

## **Note de Position concernant les emballages comestibles Octobre 2016**

Régulièrement, des publications mettent en avant des recherches sur de nouveaux matériaux qui permettraient de réaliser des emballages primaires (au contact du produit) tout en étant comestibles. Dernièrement, des chercheurs aux USA ont indiqué avoir trouvé une matière plastique transparente comestible et biodégradable fabriquée à partir de protéine de lait (caséine).

Le Conseil National de l'Emballage (CNE) souhaite rappeler qu'un emballage primaire assure différentes fonctionnalités notamment en premier lieu la bonne conservation du produit contenu et sa protection vis-à-vis de tous les contaminants externes. Cette qualité de base de l'emballage est appelée « barrière » et elle assure que le produit contenu ne peut pas être altéré par quoi que ce soit venant de l'environnement extérieur.

Il va de soi que si un emballage comestible, destiné à être mangé, n'est pas lui-même protégé, il va être exposé à tous les types de contaminations que l'on peut rencontrer dans la vie réelle, les poussières, les machines, l'humidité de l'air, etc., et surtout les mains des uns et des autres que l'on sait véhiculer toutes sortes de pollutions bactériennes. Un exemple d'emballage comestible a été mis sur le marché il y a quelques années aux USA (wikicells) et le produit et son emballage comestible étaient vendus ....sous un emballage de regroupement (blister) afin de les protéger avant consommation et assurer ainsi de parfaites conditions d'hygiène pour le consommateur.

D'autres fonctionnalités comme la protection lors du transport et l'information produit pour le consommateur pourraient également être un enjeu difficile voire insurmontable pour de tels emballages comestibles.

En l'état actuel des circuits de distribution des produits alimentaires de grande consommation dans le monde, le CNE considère qu'il apparaît utopique d'imaginer des produits avec des emballages primaires comestibles qui ne seraient pas eux-mêmes emballés afin d'assurer une parfaite sécurité pour le consommateur final. Le bilan environnemental de la production de ces matériaux comestibles est également inconnu à ce jour.

Le CNE considère ainsi que l'allégation selon laquelle de tels emballages comestibles supprimeraient les emballages et leurs déchets est trompeuse. Il rappelle que toute démarche de conception d'emballage, et a fortiori d'éco-conception doit concerner le couple produit/emballage et l'ensemble du système d'emballage, incluant les emballages primaires, secondaires et tertiaires. Ce n'est qu'en respectant ces principes qu'il pourra être vérifié si l'emballage envisagé répond aux fonctions attendues vis-à-vis du produit, et permet une réduction réelle des impacts environnementaux. Ces principes sont rappelés dans son Guide pratique pour l'éco-conception des produits emballés<sup>1</sup>.

Le Conseil National de l'Emballage (CNE), association créée en 1997, est une plateforme d'échange et une instance de concertation entre les différents acteurs de l'emballage : producteurs de matériaux d'emballages, fabricants d'emballages et d'équipements, entreprises de produits de grande consommation, entreprises de la distribution, sociétés agréées et opérateurs du secteur de la collecte et de la valorisation, collectivités locales, associations de consommateurs et de protection de l'environnement.

La mission principale du CNE consiste à élaborer et diffuser les bonnes pratiques de conception, d'utilisation et de commercialisation de l'emballage des produits.

Le CNE reste à la disposition permanente de toutes les parties prenantes, pour le meilleur de l'emballage.

Le 11 octobre 2016

---

<sup>1</sup> <http://www.conseil-emballage.org/guide-pratique-pour-leco-conception-des-produits-emballés/>