

Sécurité alimentaire

Les bouteilles en PET ne contiennent pas de BPA

Précision. Ce n'est pas une erreur, mais à cause du risque d'amalgame que peut susciter « le panorama des risques émergents » publié dans *Process Alimentaire* (n° 1275, page 77), nous tenons à préciser, répondant à la demande du Syndicat des eaux de source, qu'il n'y a aucun lien entre le bisphénol A (BPA) et les bouteilles en PET (polyéthylène téréphtalate) dont l'usage s'est généralisé dans le conditionnement des boissons.

Rappelons-le ici, le BPA est un composé chimique issu de la réaction entre deux équivalents phénol et un équivalent d'acétone (groupe des composés organiques aromatiques), qui représente effectivement un danger pour la santé. Car c'est un œstrogène-mimétique. Il est très présent dans notre environnement : production de 3 millions de tonnes dans le monde.

Par contre, il n'a rien à voir avec le PET. Comme le souligne le Syndicat des eaux de source, « il n'y a pas de risque de BPA pour la simple raison que les bouteilles PET n'en contiennent pas ». Le BPA qui vient d'être



Toutes les études réalisées, citées par l'ILSI (International Life Sciences Institute, rapport de juillet 2000), concluent que le PET est un matériau non toxique et ne représentant aucune menace pour la santé.

interdit dans la fabrication des biberons en matière plastique, était utilisé comme monomère pour la fabrication industrielle par polymérisation de plastiques de type poly-carbonates et de résines époxy.

Le statut toxicologique des matériaux PET se résume à un matériau biologiquement inerte (cas d'ingestion), sans danger s'il est inhalé et offrant une sécurité pour la peau (manipulation). Il n'est pas génotoxique.

La seule migration possible est l'acétaldéhyde (CH_3CHO), un produit volatil formé durant la dégradation thermique du PET. Il est formé uniquement lorsque le polymère est en fusion. Il est cependant important, précise l'ILSI, de contrôler le niveau d'acétaldéhyde (production naturelle dans les fruits) à cause de sa capacité à apporter ou changer le goût des aliments. « Les concentrations habituelles d'acétaldéhyde dans le PET servant aux bouteilles pour les boissons doivent être certainement inférieures à 10 ppm et probablement limitées à 4-5 ppm ». ●