

Santé et sécurité alimentaire en question

Une étude européenne démontre que les parents préfèrent la neutralité du verre pour l'emballage des produits alimentaires

La société d'études InSites Consulting a interrogé 8 000 consommateurs dans 11 pays d'Europe en février-mars 2014 pour réaliser une étude intitulée « Analyse du comportement des consommateurs en matière d'emballage et de sécurité alimentaires ».

Les résultats montrent combien la sécurité alimentaire est devenue une préoccupation majeure à toutes les étapes de la vie. Et pourquoi une grande majorité de consommateurs, en particulier parmi les parents de jeunes enfants, font confiance au verre.

De nombreux scientifiques et praticiens confirment et apprécient les qualités du verre d'emballage. Deux d'entre eux témoignent de leur expérience en matière de contact et de sécurité alimentaire.

Ils vous apportent leurs conseils pratiques :

Nathalie GONTARD

Directeur de recherche à l'INRA,
Experte à l'EFSA,
Professeur de l'Université
Montpellier II.

Laurence PLUMEY

Médecin Nutritionniste
à l'Hôpital Necker
Fondatrice EPM Nutrition
Auteur de *Le Grand Livre de
l'Alimentation* (Éd. Eyrolles 2014)

L'étude InSites Consulting a été menée entre le 24 février et le 7 mars 2014 auprès de 8 000 consommateurs de 25 à 64 ans, concernés par l'économie domestique et les courses alimentaires, représentatifs des classes d'âge dans les 11 pays suivants : Allemagne, Autriche, Croatie, Espagne, France, Italie, Pologne, République Tchèque, Royaume-Uni, Slovaquie, Suisse. Les résultats « France » sont globalement proches de la moyenne européenne (1 010 personnes interrogées). Les femmes constituent 75 % de l'échantillon. 41 % des répondants sont parents d'enfants de 0 à 18 ans.

Cette étude a été réalisée à la demande de la Fédération Européenne du Verre d'Emballage (FEVE).

LES PARENTS CHOISISSENT LE VERRE pour l'emballage des boissons et des aliments de leurs enfants

Les résultats de l'étude InSites Consulting mettent très clairement en exergue que la sécurité alimentaire est la première préoccupation des consommateurs français (61 %), avant même leur propre santé (58 %) et les problèmes liés à l'environnement (41 %).

Ils sont tout particulièrement préoccupés par le risque de migration de substances chimiques nocives, des emballages vers les produits alimentaires qu'ils contiennent (67 %). Parmi eux, 86 % sont persuadés que les interactions chimiques possibles entre l'emballage et son contenu font courir un risque à leur santé.

Les parents de jeunes enfants sont tout particulièrement sensibles à la sécurité alimentaire et très exigeants envers les emballages. Voici les réponses de l'échantillon de parents français d'enfants de moins de 6 ans.

« À quelle fréquence vous inquiétez-vous de la sécurité alimentaire quand il s'agit de vos enfants ? »

78 %

s'inquiètent souvent et très souvent

50 %

« J'évite d'acheter des aliments pour bébé emballés dans du plastique ou d'autres matériaux que le verre. »

sont d'accord, dont 28 % passent à l'action systématiquement.
(résultat européen = 61 % - 36 %)

« Je préfère conserver le repas de mon bébé dans un contenant en verre. »

72 %

sont d'accord, dont 46 % le font systématiquement.
(résultat européen = 7 % - 54 %)

LE VERRE EST UN MATÉRIAU DE RÉFÉRENCE, SÛR, SAIN ET NEUTRE, recommandé par 9 Européens sur 10 à leurs amis ou à leur famille pour le contact alimentaire

Les consommateurs européens révèlent leurs trois raisons majeures de préférer le verre :

- > C'est un matériau d'emballage sain, sans danger pour leur santé (pour 61 %).
- > Le verre préserve mieux le goût que les autres matériaux (pour 55 %).
- > C'est le matériau d'emballage qui a l'impact le moins négatif sur l'environnement (pour 51 %).

Le verre est, de loin, le matériau d'emballage qui rassure le plus les consommateurs français par sa neutralité. 70 % d'entre eux le considèrent comme le matériau d'emballage le plus sûr pour les boissons, ce qui le place très nettement en tête du classement, devant la brique composite (13 %), les plastiques (6 %), les canettes métalliques (4 %), le bag in box (4 %), la boîte métal (3 %).



LE POINT DE VUE DU CHERCHEUR :

Nathalie GONTARD

Directeur de recherche à l'INRA,
Experte à l'EFSA,
Professeur de l'Université Montpellier II.



© P. Maraval

« Le verre est un **matériau inerte et stable**, peu ou pas sensible à son environnement (peu / pas d'interaction avec les aliments, même riches en lipides), peu sensible aux hautes températures et au temps, dont les constituants ne migrent pas significativement.

La meilleure preuve que l'on puisse apporter de l'inertie du verre, c'est qu'il est considéré comme **le matériau de référence** dans les laboratoires de recherche. Une expérience « in vitro » doit en effet s'effectuer en milieu neutre, où tout échange entre le contenant et le contenu doit être réduit au strict minimum.

