

## Interdiction de certains plastiques à usage unique

---

Certains plastiques sont interdits à partir de janvier 2021 pour usage unique sur base d'une directive européenne (Single Use Plastics) qui a été transposée en législation nationale et régionale.

Ces législations sont gérées par les départements de l'Environnement, sur le plan fédéral et au niveau des régions. L'AFSCA n'est donc pas compétente en cette matière.

Les opérateurs alimentaires sont donc amenés à se tourner vers des alternatives aux plastiques pour usage unique. Des fabricants développent depuis un certain temps de nouveaux produits tendances pour les matériaux et objets destinés à être en contact avec les denrées alimentaires. Ces matériaux et objets sont soumis à des législations européennes et nationales, contrôlées par l'AFSCA.

Un règlement européen (CE) n° 1935/2004 fixe le cadre général et est donc d'application pour tout type de matériaux et objets destinés au contact alimentaire (plastique, verre, carton, céramique, textile, ...).

Si le matériau ou l'objet a été fabriqué selon les bonnes pratiques fabrication, son emploi dans les conditions normales ou prévisibles ne présentera pas un danger pour la santé humaine : la migration éventuelle d'une substance chimique à partir du matériau ou de l'objet sera très faible.

Sur l'étiquette, des mentions spécifiques sont indispensables pour informer l'utilisateur de ce matériau ou cet objet, qu'il soit un consommateur ou une entreprise alimentaire.

D'une part, l'emploi pour le contact alimentaire doit être clair pour l'utilisateur. On retrouve différentes possibilités pour indiquer ceci sur le matériau ou l'objet :

- une mention générale « convient pour les aliments » ou
- une mention spécifique liée à son emploi (ex. : machine à café, bouteille de vin, cuillère à soupe) ou
- un symbole repris dans la législation qui représente un verre à vin et une fourchette.

Chaque fabricant du matériau ou de l'objet a donc le choix entre l'une de ces 3 options.

Cependant, pour certains matériaux ou objets, les caractéristiques sont évidentes pour son emploi pour le contact alimentaire. Dans ce cas, il n'est pas nécessaire d'indiquer une des 3 options précitées sur le matériau ou l'objet. Exemple : couverts.

D'autre part, les conditions normales ou prévisibles de son emploi doivent être mentionnées clairement afin de garantir un emploi sûr et approprié, entre autres les instructions particulières qui doivent être respectées comme par exemple, « utiliser uniquement à froid ou à température ambiante », « ne jamais utiliser au micro-ondes ou dans un four ».

Pour certains matériaux ou objets, des limites spécifiques (c'est-à-dire une limite pour chaque substance chimique) ont été fixées dans des législations ou d'autres documents officiels afin de limiter, à un niveau le plus bas possible, la migration de différents composés chimiques à partir des matériaux ou d'objets dans les aliments. La conformité de certains matériaux ou objets doit donc être vérifiée par des analyses de migration des composés. Exemples :

- plomb et cadmium à partir de la céramique,
- mélamine et formaldéhyde à partir d'un polymère plastique,
- aluminium à partir d'une barquette en aluminium,
- hydrocarbures d'huiles minérales à partir d'un carton,
- ...

C'est la responsabilité du fabricant du matériau ou de l'objet d'effectuer ces analyses et de pouvoir prouver la conformité du matériau ou de l'objet en fournissant une déclaration écrite (appelée 'déclaration de conformité') à ses clients. Les déclarations de conformité sont donc contrôlées par l'AFSCA dans tous les secteurs à l'exception du secteur B2C.

Enfin, pour tout type de matériaux et objets destinés au contact alimentaire (plastique, verre, carton, céramique, textile, ...) réutilisables, les bonnes pratiques d'hygiène doivent être respectées :

- nettoyage : utilisation d'eau potable, privilégier le lave-vaisselle (température la plus élevée possible qui convient pour le type de matériau), utiliser des détergents adaptés au type de matériau et respecter leurs modes d'emploi (durée de contact, rinçage, ...), respecter la température de l'eau adéquate en fonction du type de matériau, ...
- stockage : recouvrir les objets propres, surélever par rapport au sol et aux murs, mettre à l'abri de l'humidité et de toute autre source de contamination/dégradation, respecter les conditions spécifiques si cela est demandé par le fabricant de matériaux ou d'objets en contact alimentaire (par exemple : à l'abri d'une source de chaleur importante comme un four de cuisson, ...), ...
- vérification du bon état général : contrôler visuellement le matériel (pas de fissure,/trou, pas de décoloration, pas de modification de texture, ...), ...