

## 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

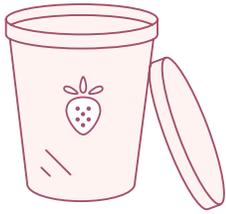
- Choisir des emballages monomatériaux (ex. : pot en PP) ou possédant peu de composants facilement séparables (ex. : opercule).
- Favoriser l'utilisation de matériaux disposant de marchés pour valoriser la matière récupérée (ex. : PET).

- 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).

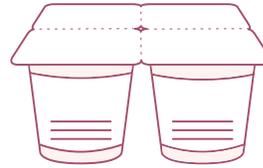
\*Ce sommaire découle d'une analyse réalisée sur un échantillonnage de 65 produits. Voir la référence du rapport complet au verso.

## 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

