Participation citoyenne aux travaux du CNA sur la question de la sobriété des emballages alimentaires

Dossier d'information

CNA
Conseil National de l'Alimentation

Table des matières

Vidéo d'introduction du président du CNA p.4

PARTIE 1 - Les emballages alimentaires : panorama des connaissances et des enjeux p.5

Fiche n°1 – Quelques définitions p.7

Fiche n°2 – Constats et chiffres clés sur les emballages p.10

Fiche n°3 – Que dit la loi ? p.14

Fiche n°4 – Quels sont les fonctions et les enjeux des emballages alimentaires ? p.18

Fiche n°5 – La sobriété des emballages alimentaires : quelles solutions et quels défis ? p.25

PARTIE 2 - Un débat sur les emballages alimentaires au Conseil National de l'Alimentation : pourquoi et comment ? p.37

1. Qu'est-ce que le CNA ? p.38

2. Pourquoi un débat sur les emballages alimentaires ? p.46

3. Comment les citoyens vont-ils participer ? p.47

4. Comment seront pris en compte les résultats ? p.49

BIBLIOGRAPHIE p.51

ANNEXES p.55

Vidéo d’introduction de **Guillaume Garot**, Président du CNA

Disponible ici

PARTIE

1

Les emballages alimentaires

Panorama des connaissances et des enjeux

CNA
Conseil National de l'Alimentation

Introduction

Les emballages et leur cycle de vie constituent une **préoccupation environnementale de premier ordre**. Le **secteur alimentaire** en est un utilisateur important, depuis la production primaire en amont, jusqu'au consommateur à l'aval. Ils peuvent néanmoins, en particulier lorsqu'ils sont mal utilisés, être à l'origine de **l'altération de la qualité ou de la sécurité des denrées alimentaires**. Les emballages, en particulier ceux à usage unique, constituent également une **source importante de déchets**. Pourtant, le recours aux emballages est **souvent considéré comme nécessaire**, notamment par les producteurs et les pouvoirs publics, pour des raisons **sanitaires** (assurer la bonne conservation des denrées alimentaires, éviter des contaminations microbiologiques), **logistiques** (transporter les produits) ou **d'information** (informer le consommateur sur la composition des produits).

Voici un tour d'horizon non-exhaustif des connaissances et des enjeux autour des emballages alimentaires en 5 fiches thématiques :

1. Quelques définitions
2. Constats et chiffres clés sur les emballages
3. Que dit la loi ?
4. Quels sont les fonctions et les enjeux des emballages alimentaires ?
5. La sobriété des emballages alimentaires : quelles solutions et quels défis ?

Fiche n°1

Quelques définitions

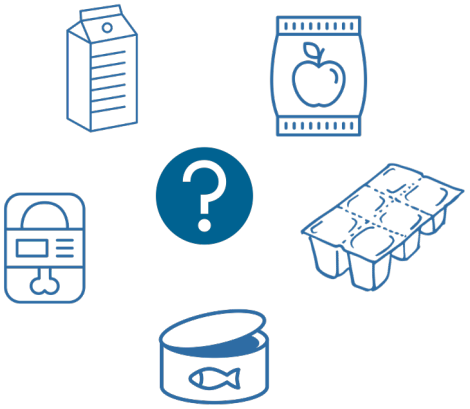
Emballages[1] alimentaires… de quoi parle-t-on ?

Un **emballage alimentaire** peut se définir comme tout objet, quelle que soit la nature des matériaux dont il est constitué, destiné à contenir, protéger, transporter et présenter un produit alimentaire destiné à être consommé et ce durant l'intégralité du cycle de vie de ce dernier (production, vente, livraison, consommation). Il existe plusieurs types d'emballages.

Les **emballages entrant en contact avec les denrées alimentaires**[2] sont quant à eux soumis à des exigences plus spécifiques[3], notamment :

- **Principe d'inertie :** ils sont fabriqués de manière à empêcher la transmission vers les denrées alimentaires de constituants pouvant présenter un danger pour la santé humaine, entraîner une modification dans la composition du produit ou altérer les propriétés organoleptiques de la denrée alimentaire.

Les **propriétés organoleptiques** d'un produit renvoient à l'ensemble de ses caractéristiques perçues par les sens du consommateur. Les éléments contribuant principalement à la qualité organoleptique du produit sont : l'aspect visuel (forme, couleur), la texture, le goût, l'odeur, les arômes.



- **Évaluation** : tout composant utilisé pour fabriquer un emballage destiné à entrer au contact des aliments doit faire l'objet d'une évaluation du risque. Pour les matériaux plastiques, l'autorisation est délivrée, au niveau européen, par la Direction Santé et Sécurité Alimentaire après avis favorable émis par l'instance scientifique qu'est l'Autorité Européenne de Sécurité des Aliments (EFSA).

- **Déclaration écrite de conformité** : l'opérateur en charge de la mise sur le marché doit démontrer la conformité de l'emballage avec le règlement cadre sur les éléments relatifs à la sécurité sanitaire (pratiques de fabrication, de traçabilité, substances, etc.).

Les emballages alimentaires remplissent de multiples fonctionnalités (voir Fiche n°4) **mais peuvent aussi avoir, compte tenu de leurs caractéristiques et des usages associés, des impacts sanitaires et environnementaux : c'est pourquoi ce sujet fait débat.**

[1]Selon le Code de l'Environnement (Livre V, titre IV, chapitre III, section 5, Article R543-43), l'emballage, désigne « tout objet, quelle que soit la nature des matériaux dont il est constitué, destiné à contenir et à protéger des marchandises, à permettre leur manutention et leur acheminement du producteur au consommateur ou à l'utilisateur, et à assurer leur présentation. »

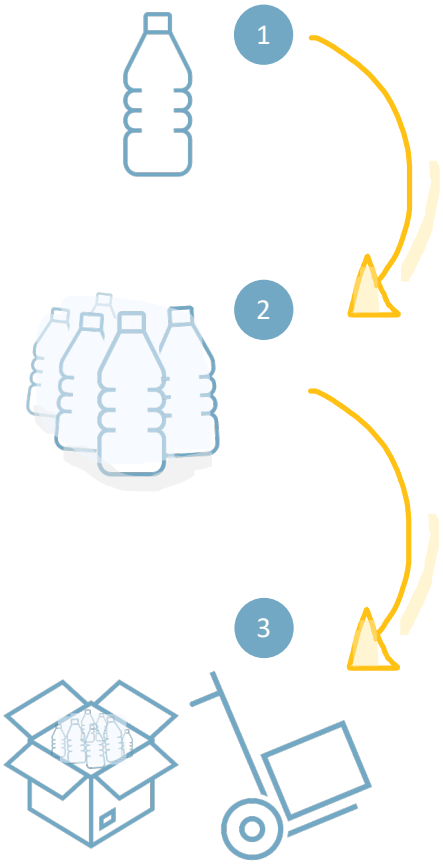
[2]Il s'agit des emballages et conditionnements, ainsi que des récipients, boîtes, bouteilles, films, papiers, etc. utilisés aux fins de protection ou de conservation des denrées alimentaires.

[3]Règlement (CE) n°1935/2004

Il existe différents types d'emballages[4]

Les différents types d'emballages (primaires, secondaires, tertiaires) se distinguent notamment par les **fonctions qu'ils remplissent** et le **stade auquel ils interviennent dans la vie d'un produit**. Les emballages peuvent être ajoutés au produit par différents acteurs à différents stades de la vie d'un produit.

Exemple : les emballages d'une bouteille d'eau en plastique



L'emballage primaire (ou « emballage de vente ») correspond à l'emballage qui contient le produit final et qui est en contact direct avec lui, c'est-à-dire un emballage conçu de manière à constituer, au point de vente, un article destiné à l'utilisateur final ou au consommateur.
Par exemple : une bouteille d'huile en verre, une boite de conserve ou un pot de yaourt.

L'emballage secondaire a pour rôle de regrouper plusieurs emballages primaires afin de constituer un produit qui sera vendu sous un plus grand format au point de vente (on passe ainsi d'un produit unitaire à un pack rassemblant plusieurs unités individuelles).
Par exemple : le film plastique entourant plusieurs bouteilles d'eau.

→ Les emballages primaires et secondaires sont ceux que les consommateurs rencontrent en général le plus lorsqu'ils font leurs courses.

L'emballage tertiaire aussi appelé « emballage de transport » est destiné à rassembler, protéger, faciliter la manutention et le transport de plusieurs produits (ayant un emballage primaire voire secondaire en fonction des cas), depuis leur fabrication jusqu'à leur mise en rayon au point de vente. L'emballage tertiaire sert ainsi à constituer des unités de livraison.
Par exemple : les cartons contenant plusieurs paquets de pâtes, les palettes, les films plastique recouvrant les palettes.

Emballages ménagers
Ils correspondent à l'ensemble des emballages destinés à la consommation à domicile ou hors domicile des ménages qui, après consommation du produit, sont abandonnés par les ménages.

Emballages non ménagers
Ils concernent tous les emballages qui ne sont pas ménagers : les emballages liés aux activités économiques, industrielles et commerciales (emballage de transport, emballages utilisés dans les circuits de la restauration collective ou par les cafés, hôtels, restaurants traditionnels).

[4]Voir article R543-43 du Code de l'environnement

Qu'entend-on par « sobriété des emballages » ?

La sobriété est un **sujet vaste et aux multiples facettes**. L'ADEME[5] en propose la définition suivante :

> **Dans un contexte où les ressources naturelles sont limitées, la sobriété consiste à nous questionner sur nos besoins et à les satisfaire en limitant leurs impacts sur l'environnement. Elle doit nous conduire à faire évoluer nos modes de production et de consommation et plus globalement nos modes de vie, à l'échelle individuelle et collective.**

L'image du « **Donut** »[6] permet d'illustrer le concept de sobriété. Celle-ci consiste à se maintenir dans l'espace jaune clair (sans privation mais sans dégradation pour la planète).

De manière générale, la sobriété renvoie à l'idée de mesure, de modération, à l'absence de superflu.

Appliquée aux emballages alimentaires, la sobriété implique :

- de **questionner leur présence et leur utilisation** de manière à pouvoir les éviter lorsque cela est possible ;
- de veiller à ce que, tout en remplissant leurs fonctions principales, ces emballages aient un **minimum d'impact négatif**.

[5] L'Agence de la transition écologique (ADEME) est un établissement public français qui a pour rôle de susciter, animer, coordonner, faciliter ou réaliser des opérations de protection de l'environnement et de maîtrise de l'énergie.
[6] Kate Raworth. La Théorie du Donut. Les 7 principes qui régissent l'économie au XXIe siècle, 2018.
À voir : vidéo de Kate Raworth expliquant cette théorie (1min43) : https://www.youtube.com/watch?v=y2xhT0wfA84

Fiche n°2

Constats et chiffres clés sur les emballages

Nous utilisons au quotidien une quantité importante d'emballages alimentaires et non-alimentaires.

CONSOMMATION

Europe

- En 2015, l'Union Européenne a produit **15,88 millions de tonnes** de déchets d'emballages plastiques alimentaires et non alimentaires, ce qui représentait 31 kg par personne en Europe[7].
- Dans l'Union Européenne, **80 à 85 %** des déchets sauvages dans le milieu marin sont en plastique, **50%** sont des articles en plastique à usage unique[8].
- Les **emballages alimentaires** font partie des déchets les plus retrouvés sur les plages dans le monde[9].

France

- En 2016, la France est le deuxième pays produisant le plus de déchets (tous types de déchets confondus) dans l'Union Européenne, avec plus de **322 millions de tonnes** de déchets produites en un an, dont **29 millions** générées par les ménages français[10].
- En 2017, les déchets ménagers et assimilés produits par les Français représentent **580 kg par habitant**[11].
- En France, une personne utilise en moyenne **40 gobelets de café en plastique par an**, ce qui correspond au total à plus de **2,6 milliards** de gobelets produits par an pour la France[12].

[7]European Commission. Changing the way we use plastic, *Fact sheet.*
[8]DIRECTIVE (UE) 2019/904 DU PARLEMENT EUROPÉEN ET DU CONSEIL du 5 juin 2019 relative à la réduction de l'incidence de certains produits en plastique sur l'environnement.
[9]Georg Hanke. European Commission. Marine Beach Litter in Europe – Top Items. A short draft summary, "JRC technical reports", p.20, 2016.
[10]Eurostat – Déchets générés par catégorie de déchets, dangerosité et activité de la NACE Rév. 2.
[11]ADEME, Déchets chiffres clés, Edition 2020.
[12]SINGLE-USE PLASTICS AND THE MARINE ENVIRONMENT,

CONCEPTION

Part des différents matériaux

En 2018, sur **13,22 millions de tonnes** d'emballages mis sur le marché en France, le papier-carton représente **38%** des tonnages, le verre **22%**, le bois **18%**, le plastique **17%** et le métal **4%**[13].

Marché mondial

En 2017, le marché mondial des emballages alimentaires représente **273,9 milliards de dollars** soit environ **242,8 milliards d'euros**[14].

Focus sur le plastique

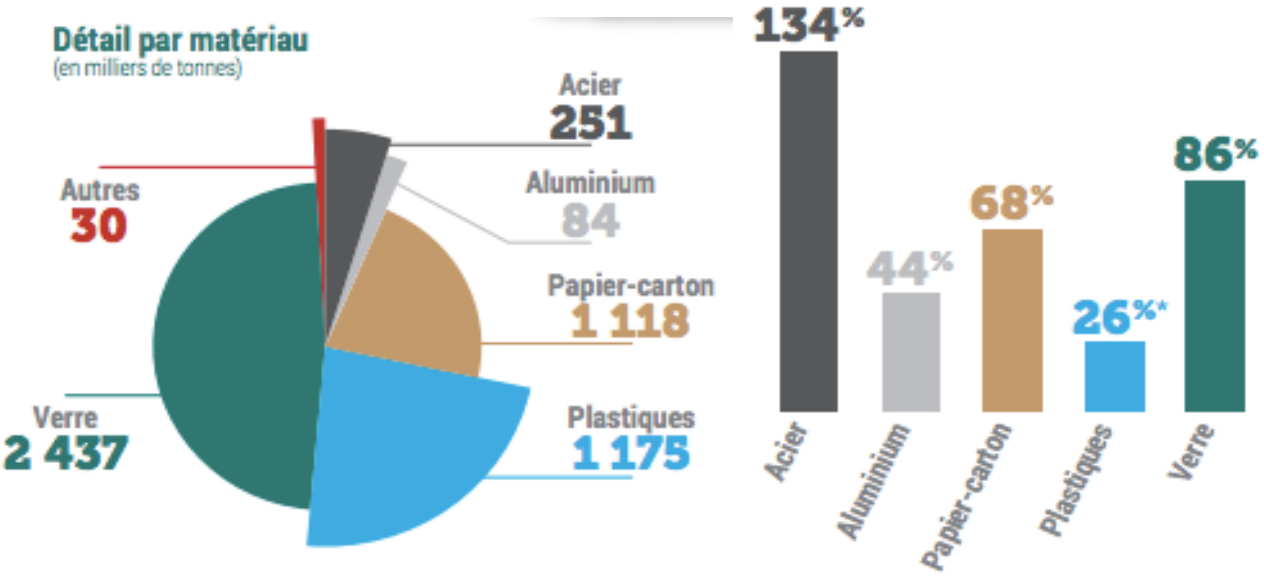
- En 2017, les emballages constituent le premier secteur d'utilisation du plastique, avec près de **158 millions de tonnes** produites dans le monde[15].
- Les emballages représentent **45,1 %** du total des plastiques mis sur le marché en France, soit le principal marché du plastique dans notre pays[16].

