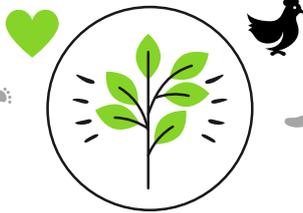




NOHALTEG ERNÄHRUNG



Ech steigere
d'Unzuel vu menge
planzeleche Molzechten.

D'industriell Fleeschproduktioun
ass en Disaster fir eis Ëmwelt.



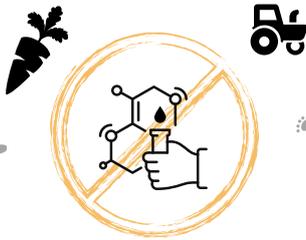
Ech kache ëfters selwer,
mat frësche Liewensmëttelen.

Verschaffte Produkter si
méi ëmweltschiedlech an
hu manner Nährstoffer.



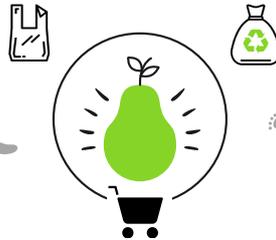
Ech favoriséiere lokal
a saisonal Produkter.

Manner Transport,
Energie a Verpackung.
Méi Transparenz a Vertrauen.



Ech wiele Produkter, déi ouni
Pestiziden a chemeschen
Dünger ugebaut goufen.

Dat ass besser fir meng
Gesondheet a fir d'Ëmwelt!



Ech reduzéieren d'Unzuel
vun den Emballagen.

Beim Akafen huelen ech
meng eege Kierf, Dëppecher
oder Pfandglieser mat.



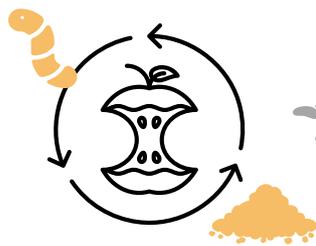
Ech verschwende
keng Liewensmëttel.

Ech plange meng Molzechten
am viraus a kafen nëmmen
dat Néidegst an.



Ech zillen Uebst,
Geméis a Kraider
selwer doheem.

Och am Back kann
ee scho vill plécken.



Ech geheien
lessensreschter op de
Kompost oder an d'Biotonn.

Manner Reschtoffall, méi
wäertvolle Kompost fir de Buedem.



Ech drénke Waasser
vum Krunn, net aus
der Fläsch.

Et ass ressourceschounend,
sozial an ekonomesch sënnvoll.

Méi zum Thema!



www.klengschrett.lu

Editeur

Ëmweltberodung
Lëtzebuerg a.s.b.l.
ebl.lu / info@ebl.lu



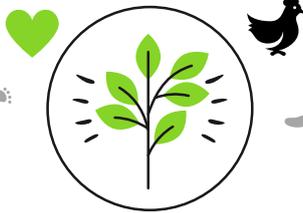
Partner:



DIDELANG
VILLE DE DUDELANGE



ALIMENTATION DURABLE



J'augmente le nombre de mes repas "100% végétaux".

La production de viande industrielle est un désastre environnemental.



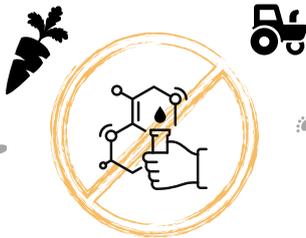
Je cuisine moi-même, en utilisant des aliments frais.

Les produits transformés sont plus nocifs pour l'environnement et contiennent moins de nutriments.



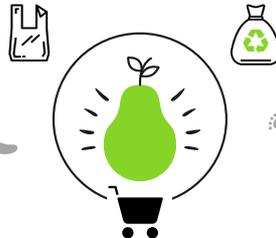
Je favorise les produits locaux et de saison.

Moins de transport, d'énergie et d'emballages. Plus de transparence / confiance.



Je choisis des produits cultivés sans pesticides ni engrais chimiques.

C'est meilleur pour ma santé et pour l'environnement!



Je réduis la quantité de mes emballages alimentaires.

Quand je fais mes courses, j'apporte mes propres paniers et récipients.



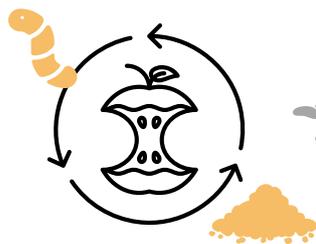
J'évite tout gaspillage de nourriture.

Je planifie mes repas à l'avance et n'achète que ce dont j'ai besoin.



Je cultive mes propres fruits, légumes et herbes aromatiques.

Pas de jardin? Utilisez des pots, soyez malins ;)



Je mets les restes de nourriture au compost ou dans la poubelle organique.

Moins de déchets résiduels, plus de compost précieux pour le sol.



Je bois l'eau du robinet plutôt que l'eau vendue dans du plastique.

C'est un geste à la fois écologique, social et économique!

Plus sur le sujet!



www.klengschrett.lu

Editeur

Ëmweltberodung
Lëtzebuerg a.s.b.l.
ebl.lu / info@ebl.lu



Partenaires:

