

Appel à projet

« Emballages et contenants alimentaires et politiques de durabilité : nouvelles contraintes d'alimentarité et impacts sur la nutrition et la santé »

Date limite : Le 16/05/2024 A 11H00 (HEURE DE PARIS)

Contexte :

- ❖ L'évolution de la réglementation sur la réduction des déchets et l'économie circulaire implique de renforcer les connaissances sur les emballages alimentaires :
 - Loi AGEC du 10 février 2020 : nouveaux objectifs de réduction, réemploi et de recyclage (3R) des emballages plastiques à usage unique fixés tous les 5 ans par décrets. Interdiction de ces emballages à usage unique en 2040. Seuls les emballages recyclables pourront être mis sur le marché en 2030.
 - Les lois AGEC, Egalim et Climat & Résilience : obligation de réemploi ou recyclage de la vaisselle et des récipients et interdiction des contenants alimentaires de cuisson, de réchauffe en matière plastique pour le secteur de la restauration collective et du portage de repas.
 - Règlements (CE) n°1935/2004, (CE) n°2023/2006 et (CE)10/2011 : définissant des bonnes pratiques limitant les risques liés à la migration de contaminants.
- ⇒ La charge de la preuve de la conformité des emballages incombant aux metteurs sur le marché ceux-ci ne pourront, par exemple, incorporer des matières premières recyclées dans leurs emballages que s'ils sont en mesure de prouver la conformité avec la réglementation applicable.
C'est en ce sens que les évolutions de la réglementation sur l'économie circulaire induisent un besoin de recherche.

Objectif :

L'objectif de cet AAP est donc de soutenir des axes **de recherche fondamentale et appliquée** qui permettront d'identifier et de lever les verrous dans la conception et le développement d'emballages dont l'alimentarité (innocuités toxicologique, éco-toxicologique et microbiologique) sera garantie, même en cas de réduction, de recyclage, de réemploi et de vente en vrac, tout en garantissant leurs fonctionnalités spécifiques garantissant la durée de vie et la qualité ad hoc de l'aliment au contact, en lien avec les attentes des consommateurs.

Thématique de l'appel à projets

Les projets devront prendre en compte des items dans les différents axes :

- **Axe 1 : Nouveaux emballages ou contenants (substitution de matériaux, recyclage) – Incluant une partie réemploi/réutilisation.**
 - Développement de connaissances sur la formation de substances indésirables lors du recyclage, incluant la contamination croisée avec d'autres déchets.
 - Création de méthodologies automatisées pour l'analyse rapide des mélanges complexes de substances indésirables.

- Compréhension des matériaux

émergents et minimisation des risques chimiques associés, notamment pour les matériaux biodégradables et à base de ressources végétales.

- Analyse du risque de migration de contaminants entre l'emballage et l'aliment, en considérant les populations vulnérables.
- Modélisation des flux de contaminants dans le cycle de vie des emballages.
- Évaluation du risque multi-exposition pour les nouvelles substances préoccupantes, les perturbateurs endocriniens et les substances persistantes.
- Amélioration de la connaissance sur les gisements de matières recyclées et développement de modèles prédictifs pour une conception sûre.
- Conception de technologies de barrière fonctionnelle pour tous types de matériaux.
- Développement d'approches intégrées et de procédés de post-traitement pour minimiser les substances de faible masse.
- Optimisation des outils de tri en fonction des dangers des matériaux destinés au recyclage.
- Amélioration de la connaissance des procédés de mise en forme, décontamination et désinfection.

Réemploi/réutilisation industrielle, réemploi/réutilisation en restauration collective, réemploi/réutilisation en service de portage à domicile, vrac et réemploi domestique :

- Identification des mécanismes d'endommagement et de vieillissement des emballages réemployés.
 - Évaluation des risques sanitaires spécifiques et développement de solutions techniques.
 - Développement de méthodes d'analyse des dangers et de l'exposition.
 - Amélioration de la connaissance des changements de propriétés de surface des contenants.
 - Étude des procédés de décontamination des emballages réemployés.
 - Analyse du comportement des contaminants spécifiques au réemploi.
 - Recherche sur le nettoyage et la désinfection des emballages réemployés.
- **Axe 2 : optimiser les fonctionnalités des nouveaux emballages et/ou des emballages réemployés ou réutilisés afin de permettre le développement de produits plus sains et durables et d'atteindre les attentes des consommateurs.**
 - Optimisation globale des matériaux d'emballage dans différents contextes d'usage.
 - Préservation et amélioration des fonctions de conservation, de protection et de maturation des emballages. Modéliser des systèmes complexes entre l'emballage et l'aliment dans la globalité de leur cycle de vie.
 - Développement d'outils intégrés pour la sécurité sanitaire des emballages.
 - Promotion du développement de produits plus sains et durables à travers les caractéristiques des emballages (réduction d'additifs).
 - Évaluation de l'acceptabilité des emballages par les consommateurs.
 - Participation à l'élaboration de normes relatives aux fonctionnalités des nouveaux emballages et/ou des emballages réemployés ou réutilisés.

Principales caractéristiques des projets :

- **Projets partenariaux** impliquant au moins un **organisme de recherche et une entreprise**.
Les approches pluridisciplinaires seront encouragées. Le recours à des compétences dans les domaines socio-économiques/comportement et attentes des consommateurs sera évalué positivement.
Les projets pourront impliquer des partenaires étrangers, mais ils ne pourront pas recevoir d'aide financière de l'ANR. Seul l'Établissement coordinateur, contractualisera avec l'ANR. Il aura la responsabilité de la gestion des financements et signera éventuellement avec ses Établissements partenaires des conventions de reversement.
- **TRL allant de 2 à 6.**
- Durée de **24 à 48 mois**.
- Montant du projet : **1 à 6M€ avec une subvention maximale de 50%** (soit 0.5 à 3M€).
L'enveloppe prévue pour l'ensemble de cet appel ne dépassera pas les 20 M€.
- **Les connaissances scientifiques acquises seront publiées** pour qu'elles puissent servir à l'ensemble des acteurs de la filière.
- La **participation aux travaux de normalisation** français (AFNOR), européens (CEN) et internationaux (ISO) sera encouragée.
- Le document scientifique du projet doit suivre le modèle disponible sur Internet

Critères d'évaluation

- Excellence et ambition scientifique, maturation des connaissances et conditions de leurs déploiements en conditions réelles.
- Qualité du consortium, moyens mobilisés et gouvernance.
- Impact et retombées du projet

Financement

Les dépenses éligibles seront précisées dans le règlement financier relatif aux modalités d'attribution des aides de l'action => Règlement financier à venir

Contact :

alimentarite@anr.fr

Liens :

<https://anr.fr/aap-alimentarite-2024>