

Zoom sur les matériaux en contact alimentaire

CE QUE VOUS DEVEZ SAVOIR

Les matériaux plastiques en contact avec les aliments jouent un rôle crucial dans la protection de la nourriture contre les contaminants et la prévention du gaspillage alimentaire. Cependant, il existe des inquiétudes au sujet des substances chimiques utilisées pour la production de ces matériaux.

Qu'entend-t-on par matériaux en contact alimentaire ?

"Matériaux en contact alimentaire", fait référence à tous les matériaux destinés à entrer en contact avec les aliments.



Une migration advient naturellement dès lors que deux matériaux entrent en contact l'un avec l'autre

La migration est un phénomène naturel et inévitable qui se produit avec tous les matériaux. Chaque fois que deux matériaux entrent en contact l'un avec l'autre, des substances peuvent migrer d'un matériau à l'autre. C'est également le cas entre les emballages et les aliments.



L'évaluation des risques garantit que les matériaux en contact alimentaire sont sûrs

Une évaluation des risques se base sur plusieurs éléments afin d'établir si la migration d'une substance dans les aliments représente des risques potentiels pour la santé.

L'IDENTIFICATION DES DANGERS :

Identifie les effets potentiels d'une substance chimique sur la santé humaine et/ou l'environnement.

L'EVALUATION DE L'EXPOSITION :

Évalue les expositions potentielles de l'homme et de l'environnement à une substance donnée, tout au long des étapes de production, distribution, utilisation, élimination ou de recyclage de celle-ci.

LA CARACTÉRISATION DES RISQUES :

Combine les résultats des deux précédentes étapes pour déterminer si des effets sur la santé et/ou l'environnement sont susceptibles de survenir dans une population donnée.

LE RESULTAT ASSURE UNE UTILISATION EN TOUTE SÉCURITÉ DES PRODUITS

EFSA

L'autorité européenne de sécurité des aliments procède à une évaluation des risques relatifs à la migration potentielle de la substance, afin de garantir un haut niveau de protection de la santé humaine. La limite de sécurité est basée sur le profil toxicologique de chaque substance.



La dose est un paramètre clé

Même les substances naturelles peuvent interagir avec le corps mais ne causent des effets nocifs qu'à partir d'une certaine dose. C'est la dose qui définit le risque.

Eau :

L'eau est un élément capital d'une vie en bonne santé. Nous avons besoin d'eau pour rester hydratés et conserver notre énergie.



L'intoxication par l'eau peut se produire quand une personne boit tellement que l'eau dilue la concentration de sodium dans le sang, créant un déséquilibre électrolytique. L'intoxication hydrique, connue sous le nom d'hyponatrémie, est surtout un risque pour les adeptes des sports d'endurance.

Apport journalier recommandé : environ 2,5 litres¹

Café :

Le café contient des antioxydants et des nutriments qui contribuent à une bonne santé. Le café augmente la concentration et le niveau d'énergie.



Trop de caféine peut causer de l'insomnie, de la nervosité, des nausées, de l'arythmie cardiaque, des tremblements musculaires, de l'anxiété et des maux de tête.

AJR: 400 milligrammes²

Sauce soja :

La sauce de soja présente des bienfaits pour la santé: elle est faible en calories et contient de très nombreux antioxydants naturels.



Si elle est consommée en trop grande quantité, elle augmente le taux de sodium dans le sang, entraînant potentiellement des problèmes neurologiques.

AJR : 2 cuillérées (32 grammes)³

Pourquoi l'emballage est-il si important ?

Le gaspillage alimentaire représente un énorme enjeu, en Europe et au-delà...



16%⁴ C'est la quantité de nourriture gaspillée en moyenne par les consommateurs de l'UE.

Selon l'OMS, dans les zones moins développées, jusqu'à **50%** des aliments sont gaspillés entre la récolte et le domicile⁴.

... et les intoxications alimentaires sont un autre problème tout aussi majeur...



351.000⁵ personnes meurent chaque année dans le monde à la suite d'une intoxication alimentaire.



Au Royaume-Uni, plus de **1 million de personnes** sont intoxiquées par des aliments avariés, entraînant **500 décès par an**⁶.

... Utiliser les bons emballages alimentaires pour changer la donne !

Fraîcheur des aliments garantie, durée de conservation accrue et meilleure qualité des produits pour les consommateurs sont autant de bénéfices apportés par l'emballage.