[13]Source ADEME – rapport à la commission européenne sur la directive emballage et déchets d'emballages.
[14]https://www.all4pack.fr/Media/All-4-Pack-Medias/Fichiers/FicheMarche_Emballage_Monde
[15]Muryel Jacque. La crise du plastique en dix graphiques, *Les Échos*, 4 mars 2020.
[16]http://www.elipso.org/quelques-chiffres/

FIN DE VIE

Recyclage

- La **loi Grenelle I** a fixé comme objectif national de parvenir à un taux de **75%** de recyclage de ces déchets en 2012. En 2018 en France, le taux de recyclage des déchets ménagers est de **69,6%**.
- Le taux de recyclage des emballages ménagers en aluminium est de **44 %** et de seulement **4%** pour les pots, barquettes et films ménagers en plastique, contre **86 %** pour les emballages ménagers en verre.



*Le taux de recyclage de 25% pour l'ensemble des emballages plastiques, se détaille en 56% pour les flacons et bouteilles, et 4% pour les autres emballages en plastique.

Source : ADEME - Emballages ménagers. Les chiffres-clés 2018.

[17]Loi de programmation du 3 août 2009

[18]Ademe. Emballages ménagers, les chiffres clés 2018.

En matière d'utilisation d'emballages alimentaires, les comportements ont tendance à évoluer vers une logique plus sobre et durable. Panorama en quelques chiffres.

TENDANCES

- En 2018, selon une étude conduite par Ipsos et CITEO, **88%** des Français pratiquent le tri sélectif de leurs emballages légers (papier/carton, flacons et bouteilles en plastique, emballages en métal) dont **48%** de manière systématique[19].
- En 2019 en France, **45%** des personnes interrogées déclarent privilégier des produits ayant moins d'emballages[20].
- En 2020, la famille de propositions concernant le **suremballage** dans la **Convention Citoyenne pour le Climat** est adoptée avec 95.4 % de votes favorables (exemples : l'implantation du vrac, la mise en place d'un système de consigne pour le réemploi du verre, le développement d'emballages biosourcés compostables…)[21].
- En 2019, des industriels et des distributeurs s'engagent collectivement pour repenser l'utilisation du plastique en signant le **« Pacte national sur les emballages plastiques »** avec le ministère de l'écologie.
- Aujourd'hui, **70%** des grandes et moyennes surfaces (c'est-à-dire principalement les hypermarchés et supermarchés) sont équipées d'un rayon vrac[22].
- Le chiffre d'affaires du secteur vrac (hors produits frais) est passé de **100 millions d'euros** en 2013 à **1,2 milliards d'euros** en 2019[24].
- Le vrac reste une modalité de consommation minoritaire : il représente environ **0,75%** des parts de marché hors produits frais selon le Réseau vrac.

SOLUTIONS MISES EN AVANT

- Selon une étude d'Eurostat publiée en 2018, **94%** des personnes interrogées déclarent que pour faire face aux enjeux soulevés par le plastique, les produits doivent être conçus afin d'être facilement recyclables[23]. **94 %** des personnes interrogées pensent que les industries et les détaillants doivent essayer de réduire les emballages plastiques.
- En 2018, **88%** des personnes interrogées estiment qu'il serait utile de disposer d'un système de consigne pour réemploi dans les magasins[24].
- En 2018, **37%** des Français consomment des produits en vrac[25], en dehors des fruits et légumes. En 2019, ce chiffre s'élève à **40%**[26].

[19] Guillaume Petit. Le geste de tri se renforce chez les Français, Ipsos, 15 novembre 2018.

[20] Nielsen. Emballages : prise de conscience des consommateurs, 2019.

[21] Convention citoyenne pour le climat. Rapport de la Convention citoyenne pour le climat à l'issue de son adoption formelle dimanche 21 juin 2020, octobre 2020.

[22] Voir infographie Réseau Vrac.

[23] European Commission. A European Strategy for Plastics In a Circular Economy, *Fact sheet.*

[24] Ademe. Enquête consommateurs sur les pratiques de « consigne » d'emballage pour réemploi-réutilisation, octobre 2018.

[25] Loi AGEC Art.41 : « La vente en vrac se définit comme la vente au consommateur de produits présentés sans emballage, en quantité choisie par le consommateur, dans des contenants réemployables ou réutilisables. La vente en vrac est proposée en libre-service ou en service assisté dans les points de vente ambulants. »

[26] Nielsen. L'achat en vrac, une habitude qui s'installe chez les français, 01/04/2019.
Nielsen. Le vrac résiste à la crise sanitaire, 22/09/2020.

Fiche n°3

Que dit la loi ?

Le cadre juridique général relatif aux emballages alimentaires

Lorsque l'on évoque le sujet de la réglementation relative aux emballages alimentaires, il est essentiel d'avoir en tête la notion de **« matériaux destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires »** (MCDA). Tous les matériaux et objets entrant en contact avec des denrées alimentaires au cours des différents processus de production, transformation, stockage, préparation et service des aliments sont des MDCA. Nous nous intéressons ici uniquement aux matériaux destinés au conditionnement des denrées alimentaires et faisant office d'emballages alimentaires.

Un **ensemble d'exigences juridiques est en place au sein de l'Union Européenne (UE) pour garantir la sécurité et l'utilisation des MDCA**. Un règlement européen[27] définit les principes généraux de sécurité et d'inertie concernant tous les MCDA. Ainsi, les exigences générales relatives aux MDCA sont harmonisées au niveau européen.

Le règlement européen distingue **17 catégories de matériaux pouvant entrer en contact avec des aliments** parmi lesquels figurent les matières plastiques, les papiers et cartons, le verre, etc.

Pour qu'un MCDA soit mis sur le marché, il doit respecter les principes suivants :

- Le **principe d'inertie** (ne pas présenter de danger pour la santé, absence de modification organoleptique de l'aliment sauf dans le cas d'un emballage actif, ne pas altérer la composition de l'aliment sauf dans le cas d'un emballage actif) ;
- l'**étiquetage** ;
- la **traçabilité** ;
- le respect des **bonnes pratiques de fabrication**.

La réglementation définit la notion de **« matériaux et objets actifs destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires »** (emballage actif) comme « les matériaux et objets destinés à prolonger la durée de conservation ou à maintenir ou améliorer l'état de denrées alimentaires emballées. Ils sont conçus de façon à incorporer volontairement des constituants qui libèrent ou absorbent des substances dans les denrées alimentaires emballées ou dans l'environnement des denrées alimentaires ».

Certains matériaux sont **réglementés au niveau européen**, on dira alors que la réglementation est harmonisée à l'échelle européenne, c'est le cas des plastiques par exemple.

En l'absence de législation spécifique, les États membres peuvent mettre en place des **mesures nationales**. Par exemple, il n'existe aucune mesure européenne spécifique concernant le papier, le carton, le métal et le verre.

[27] Règlement (CE) n°1935/2004

La directive Européenne sur le plastique à usage unique[28]

La Directive européenne 2019/904 du 5 juin 2019 relative à la réduction d'incidence de certains produits en plastique sur l'environnement prévoit :

- l'interdiction de la mise sur le marché de certains produits en plastique à usage unique à compter du 3 juillet 2021 ;

- des mesures à prendre par les États membres pour réduire significativement la consommation d'ici 2026 (*via* des incitations économiques, des restrictions de marché, etc.) ;

- un marquage de certains produits pour informer les consommateurs (produit contenant du plastique, gestion appropriée du déchet, impact sur l'environnement en cas d'abandon) ;

- des objectifs de collecte de bouteilles en plastique et de leurs bouchons (77 % en 2025, 90% en 2029) ;

- des mesures d'éco-conception pour les bouteilles : incorporation de matière recyclée (au moins 25 % en 2025 pour le PET puis 30 % en 2030 pour toutes les bouteilles), bouchons solidaires des bouteilles en 2024 ;

- le renforcement des filières à responsabilité élargie du producteur (couverture des coûts étendue aux opérations de sensibilisation et de nettoyage des déchets abandonnés) et le déploiement de nouvelles filières.

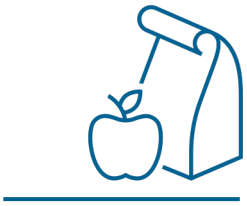
Ces différentes mesures concernent certains produits d'emballage.

À noter

Certains matériaux ne font pas encore l'objet d'une réglementation spécifique, que ce soit au niveau de l'Union européenne ou au niveau national, ou sont réglementés de manière incomplète. En France, en l'absence de texte réglementaire spécifique, la **Direction générale de la Concurrence, de la Consommation et de la Répression des fraudes** (DGCCRF) élabore des fiches pour les différents types de matériaux, à destination des services et laboratoires officiels de contrôle. Ces fiches viennent préciser les critères et modalités de vérification de l'aptitude au contact alimentaire de ces matériaux, plus particulièrement les modalités de vérification du principe d'inertie. Leur publication sur le site Internet de la DGCCRF permet d'informer les opérateurs, en toute transparence, sur certains critères et modalités qui seront utilisés par ses services dans le cadre des contrôles officiels.

La DGCCRF a notamment publié des fiches sur les matériaux suivants : métaux et alliages, matériaux inorganiques hors métaux et alliages (dont le verre), matériaux organiques à base de fibre végétales (dont le papier carton), bois et encres.

Un emballage peut aussi être multi-matériaux. Dans ce dernier cas, plusieurs matériaux viennent composer l'emballage.



[28]DIRECTIVE (UE) 2019/904 DU PARLEMENT EUROPÉEN ET DU CONSEIL du 5 juin 2019 relative à la réduction de l'incidence de certains produits en plastique sur l'environnement.

Le cadre juridique relatif à la réduction et à l'encadrement des emballages alimentaires

À ce jour, en France, deux lois comportent des dispositions relatives à la réduction des emballages : la loi pour l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et une alimentation saine et durable (loi dite « Egalim ») et la loi Anti-Gaspillage pour une Économie Circulaire (loi dite « AGEC »).

La **loi Egalim**, adoptée en octobre **2018** à la suite des États Généraux de l'Alimentation[29], poursuit deux objectifs majeurs :

- rééquilibrer les relations entre producteurs et acteurs agro-alimentaires afin d'assurer un revenu décent à ces premiers ;
- mettre en œuvre des mesures visant à atteindre une alimentation saine, sûre, durable et accessible à tous.

Cette loi prévoit les dispositions suivantes relatives aux emballages alimentaires :

- Au plus tard le 1er janvier 2020, il est mis fin à l'utilisation de bouteilles d'eau plate en plastique dans le cadre des services de restauration collective scolaire.
- Dès 2025, l'interdiction du plastique dans les contenants alimentaires de cuisson ou de réchauffe en restauration scolaire notamment.

[29]EGA : un ensemble de travaux et participations citoyennes réalisés en 2017 et ayant pour objectif d'établir des propositions d'évolution pour les domaines de l'agriculture et de l'alimentation en France.

La loi AGEC, adoptée fin janvier 2020, vise à **modifier les pratiques de production et de consommation actuelles** afin de mettre en œuvre des modèles **plus respectueux de l'environnement**, respectant les engagements pris par la France et l'Europe à ce sujet. Cette loi a notamment pour objectif la réduction des déchets d'emballage, l'évolution vers une économie circulaire, une meilleure information des consommateurs, la lutte contre le gaspillage (dont le gaspillage alimentaire).

Cette loi prévoit entre autres :

- D'atteindre la fin de la mise sur le marché d'emballages en plastique à usage unique d'ici à 2040 ;
- L'interdiction progressive de certains ustensiles et contenants en plastique à usage unique : couverts, pailles, gobelets, touillettes pour boisson (2021), etc. mais aussi les petits formats d'emballages plastique pour les fruits et légumes de moins de 1,5 kg (hors fruits et légumes présentant un risque de détérioration lors de leur vente en vrac), vaisselle jetable pour les repas servis en restauration sur place (2022) ;
- L'utilisation de vaisselle réemployable (dont récipients) pour les repas pris sur place dans les établissements de restauration (2023), l'utilisation de vaisselle réemployable dans le cadre d'un service de portage quotidien de repas à domicile (2022) ;
- L'augmentation de la part des emballages réemployés mis en marché par rapport aux emballages à usage unique, de manière à atteindre une proportion de 5 % des emballages réemployés mis en marché en France en 2023 et de 10 % en 2027 ;
- La réduction de 50 % d'ici à 2030 du nombre de bouteilles en plastique à usage unique pour boisson mises sur le marché ;
- D'atteindre un taux de collecte pour recyclage des bouteilles en plastique pour boisson de 77 % en 2025 et de 90 % en 2029. Un bilan est fait annuellement par l'ADEME. Après la publication du bilan réalisé en 2023 et si les performances cibles ne sont pas atteintes, le Gouvernement définit, après évaluation des impacts économiques et environnementaux et en concertation avec les parties prenantes (notamment les collectivités en charge du service public des déchets) les modalités de mise en œuvre d'un ou plusieurs dispositifs de consigne pour recyclage et réemploi.

→ D'autres dispositifs sont également prévus dans cette loi concernant l'information des consommateurs, la responsabilité des producteurs en matière environnementale et écologique, la lutte contre l'obsolescence programmée, etc.

Fiche n°4

Quels sont les fonctions et les enjeux des emballages alimentaires ?

Concrètement, à quoi sert un emballage alimentaire[30] ?

Au cours de son cycle de vie[31], un emballage alimentaire remplit différentes fonctions.

1

PROTECTION & CONSERVATION

- **L'emballage alimentaire contribue à la sécurité sanitaire et à la protection du produit[32]**

L'emballage doit être conçu de telle sorte à empêcher tout **risque chimique** de migration vers la denrée (il doit être inerte et échanger le moins possible de substances chimiques avec la denrée) et **microbiologiques** (il doit prévenir la contamination de la denrée).

L'emballage doit également assurer la **protection physique du produit** : il constitue pour l'aliment une barrière physique contre les facteurs d'altération et de stress externes (oxygène, température, humidité, UV, manipulations des produits avant achat par les consommateurs, etc.).

