



## FICHE SYNTHÈSE - BONNES PRATIQUES POUR LES EMBALLAGES

# Viandes, poissons et charcuteries réfrigérées



Outil d'information en matière d'écoconception des emballages, cette fiche fait ressortir des bonnes pratiques en considérant :

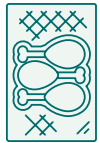
- la performance environnementale (ex. : recyclabilité),
- la protection et la conservation (ex. : protection physique),
- la mise en marché (ex. : expérience client).

### Emballages communément retrouvés dans le secteur



#### Barquettes avec film de plastique (intégrant ou non un tampon absorbant)

- Polystyrène (PS) expansé avec film de plastique
- Aluminium avec film de plastique
- Polyéthylène avec opercule de plastique
- Carton avec couche protectrice à base d'eau et film de plastique






#### Sachet multicouche thermoformé lors du conditionnement

#### Papier de boucherie

### Stratégies de conservation souvent utilisées

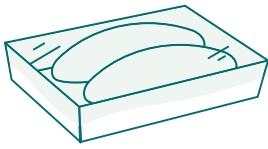
- Atmosphère modifiée active (injection d'un mélange de gaz (CO<sub>2</sub>, N<sub>2</sub>, O<sub>2</sub>) dans l'emballage)
- Sous vide (retrait de l'air de l'emballage)
- Haute pression hydrostatique (traitement de pressurisation à basse température du produit emballé)

## Sommaire - analyse des couples aliment-emballage du secteur\*

	 <b>PERFORMANCE ENVIRONNEMENTALE</b>	 <b>PROTECTION ET CONSERVATION DU PRODUIT</b>	 <b>MISE EN MARCHÉ</b>
<b>Constats généraux</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• L'intégration de contenu recyclé est maintenant pratique courante dans les emballages du secteur.</li> <li>• Il existe peu d'options recyclables.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Les aliments de ce secteur sont périssables et ont besoin d'être réfrigérés.</li> <li>• Ceux-ci comportent des risques de détérioration rapide et de développement de microorganismes nuisibles à la santé.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Les barquettes sont souvent colorées afin de créer un contraste entre les aliments et l'emballage.</li> </ul>
<b>Meilleures pratiques pour les emballages</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Utiliser des emballages intégrant des matières recyclées et limitant l'utilisation de matières premières.</li> <li>• Choisir des emballages monomatériaux (ex. : 100 % PET) ou possédant peu de composants facilement séparables.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Sélectionner des protections à la lumière, aux transferts d'humidité ou de gaz adaptées aux besoins de conservation de l'aliment et à sa distribution.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Opter pour des couleurs claires ou transparentes, augmentant le potentiel de recyclabilité.</li> </ul>

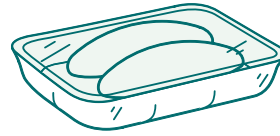
\*Ce sommaire découle d'une analyse réalisée sur un échantillonnage de 65 produits. Voir la référence du rapport complet au verso.

## Exemples d'emballages correspondant aux meilleures pratiques



### Barquette en carton recyclé avec film de plastique

- Contenu recyclé élevé
- Composants facilement séparables
- Facile à recycler grâce au couchage à base d'eau
- Acceptée dans la collecte sélective au Québec



### Barquette en PET recyclé (rPET) avec opercule

- Contenu recyclé élevé
- Possibilité de couleurs claires ou transparentes, augmentant le potentiel de recyclabilité
- Compatible avec une stratégie de conservation à atmosphère modifiée
- Acceptée dans la collecte sélective au Québec

## Autre solution intéressante

### → Le sachet multicouche thermoformé lors du conditionnement

- Bon ratio emballage/produit
- Très bonne protection et conservation du produit
- Praticité élevée pour le consommateur et l'industriel
- Recyclabilité limitée en raison de la composition multicouche

## Pour aller plus loin

### PISTES D'AMÉLIORATION POUR LE SECTEUR

- Réduire l'utilisation de couleurs opaques ou foncées dans les emballages de fibres et de plastique.
- Prioriser des solutions de traitement pour les emballages en fibres (ex. : couchage) qui ne limitent pas la recyclabilité.
- Rechercher des colles et des étiquettes qui limitent la contamination lors du recyclage (ex. : colle soluble à l'eau).
- Encourager le développement de sachets thermoformés monocouches incluant un contenu recyclé et ayant un meilleur potentiel de recyclabilité.

### LECTURES ADDITIONNELLES

- Rapport complet : ITEGA, ÉEQ, AGÉCO, Québec (2021). *Valorisation des bonnes pratiques des entreprises alimentaires : les emballages*. Québec.
- Document synthèse de l'étude
- Fiches *Bonnes pratiques pour les emballages* par catégories d'aliments :
  - [Viandes, poissons et charcuteries réfrigérées](#)
  - [Produits de boulangerie](#)
  - [Produits prêts-à-manger et à emporter](#)
  - [Produits de longue conservation](#)
  - [Produits laitiers \(yogourts\)](#)
  - [Fruits et légumes frais](#)
  - [Produits congelés et surgelés](#)
  - [Produits liquides](#)



Outil d'information en matière d'écoconception des emballages, cette fiche fait ressortir des bonnes pratiques en considérant :

- la performance environnementale (ex. : recyclabilité),
- la protection et la conservation (ex. : protection physique),
- la mise en marché (ex. : expérience client).

