublie pas de demander l'autorisation avant d'y installer ton stand WWF.

4 **Préparation et vente**

Commence par regarder si tu as des jouets ou de vieux vêtements à la maison dont tu n'as plus besoin, car ces objets se vendent très bien. Tu trouveras aussi, dans cette brochure et dans l'enveloppe, des idées de bricolage et de pâtisserie ainsi que d'objets avec lesquels décorer ton stand. Rien ne t'empêche bien sûr de créer tes propres œuvres d'art. On nous dit en tout cas régulièrement que les pâtisseries maison se vendent le mieux.

5 **Après ton stand de vente**

Utilise le bulletin de versement ci-joint au guichet de la poste, à la banque ou sur Internet pour transférer le produit de tes ventes au WWF.

6 **Remerciement**

Dès que nous aurons reçu l'argent, tu recevras en récompense six timbres pour ton passeport du Panda Club. Tes assistant·e·s recevront également des timbres s'ils ou elles font partie du Panda Club.

**Le WWF te souhaite beaucoup de plaisir et de succès
pour ton stand de vente!**



Idées pour ton stand de vente

Utilise une table pliante et pose une nappe dessus.



Installe une boîte à dons.



Vends les jouets ou les livres qui ne te plaisent plus ou qui ne sont plus de ton âge.



Prépare de délicieux petits pains, gâteaux ou biscuits.



Porte un T-shirt lors de la vente et colle un autocollant du WWF dessus ou peins le logo avec le pochoir Panda.

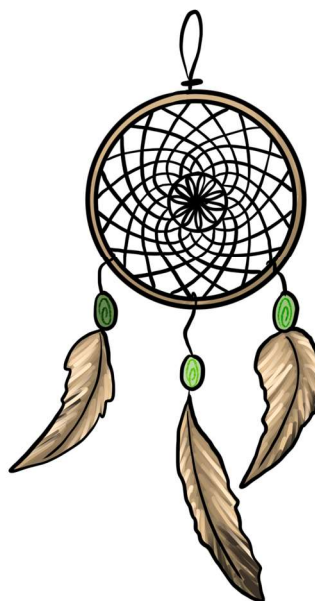




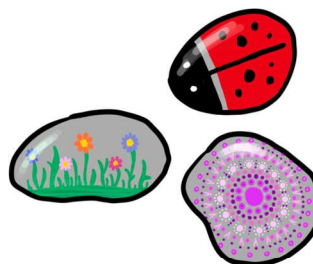
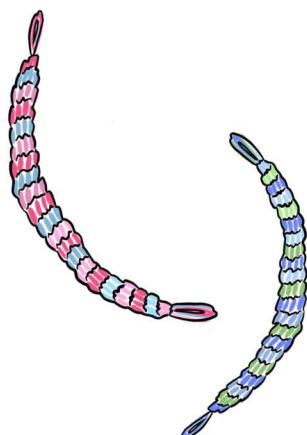
Décore des pots de fleurs et garnis-les.



Fabrique des attrape-rêves avec des objets naturels.



Dessine une grande affiche en marquant «Stand de vente WWF» et accroche-la avec le poster WWF.



Noue des bracelets d'amitié ou décore des pierres avec de la peinture.



Encore plus de bonnes idées

- ☺ Dessine des affiches publicitaires et accroche-les dans le quartier la semaine précédente.
- ☺ Distribue les flyers qui se trouvent à la fin de la brochure à tes amis, à ta famille et à tes connaissances.
- ☺ Adresse-toi directement aux personnes qui passent devant ton stand.
- ☺ Explique pourquoi tu tiens ce stand et à qui tu donnes l'argent.
- ☺ Porte ta carte WWF sur toi.

