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).

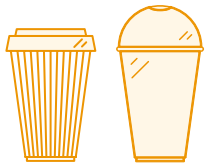
Emballages communément retrouvés dans le secteur

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*

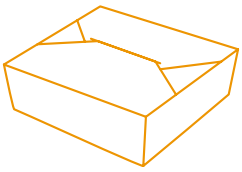
	PERFORMANCE ENVIRONNEMENTALE	PROTECTION ET CONSERVATION DU PRODUIT	MISE EN MARCHÉ
Constats généraux	• L'intégration de contenu recyclé est en croissance (ex. : emballage-coque en PET). • Les emballages de plastique identifiés comme biodégradables ou compostables ne disposent pas de filières pour leur gestion en fin de vie et seront généralement envoyés à l'enfouissement.	• La périssabilité de ces produits varie en fonction des aliments. Ils se conservent généralement sur une courte durée. • Ces produits doivent parfois maintenir une température de service.	• La majorité des emballages misent sur la facilité d'utilisation. • Certains emballages ont une bonne tolérance aux variations de température (ex : four à micro-ondes et lampes réchauds).
Meilleures pratiques pour les emballages	• Choisir des emballages monomatériaux (ex. : 100 % PET) ou possédant peu de composants facilement séparables (ex. : bols avec couvercles). • Limiter l'utilisation de matériaux dont la recyclabilité est limitée (ex. : PS, PLA).	• Sélectionner des emballages contenant adéquatement les aliments (ex. : liquide, solide, chaud, froid) en fonction de leurs utilisations spécifiques.	• Utiliser des emballages simples, dénudés d'étiquettes et généralement adaptés au volume des produits (offerts en plusieurs formats). • Prioriser des emballages refermables.

*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

Agriculture, Pêcheries et Alimentation Québec

Une étude réalisée conjointement par ÉEQ, l'ITEGA et Groupe AGÉCO

Éco Entreprises Québec

ITEGA Institut de technologie des emballages et du génie alimentaire — Collège de Maisonneuve

GROUPE AGÉCO

2022