

# SUREMBALLAGE

RETH!NK  
PLASTiC



Bien que le conditionnement plastique puisse jouer un rôle dans la réduction du gaspillage alimentaire, la conservation des aliments n'est qu'un de ses objectifs. Malgré l'agacement que provoque le suremballage chez les consommateurs, il continue d'être utilisé comme outil de commercialisation, entraînant le gaspillage des plastiques dans l'économie. Les emballages plastiques à usage unique participent rarement aux objectifs de l'économie circulaire et leurs impacts pourraient bien contrebalancer les avantages procurés. **Chaque année, entre 75 et 112 milliards d'€ de matériaux plastiques d'emballage sont perdus pour l'économie, soit l'équivalent des PIB de la Slovaquie et de la Hongrie (1).**

## LES DÉCHETS D'EMBALLAGE ET ALIMENTAIRES DANS LA CHAÎNE D'APPROVISIONNEMENT

Les déchets d'emballages plastiques et alimentaires inutiles sont étroitement liés, et illustrent les défaillances de notre économie linéaire. La transition de l'Europe vers une économie circulaire induit des objectifs de réduction des déchets tant plastiques qu'alimentaires, et implique clairement qu'une forme de déchets ne devrait pas être utilisée pour en justifier une autre (2).

**Déchets alimentaires :** on estime à 88 millions de tonnes, soit 173 kg par personne, la quantité de nourriture gaspillée chaque année dans l'Union européenne (3). Cela représente près de 20 % de toute la nourriture produite dans l'Union européenne. L'offre excédentaire et la sous-estimation des denrées alimentaires font partie des principaux facteurs agissant sur la production de déchets aux différentes étapes de la chaîne de valeur (4) (5). clude the oversupply and undervaluing of food [4] [5].

**Déchets d'emballages plastiques :** les plastiques sont les matériaux les plus utilisés pour emballer la nourriture en Europe. Dans ce secteur, l'économie circulaire est pourtant insuffisamment mise en place, la majorité des emballages plastiques étant incinérés, mis en décharges ou abandonnés dans la nature (1).

**Evaluation du cycle de vie et plastiques :** l'industrie justifie l'utilisation des emballages plastiques et la production de déchets induites, grâce à la conviction qu'ils seraient efficaces pour conserver et allonger la durée de conservation des aliments (6) (7). Pourtant, les données soutenant ces affirmations sont fournies par des évaluations du cycle

## MESURES À PRENDRE CONTRE LE SUREMBALLAGE

Il existe tout au long de la chaîne d'approvisionnement, des possibilités d'éviter les déchets d'emballage et alimentaires, sans transiger sur la sûreté et la qualité nutritive de nos aliments.

**Emballages réutilisables :** l'emballage réutilisable est plus efficace et meilleur marché que l'emballage plastique à usage unique (15). A Bruxelles, où les restaurants produisent 10 000 tonnes de déchets d'emballage chaque année, un service de plats à emporter a mis en place des boîtes en acier réutilisables, transportés par des courriers à vélo pour réduire les déchets (16).

**Les chaînes d'approvisionnement courtes :** elles impliquent moins d'intermédiaires et des distances plus courtes entre les agriculteurs et les consommateurs. De bons exemples sont les marchés fermiers, les cageots de légumes et les initiatives de type AMAP (17). Ces initiatives facilitent les emballages réutilisables là où le kilométrage des produits et les émissions sont beaucoup plus faibles (18).

**La vente au détail sans emballage :** les marchés alimentaires traditionnels et un nombre croissant de magasins sans emballages démontrent la faisabilité du réemploi des emballages et de la vente

de vie définies étroitement et ignorant les impacts de fin de vie ainsi que les démarches zéro-emballage (8).

## CAS PROBLÉMATIQUES

Les pratiques d'emballage gaspilleuses sont nombreuses et courantes chez les détaillants et les services de restauration, et sont symptomatiques de l'échec de notre système alimentaire à offrir des solutions pour réduire les déchets :

**Multipacks et les promotions :** le fait de grouper les produits sans nécessité, comme par exemple en utilisant des filets en plastique pour les agrumes ou l'ail, peut amener les clients à trop acheter et pousser ainsi au gaspillage alimentaire (9).