Témoignages sur les stands de vente

Tu trouveras en ligne de nombreux conseils et idées d'autres enfants du Panda Club ayant déjà organisé un stand de vente. Consulte cette page attentivement. Tu y découvriras leurs témoignages, comment ils se sont préparés, ce qu'ils ont vendu et combien ils ont pu donner au WWF.

www.pandaclub.ch/temoignages-sur-les-stands-de-vente



Recettes pour ton stand de vente

Abeilles pomme-avoine

Recette pour environ 20 abeilles

Durée: 30 minutes env.

Ingrédients

1 pomme coupée en morceaux
3 dattes dénoyautées
100 g de petits flocons d'avoine
90 g de noix
25 g de noix de coco râpée
1 cc de cannelle
2 cc de sucre vanillé

Décoration

Cure-dents
Amandes effilées
Chocolat en poudre

Comment procéder:

1. Verse tous les ingrédients dans un mixeur et malaxe le tout jusqu'à obtenir une pâte homogène.
2. Forme de petites boules avec tes mains. Tu en obtiendras une vingtaine.
3. Trempe le cure-dent dans le chocolat en poudre et dessine trois bandes sur chaque boule.
4. Plante deux amandes effilées de chaque côté des boules.



Muffins ours polaire à la banane

Recette pour 12 muffins

Durée: 30 minutes de préparation, 25 minutes de cuisson

Ingrédients muffins

2 bananes mûres (env. 300 g)
120 ml de lait végétal
75 g d'huile neutre
130 g de farine de blé ou d'épeautre
80 g de petits flocons d'avoine
2 cc de levure
80 g de sucre
1 paquet de sucre vanillé
1 pincée de sel
70 g de pépites de chocolat

Glaçage

110 g de margarine
190 g de sucre glace
1 à 2 cs de lait végétal
2 cc de sucre vanillé

Décoration

1 banane
Myrtilles
Pépites de chocolat



Muffins

1. Épluche les bananes et écrase-les dans un saladier à l'aide d'une fourchette.
2. Ajoute le lait et l'huile aux bananes et mélange le tout.
3. Mélange la farine, les flocons d'avoine, la levure chimique, le sucre, le sucre vanillé et le sel dans un autre saladier et incorpore le tout aux bananes écrasées.
4. Ajoute les pépites de chocolat à la pâte.
5. Répartis la pâte uniformément dans 12 moules à muffins et pose-les sur une plaque de cuisson.
6. Fais cuire les muffins pendant 25 minutes à 180 °C. Pour savoir s'ils sont cuits, enfonce un cure-dents ou une brochette en bois au milieu d'un muffin. Il ne doit rester aucun résidu de pâte sur la pique lorsque tu la retires.
7. Laisse les muffins refroidir complètement avant de les décorer.

Glaçage

1. Malaxe la margarine dans un saladier pendant environ 2 minutes avec un mixeur à main.
2. Ajoute lentement le sucre en poudre et continue à malaxer lentement.
3. Verse le lait et le sucre vanillé et mélange le tout.

Décoration

1. Recouvre la surface des muffins de glaçage.
2. Coupe la banane en fines tranches. Pose une tranche entière sur le muffin et coupe une tranche en deux pour les oreilles. Pour le nez, tu peux utiliser une moitié de myrtille ou une pépite de chocolat.
3. Pour finir, ajoute deux pépites de chocolat pour les yeux.

Biscuits hérisson

Recette pour environ 28 hérissons

Durée: 20 minutes de préparation, 30 minutes de repos, 25 minutes de cuisson

Ingrédients

150 g de margarine
50 g de sucre
1 paquet de sucre vanillé
1 pincée de sel
250 g de farine blanche

Décoration

100 g de chocolat noir
Un peu de vermicelles en
chocolat, de noix hachées ou de
poudre de noix de coco
Cure-dents

Pâte

1. Mets la margarine, le sucre, le sucre vanillé, le sel et la farine dans un saladier et pétris les ingrédients pour obtenir une pâte lisse.
2. Forme environ 20 petites boules de pâte.
3. Presse légèrement un côté de la boule pour former une pointe. Les boules doivent maintenant ressembler à des gouttes.
4. Place les gouttes au réfrigérateur pendant 30 minutes pour que la pâte se raffermisse à nouveau et conserve mieux sa forme à la cuisson.

