

Des résidus de vernis dans les conserves

Lorsqu'il y a trois ans, le laboratoire cantonal de Zurich était occupé à analyser la pureté des huiles d'olive, il ne se doutait pas qu'il allait mettre le doigt sur un problème insoupçonné. Le vernis des boîtes de conserves peut migrer et se retrouver en quantité indésirable dans l'aliment. Un échantillon contenait 4'000 fois la dose d'une substance bizarre, toxique, appelée B.A.D.G.E*.

Depuis cette découverte fortuite, les autorités fédérales ont pris conscience d'un problème sérieux et fait détruire quelques millions de boîtes importées. Les taux les plus élevés de matières indésirables ont été trouvés dans des conserves contenant de l'huile ou de la graisse (thon, sardines, anchois). Puis à fin 98, plusieurs cargaisons de camions ont à nouveau été déclarées impropres à la consommation aux frontières de notre pays. La Suisse était alors seule à se soucier du problème ; aujourd'hui l'Union européenne s'apprête à prendre des mesures : étudier la toxicologie de ces substances et introduire des normes.

Problème pas complètement résolu

La consommation de boîtes de conserves dans notre pays représente 0,3 % de la production mondiale. En moyenne, 50 boîtes par an sont consommées par chaque personne en Suisse. L'Office fédéral de la santé publique (OFSP) s'est immédiatement mis à la tâche en créant un groupe de travail composé d'une quinzaine de représentants des milieux industriels et de l'emballage, pour appliquer des mesures et diminuer les quantités de toxiques migrants. Grâce aux efforts fournis de part et d'autre, on a pu réduire d'un facteur allant de 10 à 100 les taux de B.A.D.G.E dans les aliments en boîte. « Certains revêtements sont problématiques, d'autres ne l'ont jamais été. On est passé d'un stade sérieux à un niveau acceptable, la contamination est aujourd'hui fortement réduite en Suisse. Mais le problème n'est pas résolu, sinon on n'y travaillerait plus ! » explique M. Dudler, responsable des emballages alimentaires à l'OFSP. Pour lui, il s'agit d'un problème de confort, et non plus de santé publique.

Dans un domaine inconnu

L'avis de M. Koni Grob, chimiste au laboratoire cantonal zurichois, est plus réservé : « On est dans un domaine inconnu, on ne peut faire que des considérations théoriques sur des résidus dont on connaît mal les réactions sur l'organisme humain. Les substances autorisées comme vernis sont bien connues, elles figurent dans une liste positive agréée. Mais lorsqu'elles sont en contact avec différents milieux, elles réagissent et peuvent devenir fortement oestrogéniques par exemple, comme pour les phénols et les formaldéhydes. On découvre des dérivés chimiques dont on ne sait même pas le nom. C'est un domaine pas très transparent » constate-t-il. Le temps consacré par le laboratoire zurichois représente le travail d'une personne durant 5 à 6 ans et coûte une centaine de milliers de francs par an, sans compter l'équipement nécessaire aux analyses. Pour rationaliser les coûts, ce laboratoire est chargé des contrôles pour les autres cantons, car il a développé des compétences et un savoir-faire unique dans ces analyses particulières.

L'attitude de Coop et Migros exemplaire

La Suisse a mis la pression sur les importateurs en exigeant une qualité supérieure des boîtes. Car chaque étape de fabrication a son rôle dans la quantité de produits indésirables qui migrent dans l'aliment. Ainsi, les boîtes de meilleure qualité sont réservées pour la Suisse, à la demande des importateurs. L'attitude de Coop et Migros est reconnue comme exemplaire tant par l'OFSP que par le laboratoire cantonal zurichois. Ces deux chaînes appliquent et contrôlent de manière interne des normes plus sévères que les normes suisses.

L'Europe prend enfin au sérieux un problème découvert en Suisse

Le magazine des consommateurs belges « Test Achats » de ce mois donne les résultats détaillés d'une analyse récente effectuée sur 409 produits achetés dans cinq pays européens (Belgique, Espagne, France, Italie et Portugal). La contamination a été trouvée dans 70 % des échantillons, et les normes légales de substance toxique sont dépassées pour 59 échantillons sur 89. Les contaminations ont été constatées dans les conserves de poisson, ainsi que dans des produits contenant des ingrédients acides (citron, vinaigre, tomates). Les conserves de viande, de lait condensé, de fruits et légumes sont les moins problématiques. Les plus mauvais résultats ont été observés en Espagne.

*Une substance appelée B.A.D.G.E

La substance problématique est appelée communément Bisphénol-A-Dyglycidyl-Ether, acronyme, ou B.A.D.G.E. Elle entre dans la composition de vernis à base de résines époxy-phénoliques pour le revêtement intérieur des boîtes de conserve. L'époxy, le polyester ou le PVC sont des substances couramment utilisées dans les vernis. Ce procédé garantit

une meilleure qualité organoleptique des produits conservés en boîte. Selon le type de vernis, le B.A.D.G.E s'associe à d'autres composés du même type. Seul un petit nombre de ces composés est identifié chimiquement et leur toxicité est imparfaitement connue. L'Office fédéral de la santé publique se veut rassurant et rappelle qu'absorbé par voie orale, le B.A.D.G.E n'est que faiblement toxique. Mais paradoxalement, lors des essais in vitro, il se révèle clairement mutagène. Il n'est pas possible d'affirmer non plus qu'il ne comporte aucun risque cancérigène. A fin 97, des études menées sur des rats ont révélé que le seul effet observé était une réduction de leur poids. L'Union européenne a fixé provisoirement à 1 mg par kilo d'aliment la quantité acceptable de B.A.D.G.E. La Suisse applique une règle plus sévère et considère que toute teneur égale ou supérieure à 0,1 mg par kilo justifie la saisie du produit.

Lorsque vous consommez une boîte de conserve:

-pour les conserves à l'huile ou au naturel, égoutter soigneusement le produit. La plus grande partie de la contamination se trouve dans le liquide.

-varier l'alimentation, éviter de consommer chaque jour le même aliment de la même marque en conserve, surtout s'il s'agit de produits acides (sauce tomate, vinaigre, mayonnaise)

-donner si possible la préférence à une autre forme de conservation, plus sûre : en bocaux ou surgelés.

-déposer la boîte rincée dans une benne à fer blanc. Les vernis sont détruits à haute température lors de la fonte. L'industrie garantit qu'ils ne posent aucun problème à l'incinération.

Josiane Berset

15.10.1999