



Les préférés

(ceux qui produisent le moins de déchets)

- sacs et paniers en matières naturelles (osier, tissu ...)
- couverts en inox, gourde et boîte en métal (réutilisables à vie)
- salades faites maison dans des bocaux, gâteau fait maison également ...
- bon la viande rouge en pique-nique ce n'est pas pratique, c'était pour mettre l'accent sur l'emballage : une viande achetée chez le boucher produit moins de déchets qu'une viande achetée au super marché.



Les supportables

(ils produisent un peu de déchets mais ça va encore)

- glacière, sac, boîte, gourde en plastique, mais réutilisables un grand nombre de fois
- poche (ou sac pour les autres régions) en papier recyclable
- couverts en bois réutilisables et biodégradables
- bouteilles en verre qui peuvent être réutilisées ou recyclées.



Les « à éviter »

(ceux qui produisent beaucoup de déchets)

Tous ces produits génèrent des déchets avec leurs emballages, voir sur-emballages, pas toujours recyclables. Les plastiques à usage unique (pailles, barquettes, couverts ...) ne sont pas recyclés pour l'instant ; de plus, les aliments ci-dessus contiennent des conservateurs et autres substances pas très bons pour la santé.