

Présence de BPA dans les conserves

Comment ce dangereux composé chimique
contamine nos aliments

PRECIS
D'INFORMATION

Mars 2016



environmental
defence

Le problème avec le BPA

Le bisphénol A (BPA) est un des composés chimiques synthétiques le plus répandu au monde. On le retrouve :

- dans les boissons ou aliments en conserve où il est utilisé dans la fabrication de la résine époxyde formant la barrière protectrice entre le métal et les aliments;
- dans le plastique des bouteilles d'eau réutilisables et celui des contenants pour la conservation des aliments ainsi que dans le polycarbonate utilisé pour fabriquer les bouteilles de diverses boissons;
- dans le papier thermosensible, le plus utilisé aujourd'hui pour imprimer les reçus de caisse.

Quels sont les risques pour la santé?

Le BPA est un perturbateur endocrinien qui imite les hormones du corps humain, comme l'œstrogène, et interfère avec les véritables signaux qu'envoient ces hormones dans le cadre de notre développement cellulaire et du bon fonctionnement de nos systèmes reproducteur, métabolique et immunitaire.

À ce jour, des centaines d'études scientifiques ont associé la présence de BPA, même faible, à une hausse des risques :

- de cancer du sein et de la prostate;
- d'infertilité;
- de puberté hâtive chez la femme;
- de diabète de type 2;
- d'obésité;
- d'asthme;
- de troubles du développement neurologique chez l'enfant, y compris l'hyperactivité.

Le BPA a été associé à la présence de troubles du comportement, comme l'hyperactivité et les lacunes dans les comportements prosociaux (comme le partage et l'entraide), dans le cadre d'une étude portant sur des enfants canadiens âgés de 6 à 17 ans.

Qui sont exposés au BPA?

Pratiquement tous les Canadiens sont exposés au BPA, en raison de leur présence répandue dans les produits de consommation. Selon l'Enquête canadienne sur les mesures de la santé (ECMS), l'organisme de 95 % des Canadiens âgés de 3 à 79 ans présenterait du BPA.

D'où vient le BPA auquel les Canadiens sont exposés?

Le BPA auquel nous sommes exposés provient en majeure partie de sources alimentaires – soit de l'emballage de plastique ou de métal des aliments et des boissons que nous consommons. Le BPA présent dans ces emballages s'en détache facilement pour contaminer les aliments. Le fait de chauffer ou d'utiliser fréquemment des boîtes de conserve ou des

contenants de plastique réutilisables augmente le taux de transfert possible du BPA à la nourriture qu'ils contiennent.

Les sources non alimentaires de BPA soulèvent aussi des inquiétudes, car elles contribuent à l'accumulation du BPA dans l'organisme, surtout pour ce qui est des reçus de caisse en papier thermosensible. Une [étude](#) récente a démontré que les travailleurs et travailleuses en contact fréquent avec ce type de reçus, comme les caissiers-cassières et les serveurs-serveuses, présentaient un taux de BPA significativement plus élevé dans leur organisme que les travailleurs et travailleuses qui n'ont pas à utiliser de papier thermosensible.

Pour qui le BPA est-il le plus dangereux?

Le fœtus, le nouveau-né et le jeune enfant courent les plus grands risques de développer des problèmes reproducteurs, développementaux et comportementaux associés à l'exposition au BPA et à d'autres perturbateurs endocriniens. Comme d'autres perturbateurs endocriniens, le BPA est particulièrement nocif pour la santé humaine à ces périodes critiques du développement, et ce, même à de faibles taux.

Les résultats de notre étude

Environmental Defence s'est joint à une coalition d'organisations américaines pour étudier une variété d'aliments et de boissons en conserve distribués par trois grands détaillants canadiens.

- Résultats pour le Canada : des 21 conserves à l'étude, 17 contenaient du BPA (soit 81 %).
- Les conserves distribuées par ces trois grands détaillants canadiens à l'étude contenaient du BPA :
 - Loblaw's;
 - Sobey's (FreshCo);
 - Walmart Canada.
- Les conserves présentant du BPA contenaient des légumes, des légumineuses, des fruits, du bouillon et du lait de coco.
- Toutes les conserves des marques maison de ces grands détaillants contenaient du BPA : Sans nom, Nos compliments et Great Value.
- Les conserves des produits Campbell's, Del Monte, Ocean Spray et Unico contenaient aussi du BPA.
- Résultats généraux de notre étude : l'enduit intérieur et le couvercle de 129 boîtes de conserve de produits américains et canadiens sur 192 (soit 67 %) contenaient de la résine époxyde à base de BPA.
- Aux États-Unis, l'étude a également démontré que les conserves de marques Kraft et Heinz contenaient du BPA.

Quelles mesures le Canada prend-il actuellement pour régler la question du BPA?

En 2010, le Canada a classé le BPA parmi les produits toxiques. Notre pays a été le premier à interdire son utilisation dans la fabrication de biberons et de gobelets pour enfants. Cependant, aucune autre mesure législative n'a été prise depuis, si bien que la population canadienne est toujours exposée à ces substances nocives. L'organisme Environmental Defence demande donc au gouvernement fédéral d'interdire l'utilisation du BPA dans la fabrication de tous les matériaux en contact avec des aliments.

Quelles sont les solutions de rechange au BPA?

Les entreprises du secteur alimentaire utilisent de nombreux autres composés pour remplacer le BPA, notamment les polyesters, l'acrylique, le PVC et les oléorésines. Cependant, l'innocuité de la majorité de ces composés n'a pas été étudiée. Considéré comme toxique, le PVC est probablement le composé de rechange soulevant le plus d'inquiétudes à l'heure actuelle. Une solution de rechange sûre pour le BPA serait l'oléorésine, une résine végétale tirée du sapin ou du genévrier. Par contre, elle ne convient pas à l'emballage d'aliments acides, et son coût est beaucoup plus élevé que celui du BPA.

Les consommateurs devraient se méfier des produits s'affichant comme étant exempts de BPA : ils contiennent souvent des solutions de rechange aussi dangereuses pour la santé. Dans les bouteilles de plastique réutilisables et le papier thermosensible, on retrouve de possibles perturbateurs endocriniens comme le bisphénol S (BPS) et le bisphénol F (BPF) en remplacement du BPA.

Comment les Canadiens peuvent-ils limiter leur exposition aux bisphénols?

En attendant l'interdiction de ces composés chimiques, les Canadiens peuvent suivre ces quelques conseils pour protéger leur santé :

1. Éviter de consommer des aliments ou des boissons en conserve. Il existe une vaste gamme de produits de la tomate, de soupes et de légumineuses offerts dans des contenants de verre.
2. Préférer les bouteilles d'eau réutilisables faites de verre ou d'acier inoxydable à celles faites de plastique résistant susceptible de contenir des bisphénols. Éviter les boissons en conserve ou en canette de métal lorsque c'est possible et opter plutôt pour les boissons offertes dans un contenant de verre.
3. Lors du magasinage, ne pas demander de reçu ou encore demander un reçu électronique si ce service est offert par le détaillant.