

Les sacs de plastique minces sont maintenant interdits à Saint-Bruno... Attention aux bactéries!

Depuis lundi, les sacs d'épicerie en plastique mince sont interdits à Saint-Bruno. Cette mesure populaire a été adoptée dans de nombreuses municipalités même s'il n'est pas prouvé qu'elle est plus avantageuse d'un point de vue environnemental ([voir article : ICI](#)). Quoiqu'il en soit les règlements municipaux qui bannissent les sacs d'épicerie minces (50 microns) sont là pour rester.

Si on exclut les sacs de plastique minces, quel type de sac représente le meilleur choix? L'analyse du cycle de vie des sacs d'epi au Québec commandé au Centre international de référence sur le cycle de vie des produits, procédés et services (CIRAIG) nous apprend que les sacs réutilisables doivent être employés, en moyenne, plus d'une centaine de fois, avant d'avoir un impact environnemental plus positif sur l'environnement que le sac de plastique mince. Le sac de coton est, selon l'étude, le pire des choix, car il doit être utilisé 702 fois pour avoir un impact environnemental positif. Par conséquent, un citoyen soucieux de l'environnement devrait exclure ce type de sacs de ses choix et privilégier les sacs de plastique durables. Ceux-ci semblent représenter la meilleure option, car ils ne doivent être utilisés que 73 X pour obtenir ce même impact positif sur l'environnement.

Enfin, les sacs de plastique que l'on donne dorénavant dans les épiceries ont 100 microns d'épaisseur, sont comme leurs prédécesseurs, non lavables. Ils contiennent 2 fois plus d'aliments et bien remplis, ces sacs sont tout de même très

fragiles, surtout au niveau des poignées. Trop gros pour être utilisés comme sacs à poubelle dans la maison, ils sont, dans la mesure du possible, à proscrire eux aussi.

LAVER SES SACS!

Il est très important de prendre des précautions pour prévenir la contamination croisée lorsque nous utilisons des sacs ou des bacs réutilisables pour faire l'épicerie.

Par souci pour l'environnement, nous utilisons de plus en plus des bacs ou des sacs réutilisables. « Santé Canada invite les citoyens à la prudence afin de prévenir la contamination croisée par des bactéries pouvant causer des maladies d'origine alimentaire.

Parce que ces sacs et ces bacs sont réutilisés fréquemment, ils peuvent retenir des bactéries provenant des aliments transportés ou du milieu (*du sol, de l'arrière de la voiture ou des articles qui y sont déposés entre les visites à l'épicerie*).

Les précautions suivantes aideront à prévenir la contamination croisée :

<https://www.canada.ca/content/dam/canada/health-canada/migration/healthy-canadians/alt/videos/bags-sacs-fra.mp4>

Lavez les sacs en tissu fréquemment, surtout après avoir transporté des fruits et légumes frais, de la viande, de la volaille ou du poisson.

Les sacs d'épicerie réutilisables ne sont pas tous lavables à la machine. Si les vôtres ne le sont pas, vous devriez les laver souvent à la main avec de l'eau chaude savonneuse. Les bacs en plastique devraient aussi être lavés régulièrement de la même façon.

Vous devez aussi faire sécher vos sacs et bacs d'épicerie après les avoir lavés.

Placez la viande, la volaille et le poisson frais ou congelé dans des sacs ou des bacs différents de ceux utilisés pour les fruits et légumes frais et les autres aliments prêts à manger.

Placez la viande, la volaille et le poisson frais ou congelé dans des sacs en plastique (les sacs transparents qu'on trouve dans les comptoirs de fruits et légumes et de viande font l'affaire), cela permettra d'éviter que les jus s'écoulent et contaminent les contenants réutilisables et les autres aliments. Les fruits et légumes frais doivent aussi être placés dans des sacs en plastique pour réduire le risque de contamination.

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

On estime à près de 11 millions le nombre de cas de maladies d'origine alimentaire au Canada chaque année. Bon nombre de ces cas auraient pu être évités en adoptant de bonnes techniques de manipulation et de préparation des aliments ».

Sur le même sujet: [Le bannissement des sacs de plastique à Saint-Bruno: Un remède pire que le mal?](#)

Source: texte section 2, Santé canada