



# ASSEMBLÉE NATIONALE

## 15ème législature

### Perturbateurs endocriniens barquettes plastique dans les restaurations scolaires

Question écrite n° 7587

#### Texte de la question

M. Jean-Christophe Lagarde attire l'attention de Mme la ministre des solidarités et de la santé sur la composition des barquettes en plastique utilisées dans les restaurations scolaires pour réchauffer les repas. En effet, même si la communauté scientifique est partagée sur le sujet, il semblerait qu'il soit possible que ces barquettes, une fois réchauffées, puissent transmettre des perturbateurs endocriniens aux aliments et par voie de conséquence aux élèves. Or les perturbateurs endocriniens sont accusés d'avoir des effets indésirables sur la santé. Et c'est notamment lors du développement biologique du corps humain, en l'occurrence pendant la vie fœtale, les premières années de la vie et la puberté que les individus seraient les plus vulnérables. Aussi, il l'interroge sur les risques que représentent ces barquettes et lui demande si des contenants d'un autre matériau (inox, céramique ou verre) pourraient être généralisés dans les restaurations scolaires pour prévenir de tels risques.

#### Texte de la réponse

Les matériaux et objets en matières plastiques destinés à entrer au contact avec des denrées alimentaires sont soumis à une réglementation européenne harmonisée, le règlement cadre (CE) no 1935/2004 [1] et le règlement (UE) no 10/2011 [2], qui définissent les conditions permettant de garantir leur innocuité au contact des aliments. Ainsi, lorsqu'un article est prévu pour supporter un usage à chaud tel que la cuisson à basse température, sous vide ou le réchauffage, son innocuité doit être garantie dans ses différentes conditions d'usage prévisible par le responsable de la mise sur le marché de ce produit, qui engage alors sa responsabilité. Il est également de la responsabilité des utilisateurs professionnels de se fournir en équipements et en vaisselle correspondant aux utilisations qu'ils prévoient d'en faire, ainsi que de s'assurer de leur bon état tout au long de leur utilisation dans le cadre des principes HACCP [3] du règlement (CE) no 852/2004 [4]. Les services de la DGCCRF contrôlent tous les ans les dispositions réglementaires applicables aux articles en matières plastiques destinés à entrer au contact avec des denrées alimentaires (emballages alimentaires, sachets, barquettes, boîtes, vaisselle, etc.). En cas de manquement à la réglementation, des mesures contentieuses et/ou administratives (retrait, rappel) sont mises en œuvre. La DGCCRF vérifie également depuis son entrée en application le respect des dispositions de la loi no 2010-729 du 30 juin 2010 modifiée par la loi no 2012-1442 du 24 décembre 2012 qui a interdit, à compter du 1er janvier 2015, l'importation et la mise sur le marché de tout conditionnement, contenant ou ustensile destiné à entrer en contact direct avec les denrées alimentaires et comportant du bisphénol A (BPA). Des non-conformités ont été établies pour certains types d'articles en matières plastiques (moules, flûtes, gobelets...) mais d'une manière générale les contrôles, réalisés par voie documentaire et par prélèvements d'échantillons, ont montré une bonne application de la loi relative au BPA. Des prélèvements ont aussi mis en évidence la présence de BPA provenant d'une contamination environnementale (suremballages, usage de matières plastiques recyclées...) et non d'une utilisation intentionnelle. La présence de BPA en faible quantité dans un matériau n'implique pas obligatoirement sa migration dans l'aliment en une quantité présentant un risque pour la santé humaine. Par ailleurs, le gouvernement soutient la disposition du projet de loi pour l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et alimentaire et une alimentation saine et durable, qui prévoit la mise en œuvre d'une expérimentation sur la substitution des contenants plastiques dans la restauration collective. Cette expérimentation de trois ans, dans des collectivités volontaires, visera à évaluer les surcoûts, en matière d'approvisionnement, de logistique et d'organisation, générés par une interdiction des

contenants alimentaires de cuisson, de réchauffe et de service en matière plastique dans les services de restauration collective. [1] Règlement (CE) N° 1935/2004 du parlement européen et du conseil du 27 octobre 2004 concernant les matériaux et objets destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires. [2] Règlement (UE) no 10/2011 de la Commission du 14 janvier 2011 concernant les matériaux et objets en matière plastique destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires. [3] Hazard Analysis Critical Control Point :Analyse des dangers - points critiques pour leur maîtrise [4] Règlement (CE) no 852/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires

## Données clés

**Auteur :** [M. Jean-Christophe Lagarde](#)

**Circonscription :** Seine-Saint-Denis (5<sup>e</sup> circonscription) - UDI, Agir et Indépendants

**Type de question :** Question écrite

**Numéro de la question :** 7587

**Rubrique :** Santé

**Ministère interrogé :** [Solidarités et santé](#)

**Ministère attributaire :** [Économie et finances](#)

## Date(s) clée(s)

**Question publiée au JO le :** [17 avril 2018](#), page 3187

**Réponse publiée au JO le :** [11 septembre 2018](#), page 8018