

FICHE 3 : LES EMBALLAGES JETABLES vs RÉUTILISABLES

Les emballages et sacs plastiques jetables en tout genre nous submergent, inexorablement, ainsi que notre environnement. Les contraintes sanitaires actuelles face au coronavirus font la part belle au tout jetable et risquent d'aggraver la situation.

Stop à l'impasse ! Suivez-nous le long de ce parcours pour vivre autrement : moins de gâchis, plus de sobriété !

Ne nous emballons pas pour les emballages en plastique ou en alu

Certains emballages au contact des aliments, mais aussi certains ustensiles (papillotes en alu, marmites en alu, poêle en téflon, revêtements des boîtes de conserve....) peuvent être source d'intoxication sur du long terme : bisphénol A > perturbateur hormonal, aluminium > maladie d'Alzheimer

Évitons le plus possible les aliments sous emballages plastiques, en boîte de conserve.... / N'utilisons pas de plats ou récipients en plastique pour réchauffer au micro-onde et pour congeler. / Privilégions nos propres contenants hermétiques en verre ou inox pour la cuisson, pour réchauffer et pour le stockage de longue durée.

Faire ses courses alimentaires avec des contenants réutilisables



Avant de partir faire mes courses, je remplis mon panier de récipients vides, soigneusement nettoyés pour satisfaire aux conditions d'hygiène. Plutôt que laisser l'artisan emballer mes achats dans les emballages papier ou plastique, je lui tends mon récipient. Je suis ainsi certains de la qualité, l'absence de polluants qui risquent de se diffuser au sein des aliments et je fais un geste décisif pour réduire les déchets... Bien sûr, dans les commerces distribuant des produits en vrac, l'utilisation de ses propres récipients ainsi que des sacs en tissus de différentes tailles est incontournable.

Les + anti gaspi : Venir avec ses propres récipients permet de prendre la juste quantité de nourriture, celle dont on a vraiment besoin et d'éviter les surplus. La liste de course préparée avant de partir, après inventaire, permet de n'acheter que le nécessaire.



Focus sur les Bee wraps

Le Bee Wrap est un emballage alimentaire composé d'un tissu en coton recouvert de cire d'abeilles. C'est l'accessoire zéro déchet idéal pour emballer, conserver mais aussi transporter diverses denrées alimentaires. Réutilisable une centaine de fois, il est l'alternative au film plastique étirable transparent ou au papier aluminium jetable.

2 x plus économique



Utilisations possibles

Recouvrir les récipients alimentaires ou directement les aliments à transporter ou à conserver (fruit coupé, fromage, sauce, herbes fraîches, sandwiches, gâteau, conserve entamée...).

Conserver des aliments frais au congélateur pendant 2 à 3 semaines : pâte à pizza et produits de boulangerie.

Thermo formable, chauffé entre les mains, il épouse la forme que l'on veut. **Antibactérien**, il optimise la conservation. **Respirant**, il laisse passer l'air tout en préservant de l'humidité, ce qui permet une bonne conservation à l'air libre, au frigo et au congélateur. **Pratique**, il prend beaucoup moins de place que des boîtes.

Ne conserve pas le chaud. Les aliments doivent être froids, sinon la cire risquerait de fondre. **Ne conserve pas la viande ou le poisson cru.** Il ne doit pas être en contact direct avec ces aliments. **Non hermétique**, il est recommandé de vérifier la fraîcheur des aliments après 2-3 jours passés au frigo et après 2-3 semaines au congélateur.

Liens vers des tutos malins pour faire soi-même ses emballages :

Tutos Beewrap : <https://planetezerodechet.fr/film-alimentaire-zero-dechet-cire-tuto-facile/>

<https://www.youtube.com/watch?v=0TAC2Gz6l-w>

Tutos Sac à vrac : <https://planetezerodechet.fr/tuto-sac-a-vrac-en-tissu-avec-ou-sans-machine-a-coudre/>