

Factsheet: Sel de cuisine dans le canton de Vaud



Analyse de cycle de vie

L'analyse de cycle de vie montre que le sel de cuisine de la Saline de Bex est le plus respectueux de l'environnement parmi l'offre du canton de Vaud étant donné que la sollicitation climatique est plus de 30% moins importante que les autres produits testés. Les calculations ont également démontré que le sel de cuisine de la Saline de Bex présenterait une empreinte écologique pour des livraisons sur toute la Suisse pour le sel de mer et le sel de cuisine examiné et comparé.

Voici ceux qui ont été examinés:

Commerce en gros (sac à 25 kg) :



Sel de cuisine
Saline de Bex

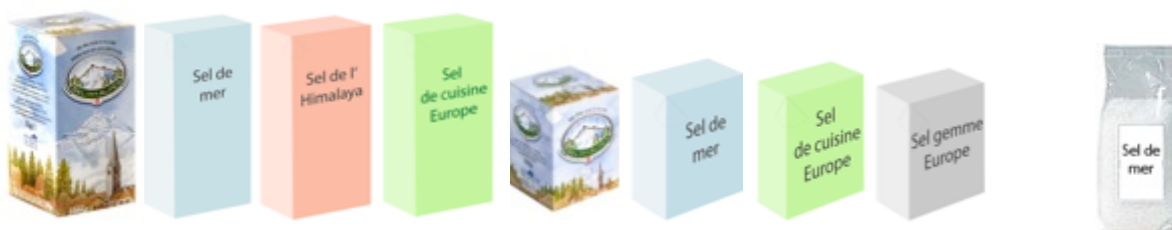
Sel de mer Europe

Sel de l'Himalaya

Sel de cuisine
Europe

Sel gemme Europe

Commerce de détail :



Emballage à 1 kg

- Sel de cuisine Saline de Bex
- Sel de mer Europe
- Sel de l'Himalaya
- Sel de cuisine Europe

Emballage à 0.5 kg

- Sel de cuisine Saline de Bex
 - Sel de mer Europe
 - Sel de cuisine Europe
- Emballage à 0.45 kg : Sel gemme Europe

Sachet à 0.5 kg

- Sel de mer Europe

La comparaison

La sollicitation climatique des sels de cuisine testés a été soumise à un bilan sur l'ensemble de leur cycle de vie, c'est-à-dire de l'obtention des matières premières en passant par la fabrication et le transport jusqu'à la mise au rebut. On a pris comme grandeur de comparaison pour la sollicitation climatique 1 kg de sel de cuisine (NaCl).

Les résultats

La comparaison des produits montre que le sel de cuisine Saline de Bex affiche de meilleurs résultats que tous les autres sels de cuisine, aussi bien au niveau des produits du commerce en gros que des produits du commerce de détail. La sollicitation climatique du sel de cuisine Saline de Bex est plus de 30% moins importante que sur tous les autres produits testés.

La raison de ces bons résultats est d'une part le fait que la Saline de Bex peut couvrir son besoin énergétique pour le traitement du sel avec sa propre centrale hydraulique. D'autre part, la Saline de Bex est relativement proche des clients, ce qui permet de n'avoir que des

trajets de transport courts. Les emballages de sel de 250 g (non illustrés) pouvant être employés comme distributeurs représentent la seule exception. Ceux-ci présentent une sollicitation climatique nettement plus élevée en raison de la part d'emballage disproportionnée. Il est largement plus judicieux ici de recourir à une salière que l'on peut remplir.

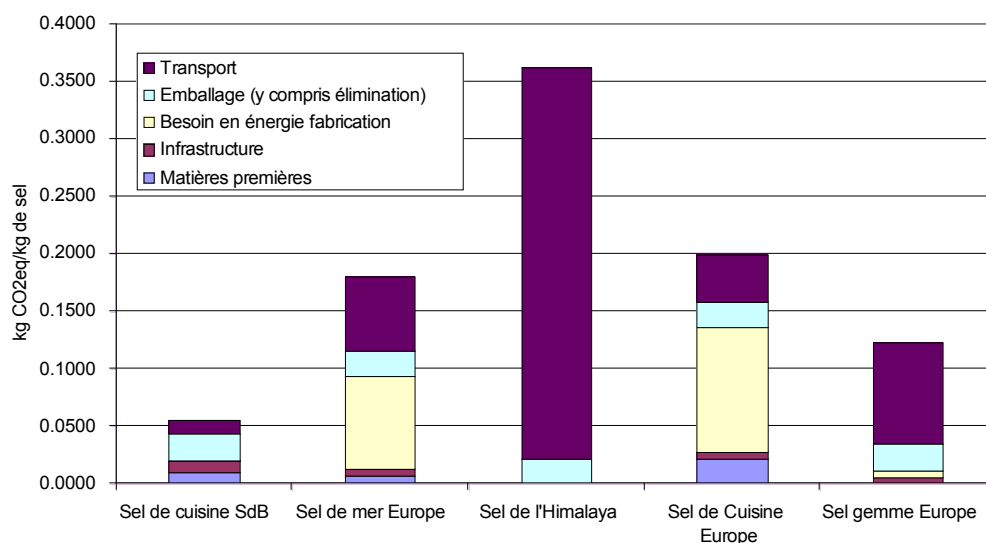


Existe-t-il une différence de goût entre le sel de mer et le sel de cuisine?

Aussi bien le sel de mer que le sel de cuisine de mine sont aujourd'hui nettoyés de façon à satisfaire aux dispositions sur les produits alimentaires. Suite à ce traitement, il n'est plus possible de différencier les deux sels que ce soit d'un point de vue optique ou au niveau du goût.

Le graphique indique les différentes contributions à la sollicitation climatique en s'appuyant sur l'exemple des produits du commerce en gros. Tandis que pour le sel de mer et le sel de cuisine Europe c'est le besoin énergétique pour le traitement du sel qui pèse sur le calcul, pour le sel de l'Himalaya et le sel de gemme Europe c'est le transport de camion qui est responsable de la sollicitation climatique élevée. Dans le cas du sel de cuisine Saline de Bex (SdB), l'emballage représente le principal facteur du potentiel d'effet de serre.

IPCC 2001: Changement climatique 100a



Validité: jusqu'au 28.07.2013

Bilan au processus de vérification / climatop, 05.12.2013