

C'EST TERRIBLE !!

QUELLE HORREUR!!

TOUS
CES DÉCHETS !



POURTANT DES SOLUTIONS EXISTENT



LA BIOCOOP
BASTIDE



LA RECHARGE

ENCORE DES
EMBALLAGES.....



EUH! JE PEUX
FAIRE MIEUX



ELIZABETH DÉCIDE
ALORS DE PRENDRE
DES **CONTENANTS**
RÉUTILISABLES POUR
ALLER FAIRE DES
COURSES EN VRAC





AVEC SES AMIES SAMAR ET SAVITTREE, C'EST PLUS SYMPA !!



LES FILLES SONT CONTENTES DE DÉCOUVRIR CE NOUVEAU MAGASIN À CÔTÉ DE L'ÉCOLE

WHAOO!! IL Y A DU CHOIX!!

OUI ET C'EST JOLI!



OH LA, J'AI OUBLIÉ QUE J'AI BESOIN DE PRÉPARER LE DESSERT POUR LA FÊTE DE CE SOIR!



ELLES FONT LA TARE DE LEURS BOÎTES AVANT DE CHOISIR LEURS INGRÉDIENTS POUR NE PAS PAYER LE POIDS DU CONTENANT.



OH WOW! LE BIOCOOP A DES PÉPITES DE CHOCOLAT NOIR AUSSI!!!

ELLES TROUVENT QUE C'EST PRATIQUENT DE PRENDRE SEULEMENT LA QUANTITÉ NÉCESSAIRE



ET DU SUCRE EN VRAC,..... 200 GRAMMES POUR MA RECETTE.

MOI, J'AI BESOIN DE VINAIGRE. COOL PAS BESOIN D'ACHETER UNE BOUTEILLE ENTIÈRE.





DE LEUR CÔTÉ, SIENA ET MOLLY ONT
AUSSI DÉCIDÉ D'ESSAYER UNE
BONNE ADRESSE ZÉRO DÉCHETS



OUI C'EST VRAI,
J'HABITAIS À MOINS DE 50
KILOMÈTRES D'ICI! MAINTENANT,
J'AIME BIEN HABITER ICI AVEC MES
AMIS EN LIBERTÉ ET JE NE SUIS
PAS ÉTRIGUÉE DANS UN SAC
PLASTIQUE!

PAS
MOI!!! JE VEUX
RESTER ICI

CHOISISSEZ
-MOI

NON
MOI-MOI!!





JOUI RETOUR

DE COURSES



**ALLER AUX MAGASINS ET ACHETER LES
LÉGUMES SANS EMBALLAGE**

**NOUS AVONS VRAIMENT AIMÉ CET
EXPERIENCE**

**NOUS ESPÉRONS VOUS DONNER DE L'INSPIRATION
ET DE LA MOTIVATION POUR AVOIR UNE VIE PLUS
ÉCOLOGIQUE!**

BONNE DÉCOUVERTE DE NOS MUFFINS :)

NOTRE RECETTE ZERO GASPI

MUFFINS DE PAIN PERDU



C'EST MEUX AVEC VOS AMIS!





INGRÉDIENTS

- 500G DE PAIN SEC
- 800G DE COMPOTE DE POMMES
- 3 ŒUFS
- 250 G DE SUCRE ROUX (EN VRAC)
- 1 PINCÉE DE SEL (EN VRAC)
- 2 CUILLÈRE À CAFÉ DE LEVURE (EN VRAC)
- 3 VERRE DE LAIT D'AVOINE
- 1 VERRE D'HUILE (EN VRAC)
- 120 G DE PÉPITES DE CHOCOLAT NOIR (EN VRAC)

COMMENT FAIRE :

- MOUDRE LE PAIN SEC
- AJOUTER TOUS LES INGRÉDIENTS SAUF LES PÉPITES DE CHOCOLAT
- MIXER POUR OBTENIR UNE PÂTE À GÂTEAU
- AJOUTEZ LES PÉPITES DE chocolat
- mettre dans des moules
- mettre au four à 180°
- temps de cuisson : en fonction de la taille de votre moule

