

A l'attention de/to: MONSIEUR **TERRIEUX**

## Déclaration de conformité à la réglementation

**2021**

**TERRIEUX EMBALLAGES**  
**Hameau de Ialande**  
**474 RD 953**  
**82400 GOUDOURVILLE**

Paris, le 12 janvier 2021

Emetteur/*from* : O. de Lagausie

Nombre de pages dont celle-ci : 7 [olivier.delagausie@siel-grow.fr](mailto:olivier.delagausie@siel-grow.fr)

- 
- A) CONTACT ALIMENTAIRE** : Conformité au contact alimentaire, au dossier EMABOIS, aux normes FAO 2002 sur le commerce international des matériaux d'emballages bois.
- B) ENVIRONNEMENT** : Conformité aux Exigences essentielles de l'emballage inscrites dans la Directive (UE) 2018/852 et le Code de l'environnement, à la SSD Sortie de Statut de Déchets, au soutien SIEL-GROW au recyclage matière et énergie.
- 

Je soussigné Olivier de Lagausie, agissant en qualité de Délégué Général du Syndicat National des Industries de l'Emballage Léger en bois et du réseau GROW FRANCE et GROW INTERNATIONAL, informe par la présente que les emballages légers en bois produits par :

**TERRIEUX EMBALLAGES, Hameau de Ialande 474 RD 953 - 82400 GOUDOURVILLE** pour ses sites de production à la date de ce certificat sont conformes aux exigences du **contact alimentaire** et de la **prévention de l'environnement** :

**A. Contact Alimentaire (Page 2).**

**B. Préservation de l'Environnement (Page 6).**

## A. CONTACT ALIMENTAIRE

1. La Note d'informations BOIS n° 2012 - 93 de la DGCCRF du 04 septembre 2012.
2. Le dossier Contact Alimentaire EMABOIS POLE EMBALLAGE BOIS : « *Maîtrise sanitaire et bénéfices sensoriels de l'utilisation des emballages légers, palettes et caisses industrielles en bois lors du stockage et de la conservation des produits alimentaires* » :
  - 2a. : Volet chimie analytique.
  - 2b. : Volet microbiologie.
3. L'absence de MOSH, MOAH et huiles minérales.
4. Bisphénol A.
5. Phtalates.
6. Les normes FAO 2002 sur le commerce international des emballages en bois.

Les membres du réseau GROW (Groupe de Recyclage du Bois) appliquent un cahier strict des charges pour être en conformité avec les réglementations nationales concernant le contact alimentaire.

Pour la France, en ce qui concerne les emballages légers en bois, le texte de référence est l'arrêté du 15 Novembre 1945. Il précise que seules les essences de peuplier, de hêtre, de noyer et d'orme sont autorisées au contact alimentaire solide.

Ce premier texte a été complété dernièrement par le texte réglementaire (CE) n°1935/2004 du Parlement Européen et du Conseil du 27 octobre 2004 concernant les matériaux et objets destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires et abrogeant les directives 80/590 /CEE et 89/590/CEE, parue le 13 novembre 2004 au JOUE.

Des précisions sont données concernant d'autres essences traditionnellement utilisées en France au contact alimentaire et/ou qui ont fait l'objet d'une évaluation, ont été reconnues aptes au contact alimentaire :

Pour tout type d'aliments : sapin, Epicéa, Douglas, Pin Maritime, Pin sylvestre, Peuplier, Hêtre, Platane, Tremble, Aulne, Olivier, Bouleau.

1. La Note d'informations BOIS n° 2012 - 93 de la DGCCRF du 04 septembre 2012.

Les emballages légers en bois produits par **TERRIEUX EMBALLAGES** sont exempts de tous traitements chimiques non autorisés (cette donnée est l'une des composantes du cahier des charges de GROW International ; toutes précisions techniques dans la note n° 2012 - 93 de la DGCCRF du 04 septembre 2012.

Une thèse de doctorat présentée devant l'Institut Polytechnique de Lorraine (Nancy – France) apporte la preuve scientifique que la migration globale vers l'aliment au contact est largement inférieure aux seuils autorisés. De fait la migration du bois vers l'aliment est proche de zéro.

Dans le même temps une analyse organoleptique a constaté la neutralité absolue du bois de peuplier au contact alimentaire.

