

Mise à jour: 01/02/2011 06:24

Environnement

Les bactéries dans vos sacs

Dany Doucet

Le Journal de Montréal

Imprimer
cette page

le journal
de
montréal

L'un des 20 sacs d'emplettes réutilisables analysés en laboratoire pour le compte du *Journal de Montréal* contenait un niveau alarmant de bactéries.

::encart:: Ce sac d'épicerie réutilisable en plastique contenait 8600 bactéries par quatre pouces carrés, assez pour contaminer sérieusement les aliments non protégés qu'un consommateur y aurait insérés, comme des légumes et des fruits.

«C'est potentiellement assez pour rendre quelqu'un malade», estime Hugh Rodrigues, copropriétaire de Thornton Laboratories, en Floride, qui a conduit ce test bien connu (baptisé «compte total de bactéries aérobies ») pour *Le Journal de Montréal*.



Hugh Rodrigues © Dany Doucet/Agence QMI

La firme avait également testé le niveau de plomb contenu dans la peinture de ces sacs. 25 % des sacs réutilisables en plastique contenaient de fortes teneurs en plomb, comme l'a révélé *Le Journal*, hier.

Le sac contaminé était récent, fabriqué en Chine, pour le compte de la chaîne d'épicerie Métro.

Il n'avait probablement jamais été lavé, contrairement à ce que recommande fortement Santé Canada aux consommateurs.

D'ailleurs, la plupart des Québécois ne lavent jamais leurs sacs réutilisables, selon un sondage Léger Marketing (à lire cicontre) réalisé pour le compte du *Journal de Montréal*.

Rien de vraiment nouveau

Ce sac, comme les autres, avait été choisi au hasard, au mois de décembre dernier.

Les résultats auraient facilement pu être pires s'ils avaient été rassemblés et analysés en été, alors que la chaleur amplifie la propagation des bactéries.

Quoi qu'il en soit, ce résultat confirme d'autres études sur la question effectuées depuis quelques années.

Trois sacs réutilisables sur cinq présentaient un niveau élevé de bactéries dans une étude conduite par deux laboratoires, dont un de Montréal (Bodycote Groupe d'Essais), pour le compte d'Environnement and plastics industry council.

Des bactéries coliformes, dont la redoutable E-coli, avaient été détectées, en juin dernier, dans la moitié des sacs réutilisables analysés dans une étude menée par un professeur de l'université de l'Arizona.

Conseils de Santé Canada

* Si vous utilisez des sacs en tissu, lavez-les fréquemment, surtout après avoir transporté des fruits et légumes frais, de la viande, de la volaille ou du poisson. Certains sacs d'épicerie réutilisables ne sont pas lavables à la machine. Si vous utilisez ce type de sacs, lavez-les fréquemment à la main avec de l'eau chaude savonneuse, tout comme les bacs en plastique.

* Si vous remarquez que le jus de vos aliments a coulé dans le sac ou dans le bac, assurez-vous de le laver avant de le réutiliser.

* Vous devez placer viandes, volailles et poissons frais ou congelés dans des sacs ou des bacs autres que ceux qui sont utilisés pour les fruits et légumes frais et les autres aliments prêts à manger.

* Vous pouvez placer votre viande, volaille ou poisson dans des sacs en plastique (comme les sacs transparents qu'on trouve dans les sections des fruits et légumes et des viandes) ; cela permet d'éviter que les jus s'écoulent et contaminent le sac ou le bac réutilisable ou les autres aliments. Il faut toujours placer fruits et légumes frais dans des sacs en plastique pour les protéger de la contamination.

* Si vous utilisez vos sacs ou vos bacs d'épicerie pour transporter des produits non alimentaires, lavez-les soigneusement avant de les utiliser pour l'épicerie.