

Couvercles sans PVC

Introduction

Les bocaux de conserve sont fermés avec des couvercles à vis appelés twist-off ou quart de tour. La rondelle d'étanchéité contient le plus souvent du PVC avec un plastifiant. Le problème est d'une part que Bio Suisse interdit de manière générale le PVC dans les emballages et d'autre part que les plastifiants utilisés se retrouvent dans les produits. La seule alternative disponible et recommandable actuellement est le couvercle Bluseal sans PVC ni plastifiant de Pano.



Contexte

Les pots en verre sont normalement fermés avec des couvercles à vis de type twist-off, aussi appelés couvercles quart de tour. Pour qu'ils ferment bien ils doivent comporter une rondelle d'étanchéité faite normalement de polychlorure de vinyle (PVC) contenant des plastifiants qui peuvent migrer dans les produits et donc se retrouver dans le contenu de la conserve.

Le polychlorure de vinyle (PVC)

Le PVC est en principe interdit pour les emballages des produits Bourgeon, mais par manque d'alternatives il est encore toléré pour les couvercles quart de tour. Le PVC est indésirable avant tout pour des raisons de pollution de l'environnement.

Les plastifiants

La plupart des plastifiants utilisés sont des phtalates. Le problème est qu'ils sont liposolubles et qu'ils peuvent donc migrer facilement dans les denrées alimentaires contenant de la graisse ou de l'huile. Le laboratoire cantonal zurichois et le service d'analyses chimiques et vétérinaires de Stuttgart ont analysé en

2012 un grand nombre de pots avec des couvercles quart de tour et ont trouvé des résidus de plastifiants qui dépassaient les limites autorisées dans 24 pourcents des produits. Les phtalates étant soupçonnés de provoquer des troubles hormonaux et de la fécondité ainsi que des cancers, ils sont bannis depuis longtemps des produits en plastique mou pour les bébés et les petits enfants.

Évaluation des risques

L'institut allemand de l'évaluation des risques a réalisé de grandes études sur les menaces que les phtalates représentent pour la population. Les denrées alimentaires sont clairement la principale source d'absorption. Il est recommandé de diminuer l'ingestion de phtalates en adoptant une alimentation diversifiée basée sur des plats préparés avec des produits frais et peu de conserves avec de la graisse ou de l'huile.

Tous les phtalates n'ont pas la même toxicité. Avec une valeur limite de migration spécifique de 1.5 mg/kg, le DEHP (phtalate de di-2-éthylhexyle) est sur le plan toxicologique le plus douteux représentant de ce groupe de plastifiants. Il a été en partie remplacé