Cette protection assurée par l'emballage doit intervenir **tout au long du cycle de vie du produit** et indépendamment des conditions extérieures (humidité, température, altitude…).

- **Il permet aussi de conserver, depuis sa production jusqu'à sa consommation et indépendamment des conditions extérieures, l'ensemble des caractéristiques du produit**
  - **chimiques** : la composition du produit ne doit pas changer avec le temps ;
  - **organoleptiques** : l'emballage permet de maintenir notamment le goût, l'odeur et la texture originels du produit et ne doit pas lui-même les modifier ;
  - **nutritionnelles** : les quantités de lipides ou de glucides doivent par exemple être identiques au moment de sa production et lors de sa consommation.

« Emballages intelligents », « emballages actifs » ... pour mieux protéger et mieux conserver ?

De nouveaux emballages, dits « **intelligents** » ou « **actifs** » se développent depuis quelques années. Ces emballages sont capables de recueillir et de communiquer des informations sur l'état du produit, mais aussi d'agir le cas échéant sur ce dernier pour le rendre conforme à certains critères de conservation. Ces innovations visent à améliorer la conservation des aliments et éviter le gaspillage alimentaire.
Exemple : des étiquettes qui indiquent visuellement si un produit a subi une rupture de la chaine du froid.

Exemple

Une bouteille dans laquelle est contenue l'huile présentée à la vente doit permettre notamment de protéger son contenu du rancissement, un phénomène qui altérerait entre autres le goût et les propriétés nutritionnelles de l'huile (répartition des acides gras, présence de certaines vitamines).

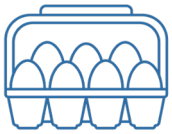
[30] Cette liste présente les fonctions principales des emballages alimentaires et n'a pas vocation à être exhaustive.

[31] "Le cycle de vie" désigne les différentes étapes de l'existence d'un produit, à savoir : la conception, la fabrication, le stockage, le transport, la vente et/ou le don, l'usage et le traitement de fin de vie du produit.

[32] Le terme ''utilisateurs'' est ici employé pour désigner l'ensemble des acteurs pouvant être en contact avec le produit, lors d'une ou plusieurs étapes de son cycle de vie. Il s'agit par exemple des producteurs, livreurs, employés, consommateurs, etc.

2

TRANSPORT & DISTRIBUTION



L'emballage alimentaire est conçu pour faciliter les **manipulations** du produit par tous les utilisateurs et pour **résister aux contraintes mécaniques** qui y sont associées. Il doit notamment permettre aux personnes en contact avec le produit de pouvoir le conditionner, le transporter, le distribuer, le stocker, le livrer, le mettre en rayon et le consommer.

L'emballage est conçu par les producteurs notamment pour **faciliter l'usage** du produit par le consommateur : multiportions permettant une consommation fractionnée ou l'usage nomade, ouverture et fermeture faciles, mécanisme de refermeture en vue d'une consommation différée du produit, etc.

3

INFORMATION & PROMOTION

L'emballage alimentaire permet d'**apporter différents types d'informations sur le produit à tous ses utilisateurs.**

- **Des informations obligatoires réglementairement**

L'information présente sur les emballages à destination des consommateurs fait l'objet d'une **réglementation particulière**, renforcée depuis 2013 à l'échelle européenne par le règlement n°1169/2011 concernant l'information du consommateur sur les denrées alimentaires (INCO)[33].

À noter
Les règles d'information sont différentes selon le mode de conditionnement ou de présentation des denrées alimentaires (selon si elles sont préemballées ou non).

Denrées alimentaires pré-emballées et non pré-emballées : quelles différences ?

Denrées alimentaires pré-emballées
Il s'agit de produits qui ont été conditionnés avant leur présentation à la vente, le plus souvent vendus dans les rayons de libre-service. *Exemples : biscuits secs, confiture, beurre, etc.*

Denrées alimentaires non pré-emballées
Cette notion recouvre l'ensemble des produits alimentaires présentés à la vente sans emballage, emballés par le client lui-même, ou à sa demande au moment de l'achat. *Exemples : fruits ou légumes, produits en vrac, baguette de pain, etc.*

[33] Règlement n°1169/2011 du 25 octobre 2011 concernant l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires. Rectificatif au règlement (UE) n ° 1169/2011 du Parlement européen et du Conseil publié le 15 juin 2013.

Qu'elles soient pré-emballées ou non, les denrées alimentaires présentées à la vente doivent obligatoirement disposer d'un étiquetage comportant certaines informations, notamment :

- la dénomination de vente et l'état physique de la denrée (exemple : « confiture de fraises », « abricots séchés ») ;
- la présence d'allergènes ;
- l'origine pour certaines denrées alimentaires.

Pour les **denrées alimentaires pré-emballées**, les professionnels ont l'obligation de faire figurer sur l'étiquetage, entre autres :

- la liste des ingrédients ;
- la quantité nette du produit en volume pour les produits liquides et en masse pour les autres produits ;
- la date limite de consommation (DLC) et la date de durabilité minimale (DDM) ;
- les informations obligatoires pour la protection de la santé : allergènes, pictogramme pour les femmes enceintes, etc. ;
- la déclaration nutritionnelle, obligatoire depuis le 13 décembre 2016.

• Des informations non-obligatoires

Les professionnels peuvent faire figurer sur le produit **d'autres informations sur la qualité du produit** telles que :

- des signes officiels de qualité, reconnus par les pouvoirs publics : Agriculture biologique, Label Rouge, Appellation d'origine protégée (AOP), etc. ;

- des signes de qualité non-officiels : Pêche durable, Fair Trade, Origine France, etc. ;

- des mentions valorisantes dont l'usage est réglementé : « produit de ferme », « produit de montagne », etc. ;

- des informations contribuant directement à la protection de la santé, par exemple : phrases de recommandation type « à consommer cuit à cœur » pour les viandes hachées des gammes enfants, etc. ;

- le Nutri-score : les déclarations nutritionnelles obligatoires peuvent être complétées à titre volontaire par ce logo qui a vocation à informer de façon simplifiée le consommateur sur la qualité nutritionnelle du produit.

• Des éléments de marketing et de promotion

L'emballage alimentaire présente, selon les produits, **un nombre plus ou moins grand d'éléments et de mentions marketing** visant à promouvoir le produit, comme par exemple : un design particulier, le nom et/ou logo de la marque, des illustrations, l'histoire de la marque et/ou du produit, des recettes, des avis, etc. Pour les producteurs et les distributeurs, l'emballage vise également à donner un aspect attirant au produit (par sa couleur, sa forme, sa texture, etc.). Le consommateur ne passant que quelques secondes dans un rayon, ces éléments présents sur l'emballage lui permettent de repérer le produit rapidement.

Pourquoi les emballages alimentaires suscitent-ils de nombreux débats[34] ?

Enjeux sanitaires

Certains types d'emballages peuvent présenter des effets nocifs sur la santé des utilisateurs

- Les emballages, quel que soit leur matériau de fabrication (carton, métal, plastique, papier, etc.) peuvent présenter un **risque de migration de composants de l'emballage vers l'aliment**[35]. C'est pour prévenir ces risques que la réglementation impose le respect du principe d'inertie que les fabricants de matériaux doivent avoir démontré avant mise sur le marché. Cette démonstration repose sur des essais des matériaux en présence de simulants d'aliments ou de boissons représentatifs de la variété des facteurs qui favorisent la migration (acidité, etc.). Les matériaux ne doivent pas « céder » aux aliments ou à la boisson des concentrations en substances qui présenteraient des risques après consommation des aliments.

- Ces risques sont variés, selon les caractéristiques de danger des substances cédées (toxicité pour un organe, cancérogénicité, etc.). Un danger plus récemment identifié appelle l'attention des consommateurs par rapport aux emballages plastiques : celui de la **perturbation endocrinienne**[36, 37]. La règlementation européenne, très stricte pour les plastiques alimentaires, vise la maîtrise des différents risques en encadrant la migration de ces substances.

- L'utilisation d'emballages a également pour conséquence **l'ingestion d'une certaine quantité de leurs composants**, ce qui peut s'avérer toxique pour la santé humaine. À titre d'exemple, une étude a démontré que 93% des eaux en bouteille de 11 marques contenaient des microplastiques[38]. Des études sont actuellement en cours et visent à évaluer le niveau d'exposition et de danger lié à la présence de ces microplastiques dans les aliments.

- Dans certaines conditions, des risques de **migration de l'aluminium**[39] vers le produit peuvent également être soulevés pour des aliments acides ayant un emballage contenant de l'aluminium (tomates en conserves, canette de soda…).

[34] Cette liste présente les principaux sujets faisant débat autour des emballages alimentaires et n'a pas vocation à être exhaustive.

[35] Avis de l'Anses relatif à la migration des composés d'huiles minérales dans les denrées alimentaires à partir des emballages en papiers et cartons recyclés, 8 mars 2017.

[36] Selon la définition de l'OMS (2002) : « Un perturbateur endocrinien est une substance ou un mélange de substances, qui altère les fonctions du système endocrinien et de ce fait induit des effets néfastes dans un organisme intact, chez sa progéniture ou au sein de (sous)-populations ».

[37] Assemblée Nationale. Rapport d'information sur les perturbateurs endocriniens présents dans les contenants en plastique, 4 décembre 2019 .

[38] Mason et al. SYNTHETIC POLYMER CONTAMINATION IN BOTTLED WATER, 2018.

[39] Anses. « Exposition à l'aluminium par l'alimentation. Définitions et présentation des travaux de l'Agence », 20/09/2016.

Enjeux alimentaires et nutritionnels

Les emballages jouent un rôle quant aux quantités consommées[40]

- La quantité consommée constitue un élément majeur de l'équilibre alimentaire[41] et de la prise de poids. La **taille de la portion joue un rôle important quant à la quantité d'aliments consommée**. Il existe en effet une corrélation entre la taille de la portion proposée et la taille de la portion consommée : on consomme en moyenne entre 80 et 91% de la portion servie, quelle que soit sa taille[42].
- Certains emballages sont conçus par les producteurs pour proposer au consommateur un produit sous forme de portion[43]. La **portion unitaire permettrait notamment de guider le consommateur** quant à la quantité à consommer et à l'apport recommandé en sucre, sel, calories, etc.
- Toutefois, certains produits contiennent **des portions qui dépassent les seuils recommandés en sucre, sel, calories etc.** De plus, la taille moyenne de la portion proposée varie d'un pays à l'autre. Enfin, la taille des portions et emballages de nombreux aliments a augmenté lors de ces dernières décennies, sans prendre nécessairement en compte les recommandations sanitaires en la matière, notamment celles émanant du programme national nutrition santé, dont les fondements scientifiques émanent d'avis de l'Anses.

Enjeux économiques

Un secteur d'activité à part entière

- La branche des emballages représente de **nombreux emplois et investissements** et constitue ainsi un **secteur compétitif en France** :
  - En 2018, le chiffre d'affaire du marché français de l'emballage se situe entre 30 et 35 milliards d'euros.
  - Il regroupe plus de 200 000 emplois directs[44].
- Le volet **collecte des emballages** représente un secteur d'activité qui dépend du volume de déchets collectés dans les bacs de tri. La mise en place de solutions visant à réduire les emballages pourrait entrainer une diminution de ce volume, des coûts correspondants ainsi que des quantités revendues par les collecteurs.

[40]Fonds français pour l'alimentation et la santé. Colloque « Taille des portions et équilibre alimentaire », 9 octobre 2020.

Etiévant, P. & Bellisle, France & Dallongeville, J. & Donnars, Catherine & Etilé, Fabrice & Guichard, Elisabeth & Padilla, Martine & Romon-Rousseaux, M. & Sabbagh, C. & Tibi, A.. (2010). Les comportements alimentaires. Quels en sont les déterminants ? Quelles actions, pour quels effets ?.

[41]On entend par « équilibre alimentaire » un idéal vers lequel on tend afin d'optimiser nos apports en nutriments. Il contribue ainsi à assurer un état de santé optimum des individus et des populations.

[42]Fay SH, "What determines real world meal size? Evidence for pre-meal planning", 2011.

Robinson E et al., "Portion size and intended consumption. Evidence for a pre-consumption portion size effect in males ?", Appetite, 2015.

[43]Il faut faire la distinction entre la portion proposée (déterminée par la taille du contenant), la portion indiquée sur l'emballage, la portion réellement consommée, et la portion conseillée (par les guides alimentaires).

[44]Conseil National de l'emballage. L'emballage en France, 2018.

Enjeux techniques et d'innovation

De nouveaux types d'emballages sont développés et certains matériaux sont mis en avant dans le but de réduire les risques environnementaux et sanitaires

- Le secteur de production des emballages **connaît de plus en plus d'évolutions techniques**, se traduisant par la conception de nouveaux matériaux, dont certains ambitionnent la réduction des impacts sur l'environnement. Cependant, **ces innovations techniques ne sont pas encore toutes opérationnelles, autorisées et/ou généralisables** et n'ont pas, pour certaines, fait leur preuve en matière d'innocuité[45].
- Afin de réduire l'usage d'emballages à usage unique, l'utilisation de **matériaux permettant le réemploi des emballages est mise en avant** (verre, inox, etc.), bien qu'elle pose parfois des difficultés pour les acteurs du secteur (coûts de transition, manutention en raison du poids des emballages, risque de casse, enjeu du stockage, etc.). Par ailleurs, ces solutions alternatives pourraient faire l'objet d'études approfondies pour évaluer leurs impacts environnementaux et sanitaires.

Enjeux environnementaux

Les emballages peuvent avoir des conséquences néfastes sur l'environnement

- La production des emballages **utilise des ressources naturelles** dont certaines sont **non renouvelables**, c'est le cas notamment des emballages en plastique issus majoritairement du pétrole. C'est également le cas du verre issu majoritairement du sable et dans une certaine mesure du papier/carton provenant des forêts.
- Les procédés de production de certains emballages **peuvent être coûteux en énergie**, ainsi qu'en ressources telles que l'eau, ou engendrer des pressions sur l'environnement.
- La production de déchets d'emballages oblige à mettre en place des **réseaux de collecte et des infrastructures de gestion de ces déchets**.
- Lorsque les emballages sont **jetés**, ils représentent une **source de pollution de l'environnement** (dépôts sauvages, pollution des sols, du réseau hydrique, des océans par les déchets et des particules qui résultent de la fragmentation de ces déchets, contamination des réseaux trophiques, etc.).

[45] L'innocuité désigne le fait que l'emballage ne soit pas nuisible pour l'utilisateur.

Enjeux d'évolution des modes de vie et de consommation

Le développement de la production et de la consommation des emballages alimentaires s'explique par de nombreuses évolutions sociétales.

