

Démystifier les mythes courants sur l'hygiène alimentaire, les déchets alimentaires et les problèmes de santé liés aux emballages réutilisables

En ce qui concerne les emballages alimentaires et pour boissons, pendant un certain temps, l'industrie intéressée a répandu de fausses idées sur leur relation avec l'hygiène alimentaire, les problèmes de santé et les déchets alimentaires. Ces préoccupations ont été notamment soulevées dans le débat actuel sur la révision du Règlement sur les emballages et les déchets d'emballages (PPWR). Par conséquent, la présente fiche technique vise à briser certains des mythes les plus courants.

MYTHE N° 1 : LES EMBALLAGES À USAGE UNIQUE RÉDUISENT LES DÉCHETS ALIMENTAIRES

Les producteurs d'emballages ont affirmé à plusieurs reprises que les emballages à usage unique, des petites portions et l'enveloppement de légumes aideraient à réduire les déchets alimentaires. Tandis que certains emballages peuvent contribuer à augmenter la durée de vie des produits en rendant, par exemple, la réfrigération inutile, une étude récente de l'UNEP a conclu que : **« À chaque fois que le type de nourriture le permettra, les aliments doivent être vendus non emballés ou dans des emballages réutilisables, puisque cela est presque toujours préférable pour l'environnement aux emballages à usage unique pour la nourriture. »** Les auteurs recommandent d'utiliser des emballages surtout pour conserver la viande fraîche. [1] Ainsi, si les emballages améliorent l'empreinte environnementale générale en protégeant les aliments, les emballages réutilisables sont une solution préférable aux emballages à usage unique.

Dans les foyers de l'UE, **les déchets alimentaires et les déchets d'emballages plastiques ont augmenté en même temps ces deux dernières décennies** (Figure 1). [2] Jusqu'à présent, l'emballage supplémentaire n'a pas réussi à réduire les déchets alimentaires domestiques puisque le comportement de certains consommateurs conduit aux déchets alimentaires, comme les achats excessifs, la préparation et le stockage de nourriture sont indépendants de la conception de l'emballage. **Dans certains cas, les emballages peuvent effectivement augmenter les déchets alimentaires pendant le traitement : des pratiques telles que la coupe, les conditionnements multiples et la taille des portions peuvent générer des déchets alimentaires supplémentaires pendant la production.**

FIGURE 1 – HOUSEHOLD FOOD AND PLASTIC PACKAGING WASTE IN THE EU-28 (MILLION TONNES)

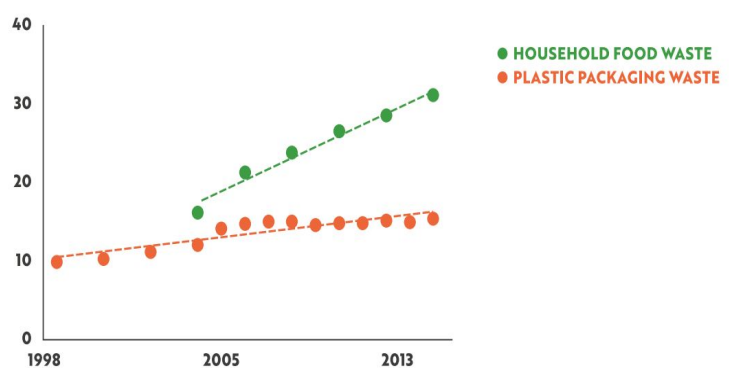


Figure 1 – Déchets alimentaires et déchets d'emballages plastiques dans l'UE 28 (millions de tonnes)

Fiche technique Zero Waste

Une étude ACV sur les emballages plastiques a montré qu'ils ne prennent pas souvent en compte les effets positifs des chaînes d'approvisionnement alimentaire en circuit court, des solutions sans emballages et des emballages réutilisables. Dans de nombreux cas, l'emballage remplit principalement une fonction marketing. [3]

