

Teflon

Les poêles du soupçon

La pression des ONG et des associations de consommateurs bouscule le leader de l'électroménager et le pousse à innover

Voilà un bel exemple de communication de crise. Lorsqu'un journaliste appelle Tefal pour discuter de l'éventuelle toxicité des revêtements antiadhésifs de ses articles culinaires, l'entreprise lui offre illico un billet d'avion pour Rumilly (Haute-Savoie) ! Là, il découvre l'usine de cette filiale de Seb, numéro un mondial du petit électroménager et des articles culinaires. Sa chaîne, d'où sortent chaque année plus de 20 millions de poêles, crêpières et woks, les batteries de tests auxquels ils sont soumis, et évidemment les bonnes pratiques environnementales de l'entreprise : filtrage des fumées, station d'épuration maison... C'est beau.

En revanche, sur la composition chimique du fameux revêtement antiadhésif qui a fait la fortune du groupe, on obtiendra bien peu d'informations. Fabriqué à base de PTFE (polytétrafluoroéthylène) acheté à des fournisseurs tels que Dyneo, Daikin ou DuPont, ce revêtement, déposé sous le nom de Teflon par DuPont en 1945, mythique pour avoir rendu possible la conquête spatiale par son exceptionnelle résistance, a été épinglé au début du mois d'octobre par le Réseau Environnement Santé (RES), groupement d'ONG, de scientifiques et de citoyens, qui avait déjà lancé l'alerte sur les biberons au bisphénol A. Ce qu'ils reprochent aux poêles Tefal ? L'utilisation, dans le processus de fabrication du revêtement, d'une molécule toxique, le PFOA (acide perfluorooctanoïque), qu'ils soupçonnent d'être cancérigène.

« Secret industriel »

Sur place, Tefal assure que le produit fini ne contient pas de PFOA. Certes, la molécule a été utilisée dans la fabrication du revêtement jusqu'en 2010, mais elle s'évapore dans sa totalité lors de la cuisson du produit. Depuis un an, les emballages contiennent d'ailleurs les mentions « No PFOA, no lead [plomb] ». En outre, les quantités de PFOA utilisées ne cessent d'être réduites : sa concentration a été divisée par dix depuis 2002. Enfin, depuis le début de l'année, tous les fournisseurs de PTFE de Tefal ont supprimé le PFOA du



Parts de marché

Ventes fin octobre 2009 sur poêles, crêpières et creux (casserolles, sauteuses, faitouts)

(1) Tous les hypermarchés et supermarchés (Carrefour, Auchan, Casino, Conforama, But, Printemps, Darty...) sauf spécialistes de la décoration et de l'immobilier (Alinéa, Habitat et Bona notamment)
Source : panel GFK

FAUT-IL AVOIR PEUR DU PFOA ?

Breveté par DuPont de Nemours sous le nom de Teflon, le PTFE ne peut adhérer au support aluminium qu'à l'aide d'une substance, l'acide perfluorooctanoïque (PFOA) reconnu par l'agence de protection de l'environnement des États-Unis comme cancérigène probable chez le rat. Par ailleurs, d'après une étude menée au Danemark et publiée en mars 2009, le PFOA, au contact d'autres molécules chimiques – du PFOS en l'occurrence, interdit depuis 2008 mais encore présent dans nos organismes –, entraînerait une baisse de la fertilité masculine. Suite à l'alerte du Réseau Environnement Santé, le groupe DuPont a reconnu la présence de PFOA « dans des quantités si faibles que le risque potentiel d'exposition des consommateurs au PFOA est négligeable ». Ce qui ne l'a pas empêché de promettre sa disparition d'ici à 2015. **M. B.**

processus de fabrication même. À commencer par le groupe DuPont : « Nous avons déjà commencé à le supprimer et Tefal est le premier bénéficiaire de cette nouvelle formule », assure Henri Werner, responsable de la communication du risque au siège Europe. Et les concurrents ? « C'est un processus industriel long, qui suppose de transformer les installations de production. »

Soit. Seulement voilà : au nom du « secret industriel », impossible de connaître le nom de l'« agent chimique au meilleur profil environnemental » qui a remplacé le PFOA. Du coup, les scientifiques du Réseau Environnement Santé restent dubitatifs. Dans ces conditions, difficile pour Tefal, identifié jusque dans son nom au produit incriminé – Tefal signifie « Teflon sur aluminium », de faire admettre son innocence !

Surenchère verte

Des petits malins n'ont pas tardé à surfer sur ce doute. Greenpan d'abord, puis Cristel, Beka, **Aubecq**... Depuis un an, plus de dix marques, écologiques ou non, proposent des revêtements antiadhésifs alternatifs, dits « céramiques ». Pour s'imposer sur le marché, ils sortent le grand jeu. Chez Aubecq, on multiplie les partenariats, avec le WWF ou avec les chefs Julie Andrieu et Cyril Lignac. Chez Cristel, le discours est à la surenchère verte : aux premiers signes d'usure, la marque promet une réfection du revêtement céramique « à moindre coût ».

Même s'il est entré dans une guerre économique – au point de poursuivre Greenpan en justice aux Pays-Bas pour dénigrement –, l'empire Tefal reste difficile à ébranler. La marque a certes observé des chutes de ses ventes en 2009 sur certains marchés (de -30 à -40% en Russie !) mais l'attribue à la crise. En France, où elle détient près de 50% de part de marché, la demande n'a pas ralenti. Sa domination, adossée à celle du groupe Seb, lui assure en grandes surfaces une visibilité maximale. Voire, comme s'en plaignent ses challengers, un moyen de pression pour limiter l'intrusion des petits nouveaux dans les rayons. **MORGANE BERTRAND**