

# FAQ EMBALLAGES

EMBALLER VOS PRODUITS DE MANIÈRE PLUS DURABLE ?

## Accueil Champêtre en Wallonie

### FAQ : Retour sur vos interrogations durant nos séances d'information et d'échange sur les emballages (2023)

En début d'année 2023, nous avons organisé des séances d'information « Emballe-moi si tu peux ! » sur la thématique **des emballages alimentaires** à destination **des transformateurs et agriculteurs** en recherche d'amélioration de leurs solutions d'emballages. Les objectifs étaient de les sensibiliser à l'importance d'avoir un emballage adéquat à leur produit et à la réduction des emballages. Notre attention portait aussi sur le choix de solutions plus respectueuses de l'environnement.

Voici les réponses aux questions que nous avons relevées lors de ces 2 premières formations emballages mais aussi sur le terrain.

Cette FAQ évoluera en fonction des réglementations et de vos interrogations.

#### PRODUITS LAITIERS

##### Si je prends des pots à yaourt en verre avec couvercles en plastique, puis-je réutiliser aussi les couvercles ?

La législation n'interdit pas la réutilisation des couvercles de vos contenants. Néanmoins, on y retrouve des principes de précautions pour éviter les contaminations des aliments.

##### Nos conseils ?

- Il est nécessaire de laver de manière professionnelle vos contenants réutilisables (que ce soit les pots mais aussi leurs couvercles) à haute température via un lave-vaisselle (et désinfecter). Laver vos contenants à la main dans un évier risque d'entraîner des contaminations car ils ne seront pas impeccables. Le producteur reste responsable du produit (et son contenant) s'il y a des problèmes de conservation à cause d'une contamination (dû à un mauvais lavage).
- Il est important de souligner que le lavage de vos contenants et couvercles n'est pas comparable à une stérilisation. Un mauvais lavage peut avoir un impact sur la conservation de vos produits (et entraîner des plaintes de vos clients).
- Nous vous conseillons de faire des tests de résistance au lavage/à l'utilisation (et combien de fois) des couvercles métalliques et en plastique. Mettre en place des analyses de vos contenants après lavage est aussi pertinent. Renseignez-vous auprès de votre fournisseur concernant la réutilisation des emballages et si les couvercles peuvent résister à la chaleur lors du lavage à haute température (et rester intacts).

##### Je voudrais utiliser des bouteilles en verre pour y vendre du lait frais ou pasteurisé. Est-ce que je peux les cautionner et les réutiliser par la suite ?

Oui, mais vous devez prévoir un système nettoyant efficacement les bouteilles afin de les réutiliser. Si vous avez un lave-vaisselle industriel, vous pouvez acheter un panier à bouteille compatible par exemple. Comme pour la question précédente, la réutilisation des couvercles métalliques n'est pas

## ***Emballer vos produits de manière plus écologique ?***

interdite dans la législation. Les conseils précédents s'appliquent également ici. Nous vous conseillons de vérifier en plus, que les fermetures à vis (et les joints) restent en bon état, et résistent à la chaleur.

Dans le cas du lait pasteurisé (et mis chaud dans le contenant) où il y a un traitement thermique, nous ne conseillons pas de réemployer les couvercles déjà utilisés, car le couvercle et le plastique intérieur sont soumis à la chaleur.

**Lorsque j'emballe ma viande ou mon fromage, j'utilise un emballage composé de deux couches (papier + plastique). Est-ce que cet emballage est recyclable par la suite ?**

S'il est vraiment nécessaire d'utiliser un emballage composé de plusieurs couches (papier + plastique par exemple), il faut trouver un emballage dont la séparation des différentes matières est possible. Avec certains emballages, il est souvent possible de s'assurer que les couches peuvent être correctement séparées en utilisant le moins d'adhésif possible sur l'emballage. Par la suite, communiquez clairement auprès de vos clients sur la nécessité de séparer les couches.

