



CUISINE ANTI GASPI

S'organiser en cuisine pour réduire ses déchets !

Ranger nos achats zéro déchet dans la cuisine > avec ces nouvelles pratiques on gagne du temps et de l'espace.

Si vous êtes équipés en bocaux transparents pour les placards, c'est plus esthétique et en un clin d'oeil, on voit directement ce qui manque!

Cuisiner ça demande un peu de s'organiser, prévoir les repas, gérer les quantités... Cuisiner zéro déchet c'est la même chose à quelques astuces près pour nous permettre d'optimiser : la qualité de notre alimentation, notre organisation et nos dépenses tout en limitant le gaspillage.

COMMENT ?

- établir une liste de recettes simples et faciles au quotidien
- réinstaurer la boîte à goûter des enfants
- idem pour les grands, le déjeuner au travail joliment transporté dans un bocal en verre, ça impressionne forcément les collègues!
- revisiter les quantités supplémentaires des précédents repas