**Emballages de petites tailles :** les papiers (de bonbons) et les sachets de condiments représentent 10 % du marché de l'emballage et ont tendance à être abandonnés dans la nature (1) (10). Un rapport pour l'industrie des plastiques estimait que le potentiel de recyclage de ces plastiques était nul (11).

**Les aliments pré-préparés :** les légumes et fruits pré-découpés, les sandwiches pré-préparés, les sushis et les snacks de type tacos sont un secteur en pleine extension, reflétant des styles de vie urbains propices à la consommation mobile et à une préparation minimale des repas (12). Cependant, les durées de conservation courtes, le haut niveau d'emballage et la dépendance vis-à-vis de la réfrigération rendent les aliments prêts à consommer propices au gaspillage (13).

**Au Royaume-Uni, 178 millions de poches de salades préparées, soit 37 000 tonnes, sont jetées chaque année, équivalent aux habitants de Liverpool jetant chaque jour une poche de salade pendant un an (14).**

des produits en vrac ou dans des distributeurs (19). L'entreprise espagnole Laserfood a mis au point un étiquetage sans emballage ni étiquette pour les fruits et légumes chez certains des principaux distributeurs européens (20), (21).

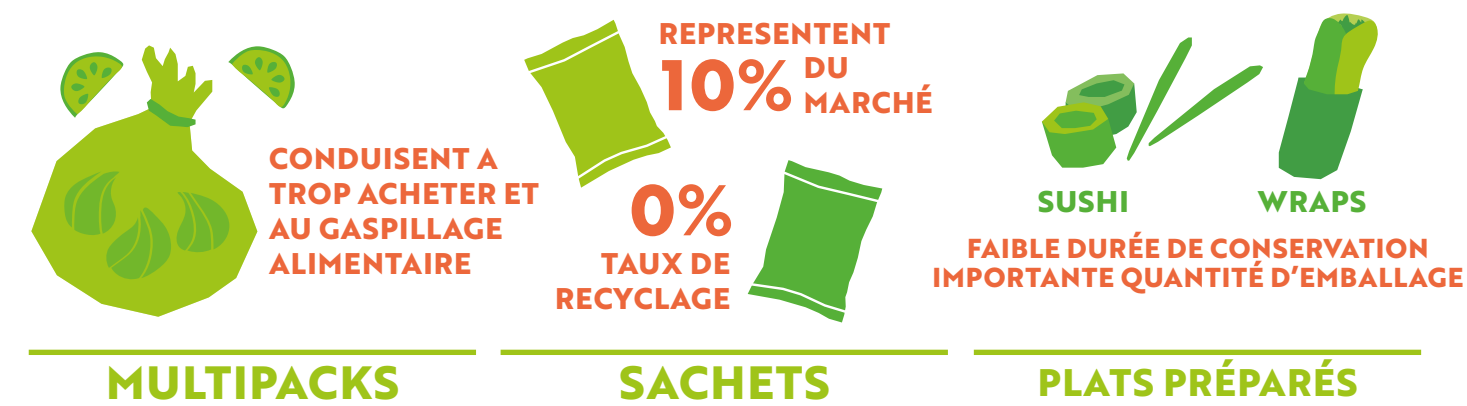
**79 % des consommateurs du Royaume-Uni trouvent que les produits sont suremballés (22) et 76 % des Allemands disent qu'ils préfèrent leurs fruits et légumes sans emballage (23).**

**Innovations et changements systémiques :** Innovations et changements systémiques – la demande croissante pour la réduction des emballages représente une opportunité pour les entreprises de commercialiser des produits qui réduisent les deux formes de déchets. En 2017 un prix de 2 millions de dollars pour les innovations dans les emballages de petites tailles et le recyclage des plastiques a été lancé (27). Les lauréats de ce Défi de la conception circulaire étaient annoncés en octobre 2017 dans trois catégories : repenser la façon de faire ses courses, repenser la conception des sachets et réinventer le café à emporter. Parmi les gagnants, se trouve une application conçue par MIWA (#MinimWaste) pour réduire les emballages à usage unique en permettant aux consommateurs de commander exactement les quantités de provisions dont ils ont besoin livrées dans des emballages réutilisables (28).

