



- Au service des utilisateurs de cagettes, bourriches, barquettes, emballages légers en bois -

EDITO

N°3

Vous utilisez déjà des emballages légers en bois, cagettes, bourriches, caissettes, paniers ? Vous souhaitez en utiliser ? Voici des informations qui vont vous accompagner dans votre activité et dans vos démarches, issues de l'OP des Fabricants français d'ELB (Emballage Léger en Bois), le SIEL. Aujourd'hui nous traiterons du CONTACT ALIMENTAIRE. Bonne lecture !



EMABOIS, c'est qui ?



Le bois est un vecteur majeur, toujours reconnu et apprécié pour son aptitude au contact alimentaire : fromages, vins, huîtres, fruits, légumes.

En 2009, le Pôle-Emballage-Bois initie la création du **Consortium scientifique EMABOIS**, et engage un programme de recherche pour répondre aux demandes des autorités sanitaires sur l'aptitude du matériau Bois au contact alimentaire.

Aujourd'hui, le Consortium compte 10 membres représentant les laboratoires de recherche en sécurité alimentaire et emballage, les entreprises de l'emballage bois françaises et européennes et l'interprofession forêt-bois.



EMABOIS, quels résultats ?



Les partenaires ont financé ce programme ambitieux mais essentiel à la filière Emballages en bois brut portant sur les essences de Peuplier, Pin Maritime et Epicéa. Des 19 900 tests de laboratoire, sont issues les conclusions suivantes :

Validation et Disponibilité des Méthodes d'analyse du bois brut d'emballage

Innocuité/Inertie microbiologique

- L'aliment au contact du bois est préservé des microorganismes : le bois les tue! (peuplier, pin et épicéa)
- Sur le terrain, les planches d'affinage en épicéa sont indemnes de pathogène

Comparer le bois aux autres emballages...

Comparé au verre et au plastique, le bois préserve le mieux l'aliment du développement de microorganismes

Innocuité/Inertie chimique

- Migration globale : identification des molécules du Pin et Peuplier : inoffensives à la santé du consommateur!
- Migration spécifique : identification de 146 molécules du Pin et Peuplier : inoffensives à la santé du consommateur!

L'alliance du bois avec les aliments :

Sécurité microbiologique / Qualité du produit / Plus-value pour le produit / Savoir ancestral et innovant

Les qualités anti-microbiennes du bois au contact des aliments sont reconnues scientifiquement. Confirmation magistrale de la saine et efficace utilisation du bois brut au contact alimentaire direct.



EMABOIS et le SIEL



Ces résultats viennent alimenter le dossier technique, partie intégrante de la procédure de certification de l'emballage en bois apte au contact alimentaire. Les Tests, financés par le SIEL et l'Interpro permettent aux Adhérents du SIEL de valider l'aptitude au contact alimentaire en s'appuyant sur ces protocoles.

Alors vérifiez que vous achetez ou utilisez bien des emballages issus des Adhérents du SIEL, l'OP nationale des fabricants d'emballages légers en bois! <http://www.emballage-leger-bois.fr/?q=node/9>

PLUS D'INFORMATIONS : Etude EMABOIS en ligne : <http://bit.ly/2wpOMsN>

CONTACT : Dr Florence Aviat  - florenceaviat@gmail.com



PROCHAIN NUMERO : janvier 2018



Vos commentaires et contributions nous intéressent ! Notre adresse mail : contactmedia@siel-grow.fr

