

# Fiche de prêt d'outils pédagogiques

## Exposition « Réduction des déchets »

### Objectifs

- Connaître les gestes du quotidien permettant de réduire sa production de déchets

### Présentation générale de l'outil

Public : Tout public à partir de 7 ans.

Cette exposition est peu encombrante et facile à installer. Elle se compose de 5 roll-up, à installer en intérieur. Elle peut être exposée sans la présence d'un animateur ou servir de support pendant une animation ou un atelier.

**Roll-up n°1** : Eviter le tout jetable

**Roll-up n°2** : Fabriquer son compost

**Roll-up n°3** : Lutter contre le gaspillage alimentaire

**Roll-up n°4** : Diminuer l'impact de sa garde robe

**Roll-up n°5** : Opter pour le réemploi et la réparation

#### Réduction des déchets Eviter le tout jetable !



##### Passsez à la gourde

Pensez à consommer l'eau du robinet. L'eau en bouteille plastique est 100 à 200 fois plus onéreuse et entraîne la production de 10 kilos de déchets par an et par individu. La bouteille plastique est responsable de la pollution des mers et des océans !

##### Utilisez de la vaisselle

Qu'elle soit en carton ou en plastique, bannissez la vaisselle à usage unique ! Utilisez la vaisselle de la maison ou des gobelets en plastique réutilisables pour vos soirées et sorties.



##### Apportez vos contenants

En faisant des achats en « vrac », à la coupe, il est possible de faire ses courses avec ses propres contenants : sacs en tissu, boîtes, bocaux... Donc interrogez vos commerçants !

##### Encouragez l'achat en vrac

Si les rayons vrac étaient déjà présents dans certains magasins d'alimentation biologique, des épiceries 100% vrac ont fait leur apparition, tandis que des rayons vrac se développent dans les grandes et moyennes surfaces. Le vrac poursuit sa démocratisation !



##### Do it yourself

Le DIY = « à faire soi-même ». Il permet d'éviter le gaspillage et de réparer ou même de fabriquer les choses par soi-même plutôt que d'acheter. Donc fabriquez vos propres produits ménagers, vos cosmétiques...

#### Réduction des déchets Lutter contre le gaspillage alimentaire !

30 kg

par personne et par an de pertes et gaspillages au foyer, dont 7 kg d'aliments non consommés encore emballés, auxquels s'ajoutent les pertes et gaspillages générés en restauration.

##### Utilisez la bonne quantité

Cuisez la bonne quantité. Frottez votre assiette et réservez-vous si besoin. Conservez les restes pour le repas suivant.



##### Réalisez un inventaire

Vérifier le contenu du stock permet de voir rapidement ce que vous avez déjà et ce que vous devez acheter. Faites une liste de courses et planifiez vos repas. Organisez régulièrement votre frigo et vos placards.

##### Cuisez vos restes

Soupes, veloutés, gratins, purées, tartes, cakes, sauces, conserves, confitures, compotes, jus, smoothies, gâteaux, croûtons, biscottes, gaufres, cakes, pain perdu... Et bien d'autres inspirations !

##### Différenciez DDM et DLC

Date de Durabilité Minimale : Pour les légumes secs, gâteaux, conserves, confitures... Au-delà de la date indiquée, l'aliment reste consommable, sans risque pour votre santé. Il peut seulement perdre de ses propriétés gustatives.

Date Limite de Consommation : Pour les oeufs, les laitages, la viande et autres produits frais périssables. Au-delà de la date indiquée, il existe un risque d'intoxication alimentaire.

##### Demandez un Gourmet Bag

Osez demander à emporter ce qui n'est pas terminé dans votre assiette ! Gourmet Bag est une marque qui s'inscrit dans une démarche de limitation du gaspillage alimentaire en restauration, en vigueur depuis le 1<sup>er</sup> juillet 2021.

#### Réduction des déchets Opter pour le réemploi et la réparation !

30 kg

##### Prolongez l'usage

Allonger la durée de vie d'un produit peut signifier adopter de nouveaux réflexes d'achats, en évitant par exemple d'acheter neuf, en louant, en trouvant contre d'autres objets, en donnant, en réutilisant un objet, en le détournant de sa fonction initiale.



##### Trouvez votre ressourceurie

Les ressourceuries mettent en place des solutions à la surconsommation et favorisent le développement de la solidarité. Leurs quatre missions sont de recueillir, de valoriser, de redistribuer et de sensibiliser ! Rendez-vous sur [www.ressourceurie.fr](http://www.ressourceurie.fr) pour donner ou trouver un objet dans une ressourceurie ou recycleur.

##### Réparez vos objets

Les opérations indispensables pour rétablir le bon fonctionnement d'un appareil sont généralement accessibles à tous. Profitez des conseils du site Longue vie aux objets, des outils pour réparer les pannes et des nombreux tutoriels disponibles. Il est également possible de prendre part à un atelier organisé à proximité de votre domicile. Ensemble, un groupe d'associations, de volontaires et d'artisans se réunit pour réparer et passer un moment de convivialité ! [www.repaircafe.org](http://www.repaircafe.org)

##### Le bonus réparation

Pour vous inciter à faire réparer vos équipements, le gouvernement propose un bonus réparation, directement déduit du prix de la prestation si vous faites appel à un réparateur agréé. De 10€ à 45€ selon l'appareil, ce bonus permet de franchir le pas !



Des professionnels de la réparation adhérent à la marque Répar'acteurs. Par leur compétence, leur savoir-faire et leur engagement, ils mettent à l'honneur la réparation de vos biens et équipements avant tout remplacement par un objet neuf ! Consultez l'annuaire sur [www.artisansat.fr](http://www.artisansat.fr)