**J'ai essayé un contenant en carton mais j'ai l'impression que ma glace change de goût après quelques mois : est-ce possible ?**

En effet, les producteurs ont souligné que certains contenants en carton ont tendance à altérer le goût des glaces, c'est l'aliment qui reste le plus longtemps en contact avec l'emballage. Nous vous conseillons fortement de demander des échantillons aux firmes fournissant des emballages et de faire des essais avant de changer vos emballages et/ou d'acheter un gros stock de pots qui pourraient s'avérer inutilisables.

De plus, un problème de recyclabilité des cartons à glace s'ajoute à cela (Cfr question suivante).

**Je fais de la glace et je la conditionne actuellement dans des pots en plastique.**

**J'envisage d'utiliser des pots en carton : est-ce une bonne idée ?**

Malheureusement, la réponse actuelle est non. Aujourd'hui, tous les pots en cartons adaptés aux glaces ou yaourts sont des multi-complexes puisqu'ils sont tous enduits d'un PE (Polyéthylène) ou de paraffine pour assurer une barrière à l'humidité. Les emballages qui ne sont pas solubles comme le papier/carton siliconé, bitumé ou paraffiné et qui ne sont pas mono-matières, sont plus difficiles à recycler.

Pour être intégrés dans la filière du recyclage du carton en Belgique, ils doivent contenir au moins 85% de fibres, sinon ils seront considérés comme non recyclables. Même en les plaçant dans des containers de tri, ils finiront par être incinérés ou enfouis.

Dans le cas où les références de pots que vous avez trouvés, auraient moins de 85% de fibres, il est actuellement préférable de garder vos pots en plastique.

**Quelle solution écologique pour emballer de la glace ?**

Actuellement, peu de pistes d'emballage de glace peuvent être considérées comme écologiques. Néanmoins voici quelques idées : des pots en plastique dur (type tupperware ménager) serait une option intéressante. Attention, ce type de contenant serait (fortement) consigné, il faudra lever les freins des consommateurs ! Si cette option vous tente, commencez par en parler autour de vous et sondez votre clientèle, en introduisant petit à petit le concept.

Si les solutions de réemploi ne fonctionnent pas pour vos produits, il faut opter pour un emballage composé d'un seul matériau monocouche (par exemple 100% PE (Polyéthylène) ou 100% PET

FAQ Emballages  
**Emballer vos produits de manière plus écologique ?**

(Polytéréphtalate d'éthylène)) recyclable dans les sacs PMC et d'éviter les emballages constitués de plusieurs couches de matériaux différents qui ne peuvent pas être séparés.

Une autre option est de prendre un contenant bi-matière en carton recouvert en général par du plastique mais dont les deux matières sont séparables. Dans ce cas, il est important de communiquer à vos clients la nécessité de trier séparément les différentes fractions.

**J'utilise des pots en carton recouvert de plastique (siliconé ou paraffiné), non séparables : dans quelle poubelle est-ce que mes clients peuvent les trier ?**

La plupart des contenants de ce type sont à jeter dans la poubelle tout venant malheureusement. Comme expliqué dans la question 7, les emballages qui ne sont pas solubles comme le papier/carton siliconé, bitumé ou paraffiné et qui ne sont pas mono-matières, sont plus difficiles à recycler.

### **PLATEAUX DE PRESENTATION (type plateaux de fromages à réaliser pour les fêtes)**

**Existe-t-il des plateaux de présentation réutilisables ?**

Oui, il est possible d'utiliser des plateaux de présentation de produits réutilisables (en plastique dur, en bois, en bambou, ...).

Voici en exemples, quelques références :

- Plateau en bois : Lendou Bois Emballage (Les Rosiers – France) : +33 5 65 31 83 10 ; Martin-emballages <https://www.emballages-martin.com/> (en peuplier)
- Plateau en bambou : Retif par exemple <https://fr.retif.be/plateau-bambou-naturel-avec-poignees-40x30x4-5cm-par-1.html>

L'enjeu principal sera de confirmer avec votre fournisseur que les plateaux peuvent être utilisés à plusieurs reprises, puis de valider un process de nettoyage efficace.

Point d'attention pour le bois : les plateaux risquent d'être tâchés par les produits gras. Notre conseil ? Habillez-les de feuilles de papier ou d'un carton traité ou d'une clayette (par [exemple](#)).

