

MISE EN CONTEXTE

L'étude en bref

Dans un désir d'outiller les entreprises québécoises du secteur alimentaire à faire des choix éclairés en matière d'emballages, les acteurs du milieu bioalimentaire québécois (producteurs, transformateurs, distributeurs et restaurateurs) ont mandaté Éco Entreprises Québec (ÉEQ), l'Institut de technologie des emballages et du génie alimentaire (ITEGA) et le Groupe AGÉCO pour émettre des recommandations sur le sujet.

Cet outil offre un survol des travaux réalisés, qui visaient les objectifs suivants :

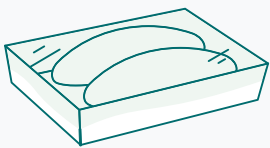
- faire ressortir les bonnes pratiques d'emballage;
- mettre en lumière les enjeux en considérant l'impact des emballages tout au long de leur cycle de vie;
- encourager l'innovation en favorisant la mise en place de pistes d'amélioration.

La méthodologie

- Étude réalisée sur un échantillon ciblé de 65 emballages, répartis dans 8 catégories d'aliments
- Approche d'écoconception, qui considère la performance environnementale, la protection et la conservation du produit, ainsi que la mise en marché
- Identification de constats généraux et de meilleures pratiques pour les emballages retrouvés dans chaque catégorie d'aliments
- Mise en lumière d'exemples d'emballages répondant aux meilleures pratiques par le biais d'une analyse multicritère

Exemples d'emballages correspondant aux meilleures pratiques

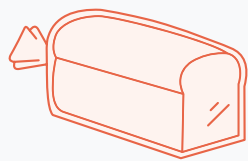
VIANDES, POISSONS ET CHARCUTERIES RÉFRIGÉRÉES



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

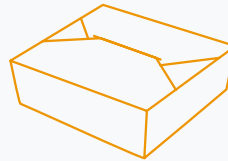
PRODUITS DE BOULANGERIE



Sac de LDPE

- Simple et monomatériau
- Refermable
- Excellent ratio emballage/produit
- Protection adéquate contre l'assèchement

PRODUITS PRÊTS-À-MANGER ET À EMPORTER



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
- Partiellement recyclable (partie fibre seulement)

PRODUITS DE LONGUE CONSERVATION



Boîte en carton sans fenêtre de plastique

- Simple et monomatériau
- Empilable avant la mise en forme
- Absence de fenêtre de plastique, ce qui augmente le potentiel de recyclabilité
- Recyclable

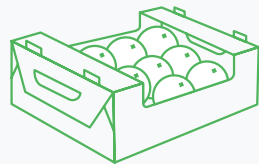
PRODUITS LAITIERS (YOGOURTS)



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

FRUITS ET LÉGUMES FRAIS



Caissette de carton

- Simple et monomatériau
- Option simple pour limiter la manipulation des aliments
- Recyclable (en l'absence d'un enduit à base de cire)
- Communication sur l'emballage en lien avec la recyclabilité

PRODUITS CONGELÉS ET SURGELÉS



Contenant rigide en HDPE et couvercle en PP

- Empilable et refermable
- Absence de bande scellante et d'étiquette autocollante, augmentant le potentiel de recyclabilité
- Matériaux acceptés dans la collecte sélective et présentant de bons taux de récupération

PRODUITS LIQUIDES



Bouteille en PET

- Plastique transparent ou bleu clair transparent, augmentant le potentiel de recyclabilité
- Contenu recyclé
- Refermable
- Acceptée dans la collecte sélective au Québec

Pour aller plus loin

PISTES D'AMÉLIORATION POUR LES EMBALLAGES ALIMENTAIRES

- Stimuler la collaboration, entre autres pour limiter l'utilisation de matériaux problématiques (ex. : plastiques foncés, PLA), améliorer les traitements pour fibres recyclables (ex. : couchages à base d'eau) ou accroître l'adoption de bonnes pratiques pour favoriser le recyclage (ex. : colles, étiquettes, encres).
- Mettre en place des projets pour améliorer la récupération et le recyclage des emballages pour lesquels les débouchés sont limités à l'heure actuelle (ex. : plastiques souples), ainsi que la disponibilité de matières recyclées adaptées pour le secteur alimentaire.
- S'assurer d'offrir des protections justes aux aliments selon le contexte de production et de distribution.
- Améliorer les instructions de tri et encourager la communication adéquate des efforts d'écoconception à même les emballages.
- Sensibiliser les consommateurs aux meilleures pratiques de conservation des aliments à la maison, pour limiter le gaspillage alimentaire.
- Explorer les options pour une adoption à plus large échelle des emballages réutilisables et de l'achat en vrac.

LECTURES ADDITIONNELLES

- Rapport complet : ITEGA, ÉEQ, AGÉCO, Québec (2021). *Valorisation des bonnes pratiques des entreprises alimentaires : les emballages*. Québec.
- *Fiches Bonnes pratiques pour les emballages* des 8 catégories d'aliments étudiées :
 - [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](#)