

EN CUISINE



J'achète malin !

- Je prépare ma liste en prenant en compte ce qu'il reste dans mon réfrigérateur et dans mes placards.
- Je suis vigilant sur les dates de péremption.

Je conserve bien mes aliments !

- Je respecte le mode de conservation indiqué sur les emballages.
- Dans le réfrigérateur, je range les produits dans des boîtes fermées pour mieux les conserver.
- Je pense à congeler les aliments pour allonger leur durée de vie.

Je cuisine avec astuce !

- Je cuisine des quantités adaptées au nombre de personnes à table.
- J'utilise en priorité les produits entamés et dont la Date Limite de Consommation (DLC) est la plus proche.



AU JARDIN



Je composte mes déchets de cuisine et de jardin !

- Je diminue la quantité de déchets à collecter, transporter et incinérer.
- Je réduis la quantité de déchets verts apportée en déchèterie.
- Je produis du compost, un fertilisant 100% naturel et totalement gratuit.

Je pratique la tonte mulching !

- Je gagne du temps lors de la tonte, et l'entretien en est facilité.
- Je ne ramasse plus l'herbe.
- Je ne stocke pas de déchets verts chez moi.
- Je garde l'humidité du sol et protège la pelouse de la sécheresse.

J'utilise mes déchets en paillis pour couvrir le sol !

- Je limite les mauvaises herbes.
- Je ne retourne plus le sol pour l'aérer.
- Je nourris et protège le sol.



Avez-vous pensé au compostage ?



POUR COMMANDER VOTRE COMPOSTEUR À PRIX RÉDUIT !

Caractéristiques : composteurs en bois PEFC traité autoclave 4, NF environnement, fabriqués en France.

1. Imprimez et complétez le bon de commande via le www.siaved.fr,
2. Envoyez le coupon accompagné d'un chèque à : Service Prévention, Opération Compostage, SIAVED, 5 Route de Lourches, 59282 DOUCHY-LES-MINES,
3. Vous serez contacté pour retirer votre composteur.

Pour tout composteur acheté, un bio-seau vous sera offert pour transporter vos déchets alimentaires au composteur !