

# TRUCS POUR UNE BONNE GESTION DES CONTENANTS CONSIGNÉS VIDES À LA MAISON



- Lavez et rincez vos contenants vides après dégustation
- Déterminez un espace précis pour vos vides. Sac réutilisable, bac : choisissez un rangement qui n'affectera pas vos activités quotidiennes
- Optimisez votre espace et rangez vos bouteilles de bière vides dans leur caisse
- Identifiez clairement l'endroit destiné à vos contenants consignés
- Classez dès que possible vos contenants par type : canettes d'aluminium, bouteilles de verre, etc.
- Limitez vos sorties et reportez vos déplacements pour retourner vos vides