

Truc Vert : Préserver l'eau – 2^e partie

Chers amis,

Plusieurs des stratégies utilisées pour économiser l'eau dans la salle de bain fonctionnent aussi dans la cuisine. Mais il y a aussi d'autres moyens d'économiser eau et énergie.

Utiliser le minimum d'eau requise pour la cuisson. Par exemple, prendre soin de ne pas mettre plus d'eau que nécessaire pour cuire les légumes et les pâtes.

Éviter d'utiliser le broyeur à déchets puisqu'il utilise de l'eau et de l'électricité. Composter plutôt ces résidus. Si vous devez utiliser le broyeur, alors faites-le avec de l'eau froide pour économiser l'énergie.

Laver la vaisselle dans un bol ou un plat à vaisselle placé dans l'évier. Remplir l'évier lui-même requiert beaucoup plus d'eau. Rincer dans un bol ou un plat à vaisselle, plutôt qu'à l'eau courante, peut économiser jusqu'à 17 gallons d'eau en 7 minutes.

Utiliser des détergents naturels pour laver la vaisselle de sorte que l'eau de vaisselle peut ensuite être recyclée dans l'arrosage des plantes ou le jardin.

Si vous utilisez un lave-vaisselle, économisez eau et énergie en

- Choissant un modèle qui économise l'énergie,
- Ne faisant pas de pré-rinçage,
- En remplissant le lave-vaisselle avant de le partir,
- En sélectionnant l'option de séchage à l'air ou en ouvrant la porte du lave-vaisselle au moment de passer à cette étape.

On a établi que si les consignes suivantes étaient suivies dans chaque foyer des États-Unis, juste une fois dans l'année, on sauverait plus de 1.2 milliard de gallons d'eau et on rejeterait dans l'atmosphère 324 000 tonnes de CO2 en moins.

Quels sont vos trucs pour économiser l'eau et l'énergie dans la cuisine? Envoyez-nous les et nous les mettrons en ligne sur notre site web.

Merci de vos efforts « pour la vie en vert ».

Mary