



**Triez vos emballages : la nature s'en souviendra**



### De l'eau à l'état pur

Afin de venir en aide aux personnes qui n'ont pas d'accès direct à une eau sûre, un ustensile peu onéreux et des plus simples d'utilisation a été créé : le Watercone. Il se présente sous la forme d'un cône, recourbé vers l'intérieur à sa base, posé sur une assiette creuse faisant office de réservoir. En plein soleil, l'eau (salée ou impure) contenue dans le réservoir se condense

en gouttelettes sur les parois du cône, qui glissent par gravité vers les rebords recourbés, où elles sont réceptionnées. En fin de journée, on peut y recueillir entre 1 et 1,7 L d'eau. Entièrement recyclable, sa durée de vie est de 5 à 7 ans. Contrairement aux autres distillateurs solaires, le Watercone fonctionne sans aucun système photovoltaïque, électronique, ou filtre quel qu'il soit, une simplicité dûment recherchée pour son utilisation par des populations sans accès à une eau salubre.  
[www.watercone.com](http://www.watercone.com)



### The Katrina Furniture Project

Une bonne idée de construire à partir d'un chaos informel. En parcourant les rues de la Nouvelle-Orléans saccagée par l'ouragan Katrina en août 2005, Sergio Palleroni, professeur à l'Université d'Austin, s'est dit que ce n'était pas seulement l'aspect physique de la ville qui était détruit mais toute sa dimension sociale. De quoi la ville était-elle composée, avant ? De bois. Les planches des murs, des toits, troncs d'arbres et branches jonchaient le sol en vrac. Ainsi, pour recréer un sens de la communauté dans une ville blessée par les humeurs de la nature, cet ingénieur professeur a rallié à sa cause des étudiants, venant de diverses universités, dans l'intention de recycler tout ce bois en mobilier pour la cité. Grâce au design, les étudiants et les membres de la communauté ont fait de ces débris des objets utiles, sources d'inspiration, et dans le processus, ont redonné de la valeur au lieu et aux personnes.



@Solarcooking

### Cuisinez au solaire !

Exit le feu, le gaz, l'électricité et le barbecue au charbon ! Place au four solaire. Grâce à des réflecteurs en aluminium qui concentrent les rayons du soleil, il peut atteindre les mêmes températures de cuisson qu'un four traditionnel (200 degrés). Et ce, quel que soit le moment de la journée, du moment qu'il fait soleil. Du groupe d'amis communautés villageoises, plusieurs tailles existent :

les plus grands sont des paraboles inclinables (1 m à 1,40 m de diamètre), les plus petits sont de simples boîtes tapissées de réflecteurs et

surmontées d'un couvercle de verre.

Pour les pays des zones arides, c'est surtout une alternative vitale. Ce type de cuisson évite l'exploitation massive du bois, la contrainte de sa collecte, ou les gaz émis par la combustion du charbon. D'autant qu'il suffit de panneaux en carton à plier en entonnoir et à recouvrir de papier d'aluminium pour confectionner soi-même son four, suivant des plans faciles et accessibles sur Internet ou via les ONG. C'est pourquoi, depuis 1996, le projet pilote 'Solar Cooker' étudie la possibilité d'étendre le marché et de faire adopter le four solaire par les populations des pays en développement comme mode de cuisson.

[www.rescooking.co.za](http://www.rescooking.co.za)  
[www.solarcookers.org](http://www.solarcookers.org)  
<http://solarcooking.org/francais/funnel-fr.htm>



### Cuisiner aux UV

Comment utiliser l'énergie solaire pour faire cuire ses aliments de manière naturelle, écologique et économique ? Réponses simples et concrètes dans ce guide.

*Cuisson solaire pour débutants, de Roger Bernard, Editions Jouvence*