- Le développement de **produits transformés et ultra-transformés**[46] et de biens de consommation de masse ;
- le **besoin d'information** de la part des consommateurs (sur la qualité nutritionnelle, sur les modes de production, sur l'origine du produit ou des matières premières…) ;
- le **besoin de sécurité sanitaire** accrue quant à la conservation et la protection des denrées alimentaires ;
- l'intérêt d'avoir accès à des **denrées alimentaires disposant de durées de conservation plus longues** ;
- l'évolution des **modes de distribution alimentaire** (vente à emporter, snacking, etc.);
- la distinction et l'éloignement des **lieux de production et des lieux de consommation** ;
- l'essor des **échanges internationaux** ;
- l'évolution des **modes de consommation des ménages** (temps dévolu à la préparation des repas, consommation hors domicile, individualisation des préférences de consommation, etc.).

Exemples

- Le format d'emballage individuel a été développé afin de répondre à l'essor d'un mode de vie plus « nomade », qui présente des besoins spécifiques.
- Acheter des produits vendus en vrac constitue un acte de consommation qui peut refléter une sensibilité accrue d'un consommateur vis-à-vis d'enjeux écologiques et économiques (réduction des déchets, prix réduit car indépendant du packaging, etc.).

[46]Selon la classification NOVA, les produits transformés sont composés d'aliments bruts auxquels des ingrédients ont été ajoutés, tels que du sel, du sucre, de l'huile, etc. (exemple : pain, tofu, fromage). Les produits ultra-transformés sont caractérisés par l'ajout d'ingrédients principalement industriels utilisés par exemple pour restaurer les propriétés sensorielles des aliments (goût, texture, etc.), et sont souvent recombinés ou reconstitués à partir de divers ingrédients isolés.

Fiche n°5

La sobriété des emballages alimentaires
Quels défis et quelles solutions ?

À voir : "Vidéo d'animation sur la limitation des emballages" ADEME

Les problématiques liées à la réduction des emballages alimentaires sont de plus en plus mises en avant et débattues. Certaines pratiques ont émergé et tendent à se démocratiser, avec notamment pour objectif d'aller vers plus de **sobriété des emballages**. Celles-ci interviennent à différents moments du cycle de vie d'un produit et impliquent une diversité d'acteurs.

La notion de **« sobriété des emballages »** comporte deux dimensions complémentaires :

- **Eviter l'utilisation des emballages dès que cela est possible**. Cela peut entraîner des réflexions sur les modes de consommation et de distribution (eau du robinet et gourdes versus eau en bouteille, par exemple) ;
- **Réduire l'impact environnemental des emballages** tout en assurant leurs fonctions essentielles.

Dans ce cadre, la loi AGEC vise à limiter les emballages alimentaires, à réduire leur empreinte environnementale et à mieux les recycler.

Quelles sont les principales pratiques permettant de répondre à l'enjeu de sobriété des emballages alimentaires ? Quels avantages présentent-elles ? Quels sont les défis qu'elles soulèvent ?

Voici trois solutions de prévention des emballages mentionnées dans la loi AGEC, intervenant à l'étape de la conception et de la vente :

- L'écoconception (Art.72)
- Le réemploi (Art.9)
- Le vrac (Art.41)

L'ÉCOCONCEPTION

À voir : Vidéo « Eco conception : de quoi parle-t-on ? » ADEME

L'écoconception est basée sur la **reconnaissance de l'impact environnemental intrinsèque de tout produit ou processus**. Elle consiste par exemple à **intégrer le respect de l'environnement dès la conception de l'emballage**, afin de réduire ses impacts environnementaux sur l'ensemble des étapes du cycle de vie[47].

À noter

Même s'il n'est jamais trop tard pour améliorer un emballage, il est beaucoup plus efficace de le faire dès la conception pour que le produit arrive sur le marché optimisé du point de vue environnemental.

Cette pratique s'est répandue à partir des années 1990, au moment où les **écobilans** et les **analyses du cycle de vie (ACV)** sont devenus des éléments de plus en plus courants dans l'évaluation de la qualité et de la performance des produits.

Elle est de plus en plus mise en avant aujourd'hui dans le contexte du besoin de transition écologique, invitant les entreprises à réaliser un **diagnostic de la performance environnementale de leurs produits sur plusieurs critères** (impact sur le changement climatique, sur la pollution de l'air et des eaux, etc.) et sur toutes les étapes du cycle de vie. Ce diagnostic doit prendre en compte l'impact sur la biodiversité, critère difficile à mesurer mais particulièrement important dans le cas des emballages.

L'écoconception peut passer par une réflexion sur …

- le choix des matériaux et de leur mode de transformation ;
- la taille et le poids de l'emballage ;
- le procédé de fabrication (énergie, eau, etc) ;
- la gerbabilité (le fait de pouvoir empiler) ;
- le caractère recyclable ;
- les modes de distribution et de transport ;
- la gestion de la fin de vie des emballages.

[47] Selon l'ADEME : « L'écoconception est une démarche préventive qui se caractérise par la prise en compte de l'environnement lors de la phase de conception ou d'amélioration d'un produit. L'objectif de cette démarche est d'améliorer la qualité écologique du produit, c'est-à-dire réduire ses impacts négatifs sur l'environnement tout au long de son cycle de vie, tout en conservant sa qualité d'usage. »

Emballages biodégradables, emballages biosourcés … quelles différences ?

Emballage biodégradable

Emballage fabriqué avec un matériau qui doit majoritairement se décomposer en CO2, selon un processus faisant intervenir des organismes vivants (micro-organismes par exemple).

Dire qu'un matériau est biodégradable n'a de sens que si on précise le milieu dans lequel il doit se biodégrader. Le compostage par exemple est la biodégradation dans un compost. Cette biodégradation doit être totale et limitée dans le temps.

La Loi AGEC interdit de faire figurer sur un produit ou un emballage la mention « biodégradable ». Il a été constaté que cette mention induisait en erreur les consommateurs, suggérant qu'un produit pouvait être jeté dans la nature ou utilisé en compostage domestique alors que ce n'est pas le cas.

Emballage biosourcé

Emballage composé entièrement ou en partie d'éléments issus de la biomasse (matière végétale ou animale). Il ne s'agit pas d'une indication sur le caractère recyclable ou biodégradable du matériau.

À noter

Un emballage biosourcé, compostable ou dit « biodégradable » n'est pas nécessairement plus respectueux de l'environnement. C'est la démarche d'écoconception qui doit déterminer s'il est pertinent ou non d'intégrer une part de matière biosourcée dans l'emballage.

Emballage recyclable[48]

Emballage pouvant être valorisé en fin de vie et utilisé à nouveau, parce qu'il est fabriqué à partir de matériaux recyclables (certains plastiques, carton, etc.).

[48]Selon le Code de l'environnement (art. L541-1-1) le recyclage se définit comme : « toute opération de valorisation par laquelle les déchets, y compris les déchets organiques, sont retraités en substances, matières ou produits aux fins de leur fonction initiale ou à d'autres fins. »

Atouts et défis de l'écoconception

Atouts

La mise en place d'une démarche d'écoconception dans le domaine des emballages alimentaires comporte plusieurs bénéfices :

- **environnemental** : une conception de l'emballage qui intègre mieux le respect de l'environnement ;
- **économique** : une meilleure maîtrise des coûts pour les entreprises ;
- **marketing** : en réponse à une demande croissante des consommateurs.

Défis

Ce modèle présente néanmoins certaines limites :

- la **transparence** : il peut s'avérer encore difficile de vérifier les affirmations sur le caractère éco-conçu des emballages ;
- la **recyclabilité** : un produit peut être totalement recyclable, mais la filière de recyclage en aval peut ne pas exister localement ou être mal connue par le consommateur. Le produit peut aussi ne pas être trié ;
- les **coûts** : mettre en place une démarche d'écoconception suppose que l'entreprise change son organisation (recrutement de personnel, etc.), acquière de nouvelles compétences ou fasse appel à des compétences extérieures, développe de nouvelles manières de produire (changement d'outils industriels, de matières premières), forme le personnel et les sous-traitants.

LE RETOUR DU RÉEMPLOI DES EMBALLAGES

Le réemploi des bouteilles en verre était largement **pratiqué en France jusque dans les années 1990**, avant qu'il ne disparaisse progressivement au profit des emballages plastiques (notamment à usage unique). Aujourd'hui, le **réemploi existe encore pour les professionnels des cafés, hôtels et restaurants** (bouteilles en verre contenant de l'eau, des sodas, fûts de bières etc.). Le réemploi se développe par ailleurs à des échelles locales, à l'initiative de certains acteurs associatifs et producteurs (bières, cidres et vins notamment).

La consigne pour réemploi consiste ainsi à **collecter des emballages ou des produits, à les contrôler, les nettoyer et à les réemployer pour le même usage**. C'est le cas par exemple des bouteilles de gaz, des gobelets dans les évènements culturels ou encore des bouteilles en verre.

À noter

Le réemploi peut aussi se mettre en place sans dispositif de consigne : échange, remplissage par le consommateur au point de vente …

La consigne en vue du réemploi, qu'est-ce que c'est ?

La consigne est **un dispositif financier incitatif** à la collecte qui vise à donner une valeur à un bien ou un emballage en fin de vie afin qu'il soit rapporté par le consommateur. Un emballage consigné est un emballage pour lequel le consommateur verse une somme d'argent au moment de l'achat d'un produit. Cette somme, appelée la consigne, lui est ensuite rendue lorsqu'il retourne l'emballage vide et intègre à un point de collecte dédié.

Le **réemploi des emballages** vise à limiter **l'impact environnemental** de leur production et de leur traitement à la fin de leur cycle de vie. La réduction de l'impact environnemental du réemploi dépend des caractéristiques des circuits mis en œuvre. L'évaluation de cet impact doit prendre en compte l'intégralité des paramètres (consommation d'eau, d'énergie, coût de traitement, transport et logistique, etc.).

Le recours au réemploi implique **différents acteurs** (consommateurs, producteurs, distributeurs, industriels), et s'applique particulièrement à **certains secteurs** (hôtellerie, cafés, restauration, grande distribution).

Le système de consigne pour le réemploi **existe à ce jour dans différents pays**, comme l'Allemagne, le Danemark, les États-Unis, la Suède, l'Islande, la Finlande, ou encore l'Estonie. Il concerne principalement les bouteilles de boissons.

Le **montant de la consigne peut varier** selon les produits et les pays.

[49]Y compris dans le cas du recyclage. En effet, une certaine dépense énergétique est nécessaire afin de recycler un produit, ce qui génère un coût, plus ou moins important en fonction des produits.

Consigne pour recyclage

Quelles différences avec la consigne pour réemploi ?

Dans de nombreux pays étrangers, il existe aussi une consigne pour recyclage, qui consiste à collecter les emballages et à les recycler, afin de produire de nouvelles matières premières, de nouveaux emballages ou de nouveaux biens. Les emballages sont alors à usage unique. C'est le cas par exemple des bouteilles de boisson en plastique ou des canettes.

Le **dispositif financier incitatif** à la collecte est le même mais avec une **finalité différente** : recyclage au lieu du réemploi.

En incitant l'utilisateur à ramener leurs emballages, la consigne pour recyclage peut contribuer à augmenter le taux d'emballages de boissons recyclés et à la réduction des dépôts sauvages. Néanmoins, elle favorise moins la réduction de l'utilisation de nouvelles matières premières, notamment du plastique. C'est pourquoi la loi AGEC favorise un système de consigne mixte pour réemploi et recyclage[50].

Le réemploi et la consigne dans la loi « AGEC »

La France se dote d'une trajectoire nationale visant à augmenter la part des emballages réemployés mis en marché par rapport aux emballages à usage unique, de manière à atteindre une proportion de 5 % des emballages réemployés mis en marché en France en 2023, exprimés en unité de vente ou équivalent unité de vente[51], et de 10 % des emballages réemployés mis en marché en France en 2027 exprimés en unité de vente ou équivalent unité de vente. Les emballages réemployés doivent être recyclables.

[50]Le système de consigne mixte a été également privilégié par une Résolution du CESE : « La valeur de la matière première secondaire : l'exemple de la consigne » (novembre 2019).

[51]L'unité de vente correspond au produit tel qu'il est vendu au consommateur (à l'unité, par pack, etc.).

Atouts et défis du réemploi

Atouts

Ce système permet notamment de :

- **limiter l'abandon des emballages alimentaires** sur la voie publique ou dans la nature ;
- **favoriser leur réemploi** dans le cadre d'une consigne pour réemploi, évitant ainsi des dépenses énergétiques supplémentaires liées à la production et au recyclage de la matière première.

Défis

Toutefois, ce système présente de nombreux défis :

- Le retour de la consigne pour le réemploi nécessite un **changement de modèle de consommation** : d'un mode du « tout jetable » et de surconsommation, induisant la production d'une grande quantité d'emballages et l'utilisation d'emballages à usage unique, à un mode plus durable, favorisant entre autres le réemploi ;
- Le dispositif doit être **suffisamment incitatif et pratique** pour que les consommateurs l'adoptent et rapportent leur emballage consigné ;
- **L'accompagnement et l'implication** de tous les acteurs sont nécessaires pour étendre et pérenniser la consigne pour le réemploi, compte tenu des difficultés opérationnelles et économiques ;
- La réduction des impacts environnementaux **dépend des différents paramètres du circuit du réemploi**[52] : taux de retour, traitement de fin de vie, optimisation des procédés de lavage, logistiques de transport, nombre de réutilisations, etc.). C'est pourquoi l'implantation de système de consigne pour le réemploi à l'échelle locale est souvent mise en avant[53].

[52] https://www.ademe.fr/analyse-10-dispositifs-reemploi-reutilisation-demballages-menagers-verre
[53] https://www.ademe.fr/sites/default/files/assets/documents/fiche-technique-ademe-sur-consigne-pour-emballages-boissons-2011.pdf

FOCUS SUR LE VRAC

Très en vogue jusqu'à l'implantation des supermarchés dans les années 1960, la vente en vrac connaît à nouveau en France un fort développement depuis les années 2010[54].

Le vrac, qu'est-ce que c'est ?

La loi (Art. L120-1 du code de la consommation) définit la vente en vrac comme la vente au consommateur de **produits présentés sans emballage**, en **quantité choisie par le consommateur**, dans des **contenants réemployables ou réutilisables**. La vente en vrac est proposée en libre-service ou en service assisté dans les points de vente ambulants. Elle peut être conclue dans le cadre d'un contrat de vente à distance.

Il s'agit donc d'un mode de consommation particulier, basé sur **l'achat de produits non préemballés, vendus en magasin à la pesée** (au poids ou volume). Les produits étant conditionnés au point de vente dans des équipements de vente (silos, bacs à pelle, etc.), les clients peuvent acheter la quantité souhaitée, qu'ils conservent dans des sacs en papier, en tissu ou même, depuis peu, dans leurs propres contenants réutilisables, qu'ils peuvent amener en magasin.

