

DÎNER SANS DÉCHETS

FAIT :

L'enfant qui apporte un dîner avec déchets à la garderie peut générer 67 lb (soit plus que son propre poids) de débris par année.
Pensez à la quantité de déchets créée par 25 enfants!

POURQUOI APPORTER UN DÎNER SANS DÉCHETS?

Les dîners sans déchets constituent un moyen pratique de réduire la consommation de ressources non renouvelables, la pollution de l'air et de l'eau ainsi que les émissions de gaz à effet de serre qui sont la cause du changement climatique!

QU'EST-CE QU'UN DÎNER SANS DÉCHETS?

Dîner sans déchets typique :

- Il est conservé dans une boîte à lunch ou un sac réutilisable (il peut s'agir d'un sac en tissu fait à la maison!)
- La nourriture est placée dans des contenants réutilisables (p. ex., Tupperware, Tiffin)
- La boisson est dans une bouteille réutilisable (p. ex., bouteille isolante, gourde)
- Il contient des fruits et des légumes comme collation (p. ex., pomme, banane, carottes – produits compostables)
- Des ustensiles réutilisables et des serviettes de table en tissu remplacent les jetables.

À ÉVITER :

- Les contenants à usage unique (p. ex., emballages de plastique, contenants de pudding)
- Les collations préemballées (p. ex., biscuits, croustilles, craquelins, etc.)
- Les boissons en portions individuelles (p. ex., jus en boîte)
- Les sacs en plastique ou en papier
- Les serviettes en papier



partie intégrante du
programme Garderies
en santé