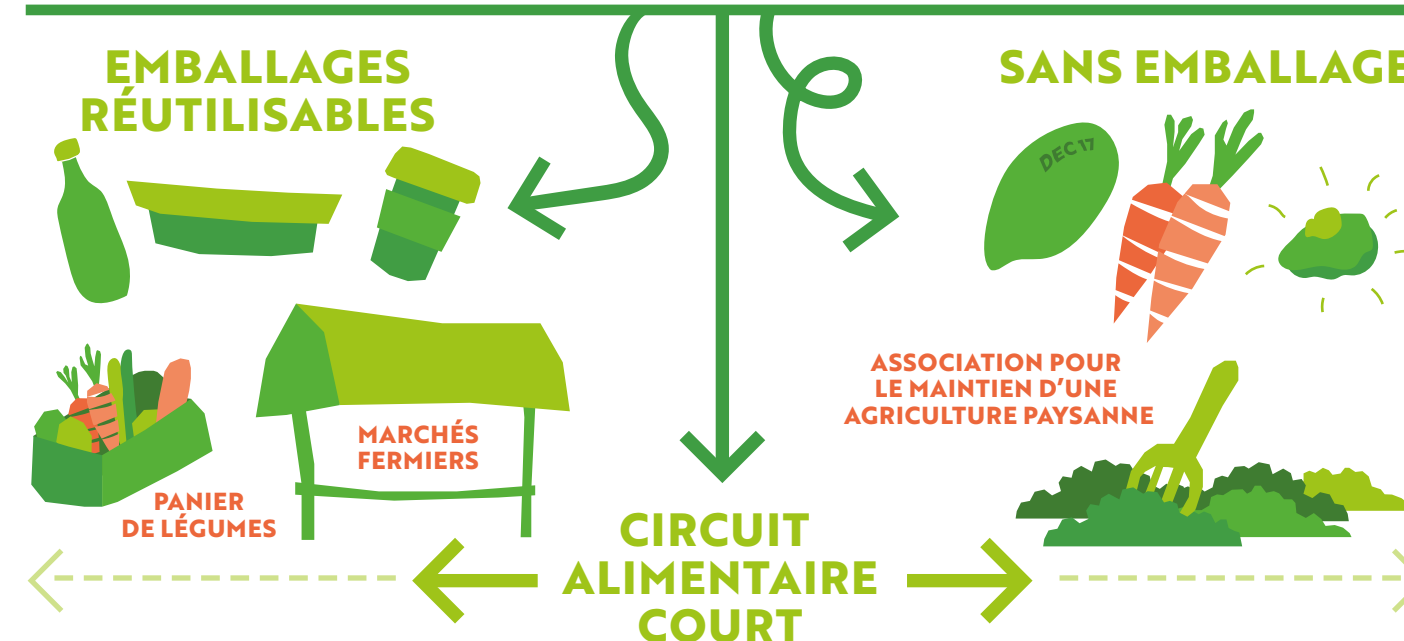
# GASPILLAGE ALIMENTAIRE ET DÉCHETS D'EMBALLAGES PLASTIQUES



## SITUATIONS PROBLÉMATIQUES



## MESURES CONTRE LE SUREMBALLAGE



## LES MATÉRIEAUX EN CONTACT AVEC LES DENRÉES ALIMENTAIRES

Les matériaux en contact avec les aliments, y compris les plastiques, peuvent poser des risques sanitaires dus à la migration chimique. Il a été prouvé que des produits toxiques, comme les perturbateurs endocriniens, peuvent migrer dans les emballages plastiques, mais notre compréhension reste lacunaire et nous ne savons ni quels produits chimiques migrent des différents matériaux vers les aliments ni quelles politiques utiliser pour traiter ce problème (24). Les emballages produits à partir de matériaux plus stables (verre ou acier inoxydable) sont supérieurs pour le contact alimentaire, car moins susceptibles d'entraîner des migrations chimiques ou d'altérer le goût des produits (25). Ces matériaux sont aussi particulièrement adaptés pour être réemployés et recyclés et peuvent être aisément intégrés dans des chaînes d'approvisionnement courtes et, d'une façon plus générale, dans l'économie circulaire (26).