Le périmètre de la définition du vrac fait l'objet de différentes interprétations.

Pris au sens large, le modèle du vrac s'applique aux **commerces ou rayons proposant la vente de produits non-préemballés à la pesée** (vente à la coupe ou assistée, vente sur les marchés de plein vent, vente de fruits et légumes non-emballés, etc.). Il s'agit en effet de vente sans emballage, en quantité choisie par le consommateur, pour laquelle les professionnels ont le loisir de proposer des contenants réemployables ou réutilisables. Cette définition est notamment portée par les acteurs de la distribution et les commerçants de détail (boulangerie, charcuterie, fromagerie, etc.).

La définition légale[55] est plus restreinte : elle considère que le terme « vrac » s'applique aux **aliments mis à disposition du consommateur en libre-service**. Elle concerne dès lors plus spécifiquement les commerces et épiceries spécialisés (épicerie vrac, rayon vrac dans un supermarché ou un commerce).

Ces deux systèmes de vente de produits non préemballés présentent néanmoins des **points communs** tels que l'absence d'emballage primaire, la possibilité pour les consommateurs d'utiliser des contenants réutilisables ou réemployables, ainsi que le choix de la juste quantité.

La vente en vrac est commune pour les fruits et légumes, et est présente principalement dans **quatre secteurs : l'alimentaire, les produits ménagers, les produits cosmétiques, le bricolage.**

[54] Ademe. La vente en vrac, pratiques et perspectives, 2012.
[55] Selon la définition indiquée dans la Loi AGEC (Art.41).

Une pratique de plus en plus répandue

L'attractivité croissante du vrac pour aller vers une plus grande sobriété des emballages a mené à :

- Une **hausse significative du nombre de magasins proposant ce mode d'achat.**

En France, le nombre d'épiceries spécialisées dans la vente en vrac a été multiplié par 175 en sept ans, passant de 2 en 2013 à 352 en 2020[56]. 70% des grandes et moyennes surfaces (c'est-à-dire principalement les hypermarchés et supermarchés) sont équipées d'un rayon vrac.

- Un **élargissement progressif de la gamme des produits proposés**, allant désormais des produits secs (lentilles, pâtes, riz etc.) jusqu'aux produits ménagers et cosmétiques (lessive, shampoing, etc.), avec des offres à la fois sur les produits solides et liquides et sur des produits alimentaires et non-alimentaires.

Ce modèle s'inscrit généralement dans une **démarche éco-citoyenne globale**, favorisant notamment une réduction des emballages, une meilleure gestion budgétaire, une gestion des stocks alimentaires plus raisonnée et donnant accès à un mode de consommation plus favorable à la préservation de l'environnement.

Le vrac dans la loi AGEC

Adoptée par le Parlement en janvier 2020, cette loi **favorise le développement du vrac pour réduire les emballages**, à travers plusieurs mesures :

- **Elle clarifie le statut juridique de la vente en vrac** : la définition de cette pratique dans le Code de la consommation a été enrichie et désigne le vrac comme « *la vente au consommateur de produits présentés sans emballage, en quantité choisie par le consommateur, dans des contenants réemployables ou réutilisables* » (L120-1 du Code de la consommation).

- Elle prévoit aussi que ***« tout produit de consommation courante peut être vendu en vrac, sauf exceptions dûment justifiées par des raisons de santé publique »*** (un décret fixera prochainement une liste d'exception).

- Elle reconnaît que **« *tout consommateur final peut demander à être servi dans un contenant apporté par ses soins*,** *dans la mesure où ce dernier est visiblement propre et adapté à la nature du produit acheté* », précisant que « *dans ce cas, le consommateur est responsable de l'hygiène et de l'aptitude du contenant* ».

[56] https://reseauvrac.org/epiceries-vrac/?recherche=&types_filters%5B23%5D=23&types_filters%5B24%5D=24&regions_filters%5B138%5D=138

Atouts et défis du vrac

Atouts

Réduction de l'impact environnemental et écologique

Le Réseau vrac estime que d'ici 2023, les magasins de vente en vrac à l'échelle européenne auraient en moyenne permis **d'éviter l'usage de 5 500 tonnes d'emballages**[57].

Réduction du coût pour les consommateurs

En fonction des données disponibles, l'achat en vrac reviendrait entre **5 et 30% moins cher** au consommateur[58].

Secteur attractif en termes de débouchés

- D'ici 2023, à l'échelle européenne, le secteur de la vente en vrac devrait **employer en moyenne 10 000 personnes**[57].

- En 2019, **40% des Français interrogés déclarent acheter des produits en vrac** (hors fruits et légumes).

- La filière du vrac en France présenterait en 2019 un **chiffre d'affaire de 1,2 milliard d'euros**[59].

[57] Eunomia, Zero Waste France, Réseau Vrac. Packaging free shops in Europe an initial report, Executive Summary, 2020.

[58] France 2. Alimentation : le boom de la vente en vrac, 05/04/2018.
Catherine Rollot, La vente en vrac séduit les consommateurs, Le Monde, 11 décembre 2015.

[59] Réseau Vrac. Covid-19 : L'infographie de Réseau Vrac pour revenir sur le vrac avant, pendant et après la crise sanitaire, 11 mai 2020.

Défis

Offre en développement mais variant selon le type de points de vente (Grandes et moyennes surfaces, spécialisés vrac, bio)	- **Indisponibilité de certains produits en vente en vrac**, notamment pour cause de réglementation l'interdisant, ou en raison de l'impossibilité de les vendre par ce biais (conserves, etc.). - Pour favoriser le développement des achats en vrac, les distributeurs devront proposer aux consommateurs une **gamme plus large de produits en magasin**.
S'assurer de la traçabilité des produits et des informations obligatoires à fournir aux consommateurs	L'absence d'emballage peut induire **un manque d'informations sur les produits vendus et une rupture de traçabilité une fois le produit acheté par le consommateur**. Exemples : origine, données nutritionnelles, conseils d'utilisation ou de cuisson, dates de péremption. Certaines précisions peuvent néanmoins être affichées sur le distributeur ou dématérialisées (QR code, etc.), bien que cela pose le problème de la disponibilité de l'information relative au produit tout au long de son cycle de vie (de l'achat à la consommation).
Conditions sanitaires	La vente en vrac comporte des **spécificités pour les producteurs et les distributeurs eux-mêmes en matière de respect des règles d'hygiène**, au regard notamment des opérations d'ouverture des emballages d'origine en magasin et de transvasement des produits dans les équipements de vente. Exemples : - Question sanitaire posée par la possibilité pour les consommateurs d'apporter leurs propres contenants[60] - Durée de vie microbiologique secondaire (après ouverture des emballages d'origine des produits) - Conservation des produits une fois l'emballage d'origine ouvert et/ou le produit transvasé dans l'équipement de vente - Entretien (lavage et désinfection) des équipements de vente - Entretien et animation du rayon vrac
Conditions logistiques	- Si le développement du vrac permet de diminuer les emballages à usage unique au stade de la distribution, **il ne fait pas disparaître les conditionnements le long de la chaîne logistique**[61]. - Des **adaptations des outils de production, de la chaîne logistique et des espaces de vente** peuvent être à prévoir en fonction du déploiement du vrac (déploiement en volume et en type de produits référencés). - Certains produits vendus en vrac sont **plus sensibles à l'altération que les produits présentés sous forme préemballée**. Des études sont en cours sur les impacts environnementaux tout au long de la chaîne (perte de produits, conception et gestion des meubles vrac en termes de consommation de ressources etc.).

[60]Afin de limiter ce risque, un affichage en magasin règles de nettoyage des contenants pour le consommateur doit être mis en place.

[61]L'ADEME réalise actuellement une étude visant à analyser le cycle de vie et à mieux évaluer les impacts et les avantages de ce mode de vente sur certains produits, par rapport au pré-emballé. L'objectif est de formuler des recommandations aux acteurs, distributeurs et consommateurs. Les résultats de cette étude sont prévus pour juillet 2021.

La vente en vrac présente certains bénéfices, notamment d'un point de vue environnemental et économique. Néanmoins, si l'achat en vrac est une pratique de plus en plus répandue aujourd'hui, son développement pose un certain nombre de défis : développement de l'offre, information des consommateurs, respect des règles sanitaires, évaluation des impacts environnementaux … Malgré ces contraintes, s'agit-il d'une solution pertinente pour aller vers plus de sobriété des emballages alimentaires ?

Développer le vrac pour réduire les emballages alimentaires …

Comment ? À quelles conditions ?

PARTIE

2

Un débat sur les emballages alimentaires au Conseil National de l'Alimentation

Pourquoi et comment ?

CNA
Conseil National de l'Alimentation

1.
Qu’est-ce que le CNA ?

À voir : Vidéo “Comprendre le rôle du CNA”

Le CNA en bref

Le **Conseil national de l’alimentation (CNA)** est une instance consultative rattachée aux ministères chargés de l'environnement, de la santé, de la consommation et de l'agriculture. Elle dispose également d’une capacité d'auto-saisine et d’une indépendance par la voix de son Président.

Il est appelé **« parlement de l'alimentation »** depuis les États Généraux de l’Alimentation (EGA)[62]. L’objectif est d'animer un espace de concertation alimenté de débats citoyens pour mieux mesurer et prendre en compte les points de vue de l’ensemble des acteurs et de la société sur les politiques publiques de l’alimentation. Le CNA produit des documents nommés « avis » qui **formulent des recommandations destinées aux décideurs publics et aux acteurs de la filière alimentaire.**

À titre d’exemple, le CNA a récemment produit l’avis 81 pour une *Alimentation favorable à la santé*, qui propose des recommandations pour améliorer l’efficacité des politiques publiques et notamment pour lutter contre la précarité alimentaire, ou encore l’avis 84 pour l’*Éducation à l’alimentation*, qui préconise une éducation à l’alimentation à tous les âges de la vie et une cohérence et une complémentarité des messages et orientations transmis à la société civile.

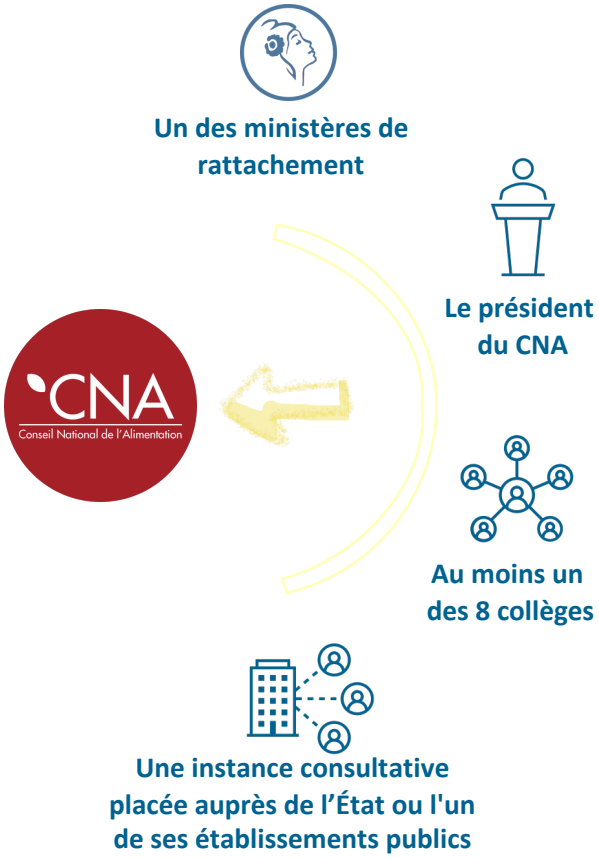
Par rapport aux agences scientifiques telles que l'Agence nationale de sécurité sanitaire de l’alimentation, de l’environnement et du travail (ANSES), le CNA est un second cercle de préconisations qui vise à **intégrer les réalités du monde professionnel et les attentes et préférences des consommateurs et de la société civile.**

[62]Les États Généraux de l’Alimentation (EGA) sont des assemblées organisées dans toute la France auxquelles participent les représentants de toutes les parties prenantes de l’alimentation. Les derniers ont eu lieu en 2017 et s’organisaient en deux chantiers : un premier consacré à la création et à la répartition de la valeur et un deuxième portant sur une alimentation saine, sûre, durable et accessible à tous.

Qui compose le CNA ?

Le CNA rassemble ainsi une **centaine de sièges**. La diversité des acteurs traduit la **vision transversale de l'alimentation** qui est cultivée au sein de l'instance. Essentielle pour mener à bien le débat citoyen, la diversité de la composition du CNA est par ailleurs constamment interrogée de manière à être perfectionnée. Par exemple, l'ouverture à plus de représentants de la société civile avec l'arrivée des associations de protection animale, de protection de l'environnement ou encore d'aide alimentaire a marqué la fin des États Généraux de l'Alimentation.

Comment fonctionne-t-il ?



Comment choisit-on le sujet d'un groupe de concertation ?

Différents acteurs peuvent demander au CNA de travailler sur un sujet particulier. On dit que le CNA est « saisi ».

Sous l'égide d'un président, le CNA peut **s'auto-saisir** sur des sujets très divers (les produits bio, la qualité nutritionnelle des aliments, la sécurité sanitaire, etc.).

Il peut également **être saisi par les ministères en charge de l'agriculture et de l'alimentation, de la santé, de la consommation ou encore de l'environnement.** Les représentants de ces ministères n'ont pas le droit de vote afin de garantir l'indépendance du CNA, mais leur participation est indispensable. Ils accompagnent les groupes de concertation et les informent de la manière dont avancent les sujets au niveau de l'État.

Les groupes de concertation (GC) du CNA

Dès qu'une saisine du CNA est validée, le CNA **confie le sujet à un groupe dit « de concertation ».** Ce groupe est confié à un **président** et, le cas échéant, à un vice-président dont les noms sont proposés par le président du CNA. Le secrétariat interministériel du CNA lance alors **l'appel à candidatures auprès des membres du CNA** afin de constituer le groupe de concertation. Certaines structures ou organisations ne faisant pas partie des membres du CNA peuvent être invitées à y participer en fonction du sujet traité. Par exemple, pour l'avis portant sur la restauration scolaire (2017), le groupe de concertation a intégré des associations de parents d'élèves et des diététiciens.

Les membres du GC se réunissent **une fois par mois pendant environ un an** et s'engagent à participer avec la plus grande régularité aux réunions. Les travaux restent confidentiels jusqu'à la validation de l'avis. Les présidents des GC présentent l'avancement des travaux en assemblée plénière du CNA. Un projet d'avis est rédigé et **soumis au vote en session plénière.** Une fois adopté, l'avis est **rendu public**. Il est **transmis aux ministres** auprès desquels le CNA est placé.

