

1

Les barquettes et sacs de cuisson en plastique ont remplacé progressivement les bacs inox pour **garantir des règles d'hygiène maximales et limiter les intoxications alimentaires.**

2

Les contenants en plastique sont soumis à la **seule réglementation européenne qui exige une évaluation des substances avant autorisation**, notamment sur les risques toxicologiques induits par les perturbateurs endocriniens.

3

**Pas de Bisphéno! A et de phtalates** dans la composition des contenants en plastique utilisés dans la restauration collective.

4

Les contenants en plastique sont **testés avant d'être commercialisés** pour vérifier leur innocuité dans les conditions prévisibles d'emploi, y compris lors de la cuisson et la réchauffe.

5

Tous les matériaux au contact ne sont pas 100 % inertes.

6

Les contenants thermoscellés **garantissent l'intégrité des denrées alimentaires** qu'ils protègent (lutte contre la malveillance, respect des régimes spéciaux), et préviennent les risques liés aux allergènes.

7

L'utilisation de contenants portionnés et à usage unique **limite le gaspillage alimentaire**, facilite le **don aux associations** et un **approvisionnement en direct** du producteur.

8

Les barquettes et sacs de cuisson en plastique sont **moins lourds** à manipuler pour le personnel en cuisine et facilitent la logistique.



Retrouvez toutes ces informations sur  
[www.elipso.org](http://www.elipso.org)

Sheete by atlantic.dafak. 09/18

# LE PLASTIQUE POUR LES COLLECTIVITÉS EN 8 QUESTIONS

**LAISSEZ-  
VOUS  
GUIDER !**



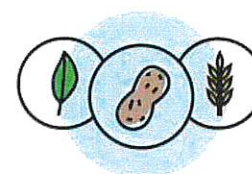
## 1 POURQUOI LES BARQUETTES ET SACS DE CUISSON EN PLASTIQUE ONT-ILS PROGRESSIVEMENT REMPLACÉ LES BACS INOX ?

Les barquettes et sacs de cuisson en plastique à usage unique garantissent un contenant toujours parfaitement propre pour **limiter le risque microbien et les intoxications alimentaires**. Ils protègent contre toute contamination extérieure grâce au scellage du film et ce, tout au long de la chaîne d'approvisionnement.



## 4 COMMENT SONT TESTÉS LES CONTENANTS EN PLASTIQUE AVANT D'ÊTRE COMMERCIALISÉS ?

La réglementation européenne applicable aux contenants en plastique est la seule qui définit des conditions standard pour la réalisation des tests de migration. **Ces tests sont réalisés dans les conditions les plus sévères, selon les durées et les températures de stockage et de process prévisibles**, et selon la nature des denrées auxquelles les contenants en plastique sont destinés. Le respect des conditions d'utilisation des contenants en plastique décrites dans les fiches techniques suffit à garantir l'innocuité.



## 6 QUELS AVANTAGES PRÉSENTENT DES CONTENANTS THERMOSCELLÉS VIS-À-VIS DES RÉGIMES SPÉCIAUX ET DES RISQUES ALIMENTAIRES ?

La préparation des régimes spéciaux (allergies, végétariens, kasher, halal, etc.) est généralement sous-traitée aux industriels agroalimentaires qui utilisent des emballages à usage unique. L'inviolabilité des emballages permet de **garantir le respect de ces régimes spéciaux**. De plus, l'apposition d'étiquettes directement sur les barquettes **améliore la traçabilité et ainsi, la prévention des risques liés aux allergènes**.



## 2 LES CONTENANTS EN MATIÈRE PLASTIQUE FONT-ILS L'OBJET D'UNE RÉGLEMENTATION EUROPÉENNE SPÉCIFIQUE ?

Les matières plastiques font l'objet de la **seule réglementation européenne qui évalue les substances avant autorisation dans leur composition** et garantit leur innocuité. L'agence sanitaire européenne (l'EFSA) prend déjà en compte une grande partie des risques toxicologiques induits par les perturbateurs endocriniens lors de l'évaluation de ces substances (évaluation des effets indésirables, cancérigènes et toxiques sur la reproduction et le développement).



