

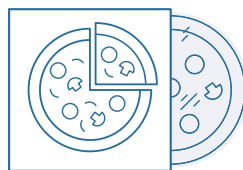
FICHE SYNTHÈSE - BONNES PRATIQUES POUR LES EMBALLAGES

Produits congelés et surgelés

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

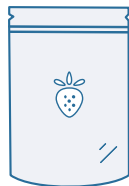


Sacs

- Sous vide en plastique multicouche
- En plastique monomatériau

Sachet autoportant en plastique multicouche

Boîte de carton pour congélation et pellicule plastique thermorétractable



Barquette de plastique pelliplaquée (« skinpack ») avec manchon en carton

Contenant rigide en polyéthylène haute densité (HDPE) et couvercle en polypropylène (PP)

Stratégies de conservation souvent utilisées

(en plus de la congélation et de la surgélation)

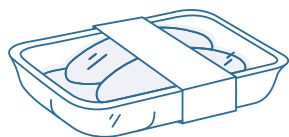
- Sous vide (ex. : pelliplaqué (« skinpack ») ou en sac, avec retrait de l'air de l'emballage)

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. : plastique souple, en particulier le multicouche). • Les emballages à base de fibres destinés à la congélation sont souvent traités (ex. : lamination, cire), ce qui peut limiter leur recyclabilité.	• Non périssables lorsque congelés, les aliments de ce secteur ne comportent pas de risques de détérioration rapide et de développement de microorganismes nuisibles à la santé. • La conservation au congélateur ralentit les réactions de dégradation chimique, mais ne les arrête pas. L'eau forme des cristaux dans l'aliment et dans l'espace de tête de l'emballage.	• Les emballages mettent en valeur le produit, souvent par le biais d'illustrations imprimées.
Meilleures pratiques pour les emballages	• Choisir des emballages monomatériaux ou possédant peu de composants facilement séparables (ex. : contenants en HDPE). • Utiliser des emballages intégrant des matières recyclées (ex. : boîtes de carton).	• 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. : 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 pelliplaquée (« skinpack ») avec manchon en carton

- Utilisation d'un manchon en carton (au lieu d'une boîte), ce qui permet une bonne visibilité du produit et l'amélioration du ratio emballage/produit
- Possibilité d'emballage sous vide, ce qui diminue les risques d'altération des aliments et limite la formation de cristaux de glace
- Facilité d'utilisation grâce aux instructions simples et claires
- Possibilité de cuire et de consommer l'aliment à même l'emballage
- Non recyclable, étant donné la composition multicouche



Contenant rigide en HDPE et couvercle en PP

- Empilable et refermable
- Composants facilement séparables
- Absence de bande scellante et d'étiquette autocollante, augmentant le potentiel de recyclabilité
- Matériaux acceptés dans la collecte sélective et présentant de bons taux de récupération

Autre solution intéressante

→ Sac sous vide en plastique multicouche

- Bon ratio emballage/produit
- Bonne protection et conservation du produit
- Bonne visibilité des aliments
- Recyclabilité limitée en raison de la composition multicouche

Pour aller plus loin

PISTES D'AMÉLIORATION POUR LE SECTEUR

- Développer des solutions de traitement pour les emballages en fibres (ex. : couchage) qui ne limitent pas la recyclabilité.
- 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.
- 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](#)