

Films alimentaires L'adhé

Qui ne s'est jamais énervé en manipulant un film alimentaire? Hélas,

**DOSSIER RÉALISÉ PAR
HUMA KHAMIS**

L'utilisation d'un film alimentaire tourne parfois au cauchemar: il est censé coller à tout, mais se colle sur-tout à lui-même, et rarement au support sur lequel on veut l'employer. Afin de voir ce qui se cache derrière ces films transparents, la FRC a testé les produits les plus courants.

Bonne nouvelle! Nous avons trouvé celui qui répond à la majorité de vos besoins. Malheureusement, dans certains cas, c'est bien à l'utilisateur de faire preuve de la souplesse qui fait défaut à cette fameuse pellicule destinée à conserver nos aliments.

Un panel de testeurs et un laboratoire spécialisé

se sont penchés sur 120 rouleaux de sept marques différentes. Ils n'en ont pas perdu leurs nerfs...

Une colle pour l'adhérence

Autant le préciser d'emblée, même le meilleur film étirable du monde rencontre des difficultés à adhérer à certaines surfaces. Inutile donc de pester contre celui-ci lorsque vous l'em-

ployez sur du téflon (un moule à gâteau, par exemple) ou sur de l'acier: il ne tiendra pas... ou alors péniblement. Normal: les ustensiles de cuisine portant ce type de revêtement sont conçus pour être antiadhérents et éviter que les substances ne s'y attachent. Par conséquent, face à ces récipients peu coopérants, il faudra compter sur la

faculté du film à s'étirer et sur son autoadhérence. Sur ces points, seul le film alimentaire M Budget s'en sort convenablement et vient à bout de la surface émaillée d'une casserole. De leur côté, Folio et Saran peinent à l'attache...

A l'opposé, tous les films alimentaires en test ont passé sans encombre l'épreuve du saladier en



Attention, ça chauffe

Quoi de plus simple que de passer directement l'assiette recouverte de film alimentaire du frigo au micro-onde, en prenant soin d'y percer quelques trous au préalable? Méfiez-vous, toutes les pellicules ne supportent pas les hautes températures, et vous risquez bien d'être confronté à du plastique qui se rétracte et qui n'empêche plus les projections dans le four. Dans le pire des

cas, des substances indésirables peuvent se retrouver dans votre nourriture. Si vous voulez chauffer les aliments emballés, choisissez des films portant la mention «résiste au micro-onde». A titre d'exemple, le film Saran est conçu pour aller au four micro-onde et résiste à des températures de 180 degrés. Mais cet avantage a un prix: ce film est plus épais, moins adhérent, et c'est aussi le plus cher de notre test. H. K.





rence au bout du rouleau

même les meilleurs ont de la peine à tenir sur certaines surfaces.



plastique, du verre ou encore de la coupelle en verre dépoli. Rien de surprenant: ces surfaces sont idéales pour ce type de membrane.

En revanche, face au saladier à bord dentelé, Saran déclare une nouvelle fois forfait, manquant d'élasticité et d'adhérence à la fois. Ce piètre résultat s'explique par la nature de ce film, qui peut également

être utilisé au micro-onde (cf. encadré: «Attention, ça chauffe»).

Poussez la languette

Autre point délicat des films alimentaires: la solidité. En effet, ils doivent être suffisamment souples pour s'étirer, tout en faisant preuve d'une certaine résistance avant de se déchirer. Les moins bien

conçus ne s'étirent souvent que dans un seul sens (latéral) et font preuve d'une certaine rigidité.

Mais la surprise, c'est que les films les plus solides, c'est-à-dire Folio et Saran, sont aussi ceux qui adhèrent le moins. Plus fragiles, M-Budget et Coop prix garantie s'en tirent honorablement.

Malgré toutes les quali-

tés intrinsèques de ces produits, il n'en reste pas moins que leur utilisation quotidienne est une source de défi ménager.

Films difficiles à dérouler, scie de découpe inefficace ou emballage peu résistant: ces détails n'ont échappé ni à nos experts ni au panel de testeurs.

Au cours de l'essai, de nombreux membres du jury, à bout de nerfs, ont sorti le rouleau de son emballage et tenté de le découper sans utiliser la scie incluse sur l'emballage. En effet, ils sont peu à avoir remarqué la petite languette qu'il suffit de replier à l'intérieur du mandrin: elle permet de stabiliser le rouleau et facilite son déroulage... Une petite subtilité qui ne changera pas la vie, mais qui devrait assurer un déroulage du film plus serein.

H. K.



Pas de problème de migration

Les anciennes générations de films alimentaires contenaient des assouplissants à base de phtalates.

Ces substances, connues pour provoquer des perturbations du système endocrinien, migrent facilement dans les aliments. C'est pourquoi elles ont été interdites dans tous les emballages alimentaires.

Notre laboratoire a quand même effectué une série de tests de migration de molécules indésirables, et aucun

problème n'a été relevé.

A noter que tous les objets et matériaux destinés à entrer en contact avec la nourriture doivent porter la mention «convient pour aliments» ou un pictogramme du type:



H. K.

Conserver une âme écolo

L'utilisation des films alimentaires n'est pas l'option la plus écologique. Tour d'horizon des moyens de conservation:

■ RÉCIPIENT EN VERRE OU EN CÉRAMIQUE

Idéal et sans risque de migration, surtout si le récipient est recouvert d'une assiette! Toutefois, il est lourd et peut se casser.

