

MAPA PROFESSIONAL
GAMME DE GANTS FOOD EXPERT

QUALITÉ GARANTIE

CONFORT

CONTACT ALIMENTAIRE

DÉCOUVREZ TOUTE LA GAMME
Des gants conformes aux dernières réglementations alimentaires européennes.

mapa-pro.fr

MAPA® PROFESSIONAL

L'avenir est entre nos mains

LA TRANSFORMATION ALIMENTAIRE COUVRE UNE GRANDE VARIÉTÉ D'OPÉRATIONS EXIGEANT DES NORMES STRICTES D'HYGIÈNE ET DE SÉCURITÉ.

De la manipulation des matières premières à l'emballage final, les environnements sont très contrôlés et sensibles aux risques.

Les principales opérations dans les environnements de transformation alimentaire :

- Découpe et tranchage
- Cuisson et pasteurisation
- Stockage au froid et congélation
- Conditionnement et étiquetage
- Nettoyage et désinfection
- Maintenance et manutention des équipements

Le respect de la réglementation et des règles d'hygiène est une exigence essentielle dans l'industrie alimentaire, où les entreprises investissent en permanence pour garantir la sécurité des consommateurs, car elles sont légalement responsables de la qualité sanitaire de leurs produits.

Le **règlement européen (UE) 10/2011 pour les matières plastiques** et les **législations nationales pour le caoutchouc** définissent clairement les tests de contact alimentaire requis pour chaque type d'aliment ; un gant peut donc être approuvé pour la manipulation de certains aliments, mais pas pour d'autres.

Selon la classification NACE (Nomenclature statistique des activités économiques dans la Communauté européenne), il existe **huit sous-secteurs alimentaires** en Europe, tous alignés sur des normes d'hygiène strictes et des processus de production maîtrisés.



Transformation des produits de boulangerie, céréales, confiserie et snacks

Transformation des fruits et légumes

Transformation des produits d'origine animale

Transformation des produits laitiers

Transformation du poisson

Transformation des liquides et fabrication de boissons

Transformation des céréales et de l'amidon

Transformation des huiles et graisses

Les foyers de toxi-infections alimentaires restent un défi majeur pour la sécurité alimentaire en Europe. Une protection des mains adaptée et l'hygiène sont essentielles pour prévenir la contamination tout au long de la transformation et de la manipulation des aliments.

6 558
foyers de toxi-infections alimentaires signalés dans l'UE en 2024

62 481
personnes touchées par des foyers de toxi-infections alimentaires en 2024

+14,5%
d'augmentation des foyers de toxi-infections alimentaires par rapport à 2023

Source : EFSA & ECDC, The European Union One Health 2024 Zoonoses Report, publié en 2025.

MAPA PROFESSIONAL

GAMME AGROALIMENTAIRE

La transformation alimentaire s'exerce dans des environnements très réglementés, avec des normes d'hygiène strictes. L'exposition à des risques tels que les coupures et les brûlures rend les EPI indispensables pour protéger à la fois les travailleurs et l'intégrité des aliments.

PROTECTION CHIMIQUE - RÉUTILISABLE

Exemples d'applications : nettoyage et désinfection des équipements et des zones de production, manipulation de liquides et d'ingrédients alimentaires.

LATEX NATUREL

Vital 175



Jersette 308



Harpon 326



NITRILE

Ultranitril 472



Ultranitril 475



Bonne sensibilité pour une protection chimique standard en environnement de transformation alimentaire

Ultranitril 495



Ultranitril 480



PROTECTION CHIMIQUE - USAGE UNIQUE

Exemples d'applications : transformation, conditionnement, restauration, transport et distribution.

NITRILE

Solo 967



Dextérité et flexibilité optimales pour la manipulation légère des aliments

Solo 997



La protection idéale pour les applications générales de manipulation des aliments

LATEX NATUREL

Solo 988



Flexibilité et dextérité optimales pour la manipulation des aliments

Solo Plus 995



Flexibilité et dextérité optimales pour la manipulation légère des aliments

PVC

Solo 990



Le meilleur rapport qualité/prix pour des gestes précis dans la préparation des aliments

PROTECTION MÉCANIQUE

Exemples d'applications : tranchage, désossage, conditionnement, manipulation d'équipements et d'outils tranchants.

Krytech 692 / 693 / 694



Krytech 838



Ultrane 510



Confort optimal, haut niveau de respirabilité et de durabilité pour les travaux de précision dans la manipulation des aliments

Ultrane 541 / 641



Confort, souplesse et grande dextérité, sans compromis sur la respirabilité et la durabilité

RESICOMFORT TECHNOLOGY

PROTECTION THERMIQUE

Exemple d'applications : préparation d'aliments impliquant une exposition à la chaleur (cuisson, boulangerie), stockage au froid et manipulation d'aliments surgelés.

Tempcook 476



Tempflex 707



TECHNOLOGIES MAPA PROFESSIONAL

ADVANCED GRIP TECHNOLOGY

Grip optimal intégré pour réaliser en toute sécurité des tâches en environnements secs et gras.

RESICOMFORT TECHNOLOGY

Confort et respirabilité pour la main, sans compromis sur la durabilité.

MAPA PROFESSIONAL
& LA RÉGLEMENTATION

Comment fonctionne la réglementation des denrées alimentaires ?

