

# FICHE SOLUTION N°2

## Sachets de stockage sur place des produits traditionnels

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

Sachets de stockage sur place des produits traditionnels secs en PEHD et sacs individuels du fournisseur

**Espace :** Economat/Cuisine

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

### Description de l'usage :

Stockage des produits traditionnels achetés en vrac



### Alternative retenue

Distributeur de vrac



### Alternatives non-retenues et pourquoi

Boîte de rangement en verre avec couvercle en bois ou en métal : fragilité du verre, risque de sécurité alimentaire en cas de casse



### Informations techniques et économiques :

- Fournisseur des distributeurs : BEH (Les Biens d' Équipements Hôteliers)
- Volume : 80 litres
- Prix unitaire : 268 DT
- Les distributeurs vrac sont un investissement long-terme, on peut espérer une durée de vie de plus de 10 ans
- Le test est mené sur une sélection de 3 produits secs : haricots, pois-chiche, lentilles

### Pour aller plus loin :

- Renforcer la communication avec les personnels et optimiser les procédures de récupération des produits traditionnels de l'économat
- Étendre le système de distributeur à tous les produits vrac/traditionnels après étude des aspects d'hygiène
- Étendre le système à des produits achetés en emballage à usage unique à date.

### Sachets de stockage en plastique



### Enjeux environnementaux et sociaux :

- Impact environnemental très favorable : plus de 100 sachets en plastique à usage unique ont pu être évités en 3 mois sur pour 3 produits différents, soit plus de 8 kg en 1 an. En étendant ce système aux autres produits secs, le potentiel de gain environnemental est conséquent.
- Côté personnel : Cette alternative est jugée pratique, mais requiert de s'habituer aux nouveaux gestes, à la fois pour le personnel de cuisine et pour le personnel de l'économat.

### LES CONSEILS DE LA BADIRA

- Pour que la procédure soit respectée, il faut que l'équipe de l'économat soit ferme lors des prélèvements et refuse d'utiliser un sachet pour le cuisinier qui oublie d'apporter son récipient.
- Il faut assurer de bonnes conditions de stockage pour prévenir l'infestation de charançons ou autres nuisibles (bacs alimentaires fermés et température ambiante adéquate).