

Les emballages sont essentiels pour les produits alimentaires !

Les emballages alimentaires contribuent à la fois à la sécurité et à la qualité de notre alimentation.

- Ils permettent de protéger les produits qu'ils contiennent de leur transport à leur utilisation
- Ils permettent de mieux préserver et conserver les produits en évitant les contaminations et en optimisant leur durée de vie
- Ils permettent d'apporter aux consommateurs les informations dont ils ont besoin (date de péremption, ingrédients, allergènes, recyclabilité...)

Les emballages plastiques présentent de nombreux avantages, y compris en matière d'environnement

Le plastique est un matériau d'emballage à la fois léger, souple et résistant, avec d'excellentes propriétés en matière de conservation, de préservation, et d'hygiène, mais aussi en termes d'impact environnemental.

Sa fabrication consomme peu d'énergie, et son faible poids diminue l'empreinte carbone de son transport.

Le plastique est un matériau recyclable et recyclé

Au-delà de ces propriétés, le plastique a l'avantage de pouvoir être recyclé et réutilisé - soit comme nouvel emballage, soit pour d'autres usages tels que la production de fibres et de tissus.

Les résines de plastique les plus utilisées sont recyclables à 100%. C'est le cas du PET utilisé pour les bouteilles.

Depuis plus de 20 ans, d'importants investissements sont faits par les entreprises de la chaîne afin de développer de nouvelles technologies. Ces progrès permettent d'améliorer la recyclabilité des plastiques et d'identifier de nouveaux usages. Le plastique peut donc avoir une seconde vie.

Nous devons tout mettre en œuvre pour faire en sorte qu'aucun emballage plastique ne se trouve là où il ne devrait pas être, c'est-à-dire en dehors des circuits de collecte et de recyclage.

Chaque maillon de la chaîne est concerné : pouvoirs publics, entreprises, industriels, consommateurs, ONG.

Les entreprises alimentaires s'engagent pour réduire leurs emballages et améliorer leur recyclabilité

Les entreprises du secteur alimentaire sont conscientes de leur responsabilité en matière de réduction des déchets et s'engagent depuis de nombreuses années pour minimiser les impacts de leurs emballages sur l'environnement, tout en assurant la sécurité et la préservation de leurs produits.

Cela passe par un effort combiné sur :

- le développement de nouveaux matériaux d'emballages,
- la réduction et d'allègement des emballages (éco-conception),
- l'impact environnemental de la production des emballages,
- l'amélioration du dispositif de collecte pour les français,
- l'amélioration constante des solutions de recyclage,
- l'incorporation de matériaux plastiques recyclés dans les emballages.

Les retardateurs de flammes bromés (PBDE) ne sont pas présents dans les emballages alimentaires.

Ces substances ne sont pas utilisées dans les emballages alimentaires et sont interdites dans leur fabrication. En outre, les emballages ménagers sont recyclés dans des flux totalement séparés des autres plastiques, il n'y a donc aucun risque de mélange des flux de recyclage.