

VIRAGE VERT ! 5 FAÇONS D'ÊTRE PLUS ÉCOLOGIQUE



Pour certains programmes de petits déjeuners, une grande partie des déchets se retrouve à la poubelle, notamment les ustensiles en plastique, les emballages, les verres et la nourriture. Pour créer un programme plus respectueux de l'environnement et plus durable, voici quelques options :

ABANDONNEZ LA VAISSELLE EN PLASTIQUE !

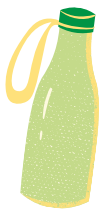


- Utilisez des bols, des verres et des ustensiles réutilisables.
- Demandez aux élèves d'utiliser les ustensiles de leur boîte à lunch.
- Si la vaisselle réutilisable n'est pas une option, choisissez des produits compostables.



RÉDUISEZ LES ALIMENTS EMBALLÉS INDIVIDUELLEMENT

- Utilisez des contenants de grand format pour les céréales, le yogourt, le lait, la confiture, etc., et servez ces aliments dans un bol ou un verre réutilisable.
- Pour les écoles qui doivent utiliser des articles emballés individuellement : **RECYCLEZ** le carton et le plastique.



ÉVITEZ LES BOUTEILLES D'EAU À USAGE UNIQUE.

Encouragez les élèves à boire dans leur bouteille d'eau réutilisable !

DITES NON AUX SACS EN PLASTIQUE INDIVIDUELS !



- Pour la conservation au réfrigérateur, utilisez des contenants réutilisables.
- Pour servir des aliments séparés aux élèves, essayez les boîtes bento, les bols ou les sacs compostables.
- Lorsque vous servez le petit déjeuner en classe, choisissez des bacs plutôt que des sacs individuels.



RÉDUISEZ LES DÉCHETS ALIMENTAIRES.

- Préparez un petit déjeuner spécial avec les restes.
- Plutôt que de vous débarrasser des restes, pensez à les utiliser pour créer autre chose !
- Des fruits frais en surplus ? Congelez-les et utilisez-les dans un smoothie !
- Planifiez, planifiez, planifiez ! Tenez compte du nombre d'élèves et des tendances dans votre programme lorsque vous planifiez les menus et préparez les aliments. Soyez réaliste et astucieux !
- Enfin, assurez-vous de conserver les produits de manière appropriée, et sécuritaire.

