

En poursuivant votre navigation sur ce site, vous acceptez l'utilisation de cookies créés par nous-mêmes ou par des tiers pour vous proposer du contenu personnalisé.

Pour en savoir plus sur la protection de vos données, [cliquez-ici](#).

Accepter

Personnaliser les cookies

Se connecter | S'inscrire

Play Suisse | À propos - Radio Télévision Suisse

INFO

SPORT

CULTURE

PLAY RTS

RADIO

RECHERCHER

TV

PROGRAMME TV

MÉTÉO

PLUS

INFO

EMISSIONS ▼

PODCASTS ▼

CORONAVIRUS ▼

SUISSE ▼

MONDE

Rechercher

ECONOMIE

PLUS ▼

Suisse

Publié à 22:22

La vaisselle en fibres de bambou bientôt interdite en Suisse





La vaisselle en fibres de bambou bientôt interdite en Suisse [AFP]

Bols, assiettes ou tasses réutilisables en bambou sont dans tous les rayons, mais plus pour longtemps. L'Office fédéral de la sécurité alimentaire et des affaires vétérinaires juge ces produits non conformes et non commercialisables, a appris la RTS. Plusieurs pays les ont déjà retirés de la vente.

Apparus il y a quelques années, les assiettes et autres récipients réutilisables commercialisés sous le nom de "bambou" sont "biodégradables" ou parfois "100% naturels", selon leurs emballages.

Mais ils sont en fait composés de matière plastique. "Ce n'est pas du bambou à 100%", explique mardi dans l'émission **A bon entendeur** Didier Ortelli, chimiste cantonal adjoint à Genève. "Il y a aussi une grande quantité de résine, qui va donner la structure de l'objet. Et cette résine plastique en polymère est fabriquée à partir de mélamine et de formaldéhyde."

Une migration de produits toxiques vers les aliments

Ces dernières années, le système européen d'alerte rapide pour les denrées alimentaires a enregistré de nombreuses notifications concernant ces produits. Le problème: une migration excessive de la mélamine et du formaldéhyde, deux substances toxiques, vers les aliments.

Un groupe d'experts s'est penché sur la question et a conclu que l'utilisation du bambou comme ingrédient dans la fabrication des plastiques en contact avec les denrées alimentaires n'est pas conforme. L'Autriche, la Finlande, le Danemark, les Pays-Bas, la Belgique et le Luxembourg ont ainsi déjà retiré ces produits du commerce.

En Suisse aussi, des limites sont fixées pour la migration dans les aliments. Elles s'élèvent, comme en Europe, à 2,5 mg/kg pour la mélamine et à 15 mg/kg pour le formaldéhyde.

Les autorités cantonales ont procédé à plusieurs contrôles ces dernières années et constaté des dépassements. Le canton de Genève a publié ce mardi ses résultats les plus récents: quatre produits testés sur dix libèrent beaucoup trop de ces deux substances.

La chaleur comme facteur aggravant

"La température est un facteur aggravant" constate Didier Ortelli. "Ces objets ne

La température est un facteur aggravant, constate Dieter Ortlin. Ces objets ne sont pas faits pour être chauffés parce que la chaleur va favoriser la migration de la mélamine et du formaldéhyde jusque dans l'aliment. Nous avons aussi constaté que, par rapport à des objets qui sont 100% en plastique, la présence de fibres de bambou semble favoriser la migration." Les objets testés non conformes ont tous fait l'objet d'une décision de retrait du marché.

Sollicité par A bon entendeur pour réagir à l'interdiction de ces produits dans plusieurs pays européens et savoir si une telle décision est d'actualité en Suisse, l'Office fédéral de la sécurité alimentaire et des affaires vétérinaires répond: "Nous arrivons à la conclusion qu'en Suisse, les plastiques contenant du bambou entrant en contact avec les denrées alimentaires ne sont pas commercialisables / conformes." L'OSAV examine le délai de mise en œuvre de cette décision.

Respecter les conditions d'utilisation

En cas d'utilisation de vaisselle en fibres de bambou, il faut respecter scrupuleusement les conditions d'utilisation prévues par les fabricants. "Le chauffage, l'utilisation du micro-ondes ou des temps de contact prolongés avec les denrées alimentaires sont déconseillés car cela favorise la migration de contaminants dans les aliments", avertit le service de la consommation et des affaires vétérinaires du canton de Genève.

Il est également déconseillé d'utiliser des objets en fibres de bambou avec des aliments dépassant 70 degrés, comme par exemple du thé chaud.

Viviane Gabriel/boi

Sujet développé dans A bon entendeur le 30 mars

Publié à 22:22

À consulter également



Genève veut imposer la vaisselle réutilisable dans les take-away

Genève

Le 23 mars 2021

L'impossible recyclage du bioplastique

A Bon Entendeur

Le 23 mars 2021



La vaisselle jetable bannie des manifestations jurassiennes dès 2022

Jura

Le 16 décembre 2020



La vaisselle réutilisable, on s'y met !

A Bon Entendeur

Le 14 mai 2019

À propos de la RTS

[A propos](#)

[FAQ](#)

[Conditions générales](#)

[Charte de confidentialité](#)

[Contact](#)

[Travailler à la RTS](#)

[Communiqués de presse](#)

[Play Suisse](#)

[Recevoir nos programmes](#)

[Comment écouter nos podcasts](#)

[Ventes aux professionnels](#)

[Visiter les studios](#)

[Assister aux émissions](#)

[La Boutique RTS](#)

[RTS Avec Vous](#)

[RTSR](#)

[Médiation](#)

SRF | RSI | RTR | SWI

RTS Radio Télévision Suisse, succursale de la Société suisse de radiodiffusion et télévision