

# BOÎTE À LUNCH ÉCOLO... DÉCHET ZÉRO !



Au travail ou à l'école de vos tout-petits, l'impact de la boîte à lunch peut peser lourd sur l'environnement. De bonnes habitudes écologiques sont facilement intégrables à votre routine. Sans s'en rendre compte, la boîte à lunch peut vite devenir un fardeau environnemental.

Voici quelques trucs pour vous faciliter la tâche et donner un p'tit coup de pouce à notre belle planète !

## Les contenants :

- ✓ Utilisez des contenants réutilisables et hermétiques. De préférence en verre avec de bons couvercles ils iront aisément au four à micro-ondes ;
- ✓ Employez un contenant isolant pour vos soupes et repas chauds ;
- ✓ Procurez-vous une gourde grand format pour votre eau et de plus petites pour vos jus, lait, et boissons aux légumes.

## Serviette de table et ustensiles :

- ✓ S'essuyer la bouche lors du repas est bien normal. Laissez tomber le papier à main. Il est rude pour vos lèvres et absorbe tant bien que peu. À ne pas utiliser si l'endroit où vous vous trouvez ne pratique pas le compostage ;
- ✓ Optez pour des serviettes de table en tissu. Pour une fraction du prix elles dureront longtemps ;
- ✓ Apportez vos propres ustensiles en acier inoxydable.

## Sacs à sandwich :

Nul besoin de le mentionner, les sacs de type « Ziploc » sont la pire invention du siècle dernier. Conçus pour un usage unique ils sont à proscrire.

- ✓ Disposez vos sandwichs dans des contenants robustes et réutilisables. De plus, ils éviteront que vos sandwichs soient écrasés !

## Collations et grignotines:

- ✓ Utilisez des sacs imperméables ou réutilisables enduits de cire d'abeille ;
- ✓ Réutilisez vos sacs de lait (pinte) ils sont lavables, résistants et écologiques !



Pour information supplémentaires,

Benoit Bissonnette – chargé de projet en gestion des matières résiduelles

MRC des Sources. 819 879-6661 poste 228