Le verre sécurise lorsqu'un doute existe, par exemple pour les aliments pour jeunes enfants ou encore réchauffés au micro-ondes. »

L'AVIS ET LES CONSEILS DU PRATICIEN :

Laurence PLUMEY

Médecin Nutritionniste
à l'Hôpital Necker,
Fondatrice EPM Nutrition,
Auteur de *Le Grand Livre de l'Alimentation* (Éd. Eyrolles 2014).



« **Le verre respecte le goût**, apporte une protection maximale aux produits alimentaires, en particulier contre les bactéries et l'oxygène de l'air. Sa stabilité et sa neutralité garantissent l'absence d'interaction avec ce qu'il contient.

Il résiste aux hautes températures, ce qui autorise la stérilisation : un point fort pour les biberons en verre, à préférer pour les tous petits.

Pour les petits pots pour bébé, le verre est idéal : il présente une sécurité sanitaire totale, peut-être réchauffé et sa transparence permet de voir la préparation, c'est important !

En règle générale, il est le matériau d'emballage qui **préserve le mieux le goût et les qualités nutritionnelles** des aliments et des boissons ».

LES POINTS FORTS DU VERRE...

- > Le verre est le matériau d'emballage le plus neutre et le plus inerte.
- > Les emballages en verre sont parfaitement imperméables.
- > Le verre conserve parfaitement les vitamines, le goût, l'effervescence et la fraîcheur.
- > Le verre contribue à lutter contre le gaspillage alimentaire en permettant une conservation performante et de longue durée des aliments et des boissons.
- > Les emballages en verre montrent le produit et le valorisent par leur transparence.
- > Le verre est un matériau naturel, en usage depuis plus de 5 000 ans, ce qui lui a laissé le temps de faire ses preuves !
- > Le verre est majoritairement fabriqué à partir de verre recyclé.
- > Les emballages en verre sont de plus en plus légers.

... un matériau de confiance et de référence !

LE VERRE SE RECYCLE À 100 % ET À L'INFINI, UN VRAI CHAMPION !

Aujourd'hui, près de 7,5 bouteilles sur 10* sont collectées et recyclées pour produire de nouvelles bouteilles. Le verre peut être refondu à l'infini, sans aucune perte de qualité, de transparence ou de matière.

Ce système de recyclage performant préserve les ressources naturelles non renouvelables, économise l'énergie, réduit les émissions de CO₂, évite la décharge et l'incinération.

Le recyclage du verre fête ses 40 ans

En 1974, les premières bouteilles de verre étaient collectées et recyclées en France, à l'initiative des verriers. Le grand public a été mobilisé, l'industrie verrière tout entière a investi : le Geste Verre était né, il est vite devenu partie intégrante du quotidien de millions de Français.

** Le taux de recyclage des bouteilles et des pots de verre a atteint 74 % en 2013, en progression de 3 %.*

À propos de Verre Avenir

Au sein de la Fédération des Industries du Verre, Verre Avenir a pour mission :

- > d'informer le grand public sur le verre d'emballage et son recyclage.
- > d'apporter aux collectivités et aux enseignants les outils de communication nécessaires pour une bonne information sur le recyclage du verre.

Depuis sa création, Verre Avenir a encouragé chez tous les partenaires du recyclage l'enthousiasme qui a conduit au développement de la collecte et au succès actuel puisqu'aujourd'hui plus de 7 bouteilles sur 10 sont collectées et recyclées. www.verre-avenir.fr

Rejoignez-nous sur Twitter @VerreAvenir

À propos de la Fédération Européenne du Verre d'Emballage

La Fédération Européenne du Verre d'Emballage (FEVE) est l'association des producteurs européens de verre d'emballage et de verrerie de table industrielle.

Ses 60 sociétés membres, appartenant à une vingtaine de groupes indépendants, produisent plus de 20 millions de tonnes de verre par an. Leurs usines de fabrication sont situées dans 23 États européens et travaillent pour les plus grandes marques du monde.

Rendez-vous sur www.feve.org

À propos de Friends of Glass : déjà plus de 53 000 amis du verre

La communauté Friends of Glass réunit tous ceux qui apprécient les qualités du verre et qui veulent défendre leur liberté à choisir ce matériau d'emballage pour les aliments et les boissons qu'ils consomment sur le site www.friendsofglass.com/fr

En novembre 2014, Friends of Glass comptait en Europe plus de 60 582 supporters du verre sur les réseaux sociaux (Facebook, Twitter, Pinterest).

Lancé en mai 2014, le label « Look Beyond the label » vise à encourager les consommateurs à « regarder plus loin que l'étiquette » et à devenir plus actifs en matière de choix de packaging.

Rejoignez-nous sur Twitter @Friendsglassfr

À propos d'InSites

InSites Consulting, cabinet indépendant d'études a été créée en 1997.

Il compte aujourd'hui plus de 130 collaborateurs, répartis dans cinq bureaux : Belgique, Pays-Bas, Royaume-Uni, Roumanie, États-Unis.