

## Bio Suisse exige des emballages sans PVC/PVDC

Mai 2026

Presque tous les aliments sont emballés et sont en contact avec les matériaux d'emballage. Des substances peuvent ainsi se retrouver dans les aliments. Selon le cahier des charges de Bio Suisse, il n'est pas autorisé d'utiliser des matériaux d'emballage contenant du chlore comme le chlorure de polyvinyle (**PVC**) et le chlorure de polyvinylidène (**PVDC**). Cette exigence est également applicable pour les transformateurs fermiers, car il est possible de trouver des couvercles de bocaux avec des joints sans PVC ni plastifiants en Suisse. Le **PVC** et le **PVDC** jouent également un rôle dans le domaine des films de conservation et des films pour le fromage. Dans ce cas, il faut utiliser des films alternatifs en polyéthylène (PE).

Les plastiques à base de **PVC** contiennent toujours des plastifiants qui peuvent avoir des effets négatifs sur la santé et l'environnement. Les plastifiants confèrent au plastique, en soi dur et cassant, des propriétés élastiques. Comme ils ne sont pas fixés dans le plastique, mais stockés, ils peuvent être libérés assez facilement dans l'environnement.

Dans la production alimentaire, il existe également différentes voies de migration de **PVC** dans les aliments, par exemple via les tuyaux, les joints, les tamis et les supports. Ces voies de contamination doivent être particulièrement prises en compte pour les produits contenant des graisses et des huiles.

Renoncer au **PVC** souple constitue toutefois la stratégie la plus efficace pour éviter l'introduction de plastifiants dans les denrées alimentaires.

La combustion de films contenant du chlore produit des substances nocives telles que les dioxines et les furanes, qui doivent être filtrées par des techniques de filtrage complexes dans les usines d'incinération des déchets afin d'éviter les émissions nocives. Ainsi, la production d'énergie est compensée par des dépenses très élevées en matière de protection écologique.

La chimie du chlore est très réactive, c'est-à-dire qu'il existe de nombreux sous-produits de réaction (souvent inconnus) - par conséquent, nous supposons que les **PVDC** contiennent également plus de NIAS (Non-intentionally added substances = substances ajoutées involontairement), qui migrent ensuite également.

En interdisant les matériaux d'emballage contenant du chlore, Bio Suisse va au-delà des exigences légales, car la législation alimentaire générale ne prévoit pas **d'interdiction du PVC souple et du PVDC**.

### Les couvercles 'Twist-off' sans PVC sont disponibles auprès de :

- Sunasar, Sarnen OW ([www.unitwist.ch](http://www.unitwist.ch))
- Iberg Verpackungen, 4443 Wittinsburg ([www.ibergerverpackungen.ch](http://www.ibergerverpackungen.ch))
- Bienen.ch, 9050 Appenzell – für Imker ([www.bienen.ch](http://www.bienen.ch))
- Müller & Krempel AG, 8180 Bülach ([www.mk-ag.ch/de/](http://www.mk-ag.ch/de/))
- Massilly, 1721 Misery, <https://lecoultre.massilly.com/>

**Des bouchons à vis sans PVC au format 28x44 mm pour des bouteilles de vin de 0,5 L sont disponibles :**

- Jean-Paul Gaud SA, 1211 Genf ([www.gaud-bouchons.ch](http://www.gaud-bouchons.ch))
- Suboeno SA, 1162 St-Prex (<https://suboeno.ch/>)
- Chaillot Bouchons SA, 1162 St-Prex ([www.chaillot.ch](http://www.chaillot.ch))
- LIÈGE RIBAS S.A, 1242 Satigny ([www.bouchons.ch](http://www.bouchons.ch))

Les preneurs de licence Bourgeon et les transformateurs fermiers peuvent utiliser les stocks de couvercles existants s'ils disposent d'une autorisation limitée dans le temps de Transformation et Commerce/Bio Suisse.