



UFC-QUE CHOISIR  
233 bd Voltaire  
75555 PARIS CEDEX 11

Le 1er décembre 2022

## COMMUNIQUÉ DE PRESSE

### Test UFC-Que Choisir sur les moules en silicone

#### Trop de substances nocives dans les gâteaux !

**Alors qu'approchent les fêtes de Noël et les traditionnelles préparations de pâtisseries à la maison, l'UFC-Que Choisir publie un test exclusif sur les moules en silicone<sup>1</sup> révélant qu'une large majorité des références analysées peuvent contaminer les aliments à des niveaux très élevés ou contenir des substances particulièrement nocives. Sur la base ces résultats, l'Association enjoint les autorités européennes de définir sans délai un cadre réglementaire strict et demande à la DGCCRF de réaliser des contrôles renforcés.**

Comme tout matériau destiné au contact alimentaire, aucun moule à pâtisserie ne devrait relarguer de substances vers l'aliment lors de la cuisson. Le respect de ce principe est d'autant plus important que les moules sont utilisés à très hautes températures et en présence de matières grasses, conditions qui accélèrent considérablement les risques de contamination. L'UFC-Que Choisir a mesuré<sup>2</sup> sur un échantillon de 29 moules commercialisés en magasin et sur Internet, la nature et l'évolution des quantités de substances émises lors de trois cuissons successives au four. Les résultats du test ont de quoi inquiéter : la plupart des moules testés laissent migrer vers les aliments des substances en quantités élevées, voire dans certains cas des substances particulièrement dangereuses.

#### Des contaminations préoccupantes pour 23 moules sur 29

Les niveaux de substances émises sont parfois considérables et dépassent pour certains moules la limite maximale prévue par la réglementation française pour l'ensemble des substances. Pour d'autres références, alors que les quantités de substances devraient baisser au fur et à mesure des passages au four, on observe à l'inverse une augmentation préoccupante de celles-ci. Le moule Tupperware<sup>3</sup> émet par exemple 15 fois plus de substances à la 3<sup>e</sup> cuisson qu'à la première ! Enfin, certains moules relarguent des substances particulièrement préoccupantes susceptibles de provoquer des cancers, des mutations génétiques ou des dommages pour les fonctions reproductrices<sup>4</sup>. On retrouve ces substances notamment dans les moules Lily Cook et Aliexpress.

Au global, pas moins de 23 moules sur 29 sont jugés peu sûrs au regard de leurs résultats. Pire, 6 d'entre eux sont à éviter, tels que les moules Carrefour Home et Aliexpress<sup>5</sup> du fait notamment de la présence sur ces deux produits d'octaméthylcyclotétrasiloxane qui est considéré comme une substance extrêmement préoccupante au niveau européen. Tous les moules en silicones ne sont pas pour autant à proscrire. Notre test démontre en effet que certains fabricants comme Tefal ou Ikea<sup>6</sup> vendent des moules quasiment inertes vis-à-vis des aliments.

#### Un cadre réglementaire lacunaire et obsolète

Outre l'absence flagrante de responsabilité de certains fabricants, c'est également l'ancienneté et les lacunes du cadre légal qui expliquent les résultats alarmants de ce test. La réglementation française a plus de 30 ans

<sup>1</sup> Résultats complets publiés dans le magazine *Que Choisir* n° 619 de décembre et disponibles sur [www.quechoisir.org](http://www.quechoisir.org)

<sup>2</sup> Tests réalisés par l'UFC-Que Choisir et 10 associations de consommateurs européennes, dans le cadre d'un test de 44 moules en silicones commercialisés sur le territoire européen, dont 29 en France. En l'absence d'une réglementation européenne harmonisée sur les objets en silicone, la méthodologie utilisée se réfère notamment à celles définies dans le règlement UE n° 10/2011 concernant les matières plastiques destinées au contact des aliments. L'appréciation sur les références testées tient compte des niveaux d'émission spécifiques de chaque molécule recherchée, de l'évolution des émissions au cours de 3 cuissons successives, du dépassement des limites des références utilisées et de la dangerosité des substances émises.

<sup>3</sup> Moule Tupperware pour 6 mini-gâteaux.

<sup>4</sup> Substances cancérigènes, mutagènes ou reprotoxiques : octaméthylcyclotétrasiloxane ; substances extrêmement préoccupantes : decaméthyl- cyclopentasiloxane, dodecaméthyl- cyclohexasiloxane.

<sup>5</sup> Moules Carrefour Home 18 minimuffins et Aliexpress à 6 donuts x 2.

<sup>6</sup> Moule Tefal kit 8 animaux 3D Proflex, moule Ikea Tartbak diamant.



UFC-QUE CHOISIR  
233 bd Voltaire  
75555 PARIS CEDEX 11

Le 1er décembre 2022

et elle est aujourd'hui particulièrement lacunaire en se contentant en pratique de définir un niveau maximal d'émissions toutes substances confondues, alors qu'il faudrait définir des niveaux bien plus bas pour chacune des substances les plus dangereuses identifiées. Au niveau européen, en l'absence d'une réglementation harmonisée et réellement protectrice, le principe de libre circulation des marchandises autorise la commercialisation en France de produits fabriqués dans des Etats-membres avec des réglementations encore plus laxistes que la réglementation française.

**Au vu des résultats préoccupants de son test, l'UFC-Que Choisir :**

- **Enjoint les autorités européennes de définir un cadre réglementaire strict sur le matériel de cuisine en silicone, en interdisant notamment toutes les substances dont la nocivité est démontrée ou suspectée ;**
- **Dans cette attente, saisit la Direction Générale de la Concurrence et de la Répression des Fraudes (DGCCRF) pour qu'elle réalise des contrôles renforcés sur cette catégorie de produits.**