



La recherche au service de la société

De l'emballage à la poêle : pas de produit chimique nocif dans votre nourriture

Tester la nourriture ne suffit pas à garantir la sécurité des aliments. Il faut également s'assurer de l'innocuité de tout ce qui entre en contact avec les produits alimentaires pendant la production, le conditionnement, le transport, le stockage, la préparation et même la consommation de ces derniers. La législation de l'Union européenne veille à ce que tous les matériaux entrant en contact avec la nourriture respectent les normes de sécurité les plus strictes. Les scientifiques du Centre commun de recherche étudient ainsi de près ces matériaux et développent des méthodes d'analyse fiables afin de garantir que les denrées alimentaires ne présentent aucun danger. Les produits alimentaires importés dans l'Union européenne sont soumis aux mêmes contrôles.



LE SAVIEZ-VOUS ?

- On estime à dix mille le nombre de matériaux différents utilisés pour l'emballage de la nourriture.
- Chaque jour, on ouvre 76 millions de boîtes de conserve dans les foyers de l'Union européenne.

Des petits pots sans danger pour bébé

Lorsque les chercheurs du Centre commun de recherche de la Commission européenne (JRC, Joint Research Centre) se sont penchés sur la sécurité des emballages d'aliments pour bébés, ils ont découvert que le couvercle des pots en verre libérait beaucoup trop de plastifiants dans la nourriture. Cette découverte a conduit à la formulation de nouvelles réglementations de l'Union européenne visant à limiter la quantité d'additifs plastiques dans le couvercle des petits pots pour bébés. Afin de mettre en œuvre ces nouvelles réglementations de manière efficace, le JRC assiste actuellement les laboratoires nationaux dans la mesure des plastifiants contenus dans les couvercles et les sceaux de fermeture. Grâce à ces réglementations et à des méthodes fiables de contrôle de leur mise en application, les aliments pour bébés sont sans danger. Les chercheurs étudient également la qualité des emballages pour d'autres types d'aliments.



Des emballages alimentaires sans danger

De nombreuses bouteilles en plastique sont recyclées, dans un effort de réduction des déchets. Mais comment s'assurer qu'une fois recyclées, celles-ci ne contiennent vraiment plus une trace des produits chimiques ayant servi à les nettoyer ? Le JRC a participé à un projet européen de détection de produits chimiques et autres substances dans les bouteilles en plastique recyclées. Les conclusions des tests effectués ont conduit l'Union européenne à publier de nouvelles directives pour garantir un recyclage sans danger.

Analyser tout ce qui touche votre nourriture

Le JRC possède plus de dix ans d'expérience dans l'analyse des matériaux entrant en contact avec la nourriture. Il a créé une base de données qui contient les caractéristiques chimiques et physiques de plus de 400 substances utilisées dans la fabrication de tels matériaux, ainsi que 350 méthodes utilisées pour leur analyse. Le JRC a également mis en place le "Laboratoire communautaire de référence pour les matériaux en contact avec la nourriture", qui aide les autres laboratoires de l'Union européenne à respecter les normes de qualité les plus strictes lors de l'analyse de tels matériaux.



Pour en savoir plus : www.jrc.ec.europa.eu/research4u