### Emballages communément retrouvés dans le secteur






#### Sacs et pellicules

- De plastique (polyéthylène à basse densité (LDPE) ou multicouche)
  - Avec impression directe sur le sac ou étiquette adhésive
  - Avec une variété d'attaches en plastique, métal ou carton
- De papier kraft, avec ou sans fenêtre de plastique

### Stratégies de conservation souvent utilisées

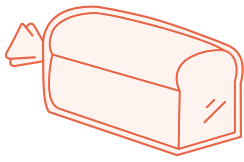
- Atmosphère modifiée active (injection d'un mélange de gaz (CO<sub>2</sub>, N<sub>2</sub>, O<sub>2</sub>) dans l'emballage)
- Agent de conservation (additif ajouté dans l'aliment)
- Absorbant d'oxygène (composant ajouté ou intégré éliminant l'oxygène résiduel dans l'emballage)

## Sommaire - analyse des couples aliment-emballage du secteur\*

	 <b>PERFORMANCE ENVIRONNEMENTALE</b>	 <b>PROTECTION ET CONSERVATION DU PRODUIT</b>	 <b>MISE EN MARCHÉ</b>
<b>Constats généraux</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• La recyclabilité de certains emballages est limitée, notamment par le choix de matière (ex. : plastique souple, en particulier le multicouche) ou leur petite taille (ex. : attaches).</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Les aliments de ce secteur sont périssables. Les risques pour la santé sont toutefois faibles puisque le développement de microorganismes nuisibles est rare.</li> <li>• S'ils ne sont pas altérés, ils peuvent être consommés après la date "meilleur avant".</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Plusieurs emballages permettent une bonne visibilité du produit.</li> </ul>
<b>Meilleures pratiques pour les emballages</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Choisir des emballages monomatériaux ou possédant peu de composants facilement séparables.</li> <li>• Utiliser du papier fait de fibres recyclées et/ou certifiées.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Sélectionner des protections à la lumière, aux transferts d'humidité ou de gaz adaptées aux besoins de conservation de l'aliment et à sa distribution.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Repenser la stratégie de mise en valeur des aliments afin de limiter, lorsque possible, l'utilisation de fenêtres et d'emballages de plastique.</li> </ul>

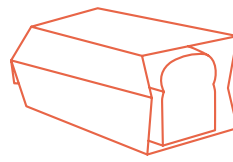
\*Ce sommaire découle d'une analyse réalisée sur un échantillonnage de 65 produits. Voir la référence du rapport complet au verso.

## Exemples d'emballages correspondant aux meilleures pratiques



### Sac de LDPE

- Simple et monomatériau
- Refermable
- Excellent ratio emballage/produit
- Bonne visibilité du produit
- Protection adéquate contre l'assèchement
- Peut être combiné avec des additifs pour prolonger la durée de conservation



### Sac de papier kraft

- Options avec contenu élevé en fibres recyclées
- Simple et monomatériau
- Remplit sa fonction de transport et de protection sur une courte durée
- Recyclable ou compostable si très souillé

### Autre solution intéressante

#### → Emballage sous atmosphère modifiée

- Bon ratio emballage/produit
- Prolongement de la durée de vie en éliminant les agents de conservation
- Bonne visibilité des aliments
- Recyclabilité limitée en raison de la composition souple et multicouche

## Pour aller plus loin

### PISTES D'AMÉLIORATION POUR LE SECTEUR

- Opter pour des sacs en fibres sans fenêtre pour les produits de boulangerie consommés rapidement (ex. : baguettes).
- Mettre en place des projets pour améliorer la récupération et le recyclage des emballages de plastique souple, ainsi que la disponibilité de matières recyclées adaptées à ce type d'emballage.
- Améliorer les instructions de tri et encourager la communication des efforts d'écoconception sur les emballages.

### LECTURES ADDITIONNELLES

- Rapport complet : ITEGA, ÉEQ, AGÉCO, Québec (2021). *Valorisation des bonnes pratiques des entreprises alimentaires : les emballages*. Québec.
- Document synthèse de l'étude
- Fiches *Bonnes pratiques pour les emballages* par catégories d'aliments :
  - [Viandes, poissons et charcuteries réfrigérées](#)
  - [Produits de boulangerie](#)
  - [Produits prêts-à-manger et à emporter](#)
  - [Produits de longue conservation](#)
  - [Produits laitiers \(yogourts\)](#)
  - [Fruits et légumes frais](#)
  - [Produits congelés et surgelés](#)
  - [Produits liquides](#)



## FICHE SYNTHÈSE - BONNES PRATIQUES POUR LES EMBALLAGES Produits prêts-à-manger et à emporter



Outil d'information en matière d'écoconception des emballages, cette fiche fait ressortir des bonnes pratiques en considérant :

- la performance environnementale (ex. : recyclabilité),
- la protection et la conservation (ex. : protection physique),
- la mise en marché (ex. : expérience client).

