COMMUNIQUE DE PRESSE

Sarcelles, le 12 mai 2022

Alléger votre poubelle de cuisine ? Oui, c'est possible !

La cuisine, lieu central de la maison… et de la poubelle ! Elle se remplit rapidement : emballages, épluchures, restes de repas… Tous ces déchets peuvent être évités en quelques gestes simples, qui allégeront votre poubelle et vous feront faire des économies.

Réduire le gaspillage alimentaire

Le gaspillage alimentaire pèse 30 kilos par an et par personne et représente en moyenne une perte de 450€ pour une famille de 3 personnes. Pour l'éviter, suivez ces quelques conseils :

- Regardez dans vos placards et votre réfrigérateur avant de partir en courses ;
- Rangez votre réfrigérateur : la viande et le poisson dans la partie la plus froide, les laitages dans la zone intermédiaire et les fruits et légumes dans le bac à légumes ;
- Accommodez vos restes, il existe plein de recettes sur internet ;
- Surveillez les dates de péremption

  = **DLC**, Date Limite de Consommation : après cette date, le produit est périmé et non consommable.

  = **DDM**, Date de Durabilité Minimale : après cette date, le produit n'est pas périmé, il est sans danger mais peut avoir perdu certaines de ses qualités.

Composter les épluchures

Beaucoup de déchets de cuisine se compostent : épluchures de fruits et légumes, sachets de thé, coquilles d'œufs, marc de café… En quelques mois, ils se dégradent et se transforment en compost, un engrais riche en éléments nutritifs pour les plantes de votre jardin ou de votre balcon.

Le Sigidurs vous aide à vous lancer dans le compostage en vous proposant un composteur au tarif préférentiel de 15€ (en bois ou plastique, avec un outil d'aération et un bioseau).

Pour plus d'informations www.sigidurs.fr rubrique « le compostage » en accès rapide.

SIGIDURS
Syndicat Mixte de Prévention, Collecte et Traitement des Déchets Ménagers et Assimilés

1 Rue des Tissonvilliers
95200 SARCELLES
Tél. 01 34 19 69 70

Acheter en vrac (sans emballage)

L'utilisation de contenants réutilisables, tels que les bocaux en verre, limite les emballages en plastique et en carton. De plus, ce mode de consommation permet d'acheter la juste quantité et d'éviter ainsi le gaspillage alimentaire.

Rendez-vous sur notre chaîne YouTube

Retrouvez-nous sur notre chaîne YouTube, on vous montre comment faire un bee's wrap.

Tissu recouvert de cire d'abeille, il est réutilisable, respirant et lavable pour ranger et conserver vos aliments et éviter l'utilisation de film étirable. Attention, comme il ne se lave pas à l'eau chaude, il ne faut pas l'utiliser pour conserver de la viande, du poisson et des crustacés.

SIGIDURS
Syndicat Mixte de Prévention, Collecte et Traitement des Déchets Ménagers et Assimilés

1 Rue des Tissonvilliers
95200 SARCELLES
Tél. 01 34 19 69 70