



# Emballages papier-carton et contact alimentaire

**L'utilisation des papiers et cartons, seuls ou associés à d'autres matériaux, pour emballer des denrées alimentaires et/ou être mis à leur contact, relève d'une longue expérience, enrichie constamment d'innovations et d'améliorations.**

Les exigences en matière de sécurité alimentaire conduisent la profession de l'emballage «papier-carton» à se mobiliser pour répondre à l'objectif fondamental qui est la protection de l'aliment et par conséquent le respect et la sécurité du consommateur.

L'industrie française des articles «papier-carton» qui conseille ses clients dans le choix de leurs matériaux et de leurs emballages, a jugé nécessaire de mettre à leur disposition un document technique pour leur permettre de mieux cerner les questions liées aux matériaux et articles au contact des aliments.

Il est important de préciser que la qualité du conseil fourni et celle de la réponse apportée par le fournisseur nécessitent des échanges de renseignements clairs avec son client.

Dans le domaine des denrées alimentaires, un matériau ou un article donné doit protéger les aliments des agressions extérieures éventuelles de leur environnement, et ne doit pas modifier de manière inacceptable les caractéristiques de la denrée.

Ces impératifs s'appliquent de manière différente selon le type d'aliments (sucre, gâteaux secs, steaks surgelés, chocolat, beurre...). La nature de l'aliment (sec, humide, gras, humide et gras, surgelés,...), la température et la durée de contact entre le matériau ou article et l'aliment appellent des contraintes et des techniques sensiblement différentes : respecter le principe d'inertie pour

l'emballage d'un croissant consommé immédiatement pose des problèmes d'une autre nature que celle exigée pour l'emballage de la viande fraîche. L'objectif reste pourtant le même.

**Il est donc indispensable de connaître précisément tous les paramètres :**

- type et nature de la denrée
- température
- durée de contact
- conditions normales et prévisibles d'utilisation afin d'appliquer la solution adaptée à un coût optimisé, dans le respect de la réglementation en vigueur.

La notion de contact alimentaire doit, en préalable, être clairement définie, sachant que cette notion concerne le matériau, l'article ou l'emballage au sein d'un système emballage au contact de l'aliment, les emballages secondaires et tertiaires ne constituant qu'une partie de l'environnement du produit emballé.

**L'objet de ce document est d'expliquer ce qu'est le contact alimentaire, de préciser le cadre réglementaire, de fixer les exigences et les garanties, afin de faciliter les échanges d'information entre fournisseurs et clients, nécessaires à la définition de la solution adaptée et sûre.**

**Note :** pour les articles en papier/carton pouvant conditionner d'autres articles destinés au contact alimentaire, une analyse conjointe avec l'utilisateur pourra être effectuée.



## CONTACT ALIMENTAIRE : DE QUOI S'AGIT-IL ?

La notion de contact alimentaire concerne tous les matériaux et articles en papier-carton, seuls ou associés à d'autres matériaux, pour tous les types d'applications de contact avec les aliments.

**Les matériaux et articles doivent être inertes à l'égard des aliments, afin d'écartier tout danger pour la santé humaine, toute modification inacceptable de la composition de l'aliment ou toute altération des caractères organoleptiques des aliments (goût, odeur).**

La caractérisation de l'inertie varie, bien évidemment, selon la nature de l'aliment, la température, la durée de contact et les conditions d'utilisation. En termes de risques, de types de contact et donc de solutions d'emballage, aucune comparaison n'est possible entre l'emballage de produits carnés, l'emballage du beurre, l'emballage du sucre ou de la farine !

En raisonnant emballage, trois cas de figure sont à envisager : s'agit-il d'un emballage primaire, secondaire ou tertiaire ?

Les définitions sont données par la norme européenne EN 14182 :

- emballage de vente ou **emballage primaire**, c'est-à-dire l'emballage conçu de manière à constituer au point de vente une unité de vente pour l'utilisateur final ou le consommateur ;
- emballage groupé ou **emballage secondaire**, c'est-à-dire l'emballage conçu de manière à constituer au point de vente un groupe d'un certain nombre d'unités de vente, qu'il soit vendu tel quel à l'utilisateur final ou au consommateur, ou qu'il serve seulement à garnir les présentoirs au point de vente; il peut être enlevé du produit sans en modifier les caractéristiques ;
- emballage de transport ou **emballage tertiaire**, c'est-à-dire l'emballage conçu de manière à faciliter la manutention et le transport d'un certain nombre d'unités de vente ou d'emballages groupés en vue d'éviter leur manipulation physique et les dommages liés au transport. L'emballage de transport ne comprend pas les conteneurs de transport routier, ferroviaire, maritime et aérien ;

Les exigences et les risques seront alors différents.