### Emballages communément retrouvés dans le secteur



#### Emballage-coque avec charnière

- En pâte de fibres de bois ou de bagasse moulée
- En polyéthylène téréphtalate (PET)
- En polystyrène (PS) extrudé

#### Emballage avec couvercle

- En aluminium avec couvercle laminé de papier
- En carton à couvercle rabattable
- En polypropylène (PP) avec couvercle en PP



#### Verres et couvercles

- En PP et couvercle en PET
- En PET
- En PS expansé
- En acide polylactique (PLA)
- En carton et couvercle de plastiques variés

Les emballages analysés dans cette catégorie ne sont généralement pas combinés avec des stratégies de conservation, puisque les aliments qu'ils contiennent sont destinés à être consommés rapidement.

## Sommaire - analyse des couples aliment-emballage du secteur\*

	 <b>PERFORMANCE ENVIRONNEMENTALE</b>	 <b>PROTECTION ET CONSERVATION DU PRODUIT</b>	 <b>MISE EN MARCHÉ</b>
<b>Constats généraux</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• L'intégration de contenu recyclé est en croissance (ex. : emballage-coque en PET).</li> <li>• Les emballages de plastique identifiés comme biodégradables ou compostables ne disposent pas de filières pour leur gestion en fin de vie et seront généralement envoyés à l'enfouissement.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• La périssabilité de ces produits varie en fonction des aliments. Ils se conservent généralement sur une courte durée.</li> <li>• Ces produits doivent parfois maintenir une température de service.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• La majorité des emballages misent sur la facilité d'utilisation.</li> <li>• Certains emballages ont une bonne tolérance aux variations de température (ex : four à micro-ondes et lampes réchauds).</li> </ul>
<b>Meilleures pratiques pour les emballages</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Choisir des emballages monomatériaux (ex. : 100 % PET) ou possédant peu de composants facilement séparables (ex. : bols avec couvercles).</li> <li>• Limiter l'utilisation de matériaux dont la recyclabilité est limitée (ex. : PS, PLA).</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Sélectionner des emballages contenant adéquatement les aliments (ex. : liquide, solide, chaud, froid) en fonction de leurs utilisations spécifiques.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Utiliser des emballages simples, dénués d'étiquettes et généralement adaptés au volume des produits (offerts en plusieurs formats).</li> <li>• Prioriser des emballages refermables.</li> </ul>

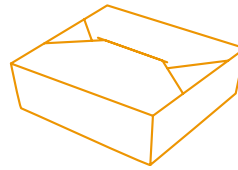
\*Ce sommaire découle d'une analyse réalisée sur un échantillonnage de 65 produits. Voir la référence du rapport complet au verso.

## Exemples d'emballages correspondant aux meilleures pratiques



### Emballage-coque à charnière ou verre en PET

- Options disponibles avec un haut taux de contenu recyclé
- Simple et monomatériau
- Empilable et refermable
- Bonne visibilité des aliments
- Accepté dans la collecte sélective au Québec



### Emballage en carton à couvercle rabattable avec lamination intérieure en plastique

- Options disponibles avec un haut taux de contenu recyclé
- Simple et minimaliste
- Empilable et refermable
- Possibilités de personnalisation simples (ex. : étampe)
- Partiellement recyclable (partie fibre seulement)

### Autre solution intéressante

→ **Emballage-coque avec charnière en pâte de fibres de bois ou de bagasse moulée**

- Simple et monomatériau
- Empilable
- Sans lamination plastique
- Recyclable si peu souillé
- Compostable si très souillé et si accepté par la plateforme de compostage

## Pour aller plus loin

### PISTES D'AMÉLIORATION POUR LE SECTEUR

- Éliminer progressivement l'utilisation de matériaux dont la recyclabilité est limitée ou qui contaminent les autres filières de recyclage (ex. : PS, plastique noir ou de couleur foncée, PLA).
- Réserver l'utilisation des emballages compostables pour certains usages très spécifiques (ex. : emballages à base de fibres très souillés par des résidus alimentaires).
- Établir les bonnes pratiques pour favoriser l'usage de contenants réutilisables et mettre en place des projets pilotes.

### LECTURES ADDITIONNELLES

- Rapport complet : ITEGA, ÉEQ, AGÉCO, Québec (2021). *Valorisation des bonnes pratiques des entreprises alimentaires : les emballages*. Québec.
- Document synthèse de l'étude
- Fiches *Bonnes pratiques pour les emballages* par catégories d'aliments :
  - [Viandes, poissons et charcuteries réfrigérées](#)
  - [Produits de boulangerie](#)
  - [Produits prêts-à-manger et à emporter](#)
  - [Produits de longue conservation](#)
  - [Produits laitiers \(yogourts\)](#)
  - [Fruits et légumes frais](#)
  - [Produits congelés et surgelés](#)
  - [Produits liquides](#)



## FICHE SYNTHÈSE - BONNES PRATIQUES POUR LES EMBALLAGES

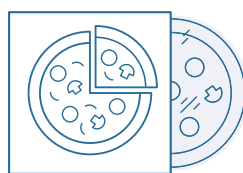
### Produits congelés et surgelés



Outil d'information en matière d'écoconception des emballages, cette fiche fait ressortir des bonnes pratiques en considérant :

- la performance environnementale (ex. : recyclabilité),
- la protection et la conservation (ex. : protection physique),
- la mise en marché (ex. : expérience client).

