

EMBALLAGES ET GASPILLAGES ALIMENTAIRES

Lors du transport et du stockage des aliments, l'emballage sert de barrière pour préserver leur salubrité et leur fraîcheur. Le gaspillage alimentaire est atténué grâce à des innovations telles que les enrobages comestibles, l'emballage sous vide et les sachets refermables, qui prolongent la durée de conservation des produits alimentaires. Grâce à des emballages plus efficaces, nous pouvons assurer qu'une plus grande quantité de nourriture parvienne à destination sans être gaspillée.

Quelques faits essentiels concernant l'emballage alimentaire.



- Plus de 58 millions de tonnes de déchets alimentaires (131 kg/personne) ont été gaspillées chaque année dans l'Union européenne en 2023, dont une part significative pourrait être diminuée grâce à des emballages optimisés.



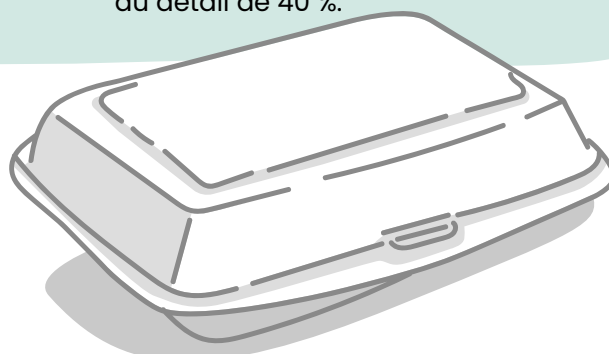
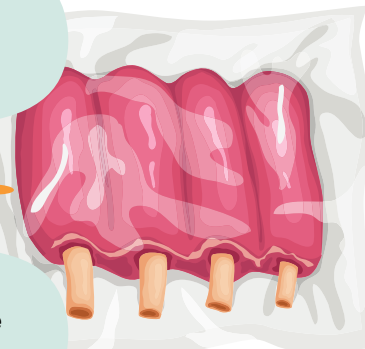
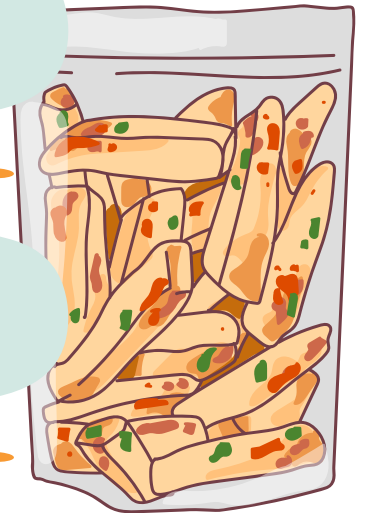
- Un emballage conçu pour protéger le produit peut diminuer le gaspillage alimentaire de 5 à 10 fois par rapport au coût environnemental de l'emballage lui-même.



- En moyenne, seulement 3,0 à 3,5 % de l'impact climatique des aliments emballés est attribuable à l'emballage, ce qui indique que celui-ci contribue marginalement aux émissions par rapport au gaspillage alimentaire.



- Doubler la durée de conservation des produits grâce à un emballage amélioré peut diminuer le gaspillage alimentaire au détail de 40 %.



Emballage Alimentaire Durable, Un guide à l'intention des fabricants d'emballages, des transformateurs alimentaires, des détaillants, des décideurs politiques et des ONG (2020)



Co-funded by
the European Union



VOYAGER
EMPOWERING YOUTH.
TRANSFORMING
TOMORROW!