



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.

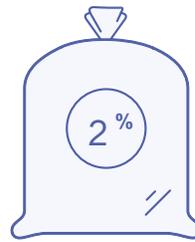
*Ce sommaire découle d'une analyse réalisée sur un échantillonnage de 65 produits. Voir la référence du rapport complet au verso.

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](#)

