



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 :

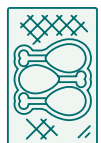
- la performance environnementale (ex. : recyclabilité),
- la protection et la conservation (ex. : protection physique),
- la mise en marché (ex. : expérience client).

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

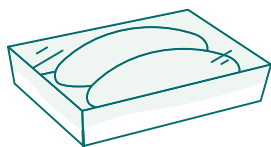
- Atmosphère modifiée active (injection d'un mélange de gaz (CO₂, N₂, O₂) dans l'emballage)
- Sous vide (retrait de l'air de l'emballage)
- Haute pression hydrostatique (traitement de pressurisation à basse température du produit emballé)

Sommaire - analyse des couples aliment-emballage du secteur*

	 PERFORMANCE ENVIRONNEMENTALE	 PROTECTION ET CONSERVATION DU PRODUIT	 MISE EN MARCHÉ
Constats généraux	• L'intégration de contenu recyclé est maintenant pratique courante dans les emballages du secteur. • Il existe peu d'options recyclables.	• Les aliments de ce secteur sont périssables et ont besoin d'être réfrigérés. • Ceux-ci comportent des risques de détérioration rapide et de développement de microorganismes nuisibles à la santé.	• Les barquettes sont souvent colorées afin de créer un contraste entre les aliments et l'emballage.
Meilleures pratiques pour les emballages	• Utiliser des emballages intégrant des matières recyclées et limitant l'utilisation de matières premières. • Choisir des emballages monomatériaux (ex. : 100 % PET) ou possédant peu de composants facilement séparables.	• 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.	• Opter pour des couleurs claires ou transparentes, augmentant le potentiel de recyclabilité.

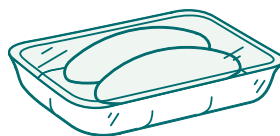
*Ce sommaire découle d'une analyse réalisée sur un échantillonnage de 65 produits. Voir la référence du rapport complet au verso.

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](#)