#### Emballages communément retrouvés dans le secteur



##### Sacs

- Sous vide en plastique multicouche
- En plastique monomatériau

##### Sachet autoportant en plastique multicouche

##### Boîte de carton pour congélation et pellicule plastique thermorétractable



##### Barquette de plastique pelliplaquée (« skinpack ») avec manchon en carton

##### Contenant rigide en polyéthylène haute densité (HDPE) et couvercle en polypropylène (PP)

#### Stratégies de conservation souvent utilisées

(en plus de la congélation et de la surgélation)

- Sous vide (ex. : pelliplaqué (« skinpack ») ou en sac, avec retrait de l'air de l'emballage)

## Sommaire - analyse des couples aliment-emballage du secteur\*



#### PERFORMANCE ENVIRONNEMENTALE



#### PROTECTION ET CONSERVATION DU PRODUIT



#### MISE EN MARCHÉ

#### Constats généraux

- La recyclabilité de certains emballages est limitée, notamment par le choix de matière (ex. : plastique souple, en particulier le multicouche).
- Les emballages à base de fibres destinés à la congélation sont souvent traités (ex. : lamination, cire), ce qui peut limiter leur recyclabilité.

- Non périssables lorsque congelés, les aliments de ce secteur ne comportent pas de risques de détérioration rapide et de développement de microorganismes nuisibles à la santé.
- La conservation au congélateur ralentit les réactions de dégradation chimique, mais ne les arrête pas. L'eau forme des cristaux dans l'aliment et dans l'espace de tête de l'emballage.

- Les emballages mettent en valeur le produit, souvent par le biais d'illustrations imprimées.

#### Meilleures pratiques pour les emballages

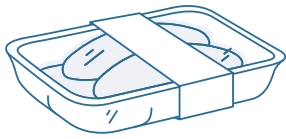
- Choisir des emballages monomatériaux ou possédant peu de composants facilement séparables (ex. : contenants en HDPE).
- Utiliser des emballages intégrant des matières recyclées (ex. : boîtes de carton).

- Sélectionner des protections à la lumière, aux transferts d'humidité et d'oxygène adaptées aux besoins de conservation de l'aliment et à sa distribution.

- Opter pour des emballages peu ou pas colorés, afin d'en augmenter le potentiel de recyclabilité (ex. : limiter les surfaces imprimées, choisir des plastiques clairs ou transparents).

\*Ce sommaire découle d'une analyse réalisée sur un échantillonnage de 65 produits. Voir la référence du rapport complet au verso.

## Exemples d'emballages correspondant aux meilleures pratiques



### Barquette pelliplaquée (« skinpack ») avec manchon en carton

- Utilisation d'un manchon en carton (au lieu d'une boîte), ce qui permet une bonne visibilité du produit et l'amélioration du ratio emballage/produit
- Possibilité d'emballage sous vide, ce qui diminue les risques d'altération des aliments et limite la formation de cristaux de glace
- Facilité d'utilisation grâce aux instructions simples et claires
- Possibilité de cuire et de consommer l'aliment à même l'emballage
- Non recyclable, étant donné la composition multicouche



### Contenant rigide en HDPE et couvercle en PP

- Empilable et refermable
- Composants facilement séparables
- Absence de bande scellante et d'étiquette autocollante, augmentant le potentiel de recyclabilité
- Matériaux acceptés dans la collecte sélective et présentant de bons taux de récupération

### Autre solution intéressante

#### → Sac sous vide en plastique multicouche

- Bon ratio emballage/produit
- Bonne protection et conservation du produit
- Bonne visibilité des aliments
- Recyclabilité limitée en raison de la composition multicouche

## Pour aller plus loin

### PISTES D'AMÉLIORATION POUR LE SECTEUR

- Développer des solutions de traitement pour les emballages en fibres (ex. : couchage) qui ne limitent pas la recyclabilité.
- Mettre en place des projets pour améliorer la récupération et le recyclage des emballages de plastique souple, ainsi que la disponibilité de matières recyclées adaptées à ce type d'emballage.
- Améliorer les instructions de tri et encourager la communication des efforts d'écoconception sur les emballages.

### LECTURES ADDITIONNELLES

- Rapport complet : ITEGA, ÉEQ, AGÉCO, Québec (2021). *Valorisation des bonnes pratiques des entreprises alimentaires : les emballages*. Québec.
- Document synthèse de l'étude
- Fiches *Bonnes pratiques pour les emballages* par catégories d'aliments :
  - [Viandes, poissons et charcuteries réfrigérées](#)
  - [Produits de boulangerie](#)
  - [Produits prêts-à-manger et à emporter](#)
  - [Produits de longue conservation](#)
  - [Produits laitiers \(yogourts\)](#)
  - [Fruits et légumes frais](#)
  - [Produits congelés et surgelés](#)
  - [Produits liquides](#)



## Produits de longue conservation



Outil d'information en matière d'écoconception des emballages, cette fiche fait ressortir des bonnes pratiques en considérant :

- la performance environnementale (ex. : recyclabilité),
- la protection et la conservation (ex. : protection physique),
- la mise en marché (ex. : expérience client).

