

SECF 2023

[Voir la version en ligne](#)



Webinaire LUNDI 11 DECEMBRE 2023 13h-17h

La compatibilité des matériaux au contact alimentaire

La réglementation européenne régit l'aptitude des matériaux destinés à entrer au contact des aliments. Un règlement cadre fixe les exigences générales de tous les matériaux et objets (Règlement (CE) n°1935/2004). Des mesures spécifiques sont définies par catégorie de matériaux sous forme de règlements spécifiques directement applicables dans les états-membres ou de directives spécifiques transposées en textes réglementaires nationaux.

Le principe d'inertie définit à l'article 3 du Règlement que l'emploi des matériaux ne doit pas céder aux denrées alimentaires des constituants en quantité susceptible :

- de présenter un risque pour la santé humaine,
- d'entraîner une modification inacceptable de la composition des denrées
- d'entraîner une altération des caractères organoleptiques de celles-ci.

Les règles d'étiquetage définies à l'article 15 mentionnent que les matériaux non encore mis en contact avec les denrées alimentaires sont accompagnés lors de leur commercialisation des indications suivantes : mention " convient pour aliments " ou d'une mention spécifique relative à leur emploi, ou un symbole qui peut être gravé.

Les intervenants de ce webinaire feront d'abord un rappel des obligations réglementaires prenant en compte les utilisations normales et prévisibles des produits.

Les méthodes les plus récentes d'analyse seront présentées permettant de caractériser et mesurer les interactions physico-chimiques contenants-aliments et les migrations chimiques potentielles des divers matériaux en prenant en compte leur nature et les facteurs intrinsèques au cours de leur cycle de vie depuis la fabrication, le conditionnement jusqu'à la consommation du produit final.

Les risques toxicologiques de certains matériaux (PFAS, nanomatériaux, matières recyclées, biosourcées) seront analysés.

Des professionnels, fabricants, utilisateurs, apporteront leur point de vue.

S'inscrire en ligne

Programme au 15 novembre 2023

13h Accueil par le président de la SECF, Jean-Pierre DAL PONT

Animation : Philippe Girardon, SECF

13h10 - Les points réglementaires

- La réglementation française/européenne : **Benjamin TENEUL**- DGCCRF
- Le rôle de l'OMC sur le contenu des lois nationales des pays industriels
Maître Sylvain MARTIN, Avocat à la Cour d'Appel de Paris

14h - **L'évaluation des interactions contenants contenus : d'une économie linéaire à une économie circulaire** - **Olivier VITRAC** - Université Paris-Saclay, INRAE, AgroParisTech - UMR 0782 SayFood, Palaiseau

- les matériaux concernés lors des process de fabrication/conditionnement
- compréhension des mécanismes de transfert/migration
- analyse risques-dangers en toxicologie

14h50 - **Concept d'empreintes chimiques appliqué à la gestion du risque chimique des matériaux au contact des aliments**: **Phuong-Mai NGUYEN**, Ingénieure de Recherche-LNE

15h20 - **Recyclage chimique : une image plus claire du statut réglementaire à travers le monde (EU, USA, Chine, Inde...), et de sa situation particulière vis-à-vis des obligations de contenu recyclé, et des taxes plastiques**: **Martin Foé**, Directeur Affaires Règlementaires - Carbios

15h40 - **Matériaux recyclés : de la théorie au retour empirique de la vérification de l'aptitude au contact alimentaire (substances ciblées et capacités analytiques)**, **Gilles Dommerc**, Expert Règlementaire et Technique de l'aptitude au contact alimentaire , SGS France / Président de la commission D21B de l'AFNOR

16h - **Recherche analytique de migration potentielle de composants métalliques issus**

d'installations de gaz à usage alimentaires : Nathalie Chramosta - Air Liquide

16h20 - Table ronde avec la participation de **Carole Berrard**, Chargée affaires réglementaires & enjeux sanitaires - ELIPSO

16h50 - Conclusions

Public concerné : Enseignants-Chercheurs Producteurs, associations de producteurs, laboratoires publics et privés, industrie alimentaire, administration.

Les conférences sont présentées sous l'entière responsabilité des conférenciers.

Présidence : Jean-Pierre Dal Pont

Comité Scientifique : Olivier Vitrac, Philippe Girardon, Patrick Maestro, Bernard Médina, Jean-Pierre Yim

Comité d'Organisation : Annie Marcincal (Chef de Projet), Philippe Girardon, Michel Royer

Tarifs et inscriptions ouvertes uniquement sur la billetterie Weezevent :

<https://my.weezevent.com/compatibilite-des-materiaux-au-contact-alimentaire>

Pour tout renseignement ou difficulté pour vous inscrire : contact@chimie-experts.org

Cet e-mail a été envoyé à denis.ollivier@club-internet.fr, [cliquez ici pour se désinscrire.](#)

28 rue Saint-Dominique 75007 Paris

Powered by  Mailjet