Le déroulement des travaux des Groupes de concertation

Phase de questionnement

Auditions d'experts scientifiques et spécialistes métiers en lien avec le sujet traité

Phase de débats et de construction du projet d'avis

Alimentée par les contributions de tous les participants du GC

Les plénières

Le CNA se **réunit en assemblée plénière 3 à 4 fois par an**. L'ordre du jour est établi par le président du CNA et ministères de rattachement du CNA. Les membres du CNA peuvent également demander à inscrire un sujet à l'ordre du jour. Le président du CNA anime les débats et les votes. Les séances plénières ont pour objectifs de :

- **Voter et adopter les avis ;**
- **Faire le point sur les travaux en cours ;**
- **Débattre sur d'autres points et sujets pertinents en dehors de ceux faisant l'objet des travaux du CNA.**

L'ouverture du CNA à la participation citoyenne

Jusqu'à récemment, le CNA était une instance entièrement consacrée aux représentants des acteurs de la chaîne alimentaire. Aujourd'hui, il cherche à intégrer la parole citoyenne directement.

Alors comment le CNA s'est-il ouvert à la participation citoyenne ?

En **2014**, la Loi d'Avenir pour l'Agriculture, l'Alimentation et la Forêt confie au CNA la mission d'organiser des débats publics sur l'alimentation.

En **2018**, le Comité d'Action pour la Participation (CAP) est créé, un groupe de travail qui vise à explorer toutes les possibilités que l'ouverture du CNA à la participation citoyenne pourrait offrir.

Le CNA choisit de s'interroger plus largement sur la place qu'il pourrait consacrer aux citoyens dans le processus de concertation du CNA.

Des **pistes et des recommandations** visant à mettre en œuvre la participation citoyenne sont proposées au CNA afin d'intégrer les citoyens de la manière la plus vertueuse possible.

En janvier 2020, les membres du CNA adoptent ces recommandations, donnant lieu à une méthodologie de la participation citoyenne. Celle-ci sera expérimentée sur le sujet « emballages alimentaires ».

Les 4 recommandations phares et les 7 principes et conditions de réussite identifiées par le CAP

Le CNA a fait appel à la Commission Nationale du Débat Public (CNDP)[63] afin de bénéficier d'un **appui méthodologique** dans le cadre de la conduite de sa réflexion sur l'ouverture à la participation citoyenne. Un groupe de travail appelé **« comité d'action pour la participation (CAP) »** composé de 20 membres experts des sujets de participation citoyenne et/ou d'alimentation a été constitué sous la présidence de la vice-présidente de la CNDP. Le CAP a conduit des travaux pendant 8 mois aboutissant à la production d'une proposition méthodologique comprenant 4 recommandations phares et 7 principes de mise en œuvre et conditions de réussite.

Les 4 recommandations phares du CAP

- ★ Mettre en place un dispositif de garantie pour valider les informations préalables soumises aux citoyens, suivre et évaluer la démarche participative déployée.
- ★ S'assurer que l'avis des citoyens soit entendu.
- ★ Mettre en place une cellule dédiée à la participation citoyenne chargée d'être force de proposition dans la conception des dispositifs participatifs.
- ★ Adopter une démarche expérimentale agile permettant de tester différentes approches et de les adapter au contexte des débats.

+

Les 7 principes de mises en œuvre et conditions de réussite

- Adopter et inscrire les valeurs et principes de la participation citoyenne dans la charte du CNA.
- Associer les citoyens le plus en amont possible, encourager le pouvoir d'initiative citoyen.
- Fournir une information complète, pluraliste et contradictoire.
- Diversifier les publics du débat et créer les conditions d'une délibération effective.
- Renforcer les liens avec les territoires.
- Promouvoir une culture de la participation au sein du CNA.
- Réaliser et publier un bilan.

▶ **Pour aller plus loin :** lire le livrable du CAP

[63]La Commission Nationale du Débat Public (CNDP) est une autorité administrative indépendante, dont le rôle est de « faire respecter et d'assurer la correcte mise en place des procédures de démocraties participative prévues par la loi ou promues de manière volontaire par les pouvoirs publics. Ces procédures servent à faire exprimer les citoyens sur les projets et les politiques publiques à fort impact socio-économique et environnemental et à permettre aux décideurs d'être éclairés par les contributions et par l'expression du grand public. »

La participation citoyenne au CNA c'est aussi …

La création d'une Cellule de la participation citoyenne (CPC)

Celle-ci vise à :

- Élaborer une proposition de dispositif participatif ;
- Fournir aux citoyens une information complète, pluraliste et contradictoire sur le sujet traité ;
- Réaliser des retours d'expérience et ajuster la méthodologie de participation citoyenne du CNA ;
- Identifier les publics et mettre en place les outils de mobilisation adaptés ;
- Suivre la mise en place du dispositif de garantie ;
- Publier un bilan recensant les modalités de participation citoyenne.

La mise en place d'un dispositif de garantie des bonnes pratiques

- Nommer des tiers en tant que garants ;
- Valider les informations préalables soumises aux citoyens ;
- Suivre et évaluer en continu la démarche participative ;
- S'assurer que les conditions de participation citoyenne soient respectées et que l'avis du citoyen soit entendu.

Pourquoi s'ouvrir aux citoyens ?

- pour incarner pleinement un « Parlement de l'Alimentation » ;
- pour enrichir le travail de concertation des parties prenantes ;
- pour bâtir un CNA plus inclusif et légitime ;
- pour démocratiser le débat autour de l'alimentation ;
- pour donner plus de poids aux avis émis.

Pourquoi participer ?

- pour faire entendre la parole citoyenne aux côtés des membres du CNA ;
- pour éclairer les avis des préoccupations citoyennes ;
- pour peser davantage sur les politiques alimentaires ;
- pour que le citoyen soit acteur du processus de décision.

Quelles modalités de participation citoyenne au CNA ?

Afin d'intégrer le citoyen au sein de son organisation, le CNA a décidé de **modifier son fonctionnement** en s'appuyant sur l'analyse conduite par la CNDP et des experts. Cette adaptation vise à intégrer la participation citoyenne de manière bénéfique pour le citoyen et pour les travaux du CNA.

Dans cette perspective, plusieurs pistes d'ouverture du CNA à la participation citoyenne ont été envisagées et plusieurs dispositions ont été prises.

2.

Pourquoi un débat sur les emballages alimentaires ?

La saisine du CNA sur la question des emballages

Contexte de la saisine

Le CNA a été saisi le 5 juin 2019 par les ministères chargés de l'écologie, de la santé, de l'économie et de l'agriculture sur le sujet des **emballages alimentaires**. Un groupe de concertation a été mis en place, afin de **produire des recommandations opérationnelles**, à destination des professionnels, des collectivités, des pouvoirs publics et des particuliers, pour réduire l'utilisation d'emballages et de contenants alimentaires à la source, développer la fin de vie des emballages (filière de tri spécifiques, recyclage, etc.), les adapter à la consommation et proposer des solutions alternatives, respectueuses de l'environnement et de la santé humaine, en lien notamment avec les politiques publiques et les travaux législatifs récents (loi anti-gaspillage pour une économie circulaire, loi EGALIM, SNPE2, PNSE4).

Périmètre de travail et objectifs du groupe de concertation

Le groupe de concertation sur le sujet des emballages alimentaires a été mis en place en février 2020, et est présidé par Dominique Gombert. Ce groupe est chargé de formuler des recommandations sur les sujets suivants :

(1) la liste des exemptions relatives aux emballages plastiques pour les fruits et légumes prévue par la loi « AGEC » ;

(2) la substitution des contenants alimentaires composés de plastique dans la restauration collective prévue par la loi « Egalim » ;

(3) la réduction des emballages alimentaires en général (sobriété des emballages : voir Fiche n°1).

→ **C'est ce troisième volet qui fait l'objet d'une expérimentation du recours à la participation citoyenne.**

Pourquoi expérimenter l'ouverture du CNA à la participation citoyenne sur la question des emballages alimentaires ?

Le sujet des emballages alimentaires a été retenu pour **expérimenter les modalités de participation citoyenne** au CNA. L'objectif de cette expérimentation est d'**ajuster la méthodologie** retenue par le CNA grâce à une situation concrète. Le thème « emballages alimentaires » se prête bien à cet exercice car il s'agit d'une problématique du quotidien mobilisant plus facilement les citoyens que certains sujets pouvant être perçus comme trop techniques ou sectoriels.

La mise en œuvre de cette expérimentation fait suite à une décision du CNA plénier et a pour objectif d'enrichir les réflexions du groupe de concertation. L'avis final du CNA ainsi enrichi est attendu pour le **printemps 2021**.

La Cellule de la Participation Citoyenne (CPC)

Pilotée par le secrétariat interministériel du CNA et la CNDP, cette cellule est notamment chargée d'élaborer le dispositif de participation citoyenne sur la thématique de la sobriété des emballages alimentaires et d'être garante des méthodes.

Voir la liste des membres de la CPC en annexe.

3.
Comment les citoyens vont-ils participer ?

Des outils participatifs permettront de **recueillir l'expression des citoyens**, en complément de celle des membres du groupe de concertation du CNA sur les **emballages alimentaires**.

Comment les citoyens vont-ils être associés à la production de l'avis du CNA sur la sobriété des emballages alimentaires ?

1

Les ateliers exploratoires

Principe

Il s'agit d'**événements participatifs et collaboratifs ouverts au public**, au cours desquels des participants sont invités **à échanger librement sur une thématique donnée** et à travailler en sous-ateliers sur les dimensions qu'ils souhaitent traiter. Ils fournissent ensuite leur analyse.

Objectifs

La question générale posée sera : **« Les emballages alimentaires : comment faire moins et mieux ? ».** Les ateliers exploratoires viseront à faire émerger les différents points de vue et attentes des participants sur le sujet de la sobriété des emballages alimentaires en général à partir de cette question et des sous-thèmes qu'ils auront souhaité aborder.

Modalités

Des ateliers exploratoires seront organisés en visioconférence, avec **l'appui des collectivités territoriales** pour l'organisation et pour la mobilisation des citoyens, afin notamment de bénéficier d'un **ancrage territorial fort**. Les citoyens qui le souhaitent pourront **consulter librement ce dossier d'information** en amont des ateliers. Les informations utiles à la participation seront présentées en début d'atelier.

Déroulé

Trois ateliers seront mis en place avec des territoires spécifiques :

1. **Le 16 janvier 2021, un atelier exploratoire « national »** sera organisé en s'appuyant sur le relai de différentes collectivités ou territoires afin qu'elles diffusent l'information et mobilisent leurs citoyens ;
2. **Le 19 janvier 2021, avec la métropole de Grenoble,** qui monte un dispositif participatif relatif à la question de la sobriété en général ;
3. **Le 21 janvier 2021, avec le PAT Aix-Marseille,** invitant plus spécifiquement les publics précaires à participer.

2

Le panel citoyen (« atelier citoyen »)

Principe

Il s'agit de réunir, au cours de plusieurs sessions dédiées, **un groupe de citoyens représentatifs de la diversité des Français**, afin qu'ils apportent leur éclairage dans des **conditions de délibération réelles** sur une **question donnée**, habituellement réservée aux experts.

Objectifs

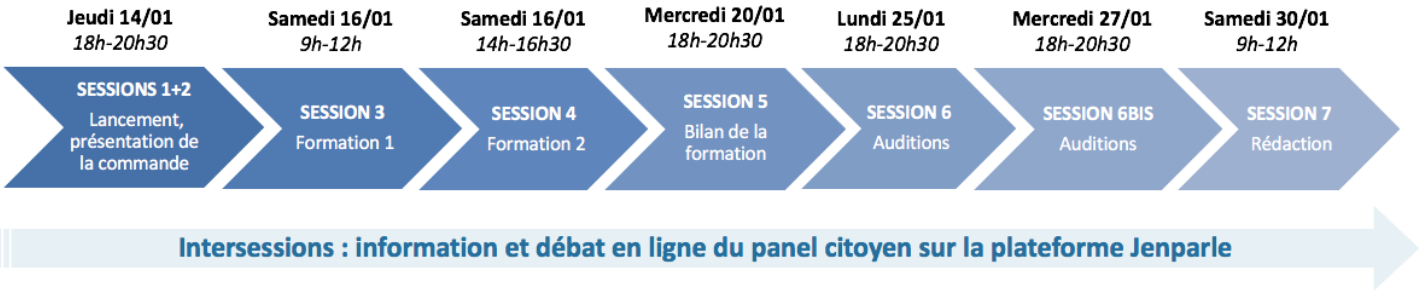
- Aboutir à des **propositions relativement fines** sur une question plus précise en lien avec la sobriété des emballages ;
- Produire un avis citoyen pour **nourrir la réflexion du groupe de concertation du CNA.**

Modalités

Un panel de 20 citoyens est réuni en visioconférence en soirée ou le samedi, pour débattre et délibérer sur la question : **« Développer le vrac pour réduire les emballages alimentaires : comment ? À quelles conditions ? ».** Le présent dossier d'information est transmis au préalable, pour présenter le CNA, un état des lieux non-exhaustif des connaissances sur les emballages alimentaires et la question de leur sobriété.

L'atelier citoyen prévoit un **premier temps dédié à la formation et à l'audition d'experts** par le panel, pour alimenter la phase de mise en débat et de rédaction collective d'un avis en réponse à la question posée.

Déroulé



4.
Comment seront pris en compte les résultats ?

Quelle articulation des avis du CNA à la décision publique ?

- Le CNA s'engage à **rendre public ses avis** et à les porter auprès des différentes parties prenantes.
- Les avis du CNA sont **consultatifs** : les avis sont transmis aux pouvoirs publics mais ils n'ont pas l'obligation de les suivre.
- Toutefois, les **attentes des ministères sont fortes sur le sujet des emballages alimentaires** : les résultats de la concertation doivent notamment leur permettre d'écrire les textes d'application de lois récentes (notamment la loi AGEC).
- L'ouverture du CNA à la participation citoyenne se fait dans un objectif de **complémentarité** entre la concertation des parties prenantes et celle des citoyens.

Exemple de prise en compte de l'avis du CNA

L'avis du CNA portant sur l'alimentation en milieu hospitalier (2017) dont la principale recommandation est de rendre le patient acteur de ses choix et de remettre le patient au cœur du repas à l'hôpital a servi de base au projet **« repas à l'hôpital »** initié par Restau'Co[64] et le député Frédéric Descrozaille et notamment soutenu par le ministère chargé de la santé. Ce projet a pour but d'expérimenter au sein de différents hôpitaux volontaires une amélioration du service de restauration sur la base des principes suivants : hausse du coût denrées, assouplissement du cahier des charges à l'achat, plus de liberté dans la préparation culinaire et amélioration du service. L'expérimentation est en cours.

