Articles

Quelles lois encadrent les contaminants alimentaires ?

Voici un aperçu des principales lois en vigueur sur les matériaux adaptés au contact alimentaire. Mais on manque d’une législation européenne globale et complète.

On ne peut pas mettre n’importe quelle matière en contact avec des aliments. Il y a des règlementations, notamment concernant les emballages et le matériel de cuisine. Elles sont souvent centrées sur les matériaux et fixent notamment des limites concernant la

migration de contaminants alimentaires.

> Lire aussi : Qu’est-ce qu’un contaminant alimentaire ?

Il y a toutefois une nécessité d’améliorer, compléter ou mettre à jour ces règles.

On passe en revue les législations qui encadrent le contact alimentaire et les contaminants alimentaires.

Sommaire :

- Un règlement européen mais plutôt vague et daté
- Des législations spécifiques pour certains matériaux
- Des législations nationales pour certains matériaux d’emballage
- D’autres législations liées aux contaminants alimentaires
- Les limites des législations
- Quelques sites de référence pour en savoir plus sur la législation

- - - - - - - - - - - - - - - -

Diverses lois fixent un cadre pour que nos aliments soient « sûrs pour la santé », même s'ils contiennent des contaminants. Mais différentes limites incitent à adopter le principe de précaution : on évite, le plus possible, d’être exposé aux contaminants alimentaires.

> Lire : Santé : emballages & ustensiles pour une cuisine sans risque

Un règlement européen mais plutôt vague et daté

Il existe bien un règlement européen global – le 1935/2004[0] – mais il indique essentiellement que « Les matériaux (…), dans les conditions normales ou prévisibles de leur emploi, ne cèdent pas aux denrées alimentaires des constituants en une quantité susceptible :

- de présenter un danger pour la santé humaine,
- d'entraîner une modification inacceptable de la composition des denrées,
- d'entraîner une altération des caractères organoleptiques de celles-ci. »

C’est donc très général et interprétable.

Ce règlement, qui a plus de 20 ans, doit être revu et est régulièrement critiqué[1]. La révision était prévue dans la stratégie de la ferme à l’assiette (2020-2024, partiellement abandonnée en cours de route)[2] et devrait finalement aboutir en 2027[3].

Ce règlement est accompagné par le 2023/2006 sur les « **bonnes pratiques de fabrication** »[4] (des matériaux de contact alimentaire).

Des législations spécifiques pour certains matériaux

Il existe heureusement quelques législations spécifiques, soit au niveau européen, soit au niveau des états membres s’il n’y a pas de législation européenne.

En plus du règlement global, il existe au niveau européen des textes pour :

- La cellulose régénérée (cellophane, lyocell ou viscose dans les textiles…), encadrée par la directive 2007/42[5]. C'est de la cellulose (qui constitue les plantes, le bois) qui a été traitée chimiquement et « reconstruite », pour lui donner des propriétés particulières. Elle n'est pas considérée comme un plastique[6]. Visuellement ça ressemble très fort à un film plastique, mais c'est plus rigide et souvent utilisé en combinaison avec du papier.
- Les plastiques, avec le règlement 10/2011[7], le 2022/2016[8] (qui concerne les plastiques recyclés) et le 284/2011 qui concerne très précisément les ustensiles de cuisine en polyamide et mélamine[9].
- Les matériaux actifs et intelligents, avec le règlement 450/2009[10]. Un matériau actif et intelligent interagit avec l'aliment pour mieux le conserver. C'est par exemple un tampon sur lequel est posé un filet de poisson dans sa barquette, un petit sachet qui absorbe l'humidité, mais aussi des emballages qui libèrent des substances antimicrobiennes, avec puce RFID, etc.
- Les céramiques, avec le règlement 84/500/CEE qui date de… 1984. Il est d'ailleurs considéré comme dépassé.
- Les déchets d'emballages (PPWR, règlement 2025/40) qui officialise l'interdiction du bisphénol A (et d'autres bisphénols) et limite la quantité de PFAS autorisés dans les emballages (mais ne les interdit pas).

Lire aussi : « AL matériaux »

Des législations nationales pour certains matériaux d'emballage

Il n'existe pas de réglementation européenne pour certains matériaux utilisés dans des emballages[11] :

- le bois ;
- le silicone (qui n'est pas considéré comme un plastique !)[12] ;
- les métaux (aluminium, acier, inox…) ;
- le caoutchouc ;
- les colles ;
- les encres d'impression (qui peuvent migrer à travers un matériau) ;
- etc.

