

TRUCS ET ASTUCES

astuces

Free Go Bocanik



Go Zéro Déchet

Solange, ton accompagnatrice zéro déchet



6 astuces pour ne plus jeter ses fruits et légumes

par So' Zéro Déchet



So' Zéro Déchet

Solange, ton accompagnatrice zéro déchet

1.

Une salade ou une carotte fatiguée ? Il suffit de la plonger dans de l'eau glacée pendant une heure avant de bien la sécher et la consommer

2.

Sépare les pommes et les bananes de tes autres fruits. Ils libèrent naturellement un gaz qui fera mûrir les autres fruits à proximité

3.

Stocke tes pommes de terre dans un endroit frais et à l'abri de la lumière pour éviter qu'elles ne germent. Et si elles germent, plante-les !

4.

Conserve tes herbes aromatiques dans un verre avec un fond d'eau dans ton frigo

5.

Tu peux découper tes légumes, aromates ou herbes fraîches en trop et les congeler dans des sacs congélation réutilisables

6.

Si tu as trop de fruits et légumes, transforme-les en confiture, en conserve, en lacto-fermentation...



Envie d'autres astuces de
ce type ?



Abonne-toi !



Soi Zero Déchet

Solange, ton accompagnatrice zéro déchet