

Emballages alimentaires

Des millions de rouleaux de film plastique alimentaire, le plus souvent à usage unique et difficile à recycler, sont utilisés chaque année par les foyers français.

Le film transparent et lisse a pour origine un coup de chance d'un chimiste – un résidu resté obstinément accroché au fond d'un flacon dans un laboratoire, dans les années 1930. Dès le début des années 1940, le matériau était utilisé pour fabriquer des sièges de voiture et de métro.

Aujourd'hui, commerces et consommateurs du monde entier utilisent des films en plastique résistants à l'eau pour protéger les aliments. En général, le film est ensuite jeté à la poubelle après un seul usage. C'est un produit bon marché et léger, qui permet de bien conserver la nourriture et, du coup, de réduire le gaspillage alimentaire - un problème tout aussi crucial que la pollution par le plastique.

Synthétisé dans le laboratoire de Dow Chemical Company, le produit originel était le polychlorure de vinylidène (PVDC), commercialisé sous le nom de Saran. D'autres films étaient à base de polychlorure de vinyle (PVC). Mais, le PVDC et le PVC libérant des émissions toxiques quand ils sont incinérés, nombre d'entreprises se sont rabattues sur des films en polyéthylène.

Le recyclage des films en plastique est en général peu rentable, et parfois difficile. S'il finit dans une rivière ou un océan, le film se délite en microplastiques auxquels s'agrègent microbes et composés métalliques. Puis ces morceaux de plastique contaminés intoxiquent les animaux, qui les confondent avec de la nourriture.

Petits gestes du quotidien, qui peuvent faire la différence :

- **Optez pour des films en cire d'abeille réutilisables à la place des films en plastique.**
- **Conservez vos restes de nourriture dans des récipients en verre.**
- **Évitez d'acheter des aliments enveloppés dans du plastique.**

National Geographic, Décembre 2019