



PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES COMITÉ EXÉCUTIF DE LA COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS

Quatre-vingt-cinquième session

Siège de la FAO, Rome, Italie

20 – 24 novembre 2023

PROPOSITION RELATIVE À L'ÉTUDE ET À L'ÉLABORATION D'ORIENTATIONS EN MATIÈRE DE RECYCLAGE AU SEIN DU CODEX ALIMENTARIUS

(Préparé par les États-Unis d'Amérique)

Généralités

Le conditionnement des aliments¹ joue un rôle crucial dans la sécurité sanitaire des aliments, les pratiques commerciales équitables et la durabilité alimentaire. Les emballages protègent les aliments de la pollution et de la détérioration, en réduisant le risque de maladies d'origine alimentaire. Les emballages facilitent des pratiques équitables dans le commerce alimentaire en permettant le transport et le stockage de différentes denrées sur des distances plus longues et à plus long terme. Le conditionnement favorise également la durabilité alimentaire en réduisant le gaspillage et les pertes alimentaires tout en garantissant aux populations défavorisées et vulnérables un meilleur accès aux aliments.

Au cours des dernières années, l'accent a été mis sur la nécessité d'une durabilité à l'échelle mondiale. Le Sommet sur les systèmes alimentaires qui s'est tenu en septembre 2021 a permis de souligner combien il est important d'encourager des systèmes alimentaires durables et que les consommateurs privilégient la durabilité lors de leurs achats. L'Assemblée des Nations unies pour l'environnement de 2024 prévoit de poursuivre ses travaux sur un instrument international concernant la pollution plastique, initiative dans laquelle le recyclage devrait jouer un rôle. Les législations nationales du monde entier imposent la production de matériaux de conditionnement selon des exigences relatives au contenu de matières recyclées. De manière générale, ces obligations ont entraîné des changements importants dans les modalités de conditionnement des aliments à l'échelle nationale, régionale et mondiale, et d'autres sont à venir.

Tandis que certains types de conditionnement utilisent historiquement des matériaux recyclés pour améliorer la durabilité des emballages alimentaires (par exemple, l'utilisation d'aluminium recyclé dans les cannettes de boissons), l'incorporation de matériaux recyclés dans les emballages alimentaires augmente les éventuelles préoccupations en matière de sécurité sanitaire et de commerce des aliments qui n'existent actuellement pas autour des conditionnements produits à partir de matériaux d'origine. Les matériaux recyclés représentent un nouveau vecteur d'introduction de contaminants dans les aliments, soit par l'emploi de matériaux recyclés provenant de sources non contrôlées ayant été contaminés par leur utilisation d'origine non-alimentaire, la réutilisation par le consommateur comme récipient non alimentaire avant le recyclage ou lors du procédé de collecte des déchets. On observe, par ailleurs, une fragmentation de l'actuel panorama réglementaire des emballages alimentaires. Tandis que de nombreux pays ne disposent pas d'exigences spécifiques concernant l'utilisation de matériaux recyclés dans les emballages alimentaires, d'autres promulguent ou élaborent des exigences nationales. Cette diversité dans les approches réglementaires au niveau national peut décourager

¹ Le terme « conditionnement des aliments » désigne à la fois les emballages d'aliments et de boissons en contact direct avec le produit consommable.

plutôt qu'encourager l'utilisation de matériaux recyclés, et entraver le commerce d'aliments préemballés dont l'emballage contient des matériaux recyclés.

Mise en œuvre au sein du Codex Alimentarius

La mission du Codex est de « protéger la santé des consommateurs et promouvoir la loyauté des pratiques dans le commerce d'aliments en établissant des normes mondiales de sécurité sanitaire et de qualité des aliments fondées sur la science. »² Le premier objectif du Plan stratégique du Codex 2020-2025 est de réagir rapidement aux problèmes actuels, émergents et cruciaux. Cela demande au Codex de faire preuve de proactivité et de souplesse pour faire face aux enjeux et aux opportunités. Le Plan stratégique reconnaît également le rôle du Codex et de ses normes, qui soutiennent les efforts déployés par les pays pour atteindre les objectifs de développement durable (ODD) des Nations Unies. Le Plan stratégique identifie plusieurs ODD pour lesquels le Codex peut apporter une contribution particulière, y compris l'ODD 12 : « établir des modes de consommation et de production durables ». L'ODD 12 comprend 11 cibles, y compris réduire la production de déchets par la prévention, la réduction, le recyclage et la réutilisation, et encourager les entreprises à adopter des pratiques viables.

Le Codex Alimentarius joue un rôle clé dans l'élaboration de normes, orientations et directives qui favorisent la sécurité sanitaire des aliments et des pratiques commerciales équitables dans le monde entier depuis plus de 60 ans. Le mandat du Codex relatif à la sécurité sanitaire des aliments porte non seulement sur la production des aliments à proprement parler, mais aussi sur d'autres aspects de la chaîne de production tels que l'emballage alimentaire. Avec l'élaboration de législations nationales et régionales sur l'ensemble de la planète exigeant des programmes et des infrastructures de production améliorant la durabilité, il incombe au Codex Alimentarius de proposer des orientations permettant l'harmonisation de ces initiatives en matière de durabilité de façon à encourager des pratiques équitables dans le commerce d'aliments sûrs.