Comment les contributions des citoyens sur le sujet de la sobriété des emballages alimentaires seront prises en compte ?

- Les synthèses des ateliers exploratoires et l'avis du panel citoyen seront **rendus publics, aux côtés de l'avis du CNA.**
- Les résultats des débats citoyens viendront ainsi **nourrir les réflexions et discussions du Groupe de concertation du CNA « emballages alimentaires ».**
- Les membres du groupe de concertation du CNA « emballages alimentaires » s'engagent à présenter aux citoyens qui ont participé, **la manière dont leurs contributions ont été prises en compte dans leurs débats et dans l'avis qu'ils produiront.** Ce document de réponse sera lui-aussi rendu public.
- L'avis du CNA assorti des contributions des citoyens sera **transmis aux ministères à l'origine de la saisine du CNA.** Il s'agit des ministères chargés de l'environnement, de la consommation, de la santé et de l'agriculture.

À noter : il s'agit de la première expérimentation de l'ouverture du CNA à la participation.

[64]Réseau interprofessionnel de la restauration collective en gestion directe.

BIBLIOGRAPHIE

Général

Rapports et publications
• Conseil National de l'Emballage (CNE). ''Matières recyclées et emballages : État des lieux, Atouts, freins, enjeux et perspectives'', Janvier 2019.
• Conseil National de l'Emballage (CNE). Pourquoi…les produits sont-ils emballés ainsi ? [En linge]. 45 pages, Septembre 2013.
• Kate Raworth. La Théorie du Donut. Les 7 principes qui régissent l'économie au XXIe siècle, 2018.
• Patrick Dole. Les 7 fonctions de l'emballage, 2018.

Textes législatifs
• Ministère de la Transition écologique et solidaire. Pacte national sur les emballages plastiques. Jeudi 21 février 2019.
• LOI n° 2018-938 du 30 octobre 2018 pour l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et alimentaire et une alimentation saine, durable et accessible à tous. Légifrance.
• LOI n° 2020-105 du 10 février 2020 relative à la lutte contre le gaspillage et à l'économie circulaire. Légifrance.
• N°660, Sénat. PROJET DE LOI (procédure accélérée) relatif à la lutte contre le gaspillage et à l'économie circulaire. Présenté par Mme Brune POIRSON et Mr François de RUGY le 10 juillet 2019.
• Article R543.43 EN VIGUEUR DEPUIS LE 13 JUILLET 2011 – AUTONOME. LegiSocial.
• Article R543-43, Code de l'environnement. Légisfrance.
• Arrêté du 19 décembre 2012 relatif au contenu et aux conditions d'attribution du label « bâtiment biosourcé ». Légifrance.

Sites web
https://www.ademe.fr/
https://reseauvrac.org/

Pages web
https://agriculture.gouv.fr/egalim-tout-savoir-sur-la-loi-agriculture-et-alimentation
https://www.vie-publique.fr/dossier/24055-agriculture-et-alimentation-lessentiel-de-la-loi-egalim
https://www.vie-publique.fr/loi/268681-loi-lutte-contre-le-gaspillage-et-economie-circulaire

FICHE N°1- Quelques définitions

Textes législatifs
• Article R543-43 du Code de l'environnement.
• Règlement (CE) n°1935/2004.

Sites web
• https://www.ademe.fr/
• https://www.le-blog-des-leaders.com/la-theorie-du-donut/

BIBLIOGRAPHIE

FICHE N°2- Constats et chiffres clés sur les emballages

Consommation d'emballages alimentaires et non alimentaires

Études et publications

• European commission. Fact sheet "Changing the way we use plastic".
• Georg Hanke. European Commission. Marine Beach Litter in Europe – Top Items. A short draft summary, "JRC technical reports", p.20, 2016.
• DIRECTIVE (UE) 2019/904 DU PARLEMENT EUROPÉEN ET DU CONSEIL du 5 juin 2019 relative à la réduction de l'incidence de certains produits en plastique sur l'environnement.
• Eurostat. Déchets générés par catégorie de déchets, dangerosité et activité de la NACE Rév. 2.
• ADEME. Déchets chiffres clés, Edition 2020.
• SINGLE-USE PLASTICS AND THE MARINE ENVIRONMENT, Leverage points for reducing, single use plastics, Seas At Risk, juin 2017.

Articles

"Les emballages alimentaires sont désormais les déchets les plus présents sur les plages", National Geographic, 08/09/2020

Conception

Études et publications

• All4Pack. Chiffres clés, enjeux et tendances du marché de l'emballage en France, 2018.
• Conseil National de l'Emballage (CNE). Écoconception des produits emballés : Guide méthodologique, Juillet 2019.

Articles

Muryel Jacque. La crise du plastique en dix graphiques, *Les Échos*, 4 mars 2020.

Site web

http://www.elipso.org/quelques-chiffres/

Fin de vie

Études et publications

• Conseil national de l'emballage, Ademe. Contribution de l'emballage à la réduction du gaspillage alimentaire, décembre 2017.
• Ademe. Emballages ménagers, les chiffres clés 2018.

Articles

Guillaume Petit. Le geste de tri se renforce chez les Français, Ipsos, 15 novembre 2018

Tendances

• Nielsen. Emballages : prise de conscience des consommateurs, 2019.
• Convention citoyenne pour le climat. Rapport de la Convention citoyenne pour le climat à l'issue de son adoption formelle dimanche 21 juin 2020, octobre 2020.
• European Commission. Changing the way we use plastic, *Fact sheet.*

Solutions mises en avant

• European Commission. A European Strategy for Plastics In a Circular Economy, *Fact sheet.*
• Ademe. Enquête consommateurs sur les pratiques de « consigne » d'emballage pour réemploi-réutilisation, octobre 2018.
• Nielsen. L'achat en vrac, une habitude qui s'installe chez les français, 01/04/2019.
• Nielsen. Le vrac résiste à la crise sanitaire, 22/09/2020.

BIBLIOGRAPHIE

FICHE N°3 – Que dit la loi ?

• Règlement (CE) n°1935/2004.
• Loi EGAlim –Loi n° 2018-938 du 30 octobre 2018 pour l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et alimentaire et une alimentation saine, durable et accessible à tous.
• Loi AGEC – LOI n° 2020-105 du 10 février 2020 relative à la lutte contre le gaspillage et à l'économie circulaire.

FICHE N°4 – Quels sont les fonctions et les enjeux des emballages alimentaires ?

Études et publications

• https://www.anses.fr/fr/content/les-perturbateurs-endocriniens
• WWF. No Plastic in Nature: assessing plastic ingestion from nature to people, June 2019.
• Etiévant, P. & Bellisle, France & Dallongeville, J. & Donnars, Catherine & Etilé, Fabrice & Guichard, Elisabeth & Padilla, Martine & Romon-Rousseaux, M. & Sabbagh, C. & Tibi, A.. (2010). Les comportements alimentaires. Quels en sont les déterminants ? Quelles actions, pour quels effets ?.
• Fay SH, "What determines real world meal size? Evidence for pre-meal planning", 2011.
• Robinson E et al., "Portion size and intended consumption. Evidence for a pre-consumption portion size effect in males ?", Appetite, 2015.
• Conseil National de l'emballage. L'emballage en France, 2018.
• Mason et al. SYNTHETIC POLYMER CONTAMINATION IN BOTTLED WATER, 2018.
• Avis de l'Anses relatif à la migration des composés d'huiles minérales dans les denrées alimentaires à partir des emballages en papiers et cartons recyclés, 8 mars 2017.

Textes législatifs

• Règlement n°1169/2011 du 25 octobre 2011 concernant l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires. Rectificatif au règlement (UE) n ° 1169/2011 du Parlement européen et du Conseil publié le 15 juin 2013.
• Assemblée Nationale. Rapport d'information sur les perturbateurs endocriniens présents dans les contenants en plastique, 4 décembre 2019.

Documents numériques

Fonds français pour l'alimentation et la santé. Colloque « Taille des portions et équilibre alimentaire », 9 octobre 2020.

BIBLIOGRAPHIE

FICHE N°5 – La sobriété des emballages alimentaires : quels défis et quelles solutions ?

L'écoconception

• Ademe. "Vidéo d'animation sur la limitation des emballages"
• Ademe. Vidéo « Eco conception : de quoi parle-t-on ? »
• https://www.ademe.fr/expertises/consommer-autrement/passer-a-laction/ameliorer-pratiques/lecoconception

La consigne pour le réemploi

• Ademe. Systemes de collecte des emballages ménagers pour réemploi ou réutilisation en France. États des lieux, Octobre 2017.
• Jacques VERNIER. Pré-rapport sur la consigne, 11 septembre 2019.
•CESE. Résolution « La valeur de la matière première secondaire : l'exemple de la consigne », novembre 2019.

Le vrac

• Ademe. La vente en vrac, pratiques et perspectives, 2012.
• https://reseauvrac.org/epiceries-vrac/?recherche=&types_filters%5B23%5D=23&types_filters%5B24%5D=24&regions_filters%5B138%5D=138
• Eunomia, Zero Waste France, Réseau Vrac. Packaging free shops in Europe an initial report, Executive Summary, 2020.
• Catherine Rollot, La vente en vrac séduit les consommateurs, Le Monde, 11 décembre 2015.
• Réseau Vrac. Covid-19 : L'infographie de Réseau Vrac pour revenir sur le vrac avant, pendant et après la crise sanitaire, 11 mai 2020.
• France 2. Alimentation : le boom de la vente en vrac, 05/04/2018.

ANNEXES

- Liste des sigles
- Schéma “Expérimentation de l’ouverture du CNA à la participation citoyenne sur la question des emballages alimentaires”
- Mandat du Groupe de concertation emballages
- Organigramme des membres du CNA
- Liste des membres du Groupe de concertation emballages
- Liste des membres de la Cellule de la participation citoyenne

Liste des sigles

ADEME	Agence de la transition écologique
ACV	Analyse du cycle de vie
AGEC	Loi anti-gaspillage et économie circulaire
ANSES	Agence nationale de sécurité sanitaire de l'alimentation, de l'environnement et du travail
AOP	Appellation d'origine protégée
CAP	Comité d'action pour la participation
CNA	Conseil National de l'Alimentation
CNDP	Commission Nationale du Débat Public
CPC	Cellule de la participation citoyenne
DGCCRF	Direction générale de la Concurrence, de la Consommation et de la Répression des fraudes
DLC	Date limite de consommation
DDM	Date de durabilité minimale
EFSA	Autorité Européenne de Sécurité des Aliments
EGA	États Généraux de l'Alimentation
GC	Groupe de concertation
GMS	Grandes et moyennes surfaces
MCDA	Matériaux au contact des denrées alimentaires
PNSE4	Plan national santé environnement 4
SNPE2	Stratégie nationale sur les perturbateurs endocriniens 2
UE	Union Européenne

Schéma
Processus d'ouverture du CNA à la participation citoyenne

En **2014**, la Loi d'Avenir pour l'Agriculture, l'Alimentation et la Forêt confie au CNA la mission d'organiser des débats publics sur l'alimentation.

En **2018**, le Comité d'Action pour la Participation est créé, un groupe de travail qui vise à explorer toutes les possibilités que l'ouverture du CNA à la participation citoyenne pourrait offrir.

Comment intégrer le citoyen dans le processus de concertation du CNA ?

Des **pistes et des recommandations** visant à mettre en œuvre la participation citoyenne sont proposées au CNA afin d'intégrer les citoyens de la manière la plus vertueuse possible.

En janvier 2020, les membres du CNA adoptent ces recommandations, donnant lieu à une méthodologie de la participation citoyenne. Celle-ci sera expérimentée sur le sujet « emballages alimentaires ».

CNA
Conseil National de l'Alimentation

Expérimentation de l'ouverture à la participation citoyenne

Les pouvoirs publics font de la réduction des impacts négatifs liés à l'utilisation des **emballages alimentaires** une priorité.

Le 5 juin 2019, le CNA est saisi sur ce sujet, afin de produire des recommandations pour aller vers plus de **sobriété des emballages alimentaires**.

Comment les citoyens vont participer au débat ?

Le panel citoyen (mi-fin janvier 2021)

- **Principe** : réunir un groupe de 20 citoyens représentatifs de la diversité de la société et inviter à débattre et à délibérer sur une question précise : « Développer le vrac pour réduire les emballages alimentaires : comment ? A quelles conditions ? ».
- **Objectif** : aboutir à des propositions fines sur une question plus précise en lien avec la sobriété des emballages.

Les 3 ateliers exploratoires (courant janvier 2021)

- **Principe** : évènements participatifs ouverts aux citoyens et s'appuyant sur les collectivités .
- **Objectif** : faire émerger les différents points de vue des participants sur une question large : « Emballages alimentaires : comment faire moins et mieux ? ».

Un document de réponse est remis aux citoyens pour préciser comment leurs contributions ont été prises en compte.

L'avis citoyen issu du panel et les synthèses des ateliers exploratoires sont transmis au groupe de concertation pour nourrir ses discussions

Dès qu'une saisine est validée sur un sujet, celui-ci est confié aux membres du CNA volontaires pour y travailler. Ils se réunissent alors au sein d'un "Groupe de concertation du CNA".

Le Groupe de concertation du CNA « emballages alimentaires »

Ce groupe est chargé de formuler des recommandations notamment sur le sujet de la réduction des emballages alimentaires en général (sobriété des emballages).

L'avis citoyen et les synthèses des ateliers sont **rendus publics** et présentés aux côtés de l'avis du CNA sur la sobriété des emballages alimentaires

Printemps 2021

L'avis est remis aux décideurs publics

Ministères chargés de l'écologie, de la santé, de l'économie et de l'agriculture

Qui compose le CNA ?

63 membres répartis en **8** collèges

Société civile
(ONGs de protection animale et environnementale)

Producteurs agricoles

Distributeurs

Personnalités qualifiées

Syndicats de salariés

Restaurateurs

Transformateurs et artisans

Associations de consommateurs et d'usagers

+

Établissements de recherche et d'évaluation scientifique et collectivités territoriales (Anses, INRA, Association des maires de France, entre autre)

Représentants des ministères chargés de l'agriculture, de la cohésion sociale, de la consommation, de l'économie, de l'éducation nationale, de la santé, de l'environnement, entre autres

Secrétariat interministériel (SI) : équipe permanente qui accompagne les membres dans leurs travaux

Représentants du Parlement

Structures spécifiquement invitées pour les Groupes de concertation

Structures invitées pour le Groupe de concertation Emballages alimentaires :

- Conseil National de l'Emballage
- Zéro Waste France
- Citeo
- Fondation Tara Océan

CNA
Conseil National de l'Alimentation

Les emballages alimentaires

Mandat

Adopté par voie électronique le 17 juin 2019

Contexte :

De très nombreux emballages sont utilisés par l'industrie agroalimentaire. Ce recours aux emballages est parfois nécessaire notamment pour assurer la bonne conservation de certaines denrées alimentaires mises sur le marché. Il peut également être à l'origine de différents problèmes : lorsqu'ils ne sont pas adaptés ou mal utilisés, les emballages peuvent être à l'origine d'altération de la qualité ou de la sécurité des denrées alimentaires. En outre, les emballages usagés constituent une source de déchets plus ou moins recyclables dont il conviendrait de limiter la production dans une optique de développement durable.

