

# TASSES EN BAMBOU



Pour contribuer à lutter contre la pollution, de nouvelles lois exigent de remplacer les pailles ou "touillettes" en plastiques par des matériaux plus écologiques. Il en est de même pour les contenants, comme les gobelets des distributeurs automatiques.

Ainsi, des tasses réutilisables pour le thé et le café sont actuellement produites car préférables en terme de recyclage et c'est un bon moyen de préserver votre corps de molécules de plastique indésirables. Cependant tous les matériaux réutilisables ne se valent pas ! C'est précisément le cas du bambou, récemment incriminé par une étude de l'[Institut fédéral allemand d'évaluation des risques](#).

La plupart des tasses en bambou sont fabriquées à partir de mélamine, une résine renforcée par les fibres de l'arbre. Cette substance ne pose pas de problème pour la santé... sauf lorsqu'elle est chauffée ! En effet, lorsque vous versez du thé ou du café chaud dans ce récipient, la chaleur provoque la décomposition de la mélamine en molécules plus petites et dangereuses : des monomères tel que le formaldéhyde, reconnu [cancérogène](#).

Sur 228 tests menés par l'Institut fédéral, 80 ont montré que les valeurs limites de production de toxines étaient dépassées lorsqu'on servait des liquides chauds dans ces tasses. Les niveaux atteints étaient 30 fois supérieurs au seuil de sécurité pour les adultes... et atteignaient 120 fois le seuil de toxicité pour les enfants.

D'autre part, la quantité de toxines libérées augmentait avec le nombre d'utilisations : plus vous versez de thé et café chaud dans le mug, plus des particules de plastiques cancérogènes s'en libèrent.

Pour le moment, ces résultats n'ont été observés que lorsque la mélamine est associée au bambou. Il est toujours possible d'utiliser d'autres matériaux tels que l'inox ou d'autres résines végétales si vous choisissez une tasse ou une gourde réutilisables.

Références :

- Bundesinstitut für Risikobewertung, « Gefäße aus Melamin-Formaldehyd-Harz wie „Coffee to go“ Becher aus „Bambusware“ können gesundheitlich bedenkliche Stoffe in heiße Lebensmittel abgeben », publié le 25 novembre 2019, consulté le 9 janvier 2020, disponible sur : <https://www.bfr.bund.de/cm/343/gefaesse-aus-melamin-formaldehyd-harz.pdf>
- Formaldéhyde, in « Cancer et environnement », mis à jour le 7 novembre 2018, consulté le 10 janvier 2020, disponible sur : <https://www.cancer-environnement.fr/181-Formaldehyde.ce.aspx>