

Bisphénol A : le décret sanitaire suspendu

Le décret sanitaire visant à avertir les populations à risque de la possible présence de bisphénol A dans les emballages a été suspendu....

A partir du 1er janvier 2015, le bisphénol A sera interdit dans tout conditionnement entrant directement en contact avec les aliments.

Le décret sanitaire sur le bisphénol A prévu par les autorités françaises a finalement été suspendu, rapporte Process Alimentaire. Ce texte devait obliger les industriels à informer les populations à risque (femmes enceintes, etc.) de la possible présence de bisphénol A dans les emballages, tels les boîtes de conserve ou encore les cannettes. « Un projet de décret sanitaire avait même été notifié en 2013 à la Commission Européenne », confirme le magazine. Mais alors qu'aucun décret n'a jusqu'alors vu le jour, la direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes (DGCCRF) vient de confirmer que « suite aux avis circonstanciés de plusieurs Etats membres et de la Commission émis en 2013, le projet a été suspendu. Il n'est pas prévu de date de publication à ce jour. »

Bisphénol A dans les conditionnements : interdiction en 2015

Suite aux révélations sur les dangers du bisphénol A sur la santé, en particulier pour les enfants et les femmes enceintes, l'utilisation de cette substance pour la fabrication des biberons a été interdite en France en 2010. A partir du 1er janvier 2015, le BPA sera également interdit dans tous les contenants alimentaires.

Quels substituts pour le bisphénol A ?

Face à cette interdiction, les industriels ont dû s'atteler à la recherche de substituts. La DGCCRF travaillerait actuellement sur un état des lieux de ces substituts et devrait remettre un rapport sur le sujet d'ici le mois de juillet au Parlement. Par ailleurs, selon le syndicat national des fabricants de boîtes métal (SNFBM), des substituts auraient été trouvés dans 90 % des cas.

L'Inra et AgroParisTech ont par exemple élaboré un substitut à l'aide d'une méthode bio-catalysée permettant fabriquer à partir de biomasse végétale une nouvelle gamme de molécules. Le projet européen Biocopac tente quant à lui de remplacer les laques et résines synthétiques des boîtes de conserve par de la coutine, une substance cireuse contenue dans la peau de la tomate.

Source : www.agromedia.fr/ 06/05/2014