



## L'acide citrique : l'anti-calcaire par excellence

L'acide citrique (qui n'est qu'un composant commun des organismes vivants puisqu'il participe aux processus métaboliques de toutes les cellules du corps) est un des acides les plus répandus parmi les végétaux et il figure dans presque tous les fruits, dans le bois, dans les champignons et même dans le tabac. Le jus de citron contient 5% à 7% d'acide citrique.

Il joue un rôle central dans le métabolisme de l'ensemble des organismes vivants, le corps humain en produit environ 2g par jour et le décompose à nouveau.

Ses possibilités d'utilisation sont très diverses : il est à la fois un additif alimentaire (E330), un additif dans les produits cosmétiques et pharmaceutiques, un acidifiant pour soda, et un régulateur de PH.

C'est aussi un anti-calcaire (il détartre, nettoie et dissout le calcaire), et un formidable anti-oxydant. L'acide citrique est totalement biodégradable et non toxique et fait partie de ces produits ménagers de base que l'on devrait trouver dans toutes les maisons.

### Quelques caractéristiques techniques

- action nettoyante
- anti-calcaire
- dissolution de la rouille
- détruit les champignons, les algues (lichens), les bactéries
- antibactérien
- PH acide
- détartre l'inox, l'émail, les machines à laver/ à café..
- non toxique pour l'homme et l'environnement

### Conservation

Stocké à l'abri de l'humidité, l'acide citrique peut se conserver plusieurs années. Une humidité importante peut former des grumeaux, sans nuire aux qualités de l'acide citrique.

### Précautions et classification

Produit irritant (Xi) pour les yeux, la peau et les muqueuses. Protéger les yeux et les mains pendant le travail. En cas de contact oculaire, bien rincer à l'eau, consulter un médecin.

Tenir hors de portée des enfants !

### Élimination

Conserver les restes de préparation pour une utilisation ultérieure.

Sinon les diluer à l'eau fortement avant de les mettre à l'égout.

### Problème de compatibilité

L'acide citrique ne convient pas à l'émail, à l'aluminium, au marbre, en général à toutes surfaces sensibles aux acides.

Protéger les textiles de couleur des éclaboussures d'acide citrique (danger de taches irréversibles !).

Nettoyer aussitôt les éclaboussures avec beaucoup d'eau.

Ne pas mettre en contact avec de la soude, ou avec des nettoyants à base de chlore. Les vieilles machines à café, machines à linge et bouilloires sont souvent si entartrées, que les résistances peuvent être endommagées.

**Nous déclinons toute responsabilité en cas de problème à la suite d'un détartage.**

## QUAND L'UTILISER ?

L'acide citrique conviendra pour différents usages tels que le détartage, ou encore pour retirer la mousse des surfaces extérieures (terrasse, bateau) grâce à ses principales propriétés anticalcaire et anti-oxydante.

L'acide citrique constitue un excellent agent nettoyant pour les métaux (sauf aluminium). Mélangé à du sel, grâce à ses propriétés hygroscopiques, il augmente le temps de conservation de la pâte à modeler (voir le procédé de fabrication).

### DÉTARTER

Détartage des machines à café

Mélangez 1 à 2 CS d'acide citrique dans 1 litre d'eau froide, remplissez la machine avec cette solution. Passez une tasse environ de la solution, laissez reposer 15 à 30 minutes. Passez le reste et rincez 2 fois à l'eau claire.

Détartage des bouilloires

Diluez 1 à 2 CS d'acide citrique dans 1 litre d'eau, remplissez la bouilloire et la porter à ébullition brièvement, laissez agir 30 minutes. Rincez ensuite soigneusement à l'eau.

Détartage des machines à laver

Versez 6 à 8 CS dans le tambour et mettez sur le programme à 95 °C, sans linge bien sûr !

Détartage des robinets, réducteurs d'eau, pommeau de douche, etc.

Diluez 2 à 5 CS d'acide citrique dans 1 litre d'eau chaude, frottez les zones concernées ou les laissez tremper une demie journée, rincez ensuite.

### NETTOYER

Élimination des dépôts dans les tasses à thé ou à café, les vases à fleurs...

Versez 1 à 2 CS dans le récipient, recouvrez d'eau bouillante et laissez agir 30 minutes. Rincez ensuite soigneusement.

Élimination des voiles de chaux, ciment ou plâtre

Diluez 3 à 6 CS d'acide citrique dans 1 litre d'eau, et frottez avec cette solution. Rincez à l'eau claire.

Nettoyage des fonds brûlés de casserole ou de poêle en inox

Diluez 2 CS d'acide citrique dans 1 tasse d'eau, chauffez quelques minutes la solution dans la casserole/ poêle brûlée, rincez bien.

Nettoyage des surfaces en chrome, en inox, en céramique, en plastique

Dissolvez 2 à 5 CS d'acide citrique dans 1 litre d'eau chaude, frottez les surfaces avec cette solution, rincez soigneusement.

Enlever la rouille

Aspergez la rouille d'acide citrique, celui-ci provoque une réaction chimique au contact de la rouille. L'oxyde de fer, la rouille, se transforme alors en une substance incolore qui va disparaître.



#### Anti-mousse

Diluez dans une importante quantité d'eau des extraits de plantes et d'huiles végétales, (tels que l'huile de coco, huile de ricin, huiles essentielles au choix), de l'acide citrique et du bicarbonate de soude.

Déposez la solution obtenue sur la surface à nettoyer bien sèche. Laissez agir 2 ou 3 jours sans pluie. La solution dessèche les mousses en quelques jours, ces dernières disparaissent lors des pluies ou par nettoyage au jet d'eau ou à la brosse.

Application sans émanation toxique, sans rejet de COV (composées organiques volatiles), sans corrosion. Biodégradabilité > 90% en 1 mois.

#### RÉALISER SA PÂTE À MODELER

Mélangez dans un récipient : farine, sel, acide citrique et pigments.

Portez ½ litre d'eau à ébullition, y mélangez 5 à 8 CS d'huile de table, mettez le tout dans le mélange précédent, pétrissez soigneusement.

Voilà vous avez fabriqué de la pâte à sel en un 15mn environ !

Ajouté à la pâte à sel, l'acide citrique accomplit des merveilles ! Le mélange de sel et d'acide citrique est hygroscopique, c'est-à-dire qu'il absorbe l'humidité de l'air, permettant à la pâte à sel de rester souple plus longtemps.

Bien emballée à l'abri de l'air dans un sac plastique (à congélation, par exemple), mis au frais (réfrigérateur), la pâte à modeler se conserve plusieurs semaines.

NB : Ce phénomène est connu depuis longtemps en charcuterie, où on ajoute aux saucisses le même mélange pour les empêcher de se défaire à cause de leur teneur en eau importante.

#### Recette

500 g de farine de froment

150 g de sel

3 CS d'acide citrique

20 à 50 g de pigment de terre (ocre jaune ou rouge, etc.).

1/2 litre d'eau

5 à 8 CS d'huile de table