Dans une société durable, le recours aux systèmes modernes d'emballage et de stockage réduirait de façon spectaculaire le gaspillage, pour l'amener à environ

3%⁴

¹ EFSA (2009), "Dietary reference values for water": <https://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/1459>

² EFSA, "Caffeine": http://www.efsa.europa.eu/sites/default/files/corporate_publications/files/efsaxplainscaffeine150527.pdf

³ Calculated based on EFSA (2005), "EFSA provides advice on adverse effects of sodium": <https://www.efsa.europa.eu/en/press/news/050622>. 1 tbsp. (16g) of soy sauce contains 0.9g of sodium.

⁴ European Commission (2015), "Average EU consumer wastes 16% of food; most of which could be avoided": <https://ec.europa.eu/jrc/en/news/average-eu-consumer-wastes-16-food-most-which-could-be-avoided?r=nd>

⁵ Time (2015), "351,000 People Die of Food Poisoning Globally Every Year": <http://time.com/3768003/351000-people-die-of-food-poisoning-globally-every-year/>

⁶ UK government (2011), "FOODBORNE DISEASE STRATEGY": <https://www.food.gov.uk/sites/default/files/multimedia/pdfs/fds2015.pdf>

Zoom sur les matériaux en contact alimentaire

COMMENT ÊTRE CERTAIN QU'ILS SONT BEL ET BIEN SÛRS ?

TOUTE SUBSTANCE UTILISÉE FAIT L'OBJET D'UNE ÉVALUATION SCIENTIFIQUE QUI EN GARANTIT L'UTILISATION SANS RISQUE

EFSA

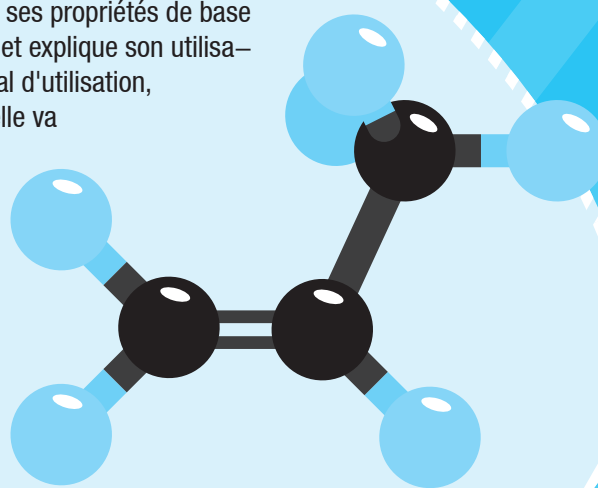
Dossier technique

Le dossier technique fait partie d'un processus scientifique et réglementaire qui détermine, pour une substance donnée, les conditions propres à son utilisation en toute sécurité.

1

Identité et propriétés physicochimiques d'une substance

L'objectif est de comprendre la substance et la façon dont elle migre. Le demandeur fournit des informations sur ses propriétés de base (par exemple, sa solubilité et sa stabilité) et explique son utilisation finale, y compris : le niveau maximal d'utilisation, la fonction, dans quel(s) plastique(s) elle va être utilisée, en contact avec quels aliments, dans quelles conditions de contact (durée, température...), etc.



2

Données sur la teneur résiduelle de la substance dans le matériau en contact avec les aliments

L'objectif est de comprendre la quantité de substance présente et le type de migration spécifique attendue.

Le contenu résiduel est le contenu réel de la substance dans le matériau final mis sur le marché.

3

Données sur la migration de la substance

Le but est d'apprécier la quantité de substance qui migre dans la nourriture. Ceci est fait en testant différents types d'aliments, dans des conditions réelles de stockage (durée/température).

4

Données toxicologiques et propriétés microbiologiques de la substance

Le demandeur doit démontrer, en cas de propriétés microbiologiques de la substance, que celles-ci n'ont aucun effet sur les aliments. Pour démontrer que les niveaux de migration dans les denrées alimentaires sont sûrs pour la consommation humaine, le demandeur fournit les rapports toxicologiques pertinents.