La réduction des impacts négatifs liés à l'utilisation des emballages alimentaires fait donc apparaître des enjeux sanitaires, environnementaux et économiques qu'il convient de concilier. Il s'agit là d'un objectif prioritaire pour le gouvernement. Le CNA a également souligné l'importance de ce sujet en recommandant dans son avis n° 81 la constitution d'un groupe de concertation sur les « emballages alimentaires (enjeux sanitaires et environnementaux) ».

Certains opérateurs économiques développent des solutions permettant de réduire l'impact de l'utilisation des emballages (par exemple, le développement du vrac). En outre, des modifications de certaines habitudes de consommation peuvent contribuer à cet objectif. Il convient dans ce cadre de recenser et de partager les solutions envisageables tant au niveau des opérateurs économiques que des consommateurs.

Pour rappel, la sécurité des emballages qui sont au contact des denrées alimentaires est encadrée par une réglementation européenne. Cette dernière prévoit un principe général d'inertie des matériaux utilisés afin que ces derniers ne cèdent pas aux denrées alimentaires des constituants susceptibles de présenter un danger pour la santé humaine. Des textes d'application de ce règlement définissent, pour certaines catégories de matériaux, les règles permettant d'assurer le respect de ce principe d'inertie. Par ailleurs, en l'absence de texte spécifique applicable au niveau de l'Union européenne à un type de matériaux, les réglementations nationales s'appliquent.

Objectifs :

Le groupe de concertation du Conseil National de l'Alimentation devra organiser une réflexion sur ce thème des emballages des produits alimentaires, dans le cadre d'un groupe de concertation qui devra mener ses travaux dans le contexte du projet de la loi sur l'économie circulaire, de l'élaboration du PNSE4 « mon environnement, ma santé » et en lien avec les travaux du Conseil national de l'emballage.

Sur la base d'une méthodologie que le secrétariat interministériel proposera, les ministères de rattachement du CNA attendent que le Conseil émette des recommandations en matière de réduction des emballages alimentaires et de sécurisation de leur usage en tâchant de concilier les éléments qui pourraient faire obstacle à leur réduction, notamment les besoins d'étiquetage et la conservation des denrées dans des conditions d'hygiène satisfaisantes.

Attendus :

Les réflexions du CNA pourront ainsi s'articuler autour de plusieurs axes :

- **L'utilité des emballages de conditionnement** (comment éviter le suremballage et viser l'absence d'emballage ?). Pour cela, il sera notamment intéressant de s'appuyer sur les études existantes relatives aux comportements d'achat et à la consommation, et de mettre en évidence les pratiques (des industriels, des consommateurs, des travailleurs...) qui permettent de limiter le gaspillage alimentaire et réduire le recours aux emballages.

- L'état des lieux, à partir de la bibliographie, des **risques liés à l'utilisation des emballages** en

contact avec le produit alimentaire et à certaines substances qu'ils contiennent. La question du recyclage des emballages déjà existants et de l'incorporation de matières recyclées dans leur fabrication sera également traitée, en considérant la nécessité de ne pas remettre sur le marché des substances dangereuses que l'on souhaiterait éliminer. L'étude pourra être menée avec une approche "cycle de vie de l'emballage". Les travaux du CNA n'auront pas vocation à évaluer la sécurité des différents types d'emballages. Ils pourront toutefois inventorier les risques de certains composants soulevés dans les études scientifiques.
Cette étude permettra également de proposer des pistes d'amélioration quant à **l'utilisation appropriée des emballages,** dans le but de responsabiliser les opérateurs sur la maîtrise des risques qui peuvent découler d'une mauvaise utilisation (emballages inappropriés à la nature des denrées alimentaires qu'ils contiennent, non-respect de leurs conditions d'utilisation, etc.).

- L'analyse des **nouveaux types d'emballage et la possibilité de développer des alternatives** sans danger pour l'environnement et la santé de la population et des travailleurs. La question des alternatives aux hydrocarbures d'huiles minérales, qui entrent dans la composition d'un grand nombre d'emballages sera notamment traitée.

- Enfin, pour concilier l'objectif d'économie circulaire et de protection du consommateur, les travaux du CNA pourront explorer les leviers qui peuvent être mobilisés dans la collecte et la fabrication des matières premières recyclées pour limiter leur contamination par des substances indésirables lorsqu'elles sont destinées à la fabrication de nouveaux emballages.

Les recommandations devraient prendre la forme de préconisations en vue de l'élaboration de guides, l'un à destination des professionnels et le cas échéant des collectivités, et l'autre à destination des consommateurs, visant à diffuser et promouvoir les solutions mises en évidence par le groupe de concertation afin de réduire l'usage des emballages ainsi que les impacts et risques liés à cet usage.

S'agissant des professionnels, ce sont les emballages de conditionnement, de présentation et de vente à emporter des produits présentés en vrac, au détail ou par lots qui devraient être analysés. Les emballages de logistique pourraient être étudiés pour ce qui concerne le vrac. S'agissant des consommateurs, ce sont les emballages de conservation des aliments qui devraient être étudiés.

Ces recommandations pourront, au besoin, être regroupées par type de produits ou d'usage. Elles devront inclure les types d'emballages et d'usages impliqués par le développement du vrac.

<u>Modalités de fonctionnement :</u>

La présidence du groupe de concertation, en cours de validation interministérielle, présentera le programme de travail et rendra compte régulièrement des travaux en séance plénière du CNA.

Les invitations et ordres du jour des réunions seront établis par la présidence du Comité, en relation avec le Secrétariat interministériel du CNA. Ce dernier assurera le bon déroulement du processus de concertation, conformément aux procédures et règles de fonctionnement du CNA. Il proposera également un outil de suivi des recommandations.

Pour préparer les débats permettant le suivi des recommandations, le Comité pourra conduire des auditions d'experts et de spécialistes. Il pourra également s'appuyer sur :

- l'expertise de l'ADEME en matière de gaspillage alimentaire et sur les travaux qu'elle va engager en octobre 2019 sur le vrac,

- la bibliographie existante sur les risques sanitaires liés à la composition des emballages,

- les travaux sur les substances chimiques et la substitution réalisés par les agences européennes (ECHA et EFSA) et nationales (Anses par exemple), notamment les travaux menés dans le cadre de la deuxième Stratégie nationale sur les perturbateurs endocriniens.

La Direction générale de prévention des risques (DGPR) du Ministère de la transition écologique et solidaire participant aux travaux conduisant à l'adoption de la loi sur l'économie circulaire ainsi qu'à ce groupe de concertation, le lancement et le calendrier du groupe de concertation devront tenir compte du calendrier de la loi sur l'économie circulaire.

Dans le cadre de cette saisine, le recours au débat citoyen sera étudié.

Il est attendu une adoption de l'avis du CNA dans le premier trimestre de 2020.

Le Conseil National de l'Alimentation

Mandature 2020 - 2023

Président du CNA : Guillaume GAROT

Chef(fe) du secrétariat interministériel : *en attente*

4 ministères de rattachement

- Ministère de la Transition Écologique
- Ministère de l'Économie, des Finances et de la Relance
- Ministère des Solidarités et de la Santé
- Ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation

MINISTÈRE DE LA TRANSITION ÉCOLOGIQUE

MINISTÈRE DES SOLIDARITÉS ET DE LA SANTÉ

MINISTÈRE DE L'ÉCONOMIE ET DES FINANCES

MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE ET DE L'ALIMENTATION

Secrétariat interministériel

Chloé ABEEL
Marion BRETONNIERE-LE DU (adjointe)
Margaux DENIS
Elora GENDRE
Juliette LEBOURG

Membres du Conseil National de l'Alimentation

Associations nationales de consommateurs ou d'usagers

AFOC
ALLDC
CLCV
CNAFAL
CNAFC
CSF
Familles de France
FNFR
UFC – Que choisir

Société civile

Aide alimentaire (Banques alimentaires, Restos du cœur, Secours Populaire, Croix rouge)
CNAO
Environnement (FNE, FNH, WWF, RAC, Générations futures)
France Asso Santé
Protection animale (FBB, LFDA, CIWF, OABA SPA, Welfarm, CNSPA)
REFEDD

Producteurs agricoles

APCA
La Coopération Agricole
CNMCCA
Confédération Paysanne
CRUN
FNSEA
Jeunes Agriculteurs

Transformateurs et artisans

ANIA
La Coopération Agricole
CGAD
SYNABIO

Distributeurs

FCD
CGI
Semmaris

Restaurateurs

AGORES
RestauCo
SNARR
SNRC
GNI
UMIH

Syndicats de salariés de l'agriculture, de l'agroalimentaire et de la distribution

FNAF-CGT
CFE-CGC AGRO
FGA – CFDT
FGTA – FO

Personnalités qualifiées

Robert BAROUKI
Daniel BENAMOUZIG
Jean-Pierre CORBEAU
Nicole DARMON
Malo DEPINCE
Fabrice ETILE
Guillaume GAROT
Pascale HEBEL
Daniel NIZRI
Gaël ORIEUX
Marie-Hélène SCHWOOB
Alain SOROSTE
Gilles TRYSTRAM

Membres de droit

ADEME
Anses
ADF
AMF
Régions de France
IFREMER
INC
INRAE
INSERM

Représentants du Parlement français

Laurent DUPLOMB
Laurence MAILLART-MÉHAIGNERIE

Participants de plein droit avec voix consultative, les ministères chargés

De l'agriculture
De la cohésion sociale
Du commerce et de l'artisanat
De la consommation
De l'économie
De l'éducation nationale
De l'emploi
De l'environnement
De l'industrie
De l'outre-mer
De la pêche
De la recherche
De la santé

Plénières (3 fois par an)

- Groupes de concertation permanents
- Groupes de concertation ponctuels
- Retours d'expérience de crises alimentaires
- Mission participation citoyenne

Conseil National de l'Alimentation – 251 rue de Vaugirard 75732 Paris Cedex 15 – www.cna-alimentation.fr - @CNA_Alim

Liste des membres du Groupe de concertation emballages

STRUCTURES DES MEMBRES PERMANENTS DU CNA

(1) Consommateurs et usagers
ADEIC – Association de Défense, d'Éducation et d'Information du Consommateur
AFOC – Association force ouvrière consommation
CNAFAL – Conseil National des Associations Familiales Laïques
CNAFC – Confédération Nationale des Associations Familiales Catholiques
CLCV – Consommation, logement et cadre de vie
FNFR – Fédération Nationale Familles Rurales
UFC-Que choisir – Union Fédérale des Consommateurs

(2) Producteurs agricoles
CP – Confédération paysanne
FNSEA – Fédération Nationale des Syndicats d'Exploitants Agricoles

(3) Transformation et artisanat
ANIA – Association Nationale des Industries Alimentaires
CGAD – Confédération Générale de l'Alimentation en Détail
La coopération agricole

(4) Distribution
CGI - Confédération Française du Commerce Inter-entreprise
FCD – Fédération des entreprises du Commerce et de la Distribution
Fédération des marchés de gros

(5) Restauration
AGORES – Association nationale des directeurs de la restauration collective territoriale
Restau'Co
SNRC - Syndicat National de la Restauration Collective
SNARR – Syndicat National de la Restauration Rapide
GNI – Groupement national des indépendants hôtellerie et restauration
UMIH – Union des Métiers et des Industries de l'Hôtellerie

(6) Salariés
CFE-CGC Agro – Confédération Française de l'Encadrement, Confédération Générale des Cadres – Fédération nationale agroalimentaire

(7) Société civile
Associations de protection de l'environnement
Associations de protection animale
France Assos Santé
REFEDD

(8) Personnalités qualifiées
Gaël Orieux
Jean-Pierre Corbeau
Marie-Hélène Schwoob

Membres de droit
ADEME – Agence De l'Environnement et de la Maîtrise de l'Énergie
INRAE – Institut national de la recherche pour l'agriculture, l'alimentation et l'environnement
INC – Institut national de la consommation

Participants de plein droit
MAA, DGPE – Ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation ; Direction Générale de la Performance économique et environnementales des entreprises
MAA, DPMA – Direction des pêches maritimes et de l'aquaculture
MAA, CGAAER – Conseil Général de l'Agriculture, Alimentation et Espaces Ruraux
MEF, DGCCRF – Ministère de l'Économie et des Finances ; Direction Générale de la Consommation, de la Concurrence et de la Répression des Fraudes
MEF, DGE - Ministère de l'Économie et des Finances ; Dir. Générale des Entreprises
MSS, DGS – Ministère des Solidarités et de la Santé ; Direction Générale de la Santé
MTES, CGDD – Commissariat général au développement durable
MTES, DGPR – Direction générale de la prévention des risques
MAA, DGAL – Direction générale de l'alimentation

Représentants du Parlement
Assemblée nationale

Invités permanents
AFNOR – Association française de normalisation
F2A – Formation en Agroalimentaire
FranceAgriMer

STRUCTURES SPÉCIFIQUEMENT INVITÉES AU GROUPE DE CONCERTATION
Conseil national de l'emballage
Zero Waste France
Citeo
Fondation Tara Océan

Liste des membres de la Cellule de la participation citoyenne (CPC)

Ilaria Casillo (présidente) ;

Dominique Champiré (MEF, DGCCRF) ;

Catherine Conil (MTE, CGDD) ;

Jean Pierre Corbeau (personnalité qualifiée, CNA) ;

Cécile Fèvre (MTE, DGPR) ;

Stéphanie Flauto (MAA, DGAL) ;

Régine Fraysse-Boutrais (Anses) ;

Isabelle de Guido (MSS, DGS) ;

Dominique Gombert (président du groupe de concertation) ;

Joana Janiw (personnalité qualifiée, MTE) ;

Pascal Mélihan-Cheinin (CNS) ;

Gilles Trystram (personnalité qualifiée, CNA) ;

David Prothais, Ryme Sadik (Eclectic Experience, Assistant à Maîtrise d'Ouvrage) ;
Marion Bretonnière Le Dû, Margaux Denis, Elora Gendre, Juliette Lebourg (SICNA).

Conseil National de l'Alimentation

251, rue de Vaugirard
75732 Paris Cedex 15

cna@agriculture.gouv.fr

Tél. : 01 49 55 80 78

www.cna-alimentation.fr

Conseil National de l'Alimentation

@CNA_Alim

Conseil National de l'Alimentation