



## De bonnes résolutions pour la nouvelle année ? Rien de plus facile avec les bons ustensiles !

Le début de l'année est toujours la période où l'on prévoit de prendre de bonnes résolutions et de changer : moins de déchets, moins de gaspillage des denrées alimentaires, une alimentation plus saine, la liste n'est pas exhaustive ! Grâce à ces ustensiles, il sera facile d'appliquer avec succès ces trois résolutions à la nouvelle année.

### La fin des gobelets jetables

Le café à emporter est toujours autant prisé. Or, ce plaisir sur le pouce a un arrière-goût amer : en Allemagne, ce sont près de 320 000 gobelets jetables qui sont utilisés chaque heure.<sup>1</sup> Cela est regrettable, car les gobelets jetables contribuent à la pollution de l'environnement ! Les [mugs réutilisables](#) constituent une alternative futée et écologique à ces gobelets. Le mug isotherme [Travel Mug](#) offre une longue durée de maintien au chaud de la boisson, est 100 % hermétique et se glisse sans problème dans une poche ou un sac à dos. Vainqueur de trois tests comparatifs<sup>2</sup>, cet élégant accessoire à emporter avec soi permet de commencer l'année en dégustant sa boisson de manière tendance et durable.



- **Travel Mug** Mug isotherme, couleurs : framboise, citron vert, bleu marine, rouge, bleu, mûre, marron, noir, blanc, acier inoxydable, 0,36 L
- **Travel Mug** Grande isotherme, couleurs : rouge, bleu, marron, noir, acier inoxydable, 0,5 L



### Le gaspillage alimentaire n'est pas une fatalité

C'est désolant, mais vrai : de nombreux produits alimentaires ne sont pas consommés et atterrissent dans la poubelle quelques jours après leur achat. Chaque année, chaque Allemand jette près de 82 kg de nourriture. Une situation qu'il est souvent possible d'éviter en

Contact presse :

Corinne Lienhart • RP 4 avenue Lorne • F-92700 COLOMBES • Tél: +33 6 11 74 04 96 corinne.lienhart.rp@free.fr  
EMSA GmbH • Grevener Damm 215-225 • D-48282 Emsdetten • +49 (0)2572 13 240 • www.emsa.com

choisissant le bon accessoire de conservation : les [boîtes alimentaires Clip & Close](#), 100 % hermétiques pour une hygiène absolue, permettent de conserver les aliments plus longtemps – [comme cela a été scientifiquement prouvé](#)<sup>3</sup> tout en gardant votre réfrigérateur propre et ordonné. Vous éviterez ainsi tout gaspillage inutile. Vous vous donnez bonne conscience et vous faites du bien à votre porte-monnaie !

- **Clip & Close** Boîtes alimentaires, lot de 3, couleurs : framboise, vert clair, bleu, contenances : 0,55 L / 1,0 L / 2,3 L
- **Clip & Close** Boîtes alimentaires, lot de 3, couleurs : framboise, vert clair, bleu, contenances : 3 x 0,55 L

### **Avoir une alimentation saine, c'est simple**

Un chocolat par-ci, un biscuit de Noël par-là, les tentations sont partout au moment des fêtes. Au début de la nouvelle année, il sera grand temps de faire plus attention à son équilibre alimentaire. Avec les bons [ustensiles de cuisine](#), cuisiner sainement devient simple : grâce à l'[essoreuse à salade rétractable](#) peu encombrante, au [hachoir d'aromates et de légumes](#) et à la [râpe](#), salades et autres plats peuvent être confectionnés rapidement et facilement. Bon appétit !



- **Turboline** Essoreuse à salade rétractable, couleur : transparent/vert, 4,5 L
- **Turboline** Hachoir d'aromates et de légumes, couleurs : blanc/vert, 0,9 L
- **Smart Kitchen** Râpe multi-usages, couleur : blanc/vert

<sup>1</sup> Association écologique allemande Umwelthilfe, document de référence. Gobelets à emporter jetables – conséquences pour l'environnement et alternatives, URL: [http://www.duh.de/uploads/media/Coffee-to-go\\_Hintergrund.pdf](http://www.duh.de/uploads/media/Coffee-to-go_Hintergrund.pdf).

<sup>2</sup> Émissions télévisées allemandes WDR « Servicezeit » et « SWR Marktcheck » : test comparatif de 7 mugs isothermes, retransmis le 10/01/2013 | Émission « Volle Kanne » de la ZDF : test comparatif de 6 mugs isothermes le 07/02/2014 | Émission de radio NDR 1 Radio MV : test comparatif de 5 mugs isothermes le 29/01/2015

<sup>3</sup> Benchmarking de boîtes alimentaires, étude menée par le Prof. Fritz Titgemeyer, du laboratoire de microbiologie alimentaire à l'Université des sciences appliquées de Münster, département d'oecotrophologie, de septembre à décembre 2012.