



BIEN CHOISIR LES CONTENANTS ALIMENTAIRES !

Les contenants alimentaires sont les récipients utilisés pour cuisiner, manger et conserver les aliments.

Dans les magasins, les rayons de vaisselle dédiés aux enfants présentent généralement un large choix d'assiettes, couverts, verres, biberons en plastique ou en matière ressemblant à du plastique.

Ces matériaux sont présentés comme idéaux pour les enfants car légers, colorés et peu susceptibles de casser. Néanmoins, l'ONE recommande de privilégier l'acier inoxydable, la faïence et le verre¹.

POURQUOI CE CHOIX ?

L'acier inoxydable, la faïence et le verre sont des matériaux inertes, robustes, qui se dégradent peu à l'usage et qui seront durables dans le temps. Du fait de cette durabilité, ces contenants, parfois plus onéreux à l'achat, seront aussi plus économiques sur la durée car il faudra les remplacer moins souvent.

i Les milieux d'accueil qui ont déjà adopté ces matériaux en sont ravis et ne déplorent pas plus de casse.

Voir Article Flash Accueil N°31 : « DU VERRE, DE LA FAÏENCE, DE L'INOX... EN MILIEU D'ACCUEIL, C'EST POSSIBLE ! »



Chaque matériau a son usage privilégié :

- l'acier inoxydable est idéal pour la cuisson et la conservation,
- la faïence pour les assiettes et les bols,
- le verre pour les boîtes de conservation, les assiettes, les verres et les biberons.

i Les biberons sont fabriqués avec un verre plus solide et souvent vendus munis de gaines en silicone facilitant la préhension.

Notons également que ces matériaux sont plus lourds que le plastique et donc plus stables. Par exemple, un verre en verre se renversera moins souvent face aux mouvements parfois imprécis des enfants qu'un verre en plastique. Cela favorise l'acquisition de l'autonomie des enfants à table.

LE SAVIEZ-VOUS ?

Les tout-petits peuvent commencer à boire directement dans un verre. Il en existe de petites tailles.

QUELS EFFETS SUR LA SANTÉ ?

Les plastiques et assimilés (mélamine, résine végétale) ont des compositions très diversifiées. Leur usage peut avoir des effets néfastes sur la santé des enfants.

¹ Voir Brochure « Des équipements au service du projet d'accueil » ONE 2019 - p.21 et 23 et la brochure « Une infrastructure et des équipements au service du projet d'accueil – spécial Accueillant(e)s » One 2020 - pp. 38-40

COMMENT LES RECONNAÎTRE ?

La **mélamine** ressemble au plastique, en plus léger. Il est indiqué sur les récipients en mélamine qu'ils ne peuvent aller au micro-ondes, ni au lave-vaisselle.

La **résine végétale**, souvent résine de bambou, ressemble aussi à du plastique en plus léger, avec un fini mat, parfois généralement granuleux. Cette matière est souvent présentée, à tort, comme une alternative saine et écologique au plastique. La vaisselle en résine de bambou est parfois appelée vaisselle en bambou, ce qui est inexact. Elle est en réalité composée de fibres de bambou agglomérées entre elles par une résine, le plus souvent de mélamine. En raison de doutes sur l'innocuité de ce matériau à l'usage, l'ONE ne l'a jamais recommandé. Au mois de février 2021, la Commission européenne a décidé d'interdire la vente de contenants alimentaires en résine de bambou.

Le 21 mai 2021, l'AFSCA a publié une Circulaire² relative à l'interdiction des matériaux en contact alimentaire en plastique, fabriqués à partir de fibres végétales.

Les plastiques, la mélamine et la résine végétale ont comme point commun d'être des matériaux moins stables, par exemple lors de contacts avec des aliments gras, acides ou chaud.

Cela signifie que dans ces conditions, la couche supérieure du matériau peut s'altérer et certains de ses composants peuvent alors migrer dans la nourriture.

QUELLE EST LA NATURE DE CE QUI VA MIGRER DANS LES ALIMENTS ?

Cela peut être des plastifiants, comme les phtalates ou les bisphénols qui ont des propriétés de perturbation du système hormonal, même à très petites doses.

Les perturbateurs endocriniens³ ont des effets sur le fonctionnement normal de l'organisme et peuvent nuire au bon fonctionnement de celui-ci. Les bébés et jeunes enfants y sont particulièrement sensibles car leur organisme est encore immature et en plein développement.

Cela peut être de la mélamine qui se détériore à haute température et peut se dégrader notamment en formaldéhyde, un composé reconnu cancérigène pour l'homme.

De plus, lors d'usages répétés, ces contenants vont se décolorer, se griffer, se tâcher. Ce sera le signe qu'il faut les remplacer, l'intégrité du matériau étant entamée, entraînant le transfert de microparticules de plastique dans la nourriture.



J'ai de la vaisselle en plastique ou en mélamine, que faire ?

- Éviter de cuire ou réchauffer dedans.
- La remplacer dès qu'elle est blanchie, écaillée, ébréchée, décolorée, tâchée ou griffée.
- Éviter le contact d'aliments gras, acides, chauds car le transfert est alors favorisé.
- Éviter d'y couper des aliments.

J'ai de la vaisselle en résine végétale, que faire ?

Pour les milieux d'accueil qui possèderaient de la vaisselle en résine végétale, l'usage est toujours autorisé par l'AFSCA, bien que non recommandé par l'ONE, moyennant les précautions suivantes :

- Ne pas chauffer ces contenants à plus de 70°C (y compris dans un lave-vaisselle) ou y déposer de la nourriture chaude.
- Ne pas les mettre au micro-ondes.
- Éviter de couper dans ces récipients.
- Ne pas les utiliser avec des aliments gras et/ou acides.
- Remplacer toute vaisselle dès que cette dernière est blanchie, écaillée, ébréchée, décolorée, tâchée, griffée.

Réfléchir au choix des contenants alimentaires participe à une démarche plus globale d'offrir un environnement sain favorable au développement de l'enfant.

i Les recommandations rappelées dans cet article sont valables aussi lorsqu'on choisit du matériel informel pour l'activité des enfants : assiettes, saladiers et couverts en plastique, anciens flacons de cosmétiques... Rien ne vaut de varier les matières proposées aux enfants (carton, tissu, bois...) et de rester vigilant lors de leur mise à disposition auprès de jeunes enfants !

POUR EN SAVOIR PLUS

- Brochures « Des équipements au service du projet d'accueil » ONE 2019 et « Une infrastructure et des équipements au service du projet d'accueil – spécial Accueillant(e)s » ONE 2020
- Fiches « Manger, c'est plus que manger ! » : Je réfléchis l'espace repas – Quel matériel privilégier ? ONE 2018
- Air de Familles : « Alimentation - Quels contenants »

Héloïse PAPILLON et Nadine VANDERHEYDEN
Cellule Eco-Conseil ONE

² https://www.favv-afsc.be/professionnels/denreesalimentaires/circulaires/documents/20210521_circ-ob_bambou_v1_FR.pdf

³ Voir Article Flash Accueil N°35 : « Doit-on craindre les perturbateurs endocriniens en milieu d'accueil ? »