Les emballages alimentaires ne parviendront pas à baisser les quantités élevées de déchets alimentaires en Europe. Ils doivent plutôt être abordés dans l'ensemble de la chaîne d'approvisionnement, car elle comporte divers éléments. Plutôt que d'emballer les aliments dans encore plus de plastique, nous proposons d'introduire des objectifs contraignants de réduction des déchets alimentaires (réduction de 50 % de perte alimentaire et de déchets d'ici 2030), conformément aux ODD 12.3. [4] Ce processus doit inclure les déchets alimentaires au niveau de l'exploitation qui est sous-estimée et actuellement exclue de la méthodologie de l'UE pour mesurer les déchets alimentaires. Un objectif contraignant incitera les États membres à agir de manière décisive sur la réduction des déchets alimentaires. Par ailleurs, de bons exemples de leaders de l'industrie, [5] de pays comme l'Italie, [6] et de municipalités telles que Milan [7] et Catalogne [8] ont prouvé que la réduction des déchets est possible lorsque les politiques adéquates sont appliquées.

MYTHE N° 2 : LES EMBALLAGES À USAGE UNIQUE PROTÈGENT NOTRE SANTÉ

De plus en plus de preuves démontrent que de nombreux objets à usage unique destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires composés de plastiques, de papier et de carton présentent des risques directs pour la santé des consommateurs puisqu'ils peuvent contenir des centaines de substances chimiques dangereuses ou potentiellement dangereuses qui migrent vers les aliments et se retrouvent dans le corps du consommateur. [9] 388 substances chimiques différentes qui peuvent être présentes dans les matériaux destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires (Figure 2) sont classées comme étant les substances chimiques les plus nocives, conformément à la Stratégie de l'UE pour une chimie durable (CSS), car elles sont cancérogènes, mutagènes, toxiques pour la reproduction (CMR), des substances chimiques persistantes et bioaccumulables et/ou des perturbateurs endocriniens (EDC). [10]

Les études de biosurveillance humaine dans l'UE montrent que les emballages alimentaires sont l'une des sources les plus importantes d'exposition aux perturbateurs endocriniens, comme les BPA et les phtalates chez les enfants et les adultes et indiquent un nombre croissant de substances chimiques dangereuses présentes dans le sang et les tissus humains. [11]

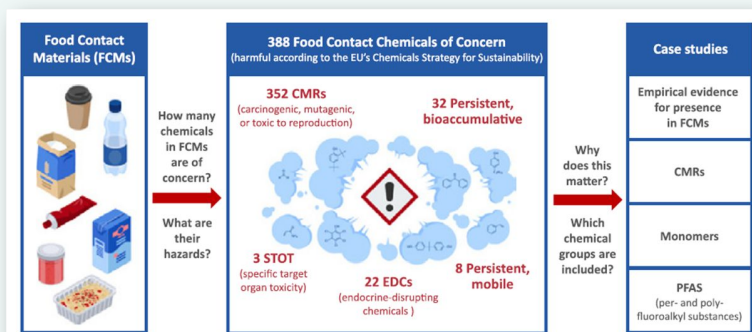


Figure 2 - Substances chimiques les plus nocives qui peuvent être présentes dans les matériaux destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires [Source : [C]]

L'exposition quotidienne répétée à ces substances chimiques peut contribuer à des risques graves pour la santé humaine, comme la diminution de la fertilité, l'obésité, le diabète et même des cancers hormonaux à long terme. De plus, **le risque découlant des plastiques, du papier et du carton recyclé dans les emballages alimentaires est souvent sous-estimé, ce qui montre que le recyclage accru d'emballages à usage unique n'est pas une solution viable pour les déchets mondiaux et européens et les crises sanitaires.** [12] [13]

MYTHE N° 3 : LES EMBALLAGES RÉUTILISABLES NE SONT PAS HYGIÉNIQUES

En ce qui concerne la sécurité alimentaire et l'hygiène des emballages réutilisables, les allégations des promoteurs d'emballages à usage unique ne peuvent prévaloir. Tout d'abord, la législation sur l'hygiène alimentaire (Règlement (CE) 852/2004) réglemente déjà cette pratique puisqu'elle couvre tous les aspects de l'hygiène dans toutes les entreprises alimentaires. Le règlement précise que les récipients et les emballages réutilisables (y compris les matériaux utilisés pour le conditionnement et l'emballage) doivent rester propres et être désinfectés, le cas échéant, afin d'éviter toute contamination. Ainsi, les entreprises qui vendent des aliments dans des emballages réutilisables ou à usage unique doivent s'en tenir à ces obligations.

