

Lave-vaisselle

Ne jetez pas l'éponge!

On en rêvait déjà au XIX^e siècle, et sûrement même à l'âge du bronze d'ailleurs, mais c'est le merveilleux XX^e siècle qui l'a enfanté. Le lave-vaisselle, objet de tous les fantasmes domestiques, endosse la corvée la plus détestée après le repassage. Que Choisir a testé les derniers modèles du marché et, bonne nouvelle, note une légère hausse de la qualité générale. Les appareils rendent à leur état naturel, immaculé et sec, couverts souillés et assiettes barbouillées. Plats et casseroles, en revanche, ont eu besoin d'un coup de grattoulette et de torchon supplémentaire pour retrouver leur éclat. Décidément, l'éponge nous colle à la peau...

LES MEILLEURS DU TEST

Siemens SN26M882FF, 1180 fr.

Miele G5300SC, 1690 fr.

Ecrans TFT Docteur PC et Mister TV

Initiée avec les téléphones portables, qui font désormais office d'appareils photo, la vague de schizophrénie continue à déferler sur l'électronique. Prenez les écrans d'ordinateur: ceux d'aujourd'hui mènent aussi une double vie. Ecrans studieux le jour, ils se glissent dans la peau du téléviseur la nuit. Mais rien de trouble dans ce jeu de passe-passe, se réjouit *Test-Achats*: la résolution des écrans TFT (Thin-Film Transistor, une technologie proche des écrans à cristaux liquides) est généralement plus grande que celle des téléviseurs LCD. Le côté obscur de cette opération résiderait plutôt dans la qualité de leur son, médiocre au possible.



LES MEILLEURS DU TEST

Ecrans pouvant servir de TV

Samsung XL2370HD, 294 fr.

Samsung XL2270HD, 259 fr.

Ecrans 3D pour jeux vidéo (exempts de son)

Alienware AW2310, 577 fr.

Acer GD245HQ, 499 fr.

Pneus d'été

Savoir pression garder

Avec leur relief inférieur à 3 millimètres, vos pneus d'été font profil bas. Il est donc temps d'opter pour du neuf. Le Touring Club Suisse (TCS) en profite pour mettre en garde contre les pneus prétendus neufs... mais qui sont sortis d'usine il y a plus de deux ans. Car avec le temps, et suivant les conditions de stockage, ces derniers peuvent présenter une qualité moindre. Il rappelle également l'importance du contrôle mensuel de la pression. En effet, des pneus insuffisamment gonflés n'assurent plus la sécurité sur route mouillée. *Le Guide Pneus d'été 2011* est disponible au TCS et sur Tcs.ch (gratuit pour les membres, 10 francs pour les autres).

LES MEILLEURS DU TEST

Dimensions 175/65 R 14 T

Continental Conti Premium Contact 2, 69 fr. 50

Uniroyal Rain Expert, 73 fr. 80

Dimensions 195 / 65 R 15 V

Vredestein Sportrac 3, 80 fr. 70

Bridgestone Ecopia EP 150, 90 fr. 90

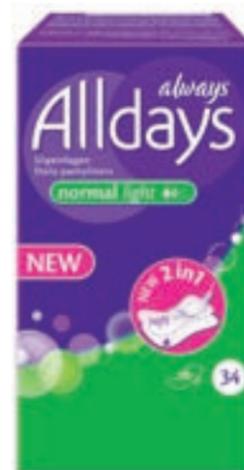


Protège-slips

L'envers du décor

Côté face, une fine surface douce et absorbante qui préserve également des coups de froid. Côté pile, une bande adhésive pour coller à tous les types de tissu. Cernées de partout par l'équipe de *Stiftung Warentest*, les 24 variétés de protège-slips testées avaient sacrément intérêt à assurer! C'est chose faite: les 400 femmes qui ont apprécié leur confort et le laboratoire qui les a analysées n'ont eu que peu à redire. Toutefois, selon la gynécologue interpellée par nos confrères allemands, les femmes sujettes aux mycoses vaginales devraient éviter de porter des protège-slips, qui accentuent l'humidité favorisant la prolifération de ces petits champignons indésirables.

