



71 rue Eddy, Gatineau, Québec, J8X 2W1 Canada

(819) 771-2915 • info@marcheoutaouais.com

 @marche.outaouais  /marchedeloutaouais

MarcheOutaouais.com

Bonnes pratiques d'emballages 2023



Avec la participation financière de :



ITEGA

Institut de technologie des emballages
et du génie alimentaire
 Collège de Maisonneuve

**FONDS
ÉCOLEADER**

LE MARCHÉ DE L'OUTAOUAIS

Bonnes pratiques d'emballages

Aide - mémoire destiné aux producteurs

En 2022, le Marché de l'Outaouais (MDO) a été accompagné par Éco Entreprises Québec (ÉEQ) et l'institut de technologies des emballages et du génie alimentaire (ITEGA), grâce au financement du Fonds Écoleader, afin d'évaluer les emballages couramment utilisés pour les fruits et légumes.

Au total, 28 emballages ont été évalués selon trois critères :

- **Ratio emballage/produit** : La quantité de matière de l'emballage est elle démesurée par rapport à l'aliment?
- **Protection offerte** : L'emballage permet il de protéger et conserver adéquatement l'aliment?
- **Recyclabilité** : L'emballage est il bien collecté, trié et recyclé?

Cette fiche vise à faire un retour sur les fonctions essentielle des emballages et de présenter les options qui se démarquent dans chaque catégorie d'aliments évalués.

Les principales protections offertes par les emballages évalués pouvant améliorer la conservation des fruits et légumes

Protéger des blessures

Certains végétaux sont fragiles. Utiliser un emballage qui limite les manipulations et les chocs réduit les risques de blessures et permet de maintenir leur capacité à se conserver.

Protéger de la lumière

Certains végétaux frais sont sensibles à la lumière. Le niveau d'opacité de l'emballage ou l'utilisation d'une barrière aux rayons UV permet de ralentir la dégradation des aliments.



Protéger contre l'oxygène

L'oxygène que l'on retrouve dans l'air ambiant peut dégrader les aliments, changer leur goût et réduire leur qualité nutritionnelle. L'emballage crée ainsi une barrière entre l'air ambiant et les aliments.

Limiter l'espace de tête

Les emballages qui ont peu d'espace vide réduisent la formation de cristaux de glace et de brûlures de froid qui nuisent à la texture et au goût des aliments.

Permettre le traitement thermique

Les aliments transformés sont sensibles au développement de microorganismes pouvant altérer leur qualité. Les emballages utilisés pour le remplissage à chaud et la préparation de conserve permettent de diminuer la quantité de microorganismes dans les aliments et de prolonger leur conservation.

Réguler les échanges gazeux et de vapeur d'eau

Les végétaux respirent et transpirent. Le choix du matériau de l'emballage influence le transfert de gaz et de vapeur d'eau entre l'aliment, l'emballage et l'air ambiant, afin de maintenir les conditions optimales pour la conservation.

Quelques statistiques sur les pertes et le gaspillage alimentaire

1,2 millions¹

de tonnes métriques d'aliments comestibles perdus ou gaspillés au Québec **annuellement**.

28%¹

des aliments comestibles perdus ou gaspillés **proviennent des ménages**

5 %²(en moyenne)

des émissions de **gaz à effet de serre (GES)** des aliments emballés sont associées aux emballages.

3,6 millions¹

de tonnes équivalentes de **GES** que représentent ces pertes et ce gaspillage alimentaire **chaque année**.

Ainsi, le bon emballage contribue à la réduction des pertes et du gaspillage alimentaire²

1 - RECYCQUÉBEC (2022). Étude de quantification des pertes et gaspillage alimentaires.

2 - LE CONSEIL NATIONAL ZÉRO DÉCHET (2020). Moins de pertes et de gaspillage alimentaires.

Besoins des aliments évalués et emballages qui se démarquent



Fruits et légumes frais*

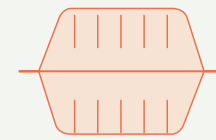
- Maintenir l'humidité interne des végétaux
- Minimiser les manipulations et les chocs
- Adapter les échanges de gaz aux besoins des végétaux
- Protéger contre la lumière (dans certains cas)

* Certains fruits et légumes frais sont vendus sans emballages au MDO et n'ont pas été considérés dans ce projet.



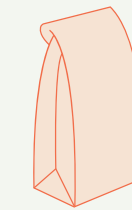
Sac de plastique transparent (avec attache ou fermeture à glissière)

- ✓ Très léger et offre une bonne barrière à la vapeur d'eau, si bien fermé
- ✗ Acceptabilité limitée dans la collecte sélective



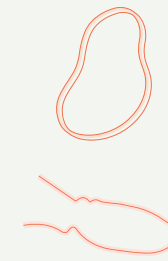
Emballage double coque en PET (# 1) transparent

- ✓ Protège contre l'écrasement, permet de réguler les échanges de gaz et de vapeur d'eau et est accepté dans la collecte sélective
- ✗ Plus lourd que le sac de plastique transparent



Sac de papier kraft

- ✓ Protège de la lumière, limite très légèrement les échanges de gaz et de vapeur d'eau et est accepté dans la collecte sélective
- ✗ Plus lourd que le sac de plastique transparent



Attaches et élastiques

- ✓ Options qui permettent le portionnement, ce qui facilite la manipulation
- ✗ Aucune protection à l'aliment, ce qui peut favoriser les pertes et le gaspillage alimentaire et ne sont pas acceptés dans la collecte sélective

Fruits et légumes congelés

- Maintenir l'apparence, le goût et la texture



Sac de plastique transparent (avec attache ou fermeture à glissière)

- ✓ Très léger et offre une bonne barrière à la vapeur d'eau, si bien fermé
- ✗ Acceptabilité limitée dans la collecte sélective



Sac de plastique transparent scellés sous vides

- ✓ Très léger et permet d'augmenter la conservation par la réduction de l'espace de tête
- ✗ Acceptabilité limitée dans la collecte sélective

Fruits et légumes transformés

- Maintenir le goût, la couleur et la qualité nutritionnelle



Pot en verre (avec couvercle de type ou « Mason »)

- ✓ Excellente barrière à l'oxygène, permet le traitement thermique et est accepté dans la collecte sélective
- ✗ Option la plus lourde



Contenant en PP (# 5)

- ✓ Plus léger que le verre, bonne protection de l'aliment et est accepté dans la collecte sélective
- ✗ Barrière à l'oxygène inférieure au verre



Choisir le **bon emballage** est une question de **compromis**. Il est essentiel d'utiliser la **bonne quantité et le bon type de matériau** pour assurer la **bonne protection du produit**, tout en évitant le **suremballage**.

