**RÉSUMÉ**

Cette étude vise à donner un aperçu des fruits et légumes non transformés, d'une part, et des produits de boulangerie frais d'autre part, pour lesquels il est possible d'éviter les emballages à usage unique et lorsque cela n'est pas possible, de les remplacer par une alternative réutilisable. Ceci est lié aux avantages et inconvénients de l'interdiction des emballages à usage unique ou de leur remplacement par des emballages réutilisables pour ces produits alimentaires.

Cette étude n'a pas l'intention d'être un guide de mise en œuvre détaillé et décrit principalement les possibilités où les emballages à usage unique d'entreprise à consommateur (B2C) ou d'entreprise à entreprise (B2B) peuvent être supprimés ou, si cela n'est pas possible, remplacés par une variante réutilisable.

Sur la base des **connaissances scientifiques et de la littérature**, des résultats d'une session de **co-création** et de **la mise en œuvre de la législation** dans plusieurs pays de l'UE, une liste de légumes, fruits et produits de boulangerie potentiels pour lesquels l'emballage pourraient être supprimé ou remplacé par une alternative réutilisable a été dressée. Des recommandations ont également été formulées en vue d'approfondir la recherche ou de trouver des solutions pour que les emballages réutilisables puissent remplacer les emballages à usage unique à l'avenir.

La littérature et l'expérience pratique (acteurs de l'information) montrent que les fruits et légumes les plus sensibles sont plus susceptibles de présenter un taux de respiration élevé, une perte d'humidité importante et/ou une sensibilité accrue aux dommages. Pour ces produits, l'emballage (à usage unique ou réutilisable) apportera une valeur ajoutée pour une durée de conservation plus longue, en combinaison avec d'autres facteurs tels que la température de stockage. Étant donné la grande diversité des cultivars et des origines, il n'est pas facile d'extrapoler les quelques études disponibles à tous les types de fruits et légumes frais. En outre, la saison et les facteurs météorologiques pendant la culture jouent également un rôle important lors du stockage post-récolte. Les études montrent que l'abaissement de la température prolonge de manière significative la durée de conservation des légumes frais et de divers fruits. En outre, pour les fruits et légumes frais sensibles à la perte d'humidité, il peut être important de les emballer avec emballage présentant une forte barrière à la vapeur d'eau.

Une enquête menée dans plusieurs pays européens (12 réponses) a révélé que quatre pays disposent d'une législation nationale spécifique sur l'emballage des fruits et légumes non transformés. Dans ces pays, une période de transition a été prévue pour les fruits et légumes non transformés et des listes plus spécifiques des produits couverts ou non par cette législation ont été établies.

La consultation des parties prenantes par le biais d'un questionnaire et d’une co-création a révélé que pour plusieurs fruits et légumes frais non transformés, un grand nombre de ces produits sont déjà proposés sans emballage, tandis que pour d’autres, des possibilités subsistent pour proposer ces produits sans emballage. Cette étude montre que l'emballage en vrac est possible pour (i) 18 des 29 catégories de légumes (66 %), (ii) 11 des 17 catégories de fruits (64 %). Cependant, éviter l'emballage à usage unique en passant au vrac ou à l'emballage réutilisable impliquera de nombreux nouveaux défis, à la fois économiques, techniques et sociaux.

Sur le plan **économique**, il faut pouvoir garantir, entre autres, que les produits non emballés peuvent être suffisamment différenciés au moment de la vente (par exemple, différentes variétés de tomates, biologiques ou non, etc) afin qu’aucun appauvrissement de l’offre ni aucune perte alimentaire ne soient engendrées. En outre, la mise en place d'un système d'emballages réutilisables implique un certain nombre d'investissements en termes d'achat d'emballages, d'infrastructures de nettoyage et de l'ensemble du système logistique. En effet, les emballages réutilisables ne sont pas (encore) bon marché. Il faut donc investir du capital et du temps. Pour rentabiliser ces actifs ou justifier leur coût s'ils sont loués auprès d'un *pooler*, les emballages doivent revenir régulièrement. D'un point de vue **technique**, l'objectif devrait être de rendre l'emballage aussi standardisé que possible, avec une bonne traçabilité, tout en garantissant la sécurité alimentaire et l'hygiène. Si l'emballage réutilisable est nettoyé et décontaminé industriellement, ces processus doivent être validés et vérifiés. De préférence, un système de certification devrait également être mis en place pour s'en assurer. Au niveau **social**, le rôle du consommateur est très important et il convient d'accorder une attention suffisante à l'acceptation et à l'engagement du consommateur. Avec le système renouvelé (emballage en vrac ou réutilisable), le confort du consommateur doit être suffisant pour maintenir la consommation actuelle de fruits et légumes frais, compte tenu de leur impact sur une alimentation saine et sur la santé publique.

En outre, des ajustements devront être apportés au niveau **législatif** en ce qui concerne la sécurité alimentaire et l'hygiène de ces systèmes d'emballage, tout en garantissant des conditions de concurrence équitables pour toutes les parties prenantes. Il est préférable **d'harmoniser** cette législation adaptée au niveau européen afin de garantir la compétitivité internationale des entreprises et d'éviter, par exemple, que les consommateurs ne soient tentés d'acheter (encore plus) au-delà des frontières.