- Des aliments sûrs – Il est nécessaire d'élaborer des directives relatives aux matières premières recyclées adéquates pour le conditionnement des aliments et aux technologies de recyclage adaptées pour produire ces matériaux. La sécurité sanitaire des aliments peut être compromise par l'incorporation de matériaux recyclés inadéquats dans les emballages alimentaires, qui offre aux substances toxiques un canal de migration vers les aliments. La sécurité sanitaire des aliments pourrait également être altérée par la production d'emballages alimentaires de mauvaise qualité à partir de matériaux recyclés qui risqueraient de contaminer les aliments ou d'augmenter le gaspillage alimentaire pendant le stockage ou le transport.
- Des pratiques commerciales équitables – Il existe un besoin de cohérence entre les critères employés pour déterminer quelles sont les matières premières et les technologies de recyclage utilisées pour l'emballage des denrées alimentaires dans le commerce international. On peut s'attendre à ce que la mosaïque de législations nationales dans le monde et l'application de critères divergents aux matériaux de conditionnement, et notamment aux matériaux recyclés, engendrent des obstacles au commerce et génère une certaine confusion pour les pays travaillant à l'élaboration de politiques et de cadres réglementaires.

Recommandation :

Les États-Unis d'Amérique suggèrent que le Comité exécutif de la Commission du Codex Alimentarius envisage la publication d'une lettre circulaire afin d'évaluer l'intérêt, la valeur et le besoin de nouveaux travaux sur les orientations émises par le Codex Alimentarius quant à l'utilisation de matériaux recyclés dans le conditionnement des aliments. Cette lettre circulaire solliciterait des informations auprès des membres et observateurs du Codex. Aux membres du Codex, elle pourrait demander des informations sur les programmes ou obligations réglementaires existants, ainsi que sur les programmes en cours d'élaboration. Aux observateurs, elle pourrait demander des informations sur les programmes volontaires déjà mis en place ou en cours d'élaboration, ainsi que tout problème rencontré ou prévisible en ce qui concerne la disponibilité de matériaux recyclés adéquats ou les répercussions commerciales. Les États-Unis d'Amérique proposent de rassembler par la suite les réponses à la lettre circulaire au sein d'un document de travail afin que les étapes suivantes puissent être examinées de façon approfondie.

² Plan stratégique du Codex, 2020-2025, p. 7

Les questions à mentionner dans la lettre circulaire pourraient inclure :

À l'intention des membres du Codex :

- Existe-t-il des programmes réglementaires permettant de vérifier et d'assurer l'innocuité des matériaux recyclés dans les emballages alimentaires, ou ces programmes sont-ils en cours d'élaboration ?
 - o Quels sont les facteurs visés par ces programmes (spécifications concernant les matières premières, technologies relatives aux procédés de recyclage, etc.)
 - o Comment l'innocuité est-elle déterminée (par exemple, par une limite de migration globale ou spécifique) ?
 - o Ces exigences varient-elles en fonction du type de conditionnement (par exemple, plastique, métal, papier)
- Des obligations en matière de recyclage ou de durabilité concernant les emballages alimentaires ont-elles été mises en place ou sont-elles en cours d'élaboration ? Ces obligations varient-elles en fonction du type de conditionnement (par exemple, plastique, métal, papier)
 - o Quels sont les facteurs pris en compte lors de l'établissement de ces obligations ?
- Disposez-vous actuellement d'exigences d'étiquetage des emballages alimentaires concernant la recyclabilité du contenu recyclable ? Ces exigences varient-elles en fonction du type de conditionnement (par exemple, plastique, métal, papier) ?
- Quels types de technologies sont actuellement autorisées ou en cours d'élaboration pour garantir l'innocuité de matériaux recyclés adaptés à l'emballage des aliments ? Conduisez-vous des recherches sur des procédés de recyclage ou de valorisation nouveaux ou innovants qui permettraient l'utilisation de matériaux non destinés à entrer en contact avec des aliments pour des applications dans le domaine du conditionnement alimentaire.

À l'intention des observateurs :

- Disposez-vous actuellement de programmes volontaires encourageant l'utilisation de matériaux recyclés dans le conditionnement des aliments ?
 - o Si oui, quels sont les critères utilisés pour l'élaboration de ce programme ? Ces critères varient-ils en fonction du type de conditionnement (par exemple, plastique, métal, papier) ?
- Disposez-vous d'initiatives d'étiquetage relatives à la recyclabilité ou au contenu recyclé des emballages alimentaires ?
 - o Si oui, quels sont les critères utilisés pour l'élaboration de ce programme ? Ces critères varient-ils en fonction du type de conditionnement (par exemple, plastique, métal, papier) ?
- Avez-vous rencontré ou anticipez-vous des difficultés en matière de sécurité sanitaire ou d'échanges commerciaux liées à l'utilisation de matériaux recyclés dans les emballages alimentaires ? (Par exemple, une incapacité à trouver suffisamment de matériaux recyclés de qualité adéquate, un ralentissement des échanges commerciaux lié aux obligations en matière de recyclage ou à l'incorporation de matériaux recyclés dans les emballages alimentaires.)
- Quels types de technologies sont actuellement autorisées ou en cours d'élaboration pour garantir l'innocuité de matériaux recyclés adaptés à l'emballage des aliments ? Conduisez-vous des recherches sur des procédés de recyclage ou de valorisation nouveaux ou innovants qui permettraient l'utilisation de matériaux non destinés à entrer en contact avec des aliments pour des applications dans le domaine du conditionnement alimentaire.