Cuisson

1. Répartis régulièrement les gouttes de pâte sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé ou d'un tapis de cuisson réutilisable.
2. Fais-les cuire sans préchauffage à 180 °C, en mode voûte et sole, pendant 20 à 25 minutes.
3. Retire les gouttes et laisse-les refroidir.

Décoration

1. Fais fondre le chocolat au bain-marie. Attention, c'est chaud!
2. Trempe la moitié des hérissons dans le chocolat jusqu'à la base de la pointe.
3. Saupoudre ta décoration tant que le chocolat est encore chaud pour qu'elle y reste collée. Peut-être auras-tu d'autres idées pour réaliser les épines de hérisson?
4. Dessine trois ronds avec le chocolat et le cure-dent pour former le visage du hérisson.



Petits pains tortue

Recette pour environ 12 petits pains

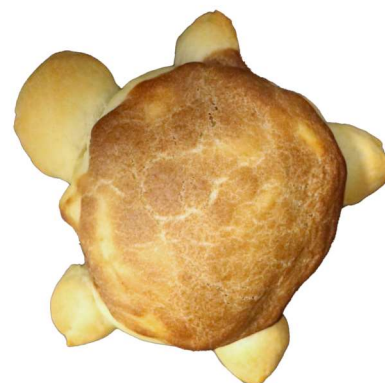
Durée: 30 minutes de préparation, 30 à 60 minutes de repos, 20 minutes de cuisson

Ingrédients pour la pâte

245 ml de lait végétal
1 paquet de levure sèche
500 g de farine
12 g de sel
70 g de margarine

Ingrédients pour la carapace

1½ cc de levure sèche
60 ml d'eau chaude
1 cs de sucre
12 g d'huile végétale
½ cc de sel
50 g de farine
1 cs de chocolat en poudre



Pâte

1. Réchauffe légèrement le lait végétal et dissous la levure dans celui-ci.
2. Mélange la farine, le sel et la margarine dans un saladier.
3. Ajoute le lait avec la levure et pétris vigoureusement le mélange pendant 10 minutes jusqu'à obtenir une pâte lisse.
4. Couvre ensuite la pâte et laisse-la lever pendant 30 à 60 minutes.

Carapace

1. Mélange tous les ingrédients dans un saladier jusqu'à obtenir une pâte lisse.
2. Couvre le saladier et laisse lever la pâte pendant environ 30 minutes.

