

FICHE SYNTHÈSE - BONNES PRATIQUES POUR LES EMBALLAGES

Produits de longue conservation

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



Sachets autoportants

- Multicouches (combinaison de plastique, d'aluminium ou de fibre)
- Monomatériau de polyéthylène haute densité (HDPE)
- Papier, avec ou sans fenêtre de plastique



Sac en plastique

Boîtes en carton

- Avec produit ensaché (ex. : boîte de céréales)
- Avec ou sans fenêtre de plastique



Contenant rigide en HDPE

Pot en polyéthylène téréphtalate (PET)

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)
- Traitements thermiques variés (ex. : stérilisation en contenant, conditionnement aseptique, pasteurisation)
- Ajout d'un composant à l'emballage qui absorbe l'oxygène ou l'humidité (ex. : sachet absorbant)
- Ajout d'agent de conservation (additif ajouté dans l'aliment)
- Diminution du contenu en eau et/ou en eau libre (activité de l'eau) de l'aliment

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 en croissance. • Il existe plusieurs options non recyclables (ex. : sachet autoportant multicouche).	• Les aliments de ce secteur se conservent en magasin à température pièce et sont non périssables. • Ceux-ci ne comportent pas de risques de détérioration rapide et de développement de microorganismes nuisibles à la santé.	• Les emballages sont conçus pour empêcher la manipulation des aliments et réduire les risques de pertes (ex. : sceau de sécurité).
Meilleures pratiques pour les emballages	• Choisir des emballages monomatériaux (ex. : pot en PET) ou possédant peu de composants facilement séparables (ex. : boîte de céréales). • Utiliser des emballages intégrant des matières recyclées (ex. : boîtes de carton recyclé).	• 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.	• Utiliser des représentations graphiques des aliments sur les emballages au lieu d'une étiquette ou d'une fenêtre en plastique. • 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).

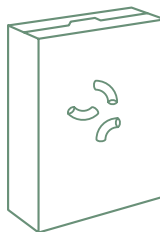
*Ce sommaire découle d'une analyse réalisée sur un échantillonnage de 65 produits. Voir la référence du rapport complet au verso.

Exemples d'emballages correspondant aux meilleures pratiques



Sachet autoportant monomatériau de HDPE

- Simple et monomatériau
- Barrière à l'oxygène juste, permettant une conservation adéquate
- Amélioration du potentiel de recyclabilité en comparaison aux options multicouches
- Déclaration environnementale sur l'emballage quant à la composition monomatériau



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
- Visualisation du produit par représentation graphique
- Recyclable

Autre solution intéressante

→ Pot en PET recyclé

- Pot fabriqué à 100 % de PET recyclé postconsommation
- Barrières à l'oxygène et à l'humidité justes (adaptées aux besoins du produit)
- Accepté dans la collecte sélective au Québec
- Déclaration environnementale sur l'emballage quant au contenu recyclé

Pour aller plus loin

PISTES D'AMÉLIORATION POUR LE SECTEUR

- Réduire et optimiser l'utilisation d'encre sur les emballages en fibres, afin de limiter l'utilisation de ressources et de faciliter le recyclage.
- 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.
- Développer les installations d'achat en vrac et l'utilisation de contenants réutilisables dans les commerces de détail (pour les produits adaptés du point de vue de la conservation et de la distribution).

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](#)