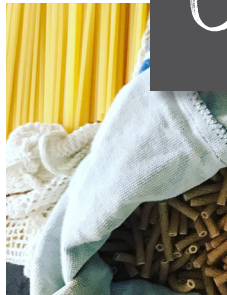


Mon Pense-Bête



Les **Courses**
ZERO DECHET



**ZERO
WASTE**
SWITZERLAND

Les premiers pas

- ❑ **Prépare ton kit des courses**
(voir liste ci-contre)
- ❑ **Ose** le changement :
dis **non** aux emballages
- ❑ **Explique** au commerçant : j'ai décidé de **réduire les déchets à la source** et j'évite les plastiques et matériaux non recyclables.
Acceptez-vous de me servir ma boîte?
 - ⇒ D'un point de vue réglementation et hygiène, **c'est autorisé...** ou plutôt, ce n'est pas interdit.
 - ⇒ Et, le commerçant a le droit de refuser. Si d'autres clients lui demandent, il finira par changer d'avis...**Ne te décourage pas !**
- ❑ **Achètes moins, mais mieux** - privilégie les produits frais de saison et locaux, le vrac.

Les courses Zéro Déchet

Une première étape à franchir



Et si je n'ai pas le choix ...?

- Je privilégie les **matériaux recyclables** (en attendant des consignes) comme le verre ou le carton.
- Je privilégie les produits avec **le moins de plastique possible.**
- Je consulte la **carte des bonnes adresses** et découvre de nouveaux commerces qui acceptent mes contenants.



Les astuces de pros

- ❑ Colle les **étiquettes de pesées** sur le carton ou un sac plutôt que sur la boîte (parfois impossible à retirer). Les regrouper peut faciliter le travail à la caisse.
- ❑ Mets les **fruits et légumes ensemble** dans 1 carton/sac et colle les étiquettes sur le côté pour les donner à la caissière ou à scanner à la caisse du "self".
- ❑ A la caisse, **donne un coup de main** à la caissière pour qu'il-elle s'y retrouve dans tes produits. N'hésite pas à expliquer.
- ❑ **Faire des courses (presque) zéro déchet c'est possible !** C'est comme apprendre à faire du vélo, une fois qu'on a compris, ça va (presque) tout seul. 😊



ZEROWASTE
SWITZERLAND



Mon Kit
des Courses

ZERO DECHET



www.ZeroWasteSwitzerland.ch

Mon Kit des Courses

A laisser prêt dans ton panier, ton véhicule ou dans un placard



- Des cabas ou des grands sacs durables
- Panier, cagette ou carton pour les grosses pièces
- 8 à 15 sacs en tissus de tailles différentes pour les produits secs, le pain, fruits et légumes
- 4 à 8 boîtes hermétiques pour les produits humides, le frais, du thé ou des épices
- Des "beewraps" (toiles cirées) pour le fromage, les sandwichs
- Des bouteilles ou pots pour les liquides et produits nettoyages
- Des boîtes à oeufs