

**ASSEMBLÉE NATIONALE**

1er mars 2019

---

**CROISSANCE ET TRANSFORMATION DES ENTREPRISES - (N° 1673)**

Tombé

**AMENDEMENT**

N° 851

présenté par  
Mme Brulebois

-----

**ARTICLE 8 BIS A**

Après la première occurrence du mot : « mots », rédiger ainsi la fin de l'alinéa 6 :

« : « alimentaires de cuisson, de réchauffe et de service en matière plastique » sont remplacés par les mots : « plastiques qui ne font pas l'objet d'une validation par une liste positive de l'Autorité européenne de sécurité des aliments » ; ».

**EXPOSÉ SOMMAIRE**

Le présent amendement vise à mettre fin à l'utilisation des contenants plastique qui ne font pas l'objet d'une validation par liste positive de l'EFSA. Cette agence européenne est donc chargée de valider les molécules avant leur mise sur le marché, et seuls les produits présents sur la liste de l'EFSA sont autorisés (après une étude scientifique indépendante).

Dans le cadre du débat sur les composants plastiques, beaucoup d'arguments ont été échangés, mais il convient de rétablir certaines vérités sur l'étude de l'ANSES et la portée de ses conclusions. En effet, de nombreux emplois sont en jeu, et une telle question de santé publique mérite un débat apaisé reposant sur des arguments scientifiques. Le rapport de l'ANSES de 2015 fait état de la présence de Bisphénol A (BPA) dans la nourriture. L'étude précise que le BPA provient en majorité de conserves (+ de 50 %), dont le revêtement intérieur contenait du BPA. L'autre vecteur de diffusion du BPA est l'eau qui se trouve dans des bombonnes en polycarbonate (PC) pour 17 %. A aucun moment, la vaisselle de service (que certains amendements prévoyaient d'interdire) n'est spécifiquement mise en cause dans l'étude de l'ANSES.

Le rapport de l'ANSES, incite explicitement les utilisateurs à éviter les produits en PC et à les substituer par d'autres plastiques comme le polypropylène (PP). Les PP ne contiennent aucun bisphénols et sont également sans phtalates. A juste titre, le rapport invite donc à ne pas tout confondre, notamment les PC et les PP. L'ensemble des emballages plastiques mis sur le marché font et devront faire l'objet d'une validation par liste positive de l'EFSA (alors que les autres emballages, papier, carton, verre, inox fonctionnent par liste négative). Le fonctionnement par liste positive permet un contrôle efficace des enjeux de santé publique sans mettre en danger tous les emplois qui dans nos territoires seront menacés par une interdiction plus large des produits en

---

matières

plastiques.

Les contenants en plastique sont aussi utilisés pour des raisons d'hygiène et de praticité. Parfaitement hermétiques, ils préservent les aliments et l'eau de toute contamination et en prolongent ainsi la durée de conservation. Les contenants en plastique permettent aussi une manutention plus facile. Des contenants dans une autre matière seront plus lourds, ce qui occasionnera une manutention plus importante. L'interdiction des matières plastiques implique une profonde réorganisation pour des services de restauration collective qui, à ce jour, ne disposent pas de solutions de substitution répondant aux mêmes besoins : hygiène, conservation, praticité, solidité, légèreté, etc.

Actuellement, les contenants alimentaires de cuisson, de réchauffe et de service en matière plastique utilisés dans le cadre de la restauration collective sont recyclables. A ce titre, les dispositions du décret n° 2016-288 du 10 mars 2016 (dit « décret 5 flux ») s'appliquant aux acteurs de la restauration collective, ceux-ci doivent d'ores et déjà inscrire leur activité dans une économie circulaire grâce à un tri à la source et une collecte séparée de leurs déchets (papier, carton, métal, plastique et verre) afin que ceux-ci soient mieux valorisés. Ce n'est donc pas ceux qui finissent au fond des océans.