

→ nôtres et elles démontrent que la contamination des aliments est plus importante avec le recyclé qu'avec le carton vierge, ce qui n'est pas le cas en France où il existe deux filières distinctes de recyclage. Nos analyses prouvent en effet que le carton vierge peut laisser les huiles minérales de ses encres d'impression migrer vers l'aliment.

Une affaire de gros sous

La solution est donc ailleurs, elle passe par l'abandon de ces dérivés pétroliers à fort pouvoir de migration. L'alternative existe, ce sont les encres végétales ou à base d'huiles peu volatiles. Les débats sont en cours dans la profession et c'est en partie une affaire de gros sous, car utiliser des encres végétales ou à faible capacité de migration coûte plus cher. Quelques fabricants ont franchi le pas. La firme Mars Petcare & Food, qui produit le riz Uncle Ben's, recourt à du carton vierge et à des encres à faible taux de migration pour l'impression de tous ses emballages. La solution est efficace comme le prouvent nos résultats d'analyses. D'autres minorent le problème. «*Les concentrations relevées dans l'aliment restent largement inférieures aux quantités détectées en moyenne dans les produits analysés en Suisse*», nous écrit par exemple Intermarché à propos de son riz Saint-Eloi. C'est vrai, mais les teneurs sont néanmoins significatives. D'autres industriels nous rappellent qu'il n'existe aucune réglementation sur ces huiles minérales. C'est également vrai, mais la migration des hydrocarbures dans l'aliment est bien réelle!

Le progrès viendra peut-être de la Commission européenne. Elle a commandé une étude de risques à l'EFSA, l'agence européenne pour la sécurité des aliments, qui pourrait déboucher sur de nouvelles exigences réglementaires. ■

Élisabeth Chesnais

Dossier technique Juliette Delannoy

EN PRATIQUE

Les précautions à prendre

► *Que Choisir* recommande d'acheter les aliments au fur et à mesure, afin de ne pas les stocker trop longtemps. En effet, d'après les données de laboratoire dont nous disposons, la migration de ces substances chimiques augmente avec le temps. Plus la denrée reste dans

son emballage carton, plus ses teneurs en huiles minérales risquent d'être élevées. ► Au moment de choisir le produit en rayon, mieux vaut vérifier sa date limite de consommation (DLC). Elle figure obligatoirement sur l'emballage en carton. Plus elle est éloignée, moins

il y a de risques d'avoir des denrées déjà contaminées. ► Pour limiter au maximum les risques de migration de ces substances dérivées du pétrole, les aliments peuvent être sortis de leur emballage carton après achat et conservés dans un bocal ou un pot en verre.

Semoules de couscous



De l'encre dans

Apparemment inertes, les emballages alimentaires en carton peuvent pourtant contaminer les aliments qu'ils contiennent. Accusées, les encres de ces emballages. La preuve par nos analyses.

Nos analyses portent sur des catégories courantes d'aliments secs, ceux qui sont le plus souvent vendus sous emballage carton sans protection intermédiaire.

Les fibres

Deux catégories

Les cartons alimentaires peuvent être composés de matière première vierge, directement issue de l'abattage des arbres, ou de fibres recyclées. Les analyses effectuées par nos

confrères suisses et allemands ont montré que le carton vierge contaminait moins les aliments que le recyclé. Cette conclusion ne se retrouve pas dans nos analyses, en raison de pratiques de recyclage très différentes entre la France d'un côté, l'Allemagne et la Suisse de l'autre. Au vu de nos résultats, il n'y a pas à privilégier le carton vierge plutôt que le recyclé. Dans les catégories pâtes, riz, chapelure, ce sont en effet des emballages en carton vierge qui provoquent les taux de migration vers les aliments les plus élevés. Le problème essentiel ne semble donc pas provenir du carton lui-même mais plutôt des encres utilisées pour le décor et les indications de l'emballage.

Teneurs en huiles minérales

La quantité de départ importe peu

Dans l'emballage. *A priori*, la teneur de l'emballage en huiles minérales est un bon indicateur des concentrations susceptibles de traverser le carton et de pénétrer dans l'aliment. Les mesures que nous avons