Deux études réalisées par le Laboratoire Bio procédés Agro-alimentaire (LABIAL) dans le cadre de l'Ecole Nationale Supérieure d'Agronomie et des Industries Alimentaires – Institut Polytechnique de Lorraine (ENSAIA et INPL) et intitulées « *Comportement par impédancemétrie de souches bactériennes (Escherichia coli et spores de Bacillus cereus)* », fourni « des preuves

Intéressantes et irréfutables de l'effet létal de « l'environnement bois » » (Professeur MILIERE - IUT Nancy).

## 2. EMABOIS

« Maîtrise sanitaire et bénéfices sensoriels de l'utilisation des emballages légers, palettes et caisses industrielles en bois lors du stockage et de la conservation des produits alimentaires » :

Le Consortium EMABOIS compte 10 membres : 3 organisations professionnelles françaises formant le Pôle Emballages Bois (S.I.E.L, SEILA et SYPAL-FNB), le Réseau Européen des Emballages : GROW, l'interprofession : France Bois Forêt et 5 établissements de recherche et/ou de formation français :

Actalia : Produits Laitiers

ESB : Ecole Supérieure du Bois

ESIREims : Ecole Supérieure d'Ingénieurs en Emballage et Conditionnement

FCBA : Institut Technologique Forêt Cellulose Bois construction Ameublement

Oniris : École nationale vétérinaire, agroalimentaire et de l'alimentation, Nantes-Atlantique

19 200 tests ont été réalisés entre 2012 et juin 2015 sur les E.L.B donnant lieu à 44 actes de communications scientifiques et à 4 prix scientifiques

**a) EMABOIS volet chimie analytique 7600 tests, 2 conclusions majeures :**

Migration Globale (la masse totale cédée par un matériau à un aliment) 4800 tests réalisés. Les molécules identifiées en Migration Globale sont inoffensives à la santé du consommateur. Migration Spécifique : la valeur de la migration d'un composé spécifique ; 2800 tests réalisés en scénarii sévères de migrations. Le maximum de Migration Spécifique observé est de 0.7 mg/kg de simulateur d'aliment synonyme d'une migration négligeable.

**b) EMABOIS volet microbiologie ; 11600 tests, 3 conclusions majeures :**

La réduction drastique du nombre de microorganismes extraits du bois après 24 h de contact direct avec le peuplier, le pin et l'épicéa :

99% des microorganismes (bactéries et moisissures) inoculés pour l'occasion sur le bois NE MIGRENT PAS vers l'aliment : l'innocuité hygiénique de la surface de bois au contact alimentaire est confirmée.

Comparé au verre et au plastique, le bois a le taux de transfert de microorganismes vers l'aliment en contact le plus faible.

Ces 19 200 tests et les conclusions qui en ressortent couvrent toutes les températures, surfaces de contacts, durées de contacts des différents secteurs utilisateurs d'Emballages légers en bois.

Etude téléchargeable sur :

<http://www.emballage-leger-bois.fr/sites/emballage-leger-bois.fr/files/documents/DOSSIERDEPRESSEEMABOIS16juin2015WEB.pdf>

### 3. MOSH et MOAH

Les hydrocarbures d'huiles minérales (MOH = Mineral Oil Hydrocarbons) comprennent un groupe diversifié de mélanges d'hydrocarbures contenant des milliers de composés chimiques de différentes structures et tailles, **dérivés principalement du pétrole brut, mais qui sont également produits par synthèse à partir du charbon, du gaz naturel et de la biomasse.** La composition chimique de la majorité des mélanges MOH n'est pas connue et varie en général d'un lot à l'autre ; les spécifications sont souvent exprimées en termes de viscosité ou d'«épaisseur», et non en termes de composition chimique (EFSA, 2012). Les experts scientifiques de l'EFSA ont identifié 2 types principaux de MOH importants pour la sécurité des aliments : des hydrocarbures saturés (communément nommés MOSH) et des hydrocarbures aromatiques (également nommés MOAH). Les MOSH comprennent des mélanges complexes, principalement des alcanes à chaîne ouverte linéaires et ramifiés (paraffines), des cycloalcanes (naphtènes) principalement alkylés, classés collectivement comme des hydrocarbures saturés d'huile minérale (MOSH) et des hydrocarbures aromatiques d'huile minérale (MOASH) (EFSA, 2012). Les principales sources d'huiles minérales dans les aliments sont les emballages alimentaires et les additifs, les auxiliaires technologiques et les lubrifiants.

A ce jour, il n'existe pas de liste « positive » d'huiles minérales. Il n'existe pas de données toxicologiques disponibles néanmoins ces composés sont soupçonnés de présenter un risque cancérigène et mutagène pour le consommateur.

