



21 juin 2011

## **Questions /Réponses sur l'épidémie d'Escherichia Coli et le carton ondulé**

**Source FEFCO (Fédération Européenne des Fabricants de Carton Ondulé )**

### ***Pouvez-vous garantir que l'utilisation du carton ondulé est sans danger sanitaire ?***

Depuis des décennies, le carton ondulé est la solution d'emballage la plus adaptée aux contraintes du transport de produits alimentaires, car elle permet de garantir de façon optimale toutes les normes d'hygiène en vigueur.

### ***Comment garantir que ce type d'emballage ne présente aucun risque de contamination par la bactérie Escherichia Coli ?***

L'épidémie actuelle d'Escherichia Coli résulte de plusieurs facteurs. D'une part, son développement ne peut avoir lieu que dans une atmosphère de 25° et 40° avec un taux d'humidité suffisant dans l'air. Au-delà de 70°, cette bactérie ne peut survivre.

Il convient dès lors de rappeler qu'avec l'utilisation du carton ondulé, le risque de contamination est exclu, et ce pour plusieurs raisons.

D'une part, parce qu'il est à usage unique, l'emballage en carton ondulé ne peut véhiculer de contamination d'un plateau à un autre.

D'autre part, tout emballage en carton ondulé utilisé est par la suite recyclé, subissant durant le processus de recyclage des hausses de température, fatales à la bactérie.

En effet, le processus de fabrication du carton ondulé comprend une étape de chauffage, avec des températures comprises entre 180° et 200°. Par la suite, le carton ondulé sera soumis à trois autres reprises, à une température atteignant 100° : une première fois durant la fabrication du papier, et deux fois durant l'ondulation.

### ***Quelles préconisations donnez-vous à vos clients pour garantir le caractère hygiénique du carton ondulé ?***

Afin de garantir toutes ces performances d'hygiène, il convient de respecter quelques règles essentielles : il est nécessaire de stocker le carton ondulé, matériau hygroscopique, dans un environnement sec et suffisamment ventilé. Cela suppose que le taux d'humidité soit maintenu en dessous de 65%.

***Pourquoi les producteurs, distributeurs et détaillants devraient-ils utiliser les emballages en carton ondulé ?***

Les arguments en faveur de l'utilisation du carton ondulé sont nombreux. C'est un matériau durable, issu de matières premières renouvelables et très majoritairement recyclées. De plus, c'est un matériau permettant un stockage facile et un strict respect des normes d'hygiène. Il est essentiel de porter ces éléments de langage via une communication adaptée, à l'attention des consommateurs, notamment sur l'opportunité du carton ondulé en termes d'hygiène alimentaire, face à l'épidémie d'Escherichia Coli.

***Quel est le cadre législatif et réglementaire des emballages en contact avec la nourriture ?***

Les matériaux et objets destinés à rentrer en contact avec des denrées alimentaires sont réglementés par les directives européennes 1935/2004/CE et 2023/2006/CE relatives aux bonnes pratiques de fabrication pour les emballages en contact avec des produits alimentaires.

***Quels standards de qualité l'industrie du carton ondulé respecte-t-elle ?***

L'industrie du carton ondulé respecte différents standards de qualité et d'hygiène, dont notamment le standard international de bonnes pratiques de fabrication de FEFCO, mais aussi le standard européen EN 15593 de gestion de l'hygiène dans la fabrication d'emballages alimentaires, ou encore le standard BRC la maîtrise de la qualité et la sécurité alimentaire.

**Contact presse ONDEF :**

Sophie Nunziati : 01 53 00 11 06; [snunziati@agenceverte.com](mailto:snunziati@agenceverte.com)