



LES FICHES PRATIQUES DES ATELIERS ZÉRO à la cuisine



Zéro à la cuisine.... c'est une sacré habitude à prendre... tout à revoir même! Le tout est de commencer par des postes faciles à changer, comme le mode de rangement et de conservation. Petit à petit, le reste suivra.

CONCEPT/OBJET	CONSEIL/ASTUCE	LES +	LES -	ILS REMPLACENT...	QUELQUES MARQUES
BOITES DE CONSERVATION	Choisir des boîte en inox et un stylo "posca" pour noter le contenu. Ou choisir des boites en verre qui passent également au four.	Zéro micro-plastiques qui se déposent dans les aliments. Pratiques à ranger.	Les boites en bambou sont très cassantes.	Le cellophane, les boites en plastique.	Kids conserve A slice of green
TISSUS CIRÉS	Les rincer à l'eau froide ou tiède. La cire est "rechargeable".	Pratique et conservent sainement les aliments.	Le tissu peut se tacher en fonction des aliments.	Le cellophane, papier d'aluminium (jetable).	Bee wrap ...
POCHETTES TISSUS	Pratiques pour n'importe quelle utilisation (vrac, gouters, ...). Certaines sont zipées et imperméabilisées.	Lavables, prennent peu de place. Idéal pour se mettre au vrac et limiter les produits avec sur emballages individuels.	-	Les emballages individuels, les boites en plastique.	Imse Vimse
ÉPONGES LAVABLES	Proscrire les éponges arrondies et rembourées. Choisir un tissu gaufré pour une bonne absorption, un lisse pour une surface nette.	Baisse considérable de déchets. Lavables au lave-linge. Considérablement durable.	-	Les éponges jetables.	-