

Comité d'experts spécialisé CES Alimentation animale - CES ALAN 2018-2022

Procès-verbal de la réunion du 14 septembre 2021

Considérant le décret n° 2012-745 du 9 mai 2012 relatif à la déclaration publique d'intérêts et à la transparence en matière de santé publique et de sécurité sanitaire, ce procès-verbal retranscrit de manière synthétique les débats d'un collectif d'experts qui conduisent à l'adoption de conclusions. Ces conclusions fondent un avis de l'Anses sur une question de santé publique et de sécurité sanitaire, préalablement à une décision administrative.

Les avis de l'Anses sont publiés sur son site internet (www.anses.fr).

Etaient présents le 14 septembre 2021 - Matin :

- Membres du comité d'experts spécialisé

Monsieur Francis ENJALBERT (président de séance)

Madame Corine BAYOURTHE, Madame Nathalie LEFLOC'H, Monsieur Jean DEMARQUOY, Madame Joëlle DUPONT, Madame Anne FERLAY, Madame Evelyne FORANO, Monsieur Olivier GEFFARD, Monsieur Jean-Philippe JAEG, Monsieur Hervé JUIN, Madame Marie-Pierre LETOURNEAU MONTMINY, Madame Françoise MEDALE, Monsieur Hervé POULIQUEN, Monsieur Philippe SCHMIDELY

- Coordination scientifique de l'Anses

Etaient absents ou excusés :

Monsieur Hervé HOSTE, Madame Nathalie PRIYMENKO

Etaient présents le 14 septembre 2021 - Après-midi :

- Membres du comité d'experts spécialisé

Monsieur Francis ENJALBERT (président de séance)

Madame Corine BAYOURTHE, Madame Nathalie LEFLOC'H, Madame Justine CORRE, Monsieur Jean DEMARQUOY, Madame Joëlle DUPONT, Madame Anne FERLAY, Madame Evelyne FORANO, Monsieur Olivier GEFFARD, Monsieur Jean-Philippe JAEG, Monsieur Hervé JUIN, Madame Marie-Pierre LETOURNEAU MONTMINY, Madame Françoise MEDALE, Monsieur Hervé POULIQUEN, Madame Nathalie PRIYMENKO, Monsieur Philippe SCHMIDELY

- Coordination scientifique de l'Anses

Etaient absents ou excusés :

Monsieur Hervé HOSTE

Présidence

Monsieur Francis ENJALBERT assure la présidence de la séance pour la journée.

1. ORDRE DU JOUR

L'expertise ayant fait l'objet d'une finalisation et d'une adoption des conclusions est la suivante :
Avis 2017-SA-0247 relatif à l'évaluation de risques liés aux pratiques de déballage mécanique des anciennes denrées alimentaires et valorisées en alimentation animale

2. GESTION DES RISQUES DE CONFLIT D'INTERETS

Le résultat de l'analyse des liens d'intérêts déclarés dans les DPI¹ et de l'ensemble des points à l'ordre du jour n'a pas mis en évidence de risque de conflit d'intérêts. En complément de cette analyse, le président demande aux membres du CES s'ils ont des liens voire des conflits d'intérêts qui n'auraient pas été déclarés ou détectés. Les experts n'ont rien à ajouter concernant les points à l'ordre du jour de cette réunion.

3. SYNTHÈSE DES DÉBATS, DÉTAIL ET EXPLICATION DES VOTES, Y COMPRIS LES POSITIONS DIVERGENTES

Le président vérifie que le quorum est atteint avec 14 experts sur 16 ne présentant pas de risque de conflit d'intérêts.

Contexte :

Les anciennes denrées alimentaires (ADA) sont définies comme : « les denrées alimentaires autres que les déchets de cuisine et de table fabriquées à des fins de consommation humaine dans le plein respect de la législation de l'Union applicable aux denrées alimentaires mais qui ne sont plus destinées à la consommation humaine pour des raisons pratiques ou logistiques ou en raison de défauts de fabrication, d'emballage ou autres et dont l'utilisation en tant qu'aliments pour animaux n'entraîne aucun risque sanitaire » (Règlement (CE) n°68/2013).

La DGCCRF relève que le secteur de la valorisation des ADA présente une activité en augmentation constante. Cette activité accompagne en effet une volonté politique de développement de l'économie circulaire exprimée, par exemple, par l'obligation, issue de la Loi dite de Grenelle II, qui incombe aux entreprises de trier leurs biodéchets en vue de les valoriser. Plus récemment, la loi du 11 février 2016 relative à la lutte contre le gaspillage alimentaire impose explicitement la « valorisation destinée à l'alimentation animale » comme l'une des actions de lutte contre le gaspillage. Les denrées concernées par cette utilisation en alimentation animale présentent une grande diversité (biscuits, chocolat, produits laitiers, sirops, produits de boulangerie ...). La présente saisine concerne les denrées alimentaires déclassées et qui sont emballées. Les emballages sont composés d'emballages primaires, en contact direct avec l'aliment et de suremballages définis comme suit :

On entend par emballages primaires :

¹ DPI : Déclaration Publique d'Intérêts

- les emballages directement en contact avec l'aliment et conçus dans le but de constituer une unité de vente destinée au consommateur final et,
- les emballages qui permettent de regrouper les produits en unité d'achat.

