

Question de Daniel Senesael à Maggie De Block
Ministre de la Santé publique

Objet : L'impact sur la santé des produits chimiques contenus dans les emballages et ustensiles alimentaires

Madame la Ministre,

Selon un rapport du Parlement européen voté récemment, 15.000 substances différentes seraient présentes dans les emballages, récipients et ustensiles de cuisine dont la plupart ne seraient pas connues. Cela paraît problématique dans la mesure où le contact entre la nourriture et ces substances contenues dans le papier, le carton, le vernis, les métaux, les alliages, les encres d'impression et les adhésifs qui composent ces emballages, récipients et ustensiles de cuisine pourrait constituer un réel danger pour la santé humaine.

En effet, ce transfert de produits chimiques contenus dans ces matériaux vers la nourriture aurait pour conséquence, selon ce rapport, d'augmenter l'exposition des consommateurs aux perturbateurs endocriniens. Or, il est établi qu'une telle exposition peut engendrer diverses pathologies telles que l'infertilité, le cancer, l'obésité ou encore des perturbations de la fonction thyroïdienne, des fonctions cérébrales et du métabolisme.

Vous conviendrez que cette situation pose dès lors un réel problème en ce qui concerne la sécurité alimentaire ainsi que la protection des consommateurs.

Madame la Ministre,

Je ne doute pas que vous ayez pu prendre connaissance du rapport du Parlement européen dont je fais mention.

Quel est votre point de vue à ce sujet ? Partagez-vous les conclusions qui y sont tirées ?

Quelles sont les règles en vigueur concernant la présence de produits chimiques dans les emballages et ustensiles alimentaires dans notre pays ? Suite aux observations du Parlement européen en la matière, envisagez-vous de prendre de nouvelles mesures ? De quelle nature ?

Seriez-vous encline à initier une évaluation et des recherches approfondies sur les matériaux en contact avec la nourriture et leur impact sur la santé ?

Réponse de la Ministre De Block :

Je gère ce dossier en étroite collaboration avec mon collègue le ministre de l'Agriculture et nous partageons les conclusions du rapport du Parlement européen. Nous souhaitons vivement que la Commission européenne continue le travail d'harmonisation des législations dans le vaste domaine des matériaux destinés au contact alimentaire.

Les matériaux destinés au contact alimentaire sont réglementés de manière générale par le règlement européen n°1935/2004, concernant les matériaux et objets destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires qui précise que tous les matériaux destinés au contact alimentaire ne doivent pas présenter de dangers pour le consommateur. Certains matériaux font l'objet d'une réglementation spécifique européenne, comme le règlement n°10/2011, de la Commission du 14 janvier 2011, concernant les matériaux ou objets en matière plastique destinés à entrer en contact avec les denrées alimentaires.

Pour beaucoup d'autres matériaux, par contre, il n'y pas de normes strictes définies par l'Union européenne. Comme la Commission n'a pas entamé de nouveaux modes travaux dans ce domaine, la Belgique a décidé de participer très activement au travail du Conseil de l'Europe qui s'occupe des matériaux pour lesquels il n'y a pas encore de législation dans le cadre de l'Union européenne. Les résolutions que rédige le Conseil de l'Europe constituent une harmonisation dans le secteur, certes, mais il s'agit de textes qui sont d'application volontaire. Il reste donc nécessaire pour les rendre contraignantes de les transposer en droit national. L'arrêté royal du 25 septembre 2016 sur le vernis destiné au contact alimentaire, témoigne de cette approche. Il s'agit d'une transposition en droit belge d'une résolution du Conseil de l'Europe. D'autres États membres de l'Union ont choisi cette même voie.

Enfin, la Belgique est le seul pays européen à avoir développé et mis en place une base de données qui répertorie les substances utilisées dans la fabrication des matériaux destinés au contact alimentaire. Vous avez raison, à ce jour, elle compte plus de 10 000 substances, ce qui est énorme. Les substances répertoriées ont fait l'objet d'une évaluation par des logiciels prédictifs de leur toxicité potentielle et ce, afin de pouvoir gérer au mieux le risque lié à l'utilisation de ces substances. Nos experts réfléchissent en ce moment à la meilleure manière d'intégrer ces données dans la législation.

Réplique de Daniel Senesael :

Madame la ministre, je vous remercie. J'émettrai trois commentaires.

Premièrement, je salue évidemment le travail proactif de la Belgique ainsi que l'incitation à poursuivre le travail d'harmonisation sur le plan européen. Nous ne pouvons que nous en réjouir. Toutefois, je regrette qu'à ce stade, nous ne disposons pas d'une échéance quant à la tâche à accomplir.

Deuxièmement, je vous remercie, madame la ministre, de l'effort fourni par la Belgique qui est, en tout cas dans ce domaine, à la pointe. En effet, il se conforme au travail du Conseil de l'Europe. Vous en donnez des exemples, notamment en ce qui concerne le vernis qui peut entrer en contact avec les aliments. Une transposition en droit national d'un texte y relatif est prévue.

Troisièmement, vous parlez de 10 000 substances qui ont été répertoriés. On ne peut que se féliciter du travail qui a été accompli. Évidemment, il manque encore la phase la plus importante. Il s'agit en effet de savoir comment intégrer ces données dans la législation en vigueur parce que, si certaines de ces substances présentaient une nocivité éventuelle, il

conviendrait de la connaître, de les interdire ou, en tout cas, de les orienter différemment et, surtout, de voir ce qui peut être entrepris au moyen de ce cadastre.