

**Entrevue avec le Dr Ulrich Nehring, chimiste alimentaire certifié par l'État**

## **Faire des grillades avec des barquettes en aluminium**

**Quels sont les avantages des barquettes en aluminium lors des grillades ?**

**Dr. Ulrich Nehring :** En utilisant des barquettes en aluminium pour les grillades, vous pouvez empêcher la graisse de couler des aliments dans les braises ou les flammes, car sous l'effet de la combustion, cela peut former des substances cancérigènes qui peuvent ensuite être trouvées dans les aliments grillés. Vous pouvez donc protéger votre santé en utilisant des barquettes pour grillades en aluminium.

**À quoi dois-je faire attention lors de grillades avec des barquettes en aluminium ?**

**Dr. Ulrich Nehring :** Si vous utilisez des barquettes en aluminium pour faire des grillades, vous ne devez pas les utiliser pour préparer des aliments acides tels que de la viande marinée aigre ou du poisson avec du jus de citron.

**Si je fais griller des aliments déjà marinés ou assaisonnés dans une barquette en aluminium, que se passe-t-il exactement et est-ce nocif pour la santé si je les fais griller de temps en temps ?**

**Dr. Ulrich Nehring :** La viande aigre marinée ou le jus de citron, qui est arrosé sur le poisson lors de la cuisson, par exemple, peut dissoudre partiellement l'aluminium des barquettes. Il se forme des sels d'aluminium qui sont transférés aux aliments. L'aluminium peut s'accumuler dans l'organisme et entraîner des troubles du système nerveux en grande quantité surtout chez les personnes atteintes de maladies rénales. Si vous avez accidentellement préparé un aliment acide dans une barquette en aluminium, vous n'avez pas à craindre de conséquences immédiates pour la santé. La plupart de l'aluminium que nous ingérons avec notre alimentation provient de la nourriture elle-même. On le trouve en assez grande quantité comme ingrédient naturel dans de nombreux aliments comme le cacao, le chocolat, le thé ou certaines épices. Néanmoins, il faut toujours respecter les règles lors des grillades avec des barquettes en aluminium afin de maintenir une consommation d'aluminium aussi faible que possible.

Plus d'informations sur le sujet, y compris une interview sur : [www.allesueberalu.de/Alu-Grillschalen.html](http://www.allesueberalu.de/Alu-Grillschalen.html).

Photo : Dr. Ulrich Nehring, Copyright Dr. Ulrich Nehring/Gesamtverband der Aluminiumindustrie e. V. (GDA)

---

**Interlocuteur :**

**Arne Regenbrecht**

Gesamtverband der Aluminiumindustrie e. V. (GDA)

T + 49 211 4796-442

[arne.regenbrecht@alinfo.de](mailto:arne.regenbrecht@alinfo.de)

**Patrick Altenstrasser**

European Aluminium Foil Association (EAFA) | Part of AMS Europe e. V.

T +49 211 387 326-04

[altenstrasser@alufoil.org](mailto:altenstrasser@alufoil.org)