

Des produits d'abattoir dans les matières synthétiques ?



[1]

La mauvaise réputation des couverts en plastique n'est pas uniquement due à son bilan écologique négatif. Une recherche Swissveg montre que pour la plupart des couverts en plastique, une contamination par des substances d'origine animale ne peut pas être exclue selon les commerçants.

Il y a 15 ans, Swissveg avait déjà publié un article à ce sujet dans Veg-Info – quelques fidèles lecteurs s'en souviendront peut-être. Nous avons révélé à l'époque que les matières synthétiques pour la production de couverts en plastique étaient non seulement fabriquées à base de pétrole, de charbon et de cellulose, mais aussi à l'aide d'additifs parfois d'origine animale. La plupart de ces composants proviennent d'animaux abattus ne pouvant pas être utilisés pour la consommation.

Ces composants d'origine animale peuvent causer des problèmes lors de variations de température à l'intérieur du plastique. Lorsqu'on verse par exemple du thé ou du café chauds dans un verre en plastique, ces composants peuvent éluer de la matière synthétique et se relier avec la boisson ou l'aliment. Cela est visible p.ex. par un film d'huile à la surface du café servi dans un verre en plastique. La même réaction est possible lors de la congélation d'aliments dans un récipient en plastique.

Quelles matières sont utilisées ?

Il s'agit principalement d'acides gras. Souvent, ce sont des stéarates de calcium, de zinc ou des stéarates-glycérole préparés à base de graisses de bœuf, de moutons et parfois aussi de porc. Certains fabricants utilisent jusqu'à 55 % de ces additifs pour leur produit final. Swissveg s'est informé sur l'étendue des substances animales dans les produits synthétiques.

Réponses des fabricants

À notre surprise il y a toujours certains fabricants qui ne peuvent pas garantir qu'un produit final ne contienne pas de composants d'origine animale. Aucun commerçant ne pouvait exclure une contamination par des substances d'origine animale. Il est alors indiqué de se renseigner auprès du commerçant avant l'achat d'un produit – ou de se servir simplement d'alternatives en verre ou en métal, toutes sans ingrédients d'origine animale.

Bernadette Raschle
Trad. Olivia Villard

Informations sur le V-Label qui ne tolère aucune contamination par des produits d'abattoir non déclarés : [V-Label](#).

[2]

Dernière mise-à-jour: 07.03.2018

Source URL (modified on 07.03.2018 - 13:15): <https://www.swissveg.ch/plastique?language=fr>

Links

[1] <https://www.swissveg.ch/plastique?language=fr>

[2] <http://www.swissveg.ch/v-label>