

Alerte aux perfluorés (PFAS), substances chimiques dangereuses et persistantes, présentes dans des emballages en contact avec des aliments !

D'après une enquête inédite publiée ce jour, des emballages alimentaires jetables et de la vaisselle en papier, carton et fibres végétales moulées, disponibles notamment dans des chaînes de restauration rapide bien connues du grand public, contiennent des produits chimiques toxiques dits "éternels" : les PFAS.

PFAS : De quoi s'agit-il?

Les PFAS, qualifiés de polluants chimiques "éternels", constituent une famille chimique complexe regroupant près de 4500 composés distincts. Ces composés sont largement utilisés, notamment pour leurs propriétés antiadhésives ou anti-tâches. Les PFAS sont extrêmement persistants et mobiles. Leur élimination de l'environnement et de l'eau potable en particulier est difficile et coûteuse. Leur présence dans les emballages à usage unique des fast-foods notamment - en très grandes quantités et pour une utilisation de quelques minutes seulement - crée de nombreux déchets contenant ces substances préoccupantes, polluant l'environnement et s'accumulant tout au long de la chaîne alimentaire.

Résultats de l'enquête ?

Alors que, selon le journal The Guardian, des géants de la chimie auraient caché les dangers de ces fameux "produits chimiques éternels" présents dans les emballages alimentaires [1], Générations Futures et 8 autres organisations européennes à but non lucratif [2] ont voulu savoir si l'utilisation de ces produits chimiques PFAS dans les emballages alimentaires et la vaisselle jetables était une pratique répandue en Europe. Les résultats révélés ce jour montrent que l'utilisation des PFAS semble très répandue. **Sur 42 produits analysés en laboratoire, 32 échantillons, dont des emballages provenant de grandes chaînes mondiales de restauration ont été probablement traités intentionnellement avec des PFAS [3]** (selon la valeur indicatrice de l'administration vétérinaire et alimentaire danoise pour le fluor organique total [4]).

Par ailleurs, parmi les 42 échantillons analysés, **17 ont été sélectionnés pour étudier la perturbation de l'activité thyroïdienne en tant qu'effet potentiel indésirable dû à l'exposition aux PFAS.** Le test d'écotoxicité réalisé (bioanalyse de type FITC-T4) a confirmé que les PFAS présents dans les échantillons d'emballages alimentaires testés avaient le potentiel de créer des déséquilibres des hormones thyroïdiennes.

Et en France?

En France, un total de 15 échantillons a été récolté en juillet 2020 auprès d'un magasin Biocoop et de deux fournisseurs français d'emballages et de vaisselles jetables à usage unique pour les professionnels de la restauration sur des sites de vente en ligne : La boutique du jetable et Le bon emballage.

Une fois le test de perle d'huile réalisé [5], 6 emballages ont été sélectionnés pour être analysés. Il s'agit d'emballages jetables (boîtes pour vente à emporter) en pulpe végétale, de sachets pour sandwiches, d'emballages papiers pour burger ou encore de sachets pour cornets de frites. Sur les 6 emballages retenus, les tests ont toujours révélé la présence de PFAS,

avec une concentration élevée pour 5 échantillons montrant la présence probablement intentionnelle de ces perfluorés (selon la valeur indicatrice de l'administration vétérinaire et alimentaire danoise pour le fluor organique total [4]) et une présence sous forme de trace pour le sixième du fait probablement de l'utilisation de papier recyclé.

Effets sur l'environnement et sur la santé

Outre la persistance dans l'environnement de ces composés, des effets sanitaires liés aux PFAS sont également possibles. Ainsi, si nos ONG ont ciblé les PFAS c'est notamment parce que des études scientifiques ont associé l'exposition à un certain nombre de PFAS à de graves effets néfastes sur la santé, notamment des cancers, et à des impacts sur les systèmes immunitaire, reproducteur et hormonal, ainsi qu'à une réponse réduite aux vaccinations. Dans le contexte des emballages alimentaires, des études ont également montré que les PFAS peuvent migrer de l'emballage vers les aliments, ajoutant à l'exposition globale aux PFAS de la population générale.

L'interdiction des PFAS est possible !

