

## Un avis sur le cuivre en cuisine

Le cuivre est un métal qui est utilisé traditionnellement depuis longtemps dans le domaine alimentaire. Cela s'explique par ses caractéristiques de malléabilité pour une mise en forme en chaudrons, cuves, casseroles... D'autre part, il présente une des meilleures conductibilités thermiques ce qui permet de chauffer efficacement la préparation et d'économiser un peu d'énergie, paramètre important de nos jours.

Aujourd'hui, il est encore utilisé dans de nombreuses installations artisanales et industrielles pour la fabrication de confitures, fromages, confiseries.... Toutefois, il présente une limite technique liée à sa facilité à s'oxyder et à réagir en présence d'acides, ce qui en limite l'emploi car les sels de cuivre ingérés à forte dose ou régulièrement peuvent présenter une toxicité hépatique ou rénale.

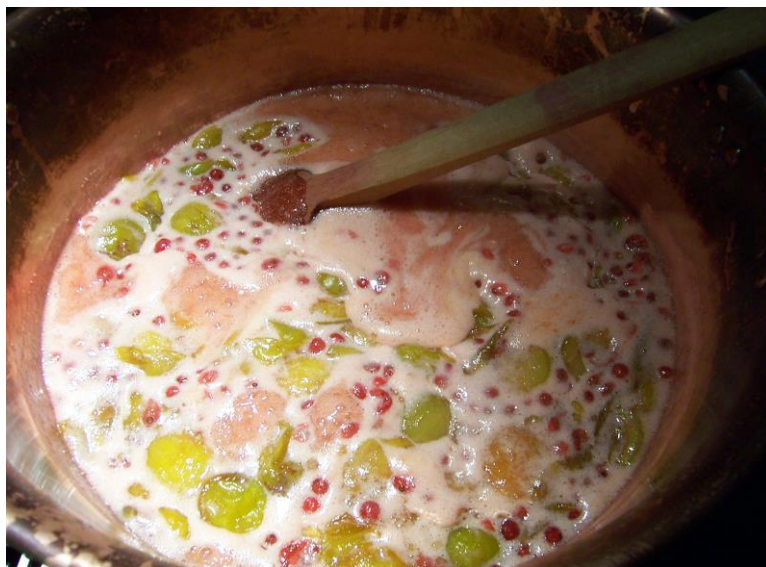
Pour un usage familial, seul le chaudron en cuivre pour la préparation de confitures nous paraît justifié en raison de sa forte conductibilité à la chaleur et de son effet catalytique pour la gélification. En effet, il a été démontré scientifiquement que l'arrachement des ions  $\text{Cu}^{2+}$ , créés par l'acidité naturelle des fruits favorisait le pontage des chaînes de pectine, utile à la bonne consistance et conservation des confitures\*. Par ailleurs, les quelques traces de ces ions cuivre peuvent contribuer à freiner la formation de moisissures (effet fongicide reconnu du cuivre). Nos grands-mères avaient donc vu juste avec ce type d'ustensile !

En dehors de cet usage spécifique bien adapté, le cuivre pur ne nous paraît pas recommandable pour la cuisine en générale. Même les casseroles en cuivre avec revêtement intérieur nickelé présentent une sensibilité chimique à certaines préparations culinaires que ne montrent pas les casseroles en acier inox qui restent, selon nous, le choix le plus universel (excepté une certaine perte d'efficacité pour les confitures).

Bernard Petit

*Réseau Environnement Santé*

\*Hervé This- Laboratoire INRA



Préparation de confiture familiale reine-claude/groseille en chaudron cuivre