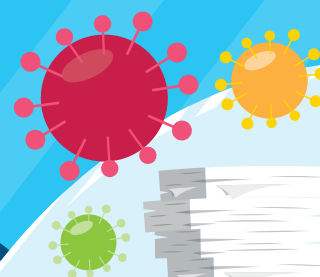
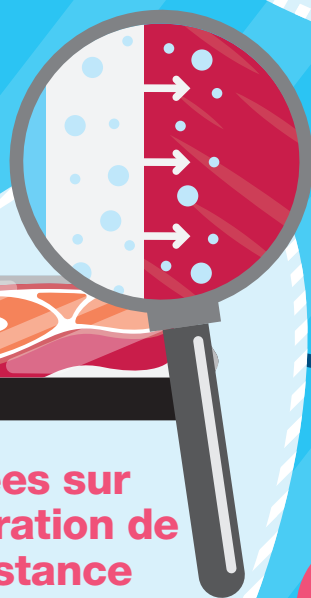
5

Revue des évaluations existantes

Si la substance est déjà approuvée par une autre autorité pour être utilisée dans une catégorie de produits, le demandeur doit le faire savoir.

Conclusions

L'EFSA fait part de ses conclusions à la Commission européenne. Si la substance est approuvée, elle peut être utilisée dans les matériaux en contact alimentaire. La substance est sûre d'utilisation et propre à être utilisée en contact avec les denrées alimentaires dans les conditions spécifiées dans le dossier technique.



ZOOM SUR LES MATÉRIAUX EN CONTACT ALIMENTAIRE

PlasticsEurope
Association of Plastics Manufacturers

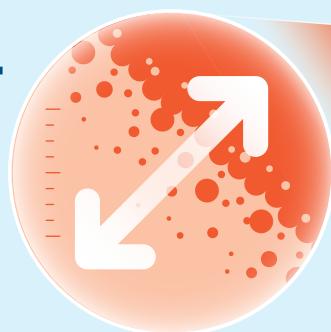
FCA Food Contact Additives
A sector group of Cefic



COMMENT POUVONS-NOUS NOUS ASSURER QUE LA MIGRATION EST SÛRE ?

→ LA MIGRATION DES SUBSTANCES DANS LES ALIMENTS SE PRODUIT AVEC TOUS LES EMBALLAGES.

La migration survient chaque fois qu'un emballage – quel qu'il soit – entre en contact avec un aliment. C'est un processus physique naturel. L'important est que le niveau de migration soit sûr.



→ LES PLASTIQUES SONT RIGOREUSEMENT TESTÉS POUR GARANTIR QUE LA MIGRATION - LE CAS ÉCHÉANT - EST SÛRE

Les conditions de test sont définies par la réglementation et doivent être respectées par tous les acteurs de la chaîne de valeur (des producteurs de matériaux aux fabricants d'emballages et aux emballeurs) qui, à plusieurs étapes de celle-ci, effectuent des tests pour s'assurer que le plastique échantillonné est adapté à son utilisation finale.

LES VARIABLES PEUVENT INCLURE :



la température



la durée du contact



la surface de contact



le type d'aliment

Prélèvement d'un échantillon du plastique



Test au contact d'un simulant alimentaire



Les simulants alimentaires, tels que définis par la réglementation (par exemple, l'huile d'olive), imitent les propriétés de différents types d'aliments dans les pires conditions prévisibles

