

5 façons d'utiliser les grains de café

1. Le café, désodorisant naturel

Vous pouvez moulinier une poignée de grains de café et mettre ce café moulu dans un récipient que vous laisserez ouvert dans le réfrigérateur. **Le café absorbera naturellement les mauvaises odeurs** et parfamera l'intérieur de votre réfrigérateur.

2. Le café, ami des plantes

Le café moulu ou tout simplement le marc de café constituent un excellent **engrais pour les plantes nécessitant une terre acide**. Autre avantage ? Le café éloigne même les fourmis et les insectes loin du balcon ou du jardin.

3. Le café, exfoliant et anti-cellulite

La caféine agit de manière efficace contre la stagnation des liquides, en stimulant la microcirculation. Si vous voulez préparer un excellent **traitement cosmétique économique et biologique** mélangez de l'huile d'amande avec du marc de café et massez les zones à traiter. Laissez reposer, puis rincez sous la douche. L'effet exfoliant du café rendra votre peau plus lisse, lumineuse, hydratée et, avec un peu de patience, raffermie.

4. Le café et le sel

Ajouter quelques grains de café **dans la salière ou dans le sucrier** est un moyen simple et pratique pour absorber l'humidité.