MAIS Il faut savoir que le bois NATUREL/BRUT, tel qu'utilisé pour les emballages bois au contact alimentaire, ne contient AUCUNE huile minérale.

Par ailleurs, une étude scientifique récente dans le domaine de la migration chimique « emballage bois brut – simulant alimentaire » n'a pas mis en évidence de substance relevant de la famille des huiles minérales MOSH ou MOAH (Ludosky, 2015).

Concernant les vernis, encres d'impression, adhésifs, colles, utilisés pour la fabrication des emballages bois, ceux-ci bénéficient d'une Déclaration de Conformité au contact alimentaire délivrée par le fournisseur en connaissance de cause et selon la législation européenne et française.

*Publications scientifiques à l'appui :*

- EFSA, E. (2012). Panel on Contaminants in the Food Chain (CONTAM): Scientific opinion on mineral oil hydrocarbons in food. *EFSA Journal*, 10(6), 2704.
- Ludosky, D. (2015). Emballages Légers en bois : Etude de la migration des molécules organiques du bois vers l'aliment (Doctoral dissertation, Reims).

#### **4. Bisphénol A:**

Non concerné (bi-produit de polymérisation, non utilisé dans notre industrie)

#### **5. Phtalates :**

Les résultats de migration Globale et Spécifique obtenus suite aux travaux de thèse de Daliéna LUDOSKY (2015, Université de Reims) intitulée « Emballage léger en bois : Etude de la migration des molécules organiques du bois vers un aliment. » permettent d'affirmer que les molécules composant les bois de peuplier et de pin maritime sont inoffensives à la santé du consommateur. De même que les taux de migration sont très en-deçà des taux de migration seuils déterminés par l'Europe.

Et ces travaux ont confirmé l'absence de Phtalates pour ces 2 essences.

Ainsi, l'emballage en bois brut est apte au contact alimentaire comme confirmé par les règlements suivants :

##### **FRANCE**

- Arrêté du 15 Novembre 1945 fixant la liste des matériaux susceptibles d'être utilisés sans inconvénient pour la santé publique dans la fabrication des instruments de mesures. France, Journal officiel.

- Matériaux au contact des denrées alimentaires – cas du bois. Note d'information 2012-93 – DGCCRF, France.

##### **EUROPE**

- RÈGLEMENT (CE) No 1935/2004 DU PARLEMENT EUROPÉEN ET DU CONSEIL du 27 octobre 2004 concernant les matériaux et objets destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires et abrogeant les directives 80/590/CEE et 89/109/CEE. P. E. C. EUROPÉENS, Journal officiel de l'union européenne.

#### **6. Normes FAO 2002**

Directives pour la réglementation de matériaux d'emballages dans Le Commerce

International extra communautaire (Rome 2002)

Les emballages bois destinés au logement de produits ostréicoles et de fromages sont séchés, donc stabilisés, la durée de séchage est supérieure à 56°C et à 30 mn. Ces emballages remplissent donc les obligations de la norme susvisée.

**Les barquettes dont l'épaisseur des bois est inférieure à 6mm ne sont pas concernées par cette norme.**

Pour les emballages fruits et légumes, seuls les tasseaux d'angle sont éventuellement concernés par cette norme. Pour les exportations extra-communautaires vers les pays demandant le traitement NIMP15, l'entreprise fournira, sur demande, des emballages dont les tasseaux auront été traités NIMP15.

## B. ENVIRONNEMENT

1. Conformité aux Exigences essentielles de l'emballage inscrites dans le code de l'environnement.
2. Statut de Sortie de Déchets (SSD).
3. Le Bilan Carbone professionnel SIEL-GROW de référence.
4. Analyse de Cycle de Vie comparative : Ademe.
5. Le Recyclage matière et énergie & Grow International.
6. Economie circulaire.

### 1. Conformité aux Exigences essentielles de l'emballage inscrites dans le code de l'environnement

Préalable sur la renouvelabilité de la matière : Conformité à la norme EN 13428.

Le bois, matériau de base des emballages **TERRIEUX EMBALLAGES** est une matière première renouvelable, de sorte que l'exigence principale de la filière en terme de développement durable est la gestion durable des forêts, ce qui est le cas en France, d'où sont issus les bois, et aussi le cas en Europe de l'Ouest. Ainsi la disponibilité de la matière pour les futures générations est assurée.

