

ZÉRO PLASTIQUE

Top 5 des accessoires
pour réduire vos déchets
en plastique



www.lazeroboutique.fr



▼ Pollution plastique

La production de plastique contribue fortement à l'épuisement des réserves naturelles en pétrole.

De plus, elle constitue un véritable danger pour la biodiversité.

Chaque année, 100 000 mammifères marins meurent de l'ingestion du plastique.





Sac réutilisable

Saviez-vous que chaque seconde, 539 sacs en plastique sont distribués ?

Et saviez-vous qu'il faut 100 ans pour qu'un sac plastique se dégrade entièrement ?

En se dégradant, le plastique se fractionne en particules microscopiques qui contaminent le sol et l'eau.

Le sac réutilisable est l'un des indispensables pour réduire vos déchets.

Mais pas n'importe lequel ?

Attention : Les sacs réutilisables synthétiques en nylon ou en polyester sont fabriqués à partir de plastique.

Investissez plutôt sur un sac réutilisable en coton bio. Solide, pratique et éco-responsable, il est une bonne alternative au sac plastique.





Bocaux en verre

Choisissez des récipients en verre au lieu de récipients en plastique.

Vous pouvez conserver les bocaux en verre de vos sauces tomates, miels, compotes etc...

Ou encore investir sur des bocaux que vous pourrez réutiliser pour de multiples occasions. Par exemple, comme récipients pour vos aliments.

En effet, ils sont parfaits pour conserver vos aliments sans utiliser de plastique et d'emballages alimentaires à usages uniques..

Multi-usage, vous pouvez les emporter au supermarché pour transporter vos aliments achetés en vrac.





Lunch box

Pour la pause déjeuner vous commandez souvent des plats à emporter ?

Dans la plupart des cas l'achat de plats à emporter implique l'utilisation d'un emballage à usage unique. Et bien souvent ces emballages sont sources de déchets.

Alors, pourquoi ne pas utiliser votre propre récipient ?

Essayez d'avoir votre propre boîte à lunch à portée de main dans votre voiture ou votre sac à main. Vous pouvez demander au serveur d'y mettre votre repas , au lieu d'utiliser un emballage à usage unique.

La plupart des restaurants le font sans problème.





Bouteille réutilisable

Saviez-vous que, chaque année, l'eau en bouteille produit 1,5 millions de tonnes de déchets en plastique ?

Et saviez-vous qu'il faut 177 millions de litres de pétrole pour produire des bouteilles en plastique ?

Ces bouteilles constituent une énorme source de déchets.

De plus, leur empreinte carbone est considérable !

Les bouteilles réutilisables constituent une alternative économique et écologique.

Divers modèles de bouteilles réutilisables sont disponibles sur le marché ; en verre ou en inox.



▼ Emballage réutilisable

Vous utilisez du film étirable en plastique ou encore de l'aluminium pour emballer vos aliments, vos casse-croûtes ou encore vos sandwiches ?

Évitez d'utiliser des emballages à usage unique et choisissez des emballages réutilisables.

Le bee wrap est une excellente alternative. Il s'agit d'un emballage réutilisable à la cire d'abeille 100% écologique. Il est parfait pour emballer vos sandwiches et les conserver plus longtemps.

Le bee wrap peut être également utilisé pour couvrir et emballer vos aliments conservés dans votre frigo.





" Il n'y a pas de petits gestes quand nous sommes 7 milliards à le faire. "

Adoptez un mode de vie éco-responsable !