

La réduction des déchets



J'applique la règle des 3 R
Réduire - Réutiliser - Recycler

Le meilleur déchet est celui que l'on ne produit pas

Voici quelques astuces pour réduire ses déchets...



Je bois l'eau du robinet



*J'emporte des sacs réutilisables
pour mes courses*



J'utilise de la vaisselle réutilisable



*Je mets un "STOP PUB"
sur ma boîte aux lettres*



J'achète des produits en vrac



Je répare, j'échange, je loue, je vends

Le gaspillage alimentaire



*Le gâchis, c'est fini !
Ensemble, évitons le gaspillage alimentaire.*

*1 - Je fais une liste avant de faire mes courses
Cela me permet de ne pas acheter plus que de besoin.*

*2 - Si j'achète en grande quantité (promos),
je pense à congeler mes aliments
Ainsi, pas besoin de jeter les aliments dont la date de
péremption est dépassée.*

*3 - Je fais attention aux dates de péremption
Attention, il y a la DLC* et la DDM*.*

*4 - Je déballe mes denrées alimentaires
avant de les ranger dans le frigo
Les aliments sont ainsi mieux conservés et plus frais.*

*5 - J'organise mon frigo en fonction des zones de froid
Les aliments ne se conservent pas tous à la même température.*

*6 - Je cuisine les restes (soupe, croûtons, pain perdu, etc...)
Pas de gaspillage, j'utilise mes restes pour faire
des recettes délicieuses.*

* DLC = Date Limite de Consommation (à consommer jusqu'au...)

- Au delà de cette date, il existe un risque d'intoxication alimentaire.

* DDM (anciennement DLUO) = Date de Durabilité Minimale (à consommer de préférence avant fin...)

- Les produits sont comestibles après la date, mais ils peuvent perdre de leurs propriétés gustatives.