### Emballages communément retrouvés dans le secteur



#### Sachets autoportants

- Multicouches (combinaison de plastique, d'aluminium ou de fibre)
- Monomatériau de polyéthylène haute densité (HDPE)
- Papier, avec ou sans fenêtre de plastique



#### Sac en plastique

#### Boîtes en carton

- Avec produit ensaché (ex. : boîte de céréales)
- Avec ou sans fenêtre de plastique






#### Contenant rigide en HDPE

#### Pot en polyéthylène téréphtalate (PET)

### Stratégies de conservation souvent utilisées

- Atmosphère modifiée active (injection d'un mélange de gaz (CO<sub>2</sub>, N<sub>2</sub>, O<sub>2</sub>) dans l'emballage)
- Sous vide (retrait de l'air de l'emballage)
- Traitements thermiques variés (ex. : stérilisation en contenant, conditionnement aseptique, pasteurisation)
- Ajout d'un composant à l'emballage qui absorbe l'oxygène ou l'humidité (ex. : sachet absorbant)
- Ajout d'agent de conservation (additif ajouté dans l'aliment)
- Diminution du contenu en eau et/ou en eau libre (activité de l'eau) de l'aliment

## Sommaire - analyse des couples aliment-emballage du secteur\*

	 <b>PERFORMANCE ENVIRONNEMENTALE</b>	 <b>PROTECTION ET CONSERVATION DU PRODUIT</b>	 <b>MISE EN MARCHÉ</b>
<b>Constats généraux</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• L'intégration de contenu recyclé est en croissance.</li> <li>• Il existe plusieurs options non recyclables (ex. : sachet autoportant multicouche).</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Les aliments de ce secteur se conservent en magasin à température pièce et sont non périssables.</li> <li>• Ceux-ci ne comportent pas de risques de détérioration rapide et de développement de microorganismes nuisibles à la santé.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Les emballages sont conçus pour empêcher la manipulation des aliments et réduire les risques de pertes (ex. : sceau de sécurité).</li> </ul>
<b>Meilleures pratiques pour les emballages</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Choisir des emballages monomatériaux (ex. : pot en PET) ou possédant peu de composants facilement séparables (ex. : boîte de céréales).</li> <li>• Utiliser des emballages intégrant des matières recyclées (ex. : boîtes de carton recyclé).</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Sélectionner des protections à la lumière, aux transferts d'humidité et de gaz adaptées aux besoins de conservation de l'aliment et à sa distribution.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Utiliser des représentations graphiques des aliments sur les emballages au lieu d'une étiquette ou d'une fenêtre en plastique.</li> <li>• Opter pour des emballages peu ou pas colorés, afin d'en augmenter le potentiel de recyclabilité (ex. : limiter les surfaces imprimées, choisir des plastiques clairs ou transparents).</li> </ul>

\*Ce sommaire découle d'une analyse réalisée sur un échantillonnage de 65 produits. Voir la référence du rapport complet au verso.

## Exemples d'emballages correspondant aux meilleures pratiques



### Sachet autoportant monomatériau de HDPE

- Simple et monomatériau
- Barrière à l'oxygène juste, permettant une conservation adéquate
- Amélioration du potentiel de recyclabilité en comparaison aux options multicouches
- Déclaration environnementale sur l'emballage quant à la composition monomatériau



### Boîte en carton sans fenêtre de plastique

- Simple et monomatériau
- Empilable avant la mise en forme
- Absence de fenêtre de plastique, ce qui augmente le potentiel de recyclabilité
- Visualisation du produit par représentation graphique
- Recyclable

## Autre solution intéressante

### → Pot en PET recyclé

- Pot fabriqué à 100 % de PET recyclé postconsommation
- Barrières à l'oxygène et à l'humidité justes (adaptées aux besoins du produit)
- Accepté dans la collecte sélective au Québec
- Déclaration environnementale sur l'emballage quant au contenu recyclé

## Pour aller plus loin

### PISTES D'AMÉLIORATION POUR LE SECTEUR

- Réduire et optimiser l'utilisation d'encre sur les emballages en fibres, afin de limiter l'utilisation de ressources et de faciliter le recyclage.
- Mettre en place des projets pour améliorer la récupération et le recyclage des emballages de plastique souple, ainsi que la disponibilité de matières recyclées adaptées à ce type d'emballage.
- Développer les installations d'achat en vrac et l'utilisation de contenants réutilisables dans les commerces de détail (pour les produits adaptés du point de vue de la conservation et de la distribution).

### LECTURES ADDITIONNELLES

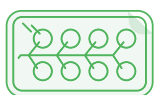
- Rapport complet : ITEGA, ÉEQ, AGÉCO, Québec (2021). *Valorisation des bonnes pratiques des entreprises alimentaires : les emballages*. Québec.
- Document synthèse de l'étude
- Fiches *Bonnes pratiques pour les emballages* par catégories d'aliments :
  - [Viandes, poissons et charcuteries réfrigérées](#)
  - [Produits de boulangerie](#)
  - [Produits prêts-à-manger et à emporter](#)
  - [Produits de longue conservation](#)
  - [Produits laitiers \(yogourts\)](#)
  - [Fruits et légumes frais](#)
  - [Produits congelés et surgelés](#)
  - [Produits liquides](#)



Outil d'information en matière d'écoconception des emballages, cette fiche fait ressortir des bonnes pratiques en considérant :

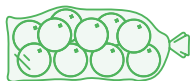
- la performance environnementale (ex. : recyclabilité),
- la protection et la conservation (ex. : protection physique),
- la mise en marché (ex. : expérience client).

