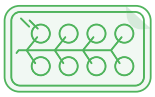
FICHE SYNTHÈSE - BONNES PRATIQUES POUR LES EMBALLAGES

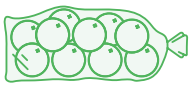
Fruits et légumes frais

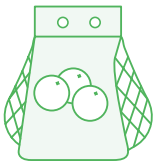
Outil d'information en matière d'écoconception des emballages, cette fiche fait ressortir des bonnes pratiques en considérant :

- 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

- Polyéthylène téréphtalate (PET) avec opercule en polyéthylène (PE)
- PET avec couvercle rigide de PET (attaché ou non au contenant)
- Pâte de fibres de bois moulée avec opercule en acide polylactique (PLA)
- Carton moulé et pellicule de plastique étirable

Caissette de carton ondulé ou de carton plat

Sac de plastique en PE

Filet de plastique

Stratégies de conservation souvent utilisées

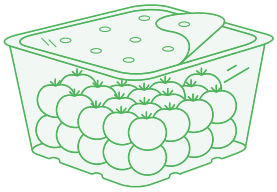
- Emballage des aliments en portions (pour limiter les altérations causées par les manipulations)
- Atmosphère modifiée passivement (modification des concentrations d'O_2, CO_2 et N_2 dans l'emballage par la respiration des végétaux et le taux de transfert de gaz des matériaux utilisés (souvent obtenue par l'utilisation calculée de microperforations))

Sommaire - analyse des couples aliment-emballage du secteur*

	PERFORMANCE ENVIRONNEMENTALE	PROTECTION ET CONSERVATION DU PRODUIT	MISE EN MARCHÉ
Constats généraux	• La recyclabilité de certains emballages est limitée, notamment par le choix de matière (ex. : plastiques souples, PLA). • L'intégration de contenu recyclé est en croissance (ex. : caissettes ou barquettes en fibres).	• Les aliments de ce secteur sont périssables et peuvent, dans certains cas, bénéficier d'être réfrigérés. • Les risques pour la santé sont faibles, le développement de microorganismes nuisibles étant rare et allant généralement de pair avec une altération de l'apparence.	• Les emballages offrent une bonne visibilité du produit, notamment grâce à l'utilisation de plastiques transparents.
Meilleures pratiques pour les emballages	• Choisir des emballages monomatériaux (ex. : caissettes de carton) ou possédant peu de composants facilement séparables (ex. : barquettes avec opercule). • Utiliser des emballages intégrant des matières recyclées (ex. : barquettes en PET ou en carton moulé).	• 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.	• Opter pour des emballages peu ou pas colorés, afin d'en augmenter le potentiel de recyclabilité (ex. : limiter les surfaces imprimées, choisir des plastiques clairs ou transparents).

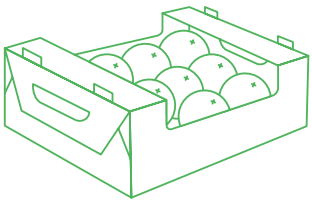
*Ce sommaire découle d'une analyse réalisée sur un échantillonnage de 65 produits. Voir la référence du rapport complet au verso.

Exemples d'emballages correspondant aux meilleures pratiques



Barquette avec opercule en PET recyclé

- Contenu recyclé élevé
- Compatible avec une stratégie de conservation à atmosphère modifiée passivement
- Composants facilement séparables
- Acceptée dans la collecte sélective au Québec
- Déclaration environnementale sur l'emballage quant au contenu recyclé



Caissette de carton

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

Autre solution intéressante

→ **Vente en vrac de fruits et légumes frais**

- Réduction à la source des emballages
- Bonne visibilité des produits
- Mise sur la conservation naturelle des aliments (bien que souvent plus courte que celle d'un aliment emballé)
- Défis en lien avec la distribution et l'entreposage pour limiter le gaspillage alimentaire

Pour aller plus loin

PISTES D'AMÉLIORATION POUR LE SECTEUR

→ Rechercher des colles pour les opercules qui limitent la contamination lors du recyclage (ex. : colle soluble à l'eau).

→ Mettre en place des projets pour améliorer la récupération et le recyclage des emballages de plastique souple, ainsi que la disponibilité de matières recyclées adaptées à ce type d'emballage.

→ Sensibiliser les consommateurs aux meilleures pratiques de conservation à la maison pour les fruits et légumes frais non emballés.

→ 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

Agriculture, Pêcheries et Alimentation Québec

Une étude réalisée conjointement par ÉEQ, l'ITEGA et Groupe AGÉCO

Éco Entreprises Québec

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

Groupe AGÉCO