En examinant de plus près les différents modèles de réutilisation, notamment le « remplissage » (les consommateurs apportent leur propre emballage et le remplissent dans les magasins) et les « systèmes de réutilisation » (l'entreprise détient un emballage et il est intégré à un système qui fonctionne avec une logistique complète de distribution, retour, nettoyage, collecte, etc.) [14] nous pouvons démystifier les allégations concernant une mauvaise hygiène alimentaire. **En ce qui concerne les « systèmes de réutilisation », il existe une infrastructure et une logistique inverse pour les emballages en place, qui est plutôt industrialisée avec des normes d'hygiène tout au long du processus (distribution, reprise, lavage et remplissage de l'emballage). Cette pratique est déjà répandue dans le segment des boissons dans de nombreux États membres pour l'eau, les bières, les jus et autres boissons. En France, des solutions efficaces pour le lavage industriel d'emballages secondaires et tertiaires réutilisables pour l'industrie alimentaire (fruits, légumes, viande, poisson, boulangerie, etc.) se sont avérées performantes à l'échelle.** [15]

En ce qui concerne le modèle de « remplissage », sous lequel le consommateur apporte ses propres récipients au magasin, les règles pour assurer une bonne hygiène et les exonérations de responsabilité des magasins sont une bonne pratique. Cela a également été inclus dans la proposition de la Commission pour la révision du Règlement sur les emballages et les déchets d'emballages.

Enfin, **il est essentiel de souligner il existe une longue et remarquable histoire d'emballages réutilisables utilisés depuis des générations partout dans le monde pour transporter des produits laitiers, des viandes, des fruits de mer, des fruits et légumes, des céréales et d'autres aliments.** Les emballages réutilisables ne sont donc pas nouveaux dans le secteur des biens de consommation – y compris le secteur de l'hôtellerie et de la restauration en Europe. Les questions d'hygiène, de santé et de sécurité autour des emballages réutilisables ont notamment été mises à l'honneur par la COVID-19. Dans certains cas, les détaillants en alimentation ont décidé (ou ont été obligés) de suspendre temporairement les options de réutilisation/remplissage pour leurs clients lorsque la pandémie a frappé. Les experts de la santé ont toutefois reconfirmé la sécurité des emballages réutilisables lorsque l'on emploie des règles d'hygiène basique, même à la lumière de la pandémie. [16]

MYTHE N° 4 : LE RECYCLAGE RÉSOUDRA UN PROBLÈME DE DÉCHETS

Actuellement, l'industrie se concentre surtout sur assurer que les emballages sont collectés pour le recyclage et sur des solutions telles que le recyclage chimique promu comme une innovation technologique qui pourraient permettre la valorisation des flux de déchets plastiques problématiques. Nous devons toutefois reconnaître que même s'il est possible d'améliorer le recyclage – **le recyclage a ses limites** et ne peut répondre à toutes les demandes, il peut être une distraction dans la lutte pour réduire les déchets car il perpétue la culture du jetable et, dans l'ensemble, il laisse de nombreux défis de durabilité liés à l'emballage non résolus.

Fiche technique Zero Waste

Les niveaux actuels d'utilisation de ressources, même en poussant le recyclage et la décarbonisation à l'extrême, sont incompatibles avec l'agenda climatique. [17]

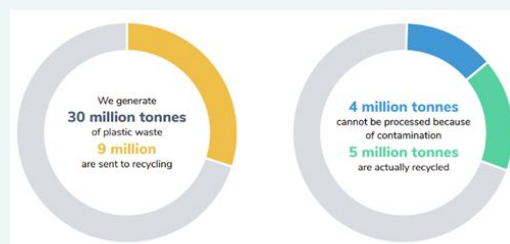
La plupart des statistiques disponibles sur la recyclabilité des emballages sont inexactes, elles ne reflètent pas les conditions réelles du secteur et varient fortement d'un pays à l'autre. Dans la plupart des cas, les infrastructures de gestion des déchets manquent de capacité/apptitude à traiter différents formats d'emballage. Plus le mélange de matériaux est important dans l'emballage, plus la qualité générale du matériau recyclé sera basse. Actuellement, la plupart des emballages à usage unique sur le marché européen sont composés de différents matériaux et/ou couches qui ne peuvent être recyclés ensemble. La présence de nombreuses substances chimiques dans les emballages, conjointement avec des restes de nourriture font également obstacle au recyclage. De plus, les statistiques actuelles de recyclage ne tiennent pas compte de l'élimination inappropriée (détritus), tout en incluant les emballages expédiés en dehors du territoire de l'UE où le recyclage et la traçabilité sûrs et efficaces ne peuvent être garantis.

