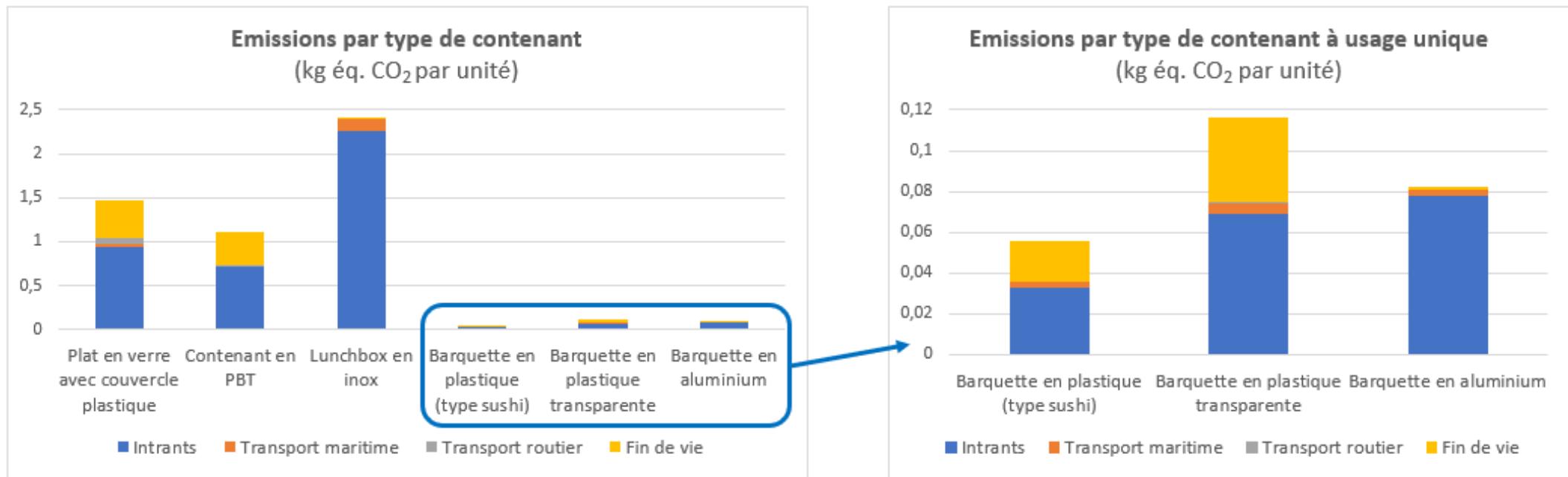
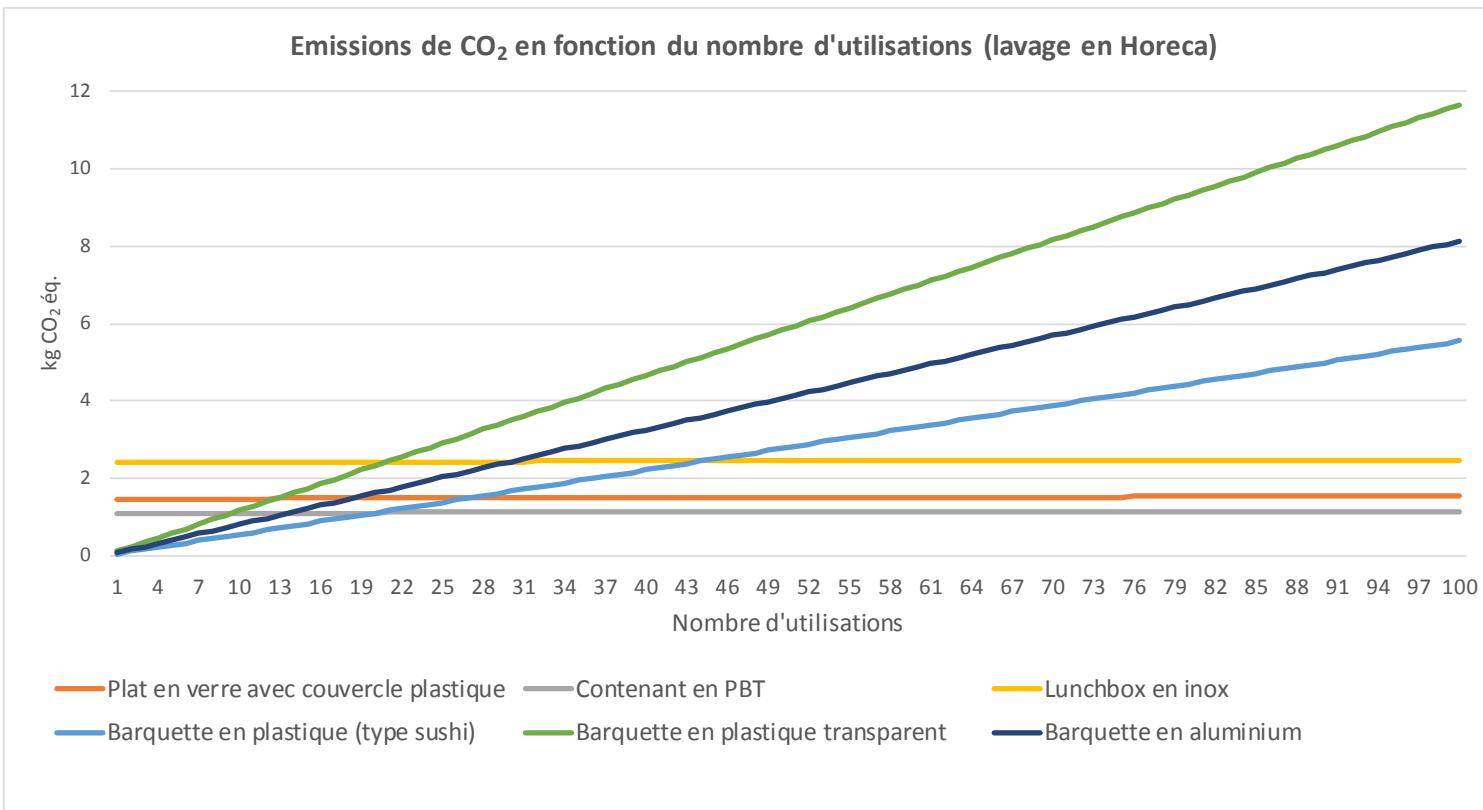


