



Articles

Contaminants dans les emballages alimentaires : Canopea fait le point

Canopea a compilé les résultats de 130 études pour mieux connaître les contaminants alimentaires, les emballages qui posent souci et les publics sensibles.



Près de 8000 substances peuvent être utilisées dans des matériaux de contact alimentaire en Europe, notamment dans les emballages.^[1] Parmi ces substances, on trouve notamment les PFAS, les bisphénols ou encore les phtalates, qui ont tous fait l'actualité ces dernières années.

Il existe environ 1200 études scientifiques qui démontrent la migration de substances des emballages ou des ustensiles alimentaires vers les aliments^[2].

Rien que ça devrait déjà nous alerter. Mais peut-on dégager des tendances plus précises ?

La fédération environnementale Canopea a effectué une revue de la littérature pour déterminer quels sont les emballages les plus concernés par les migrations alimentaires et les risques pour la santé qui y sont liés.

Et c'est un exercice difficile !

Sommaire :

- [En résumé](#)
- [But de l'étude](#)
- [Méthodologie choisie](#)
- [Limites](#)
- [Résultats](#)

En résumé

Les principaux enseignements de ce rapport sont :

- **Le plastique et l'aluminium** sont les matières les plus problématiques. Divers emballages en métal et en carton sont recouverts à l'intérieur d'une fine couche de plastique et sont aussi concernés (boîtes de conserve, gobelets jetables, barquettes de plats préparés...).
- Les niveaux de migration dépendent de divers facteurs. Néanmoins, les études s'accordent sur une augmentation des migrations avec la **chaleur**. Parmi les autres facteurs, certaines caractéristiques de l'aliment : **acide, gras**, très salé ou pétillant.
- Plusieurs **publics** sont davantage **vulnérables** : les femmes enceintes, les enfants de moins de 6 ans ainsi que, dans une moindre mesure, les adultes présentant déjà des atteintes de certains organes (thyroïde, foie, reins, etc.).

But de l'étude

Canopea^[3] a mené une **revue de la littérature** et analysé pas loin de **130 études** afin de déterminer, emballage par emballage^[4] :

- les substances qui migrent (car présentes dans les matériaux utilisés pour fabriquer un emballage)^[5] ;
- les éléments qui favorisent cette migration (la chaleur, le gras, l'acidité...) ;
- les conséquences potentielles pour la santé (substances cancérigènes, perturbatrices endocriniennes...) ;
- dans quelle mesure les publics plus vulnérables (personnes malades, femmes enceintes, enfants...) sont particulièrement concernés ou non (parce que grands

consommateurs d'un certain type de produit emballé d'une certaine façon par exemple).

L'association a ainsi analysé **34 catégories d'emballages** ainsi que 35 substances ou familles de substances susceptibles de migrer. C'est une étude particulièrement intéressante car elle tente une synthèse là où les études de migration sont souvent très spécifiques (sur un type de bouteille bien précis par exemple).

Le but de l'étude était de déterminer un classement global des emballages en fonction de ces différents éléments.

Méthodologie choisie

Les matériaux analysés ont été choisis sur base de plusieurs critères :

- utilisation comme emballage alimentaire (exclusion des ustensiles de cuisine par exemple) ;
- pertinence et fréquence d'utilisation dans la population ;
- présence de données probantes sur leur composition.

Pour chaque type de matériau (et donc d'emballage dans le cadre de l'étude : barquette en plastique, boîte de conserve, carton à boisson, etc), deux scores ont été calculés :

- **un score de migration**, qui comptabilise le nombre de circonstances qui favorisent la migration auxquelles un emballage peut être exposé : chaleur, aliments gras, acides, etc^[6]. Une bouteille en PET par exemple n'est pas censée être réchauffée, la chaleur n'a donc pas été reprise comme facteur de migration.
- **un score sanitaire**, qui tient compte de l'impact sur la santé des substances contenues dans les emballages et du nombre de substances dans un seul emballage.

La multiplication de ces deux scores donne un indice général de risque.

Limites

Il a été très **difficile de déterminer un classement** précis étant donné la très grande diversité de matières, de substances et d'usages possibles.

De ce fait, le score obtenu n'est pas un score absolu. Le score ne donne pas un niveau de risque précis, tout comme il ne dit pas si consommer des produits emballés dans un type d'emballage donné entrainera des problèmes de santé. D'autant plus que les emballages sont ici regroupés en grandes catégories. Une barquette en PET par exemple peut contenir des aliments chauds et le risque calculé tiendra compte de cet aspect même si toutes les barquettes en PET ne sont pas utilisées avec des aliments chauds.

