

Le verre est l'emballage le plus sûr pour les aliments, selon une nouvelle étude

Une recherche internationale, publiée dans la revue *Critical Reviews in Food Science and Nutrition**, a révélé que près de 3 000 produits chimiques peuvent potentiellement migrer des emballages vers les aliments, rendant l'exposition humaine à ces produits chimiques hautement probable. La plupart de ces produits chimiques (65 %) se sont révélés inconnus de toute liste réglementaire ou industrielle à ce jour.

* www.tandfonline.com/doi/full/10.1080/10408398.2022.2067828

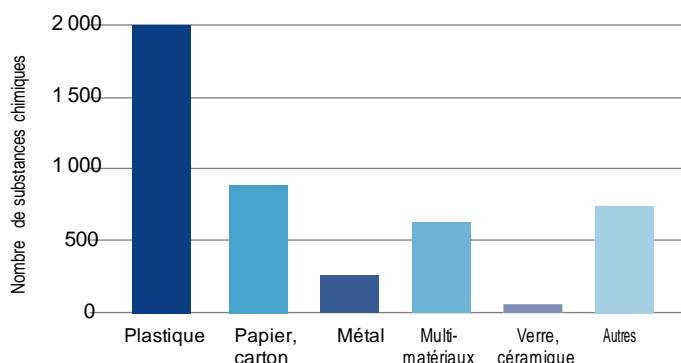
Sur les presque 3 000 produits chimiques détectés susceptibles de s'infiltrer dans les aliments, plus des deux tiers ont été identifiés dans les plastiques.

En comparaison, le verre et la céramique sont de loin les matériaux les plus sûrs en contact avec les aliments, ce qui correspond à leur faible complexité chimique.

« L'étude montre que le verre est le plus sûr des matériaux d'emballage, car il ne contient pratiquement aucune substance chimique détectée et est donc le plus sûr pour la santé humaine », déclare Adeline Farrelly, secrétaire générale de la FEVE, la Fédération Européenne du Verre d'Emballage. L'étude indique que 2 881 substances chimiques en contact avec les aliments (FCC, pour « Food Contact Chemicals ») ont été détectées, sur un total de six groupes de matériaux en contact avec les aliments (FCM pour « Food Contact Material »). Plus des deux tiers des FCC (1 975) ont été identifiés dans des FCMs en plastique, suivis par le papier et le carton (887), les autres FCMs (760), et les multi-matériaux (614). C'est dans le métal (251), le verre et la céramique (47), qu'a été détecté la part la moins importante de FCC.

« Avec cette étude, le verre d'emballage prouve une nouvelle fois qu'il est le contenant de demain : il s'inscrit parfaitement dans une logique d'un monde durable et plus sûr, alors même que 2022 a été proclamée Année internationale du verre par l'ONU », rappelle Jacques Bordat, Président de la Fédération des Industries du Verre.

NOMBRE DE SUBSTANCES CHIMIQUES EN CONTACT AVEC LES ALIMENTS SELON L'EMBALLAGE



Source: Geueke et al published in *Food Science and Nutrition*; « Systematic evidence on migrating and extractable food contact chemicals: Most chemicals detected in Food contact materials are not listed for use. »

« Cette étude montre les risques potentiels liés à la migration des substances chimiques dans la chaîne alimentaire et par voie de conséquence dans l'environnement », poursuit Adeline Farrelly.

« Il y a un manque considérable de connaissances à combler sur la législation relative au contact alimentaire. De plus, les méthodologies d'analyse du cycle de vie des emballages devraient impérativement prendre en compte les produits chimiques, y compris les produits chimiques dangereux utilisés dans les matériaux d'emballage en contact avec les aliments, qui peuvent potentiellement se retrouver dans l'environnement et avoir un impact sur notre biodiversité ».

LA FÉDÉRATION DES INDUSTRIES DU VERRE

La Fédération des Chambres Syndicales des Industries du Verre représente en France les industries verrières relevant des filières de l'emballage, du verre plat, de la gobeletterie, de l'isolation, de la fibre et des verres techniques. Elle regroupe les chambres syndicales des Verreries Mécaniques de France (CSVMF), des Fabricants de Verre Plat (CSFVP) et des Verreries Techniques. www.fedeverre.fr