# RECOMMANDATIONS

C'est manquer d'esprit d'innovation et ignorer les facteurs structurels du gaspillage alimentaire, que de compter sur les emballages plastiques à usage unique pour réduire ce dernier. Des politiques s'imposent pour mieux comprendre les interactions entre emballage et gaspillage alimentaire et pour encourager un système alimentaire réellement circulaire :

- Amender la Directive européenne sur les emballages et les déchets d'emballage pour traiter les déchets problématiques, notamment en introduisant des objectifs spécifiques de réduction de la consommation et en promouvant des emballages réutilisables, comme cela a été fait pour les sacs plastiques à usage unique.
- Elaborer des instruments de marché incitant à l'éco-conception des emballages. Priorité devrait être donnée aux véritables alternatives circulaires, comme le zéro-emballage ou les emballages réutilisables, plutôt qu'aux emballages plastiques à usage unique.
- Réglementer les méthodes d'emballage générant des déchets alimentaires le long de la chaîne d'approvisionnement. Cela concerne notamment les multipacks, les classifications inutiles et les emballages trompeurs.
- Développer des méthodes plus holistiques pour évaluer les options d'emballage allant au-delà des études d'analyse du cycle de vie. Un organisme neutre comme le Centre commun de recherche de la Commission européenne pourrait comparer le système d'emballage à usage unique avec les alternatives issues de l'économie circulaire, de la fabrication à la fin de vie.

Tout le rapport disponible ici :

[foeurope.org/unwrapped-throwaway-plastic-food-waste](http://foeurope.org/unwrapped-throwaway-plastic-food-waste)



Ce document devrait être cité comme suit : Schweitzer, J.-P. and Janssens, C. (2018) Suremballage. Annexe du rapport : Gaspillage alimentaire en Europe : le plastique à usage unique ne résout pas le problème. Comment mieux faire ?, Institute for European Environmental Policy (IEEP), Bruxelles. Une étude de Zero Waste Europe et des Amis de la Terre Europe pour l'Alliance Rethink Plastic