L'étude de Canopea a envisagé le pire scénario. Si cela ne reflète pas un risque réel, ça met en avant une potentialité. Les bocaux en verre par exemple sont plutôt mal classés, non pas à cause du verre, mais à cause des joints de certains couvercles. Ce n'est pas généralisable en tant que tel à tous les bocaux et à tous les aliments emballés mais on ne peut exclure des migrations étant donné que différents types de joints sont utilisés. C'est finalement ça qui nous intéresse : si on veut limiter les risques, il faut pouvoir le faire en

connaissant le risque maximal.

Enfin, **toutes les données ne sont pas disponibles**, loin de là. Certains risques n'ont probablement pas été pris en compte tout simplement car ils ne sont pas encore suffisamment documentés. Un emballage bien classé ne l'est peut-être que parce qu'il n'y a pas encore assez d'études qui ont été faites sur les substances qui peuvent en migrer. L'exemple du bisphénol A est assez éclairant sur ce sujet.

> Lire aussi : [Le bisphénol A : d'une utilisation massive à son interdiction.](#)

Résultats

Malgré ces difficultés, l'étude montre qu'**un score de risque plus élevé est associé aux emballages :**

- qui contiennent beaucoup de substances qui peuvent migrer ;
- qui contiennent des substances particulièrement toxiques ;
- qui sont généralement utilisés pour contenir des aliments chauds, gras, acides, pétillants, très salés... (qui sont des facteurs qui favorisent la migration de substances) ;

Parmi les emballages qui présentent un risque au-dessus de la moyenne :

- Boîtes et barquettes en carton et en papier
- Boîtes et barquettes en plastique PET
- Boîtes Tetrapack
- Sachets de thé en PET
- Gobelets en carton
- Bocaux et couvercles
- Emballages en plastique PVC
- Films étirables en plastique
- Bouteilles en plastique PET
- Barquettes et plats en aluminium

Plusieurs de ces emballages **contiennent du plastique** (même si ce n'est qu'un revêtement non visible, comme dans les gobelets en carton) et sont potentiellement **utilisés pour des aliments chauds (ou à réchauffer dans l'emballage), acides ou gras.**

Si un classement précis ne peut pas vraiment être établi, l'étude montre :

- qu'il y a un grand nombre de substances problématiques présentes dans nos emballages ;
- que ces substances se retrouvent dans nos aliments.

Le tout sur base d'un grand nombre d'études.

Il est donc important de s'informer sur les bons gestes pour limiter les contaminations dans son assiette.

> Lire : [Santé : emballages & ustensiles pour une cuisine sans risque.](#)

La législation doit aussi évoluer afin de mieux protéger la santé des citoyen•nes.

> Voir : [Quelles lois encadrent les contaminants alimentaires ?](#)

Plus d'infos

Voir notre campagne [Pas dans mon assiette !](#)

[1] <https://chemtrust.org/food-contact-materials/>

[2] Muncke J, Andersson AM, Backhaus T, Boucher JM, Carney Almroth B, Castillo Castillo A, et al. Impacts of food contact chemicals on human health: a consensus statement. *Environ Health*. 3 mars 2020;19(1):25.

[3] FOOD WALLONIA - Action A.8- Améliorer les connaissances et les compétences de l'ensemble des acteurs de la chaîne alimentaire en matière de contaminants dans les denrées alimentaires. PHASE DIAGNOSTIQUE : Matériaux cibles, niveau de migration, impacts sanitaires et publics vulnérables, par S. De Munck et M. De Schepper, Canopéa, août 2024.

[4] Les ustensiles comme des couverts ou des poêles n'ont pas été analysés ici.

[5] Dans le jargon on parle de FCA (food contact article : un emballage, une poêle, une fourchette...), de FCM (food contact material : du carton, du plastique...) et de FCC (food contact chemical : un bisphénol, un PFAS...). Un emballage (FCA) est composé d'un matériau (FCM) qui lui-même peut contenir des substances qui peuvent migrer vers les aliments (FCC).

[6] Sur base des conditions qui favorisent la migration rencontrées dans la littérature analysée : contact direct avec l'aliment, aliments « agressifs » (gras, acides, très salés, pétillants), la température, la taille de l'emballage, le temps de contact, l'exposition à la lumière UV.

Des réponses personnalisées à vos questions : 081 730 730 | info@ecoconso.be | www.ecoconso.be

Source URL:

<https://www.ecoconso.be/content/contaminants-dans-les-emballages-alimentaires-canopea-fait-le-point>