**J'en utilise déjà en plastique dur, puis-je les réutiliser ?**

L'emballage doit être alimentaire et vous devez valider un process de nettoyage des emballages. Il faut aussi que le matériau supporte une température de nettoyage et qu'il n'y ait pas de migration de polymères. Il existe des fournisseurs proposant de la vaisselle réutilisable comme *Cup Concept* : <https://cupconcept.com/fr/produits/vaisselle-reutilisable/assiette-a-snacks/>

### **FRUITS – LEGUMES**

**Comment emballer mes fraises ? J'ai déjà essayé les emballages cartonnés mais ça ne tient pas la rosée lors de la cueillette.**

Il y a autant de qualité de cartons que de personnes qui en produisent. Le Groupement des Fraisieristes Wallons ASBL proposent à leurs membres des achats groupés d'emballages en cartons de qualité. C'est également par leur biais que l'on peut obtenir des rapiers estampillés « fraises de Wallonie ».

Leur contact : [E.bullen@crow.be](mailto:E.bullen@crow.be)

En cas de grosses pluies, il faudra faire la récolte sous un parapluie, attendre la fin de l'averse ... ou en revenir aux rapiers en plastique recyclable (via le sac PMC).

### Si j'utilise un pot en verre réutilisable pour les confitures, puis-je réutiliser le couvercle ?

Dans le cas de la confiture où il y a un traitement thermique, nous ne recommandons pas de réemployer les couvercles déjà utilisés, car le couvercle (et le plastique intérieur) sont soumis à la chaleur.

## VIANDE – TRAITEUR

### Quels matériaux utiliser dans ma sous-videuse ?

La meilleure solution reste l'utilisation du plastique « habituel » pour la mise sous-vide de vos aliments. Ce plastique se met dans les PMC (vérifier le numéro), ils se recyclent en général bien, ce qui n'est pas (encore) le cas du bioplastique dont les centres de tri ne savent que faire.

Attention, même s'il existe des bioplastiques, on ne vous les conseille pas. Le PLA (Acide Polylactique) par exemple aurait pu être le matériau parfait pour remplacer les emballages alimentaires en plastique à usage unique. Mais, sa biodégradation est difficilement possible sans intervention humaine. En effet, en cas d'abandon dans la nature, le PLA ne se dégradera pas seul. Il n'est pas non plus accepté dans les sacs PMC car il va :

- soit se dégrader en matière organique et donc polluer la chaîne de tri des PMC ;
- soit ne pas se dégrader, il sera envoyé dans le résidu.

## ETIQUETTES

### Comment choisir les étiquettes qui seront les plus adaptées à mes produits, à mes matériaux d'emballage et à mes conditions de stockage ?

Selon nous, la meilleure chose à faire est de lister vos besoins, de prendre contact avec quelques firmes qui proposent des étiquettes et leur demander quelques échantillons correspondant à vos attentes. Faites des essais « en situation réelle » chez vous puis prenez une décision.

Voici une liste de questions auxquelles vous pouvez répondre avant d'appeler une firme pour obtenir des étiquettes :

- Sur quels matériaux devrez-vous coller l'étiquette ?
- Dans quelles conditions le produit sera conservé (température ambiante, frigo, congélateur) ?
- Les produits seront-ils manipulés souvent (résistance au frottement de l'étiquette imprimée par exemple) ?
- Vous est-il nécessaire de pouvoir les décoller facilement après leur utilisation (pour récupérer les bords par exemple) ? À froid, à chaud ?

## En un mot ? COMMUNIQUER

La meilleure chose à faire est de communiquer vis-à-vis de votre clientèle.

S'ils vous posent des questions par rapport à vos choix d'emballage, soyez à l'écoute et répondez-leur le plus sincèrement possible. Dites leur comment trier les emballages de vos produits ! N'hésitez pas à faire un visuel humoristique sur cette thématique !