**Seul l'emballage primaire (conditionnement) est, en général, concerné par le contact**, qui n'a lieu que lorsque tout ou partie de l'aliment qui doit être consommé touche le papier-carton. Par opposition, tous les autres cas ne relèvent pas du contact.

De ce fait :

- **emballage primaire : contact systématique**
- **emballages secondaire et tertiaire : pas de contact**

Dans le cas de l'emballage primaire, le responsable de la mise sur le marché devra s'assurer de l'inertie, chimique (non migration des substances spécifiques) et organoleptique du matériau (voir ci-après «exigences techniques et garanties»).

Il appartient à l'intervenant responsable de la mise sur le marché de procéder à une description détaillée du système emballage et des fonctionnalités de chaque composant.

**Cas des complexes** (par exemple, extrusion de polyéthylène sur papier, contrecollage aluminium ou plastique sur papier...) : **est applicable la réglementation propre au matériau au contact de l'aliment si ce matériau constitue une barrière** (dans l'exemple : réglementation du plastique ou de l'aluminium).

Le tableau ci-dessous présente les différentes configurations «aliment/article» et les exigences associées à chacune de ces configurations, consécutives à une analyse des dangers dans des conditions de transport, de manutention, de stockage et d'utilisation normales et prévisibles.

Article	RISQUES	RISQUES EXIGENCES
Primaire (au contact direct et indirect)	Modification inacceptable de l'aliment Altération des caractères organoleptiques	Réglementaires (principe d'inertie sauf cas des matériaux et articles actifs et intelligents)
Secondaire	Nuls par définition	Néant
Tertiaire	Nuls par définition	Néant

## LES EXIGENCES RÉGLEMENTAIRES

### ➔ L'exigence

#### La nécessité de garantir l'aptitude au contact des aliments ...

Il appartient aux fabricants de papiers et cartons concernés de garantir que leurs productions soient conformes aux dispositions contenues dans les réglementations en vigueur du pays de mise en contact (Voir la fiche générale DGCCRF). Les transformateurs doivent fabriquer leurs produits à partir de papiers et cartons déclarés aptes au contact des aliments ; il leur revient d'attester et de garantir, l'aptitude au contact des aliments de leurs emballages.

#### ... dans un contexte réglementaire complexe

Il existe plusieurs réglementations, ou projets de réglementation, pouvant couvrir un ensemble de matériaux, ou des textes officiels non réglementaires propres à la filière. La France dispose de plusieurs textes réglementaires et de références contenus principalement dans la brochure 1227 mais ne possède pas de réglementation complète uniquement consacrée aux papiers-cartons. Néanmoins, pour les papiers et cartons et les articles transformés en papier et carton destinés au contact alimentaire, le Guide de Bonnes Pratiques de Fabrication, reconnu par l'Administration française, constitue le référentiel utile.

### ➔ Les textes européens

#### Union Européenne

Le règlement 1935/2004/CE du 27 octobre 2004 concerne les matériaux et objets destinés à entrer au contact des denrées alimentaires et abroge les directives 80/590/CEE (étiquetage) et 89/109/CEE.

Il fixe également les dispositions relatives à l'étiquetage (mention « convient pour aliment » ou mention spécifique ou symbole « verre et fourchette »), à la déclaration de conformité, à la traçabilité, et mentionne les bonnes pratiques de fabrication, entre autres.

L'annexe 1 de ce texte est complétée par le règlement 2023/2006/CE qui établit les règles relatives aux bonnes pratiques de fabrication des groupes de matériaux et leurs combinai-

sons, et des objets destinés à entrer au contact des denrées alimentaires cités.

Le Règlement prévoit des **Mesures Spécifiques** pour certains matériaux (dont les papiers et cartons). Celles-ci pourront comporter des listes de substances autorisées, les critères de pureté de ces substances, des conditions particulières d'emploi de ces substances, des limites spécifiques de migration de certains constituants dans les aliments, les modalités de prélèvement des échantillons et les méthodes d'analyse nécessaires. En l'absence d'une Mesure Spécifique (cas du secteur « papier-carton »), c'est la législation nationale qui est applicable associée au principe de reconnaissance mutuelle : règlement n° 764/2008/CE.

### ➔ Autres textes

Il existe une Résolution relative aux papiers-cartons destinés au contact des aliments (AP 2002)<sup>1</sup> du conseil de l'Europe (accord partiel dans le domaine social et de la santé publique).

Cette résolution, pour s'appliquer, doit être transcrite en droit national. Dans le Practical guide, la Commission Européenne recommande l'utilisation des documents techniques, en l'absence d'harmonisation ou de réglementation nationale.

### ➔ Les textes officiels Français

#### La réglementation : Brochure n° 1227

Éditée par les Journaux Officiels, la Brochure n°1227, émanant de la Direction Générale de la Concurrence, de la Consommation et de la Répression des Fraudes (DGCCRF), rassemble les textes réglementaires relatifs aux matériaux et objets destinés au contact des aliments.