### Emballages communément retrouvés dans le secteur



#### Barquettes

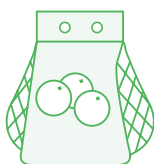
- Polyéthylène téréphtalate (PET) avec opercule en polyéthylène (PE)
- PET avec couvercle rigide de PET (attaché ou non au contenant)
- Pâte de fibres de bois moulée avec opercule en acide polylactique (PLA)
- Carton moulé et pellicule de plastique étirable



#### Caissette de carton ondulé ou de carton plat

#### Sac de plastique en PE

#### Filet de plastique



### Stratégies de conservation souvent utilisées

- Emballage des aliments en portions (pour limiter les altérations causées par les manipulations)
- Atmosphère modifiée passivement (modification des concentrations d'O<sub>2</sub>, CO<sub>2</sub> et N<sub>2</sub> dans l'emballage par la respiration des végétaux et le taux de transfert de gaz des matériaux utilisés (souvent obtenue par l'utilisation calculée de microperforations))

## Sommaire - analyse des couples aliment-emballage du secteur\*



#### PERFORMANCE ENVIRONNEMENTALE



#### PROTECTION ET CONSERVATION DU PRODUIT



#### MISE EN MARCHÉ

#### Constats généraux

- La recyclabilité de certains emballages est limitée, notamment par le choix de matière (ex. : plastiques souples, PLA).
- L'intégration de contenu recyclé est en croissance (ex. : caissettes ou barquettes en fibres).

- Les aliments de ce secteur sont périssables et peuvent, dans certains cas, bénéficier d'être réfrigérés.
- Les risques pour la santé sont faibles, le développement de microorganismes nuisibles étant rare et allant généralement de pair avec une altération de l'apparence.

- Les emballages offrent une bonne visibilité du produit, notamment grâce à l'utilisation de plastiques transparents.

#### Meilleures pratiques pour les emballages

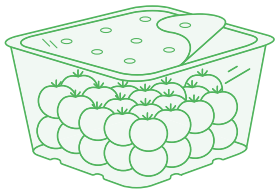
- Choisir des emballages monomatériaux (ex. : caissettes de carton) ou possédant peu de composants facilement séparables (ex. : barquettes avec opercule).
- Utiliser des emballages intégrant des matières recyclées (ex. : barquettes en PET ou en carton moulé).

- Sélectionner des protections à la lumière, aux transferts d'humidité et de gaz adaptées aux besoins de conservation de l'aliment et à sa distribution.

- Opter pour des emballages peu ou pas colorés, afin d'en augmenter le potentiel de recyclabilité (ex. : limiter les surfaces imprimées, choisir des plastiques clairs ou transparents).

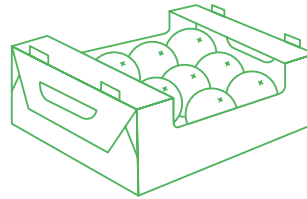
\*Ce sommaire découle d'une analyse réalisée sur un échantillonnage de 65 produits. Voir la référence du rapport complet au verso.

## Exemples d'emballages correspondant aux meilleures pratiques



### Barquette avec opercule en PET recyclé

- Contenu recyclé élevé
- Compatible avec une stratégie de conservation à atmosphère modifiée passivement
- Composants facilement séparables
- Acceptée dans la collecte sélective au Québec
- Déclaration environnementale sur l'emballage quant au contenu recyclé



### Caisse de carton

- Simple et monomatériau
- Option simple pour limiter la manipulation des aliments
- Empilage et distribution facilités
- Recyclable (en l'absence d'un enduit à base de cire)
- Communication sur l'emballage en lien avec la recyclabilité

## Autre solution intéressante

### → Vente en vrac de fruits et légumes frais

- Réduction à la source des emballages
- Bonne visibilité des produits
- Mise sur la conservation naturelle des aliments (bien que souvent plus courte que celle d'un aliment emballé)
- Défis en lien avec la distribution et l'entreposage pour limiter le gaspillage alimentaire

## Pour aller plus loin

### PISTES D'AMÉLIORATION POUR LE SECTEUR

- Rechercher des colles pour les opercules qui limitent la contamination lors du recyclage (ex. : colle soluble à l'eau).
- Mettre en place des projets pour améliorer la récupération et le recyclage des emballages de plastique souple, ainsi que la disponibilité de matières recyclées adaptées à ce type d'emballage.
- Sensibiliser les consommateurs aux meilleures pratiques de conservation à la maison pour les fruits et légumes frais non emballés.
- Améliorer les instructions de tri et encourager la communication des efforts d'écoconception sur les emballages.

