

Remarques : Le N°7 est aussi utilisé pour les systèmes multicouches (bouteilles de lait en [PEHD + Carbone + PEHD] par ex.). Dans ce cas, il n'y a pas de Bisphénol-A. Certaines carafes d'eau sont codifiées en N°7. Il ne s'agit pas de PC mais de "SAN" (Styrène AcryloNitrile), un plastique sans Bisphénol A qui rentre dans la classification N°7 (OTHER ou AUTRES PLASTIQUES).

Evitez d'acheter, réchauffer ou stocker de la nourriture dans des emballages en plastique N°1, 3, 6 ou 7 (PC).

La migration est en effet fortement augmentée lorsqu'il s'agit d'un liquide, et par la durée de stockage, la présence d'un corps gras, la température, et le passage au micro-ondes.

Evitez les boîtes de conserve ou les canettes ayant un revêtement en plastique à l'intérieur (résine époxy à base de Bisphénol-A). Les barquettes (type viande) sont à priori en PS (N°6) dessous et en film PVC étirable (N°3) dessus.

Le problème ne concerne pas que les emballages mais aussi beaucoup d'ustensiles de cuisine (bouilloires électriques, paniers en plastique des cuis-vapeur électriques, poêles et moules avec revêtement en **PTFE**).

Infos de l'INRA de Toulouse : la **pâte à modeler** contient **50% de Phtalates** qui passent directement dans la peau ... et les biberons "SANS BPA" ressemblant trop aux anciens biberons (transparents, rigides) risquent fort de contenir du ... **Bisphénol S**, (toxicité inconnue) => **Privilégiez donc le verre ou les plastiques sécuritaires (N°2, 4 ou 5)**.

BON A SAVOIR :

- **Certaines bouteilles de lait sont codifiées PEHD et N°7** ("Autres plastiques") car il s'agit en fait d'un système à 3 couches (PEHD + Carbone + PEHD). **Ce n'est pas du Polycarbonate, donc pas de Bisphénol A.**
- **Une brique alimentaire = Carton + Aluminium + PELD N°4 à l'intérieur, donc à priori sans risque.**

SOYEZ UN COMSOM'ACTEUR :

- **PRIVILÉGIEZ LES EMBALLAGES EN VERRE (bouteille d'huile, grand pot de yaourt), EN CARTON ET LE VRAC.**
- **Si vous n'avez pas le choix, PRIVILÉGIEZ BOUTEILLES DE LAIT EN PEHD (2), ET POTS DE YAOURTS EN PP (5).**

DES SOLUTIONS DE REMPLACEMENT EXISTENT POUR LA CUISINE ET LA CONSERVATION DES ALIMENTS :

- **Plats en INOX 18/10, FER, FONTE, VERRE, vraie CERAMIQUE, Paniers vapeur en inox ou en bambou ...**
- **Assiette posée sur un plat ou retournée sur un saladier, ...**

Si vous décidez de remplacer vos poêles anti-adhérentes par des **poêles avec un revêtement en céramique** : sachez que leur **usure est souvent très rapide** (parfois moins d'une année pour certaines marques) ...