Même si la minimisation de l'usage du bois ne présente pas la même urgence que pour des matières premières non renouvelables, les emballages produits par l'entreprise sont en conformité avec les exigences essentielles de la Directive (UE) 2018/852 du Parlement Européen et du Conseil du 30 mai 2018 modifiant la directive 94/62/CE relative aux emballages et aux déchets d'emballages et du Code de l'Environnement :

Réduction à la source : Conformité à la norme EN 13428 (Art R543-44).

La réduction à la source est liée aux points critiques de géralité, contraintes du transport, contraintes du stockage et demandes clients. Dans ce cadre, les emballages produits par l'entreprise remplissent les conditions de la Directive.

Recyclage (en d'autres termes valorisation matière) : Conformité à la norme EN 13430.

Les emballages légers en bois peuvent être valorisés en paillage agricole, panneaux de fibres ou de particules, ou en pulpeurs (filiale papiers cartons).

Valorisation énergétique : Conformité à la norme EN 13431.

Le bois peut être brûlé avec récupération d'énergie, en incinérateurs, en chaufferies ou en chauffages individuels (pellets). Voir plus bas « Sortie du Statut de déchets (SSD) » .

Compostage : Conformité à la norme EN 13432.

Le bois peut être utilisé à la production de compost. Les prix d'achat varient suivant les conditions locales de marché.

Métaux lourds

Les métaux lourds existants dans le bois naturel sont bien au-dessous des quantités limites définies par la réglementation européenne (100µ).

### **Au-delà de de la Directive 94/62 révisée & du Décret 98/638**

#### 2. Sortie de Statut de Déchets (SSD)

Chaufferies de Classe A : Les emballages légers en bois produits en France sont aptes à alimenter le **gisement SSD** (Sortie du Statut de Déchets) via un opérateur certifié pour alimenter les chaufferies de Classe A.



### 3. Bilan Carbone

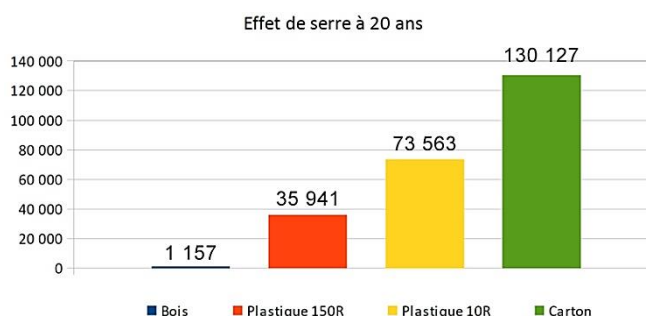
Les emballages de l'entreprise sont inclus dans l'empreinte Carbone professionnelle qui est disponible sur le site [www.emballage-leger-bois.fr](http://www.emballage-leger-bois.fr)

### 4. Analyse de Cycle de Vie : Ademe

L'ACV, L045-S4, réalisée par l'ADEME concernant les plateaux bois – carton – plastique pour le transport des pommes en France (le fruit produit dans les plus importantes quantités en France) a démontré les avantages environnementaux du bois :

Aucune contestation possible, le bois est le plus favorable pour l'environnement, pour l'effet de serre et la consommation d'énergie fossile particulièrement.

Exemple effet de serre :



### 5. Recyclage & Grow International

L'entreprise participe activement via Grow International à l'amélioration des processus de recyclage matières et énergies sur le territoire français. Ces travaux engagés par l'organisation professionnelle bénéficient du soutien financier de France-Bois – Forêt (2014-2018) et l'Ademe (2017-2018).

### 6. Economie circulaire

Ressource renouvelable, gérée durablement, issus de production locale, pour emballages destinés à des clients sur une zone de chalandise proche (moins de 300 km), emballages valorisables pour de futurs usages matière et énergie. Toutes les exigences de l'économie circulaire sont remplies.

Pour parfaire la boucle, le SIEL a sorti en 2018 avec l'ADEME, PERIFEM et FEDEREC le Guide « **Optimisez le recyclage et la valorisation de vos cagettes bois** ». Téléchargement direct possible sur :

<http://emballage-leger-bois.fr/sites/emballage-leger-bois.fr/files/documents/guiderecyclagebd.pdf>

Pour l'entreprise **TERRIEUX EMBALLAGES**

Fait pour valoir ce que de droit.

Paris, le 12 janvier 2021

Olivier de Lagausie

SIEL, Grow FRANCE et Grow International (société et réseau).