Une étude récente sur les emballages en papier composite [18] montre que les papiers composites créent plus de déchets d'emballages. Selon cette étude, « les papiers composites exigent, en moyenne, 40 pour cent de matériau en plus pour emballer la même quantité de produits. On s'attend à ce que d'ici 2025, les papiers composites produisent un total de 25 millions de tonnes de déchets en plus. Cette étude montre également que « le recyclage actuel de la composition fibreuse est actuellement à la traîne par rapport à la recyclabilité théorique et la proportion croissante de composites pose des problèmes dans le recyclage des vieux papiers. »

En ce qui concerne les plastiques, bien qu'il existe environ 79 types de matières plastiques disponibles sur le marché, seule une poignée de types de polymères sont effectivement recyclés. L'Europe a atteint un taux de recyclage global du plastique de 23 %.

En Europe, des décennies après le lancement du premier système de recyclage, **seulement 40 % des emballages en plastique sont déclarés comme étant recyclés**, le reste étant mis en décharge ou incinéré. D'après les estimations, le taux de recyclage effectif, par ex. **le taux de substitution du plastique recyclé ou la capacité à remplacer la production de plastiques équivalents au plastique vierge, est proche de 10 %**. De surcroît, un tiers des emballages plastiques consacré au recyclage est toujours expédié en dehors du territoire de l'UE, où le recyclage et le suivi effectifs ne peuvent être assurés.

Selon les estimations, 95 % de la valeur du matériau d'emballage plastique, par ex. entre 70 et 105 milliards d'euros annuels, sont perdus pour l'économie après un cycle de première utilisation très court. **Ce système n'est pas durable.** [19]



Plastic Waste Recycling Figures(2022). Source: ECOS
Figure 3 - Chiffres sur le recyclage des déchets (2022).
Source : ECOS



Plastic demand (2018) in million metric tonnes. Source: ING

Figure 4 - Demande en plastique (2018) en millions de tonnes métriques. Source : ING

Un nombre d'études et de rapports récents concluent sur le **manquement des engagements volontaires des plus grandes entreprises du monde pour faire face à la crise des plastiques en se concentrant sur le recyclage des emballages** plutôt que sur la réduction et la réutilisation. [20] [21] Un rapport de l'Ellen MacArthur Foundation et du Programme des Nations Unies pour l'Environnement a montré que certaines entreprises utilisent davantage de plastique vierge malgré l'engagement pour réduire son utilisation. [22] Par ailleurs, le journalisme d'investigation de Deutsche Welle (DW) [23] a récemment montré que deux tiers des engagements liés aux emballages d'entreprises alimentaires et de boissons européennes ont échoué ou abandonné.

Recycler le plastique n'est pas une solution à notre utilisation excessive des ressources naturelles, ni une mesure efficace pour réduire les déchets d'emballages. Il n'y a aucun moyen de nettoyer tous nos déchets ou de construire suffisamment d'infrastructures de recyclage pour gérer l'entrée grandissante de matières jusqu'à ce que nous commençons à concevoir et à utiliser les choses fondamentalement différemment. Le recyclage a toutefois un rôle important à jouer pour fermer la boucle puisque les options de prévention et de réutilisation, comme les emballages remplissables, ont été épuisées.

COORDONNÉES

Dorota Napierska, Responsable de politiques sur la consommation et production de produits non toxiques, dorota@zerowasteurope.eu

Theresa Morsen, Agent des politiques sur les déchets, theresa.morsen@zerowasteurope.eu

Larissa Copello, Responsable de campagne de consommation et production, larissa@zerowasteurope.eu

Éditeur : Ana Oliveira



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



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.

zerowasteurope.eu

Démystifier les mythes courants sur l'hygiène alimentaire, les déchets alimentaires et les problèmes de santé liés aux emballages réutilisables