Anne Onidi



LES MEILLEURS DU TEST

Alldays Always normal, 6 fr. 90/52 pièces

Alldays Always large, 6 fr. 45/44 pièces

Carefree with cotton extract, 5 fr. 90/58 pièces

Carton recyclé

Gare aux emballages suspects!

Des huiles minérales peuvent-elles contaminer les denrées? Une étude de l'émission télévisée allemande *Kassensturz* révèle un phénomène dont l'ampleur est préoccupante.

Pâtes, riz, semoule, céréales, biscuits, etc. Sur 21 échantillons de denrées alimentaires sélectionnés par l'émission *Kassensturz*, 18 présentent des traces d'huiles minérales supérieures aux limites toxicologiques acceptables. Contenues dans les cartons d'emballage, ces huiles sont dérivées de produits pétroliers et soupçonnées d'être néfastes pour la santé. Leur nom d'huiles prête à confusion car, loin d'être visqueuses, ces substances sont volatiles et se diffusent par conséquent dans les denrées. En ligne de mire, les aliments secs qui ne sont pas toujours efficacement protégés par un film plastique ou en aluminium dans leur carton.

Problème connu des fabricants...

Mais comment cette contamination des denrées est-elle possible? En Europe, près de 15% du papier et des journaux sont recyclés sous forme d'emballage pour l'industrie agroalimentaire. Or les encres utilisées pour l'impression des journaux et des livres ne sont pas destinées à entrer en contact avec de la nourriture. Les moyens techniques pour éliminer ces encres lors du processus de recyclage du papier en carton d'emballage sont trop peu utilisés.

Les fabricants interpellés par *Kassensturz* expliquent que le problème est connu. Selon eux, le seul moyen d'éviter ces substances indésirables serait d'utiliser des fibres non recyclées – dont le coût écologique est non négligeable – ou de protéger les aliments avec un film supplémentaire. Le hic, pourtant, c'est que les journalistes allemands en ont également trouvé dans les emballages produits à partir de fibres non recyclées... Dans ce cas, seule l'encre utilisée sur l'emballage peut expliquer la contamination. Evidemment, à ce stade, les fabricants de carton renvoient la balle à l'industrie agroalimentaire pour qu'elle assume les surcoûts de production d'articles exempts de toute contamination!

... et des autorités

A l'Office fédéral de la santé publique (OFSP), on se veut plutôt rassurant: on conseille aux consommateurs de varier leur alimentation et l'on rappelle que les phénomènes de migration de substances dans la nourriture sont sous surveillance. Néanmoins, l'OFSP invite les parties à trouver des solutions qui, tout en étant écologiques, ne mettent pas la santé des consommateurs en danger.

En effet, pour l'heure, seules les encres spécifiquement destinées aux emballages alimentaires sont régulées, même s'il est implicite que tous les matériaux de conditionnement doivent être au-dessus de tout soupçon.

En Allemagne, l'Institut fédéral de l'évaluation des risques tirait la son-



Inquiétant: un carton en fibres non recyclées ne garantit pas l'absence de contamination pour autant.

nette d'alarme à ce sujet il y a une année déjà. Les fabricants de papier, d'aliments ou même d'encres cherchent des solutions appropriées... un exercice difficile dans un contexte sans valeur limite légale.

Huma Khamis



Retrouvez les résultats complets sur Frc.ch.

Limites outrageusement dépassées

A l'heure actuelle, les toxicologues s'accordent à fixer la limite à 0,6 mg d'huile minérale par kilo d'aliment. Or, selon *Kassensturz*, certains produits en contiennent jusqu'à 48 mg par kilo, soit près de 80 fois plus! Parmi les aliments contaminés massivement, on trouve les Fettucine de Globus, les Tagliatelles Combino de Lidl (qui, selon le distributeur, ont été retirées de la sélection), les Grissini Torinesi de Denner et les Grissini Torinesi de Buitoni (également retirés de l'assortiment Coop).