ANALYSE ENVIRONNEMENTALE DES CONTENANTS JETABLES ET REUTILISABLES



Rapportés à l'unité, les contenants jetables émettent moins de gaz à effet de serre : la quantité de matières premières utilisée pour la fabrication (intrants) est plus faible que pour les contenants réutilisables, qui sont plus solides et résistants. Notons que les intrants représentent pour tous les contenants la plus grande part des émissions (59% pour les barquettes jetables en plastique et jusqu'à 96% pour les barquettes en aluminium).





Durée de vie des contenants

Faute de données empiriques existantes, le graphe ne prend pas en compte la durée de vie complète des produits, soit le nombre de réutilisations totales des différents contenants réutilisables. Or, il est probable que le nombre de réutilisation moyen des contenants en verre et en inox dépasse le PBT.

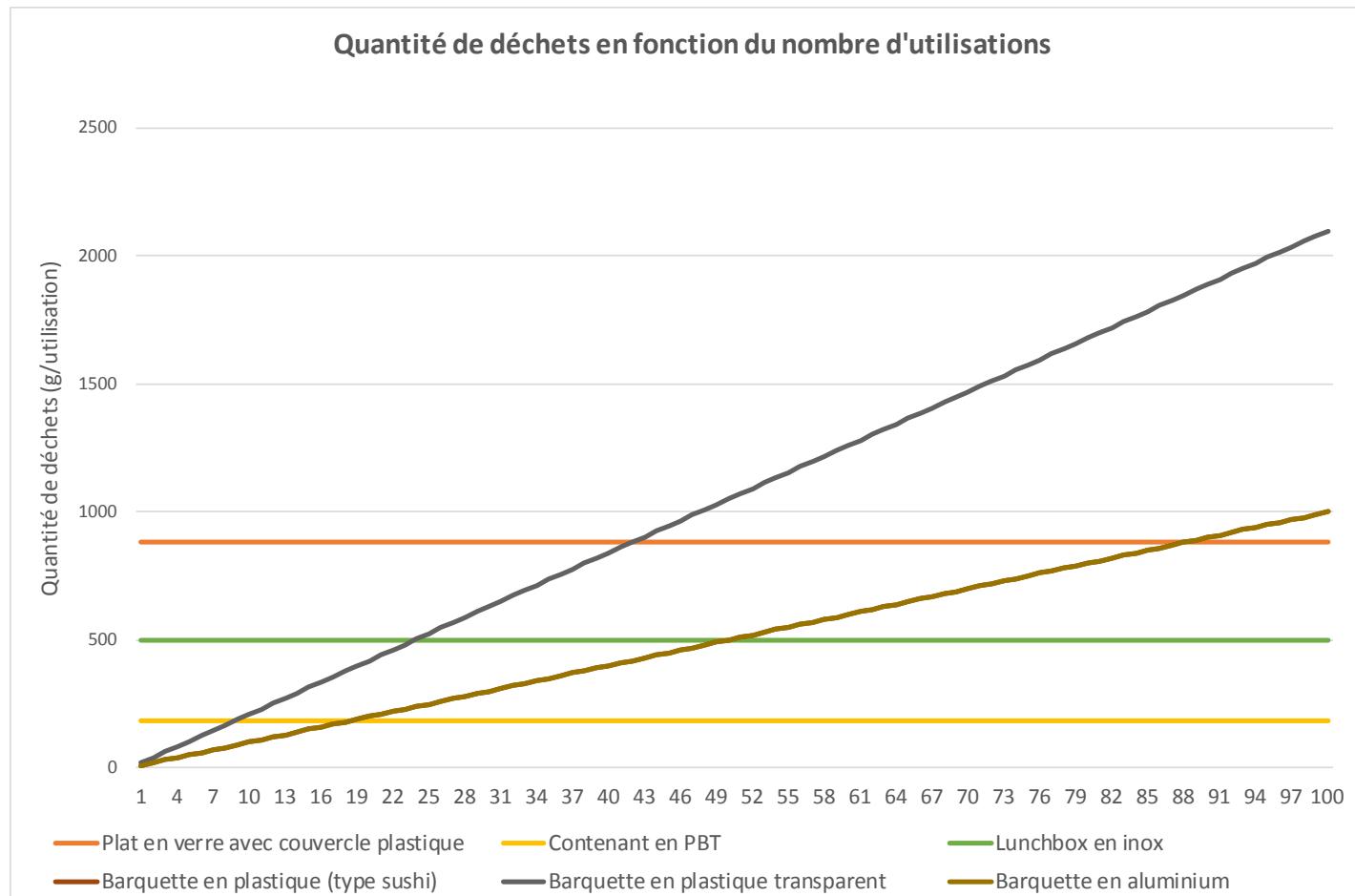
De manière générale, la communication sur les déchets recyclables ou non-recyclables doit évoluer : l'inox et le verre permettent de réaliser un recyclage de meilleure qualité que le plastique.

Le bilan carbone du réutilisable par rapport au jetable devient toujours meilleur après 10 à 45 réutilisations en fonction du contenant.

Si le lavage du contenant est réalisé avec un lave-vaisselle professionnel (au sein de l'Horeca) :

- La lunchbox en inox devient plus écologique que la barquette en plastique transparent après 21 réutilisations ; que la barquette en aluminium après 31 réutilisations ; que la barquette en plastique (type sushi) après 45 réutilisations.
 - Le contenant en PBT devient plus écologique que la barquette en plastique transparent après 10 réutilisations ; que la barquette en aluminium après 14 réutilisations ; que la barquette en plastique (type sushi) après 21 réutilisations.