Contrôle de la migration dans des conditions standardisées



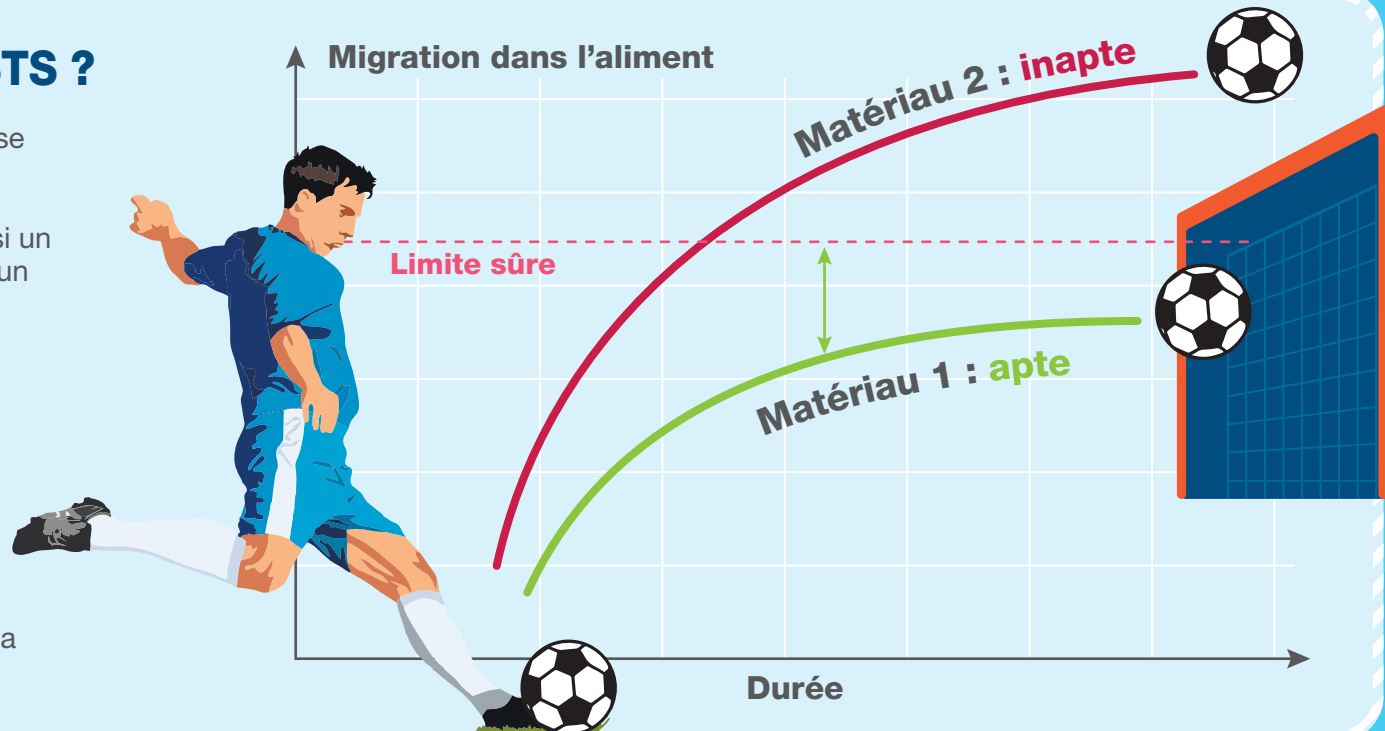
Analyse des résultats pour vérifier que les limites de sécurité sont respectées



? QUE MONTRENT LES TESTS ?

Les tests montrent comment la migration se produit dans différents types d'aliments et conditions de contact. Les tests nous permettent de déterminer si un emballage plastique peut être utilisé pour un aliment donné et dans les conditions d'utilisation prévues. Les tests sont conçus pour exagérer les conditions réelles d'utilisation et, de fait, intégrer une marge de sécurité. On part de l'hypothèse que le même matériau d'emballage est utilisé tous les jours pour consommer le même aliment.

Ces conditions de test garantissent que la migration, le cas échéant, est inférieure à la limite de sécurité.



TOUTES CES DONNÉES NOUS PERMETTENT DE GARANTIR UNE UTILISATION SÛRE DE L'EMBALLAGE

ZOOM SUR LES MATÉRIAUX EN CONTACT ALIMENTAIRE

PlasticsEurope
Association of Plastics Manufacturers

FCA Food Contact Additives
A sector group of Cefic



COMMENT POUVONS-NOUS NOUS ASSURER QUE LA MIGRATION EST SÛRE ?

À toutes les étapes de la chaîne de valeur, les matériaux sont produits de façon contrôlée, sûre et cohérente.

➔ NEUF RÈGLES D'OR POUR ASSURER LA SÉCURITÉ DES EMBALLAGES TOUT AU LONG DE LA CHAÎNE D'APPROVISIONNEMENT :



Attribuer les responsabilités afférentes à la sécurité des produits et former tout le personnel opérationnel.



Mettre en œuvre des systèmes et politiques d'assurance qualité afin de garantir la conformité aux réglementations en vigueur.



Avoir des procédures en place au niveau de la production pour éviter toute contamination du produit.



Adopter des règles d'hygiène appropriées.



Documenter toutes les informations pertinentes (par ex. formulation du produit, procédures opérationnelles), assurer un bon étiquetage des matériaux et objets, et mettre en œuvre des procédures de traçabilité.



Effectuer une évaluation interne des risques, y compris par un contrôle des matériaux et produits finis. Vérifier la conformité aux spécifications documentées.



Avoir en place un système de traitement des réclamations, de rappel des produits et de gestion des incidents.



Effectuer régulièrement des audits internes et chez les fournisseurs.