Les suremballages servent à faciliter le transport et la manutention de la marchandise, protègent le produit alimentaire dans son ensemble.

Les emballages et parties d'emballages sont inscrits sur la liste des matières premières interdites établie par le règlement (CE) n°767/2009. Les transformateurs d'ADA en aliments pour animaux (appelés 'valorisateurs') procèdent alors à une étape de déballage mécanique. Ce procédé a été ajouté au glossaire des procédés autorisés en alimentation animale par le règlement (UE) 2017/1017 conférant ainsi à cette pratique une dimension légale.

Cependant, la mécanisation du procédé de déballage conduit très fréquemment à la présence de résidus d'emballage dans le produit fini. Or, du fait de leur composition, les emballages utilisés en agro-alimentaire peuvent être vecteurs de dangers physiques (résidus de plastique, métal, verre) ou chimiques pouvant présenter un risque pour l'animal, l'environnement et l'Homme. Aucun seuil limite de résidu d'emballage n'est actuellement fixé par la réglementation européenne. Certains pays européens (Allemagne, Belgique) ont fixé des seuils de tolérance (variant de 0,1 à 0,2% (m/m) de résidus d'emballage selon les pays dans les farines) principalement établis sur la base de la méthode RIKILT ou encore selon le principe ALARA. La méthode RIKILT est une méthode de détection et quantification des résidus d'emballage validée et reconnue par l'Union Européenne. En France, en revanche, aucun seuil n'a encore été fixé pour les contrôles officiels, faute de capacité à justifier le choix d'une valeur chiffrée maximale tolérée.

La réglementation relative aux emballages alimentaires indique que les surfaces imprimées ne doivent pas être placées en contact direct avec des denrées alimentaires. Cette pratique entraînerait un risque inacceptable de contamination des denrées alimentaires par les constituants de l'encre d'impression. Or lors du broyage, des parties d'emballage non destinées au contact alimentaire (face imprimée par exemple) entrent en contact avec la denrée. Des migrations de composés chimiques peuvent alors avoir lieu en fonction de certains paramètres du procédé comme par exemple la durée et la température du broyage ou l'efficacité de l'étape de séparation. De plus certains emballages sont destinés à un contact alimentaire particulier (produit gras, liquide, sec ou encore humide...). Au cours du broyage, ces emballages peuvent rentrer en contact avec d'autres constituants ou substances aux propriétés physico-chimiques différentes.

Par ailleurs, afin de traiter des produits crus (pâtes par exemple) ou pour réduire la flore d'altération, certains procédés font appel à une thermisation qui consiste selon les opérateurs à chauffer la farine issue du broyage. Dans le cas de la fabrication de produit type « farine de biscuits », les produits broyés sont mélangés avec des coproduits de céréales non emballées (son de blé, chapelure). Ce mélange, quasi systématique, a pour effet de réduire par dilution le taux de résidus d'emballage présents dans le produit fini.

La plupart des opérateurs commercialisent des aliments complémentaires qui sont ensuite mélangés avec d'autres ingrédients pour donner d'autres aliments complémentaires ou des aliments complets. Le taux de résidus d'emballage sera à nouveau réduit.

Étant donné la très grande diversité des matériaux d'emballage utilisés par les industries agro-alimentaires, il n'est pas possible d'avoir une connaissance exhaustive de la nature des constituants chimiques composant ces emballages qui peuvent être des matériaux plastiques, papier/carton, verre, métal, etc. A titre d'exemple, les papiers et cartons peuvent être enduits de matière plastique, de silicone ou de paraffine. Les emballages multicouches peuvent associer des couches de papier ou de carton avec des couches de plastique.

Au regard des éléments exposés ci-dessus, il est demandé à l'Agence qu'elle identifie, sur la base des connaissances scientifiques actuelles, les dangers physiques et chimiques liés à la présence de résidus de composants d'emballages fréquemment retrouvés dans les aliments pour animaux.

L'avis doit préciser :

- Si les dangers identifiés le sont en raison d'un danger pour l'Homme, pour l'animal ou pour l'environnement.

- Les implications pour les denrées alimentaires issues des animaux ayant consommé ce type d'aliment.
- Les risques pour l'environnement liés aux déjections d'animaux ayant consommé des aliments contenant des résidus d'emballages notamment dans le cas de leurs utilisations en agriculture (épandage).
- Les couples emballages/matrices particulièrement à risque.