### LECTURES ADDITIONNELLES

- Rapport complet : ITEGA, ÉEQ, AGÉCO, Québec (2021). *Valorisation des bonnes pratiques des entreprises alimentaires : les emballages*. Québec.
- Document synthèse de l'étude
- Fiches *Bonnes pratiques pour les emballages* par catégories d'aliments :
  - [Viandes, poissons et charcuteries réfrigérées](#)
  - [Produits de boulangerie](#)
  - [Produits prêts-à-manger et à emporter](#)
  - [Produits de longue conservation](#)
  - [Produits laitiers \(yogourts\)](#)
  - [Fruits et légumes frais](#)
  - [Produits congelés et surgelés](#)
  - [Produits liquides](#)

## FICHE SYNTHÈSE - BONNES PRATIQUES POUR LES EMBALLAGES

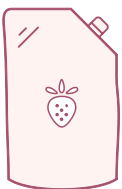
### Produits laitiers (yogourts)



Outil d'information en matière d'écoconception des emballages, cette fiche fait ressortir des bonnes pratiques en considérant :

- la performance environnementale (ex. : recyclabilité),
- la protection et la conservation (ex. : protection physique),
- la mise en marché (ex. : expérience client).

#### Emballages communément retrouvés dans le secteur



##### Petits pots

- En verre avec opercule en aluminium et cartonnnette
- En polystyrène (PS) avec opercule multicouche, avec ou sans cartonnnette

##### Grands pots

- En polypropylène (PP) avec couvercle en PP et opercule en plastique ou en aluminium
- En verre avec couvercle en métal

##### Sachet autoportant multicouche

#### Stratégies de conservation souvent utilisées

- Fermentation (croissance de microorganismes bénéfiques diminuant les risques de présence de microorganismes nuisibles)

## Sommaire - analyse des couples aliment-emballage du secteur\*



#### PERFORMANCE ENVIRONNEMENTALE



#### PROTECTION ET CONSERVATION DU PRODUIT



#### MISE EN MARCHÉ

#### Constats généraux

- La recyclabilité de certains emballages est limitée, notamment par le choix de matière (ex. : PS, plastiques foncés).
- L'intégration de contenu recyclé est en croissance.

- Les aliments de ce secteur sont périssables et nécessitent une réfrigération.
- Les risques pour la santé sont faibles puisque le développement de microorganismes nuisibles est rare.

- Les emballages facilitent l'expérience client (ex. : opercule simple à ouvrir, forme facilitant la préhension, couvercle refermable).

#### Meilleures pratiques pour les emballages

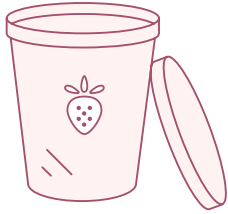
- Choisir des emballages monomatériaux (ex. : pot en PP) ou possédant peu de composants facilement séparables (ex. : opercule).
- Favoriser l'utilisation de matériaux disposant de marchés pour valoriser la matière récupérée (ex. : PET).

- Sélectionner des protections à la lumière, aux transferts d'humidité et d'oxygène adaptées aux besoins de conservation de l'aliment et à sa distribution.

- Opter pour des emballages peu ou pas colorés, afin d'en augmenter le potentiel de recyclabilité (ex. : plastiques et verre clairs).

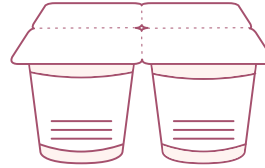
\*Ce sommaire découle d'une analyse réalisée sur un échantillonnage de 65 produits. Voir la référence du rapport complet au verso.

## Exemples d'emballages correspondant aux meilleures pratiques



### Pot en PP avec couvercle en PP et opercule en aluminium

- Refermable
- Grand format, améliorant le ratio emballage/produit
- Empilable avant remplissage
- Accepté dans la collecte sélective au Québec



### Petits pots en polystyrène (PS) avec opercule multicouche sans cartonnette

- Réduction du suremballage par l'élimination de la cartonnette
- Portions individuelles facilitant l'expérience client, mais augmentant le ratio emballage/produit
- Matière présentement peu acceptée par les municipalités dans la collecte sélective (peut aussi être déposée chez certains écocentres)

### Autre solution intéressante

→ Pot en verre avec couvercle en métal

- Bonne visibilité du produit
- Refermable
- Accepté dans la collecte sélective au Québec
- Possibilité de réutilisation

## Pour aller plus loin

### PISTES D'AMÉLIORATION POUR LE SECTEUR

- Encourager le développement de sachets autoportants monocouches, permettant une bonne conservation du produit et ayant un meilleur potentiel de recyclabilité.
- Mettre en place des projets pour améliorer la récupération et le recyclage des emballages de PP et de PS, ainsi que la disponibilité des matières recyclées adaptées à ces types d'emballages.
- Améliorer les instructions de tri et encourager la communication des efforts d'écoconception sur les emballages.

