

# Vitrine technologique en emballages durables

Soutenue par le MAPAQ, l'ITEGA teste des emballages alimentaires en les mettant à l'essai avec divers aliments.

Les performances des emballages ont été examinées au niveau de la conservation du produit puis de l'impact environnemental pour 7 catégories d'aliments.

Niveau de performance de l'emballage selon l'aliment sélectionné

Non applicable	Faible	Moyen	Bon
	•	••	•••

En collaboration avec :



## Concombre ► Barquette



Emballage 1

Emballage 2

Emballage 3

Emballage 4

Emballage 5

Emballage 6

Matière première (barquette) ►

PS  
(50% recyclé)

rPET  
(100% recyclé)

Aluminium

Bagasse

Carton  
avec barrière à  
base d'eau

Feuille de  
palmier

Matière première (opercule) ►

PE

PE

PE

PE

PE

PE

**Fonction de conservation de l'emballage**

Rôle 1 Protection physique

•••

•••

•••

•••

•••

•

Rôle 2 Réguler les échanges d'humidité

•••

•••

•••

••

••

•

Rôle 3 Préserver les qualités organoleptiques

•••

•••

•••

••

••

•

**Source de la matière première**

Ressource non-renouvelable  
Présence de contenu recyclé

••

•••

••

•••

Ressource renouvelable

•••

•••

•••

**Fin de vie de l'emballage**

Recyclabilité

•

•••

•••

•••

•••

•

Compostabilité

•

•

•

PS : Polystyrène • rPET : Polytétraphthalate d'éthylène recyclé • PE : Polyéthylène

Produits laitiers

Produits carnés, poisson

Produits transformés

Huile, produits secs

Végétaux