

Quels sont les précautions d'utilisation des sacs biodégradables ?

Avant utilisation : conserver dans un endroit sec et frais (maximum 12 mois – vos sacs disposent d'une date de péremption indiquée sur chaque rouleau)

- Ne le mettez pas en contact avec le sol ;
- Conservez-le dans un endroit sec et frais ;
- Laissez l'air circuler dans le sac ;
- Limitez la durée de remplissage à maximum deux semaines ;
- N'y versez pas les déchets de cuisine liquides ou trop chauds car cela accélérerait la décomposition des déchets ;
- Emballez de préférence vos déchets organiques mouillés dans du papier journal ou des sachets à pain en papier...

Les sacs commencent leur dégradation après 3 semaines dans des conditions normales de températures et d'humidité. En mettant du chaud ou de l'humide, vous accélérez le processus.

Si ces consignes d'utilisation sont respectées, le sac résistera au moins 2 semaines sans soucis. Le délai de 21 jours est garanti après des tests avec des déchets humides (herbes, tomates, pommes de terre, salade, pain, oranges...) mis brut dans le sac. La biodégradabilité des sacs est accélérée avec l'humidité.

