

LE BOIS REVIENT EN FORCE !

Madame, monsieur, cher client,

Après plus de 3 ans de recherche scientifique et plus de 19 000 essais en laboratoires (1), nous pouvons être fiers de nos emballages en bois !



Le bois est bon pour les aliments : il préserve leur **qualité nutritionnelle, gustative et esthétique**, il prolonge leur durée de vie plus qu'aucun autre matériau



Le bois est bon pour la santé : il ne contient aucun produit dangereux pour la **santé des consommateurs** (garanti sans Biphéno-A, phtalates, huiles minérales, NIAS, et autres MOSH et MOAH(2))



PET



PE-HD



PVC



LDPE



PP



PS



O



Le bois élimine les bactéries : en 24 heures, l'emballage en bois élimine impitoyablement les bactéries, quel autre matériau peut en dire autant ?



Le bois est bon pour l'environnement : nos cagettes sont produites en France, avec du bois local, dans un matériau 100 % renouvelable et recyclable, géré durablement et qui capte le CO2 de l'atmosphère.



Le bois est bon pour l'économie : nos emplois, nos fournisseurs, nos clients sont proches de nos usines et tous participent d'une économie locale qui profite à tous.

Personne ne s'y trompe :



Video : les « escapades de Petirenaud » au restaurant Lazare d'Eric Frechon.



Film publicitaire Carrefour market 2015

**ni les grands chefs qui l'utilisent chaque jour davantage,
ni les Enseignes de la Distribution qui, pour promouvoir la proximité,
la qualité et la fraîcheur, mettent la cagette à l'honneur !**

Zéro pathogène, zéro danger

On ne rappellera jamais assez que le **bois**, matériau naturel, sain, apprécié des consommateurs, fait partie de la famille des matériaux **renouvelables, clefs du développement durable**, et peut donc rester disponible indéfiniment pour les prochaines générations s'il est bien replanté, comme c'est le cas en Europe.

A une époque où la pollution, par un mauvais usage de la pétrochimie, des terres et des nappes phréatiques (enfouissements), des océans (« continents de plastique », chaîne alimentaire affectée), vire à la catastrophe, à l'époque où la presse professionnelle (« Linéaires » N°213 de mai 2015) rappelle que les loueurs de bacs plastique disposent de bien peu de lieux de lavages de leurs bacs de réemploi, **il était essentiel qu'une vaste étude sur l'aptitude des principales essences de bois au contact des aliments vienne compléter les connaissances déjà partagées, pour développer sans tarder ce secteur de l'emballage bois au sens le plus large (u.v.c, emballages légers, caisses palettes). C'est chose faite, le cadre est posé :**

Tous les matériaux doivent (Règlement Européen 1935-2004) démontrer leur aptitude au contact alimentaire selon trois critères : pas de migration chimique, microbiologique ni organoleptique entraînant une modification de l'aliment en contact et représentant un danger pour la santé du consommateur.

Par le **Consortium scientifique français EMABOIS**, (Actalia Produits Laitiers, **ESB** : Ecole Supérieure du Bois, **ESIREims** : Ecole Supérieure d'Ingénieurs en Emballage et Conditionnement, **FCBA** : Institut Technologique Forêt Cellulose Bois construction Ameublement, **ONIRIS** : École nationale vétérinaire, agroalimentaire et de l'alimentation, Nantes-Atlantique), la filière **EMBALLAGES BOIS** a engagé un vaste programme de recherche dans ce sens.

On savait depuis des générations que le bois était déjà apte au contact alimentaire, on l'a désormais démontré de manière robuste ; ce travail s'est achevé de façon magistrale.

En effet les résultats sont époustouflants :

Dans un premier volet de plus de 7600 Tests*, les laboratoires ont montré qu'aucune des molécules susceptibles de migrer vers l'aliment ne présentait de danger pour la santé humaine !

Les conditions d'étude étaient la **mono-utilisation de bois brut issu du Peuplier et du Pin** utilisées dans les conditions rencontrées sur le terrain. Les principales conclusions sont :

Migration Globale, *la masse totale cédée par un matériau à un aliment* : **plus de 4800 tests réalisés**, zéro danger.

Migration Spécifique, *la valeur de la migration d'un composé spécifique* : **plus de 2800 tests réalisés pour la Migration Spécifique des molécules volatiles issues du bois**, migration négligeable, zéro danger.

Dans un deuxième volet de plus de 11600 tests*, le bois étudié démontre ses caractéristiques anti-microbiennes. (En fait anti-microbienne est global : cela signifie anti-bactérienne + anti-fongique (c'est-à-dire anti-moisissure) !

a) **Aucun pathogène** n'a été mis en évidence sur des planches d'affinage en épicea.

b) Les emballages ont été infectés pour les besoins de la cause par **3 microorganismes** particulièrement dangereux pour les **3 filières étudiées**, les principales conclusions sont :

- **Réduction drastique du nombre de micro-organismes** extraits du bois après 24 h de contact direct avec le peuplier, le pin et l'épicéa.
- **99% des micro-organismes** (bactéries et moisissures) inoculés sur le bois **NE MIGRENT PAS** vers l'aliment.
- **Comparé au verre et au plastique**, le bois a le **taux de transfert de micro-organismes vers l'aliment en contact le plus faible**.

A noter que dans le cadre de cette étude, les **outils d'analyse microbiologique et de chimie analytique** ont été mis en place, **validés**, ils sont **fiables et adaptés au matériau bois**.

Dans ce cadre d'étude *, tout va dans le sens de l'utilisation du bois au contact alimentaire direct.

Dites le haut et fort : Avec la **raréfaction annoncée des matériaux non renouvelables** et le premier d'entre eux, le plastique issu du pétrole, le bois va retrouver toute sa place dans l'économie en général, dans l'emballage en particulier.

Le bois renforce son statut de MATÉRIAU DU XXIème siècle POUR L'EMBALLAGE et LA LOGISTIQUE.

* Résultats de l'étude disponible sur : www.emballage-leger-bois.fr (Dossier de presse).