



# COMMUNIQUÉ DE PRESSE

février 2016

## **Des nouvelles évidences confirment l'hygiène du bois en contact avec des fruits, du poisson et du fromage**

*Deux enquêtes récentes faites en France et en Espagne démontrent les propriétés antimicrobiennes supérieures d'essences de bois comme le pin et le peuplier, par rapport aux matériaux lisses synthétiques, y compris les plastiques.*

---

En novembre, le 66ème Congrès FEFPEB à Cork (Irlande) et le 29ème Congrès de la Fédération Européenne de Science et Technologie Alimentaire (EFFoST) à Athènes (Grèce), ont servi à présenter de nouvelles études scientifiques sur le bois et la sécurité alimentaire.

À Cork, une présentation a été faite sur les conclusions d'une vaste initiative de recherche de trois ans par le consortium "EMABOIS", composé de 27 projets de recherche et réalisé par Aviat et Federighi, qui ont conduit à la rédaction de thèses et articles scientifiques sur le bois. Leurs conclusions sont en accord avec les travaux microbiologiques comparatifs sur les emballages de poisson frais par Rodríguez Jerez de l'Université Autonome de Barcelone qui ont été présentés à Athènes.

EMABOIS, formé par différentes autorités d'enquête françaises comme: Actalia, ESB, ESI Reims, FCBA et ONIRIS, ont effectué des milliers de tests et également validé des méthodes et des protocoles spécifiques pour les analyses microbiologiques et chimiques dans le bois. Les résultats ont confirmé l'innocuité microbiologique et chimique des surfaces en bois en contact avec des produits frais tels que fruits, légumes, poissons et produits laitiers.

Comme d'autres recherches de ces dernières années ont démontré, il y a un effet antimicrobien supérieur du bois par inhibition physique dans le bois, surtout du sapin, du peuplier et du pin. Concluant que sa porosité est un avantage à cet égard sur les matériaux alimentaires considérés «lisses», comme le plastique.

Ces conclusions ont renforcé celles du Professeur Rodriguez Jerez dans son évaluation comparative sur le comportement microbiologique sur des différents emballages poisson sur le marché. En effet, l'expert en évaluation microbiologique des surfaces affirme que grâce à des propriétés antimicrobiennes, les emballages en bois présentent le moins de contamination après le contact avec le poisson, et ne portent pas atteinte à la qualité ou à la sécurité des poissons - à condition qu'ils ne viennent en contact avec le poisson qu'une seule fois.

Par rapport à la migration de molécules naturelles du bois, le consortium EMABois a conclu que les composés organiques volatils sont particulièrement impliqués, mais leur transfert à la nourriture est limité, ce qui signifie qu'ils sont sans danger pour le consommateur. L'étude identifie des substances inoffensives dans le cadre juridique international et de la littérature scientifique, qui sont encore utilisés dans le secteur agroalimentaire, pharmaceutique ou cosmétique comme épaississants, aromatisants ou colorants naturels.

Plus d'information:

[Conclusions de EMABois consortium de recherche sur le bois brut](#)

[Conclusions de l'étude de Rodríguez Jerez sur l'emballage du poisson](#)

[Conclusions des études précédentes \(section bois-alimentaire du site FEFPEB\)](#)

### Notes aux rédacteurs

- La Fédération européenne des palettes et des fabricants d'emballage en bois (FEFPEB) représente les industries de 14 pays européens: Autriche; Belgique; Danemark; France; Allemagne; Italie; Lituanie; les Pays-Bas; Le Portugal; L'Espagne; Suède; Suisse; Dinde; et au Royaume-Uni
- FEFPEB a été fondée en 1946 pour représenter l'industrie européenne des emballages en bois, y compris les intérêts dans des palettes, les emballage industriels et légers.
- Les membres du FEFPEB comprennent les systèmes européens de location de palettes et GROW international; avec les fabricants de machines d'assemblage de palettes, de bloc composite, et les fabricants d'équipements de traitement du bois et de séchage au four, entre les membres associés
- Pour plus d'informations, visitez [www.packagingfromnature.com](http://www.packagingfromnature.com) et [www.fefpeb.eu](http://www.fefpeb.eu)

Pour plus d'informations, questions sur FEFPEB, des images ou des logos, S'il vous plaît

contacter:



- Dominic Weaver, RED Communications Ltd, au +44 01480 465953. Email: [Dominic@redcomm.co.uk](mailto:Dominic@redcomm.co.uk)



- Pippa Moore, RED Communications Ltd, au +44 01480 465953. Email: [Pippa@redcomm.co.uk](mailto:Pippa@redcomm.co.uk)

- termine -