### LECTURES ADDITIONNELLES

- Rapport complet : ITEGA, ÉEQ, AGÉCO, Québec (2021). *Valorisation des bonnes pratiques des entreprises alimentaires : les emballages*. Québec.
- Document synthèse de l'étude
- Fiches *Bonnes pratiques pour les emballages* par catégories d'aliments :
  - [Viandes, poissons et charcuteries réfrigérées](#)
  - [Produits de boulangerie](#)
  - [Produits prêts-à-manger et à emporter](#)
  - [Produits de longue conservation](#)
  - [Produits laitiers \(yogourts\)](#)
  - [Fruits et légumes frais](#)
  - [Produits congelés et surgelés](#)
  - [Produits liquides](#)





Outil d'information en matière d'écoconception des emballages, cette fiche fait ressortir des bonnes pratiques en considérant :

- la performance environnementale (ex. : recyclabilité),
- la protection et la conservation (ex. : protection physique),
- la mise en marché (ex. : expérience client).

### Emballages communément retrouvés dans le secteur



#### Bouteilles

- En verre
- En polyéthylène téréphtalate (PET)
- En polyéthylène haute densité (HDPE)



#### Canette en aluminium

#### Boîte de conserve en acier

#### Contenant multicouche de longue conservation (aseptique)

#### Contenant multicouche réfrigéré (à pignon)

#### Sac en plastique souple en polyéthylène basse densité (LDPE)



### Stratégies de conservation souvent utilisées

- Traitements thermiques variés (ex. : stérilisation en contenant, conditionnement aseptique, pasteurisation, remplissage à chaud)
- Haute pression hydrostatique (traitement de pressurisation à basse température du produit emballé)
- Agent de conservation (additif ajouté dans l'aliment)

## Sommaire - analyse des couples aliment-emballage du secteur\*



#### PERFORMANCE ENVIRONNEMENTALE



#### PROTECTION ET CONSERVATION DU PRODUIT



#### MISE EN MARCHÉ

#### Constats généraux

- Plusieurs emballages tendent vers des conceptions monomatériaux et un bon ratio emballage/produit (peu de suremballage).
- L'intégration de contenu recyclé est en croissance (ex. : bouteilles de PET recyclées).
- Le choix d'étiquettes et de colles peut nuire au recyclage de l'emballage.

- La périssabilité des produits varie en fonction du type d'aliment et des stratégies de conservation utilisées.
- Ceux-ci peuvent comporter ou non des risques de détérioration rapide et de développement de microorganismes nuisibles à la santé.

- Les emballages facilitent l'expérience client (ex. : bonne préhension).

#### Meilleures pratiques pour les emballages

- Choisir des emballages monomatériaux (ex. : bouteille en HDPE) ou possédant peu de composants facilement séparables (ex. : lorsque deux types de plastiques différents sont utilisés).
- Favoriser l'utilisation de matériaux disposant de marchés pour valoriser la matière récupérée (ex. : PET, HDPE, aluminium).

- Sélectionner des protections à la lumière, aux transferts d'humidité et de gaz adaptées aux besoins de conservation de l'aliment et à sa distribution.

- Prioriser les emballages refermables, qui facilitent l'utilisation par le consommateur.

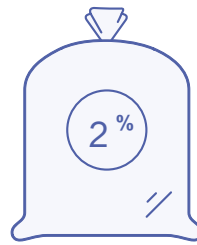
\*Ce sommaire découle d'une analyse réalisée sur un échantillonnage de 65 produits. Voir la référence du rapport complet au verso.

## Exemples d'emballages correspondant aux meilleures pratiques



### Bouteille en PET

- Plastique transparent ou bleu clair transparent, augmentant le potentiel de recyclabilité
- Contenu recyclé
- Refermable
- Bonne visibilité du produit
- Acceptée dans la collecte sélective au Québec



### Sac en plastique souple en LDPE

- Excellent ratio emballage/produit
- Conception monomatériau
- Non refermable, limitant la praticité d'utilisation et la conservation après ouverture
- Récupération et recyclage présentant des enjeux

## Autre solution intéressante

### → Bouteille de verre

- Bonne visibilité du produit
- Refermable
- Excellente barrière à l'oxygène
- Acceptée dans la collecte sélective au Québec
- Possibilité d'être réemployée

## Pour aller plus loin

### PISTES D'AMÉLIORATION POUR LE SECTEUR

- Rechercher des colles et des étiquettes qui limitent la contamination lors du recyclage (ex. : colle soluble à l'eau).
- Poursuivre le développement de débouchés pour le recyclage des contenants multicouches aseptiques et à pignons.
- Mettre en place des projets pour augmenter la disponibilité de matières recyclées adaptées à ces types d'emballages.
- Améliorer les instructions de tri et encourager la communication des efforts d'écoconception sur les emballages.

### LECTURES ADDITIONNELLES

- Rapport complet : ITEGA, ÉEQ, AGÉCO, Québec (2021). *Valorisation des bonnes pratiques des entreprises alimentaires : les emballages*. Québec.
- Document synthèse de l'étude
- Fiches *Bonnes pratiques pour les emballages* par catégories d'aliments :
  - [Viandes, poissons et charcuteries réfrigérées](#)
  - [Produits de boulangerie](#)
  - [Produits prêts-à-manger et à emporter](#)
  - [Produits de longue conservation](#)
  - [Produits laitiers \(yogourts\)](#)
  - [Fruits et légumes frais](#)
  - [Produits congelés et surgelés](#)
  - [Produits liquides](#)

