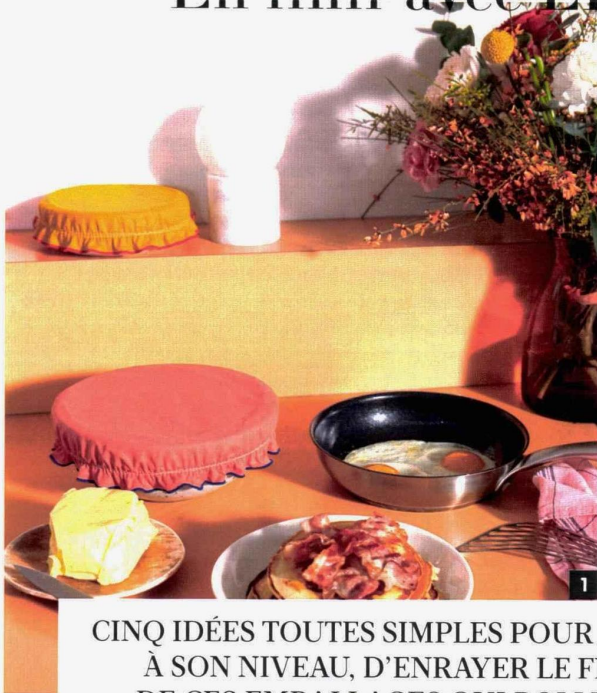




Notebookfood

# En finir avec LE PLASTIQUE



CINQ IDÉES TOUTES SIMPLES POUR TENTER, À SON NIVEAU, D'ENRAYER LE FLÉAU DE CES EMBALLAGES QUI POLLUENT.

## TRAVAILLER DU CHAPEAU

On a adoré le film étirable pour conserver les restes au frigo. Cette époque est révolue. Les solutions ? Le film textile recouvert de cire d'abeille, ou, plus coquet, les charlottes alimentaires en tissu, enduit ou pas, et lavables de la marque **Wabi** (1). Ces couvre-plats sont déclinés en différentes tailles pour protéger saladiers et autres plats à gratin...

A partir de 35 € le set de 4. [wabiwabi.fr](http://wabiwabi.fr)

## ÉVITER LES BOUTEILLES À LA MER

Quelle chance de vivre dans un pays où l'eau potable arrive directement dans la cuisine ! Pourquoi donc s'infliger le supplice de porter des bouteilles en plastique remplies

d'eau minérale ? On arrête tout ! Et si on ne peut vraiment pas se passer d'eau gazeuse et pétillante, on investit dans une machine SodaStream DUO. Son avantage : elle est vendue avec une carafe en verre pour un usage à domicile et une deuxième - malheureusement en PET - à utiliser à l'extérieur, comme une gourde.

149,99 €. Point de ventes et e-shop : [sodastream.fr](http://sodastream.fr)

## SE PRENDRE UN PAIN

On chasse enfin le flacon de liquide vaisselle du bord de l'évier. Et on le remplace par un pain de savon conçu pour dégraisser avec 100 % d'ingrédients d'origine naturelle, sans dérivés d'huile de palme et

de pétrole, sans sulfate, et certifié Ecocert, à l'image de celui des Petits Bidons. La marque propose aussi des tablettes pour lave-vaisselle dans un emballage zéro plastique. Tous ses produits sont fabriqués en France.

Savon pour la vaisselle, à partir de 6,90 €, tablettes lave-vaisselle, 12,90 € les 30.

Points de vente et e-shop : [lespetitsbidons.fr](http://lespetitsbidons.fr)

## MANGER SES FLACONS

Pour limiter un peu les packagings en plastique de sauces qui encombrer le frigo, on adopte la bouteille à râper de ketchup bio (2), entièrement comestible, d'Ocni Factory. Elle ne laissera aucune trace après utilisation (excepté son emballage en verre et carton). Le secret de ce condiment objet ? Des ingrédients soigneusement sélectionnés, cuisinés en France et façonnés en bouteille à râper grâce à de l'agar-agar bio.

22,90 €. [ocni-factory.com](http://ocni-factory.com)

## VOIR LA VIE EN VERRE

Ce n'est plus un scoop, acheter en vrac est la meilleure façon de limiter la prolifération d'emballages plastique dans les poubelles. Désormais, on trouve aisément des sachets en tissu lavables et réutilisables pour faire ce type de courses. À la maison, pour le stockage, rien de mieux que les pots de confiture vides ou les bocaux Le Parfait... Reste la question du sachet de congélation. L'une des options pour l'éliminer : la Pure Box Active de Luminarc, une boîte de conservation en verre trempé qui peut aller au congélateur (en évitant les chocs thermiques trop grands). Seul bémol : son couvercle qui demeure en plastique.

A partir de 8,80 €. [surlatabledarc.com](http://surlatabledarc.com)

PAR VANESSA ZOCCHETTI

PHOTOS : S.P.