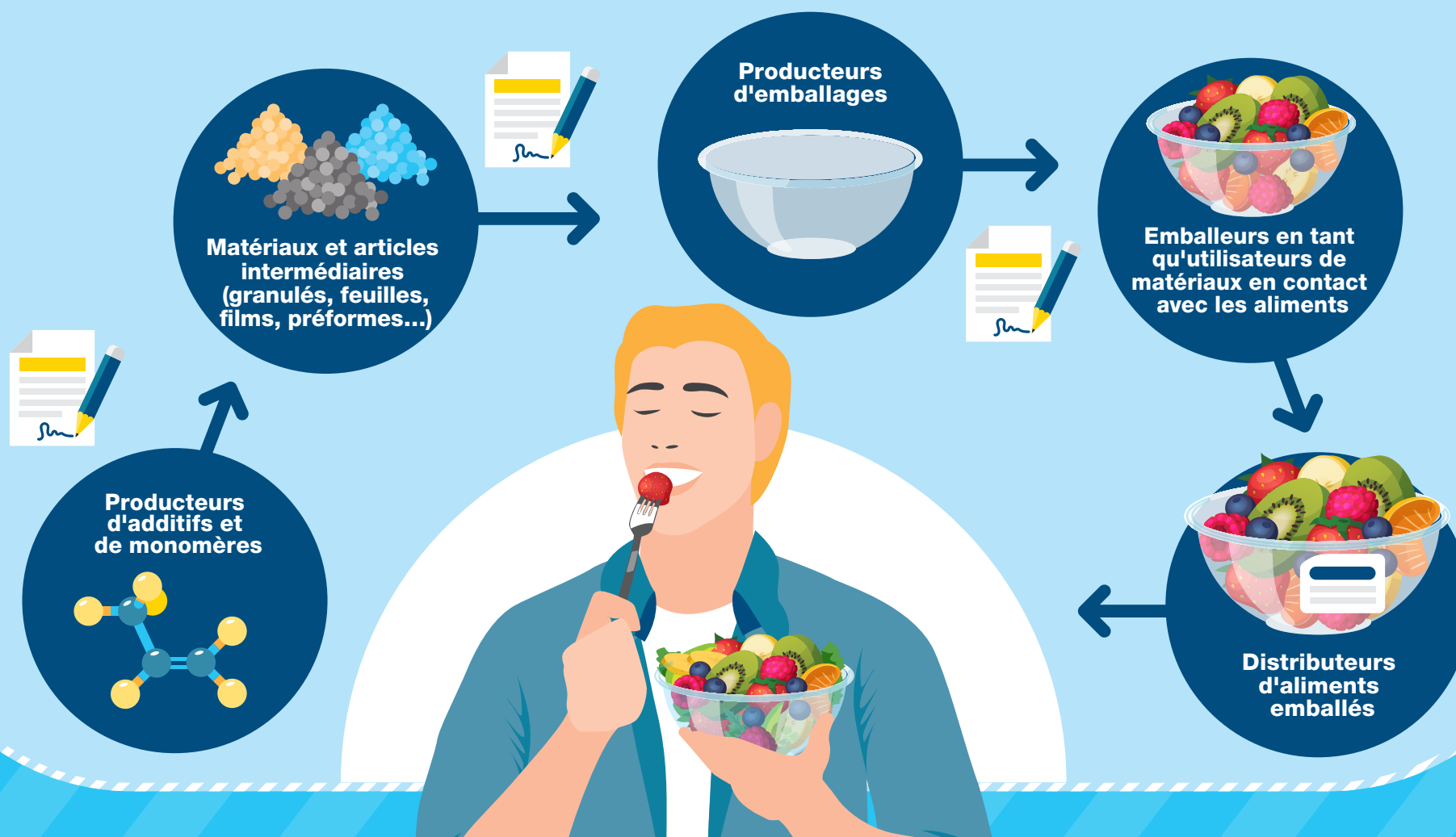


S'assurer que les changements de procédure sont gérés et mis en œuvre correctement.

? QUI GARANTIT LA SÉCURITÉ DES MATÉRIAUX EN CONTACT AVEC LES ALIMENTS ?

Toutes les parties prenantes sont tenues de délivrer une déclaration de conformité attestant de la sécurité des produits.

✔ LE PROCESSUS SUIT LES PRINCIPES D'ÉVALUATION DES RISQUES DE L'EFSA



L'ENSEMBLE GARANTIT LA SÉCURITÉ DES MATÉRIAUX EN CONTACT AVEC LES ALIMENTS