

Contact alimentaire



Matériaux, objets et emballages

L'évaluation de l'aptitude au contact alimentaire nécessite une démarche de plus en plus complexe.

Les industriels sont confrontés à une multiplicité de matériaux et à de nouvelles exigences : contraintes liées aux nouvelles technologies de production et à l'accélération des cadences de fabrication, aptitude à des usages variés, bonnes pratiques d'hygiène et de conditionnement.



Pour assurer la santé publique, la réglementation a fixé un cadre général et impose deux grands volets d'obligations :

- S'assurer de l'innocuité des matériaux constitutifs (principe des listes positives pour les matières plastiques, codes de bonnes pratiques pour le carton, ou avis spécifique des administrations pour d'autres substances ou matériaux).
- Respecter les seuils de migration autorisés tant en terme de migration globale que de migration spécifique.

L'évolution rapide des emballages rend toutefois nécessaire de poursuivre les travaux de recherche en matière de développement analytique et de prédiction des migrations, et d'assurer leur transfert vers l'industrie.

Le LNE offre **un accompagnement complet aux professionnels** de l'agro-alimentaire et de l'emballage : recherche et développement, conseil et assistance technique, évaluation, formation.

Ses prestations d'analyse concernent tout type de matériau ou objet (emballage, articles pour la table, ustensiles culinaires...) et se réfèrent aux principales réglementations en vigueur sur les grands marchés (Europe, États-Unis, Japon).

LABORATOIRE
NATIONAL DE
MÉTROLOGIE
ET D'ESSAIS

Le LNE a une **vision globale et prospective** de la problématique «contact alimentaire», de par ses échanges d'expériences avec les industriels et syndicats professionnels réunis au sein de son Comité d'Orientation Emballage et son implication dans les commissions de recherche et normalisation.

Accrédité par le COFRAC*, agréé par la DGCCRF, et expert pour l'AFSSA, il constitue un **pôle de compétence reconnue** en amont et en aval de la sécurité alimentaire.

Des réponses ciblées

De par son expertise confirmée et l'ensemble de ses moyens analytiques, le LNE apporte des solutions sur mesure.

Pour les fabricants et transformateurs :

- Établissement du certificat de qualité des matériaux : inox, acier, aluminium, papier, bois...
- Préparation de dossier d'autorisation : en particulier pour les matériaux ionisés, ou fabriqués à partir de recyclé.
- Mise au point de méthodes d'analyse des constituants : dosage de monomère résiduel ou d'adjuvant dans un compound ou un matériau.
- Vérification de la bonne conduite des process :
 - temps de séchage et de réticulation des auxiliaires de fabrication et d'impression des matières plastiques,
 - élimination en cours de vulcanisation des nitrosamines dans les objets en caoutchouc,
 - validation des nouvelles formulations de produits de synthèse des bouchons de liège (adhésifs et traitements de surface),
 - adéquation des traitements de surface ou dans la masse, des papiers-cartons.

* Portées disponibles sur www.cofrac.fr



Pour les conditionneurs :

- Validation de l'aptitude au contact alimentaire de l'emballage ou objet au type d'aliment contenu (produit sec, aqueux, gras).
- Détection et dosage de migrants spécifiques : monomères résiduels, phtalates, BADGE, BFDGE, HAP...
- Transfert de saveurs parasites et évaluation sensorielle des emballages.
- Recherche des produits de dégradation, en particulier dans le cas des conditionnements haute température, haute pression, ou traitement ionisant.
- Transfert des substances lors du process de conditionnement : gants utilisés par le personnel, machines, tapis convoyeurs.
- Vérification des compatibilités et des interactions emballage/aliment.

Pour les distributeurs :

- Audit de conformité sur les sites de production, en France, en Europe et en Asie, sur la base de vérification du dossier de fabrication du produit.
- Aide à l'établissement d'un cahier de spécifications «aptitude au contact».
- Réalisation d'essais de conformité sur la base d'un échantillonnage de produits (par exemple, articles pour la table et ustensiles de cuisine).

Contact

Division Analyses chimiques

Patrick SAUVEGRAIN

Tél. : 01 30 69 12 93

E-mail : patrick.sauvegrain@lne.fr

LABORATOIRE NATIONAL D'ESSAIS

Centre Logistique et Emballage

29, avenue Roger Hennequin
78197 Trappes Cedex

Tél. : 01 30 69 10 00

Fax : 01 30 69 12 34

