

COMMUNICATION DES SOUS-COMITÉS DÉVELOPPEMENT DURABLE

DÉFI FAMILLE À ENERGIE POSITIVE

À travers le concept de ce défi, nos deux équipes de Vaugneray se sont prises petit à petit au jeu ! Nous apprenons à changer nos comportements de manière collective dans la joie et la bonne humeur... Et fin mai, nous irons, lors de l'événement final, partager avec les autres familles rhônalpines nos éco-gestes. Une belle manière de contribuer au débat national sur les comportements «**sobres en énergie**» dans le cadre de la **transition énergétique**!

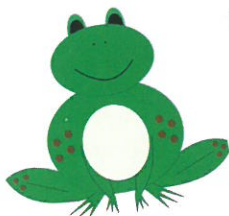
Nous sommes sur la dernière ligne droite et d'autant plus motivés qu'une des deux équipes peut encore espérer une troisième place... et monter sur le podium pour la région Rhône-Alpes.

Chacun s'applique à trouver les éco-gestes qui lui semblent facile à mettre en œuvre à travers les postes : « Chauffage et eau chaude sanitaire » (70% des dépenses !) ; et électricité spécifique (autre que pour le chauffage et l'eau chaude) !

Un changement de comportement bien intégré a toutes les chances de durer et ainsi de contribuer à réduire nos consommations dans nos logements. Des Wattmètres, thermomètres, sabliers de douche, etc... ont été mis à disposition de chaque équipe afin de permettre aux familles de mesurer leurs consommations et de justement prendre toute la mesure des marges de progrès adaptées à chaque situation.

Nous échangeons entre co-équipiers sur les bons plans pour chasser les kilowattheures inutiles. Il y a de quoi faire... et y trouver son bonheur : que ce soit en relation avec le chauffage et l'eau chaude, l'électricité sur les appareils électroménagers (froid, lavage, cuisson, audiovisuel, Hi-Fi et informatique), sans oublier l'éclairage !

Alors, pourquoi ne pas partager d'ores et déjà avec vous tout ce qu'il est possible de faire sans attendre le Défi de l'hiver prochain... Retrouvez-nous chaque mois dans la lettre mensuelle et à vous de jouer !



Si vous souhaitez déjà aller plus loin, n'hésitez pas à télécharger le Guide des 100 Eco-Gestes sur le site « Familles à énergie positive » : <http://rhone.familles-a-energie-positive.fr/fr/pour-les-familles-428.html>

Pour l'an prochain, après le Défi Logement, un Défi Déplacements est annoncé pour aller encore plus loin... que ce soit à pied, à vélo, en covoiturage ou en transport en commun !

Carine BERNY
Conseillère municipale

CRUMBLE À LA RHUBARBE

Ingrédients pour 4 personnes

- 1 kg de rhubarbe en tiges
- 250 g de sucre en poudre
- 1 gousse de vanille
- 110 g de farine
- 75 g de beurre mou
- 75 g de cassonade

Préparation

1. Préchauffer le four sur th. 7 (210°C)
2. Eplucher la rhubarbe et la débiter en tronçons de 2 à 3 cm
3. Fendre la gousse de vanille dans le sens de la longueur et gratter l'intérieur pour extraire les petites graines au moyen d'un petit couteau bien pointu.
4. Verser les tronçons de rhubarbe, les graines de vanille et le sucre en poudre dans une casserole avec 2 cuillères à soupe d'eau.
5. Laisser cuire 10 minutes à feu doux
6. Dans un petit saladier, mélanger le beurre, la cassonade et la farine
7. Mélanger grossièrement
8. Répartir la rhubarbe dans des petits ramequins individuels ou un grand plat pouvant aller au four
9. Recouvrir avec la pâte
10. Faire cuire au four pendant 25 minutes.
11. Sortir du feu et déguster après avoir laissé refroidir 10 minutes.