ASSEMBLÉE NATIONALE

15ème législature

Plastique dans les cantines

Question écrite n° 5754

Texte de la question

M. Patrick Vignal attire l'attention de Mme la ministre des solidarités et de la santé sur les risques de contamination de l'alimentation par des perturbateurs endocriniens dans le cadre de la restauration scolaire lors de l'utilisation de contenants en plastique de type sacs de chauffe, bacs de réchauffe et vaisselle. La mise en contact de contenants en plastique chauffés avec des aliments ou de plastique à température ambiante avec des aliments chauds, gras ou acides, augmente considérablement le risque de migration de ces molécules chimiques depuis le plastique vers les aliments contenus. Ces mises en contact peuvent intervenir jusqu'à trois fois pour un même plat (lors de la cuisson, de la réchauffe des plats, du service). À ce jour rien ne garantit l'innocuité de l'utilisation des contenants en matière plastique à chacune de ces étapes. Une analyse réalisée sur de la vaisselle en plastique utilisée dans les écoles de Bordeaux (durant l'été 2017) a démontré une présence de bisphénol A dans des échantillons, alors que la mise sur le marché de plastique alimentaire contenant du bisphénol A est interdite en France depuis 2015 (article 1 de la loi n° 2010-729 du 30 juin 2010). Devant ces questions de santé publique, il lui demande combien de lieux de restauration scolaire (écoles, collèges et lycées) utilisent l'un de ces procédés décrits ci-dessus entraînant la chauffe de contenant en plastique ou le contact entre ces contenants et des aliments chauds. Il lui demande également de mettre en place un principe de précaution vis-à-vis de ces procédés en les interdisant jusqu'à ce que l'innocuité de ces procédés soit démontrée, incluant la non-migration de substances dangereuses pour la santé des enfants, notamment les perturbateurs endocriniens, depuis les plastiques chauffés vers les aliments.

Texte de la réponse

Les matériaux et objets en matières plastiques destinés à entrer au contact avec des denrées alimentaires sont soumis à une règlementation européenne harmonisée, le règlement cadre (CE) no 1935/2004 [1] et le règlement (UE) no 10/2011 [2], qui définissent les conditions permettant de garantir leur innocuité au contact des aliments. Ainsi, lorsqu'un article est prévu pour supporter un usage à chaud tel que la cuisson à basse température, sous vide ou le réchauffage, son innocuité doit être garantie dans ses différentes conditions d'usage prévisible par le responsable de la mise sur le marché de ce produit, qui engage alors sa responsabilité. Il est également de la responsabilité des utilisateurs professionnels de se fournir en équipements et en vaisselle correspondant aux utilisations qu'ils prévoient d'en faire, ainsi que de s'assurer de leur bon état tout au long de leur utilisation dans le cadre des principes HACCP [3] du règlement (CE) no 852/2004 [4]. Les services de la DGCCRF contrôlent tous les ans les dispositions réglementaires applicables aux articles en matières plastiques destinés à entrer au contact avec des denrées alimentaires (emballages alimentaires, sachets, barquettes, boîtes, vaisselle, etc.). En cas de manquement à la réglementation, des mesures contentieuses et/ou administratives (retrait, rappel) sont mises en œuvre. La DGCCRF vérifie également depuis son entrée en application le respect des dispositions de la loi no 2010-729 du 30 juin 2010 modifiée par la loi no 2012-1442 du 24 décembre 2012 qui a interdit, à compter du 1er janvier 2015, l'importation et la mise sur le marché de tout conditionnement, contenant ou ustensile destiné à entrer en contact direct avec les denrées alimentaires et comportant du bisphénol A (BPA). Des non-conformités ont été établies pour certains types d'articles en matières plastiques (moules, flûtes,

gobelets…) mais d'une manière générale les contrôles, réalisés par voie documentaire et par prélèvements d'échantillons, ont montré une bonne application de la loi relative au BPA. Des prélèvements ont aussi mis en évidence la présence de BPA provenant d'une contamination environnementale (suremballages, usage de matières plastiques recyclées…) et non d'une utilisation intentionnelle. La présence de BPA en faible quantité dans un matériau n'implique pas obligatoirement sa migration dans l'aliment en une quantité présentant un risque pour la santé humaine. Par ailleurs, le gouvernement soutient la disposition du projet de loi pour l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et alimentaire et une alimentation saine et durable, qui prévoit la mise en œuvre d'une expérimentation sur la substitution des contenants plastiques dans la restauration collective. Cette expérimentation de trois ans, dans des collectivités volontaires, visera à évaluer les surcoûts, en matière d'approvisionnement, de logistique et d'organisation, générés par une interdiction des contenants alimentaires de cuisson, de réchauffe et de service en matière plastique dans les services de restauration collective. [1] Règlement (CE) N° 1935/2004 du parlement européen et du conseil du 27 octobre 2004 concernant les matériaux et objets destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires. [2] Règlement (UE) no 10/2011 de la Commission du 14 janvier 2011 concernant les matériaux et objets en matière plastique destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires. [3] Hazard Analysis Critical Control Point :Analyse des dangers - points critiques pour leur maîtrise [4] Règlement (CE) no 852/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires

Données clés

Auteur : M. Patrick Vignal
Circonscription : Hérault (9e circonscription) - La République en Marche
Type de question : Question écrite
Numéro de la question : 5754
Rubrique : Santé
Ministère interrogé : Solidarités et santé
Ministère attributaire : Économie et finances

Date(s) clée(s)

Question publiée au JO le : 20 février 2018, page 1356
Réponse publiée au JO le : 11 septembre 2018, page 8018