## 5 QUELS RISQUES PEUVENT PRÉSENTER LES MATÉRIAUX AUTRES QUE LE PLASTIQUE AU CONTACT DE DENRÉES ALIMENTAIRES ?

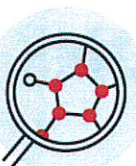
- Les métaux et alliages (acier inoxydable, aluminium, acier...) utilisés au contact de denrées alimentaires, seuls ou recouverts par des revêtements organiques ou métalliques, sont susceptibles d'interagir avec les denrées alimentaires et de libérer dans celles-ci des éléments de la composition métallique (aluminium, fer, chrome, nickel...) ou des impuretés (plomb, cadmium...)<sup>2</sup>.
- Les objets en céramique (terre cuite, grès, porcelaine, etc.) peuvent être vitrifiés à l'aide d'une glaçure qui les durcit, les imperméabilise ou les décore (en ajoutant couleur ou brillant). Les composantes de cet émail sont susceptibles de contenir des atomes de métaux lourds (tels que le plomb ou le cadmium) ou d'autres métaux (cobalt, aluminium, etc.). Ces composants, qui sont toxiques pour l'organisme, sont susceptibles de migrer dans les aliments, notamment acides.
- La question de la migration des éléments constitutifs se pose aussi pour les objets en verre ou émaillés et les objets en ardoise (assiettes, plateaux, etc.).

La réglementation fixe des limites de migration pour le cadmium et le plomb dans les objets en céramique. Les contrôles s'appuient sur des seuils de sécurité pour l'aluminium, le cobalt et l'arsenic afin de vérifier l'inertie chimique des objets en céramique, en verre ou en ardoise<sup>3</sup>.



## 7 COMMENT LES EMBALLAGES PLASTIQUES À USAGE UNIQUE PERMETTENT-ILS DE RÉDUIRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE ?

Alors qu'en France, 10 millions de tonnes d'aliments sont gâchées chaque année, dont 1,5 million par la restauration collective, les emballages plastiques permettent de **réduire le gaspillage alimentaire et facilitent le don aux associations**. En effet, il n'est pas possible de conserver les portions non distribuées une fois dressées (bacs inox), au-delà de la DLC du jour. De plus, le don associatif n'est plus possible dès lors que les produits sont dressés. Et la démarche entreprise par certains députés pour réduire les circuits de livraison, avec **une livraison directe des producteurs aux collectivités**, n'est possible qu'en utilisant des emballages à usage unique.



## 3 LE BISPHÉNOL A ET LES PHTALATES SONT-ILS TOUJOURS PRÉSENTS DANS LA COMPOSITION DES CONTENANTS DESTINÉS À LA RESTAURATION COLLECTIVE ?

- La loi n°2012-1442 du 24 décembre 2012 a suspendu la fabrication et l'importation de tout contenant alimentaire composé de bisphénol A.
- Les phtalates identifiés comme perturbateurs endocriniens, et historiquement utilisés comme plastifiants dans les emballages souples, ne sont plus utilisés dans les sacs de cuisson sous vide (ces substances n'ont aucune utilité pour les barquettes rigides).

Aucune évaluation n'a jamais été menée à son terme par l'ANSES sur les risques réels associés aux contenants en plastique, et encore moins de leurs potentiels produits de substitution, comme les barquettes en cellulose<sup>1</sup>.



## 8 QUELS SONT LES AVANTAGES DES BARQUETTES ET SACS DE CUISSON EN PLASTIQUE POUR LE PERSONNEL DE CUISINE ?

Les barquettes et sacs de cuisson sont **moins lourds** à manipuler pour le personnel en cuisine : leur utilisation **limite les troubles musculo-squelettiques (TMS)**, première cause de maladie professionnelle en restauration collective. Soit environ 140 kg par jour en moins soulevés par personne. Cette légèreté facilite aussi la logistique et le transport en cas de liaison froide. À noter aussi que l'utilisation de bacs inox implique la mise en place d'une laverie et une utilisation d'eau et de détergents plus importante.

1. <http://www.senat.fr/rap/a17-563/a17-5638.html#toc44>

2. <https://www.economie.gouv.fr/dgccrf/metaux-et-alliages-en-contact-avec-denrees-alimentaires>

3. <https://www.economie.gouv.fr/dgccrf/aplitude-au-contact-alimentaire-des-objets-en-ceramique-verre-ou-ardoise>