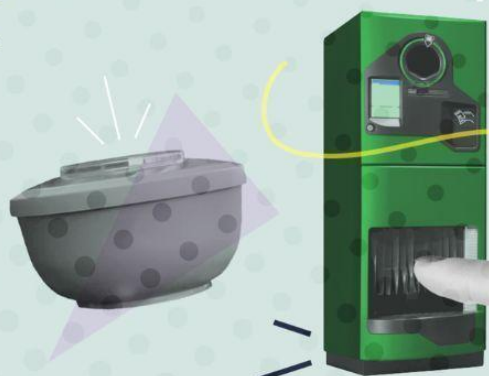


# Marier la sécurité à la durabilité dans les emballages alimentaires

NOTE DE SYNTHÈSE  
– OCTOBRE 2022



#GET  
BACK

#We  
Choose  
reuse

ZERO  
WASTE  
EUROPE

TOXIC-FREE  
FOOD  
PACKAGING

# Crédits

## Auteurs

Dorota Napierska, Responsable de politiques sur la consommation et production de produits non toxiques

## Relecteurs

Larissa Copello, Responsable de campagne de consommation et production, Zero Waste Europe

Joan Marc Simon, Directeur général, Zero Waste Europe

## Éditeur

Theresa Bonnici, Agent de communication, Zero Waste Europe

## Conception et modèle

Theresa Bonnici, Agent de communication, Zero Waste Europe

Blush Design Agency

*Des renseignements et commentaires supplémentaires ont été fournis par Florian Suter et Justin Boucher (Fondation Food Packaging Forum), Pelle Moos (BEUC - Bureau européen des unions de consommateurs), Jonatan Kleimark et Sidsel Dyekjaer (ChemSec).*

# Partenaires de projet



Zero Waste Europe est le réseau européen de communautés, de dirigeants locaux, d'experts et d'agents de changement qui œuvrent en vue de l'élimination des déchets dans notre société. Nous préconisons des systèmes durables et une nouvelle approche de notre relation avec les ressources afin d'accélérer une transition juste vers le zéro déchet pour le bienfait des êtres humains et de la planète.



La campagne Emballages alimentaires non toxiques est une collaboration entre Zero Waste Europe et d'autres ONG dans le but de créer un environnement non toxique où chacun doit se soucier de la présence de substances chimiques nocives pour la santé dans les produits qui entrent en contact avec nos denrées alimentaires.



Zero Waste Europe tient à remercier le soutien financier de l'Union Européenne. Zero Waste Europe est la seule responsable du contenu de ce document. Il ne miroite pas nécessairement l'opinion du bailleur de fonds susmentionné. Le bailleur de fonds ne saurait être tenu responsable de toute utilisation des informations contenues dans le présent document

**La société s'efforce d'établir la réduction des déchets, en mettant l'accent sur les emballages alimentaires. De plus en plus de consommateurs sont en quête d'emballages de produits respectueux de l'environnement et durables et reconnaissent la valeur de prolonger la vie des emballages via la réutilisation.** Trois quarts de la population mondiale estiment que les plastiques à usage unique doivent être bannis dès que possible et environ deux tiers des consommateurs à l'échelle mondiale expriment un intérêt envers les emballages réutilisables. Conjointement avec une pression grandissante des décideurs en vue d'accélérer le processus vers une économie circulaire, cela oblige l'industrie à répondre aux nouvelles demandes. Par conséquent, des solutions sont développées en vue de la réutilisation, du recyclage et de matériaux alternatifs (surtout sans plastique).

Toutefois, l'aspect essentiel de la sécurité chimique est souvent minimisé ou même ignoré dans les considérations et les débats autour de la durabilité des emballages. L'approche réglementaire actuelle n'assure malheureusement pas la sécurité des emballages alimentaires et d'autres matériaux au contact avec des denrées alimentaires. **De nos jours, des centaines de substances nocives présentes dans les emballages alimentaires et d'autres articles au contact avec des denrées alimentaires peuvent se retrouver dans les corps humains via la lixiviation ou la migration dans les denrées alimentaires, avec des effets potentiels à long terme sur les systèmes reproducteur, immunitaire et nerveux.** Cela crée une menace importante pour la santé et les populations vulnérables, comme les enfants et les femmes enceintes, particulièrement à risque.

On retrouve bon nombre de ces substances chimiques dans les emballages à usage unique et les articles de table courants (notamment ceux fabriqués à partir de plastique, de papier et de carton) contenant une variété d'additifs, ajoutés pour la fonctionnalité, comme les plastifiants et les agents d'étanchéification à la graisse. Tout aussi inquiétant est le fait que **seule une fraction des substances chimiques présentes dans les emballages alimentaires/articles au contact avec des denrées alimentaires ont été correctement évaluées quant à leurs impacts sur la santé.**

Les substances chimiques toxiques qui migrent des emballages alimentaires et d'autres articles au contact avec des denrées alimentaires créent un certain nombre de risques pour les entreprises : des amendes de non-conformité potentielles et des rappels de produits après un examen plus approfondi, à la perte de la satisfaction et de la confiance du client. L'utilisation de substances non testées ou insuffisamment testées apporte également une grande incertitude étant donné que la recherche sur les substances chimiques qui pourront bientôt être identifiées comme une cause de préoccupation et les appels à mettre des interdictions en place plus rapidement se développent. Faire de la prévention en éliminant de façon proactive les substances

chimiques nocives et en choisissant des matériaux plus sûrs peut donc réduire le risque, pour l'industrie, associé au degré élevé actuel d'incertitude et augmenter les contraintes réglementaires qui peuvent compromettre les opérations commerciales.

