

# Coronavirus : le savon pour les fruits et les légumes vraiment indispensable ?

Si vous faites partie des personnes qui nettoient tout afin d'éviter une contamination au Covid-19, sachez que le savon spécifique pour les fruits et légumes n'est pas indispensable et qu'il existe des alternatives.

## Le savon pour fruits et légumes en rupture de stock

Le lavage des mains au savon et à l'eau est assurément LE geste barrière qui permet de lutter efficacement contre le coronavirus. Il permet en effet d'éliminer quasiment toutes les bactéries. Une efficacité démontrée et un vrai succès pour le savon, en particulier sous forme liquide, qui ont entraîné de longues pénuries dans les magasins, pendant et même après le confinement.

Surfant sur la vague, des fabricants se sont aussi mis à proposer des savons destinés au lavage des fruits et des légumes. Leurs ventes ont été « visiblement boostées par la crise sanitaire, au vu du nombre de sites Internet affichant "rupture de stock" » explique Que Choisir. Pourtant, ce type de produit ne serait absolument pas indispensable.

## Comment préparer les fruits et les légumes ?

Que Choisir dénonce « les pièges du marketing » qui profitent de la peur du virus et proposent un packaging séduisant avec une « jolie étiquette vintage » mais aussi polluant puisque la bouteille est en plastique et parfois elle-même emballée dans un sachet plastique. Compte-tenu de sa composition, le savon pour fruits et légumes reste assez cher : 6,90 euros le litre pour celui vendu par la marque française Briochin.

Même si les autorités sanitaires estiment qu'il est peu probable que le Covid-19 se transmette par les fruits et les légumes, vous pouvez toujours les laver vous-même. L'Agence nationale de sécurité sanitaire (ANSES) donne les conseils suivants : « Après lavage à l'eau potable, essuyer les aliments avec un essuie-tout à usage unique, aide à éliminer d'éventuelles particules virales. Quand cela est possible, vous pouvez ensuite peler les fruits et légumes consommés crus ». Par ailleurs, « Une cuisson à 70°C à coeur, recommandée pour inactiver de nombreux microorganismes, permet aussi de détruire le virus SARS CoV2, potentiellement présent, (étant lui-même sensible à une température de 63°C pendant 4 min).