

FICHE SYNTHÈSE - BONNES PRATIQUES POUR LES EMBALLAGES

Produits laitiers (yogourts)



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



Petits pots

- En verre avec opercule en aluminium et cartonnnette
- En polystyrène (PS) avec opercule multicouche, avec ou sans cartonnnette

Grands pots

- En polypropylène (PP) avec couvercle en PP et opercule en plastique ou en aluminium
- En verre avec couvercle en métal

Sachet autoportant multicouche

Stratégies de conservation souvent utilisées

- Fermentation (croissance de microorganismes bénéfiques diminuant les risques de présence de microorganismes nuisibles)

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. : PS, plastiques foncés).
- L'intégration de contenu recyclé est en croissance.

- Les aliments de ce secteur sont périssables et nécessitent une réfrigération.
- Les risques pour la santé sont faibles puisque le développement de microorganismes nuisibles est rare.

- Les emballages facilitent l'expérience client (ex. : opercule simple à ouvrir, forme facilitant la préhension, couvercle refermable).

Meilleures pratiques pour les emballages

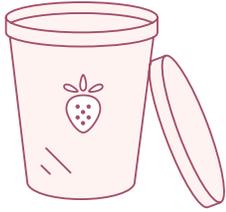
- Choisir des emballages monomatériaux (ex. : pot en PP) ou possédant peu de composants facilement séparables (ex. : opercule).
- Favoriser l'utilisation de matériaux disposant de marchés pour valoriser la matière récupérée (ex. : PET).

- Sélectionner des protections à la lumière, aux transferts d'humidité et d'oxygène 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. : plastiques et verre clairs).

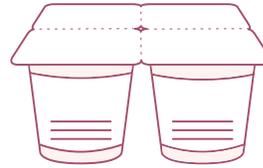
*Ce sommaire découle d'une analyse réalisée sur un échantillonnage de 65 produits. Voir la référence du rapport complet au verso.

Exemples d'emballages correspondant aux meilleures pratiques



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



Petits pots en polystyrène (PS) avec opercule multicouche sans cartonnette

- Réduction du suremballage par l'élimination de la cartonnette
- Portions individuelles facilitant l'expérience client, mais augmentant le ratio emballage/produit
- Matière présentement peu acceptée par les municipalités dans la collecte sélective (peut aussi être déposée chez certains écocentres)

Autre solution intéressante

→ Pot en verre avec couvercle en métal

- Bonne visibilité du produit
- Refermable
- Accepté dans la collecte sélective au Québec
- Possibilité de réutilisation

Pour aller plus loin

PISTES D'AMÉLIORATION POUR LE SECTEUR

- Encourager le développement de sachets autoportants monocouches, permettant une bonne conservation du produit et ayant un meilleur potentiel de recyclabilité.
- Mettre en place des projets pour améliorer la récupération et le recyclage des emballages de PP et de PS, ainsi que la disponibilité des matières recyclées adaptées à ces types d'emballages.
- 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