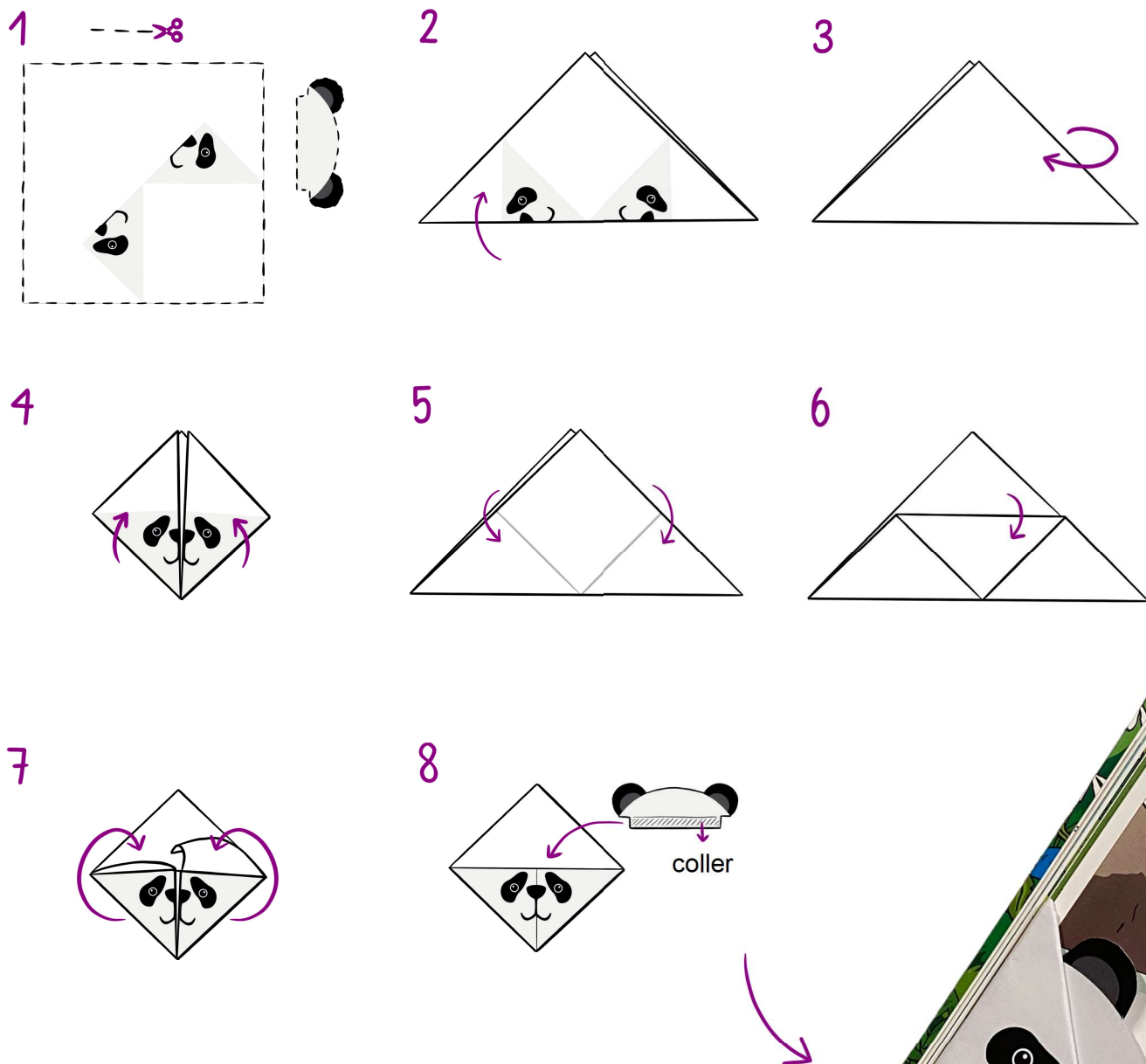
Cuisson

1. Forme une boule de pâte pour le corps de la tortue et fixes-y cinq boules plus petites pour les pattes et la tête. Au total, la pâte devrait suffire pour environ 12 tortues de taille similaire. Mais tu peux aussi choisir de créer des tortues de tailles complètement différentes.
2. Étale la pâte de la carapace sur le corps des tortues.
3. Cuis les tortues au four pendant 15 à 20 minutes à 180 °C.
4. Laisse-les ensuite refroidir.



As-tu tes propres idées de pâtisserie et de bricolage? Envoie-les nous! Tu pourras ainsi inspirer d'autres enfants.

Instructions de bricolage pour le marque-page Panda



Copie le modèle de bricolage avant de le découper, afin de pouvoir plier plusieurs marque-pages.

N'oublie pas de prendre un livre avec toi le jour de la vente pour montrer comment fonctionne le marque-page.



Idées de bricolage avec des boîtes de conserve et des bouchons de liège

Les boîtes de conserve peuvent être facilement réutilisées.
Voici quelques idées:

- Mobile pour l'extérieur ou l'intérieur
- Pot à crayons de couleur
- Récipient pour cuillères de cuisine
- Petit pot de fleurs

Pour que les boîtes soient plus jolies, tu peux par exemple les décorer
avec les matériaux suivants:

- Bouchons de liège coupés en petits morceaux
- Morceaux de serviette ou serviette entière
avec illustration et fixés à l'aide de colle
- Peinture





Tes questions concernant le stand de vente

«Par où commencer les préparatifs?»

