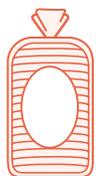
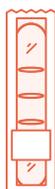
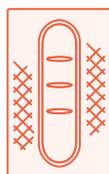




Outil d'information en matière d'écoconception des emballages, cette fiche fait ressortir des bonnes pratiques en considérant :

- 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

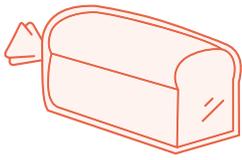
- Atmosphère modifiée active (injection d'un mélange de gaz (CO₂, N₂, O₂) dans l'emballage)
- Agent de conservation (additif ajouté dans l'aliment)
- Absorbant d'oxygène (composant ajouté ou intégré éliminant l'oxygène résiduel dans l'emballage)

Sommaire - analyse des couples aliment-emballage du secteur*

	 PERFORMANCE ENVIRONNEMENTALE	 PROTECTION ET CONSERVATION DU PRODUIT	 MISE EN MARCHÉ
Constats généraux	<ul style="list-style-type: none"> • 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). 	<ul style="list-style-type: none"> • Les aliments de ce secteur sont périssables. Les risques pour la santé sont toutefois faibles puisque le développement de microorganismes nuisibles est rare. • S'ils ne sont pas altérés, ils peuvent être consommés après la date "meilleur avant". 	<ul style="list-style-type: none"> • Plusieurs emballages permettent une bonne visibilité du produit.
Meilleures pratiques pour les emballages	<ul style="list-style-type: none"> • Choisir des emballages monomatériaux ou possédant peu de composants facilement séparables. • Utiliser du papier fait de fibres recyclées et/ou certifiées. 	<ul style="list-style-type: none"> • 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. 	<ul style="list-style-type: none"> • Repenser la stratégie de mise en valeur des aliments afin de limiter, lorsque possible, l'utilisation de fenêtres et d'emballages de plastique.

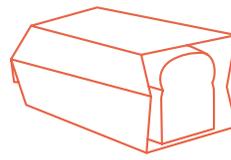
*Ce sommaire découle d'une analyse réalisée sur un échantillonnage de 65 produits. Voir la référence du rapport complet au verso.

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](#)