 - Le plat en verre avec couvercle plastique devient plus écologique que la barquette en plastique transparent après 13 réutilisations ; que la barquette en aluminium après 19 réutilisations ; que la barquette en plastique (type sushi) après 27 réutilisations.
- Si le lavage est réalisé par le client, les émissions par utilisation seront légèrement plus élevées car un lave-vaisselle ménager est moins performant écologiquement qu'en Horeca : 1 à 6 réutilisations supplémentaires sont nécessaires pour obtenir un bilan environnemental positif.





Recyclabilité des contenants

Tout comme pour les émissions de CO₂, ce graphe ne prend pas en compte le taux de recyclabilité des contenants.

Notons que les contenants réutilisables entrent dans une démarche circulaire, qui vise une réutilisation et une recyclabilité optimale. Avec l'évolution des pratiques de recyclage, les matériaux utilisés pour la fabrication des contenants devraient à terme devenir des déchets-ressources.

- La lunchbox en inox génère moins de déchets que la barquette en plastique transparent après 24 réutilisations ; que la barquette en aluminium et la barquette en plastique (type sushi) après 51 réutilisations.
- Le containant en PBT génère moins de déchets que la barquette en plastique transparent après 9 réutilisations ; que la barquette en aluminium et la barquette en plastique (type sushi) après 19 réutilisations.
- Le plat en verre avec couvercle plastique génère moins de déchets que la barquette en plastique transparent après 42 réutilisations ; que la barquette en aluminium ou en plastique (type sushi) après 89 réutilisations.