Lis les instructions à la page 3 et suis-les point par point. Tu trouveras aussi de nombreux conseils et idées d'autres enfants du Panda Club ayant déjà organisé un stand de vente sur pandaclub.ch/conseils-pour-ton-stand-de-vente.

«Quel est le meilleur endroit pour installer mon stand?»

Choisis un endroit très passant, à côté d'un magasin, d'un centre commercial, d'un bureau de poste, dans une gare ou devant une école par exemple.

Peut-être y a-t-il aussi un marché hebdomadaire sur lequel tu peux tenir un stand?

«Ai-je besoin d'une autorisation pour mon stand?»

Si tu souhaites installer ton stand devant un magasin ou dans un centre commercial, tu dois demander la permission au préalable.

Si tu veux placer ton stand dans l'espace public, tu dois te renseigner auprès de l'administration municipale. Explique aux personnes compétentes ce que tu veux faire. Obtenir une autorisation peut prendre un certain temps. Commence donc à te renseigner et à planifier suffisamment tôt.

En cas de problème, n'hésite pas à nous appeler au 021 966 73 73. Nous pourrions peut-être t'aider!

«De combien de temps est-ce que je dispose pour tenir mon stand de vente une fois que j'ai reçu le kit WWF?»

Il n'y a pas de limite de temps après avoir reçu le kit WWF. Nous savons que la planification, l'organisation et la mise en œuvre demandent beaucoup de temps. La préparation de ton action est très importante. Laisse-toi suffisamment de temps.

«Comment expliquer aux gens pourquoi je tiens ce stand de vente?»

Avec ton stand, tu t'engages pour les animaux et leur habitat. L'argent récolté est utilisé par le WWF pour des projets de protection des forêts tropicales, des Alpes, des mers et du climat. Tu contribues ainsi à ce que les animaux menacés puissent survivre dans la nature. Ces informations figurent également sur le poster du WWF que tu peux montrer aux gens.

As-tu encore des questions?

Appelle-nous au 021 966 73 73 ou envoie-nous un e-mail à pandaclub@wwf.ch.



Écris-nous et gagne!

Prends quelques photos de ton stand et indique-nous qui y figure. Rédige aussi un bref témoignage de ton expérience. Si tu nous envoies ta photo par e-mail, nous pourrons la publier sur pandaclub.ch/temoignages-sur-les-stands-de-vente ou dans le magazine Panda Club.

Ce que tu peux inclure dans ton témoignage:

- Quand as-tu tenu ton stand de vente?
- Qui a participé?
- Combien as-tu eu de visiteurs?
- S'est-il passé quelque chose de spécial?
- As-tu des conseils et des idées pour d'autres enfants qui souhaiteraient organiser un stand de vente?
- Quels articles se sont bien vendus et lesquels moins?

Envoie tes photos et ton témoignage par e-mail à pandaclub@wwf.ch ou par courrier à WWF Suisse, Stand de vente, avenue Charles Dickens 6, 1006 Lausanne.

Nous tirerons au sort 20 sacs de gym Panda parmi tous les envois!



Copie cette page ou crée ton propre flyer.

Distribue les flyers à tes amis, à ta famille et à tes connaissances.

 Stand de vente WWF

Date:
Horaire:
Lieu:



Passez nous voir. Nous nous réjouissons de votre visite !
L'équipe du stand WWF:

 Stand de vente WWF

Date:
Horaire:
Lieu:



Passez nous voir. Nous nous réjouissons de votre visite !
L'équipe du stand WWF:

WWF Suisse, avenue Charles Dickens 6, 1006 Lausanne
E-mail: pandaclub@wwf.ch, téléphone: 021 966 73 73