## NOTES DE BAS DE PAGE

1. Fondation Ellen MacArthur, New Plastics Economy - Catalysing Action, 2017, Ellen MacArthur Foundation.; Cowes, R-U, p. 68.
2. Closing the loop - an EU action plan for the circular economy, in Communication from the Commission to the European Parliament, the Council, the European Economic and Social Committee and the Committee of the Regions Commission européenne - Bruxelles, p. 1-5.
3. FUSIONS, Food waste data set for EU-28, 2015, FUSIONS EU FP7 research project, p. 7.
4. Canali, M., et al., Food Waste Drivers in Europe, from Identification to Possible Interventions, Sustainability, 2017, 9.
5. Stuart, T., Waste: Uncovering the Global Food Scandal, 2009, R-U: Penguin.
6. FAO, Appropriate Food Packaging Solutions for Developing Countries, in Study conducted for the International Congress SAVE FOOD! at Interpack2011, Düsseldorf, Allemagne, 2011, Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture. (FAO): Rome, p. 38.
7. Denkstatt, How Packaging Contributes to Food Waste Prevention, in Summary of a study by denkstatt GmbH in cooperation with ARA AG (Austrian packaging recycling association) and further partners from the sectors retail, packaging production and science (Denkstatt 2014), 2015: Vienne, p. 39.
8. MacKerron, C.B., Waste and Opportunity 2015: Environmental Progress and Challenges in Food, Beverage, and Consumer Goods Packaging, Hoover, D. (Ed.), 2015, As You Sow & The Natural Resources Defense Council (NRDC): Washington, D.C., p. 62.
9. UBA, Guideline: Prevention of food waste in the catering sector, Fink, L., Roehl R. et Strassner D.C., Editeurs, 2016, Umwelt Bundesamt: Dessau-Roßlau, p. 36.
10. Vanderroost, M., et al., Intelligent food packaging: The next generation, Trends in Food Science & Technology, 2014, 39 (1): p. 47-62.
11. Denkstatt, Criteria for eco-efficient (sustainable) plastic recycling and waste management. Fact based findings from 20 years of Denkstatt studies, in Background report for associated presentation for PlasticsEurope, Pilz, H. (Ed), 2014, Denkstatt, p. 48.
12. Commission européenne, The competitive position of the European food and drink industry, in Final Report, 2016, European Consortium for Sustainable Industrial Policy (ECSIP): Bruxelles, p. 168.
13. Vergheze, K., et al., The role of packaging in minimising food waste in the supply chain of the future, 2013, Université RMIT: Melbourne.
14. Tesco PLC, Tesco resealable salad bags help customers cut food waste, News releases 2017 31/08/2017; lien : <https://www.tescopl.com/news/news-releases/2017/resealable-salad-bags-tesco/>.
15. AK Wien, Speiseplan und Transportaufkommen, Raumplanung, Ö.I.f. (Ed), 2004, Chambre des ouvriers et employés de Vienne (AK Wien): Vienne, p. 55.
16. tiffin.be, Tiffin : enfin une lunchbox réutilisable dans l'horeca à Bruxelles ! 2017 04/09/2017; lien : <http://tiffin.be/>.
17. Kneafsey, M., et al., Short food supply chains and local food systems in the EU. A state of play of their socio-economic characteristics, in JRC Scientific and Policy Reports, 2013, Publications Bureau de l'Union européenne: Luxembourg.
18. WRAP, Single Trip or Reusable Packaging - Considering the Right Choice for the Environment, in Reusable Packaging - Factors to Consider, 2010: Londres, p. 68.
19. Beitzten-Heineke, E.F., Balta-Ozkan, N. et Reefke, H., -The prospects of zero-packaging grocery stores to improve the social and environmental impacts of the food supply chain, Journal of Cleaner Production, 2017, 140 : 1528-1541.
20. REWE Group, REWE Group replaces plastic packaging for fruit and vegetables with a laser logo, 2017 11/08/2017; lien : <https://www.rewe-group.com/de/newsroom/pressemitteilungen/1577-rewe-group-ersetzt-plastikverpackungen-bei-obst-und-gemuese-durch-laser-logo/#>.
21. Subcon, Laser Tattooed Fruit and Veg is Here, 2017 05/09/2017; lien : <http://www.subconlaser.co.uk/news/laser-tattooed-fruit-and-veg-is-here/>.
22. INCPEN, Public Attitudes to Packaging 2008, 2008, Ipsos Mori: Londres.
23. SumOfUs, Cutting the crap: The benefits of implementing resource efficiency in German supermarkets, 2016, SumOfUs, Changing Markets, Wuppertal Institute, Rank a Brand, p. 44.
24. Karamfilova, E. et Sacher, M., - Food Contact Materials Regulation (EC) 1935/2004 - European Implementation Assessment Study, 2016, European Parliament: Brussels.
25. Muncke, J., Food Contact Materials, Schweitzer, J.-P. (Ed) 2017, Institute of European Environmental Policy: Bruxelles.
26. Conte, F., et al., Permanent Materials - Scientific background, in Final Report, 2014, Carbotech AG: Bâle, p. 29.
27. Fondation Ellen MacArthur, The Foundation and The Prince of Wales's International Sustainability Unit launch \$2 million prize to help keep plastics out of the ocean, News 2017 16/08/2017; lien : <https://www.ellenmacarthurfoundation.org/news/ellen-macarthur-foundation-and-the-prince-of-wales-international-sustainability-unit-launch-2-million-innovation-prize-to-keep-plastics-out-of-the-ocean>.
28. Fondation Ellen MacArthur, Circular Design Challenge winners announced, News 2017 5/10/2017 24/10/2017; lien : <https://newplasticseconomy.org/news/circular-design-challenge-winners-announced-2>.
29. Parlement européen, Misleading packaging practices, 2012, Parlement européen : Bruxelles, p.124