Pour plus de contenu, connectez-vous !

Utilisation du bois en cuisine/ boulange

Un certain nombre de matériaux ne font pas encore l’objet d’une réglementation spécifique, que ce soit au niveau de l’Union européenne ou au niveau national, ou sont réglementés de manière incomplète. C'est en particulier le cas du bois.

Les matériaux et objets en bois peuvent à l'état de produit fini être destinés à entrer en contact direct avec des denrées alimentaires ou dont on peut raisonnablement prévoir qu’ils seront mis en contact direct.

Pour les matériaux et objets en bois, il peut s'agir de bois brut ou de produits à base de bois (panneaux, contreplaqué, etc.). Ils peuvent être vernis, laqués, peints, collés, imprimés ou revêtus.

Les principaux exemples d'application sont les suivants :

- *Emballages*

Les filières alimentaires concernées sont nombreuses.

A titre d'exemples : fruits et légumes (cageots, cagettes, caisse-palette), produits de la mer (caisses, caissettes, bourriches), produits transformés à base de lait (boites), produits de la boulangerie-pâtisserie (panière, corbeille), confiseries (bonbonnières) et tout autre conditionnement destiné à entrer en contact direct avec des denrées alimentaires.

- *Autres objets*

Les équipements de l'industrie agroalimentaire et les plans de travail : planches et surfaces spécifiquement destinées à la préparation des denrées alimentaires, billots de découpe pour la viande, tonneaux pour la fabrication des vins et alcools, gerles pour la fabrication des fromages, etc.

Le bois est un matériau qui peut également, dans un cadre traditionnel, avoir un effet recherché dans la technologie agroalimentaire (vieillissement des alcools en fûts, affinage des fromages au contact des gerles, etc.). Dans ce cadre, n’est pas concernée par cette fiche la libération intentionnelle des constituants naturels du bois dans des types particuliers de denrées alimentaires.

Les opérateurs de l’agroalimentaire doivent en outre respecter les dispositions générales d’hygiène du règlement (CE) n°852/2004 pour les équipements, plans de travail et surfaces destinées à entrer en contact avec les denrées alimentaires et notamment le point 1 du chapitre 10 de l'annexe II, le point 1f du chapitre II de l'annexe II et le chapitre V de l'annexe II.

- les ustensiles de cuisine (bols, plateaux, planches à découper, couverts, plats, saladiers, coupelles, mortiers, etc.).

- les piques à brochettes pour les viandes, les poissons, les légumes et les fruits ainsi que les bâtonnets pour glaces alimentaires.

Ne sont pas concernés par les questionnement

- les articles de vannerie,
- les objets en liège,
- les objets en bambou[1]
  [1]Le bambou n’est pas une espèce de bois.

Restriction d'emploi

A l’exception des traitements antifongiques temporaires pour les conteneurs de fruits et légumes conditionnés ou non, **les matériaux et objets en bois destinés ou susceptibles d’entrer en contact avec des denrées alimentaires ne doivent pas avoir fait l’objet d’un traitement chimique de protection**.

Les vernis et huiles

Les vernis

Les vernis avec l’appellation « alimentaire » sont conçus pour les meubles et autres supports dans lesquels seront déposés des aliments secs. Ces vernis constituent une bonne protection pour isoler le bois des aliments. Mais le principal défaut de ces vernis c’est leur fragilité face à la température. Les aliments chauds vont créer des micros fissures, avec le temps ces fissure vont s’agrandir avec les nettoyages, l’humidité, des rayures, les coups et au bout de quelque temps l’utilisateur aura ingérer une partie de ce vernis.

Les huiles

D’autres produits que les vernis sont employés en protection de récipients en bois, les huiles alimentaires et plus largement les huiles siccatives. Ces produits pénètrent bien le bois et encore plus profondément à une température de 30 à 40°C. Certaines vont avoir tendance à moisir mais tout dépend de la fréquence d’utilisation de ces récipients.

Une huile qui ne rancit pas c’est l’huile de paraffine issue d’hydrocarbures. Elle ne transmet aucun gout au bois et se comporte bien dans le temps. Mais comme toutes les huiles, après les premiers lavages il faut en repasser un peu sur la surface.

Une huile qui est plus naturelle est l’huile d’abrasin (ou huile de bois de chine ou encore huile de tung) ou de lin. Plus l’indice de siccativité plus elle est susceptible de durcir par changement chimique. Par abus de langage on parle de séchage des huiles mais il n’y a pas d’évaporation mais un changement chimique.

L’huile nourrit le bois, empêche les déformations des pièces, diminue la pénétration des aliments dans le bois et finalement très peu de produit remonte en surface (sauf au contact avec un liquide chaud).

Un vernis dit “alimentaire” doit respecter les normes de **conformité contact alimentaire**. Cela signifie qu’une fois sec et durci, il ne libère aucune substance nocive susceptible de contaminer les aliments.

Les essences de bois

Il n'existe pas de procédure d’autorisation règlementaire pour l’utilisation d’essences de bois, en particulier exotiques, pour un contact avec des denrées alimentaires.

Les essences de bois qui sont admises dans l’arrêté du 15 novembre 1945 sont reprises ci-dessous :

- *pour tout type d’aliments* : chêne, charme, châtaignier, frêne, robinier.
- *pour les solides alimentaires* : noyer, hêtre, orme, peuplier.

Les essences de bois suivantes, traditionnellement utilisées en France et provenant de pays tempérés européens, sont admises pour le contact alimentaire pour tout type d’aliments : Sapin, Épicéa, Douglas, Pin Maritime, Pin sylvestre, Peuplier, Hêtre, Platane, Tremble, Aulne, Olivier, Bouleau.

Created 2026-04-14 11:56:00 UTC by Maxime Jouve
Updated 2026-04-14 12:12:09 UTC by Maxime Jouve