

INFORMATIONS IMPORTANTES POUR LE TRANSPORT ET LE STOCKAGE DE DENRÉES ALIMENTAIRES : LES PALETTES EN BOIS ONT UNE ACTIVITÉ ANTIBACTÉRIENNE SUPÉRIEURE AU PLASTIQUE

L'opinion largement répandue selon laquelle ce seraient les palettes en plastique qui auraient les meilleures propriétés en matière d'hygiène dans le circuit effectif des outils de manutention a été réfutée avec force par une étude réalisée par l'Institut de technologie du bois à Dresde IHD.

Dans le cadre de cette étude, les propriétés microbiennes des palettes Europe EPAL standard par rapport aux palettes en plastique H1 ont été analysées au moyen de tests en laboratoire menés entre février 2018 et décembre 2019. Les modèles de palettes testés incluaient tous les niveaux de qualité que l'on retrouve sur le marché, et tous les essais se sont déroulés selon des protocoles de test certifiés. Les échantillons de test ont été commandés auprès d'un négociant, de façon à être représentatifs du cycle habituel des outils de manutention. Toutes les palettes avaient donc déjà été utilisées au moins une fois. Il n'y a pas eu d'étape de nettoyage avant les tests. Les essais ont été menés avec les germes pathogènes suivants : Escherichia coli et Staphylococcus aureus.

L'étude a débouché sur les résultats suivants :

« Les bactéries survivent globalement moins bien sur le bois que sur le plastique. On peut donc partir du principe que les palettes en bois peuvent être utilisées dans le secteur sensible de l'alimentaire – à condition toutefois, comme pour les palettes en plastique, de respecter scrupuleusement les règles d'hygiène au cours de la fabrication, du transport et du stockage des produits alimentaires, de contrôler en permanence la qualité des palettes et de les nettoyer régulièrement. »

Souvent avancée par les fabricants de palettes en plastique, l'allégation selon laquelle les palettes en bois seraient plus

sujettes aux contaminations microbiennes en raison de leur surface rugueuse ne trouve aucun fondement dans cette étude. Au contraire, il a été prouvé que les palettes en plastique réutilisées, qui présentent souvent des éraflures, constituent précisément à ces endroits marqués par l'usure un terrain idéal à la prolifération des bactéries – alors que les propriétés naturellement hygiéniques du bois agissent contre la prolifération des microorganismes, et ce de manière mesurable.

Dans les conditions décrites ci-dessus, les palettes en bois présentaient une activité antibactérienne treize fois supérieure à celle de la palette plastique H1. Vous trouverez tous les résultats dans cette étude d'hygiène. Les informations détaillées concernant ces tests figurent en ligne sur www.hygienestudie.gpal.de

Enfin, il a également été prouvé que le nettoyage professionnel éliminait efficacement la présence de bactéries et de champignons sur les palettes en bois – et pas seulement sur les palettes en plastique. Ce constat permet de réfuter un autre grand argument invoqué par les fabricants de palettes en plastique contre les palettes en bois.

Pour résumer, on peut conclure que les palettes Europe EPAL en bois sont une solution économique pouvant être utilisée en toute sécurité pour le transport et le stockage de denrées alimentaires sensibles du point de vue de l'hygiène.

Retrouvez toutes les infos concernant l'étude sous : www.hygienestudie.gpal.de

Cette étude a été commanditée par EPAL Deutschland.