Depuis 2007, deux décrets coexistent :

Le décret n°2007/766 du 10 mai 2007 et le décret n°92-631 du 8 Juillet 1992 modifié abrogé pour partie par le premier.

Ce dernier reste d'application pour ce qui concerne l'alimentation animale (y compris les aliments pour animaux de compagnie) et les sucrées pour les enfants en bas âge.





Le décret n°2007/766 fixe entre autres les infractions au règlement 1935/2004/CE, le marquage dont le marquage négatif (impose un marquage visible et indélébile aux objets qui, par leur apparence, semblent destinés à être mis en contact des denrées alimentaires alors qu'ils ne le sont pas (ex. : objets de décoration, des antiquités), ainsi que le principe de reconnaissance mutuelle (Espace Economique Européen + Turquie).

Il ressort notamment de la réglementation que :

- Les matières premières et autres matières entrantes (ex. : lubrifiants, produits de nettoyage) utilisées doivent être des produits autorisés par les textes réglementaires et donc figurer sur les listes positives (UE et nationales). Le fabricant doit donc être en possession de documents émanant de tous ses fournisseurs de matières premières et donnant l'assurance qu'il s'agit de produits aptes au contact alimentaire. Si le fabricant importe des matières premières, il doit s'assurer lui-même qu'il s'agit de produits autorisés (règlement 1935/2004).
- Les produits finis fabriqués doivent respecter le principe d'inertie vis-à-vis des aliments avec lesquels ils sont destinés à entrer en contact. Il appartient donc au fabricant de faire effectuer des tests d'inertie sur ses fabrications, tests qui devront être réalisés conformément aux spécifications réglementaires (règlement 1935/2004).
- Pour tout produit destiné au contact alimentaire, mention doit en être faite soit sur le matériau lui-même, soit sur son emballage ou étiquetage, soit sur les documents d'accompagnement. Cette obligation ne s'applique pas pour les matériaux ou objets manifestement destinés au contact alimentaire (règlement 1935/2004).
- La commercialisation de matériaux aptes au contact alimentaire doit être assortie d'une déclaration de conformité écrite du fabricant (texte français en cours de publication).

La DGCCRF a publié plusieurs notes d'information ayant pour but de préciser les règles générales et spécifiques permettant de vérifier et de contrôler l'aptitude au contact des denrées alimentaires d'un certain nombre de matériaux

dont les papiers et cartons, les complexes, et les papiers et cartons enduits (notes n°2004-64 et n°2006-156)

### **Le Guide de Bonnes Pratiques pour la Fabrication des papiers et cartons et des articles transformés en papier et carton destinés au contact des denrées alimentaires.**

Le Guide de Bonnes Pratiques de la filière papier-carton, établi par les industriels avec la collaboration du CNERNA (Centre National d'Etudes et de Recommandations sur la Nutrition et l'Alimentation) pour sa validation, a été approuvé par le CSHPF (Conseil Supérieur d'Hygiène Publique de France) en sa séance du 9 Septembre 1997. Par lettre du 30 Octobre 1997, la **DGCCRF** (Direction Générale de la Concurrence, de la Consommation et de la Répression des Fraudes) a précisé que, dans l'attente d'une réglementation spécifique aux papiers-cartons, **“elle encouragera les fabricants à se conformer aux recommandations du Guide”**.

Un Guide de Bonnes Pratiques est un document élaboré volontairement par une profession : il ne se substitue pas à la réglementation et ne présente aucun caractère obligatoire ; mais, lorsqu'il est reconnu par l'Administration française, il crée une présomption d'aptitude au contact alimentaire pour le produit fabriqué en respectant le Guide.

Le Guide du secteur papier-carton donne aux industriels les indications leur permettant de se conformer à la législation ; il «constitue pour l'administration et les instances officielles concernées un cadre de contrôle, un outil leur permettant de constater le respect des règles que la filière s'est définies».

Le Guide inventorie les applications des papiers et cartons et des articles transformés en papier-carton ; il dresse l'inventaire des constituants ; il détaille les procédés de fabrication et de transformation ; à toutes les étapes de ces procédés, il énumère les «dangers», et indique les moyens de prévention, de contrôle et de suivi, en s'inspirant de la méthode HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point) ; il précise les exigences de pureté pour les papiers et cartons.

Le Guide prévoit l'emploi de fibres recyclées obtenues à partir de sortes autorisées de papiers et cartons récupérés à recycler.