Dans certains pays, des réglementations efficaces visant à inciter les entreprises à renoncer aux PFAS ont été mises en place. Ainsi, au Danemark, leur utilisation dans les emballages alimentaires en papier et en carton est interdite depuis juillet 2020. Notre enquête montre d'ailleurs qu'aucun des sacs de frites McDonald's échantillonnés achetés au Danemark après l'interdiction ne présentait de traitement aux PFAS, contrairement aux constats faits en République tchèque et au Royaume-Uni pour des produits similaires.

"Il est grand temps que l'Union européenne agisse et interdise immédiatement et de manière permanente toute la classe des PFAS dans les emballages alimentaires, afin de protéger les consommateurs en premier lieu. Il n'est manifestement pas essentiel d'utiliser des produits chimiques hautement toxiques et persistants, qui présentent un risque aussi grave pour la santé et l'environnement, dans les emballages alimentaires jetables, d'autant plus qu'il existe des alternatives plus sûres", déclare Jitka Strakova, auteure principale de l'étude et conseillère scientifique d'Arnika / IPEN.

"L'approche danoise, qui consiste à interdire l'ensemble de la classe de plus de 4 500 substances, montre que l'utilisation des PFAS dans des emballages alimentaires n'est pas une fatalité et que leur interdiction est réaliste. L'UE devrait donc s'inspirer de cet exemple. Les résultats pour la France montrent qu'il reste encore beaucoup à faire sur ce dossier c'est pourquoi nous invitons les citoyens à interpeller dans un premier temps les entreprises pour les inciter à stopper l'usage des PFAS. Nous inviterons ensuite les internautes à faire de même en direction des décideurs politiques car il y a urgence à agir." déclare Fleur Gorre chargée de campagne 'chimiques' pour Générations Futures.

Téléchargez le rapport résumé en français ici : <https://www.generations-futures.fr/wp-content/uploads/2021/05/rapport-pfas-v6.pdf>

Découvrez

- Notre page d'interpellation des entreprises: <https://shaketonpolitique.org/interpellations/pfas>
- Notre vidéo pédagogique expliquant ce que sont les PFAS: https://youtu.be/p0lt_pxxh00

[1] The Guardian. Chemical giants hid dangers of “forever chemicals” in food packaging. 12 Mai 2021. <https://www.theguardian.com/environment/2021/may/12/chemical-giants-hid-dangers-pfas-forever-chemicals-food-packaging-dupont>

[2] 99 échantillons d'emballages alimentaires jetables et de vaisselle en papier, carton et fibres végétales moulées ont été achetés dans six pays différents: le Royaume-Uni, le Danemark, l'Allemagne, la France, les Pays-Bas et la République tchèque, entre mai et décembre 2020 (par exemple, sacs à sandwich et à pâtisserie, boîtes pour aliments à emporter). Les ONG Arnika (République tchèque), BUND (Allemagne), CHEM Trust (Royaume-Uni), ClientEarth (Royaume-Uni), the Danish Consumer Council (Danemark), Générations Futures (France), Health and Environment Alliance (HEAL) (Belgique), the International Pollution Elimination Network (IPEN) (Suède) et Tegengif-Erase all Toxins (Pays-Bas) ont participé aux tests.

[3] Au total, 42 échantillons ont été analysés par un laboratoire accrédité pour leur teneur en fluor organique total (FOT), un indicateur accepté de la teneur totale en PFAS, ainsi que pour 55 substances PFAS individuelles. 99% des PFAS utilisés pour traiter les échantillons n'ont pas pu être identifiés individuellement avec certitude par une analyse ciblée des PFAS. Ce manque de données spécifiques est préoccupant, car nous savons que les PFAS persistent dans l'environnement, que l'exposition à ces composés peut avoir des effets nocifs sur la santé et qu'ils peuvent migrer des emballages vers les aliments.

[4] Ministry of Environment and Food of Denmark, Danish Veterinary and Food Administration (2020). Ban on fluorinated substances in paper and board food contact materials (FCM). Factsheet, June 2020. <https://www.foedevarestyrelsen.dk/english/SiteCollectionDocuments/Kemi%20og%20foedevarekvalitet/UK-Fact-sheet-fluorinated-substances.pdf>

[5] Pour connaître facilement la présence de PFAS dans vos emballages de restauration rapide, vous pouvez effectuer le test de la perle d'huile permettant de mettre en évidence les propriétés oléophobes d'un matériau : <https://www.pfasfree.org.uk/beadtest>.

DESINTOX