

# FOCUS : EMBALLAGES ET SÉCURITÉ SANITAIRE DES ALIMENTS

31 mars 2025

Les emballages alimentaires ont de multiples fonctions : ils contiennent la denrée, la protègent contre les agressions, facilitent son transport et affichent de l'information par l'[étiquetage](#).

Ils sont aussi source d'inconvénients en raison des pollutions qu'ils engendrent. La consommation d'un Européen occasionne actuellement 180 kg de déchets d'emballage par an, avec une hausse estimée à 19 % d'ici 2030. Le [règlement européen 2025/40](#), dit *Proposal Packaging and Packaging Waste Regulation*, vise à ralentir cette progression. D'ici une quinzaine d'années, tous les emballages (y compris plastiques) devront être en partie recyclables et le suremballage limité. L'adoption de ces règles pour les emballages alimentaires est un défi pour les industriels.

Des substances toxiques incluses dans l'emballage peuvent migrer vers l'aliment et ce risque doit être évalué. Un [article](#) publié en décembre 2024 par l'Autorité européenne de sécurité sanitaire des aliments (EFSA) a par exemple étudié la toxicité génétique de deux composants, une encre et un plastifiant, entrant en contact avec les aliments. Une autre [étude](#), parue dans la revue [Food Quality and Safety](#), compare différentes méthodes d'analyse du relargage des produits toxiques provenant d'emballages en papiers recyclés. Les auteurs démontrent que les résultats varient avec les propriétés physicochimiques de l'aliment emballé et ils suggèrent une harmonisation des méthodes utilisées.

Les groupements de consommateurs s'inquiètent aussi de ces risques. En janvier 2025, l'association [Consommation, logement, cadre de vie](#) (CLCV) avance, dans un [dossier de presse](#), que des emballages alimentaires à base de fibres végétales (présentées comme une alternative au plastique) ne tiendraient pas leurs promesses de durabilité et de sécurité. Les tests réalisés indiquent des taux de fluor total et de bisphénol atteignant des doses toxiques dans certains contenants (figure).

Résultats de dosages de certaines substances effectués sur cinq emballages

Produit	Fluor Organique Total (mg/kg)	Phtalates & Benzophenone (µg/kg)	BPA, BPF, BPS (µg/kg)
Barquette bagasse en pulpe de canne à sucre	1570	Absence de détection	Non testé
Boîte à pâtes en carton kraft brun	50	Absence de détection	Non testé
Emballage burger en papier kraft	70	Absence de détection	Absence de détection
Boîte à pizza en carton micro-cannelé	<50	Absence de détection	0,8 <BPA <1,4
Pot à soupe en carton kraft brun	<50	Absence de détection	Absence de détection

Source : CLCV

Lecture : BPA, BPF et BPS : bisphénol A, F et S

Notons enfin que les emballages alimentaires peuvent contenir des substances per- et polyfluoroalkylées (PFAS), aux effets délétères persistants pour la santé et l'environnement (« polluants éternels »). La [Food and Drug Administration](#) américaine a renforcé sa législation concernant ces produits, comme le mentionne un [article](#) paru en février 2025 dans la revue [Food Safety](#).

Franck Bourdy, Centre d'études et de prospective