## LES EXIGENCES TECHNIQUES, LES GARANTIES

Les fournisseurs de matériaux papier-carton et d'emballages en papier-carton sont soumis à certaines exigences : ils apportent, dans le respect des bonnes pratiques de fabrication, les garanties nécessaires fondées sur la conformité des matières premières utilisées et le respect des critères de pureté exigés pour les produits finis en papier-carton.

Ils détiennent notamment :

- les déclarations de conformité des matières premières fibreuses employées,
- les déclarations de conformité aux règlements en vigueur délivrées par leurs fournisseurs pour les matières premières non fibreuses et les autres matières entrantes utilisées,
- les résultats d'analyses délivrés par les laboratoires compétents attestant le respect des exigences de pureté des produits finis en papier-carton, telles que précisées ci-après :

Exigence de pureté Contrôle systématique	Aliments secs	Aliments humides ou gras	Cuisson	Filtration à Chaud
Transfert des consultants antimicrobiens	■	■	■	■
Inertie organoleptique	■	■	■	■
Teneur en Pentachlorophénol (PCP)	■	■	■	■
Teneur en Polychlorobiphényles (PCB)	■	■	■	■
Teneur en métaux extractibles (Pb, Cd, Hg, CrVI)		■	■	■
Extraction à chaud				■

*Les aliments surgelés sont considérés comme des aliments secs si les aliments ne sont pas congelés ni congelés dans leur emballage ; sinon comme des aliments humides et gras.*

Exigence de pureté Contrôle en fonction des additifs	Aliments secs	Aliments humides ou gras	Cuisson	Filtration à Chaud
Adjuvants à base de formaldéhyde, dosage ou migration des migration adjuvants	■	■	Non utilisés	
Azurants optiques autorisés : solidité maximale au dégorgeement ou dosage des azurants optiques		■	Non utilisés	
En l'absence de traitement volontaire par des azurants optiques (cas des papiers recyclés) : solidité maximale.		■	Fibres recyclées non utilisées	
Colorants : solidité maximale au dégorgeement uniquement dans le cas de papiers délibérément colorés ou apparaissant colorés.		■	Colorants généralement non utilisés	Non utilisés

*Dans le cas où des fibres recyclées sont utilisées, la teneur en formaldéhyde libre sera faite systématiquement.*

La garantie d'aptitude au contact des denrées alimentaires apportée par le fournisseur et la déclaration de conformité qu'il délivre valent pour un type de contact et une catégorie d'ali-

ments bien définis. Elles valent également dans des conditions normales et prévisibles d'utilisation contractuellement convenues.



## ADRESSES UTILES

### ➔ Renseignements officiels

- Ministère de l'Économie, des finances et de l'emploi Direction Générale de la Concurrence, de la Consommation et de la Répression des Fraudes (DGC-CRF)  
59, Boulevard Vincent Auriol ,  
Télédoc 051  
75703 PARIS Cedex 13  
Tél. : 01 44 87 17 17 et  
01 44 97 24 67  
Fax : 01 44 97 30 30  
[www.finances.gouv.fr/DGCCRF](http://www.finances.gouv.fr/DGCCRF)
- Ministère de l'Agriculture et de la Pêche  
78 rue de Varenne,  
75349 Paris 07 SP  
Tél. 01 49 55 49 55  
[www.agriculture.gouv.fr](http://www.agriculture.gouv.fr)
- Direction Générale de l'Alimentation  
Sous-direction de la sécurité sanitaire des aliments  
Tél. :01 49 55 56 80
- Agence Française de Sécurité Sanitaire des Aliments  
27-31 avenue du Général Leclerc  
94701 MAISONS-ALFORT Cedex  
T :01 49 77 13 50  
[www.afssa.fr](http://www.afssa.fr)

## OÙ TROUVER LES TEXTES ?

- Textes officiels français et communautaires  
Direction des Journaux Officiels  
26, rue Desaix  
75727 PARIS Cedex 15  
Tél. : 01 40 58 78 78  
Fax : 01 45 79 17 84  
[www.legifrance.gouv.fr/](http://www.legifrance.gouv.fr/)
- Textes européens  
[eur-lex.europa.eu/fr/index.htm](http://eur-lex.europa.eu/fr/index.htm)
- Guide de Bonnes Pratiques  
Librairie LAVOISIER  
14, rue de Provigny  
94236 CACHAN Cedex  
Tél. : 01 47 40 67 00  
Fax : 01 47 40 67 02
- Document général emballage papier carton au contact alimentaire et fiches techniques.  
Groupement Français des Fabricants de Matériaux d'Emballage à base de cellulose ou Association «Club MCAS Matériaux pour Contact Alimentaire et Santé (filière papier-carton)  
154, Boulevard Haussmann  
75008 PARIS  
Tél. : 01 53 89 24 80  
Fax : 01 45 62 45 27  
Email : [procelpac@wanadoo.fr](mailto:procelpac@wanadoo.fr)



Accompagner la vie