Réduire l'exposition aux substances chimiques nocives contribue à la prévention des maladies chroniques qui y sont associées chez la population humaine, y compris l'obésité et l'infertilité.

Améliorer la gouvernance des substances chimiques des emballages alimentaires requiert une action urgente, également à cause de la transition accélérée vers une économie plus circulaire de l'UE. Le recyclage des déchets d'emballages en nouveaux matériaux au contact avec des denrées alimentaires présente un défi particulier dans la mesure où il peut augmenter les sources possibles de contamination et la quantité de substances chimiques qui peut migrer des emballages aux denrées alimentaires. **Par conséquent, les substances chimiques nocives doivent être éliminées dès le départ** (via le design d'emballage) des articles primaires de sorte que l'emballage soit recyclé (ou composté) en toute sécurité. Compte tenu de la diminution des risques et des coûts associés à la décontamination, les emballages sans substances chimiques nocives peuvent également favoriser les investissements des entreprises en recyclage de haute qualité en boucle fermée.

Finalement, il revient aux législateurs et aux entreprises de production de s'assurer que nous ne sommes pas exposés à des substances chimiques toxiques. Alors que la révision des lois de l'UE sur les substances chimiques des matériaux au contact avec des denrées alimentaires n'est pas encore achevée, **les entreprises peuvent, dès à présent, commencer à délaisser les substances chimiques toxiques utilisées dans leurs produits**, même si cela est accompagné de plusieurs défis, comme le besoin de choisir des matériaux et des substances chimiques sûrs en l'absence de directives officielles, ainsi que la difficulté à obtenir des renseignements adéquats à l'appui tout au long de la chaîne d'approvisionnement. Heureusement, les bases de données et outils existants, comme l'[UP Scorecard](#), peuvent aider à évaluer la santé humaine et les impacts environnementaux des choix d'articles de cuisine et d'emballages alimentaires courants.

**Les concepts de « sécurité » et de « durabilité » sont directement liés : afin que les emballages alimentaires soient réellement durables, ils doivent être sûrs pour la santé humaine et pour l'environnement.** Zero Waste Europe encourage vivement l'adoption de produits, y compris les emballages alimentaires, réutilisables et sans substances chimiques nocives. Des emballages plus sûrs et plus durables créeront également la confiance des consommateurs et la réputation de la marque pour les entreprises.

Dans la présente synthèse, nous prétendons :

- (1) Apporter aux entreprises une meilleure compréhension de la santé et des questions environnementales liées aux substances chimiques nocives dans les

matériaux au contact avec des denrées alimentaires (et notamment en ce qui concerne les emballages alimentaires).

- (2) Mettre l'accent sur l'opportunité des entreprises à adopter des pratiques d'économie circulaire en utilisant des matériaux non toxiques et réutilisables qui protègent la santé de l'homme.



# Principaux messages et recommandations :

- Les emballages alimentaires et les articles de cuisine courants ne sont durables que s'ils sont non toxiques.
- La législation de l'UE devrait éliminer de toute urgence les substances chimiques les plus dangereuses et s'assurer que les emballages et autres articles au contact avec des denrées alimentaires sont sûrs pour l'utilisation, la réutilisation et le recyclage. En principe, les produits qui ne peuvent être utilisés, réutilisés ou recyclés en sécurité en fin de vie ne doivent pas être produits ou mis sur le marché en premier lieu.
- Éliminer les substances chimiques toxiques des emballages alimentaires et autres matériaux au contact avec des denrées alimentaires protégera non seulement la santé de l'homme et l'environnement, mais peut aussi créer la confiance des investisseurs, des détaillants et des consommateurs tout en renforçant la confiance envers la marque.
- Les systèmes d'emballages réutilisables sont une solution essentielle pour les emballages durables et des catalyseurs d'une économie circulaire.
- Les fabricants peuvent déjà introduire des solutions innovantes et/ou renforcer des solutions existantes plus sûres pour les emballages (par ex. en évitant les colles et les encres toxiques, en utilisant des matériaux inertes pour les options réutilisables).
- Dans l'immédiat, il est possible d'utiliser des outils comme UP Scorecard pour soutenir les stratégies de prises de décision pour les emballages et le dialogue avec les fournisseurs.

[Vous pouvez consulter l'intégralité de la Synthèse ici.](#)