

[Accueil](#) > [Actualités](#) > [Agroalimentaire](#)

Cette barquette alu, au micro-ondes ou pas ? Réponse avec la norme NF D21-314

Encore un exemple de l'intérêt des normes volontaires pour le consommateur : la nouvelle norme NF D21-314 évalue l'aptitude au chauffage par micro-ondes des emballages alimentaires en métal.

Publié le 09/05/2023, mis à jour le 23/05/2023 à 14:26



Cela peut sembler contre-intuitif pour toute une génération de consommateurs qui se seraient bien gardés de mettre des ustensiles en métal dans les fours à micro-ondes. Et pourtant, barquettes en alu et autres emballages en acier sont microondables. Une aubaine, à l'heure où le tout-recyclage et le réemploi poussent à privilégier ces matériaux.

Microondables sans danger, à condition d'avoir passé les tests en bonne et due forme ! En l'espèce, la norme [NF D21-314](#), publiée en janvier 2023 dans la collection AFNOR, décrit une méthode permettant de déterminer l'aptitude au réchauffage par micro-ondes d'articles métalliques ou partiellement métalliques (nus ou revêtus) utilisés comme contenants de denrées alimentaires ou de boissons, qu'ils soient destinés à être utilisés une ou de nombreuses fois. Des articles qui ont des atouts : « *Dans une barquette métallique, le réchauffage de l'aliment passe par l'ouverture, les ondes ne traversent pas le métal, mais le résultat est très homogène*, explique au magazine *Enjeux* Gilles Mangin, ingénieur de recherche chez ArcelorMittal, à l'origine de l'élaboration de ce document. *85,5 % des emballages en acier vendus (type boîtes de conserve) sont recyclés. De plus, ils sont robustes, ne cassent pas.* »

Pas d'angles vifs

La norme détaille le principe, l'appareillage, les éprouvettes, l'étalonnage du four à micro-ondes (détermination de la puissance utile), le mode opératoire (tests de performance, tests de sécurité), le marquage, l'étiquetage ou la notice d'emploi (qui doivent être communiqués aux consommateurs), le rapport d'essai. « *Des tests ont été réalisés par des laboratoires indépendants, qui ont vérifié qu'il ne se passait rien d'anormal dans le four et que les emballages étaient aptes à l'usage*, explique Gilles Mangin. *La forme de l'emballage est importante, il ne doit pas y avoir d'angles vifs. L'enjeu n° 1 est de garantir la sécurité de l'utilisateur. Des recommandations doivent être communiquées sur le bon usage : placer le récipient au centre du four, pas près des parois, ne pas mettre de couvercle métallique... Les consignes de sécurité sont décrites dans la norme.* » La méthode utilisée vise à exclure à la fois les articles qui pourraient endommager le four, par exemple en provoquant la formation d'un arc électrique, et les articles susceptibles d'être endommagés par le chauffage par micro-ondes.

La norme NF D 21-314 comble un vrai manque, considère l'expert. Car aujourd'hui, il arrive que des allégations de compatibilité d'articles métalliques avec les fours à micro-ondes s'appuient sur la norme NF EN 15284, qui traite des articles culinaires en céramique, verre, vitrocéramique ou plastique... Rien à voir ! Il y avait donc besoin d'un document de référence, et le projet de porter cette norme française au CEN permettra de remplir cet objectif à l'échelle européenne.

©Getty Images/LucTeboul

[CONSULTER LA NORME NF D21-314](#)