Dans l'objectif de gérer les risques liés à cette pratique, il est demandé à l'Anses d'évaluer si :

- La définition d'un seuil unique maximal de tolérance de résidus d'emballage présents dans les aliments des animaux est pertinente en termes de gestion de risques ?
 - ✓ Si un tel seuil est pertinent, est-il techniquement possible de le définir ?
 - ✓ Si oui, quelle valeur ce seuil doit-il avoir ?

Il est également demandé à l'Agence de préciser, si possible, les éléments suivants :

- Les impacts des variables du procédé de fabrication sur les risques liés aux résidus d'emballages, notamment :
 - ✓ La température et la durée des étapes de broyage et de déballage mécanique (interaction entre les emballages et les anciennes denrées alimentaires avant et pendant l'étape de séparation)
 - ✓ Les conséquences de l'étape de thermisation du mélange contenant des résidus d'emballages
- Si la dilution avec des coproduits exempts de résidus d'emballage diminue le risque chimique.

Organisation de l'expertise

L'expertise relève du domaine de compétences du comité d'experts spécialisé (CES) « Alimentation animale (ALAN) » (pilote), du CES « Risque chimique dans les aliments (ERCA) » et du GT « Evaluation des substances et procédés soumis à autorisation en alimentation humaine (ESPA) ». L'Anses a confié l'expertise au groupe de travail « Résidus d'emballage ». Les travaux ont été présentés aux CES tant sur les aspects méthodologiques que scientifiques. Ils ont été présentés régulièrement pour discussion au CES ALAN tout au long de l'expertise du GT et adoptés par ce CES le 14 septembre 2021.

Des auditions ont été nécessaires afin de collecter des données pour la réalisation de l'expertise. Ces auditions ont été réalisées par le groupe de travail et ont concerné les syndicats professionnels suivants :

- VALORIA : Syndicats des professionnels de la valorisation en alimentation animale des coproduits et écarts de production agroalimentaire
- SNIA et la Coopération Agricole : syndicats nationaux de l'Industrie de la Nutrition Animale
- Audition du laboratoire SCL 35 de la DGCCRF/DGAL

Des visites de sites produisant des ADA pour l'alimentation animale ont également été organisées au cours de l'expertise (usines BONDA et TROTEC).

Discussions

Le président présente l'ensemble des travaux du GT. Les principales discussions ont porté sur les points suivants :

- La problématique des nanoparticules : ce point n'a pas été approfondi dans le rapport car des travaux de l'Anses portent spécifiquement sur le risque lié aux nanoparticules. En outre, le GT n'a pas pu quantifier les teneurs en nanoparticules des ADA ;
- Le champ de l'évaluation de risque : les questions de la saisine reposaient initialement sur l'évaluation du seul risque lié aux particules résiduelles d'emballage dans les produits finaux. Le GT s'est aperçu rapidement que cette problématique était trop restrictive et que les phénomènes de migration des substances des emballages dans les ADA, y compris en amont du déballage

mécanique, étaient importants à prendre en compte dans l'évaluation du risque ;

- La voie d'utilisation directe des ADA par les éleveurs fabricant à la ferme n'a pas été prise en compte par le GT ;
- La destination des ADA en fonction des animaux cibles : trois animaux (porc, vache laitière et poule pondeuse) ont été identifiées par le GT suite à l'audition des syndicats (Valoria, SNIA, la Coopérative Agricole) et à la visite de sites de valorisateurs. Cependant, les informations recueillies n'ont pas permis une détermination fine du type d'ADA en fonction de l'espèce cible. En outre, c'est plutôt la valeur nutritionnelle du produit qui orientera le choix de l'animal cible ;
- Le manque d'information de la part des professionnels sur les données essentielles à l'évaluation de risque : malgré les multiples sollicitations et relances auprès des fabricants d'emballages alimentaires, le GT n'a pas eu accès à certaines données comme la teneur en substances préoccupantes dans les différents types d'emballage et les limites de migrations de ces mêmes substances. En l'absence des données de terrain, le GT a pris des hypothèses maximalistes de pire-cas ou des données de la bibliographie ;
- Le GT a apporté des recommandations pour les valorisateurs en termes de stockage et de gestion des ADA emballées. Si les contraintes sont trop fortes pour l'alimentation animale, les ADA partiront dans le circuit de la méthanisation ;

A l'issue de ces discussions, le président propose une étape formelle de validation avec délibération et vote. Il rappelle que chaque expert donne son avis et peut exprimer une position divergente.

Les experts adoptent à l'unanimité les conclusions de l'expertise relative à l'évaluation des risques liés aux pratiques de déballage des anciennes denrées alimentaires et valorisées en alimentation animale.

M. Francis ENJALBERT
Président du CES ALAN 2018-2022