

**Notification TRIS n° 2022/827/B**

**Projet « arrêté royal visant à limiter la mise sur le marché des produits à usage unique nocifs pour l'environnement et augmenter la teneur en contenu recyclé de certains produits »**

*La Chambre syndicale des Importateurs Français de Fruits et Légumes et Bananes (CSIF) rassemble les entreprises importatrices de fruits et légumes frais provenant majoritairement de pays tiers. Les entreprises membres de la CSIF représentent un tonnage cumulé de 1,5 millions de tonnes, pour un Chiffre d'Affaires de 1,5 milliard d'euros, soit environ 70% des fruits et légumes en provenance de pays tiers commercialisés en France. Les fruits et légumes en provenance de pays tiers constituent 17% de la consommation de fruits et légumes frais en France (source Ctifl).*

La CSIF souhaite apporter les remarques suivantes sur le projet de décret objet de cette notification :

**1) Articles 4 et 5 : Notion de « 1ère mise en marché »**

Le texte vise « la première mise en marché » : les produits importés en provenance de pays tiers, dédouanés en Belgique, sont juridiquement mis en marché pour la première fois dans ce pays. Par conséquent, ce texte interdit de facto l'importation de ces produits en Belgique et constitue un obstacle au commerce.

**2) Article 4:**

Nous soulignons, au vu de la situation en France, que la filière des fruits et légumes frais ne dispose pas encore d'étiquettes compostables en compostage domestique pouvant être collées sur les fruits et légumes frais. Le délai fixé au 1er janvier 2024 paraît trop court pour permettre à la filière de trouver une solution techniquement et économiquement viables.

**3) Article 5 : Notion de "Fruits et légumes frais non transformés"**

Les produits ayant subi une préparation partielle, par exemple l'éboutage pour les haricots verts frais sont des produits à risque d'altération rapide. Cette opération est réalisée en station de conditionnement, dans le pays d'origine (notamment Kenya, Sénégal,). Une fois préparés, ces produits sont sujets à altération rapide, et doivent être conditionnés en barquettes recouvertes de film plastique pour assurer leur protection. Il s'agit à la fois de garantir la qualité sanitaire de ces produits et d'éviter les pertes au long de la chaîne logistique. Certaines normes en vigueur au niveau international prévoient ces préparations partielles.

Si la définition du champ des produits non transformés se base sur les limites prévues par la normalisation, alors ces produits ne pourront plus être mis en marché.

➔ **La filière ne dispose pas de solution de conditionnement totalement dépourvue de plastique. Ces produits ne pourront donc plus, selon la rédaction actuelle de ce texte, être mis en marché en Belgique ;**

**4) Annexe 1, liste des produits présentant un risque manifeste de détérioration lors de leur vente en vrac.**



## Chambre Syndicale des Importateurs Français de fruits et légumes frais

Cette liste est particulièrement restrictive, et exclue plusieurs catégories de produits, notamment :

- **Produits murs à point** : il s'agit généralement de fruits climactériques :
  - Ces produits doivent être transportés sur une longue distance par voie maritime ;
  - Ils sont ensuite muris en entrepôt
  - Commercialisés à pleine maturité, ils se dégradent rapidement et nécessitent un conditionnement pour être protégés. (ex avocats, mangues, ...)
  
- **Bananes** : 100 % des bananes de type Cavendish et Freycinette sont commercialisées à pleine maturité, après murissage en entrepôt :
  - Le règlement d'exécution (UE) no 1333/2011 de la Commission du 19 décembre 2011 impose d'importer dans l'Union Européenne les bananes à un stade dit « vert » .
  - Le murissage est donc une étape indispensable pour rendre les bananes consommables, en les amenant à pleine maturité. Une fois mûries, les bananes deviennent très fragiles, avec une durée de vie très limitée. Cette étape de murissage est indispensable pour les bananes de type Cavendish, Freycinette, roses, ...
  - 30 % des bananes commercialisées en France sont emballées<sup>1</sup>. Les sachets plastique sont en voie de remplacement par des rubans (qui diminuent d'un facteur 5 à 6 la quantité de plastique utilisée par rapport à un sachet). Pour la banane Cavendish ce dernier conditionnement est majoritairement réalisé sur banane verte, en zone de production. D'autres produits, comme les bananes Freycinette sont également conditionnés en zone de production.
  - La filière partage l'objectif d'élimination des préemballages composés de plastique, et a déjà engagé des travaux en ce sens, mais ne dispose pas encore de solution totalement « sans plastique ».
  - La rédaction actuelle du texte constitue donc un obstacle au commerce pour les bananes dont le conditionnement (mise sous ruban pour la banane Cavendish et barquette pour la banane Freycinette ) est réalisé en zone de production. »
  
- **Mini légumes – variétés « miniatures »** :
  - Ces produits sont particulièrement sensibles à la déshydratation ; dans le cas de produits importés, le conditionnement dans le pays d'origine est impératif pour permettre la commercialisation dans l'Union européenne.

***La CSIF est favorable à la réduction, et à terme, à l'élimination des emballages composés pour tout ou partie de plastique, mais dans des conditions et avec un calendrier techniquement et économiquement réaliste pour les filières, notamment pour les productions en provenance des pays tiers.  
Nous demandons également que toute réglementation, sur ces sujets, se fasse dans un cadre harmonisé au plan communautaire.***

---

<sup>1</sup> Source Kantar World Panel