Cela ne veut pas dire qu'il n'y a rien du tout. Le règlement global (1935/2004) sert de garde-fou. Histoire d'être un peu plus précis malgré tout, **certains pays européens ont légiféré sur certains matériaux non couverts** par l'Europe[13].

En Belgique, on peut trouver plus d'infos dans la circulaire de l'Afsca (qui renvoie entre autres vers un AR de 1992[14]) et de manière générale sur le site du SPF santé[15]. Il y a ainsi des règles spécifiques (belges) pour les matériaux fabriqués à partir d'**étain** et d'alliages d'étain, de **papier** et de **carton** et de **verre**. On a même de nouveaux seuils de migration pour la **céramique** vendue dans le Benelux[16].

En France, le site contactalimentaire.fr reprend de manière exhaustive les différentes législations, matériau par matériau.

D’autres législations liées aux contaminants alimentaires

Enfin, autour de la législation sur les matériaux en eux-mêmes, il existe d’autres législations qui, d’une manière ou d’une autre, régissent différents contaminants que l’on peut retrouver dans les aliments[17] :

- Le règlement « contaminants » impose des quantités maximales de certains contaminants dans les aliments, quelle que soit leur origine, mais elle est plutôt orientée vers les contaminants environnementaux (toxines, métaux lourds, PFAS, dioxines…)[18].
- Le règlement 396/2005 encadre les résidus de pesticides.
- La directive « eau potable » 2020/2184 et la transposition en droit wallon dans le Code de l’Eau.
- Etc.

Les limites des législations

Différents textes nationaux existent donc pour compléter des législations européennes insuffisantes mais cela rend la situation assez **complexe**, surtout dans un marché globalisé.

On peut souligner d’autres bémols :

- **Les migrations sont parfois plus importantes** que ce que la loi prévoit.
  Par exemple parce que le produit n’est pas conforme (de mauvaise qualité et il laisse « s’échapper » trop de contaminants). Ou parce qu’on l’utilise dans de mauvaises conditions (typiquement, un récipient en plastique que l’on chauffe trop).
  > Voir aussi : Santé : emballages & ustensiles pour une cuisine sans risque

- **Les normes ne tiennent pas compte de** ce que l’on appelle « **l’effet cocktail** ».
  Il s’agit de l’effet sur la santé de plusieurs contaminants pris ensemble. On ne connaît souvent que les effets d’un seul contaminant à la fois, sans tenir compte de l’interaction avec les autres qui peut renforcer le problème.

- **Les normes sont vagues** ou ne tiennent pas compte de tous les contaminants.
  À ce sujet, l’exemple de la vaisselle « en bambou » est assez éclairant. Le bambou n’était pas explicitement autorisé en mélange avec du plastique, mais des « fibres de bois » l’étaient bien. Fibres de bois qui ont cependant été retirées de la législation après coup car au final rien ne permettait de dire qu’elles étaient sûres[18b].

- **Les normes évoluent avec le temps**.
  En général, les niveaux acceptables sont revus à la baisse. L’exemple du bisphénol A (BPA) est assez frappant : c’est un perturbateur endocrinien qui était largement utilisé, dont la norme n’a cessé de baisser depuis les années 2000 (le seuil est aujourd’hui 250 000 fois plus bas que le tout premier seuil de 2006). Ce seuil est tellement bas que le BPA sera finalement interdit dans toute l’Europe pour les produits

en contact avec les aliments[19].
> Lire aussi : Le bisphénol A : d'une utilisation massive à son interdiction.

Quelques sites de référence pour en savoir plus sur la législation

- AFSCA (Belgique)
  L'AFSCA est l'agence fédérale pour la sécurité de la chaîne alimentaire. À ce titre elle vérifie que les matériaux au contact des aliments respectent bien les normes en vigueur. On trouve sur son site définitions, normes, circulaires et textes légaux.

- SPF Santé publique, sécurité de la chaîne alimentaire et environnement
  Normes pour les emballages et matériaux en contact.

- EFSA (Europe)
  L'EFSA est l'autorité européenne de sécurité des aliments. Concernant le contact alimentaire, l'EFSA produit des avis scientifiques pour la Commission européenne et les législateurs nationaux sur la sécurité des substances utilisées ou destinées à être utilisées pour fabriquer des matériaux qui entrent en contact avec les aliments.

- Sciensano (Belgique)
  Sciensano est un institut public qui effectue différentes missions en matière de santé publique et animale. Sciensano est également agréé comme organisme de recherche. Plusieurs rapports scientifiques, publications, projets, etc. liés aux matériaux en contact avec des denrées alimentaires sont disponibles sur son site. Sciensano analyse par exemple dans quelle mesure la population belge est exposée à des contaminants par son alimentation (en ce compris les emballages).

