

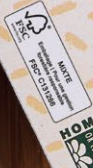



Non blanchi
& sans chlore

Papier Cuisson
Ma Maison Eco
Rouleau
15m x 30cm
4€99

papier cuisson
Brun, non blanchi et sans chlore
Anti-adhérent - Facile à découper

15m



Les produits Ma Maison Eco sont vendus en magasins bio
et en ligne sur www.aboneobio.com

LE PAPIER CUISSON PLUS BLANC QUE BLANC

Nos journées étant bien denses, il est certain que nous ne pouvons pas, au moment d'aller faire les courses, nous poser mille et une questions sur chaque article que nous glissons dans notre panier. Il y en a plein, bien évidemment, pour lesquels on se montre vigilant, et notamment en ce qui concerne l'alimentation. Pour les produits bruts par exemple, et lorsqu'on les achète surgelés ou en conserve, un rapide coup d'œil dans la liste des ingrédients permet de s'assurer qu'il ne s'y cache pas des choses qui n'auraient aucune raison d'y figurer. Et pour les produits transformés, comme les petits plats micro-ondables qu'on doit parfois prendre pour les pauses déjeuner sur le pouce, on scrute un peu plus les choses : s'il y a trop d'arômes, de colorants, de conservateurs, d'exhausteurs de goût, de sel... alors on les repose souvent en rayon. **À côté de cela, il y a aussi tous les produits qu'on achète sans se poser la moindre question, que ce soit par habitude (l'eau par exemple, alors qu'on serait bien inspiré de regarder leurs teneurs en minéraux pour varier nos apports) ou encore... le papier cuisson !**

En la matière, on a souvent un peu l'impression que toutes les références se ressemblent comme deux gouttes d'eau, alors on ne tergiverse pas trop longtemps, en prenant le premier papier blanc en feuilles qui passe (on se dit que c'est plus pratique, puisque ça évite d'avoir à le couper soi-même) à un prix semblant raisonnable. Et c'est là qu'on commet une double faute ! Déjà parce que le format prédécoupé en feuille est souvent source de gaspillage : il recouvre toute la plaque du four et se révèle certes parfait pour faire cuire une belle tarte par exemple, mais lorsqu'on a juste deux petits poissons panés et cinq pommes de terre dauphine pour notre enfant, c'est quand même un peu du gâchis. **Et surtout, et c'est de loin le plus important, le papier blanchi présente deux inconvénients majeurs liés à la santé et à l'environnement.**

Pour la faire courte, disons que s'il est blanc, c'est qu'il a été traité à l'aide de chlore (ou avec l'un de ses dérivés), ce qui, on s'en doute, n'est pas une bonne chose. Certains experts expliquent qu'avec la chaleur du four, il existe un risque que des résidus chimiques libèrent des composés toxiques, et notamment des perturbateurs endocriniens et des cancérogènes potentiels. Lorsqu'on sait que ces derniers peuvent alors se retrouver directement dans les aliments en train de cuire, forcément, cela interroge. Et c'est sans parler de l'impact environnemental, le traitement du papier au chlore générant des effluents industriels toxiques qui contaminent l'eau et les écosystèmes. **Bref, il est grand temps de changer nos petites habitudes et de passer du côté papier brun non blanchi et sans chlore de la force. Pour cela, le mieux reste encore de s'en remettre au sérieux de Ma Maison Eco, la marque incontournable en matière de produits responsables et accessibles pour simplifier le quotidien.**

C'est bien simple, son papier est irréprochable en tous points et on salue péle-mêle sa fabrication à partir de bois issu de forêts gérées durablement. Idéal pour la cuisine et la pâtisserie, il est destiné à la cuisson d'aliments secs, humides et gras, sans altérer les saveurs. Chaque feuille (découpée à la dimension de notre choix) est réutilisable jusqu'à quatre fois, et une arête de découpage est intégrée pour une utilisation pratique et économique. À l'usage, on salue le fait qu'il soit bien anti-adhérent, et une fois que vient le moment de s'en séparer, on apprécie sa labélisation OK Compost Home, garantissant qu'il peut être composté à domicile ou en point collectif. **C'est d'autant plus rassurant que ce label témoigne qu'il ne contient ni matériaux non biodégradables (en compost, ce papier va se dégrader naturellement en l'espace de 6 mois), ni substances nocives. Il est aussi made in France, mais cela va sans dire lorsqu'on connaît les valeurs du groupe Comptoir des Lys. Bref, pas de doute : en ce qui nous concerne, pour le papier cuisson blanchi... c'est cuit !**