

FICHE SOLUTION N°1

Film et barquettes de conservation alimentaire

Plastique(s) à usage unique concerné(s) :

Film alimentaire en PE
Barquette et couvercle en PET

Espace : cuisine/restauration (*back-office*)

Critères de priorisation : volumes très élevés, non triés pour recyclage

Description de l'usage :

Film : couverture des préparations alimentaires (petit déjeuner, garde-manger, produits de la pâtisserie)

Barquettes avec couvercle : conservation des aliments semi-finis frais et congelés, conservation des matières premières déballées ou portionnées



Alternative retenue

Boîtes de conservation en plastique hermétiques et réemployables



Alternatives non-retenues et pourquoi

- Contenants alimentaires en feuille de palmier : origine locale mais emballage à usage unique et coûteux
- Couvercles en tissu réutilisable : non adapté à tous les produits alimentaires
- Couvercles extensibles en silicone : nombreux formats nécessaires, impact environnemental moyen



Informations techniques et économiques :

- Fournisseur : Tupperware
- Petites boîtes 0,5 L et 1L (alternatives aux barquettes) 11 DT/unité, (40 achetés pour le test)
- Grandes boîtes 5L (alternatives films) 50-60 DT/unité (3 achetés pour les test)
- Hypothèses durée de vie : 2 ans
- Estimation des coûts évités :
Film : 176 DT sur 3 mois ; barquettes : 751 DT sur 3 mois
Soit un total d'environ 3600 DT économisés par an
Retour sur investissement des Tupperwares en moins de 3 mois
- Périmètre du test : économat

Pour aller plus loin :

Étendre le périmètre à tous les produits alimentaires / Utiliser des boîtes réutilisables en verre ou en inox plutôt qu'en plastique (enjeu santé)

Barquette et
couvercle en
PET



Film alimentaire
en PE



Enjeux environnementaux et sociaux :

- Favorable d'un point de vue environnemental : Projection sur 1 an : 8200 barquettes plastiques et 5,2 km de film plastique évités
- Conduite du changement pour le personnel : affichages des procédures et cycle de formation. Les retours du personnel sont très variés sur ces alternatives. La plupart des répondants trouvent qu'il s'agit d'un changement important, mais que les tupperwares sont pratiques. Le personnel est demandeur de plus de Tupperwares à disposition.

LES CONSEILS DE LA BADIRA

- Pour des raisons d'hygiène et de prévention de la contamination croisée, il est indispensable de réutiliser une boîte pour la conservation d'une même famille de produits alimentaires (viande, poisson, volaille, salades, sauces). Des couvercles de couleurs différentes est une façon efficace d'identifier les boîtes
- Il est préférable de procéder à un lavage et une désinfection à la main car la température de rinçage d'un lave-vaisselle peut causer une déformation des couvercles. Quelques résidus alimentaires nécessitent un frottement mécanique à la main
- Ne pas remplir entièrement les boîtes pour prévenir la déformation lors de la congélation
- Opter pour des récipients avec couvercles lors des achats.