- Food Packaging Forum (Suisse)
  FPF est une fondation basée en Suisse qui publie et diffuse de nombreuses publications sur les matériaux de contact alimentaire. On peut y retrouver des études scientifiques, un suivi de l'actualité des législations, des fiches d'information et leur base de données (en anglais). Une véritable bible.

- BfR (Allemagne)
  Agence scientifique publique allemande qui fait référence en matière de gestion des risques liés aux substances présentes dans les aliments (dont les contaminants alimentaires). Page « contaminants » disponible en anglais, dont les recommandations en matière de contact alimentaire.

- HEAL (Europe)
  Organisation européenne qui fédère diverses ONG actives en matière de santé environnementale. Leur page sur les matériaux en contact avec les aliments.

Voir aussi

- Notre campagne Pas dans mon assiette !
- Santé : emballages & ustensiles pour une cuisine sans risque

[0] Le logo avec la tasse et la fourchette, c'est lui ! Logo qui n'est pas obligatoire, l'étiquetage des matériaux de contact alimentaire prévoit d'apposer « la mention «convient pour aliments», ou une mention spécifique relative à leur emploi, telle que machine à café, bouteille de vin, cuillère à soupe, ou le symbole reproduit à l'annexe II » (le logo tasse te fourchette, NDLR).

[1] Par exemple sur Food Packaging Forum.

[2] Officiellement, la page de suivi ne mentionne que des documents de 2023 et l'organisation HEAL a relancé la Commission européenne en décembre 2024. Voir aussi les commentaires du BEUC sur la révision du règlement FCM ou le point fait par le Food Packaging Forum.

[3] European Commission's FCM rules in the future (September 2024, symposium Commission Européenne) de la nouvelle Commission Européen.ne mise en place en 2024.

[4] Version consolidée en 2025.

[5] Voir le texte.

[6] Précisions dans « Les lignes directrices de la directive SUP » par le Great Italian Food Trade et dans notre article « Plusieurs objets jetables en plastique sont désormais interdits ».

[7] Version consolidée (mise à jour) en 2025.

[8] Version consolidée en mars 2025.

[9] Circulaire de l'Afsca sur le règlement plastique recyclé

[10] Voir le texte.

[11] De législation « contact alimentaire » du moins.

[12] Article 2 de la 10/1011.

[13] Ce guide d'Eurosac donne quelques infos sur ce qui existe dans divers pays (attention : date de 2020).

[14] Mis à jour plusieurs fois depuis (version consolidée en 2017).

[15] Essentiellement sur https://www.health.belgium.be/fr/alimentation/securite-alimentaire/materiel-de-conditionnement-et-demballage/materiaux et https://www.health.belgium.be/fr/alimentation/securite-alimentaire/materiel-de-conditionnement-et-demballage/normes-pour-les

[16] Décision du Comité des Ministres Benelux (2024). On vous avoue qu'il n'est pas très clair pour nous pourquoi ces seuils ne se retrouvent pas dans l'AR de 1992. Probablement parce que la céramique est couverte par le droit européen, mais que dans ce cas-ci les pays du Benelux ont suspendu une législation européenne (celle sur les céramiques de 1984) en se basant sur le règlement global « garde-fou » (1935/2004). Le règlement 1935/2004 impose une sûreté globale et permet donc à un pays d'aller plus loin qu'un règlement européen sur cette base-là. D'où l'intérêt aussi d'une révision et d'une globalisation de ces normes de contact alimentaire.

[17] Mais ce ne sont pas des législations liées au contact de matériaux avec des aliments.

[18] Règlement « contaminants » 2023/915 (remplace le 1881/2006). Lire aussi « Contaminants, une évolution plus qu'une révolution règlementaire » sur processalimentaire.com.

[18b] Le règlement « plastiques » 10/2011 a été amendé en 2023 et les fibres de bois disparaissent des substances autorisées par défaut dans les plastiques : https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/TXT/?uri=celex%3A32023R1442 . Une autorisation spécifique peut être demandée.

[19] Règlement 2024/3190 adopté en janvier 2025 (avec des interdictions effectives en 2026, 2028 et 2029). Par contre ça ne concerne pas les 140 autres bisphénols.

Des réponses personnalisées à vos questions : 081 730 730 | info@ecoconso.be | www.ecoconso.be

Source URL:
https://ecoconso.be/content/quelles-lois-encadrent-les-contaminants-alimentaires