

Vaisselle à la main ou en machine ?



Doit-on se priver du confort qu'offre le lave-vaisselle pour des raisons environnementales? La réponse est non.

Les lave-vaisselle actuels sont très économes en eau et en électricité. Même parfois plus économes en eau que ne le serait une vaisselle à la main faite sous l'eau courante ou en remplaçant régulièrement l'eau de lavage.

Les produits pour lave-vaisselle sont plus complexes et de ce fait plus polluants que les produits pour vaisselle à la main parce que pour celle-ci, notre bras qui frotte produit une action mécanique qui doit être remplacée par une action chimique dans le lave-vaisselle. Cependant, il existe des produits pour lave-vaisselle dont la composition est étudiée pour limiter l'impact négatif sur l'environnement.

Voir fiche n°16: "[Les produits pour lave-vaisselle](#)"

La problématique des déchets de lave-vaisselle usagés se pose avec moins d'acuité s'ils sont remis dans une filière de démontage et de recyclage.

Comparaisons de consommations

Comparons les consommations respectives d'un lave-vaisselle et d'une vaisselle à la main.

Quantités d'eau

Un lave-vaisselle récent et efficace consomme moins d'eau qu'une vaisselle à la main : moins de 13 litres pour 12 couverts (ce qui correspond à 140 pièces de vaisselle : 12 grandes assiettes, 12 assiettes creuses, 12 assiettes à dessert, 12 sous-tasses, 12 tasses, 12 couteaux, 12 fourchettes, 12 cuiller à soupe, 12 cuiller à café, 12 cuiller à dessert, 12 verres et 8 pièces de service telles que 1 saladier, 3 bols, 1 louche) contre environ 20 à 40 litres.

Une vaisselle à la main consomme davantage si elle est faite sous eau courante ou qu'il faut remplacer l'eau de lavage et/ou de rinçage.

Energie

La consommation électrique moyenne d'un lave-vaisselle actuel est de 0,92 kWh par cycle.

La consommation énergétique de la vaisselle à la main est directement liée à la quantité d'eau chaude utilisée.

Produits

Un lavage en lave-vaisselle nécessite environ 25 g de détergent, 5 ml de liquide de rinçage et du sel régénérant.

La consommation en détergent d'une vaisselle à la main est moindre: environ 3ml. En outre, la composition des détergents pour vaisselle à la main est moins agressive et moins polluante.

Prix

Un lave-vaisselle coûte en moyenne par lavage 0,5 € (en ce compris amortissement du prix d'achat sur 10 ans, prix des produits, coût des consommations d'eau et d'électricité).

Une vaisselle à la main coûte 0,4 € en eau 0,01 € pour le produit. A cela, il faut ajouter la consommation d'énergie pour chauffer l'eau.

Pour choisir un lave-vaisselle économe rendez-vous sur <http://www.topten.be/>

Quelques conseils

- Choisir un détergent pour vaisselle à la main plus respectueux de l'environnement, c'est-à-dire composé de tensioactifs d'origine végétale plus complètement et rapidement dégradés en éléments inoffensifs lorsqu'il est évacué, via les égouts, dans les rivières. privilégier également les produits contenant des conservateurs biodégradables et des parfums naturels.
- Lors du choix du produit, il faut également faire attention à l'emballage. Certaines marques proposent un emballage réutilisable que l'on remplit avec une recharge ou à partir d'un bidon de grande contenance (5-10 litres).
- Le produit détergent doit être dosé rationnellement en utilisant un système de dosage (bouchon, par exemple) et en repérant soimême, par essais, la dose minimale

efficace.

- Il faut diluer le produit dans l'eau de vaisselle plutôt que l'utiliser pur sur chaque objet à laver.
- Les différentes pièces de la vaisselle sont nettoyées des moins sales au plus sales dans une eau chaude, puis rincées dans un bain très chaud.
- Pour décoller le "brûlé" au fond des casseroles, les tampons en inox sont efficaces. Si cela ne suffit pas, il faut faire bouillir de l'eau avec un peu de produit de lessive ou pour lave-vaisselle (caustique!).
- Économisons l'eau: ne rinçons pas la vaisselle sous l'eau courante: employons deux cuvettes, l'une pour nettoyer, l'autre pour rincer. Si la quantité de vaisselle à nettoyer est importante, nous pouvons changer l'eau de rinçage pour éviter que trop de résidus de détergent ne se déposent sur la vaisselle. Ces résidus avalés avec les aliments peuvent porter atteinte à la santé.
- Après le rinçage, disposer la vaisselle de manière à ce que l'eau s'écoule facilement (assiettes verticales, couverts debout dans un panier, verres, plats, casseroles à l'envers,...).
- L'emballage vide qui ne peut pas être rechargé doit être déposé au parc à conteneurs ou remis à une collecte sélective PMC.
- Certaines personnes sont sensibles aux détergents. En effet, ils agissent sur la peau comme sur la vaisselle: ils la dégraissent en lui enlevant sa protection naturelle. Dessèchement, crevasses, allergies sont le revers des vaisselles à la main quotidiennes; pensons à porter des gants.
- Attention, l'odeur agréable des détergents ainsi que la présence de fruits, de couleurs attrayantes sur les étiquettes font de nombreuses jeunes victimes d'accidents domestiques. En effet, les enfants confondent ces produits avec des boissons sucrées et viennent à les ingurgiter. Il faut donc ranger ces produits hors de portée des enfants.

En cas d'accident, contacter toujours le Centre Anti-poison: **070/245.245**

www.centreatipoisons.be

Des réponses personnalisées à vos questions : 081 730 730 | info@ecoconso.be | www.ecoconso.be

Source URL: <http://ecoconso.be/content/vaisselle-la-main-ou-en-machine>