



UFC-QUE CHOISIR
233 bd Voltaire
75555 PARIS CEDEX 11

Le 19 mai 2021

COMMUNIQUÉ DE PRESSE

Test sur la vaisselle jetable

Le « sans plastique » n'est pas si vert, ni sans danger pour la santé

Alors que l'interdiction de la vaisselle jetable en plastique a conduit les consommateurs et les restaurateurs à se reporter sur les alternatives « végétales », l'UFC-Que Choisir dévoile aujourd'hui les résultats d'un test exclusif portant sur 57 de ces produits, qui montre une trop grande présence de composés dangereux pour la santé ou pour l'environnement. En conséquence, l'association demande un renforcement de la réglementation européenne, concernant les matériaux autorisés comme substituts aux plastiques mais aussi les allégations environnementales.

La vaisselle jetable en plastique désormais interdite en France

Depuis la loi « Transition énergétique pour la croissance verte » de 2015, la France s'est engagée dans un processus d'interdiction progressive d'un certain nombre de déchets plastiques non recyclables, parmi lesquels la vaisselle jetable. Sont ainsi aujourd'hui interdits à la vente les assiettes, verres, gobelets (depuis le 1^{er} janvier 2020), ainsi que les pailles et couverts (depuis le 1^{er} janvier 2021), lorsqu'ils sont jetables et en plastique. L'enjeu environnemental est de taille, d'autant que le recours à la restauration à domicile (livrée ou à emporter) s'est encore renforcé avec la crise sanitaire.

Pour savoir si les produits qui s'y sont substitués (principalement à base de pulpe végétale ou de feuilles de palmier pour la vaisselle, et en papier ou en carton pour les pailles) sont sans danger pour l'environnement et la santé, l'UFC-Que Choisir, associée à trois autres associations de consommateurs européennes, a testé 57 produits¹, à la recherche de 6 familles de contaminants.

Des composés perfluorés potentiellement dangereux pour la santé dans les deux-tiers des produits testés

Les résultats de notre test exclusif sont inquiétants : ainsi, 66 % des échantillons testés contiennent des composés perfluorés (utilisés pour que la vaisselle résiste à l'eau et aux graisses sans se déliter, mais dont certains sont cancérigènes, immunotoxiques, toxiques pour le développement et/ou perturbateurs endocriniens) au-delà des recommandations², parfois largement (certaines assiettes de la marque Betik³ ont une teneur en composés perfluorés 140 fois supérieure à la norme définie au Danemark). On peut en outre pointer le risque « d'effet cocktail » pour certains produits qui présentent un cumul de substances (notamment composés perfluorés, chloropropanols, amines aromatiques), particulièrement pour les pailles en papier carton. Ainsi, les pailles rayées fuschia de la marque Santex associent ces trois substances.

La réglementation européenne insuffisamment protectrice

On ne peut dès lors que déplorer que la réglementation européenne soit aussi lacunaire : à part pour certains matériaux traditionnels (verre, certains plastiques), la réglementation ne définit pas de liste fermée de substances et additifs autorisés mais se contente de poser un principe général d'innocuité des matériaux utilisés par les fabricants de vaisselle et autres objets en contact avec les produits alimentaires. Une approche de toute évidente insuffisante.

Il en est de même concernant l'argument phare de ces produits, largement mis en avant par leurs fabricants : leur prétendue vertu environnementale. Profitant d'un encadrement européen trop laxiste des

¹ 39 articles de vaisselle et 18 modèles de pailles. Sur ces 57 produits, 16 ont été achetés en France, les autres en Italie, Espagne ou au Danemark.

² En l'absence de réglementation européenne, nous avons retenu la teneur maximale définie au Danemark pour les matériaux en papier et carton destinés au contact alimentaire.

³ Assiettes « carrées ovales » de 23 cm de diamètre (son de blé) de la marque Betik.



UFC-QUE CHOISIR
233 bd Voltaire
75555 PARIS CEDEX 11

Le 19 mai 2021

allégations vertes, les emballages mettent largement en avant leur caractère « compostable » ou « biodégradable ». Pourtant, avec une telle présence de composés perfluorés, leur compostage (domestique ou industriel) aboutira à relâcher dans les sols ces substances particulièrement persistantes. Quant au recyclage, s'il est possible pour les produits en papier ou en carton, il n'en est pas de même pour la vaisselle en feuilles de palmier, bambou ou canne à sucre, dès lors que les produits sont traités avec un liant hydrophobe (pour assurer qu'ils ne se détrempent pas au contact des aliments).

Décidée à garantir la sécurité des consommateurs et de leur environnement, l'UFC-Que Choisir demande aux autorités européennes :

- **De définir, dans le cadre de la révision d'ici à la fin 2022 de la législation sur les matériaux destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires, une liste précise des matériaux et additifs pouvant être utilisés sans danger comme substituts aux plastiques pour la vaisselle jetable ;**
- **De renforcer le contrôle des allégations environnementales, notamment relatives au compostage.**