FAQ Emballages  
**Emballer vos produits de manière plus écologique ?**

## En résumé ?

1. **L'emballage le plus écologique est celui qui n'existe pas !** Zéro Waste Belgique vous propose d'apposer l'autocollant « Contenants bienvenus » si vos clients peuvent venir avec leurs propres contenants dans votre magasin. Comment l'obtenir ? [Cliquez ici](https://zerowastebelgium.org/bonnes-adresses/) : <https://zerowastebelgium.org/bonnes-adresses/>
2. **Vous devez préemballer vos denrées alimentaires ?** L'option la plus intéressante (si c'est faisable pour vous) est l'emballage en verre (ou en métal) consigné. Il est meilleur pour la santé (pas de migration de microplastiques dans les produits) et jouit d'un bon score environnemental si réutilisé plusieurs fois. Envie de faire appel à une structure extérieure pour la gestion et le lavage ? Allez voir sur : <https://www.bringback.be/>, <https://www.lempoteuse.be/>, <https://www.fabriquecc.be/bocalerie>
3. **Si vous devez** pour des raisons pratiques, hygiéniques ou autre **choisir des emballages jetables, privilégiez le plastique basique** (plutôt que le bioplastique). Les filières de recyclage du bioplastique n'existant pas encore, ils desservent actuellement la recyclabilité des PMC ! Curieux d'en savoir plus ? <https://www.ecoconso.be/fr/content/les-bioplastiques-sont-ils-vraiment-ecologiques>
4. Choisissez aussi des emballages qui utilisent le moins de matière première possible (bon ratio qualité/quantité), évitez le suremballage.
5. Si vous utilisez des emballages bi-matières : privilégiez les matières séparables mais surtout...

**Communiquez sur vos choix** et les raisons de ceux-ci **auprès de vos clients**. Accompagnez-les dans le tri si vous proposez un emballage spécifique et/ou moins connu.

Vous avez d'autres questions ?

Envie d'en savoir plus ? Vous ne trouvez pas de réponse à vos questions dans cette FAQ ?

L'équipe circuits courts d'Accueil Champêtre en Wallonie est là pour en discuter !  
<https://www.accueilchampetre-pro.be/circuits-courts/>

*Ce document vous est transmis à titre informatif et n'engage en rien la responsabilité de l'ASBL Accueil Champêtre en Wallonie.*

Pour toute question concernant vos projets de diversification, veuillez prendre contact avec l'équipe des circuits courts d'Accueil Champêtre en Wallonie.

**Audrey Legros**

[Audrey.legros@  
accueilchampetre.be](mailto:Audrey.legros@accueilchampetre.be)  
081/627.452



**Sophie Limbort**

[Sophie.limbort@  
accueilchampetre.be](mailto:Sophie.limbort@accueilchampetre.be)  
081/627.455



**Sarah Renoy**

[Sarah.renoy@  
accueilchampetre.be](mailto:Sarah.renoy@accueilchampetre.be)  
081/627.453



## Références et liens utiles

- Site internet pro d'**Accueil Champêtre** : [www.accueilchampetre-pro.be](http://www.accueilchampetre-pro.be)
- Autocollant « Contenants bienvenus » de **Zéro Waste Belgium** : <https://zerowastebelgium.org/bonnes-adresses/>
- Votre client apporte ses propres contenants (réutilisables) pour emporter ses achats alimentaires ? Point de vue de l'**AFSCA** : [https://www.favv-afsca.be/professionnels/publications/thematiques/contenantsreutilisables/\\_documents/AFF\\_achats-alimentaires\\_fr.pdf](https://www.favv-afsca.be/professionnels/publications/thematiques/contenantsreutilisables/_documents/AFF_achats-alimentaires_fr.pdf)
- Informations sur les bioplastiques et vers le site d'**Ecoconso** : <https://www.ecoconso.be/fr/content/les-bioplastiques-sont-ils-vraiment-ecologiques>
- Les directives de **Fost Plus** pour évoluer vers des emballages plus durables et plus recyclables : <https://www.fostplus.be/en/projects/design4recycling-guidelines>
- Prestataires wallons de service d'emballages alimentaires réutilisables :
  - Bring Back : <https://www.bringback.be/index.php/notre-mission/>
  - Bocalerie-Conserverie de la fabrique des Circuits-Courts : <https://www.fabriquecc.be/bocalerie-conserverie>
  - L'Empoteuse : <https://www.lempoteuse.be/>