

CAMPAGNE COMMUNALE DE PRÉVENTION DES DÉCHETS



GEMBOUX



VERRE
CONSIGNÉ



VERRE



CUISINEZ
LES RESTES



DÉCOUPE



GRANDS
CONDITIONNEMENTS



VRAC



DATE DE
PÉREPTIC



Debecker 03



TEMPÉRATURE
DU FRIGO



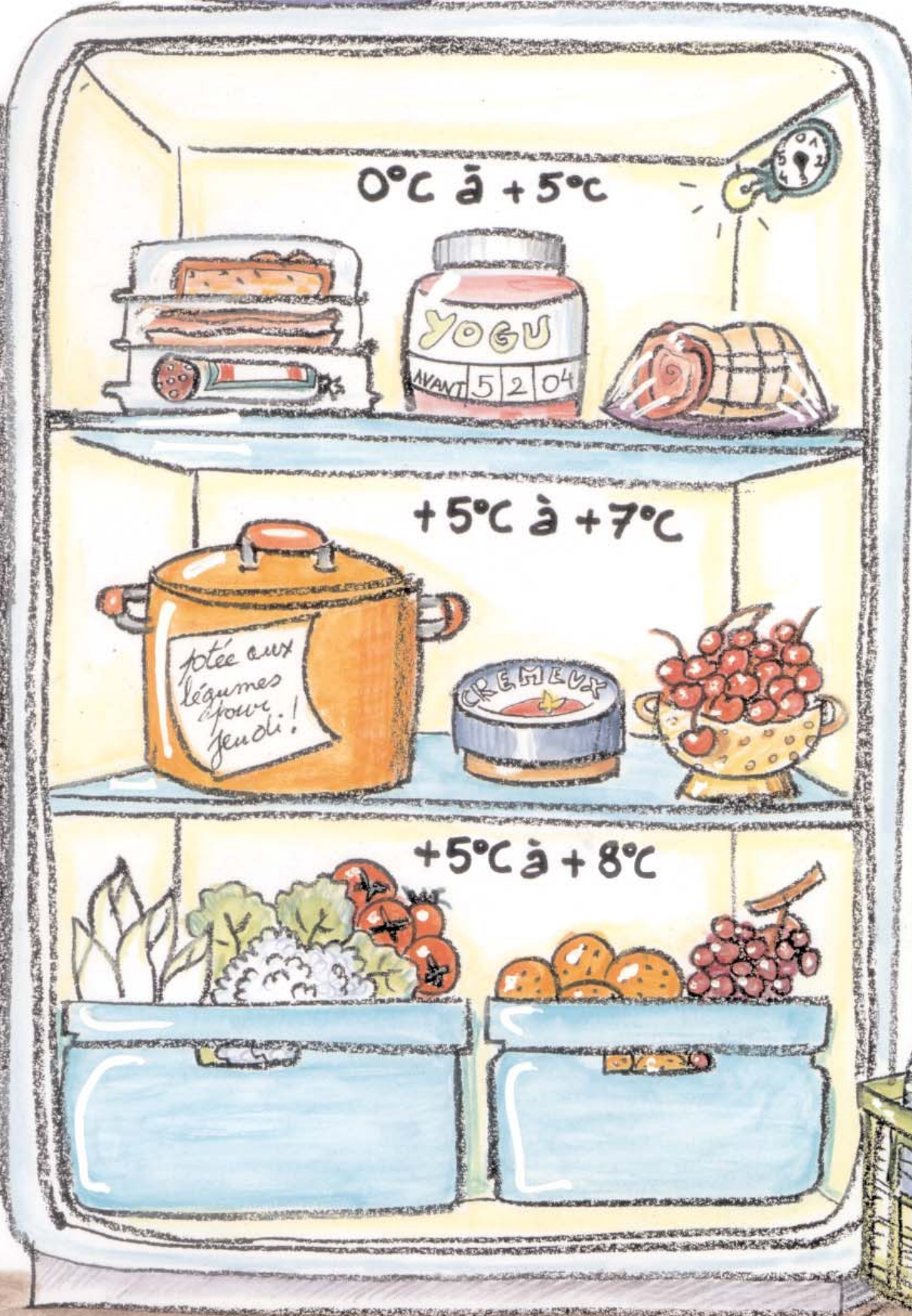
CONCENTRÉ



RECHARGE



CAISSE
PLIABLE





Ces quelques conseils pratiques vous permettent de repérer facilement les produits qui génèrent moins de déchets d'emballage. Suivez-les à votre rythme. C'est tout bénéfique pour vous :

- ◆ Moins de déchets dans votre conteneur à puce ;
- ◆ Moins de tri à domicile, de sacs bleus et de déplacements au parc à conteneurs ;
- ◆ Et très souvent, les produits moins emballés sont moins chers à l'achat.



Fruits et légumes : le vrac vous permet d'acheter la quantité nécessaire et de limiter les déchets d'emballage.



Fromages, viandes et charcuteries : préférez la découpe et évitez, si possible, les barquettes préemballées.



Bière, lait, eau, limonade : choisissez des bouteilles consignées. Une fois utilisées, elles sont ramenées au magasin et ne produisent aucun déchet à la maison. Une bouteille consignée porte la mention « consigné » ou un de ces 4 logos :



Les conditionnements en verre : certains emballages (bocaux,...) peuvent être réutilisés, les autres, une fois déposés dans les bulles de votre quartier, pourront être facilement recyclés, à moindre coût.



Epices, riz, pâtes, sucre, café, shampoing... : en fonction de vos besoins, privilégiez les grands conditionnements. Ils sont moins chers à l'achat et génèrent moins de déchets d'emballage.



Lessives, adoucissants et produits d'entretien : préférez les produits concentrés. Plus légers et moins encombrants, ils produiront moins de déchets d'emballage. Attention cependant à bien respecter les dosages.



Lessives, adoucissants, savons liquides... : préférez les recharges. Légères et faciles à transporter, elles sont également moins chères.



Transportez vos achats à l'aide de **caisses pliables, boîtes en carton, sacs réutilisables, paniers, caddies...** et évitez ainsi de nombreux sacs de caisse.



Mieux utiliser son frigo pour éviter le gaspillage et faire de précieuses économies :



Vérifiez bien les **dates de péremption** lors de vos achats.



Chaque denrée à sa place en fonction de la **température**.



Et si vous **cuisinez les restes** plutôt que de les jeter ?