■ BOÎTE EN PLASTIQUE

Lavable et réutilisable, c'est un choix écologique intéressant. Hélas, elle n'est pas toujours hermétique. Certaines boîtes se colorent au contact des aliments.

■ FILM PLASTIQUE EN PE

Il colle plutôt bien à la forme des denrées alimentaires tout en étant transparent. Mais il est incinéré.

■ PAPIER SULFURISÉ

Il est assez bon marché. Mais il ne s'adapte pas à la forme des aliments, laisse passer l'air et se déchire lorsqu'il est mouillé. Difficile à recycler, il pèse plus lourd que le film alimentaire.

■ PAPIER ALUMINIUM

Il protège bien les aliments et résiste aux hautes températures. Mais il se déchire facilement. De plus, des molécules peuvent migrer dans certains aliments. (cf. encadré: comment conserver ses restes). Il doit être recyclé.

■ FILM PLASTIQUE EN PVDC (polychlorure de vinylidène)



Presque aussi pratique que le film en PE, son contenu en chlore lui vaut la dernière place.

Protocole de test

L'adhérence et l'autoadhérence sont évaluées par un jury de consommateurs et d'experts. Les essais sont effectués sur différents supports (saladier en plastique, verre, saladier à bord dentelé, coupelle en verre granuleux, cul-de-poule en inox, plat en terre cuite émaillée, casserole en acier émaillé, pomme et brioche), sur la base d'un questionnaire.

Les mesures de la résistance à la traction et de l'épaisseur permettent de définir la solidité du film alimentaire. Le côté pratique est évalué, entre autres, sur la base de la facilité de découpe et de déroulement, le centrage du film sur le mandrin et la capacité du film à s'allonger avant de se rompre. La résistance de l'emballage, l'épaisseur du film et l'aspect

tranchant entre en ligne de compte pour l'aspect général du produit. Enfin, un test de migration de substances indésirables est effectué, selon les normes en vigueur, sur des produits aqueux, gras ou acides. Ce dernier point constitue un critère limitant, et tout manquement à ces exigences conduit à un déclassement final (ce qui n'a pas été le cas ici). H. K.

			
		MIGROS Film alimentaire polyéthylène 50 m x 29 cm	COOP Film alimentaire 50 m x 29 cm
PRIX		1 fr. 15	1 fr. 20
ADHÉRENCE (40%)		+	■
SOLIDITÉ (20%)		■	■
PRACTICITÉ (35%)	Découpe	+	+
	Facilité de déroulement	+	+
	Centrage du film sur le mandrin	+	+
	Delta (différence de longueur entre le mandrin et le film)	■	■
	Allongement rupture (sens extrusion)	+	▲
EMBALLAGE ET ASPECT GÉNÉRAL (5%)		+	●
MIGRATION *		+	+
APPRÉCIATION GLOBALE		83,01%	60,72%

* Critère limitant






COMMENT CONSERVER LES RESTES AU FRIGO?

Dans la mesure du possible, il est préférable de garder les aliments dans leur emballage d'origine aussi longtemps que possible, puisque ceux-ci sont en général dans le matériau le plus approprié au produit (pensez toutefois à limiter le suremballage au moment du choix, cf. *FRC Magazine* No 11). Le film alimentaire est particulièrement efficace pour conserver viandes et poissons mais ne convient pas forcément à tous les usages:

- Pour les fromages, il est préférable d'utiliser du papier sulfurisé ou une simple boîte en plastique. Selon les fromages, ils peuvent tenir plusieurs semaines à moins de 7 degrés avant qu'ils ne s'altèrent.
- Pour la charcuterie, c'est la boîte en plastique qui convient le mieux, pour autant qu'elle soit conservée à moins de 4 degrés. Attention, les charcuteries cuites (jambon, etc.) se dégradent très rapidement.
- Pour les fruits et légumes, choisissez un plastique laissant passer l'air afin d'éviter qu'ils ne se flétrissent à cause de leur moiteur. Gardez-les à une température fraîche de l'ordre de 8 degrés, mais pas trop froide. Tant qu'ils gardent un bel aspect extérieur, ils sont consommables.
- Evitez l'aluminium, qui pèse lourd sur l'environnement. Par ailleurs, les aliments acides (tomates, olives, rhubarbe) attaquent l'aluminium, qui risque alors de migrer dans les aliments.

Source Test-Achats, sept. 2001



 DENNER Film étirable 50 m x 29 cm	 CASINO Film fraîcheur 50 m x 29 cm	 FOLIO Frischhalte Folie 50 m x 29 cm	 TOPPITS Film fraîcheur 50 m x 29,5 cm	 SARAN Film alimentaire 20 m x 29 cm
0 fr. 95	1 fr. 50	1 fr. 19	3 fr. 50	3 fr. 80
■	■	▲	▲	▲
●	●	+	●	+
■	■	+	+	+
●	■	+	●	+
+	+	+	●	+
■	●	■	▲	■
▲	■	+	▲	▲
●	●	+	+	●
+	+	+	+	+
59,88%	58,07%	56,38%	44,34%	43,79%