

## CUISINER SANS DÉCHETS

### ARTICLES

[mise à jour : 10/2004]



La prévention des déchets cela passe aussi par la cuisine, et même surtout par la cuisine. C'est en effet dans la cuisine que l'on retrouve la plupart des produits emballés que l'on achète régulièrement: bouteilles en plastique, pots de yaourts, cartons d'emballage, bocaux en verre... et bien entendu les sacs de caisse!

Il n'est donc pas étonnant que les emballages représentent 30% du poids et 50% du volume de nos poubelles!

[Voir les autres fiches](#)

Des réponses personnalisées à vos questions : 081 730 730 | [info@ecoconso.be](mailto:info@ecoconso.be) | [www.ecoconso.be](http://www.ecoconso.be)

### Liens

[1] <https://www.ecoconso.be/fr/Cuisiner-sans-dechets>

[2] <https://www.ecoconso.be/fr/thematiques/alimentation-durable>

[3] <https://www.ecoconso.be/fr/thematiques/prevention-et-reemploi>

[4] <https://www.ecoconso.be/fr/mots-cles/cuisine>

[5] <https://www.ecoconso.be/fr/content/conditions-dutilisation-de-nos-contenus>

[6] <https://www.ecoconso.be/fr/Envie-d-une-poubelle-plus-legere,40>

[7] [https://www.ecoconso.be/sites/default/files/articles/cuisiner\\_sans\\_dechets.pdf](https://www.ecoconso.be/sites/default/files/articles/cuisiner_sans_dechets.pdf)

Cette publication est mise à disposition sous un contrat Creative Commons