LA COMPATIBILITÉ ALIMENTAIRE EST RÉGIE PAR LE RÈGLEMENT EUROPÉEN (CE) N°1935/2004 CONCERNANT LES MATÉRIAUX ET OBJETS DESTINÉS À ENTRER EN CONTACT AVEC DES DENRÉES ALIMENTAIRES.

IL Y A 2 TYPES DE RÉGLEMENTATION

MATIÈRES PLASTIQUES	CAOUTCHOUC
Règlement UE 10/2011. Ex : PVC, textile synthétique, polyuréthane	Les législations nationales définissent les méthodes de test à utiliser pour assurer la conformité des denrées alimentaires.



France - Arrêté du 5/04/2020



Italie - Decreto Ministeriale 21/03/1973



Allemagne - BfR XXI, catégorie 3

CHOISISSEZ LE GANT QUI VOUS CONVIENT EN FONCTION DES ALIMENTS QUE VOUS MANIPULEZ

- Trouvez les aliments que vous manipulez dans les groupes d'aliments.
- Identifiez les gants adaptés pour manipuler ce type d'aliments.

PUIS VÉRIFIEZ L'AJUSTEMENT ET LE CONFORT DE VOTRE GANT

- Choisissez le type de protection (à usage unique, protection thermique, protection contre les coupures, étanche) et les performances requises en fonction de votre utilisation.

La réglementation européenne des denrées alimentaires pour les matières plastiques et les législations nationales pour le caoutchouc reposent sur 3 principes communs :

Étape 1 — Liste positive des ingrédients autorisés

Étape 2 — Migrations spécifiques des substances restrictives

Étape 3 — Migrations globales dans les simulants alimentaires : ces tests fixent des restrictions de manipulation

La liste des substances réglementées n'est pas la même dans tous les pays ; c'est pourquoi un gant peut être conforme dans un pays et ne pas l'être dans un autre. Chaque étape est nécessaire pour passer à l'étape suivante ; ce sont les contraintes pour évaluer la compatibilité alimentaire.

MAPA Professional garantit le respect de la législation conformément au règlement européen (CE) n°1935/2004 :

- Plusieurs tests doivent être effectués pour vérifier la conformité au contact alimentaire.
- Mapa Professional effectue les tests appropriés dans des laboratoires externes pour s'assurer que le gant est conforme aux besoins et aux attentes des utilisateurs.
- La réglementation européenne pour les matières plastiques et les législations nationales pour le caoutchouc définissent de manière détaillée les tests à effectuer pour le contact avec chaque type d'aliment.

Les certificats de contact alimentaire et les rapports de test sont disponibles sur **mapa-pro.fr**

Gant	Visuel	Normes	Finition intérieure	Finition extérieure	Tailles	Législation
Vital 175		EN 388 0010X · EN ISO 374-1 TYPE B KPT · EN ISO 374-5 Virus · EN 421:2010	Traitement pour enfilage facile	Relief antidérapant	6 - 7 - 8 - 9 - 10	
Jersette 308		EN 388 2131X · EN ISO 374 TYPE B KPT · EN 407 X1XXXX	Support textile	Lisse	6 - 7 - 8 - 9 - 10	
Harpon 326		EN 388 3141X · EN 374-1 TYPE B KPT · EN 407 X2XXXX	Support textile	Grip renforcé	6 - 7 - 8 - 9 - 10	
Ultranitril 472		EN 388 2101X · EN ISO 374-1 TYPE B JOT · EN ISO 374-5 Virus · EN 421:2010	Traitement pour enfilage facile	Granitée	6 - 7 - 8 - 9 - 10	
Ultranitril 475		EN 388 3001X · EN ISO 374-1 TYPE B JOT · EN ISO 374-5	Floquée	Relief antidérapant	6 - 7 - 8 - 9 - 10	
Ultranitril 495		EN 388 3101X · EN ISO 374-1 TYPE B AJKOPT · EN ISO 374-5	Floquée	Relief antidérapant	5 - 6 - 7 - 8 - 9 - 10	
Ultranitril 480		EN 388 4102X · EN ISO 374-1 TYPE A AJKOPT · EN ISO 374-5 · ISO 18889 G2	Chlorinée	Relief antidérapant	7 - 8 - 9 - 10 - 11	
Solo 967		EN ISO 374-1 TYPE C · EN ISO 374-5	Chlorinée	Lisse avec le bout des doigts granité	6 - 7 - 8 - 9	
Solo 997		EN ISO 374-1 TYPE B JKT · EN ISO 374-5 Virus	Chlorinée	Lisse avec le bout des doigts granité	6 - 7 - 8 - 9	
Solo 988		EN ISO 374-1 TYPE C · EN ISO 374-5	Poudrée	Lisse	6 - 7 - 8 - 9	
Solo Plus 995		EN ISO 374-1 TYPE C · EN ISO 374-5	Non-poudrée	Lisse avec le bout des doigts granité	6 - 7 - 8 - 9	
Solo 990		EN ISO 374-1 TYPE C · EN ISO 374-5 Virus	Non-poudrée	Lisse	6 - 7 - 8 - 9	
Krytech 692		EN 388 3X42B	Support textile sans couture	Enduction mousse	6 - 7 - 8 - 9 - 10 - 11	
Krytech 693		EN 388 4X42C · EN 16350	Support textile sans couture	Enduction mousse	6 - 7 - 8 - 9 - 10 - 11	
Krytech 694		EN 388 4X42D · EN 16350	Support textile sans couture	Enduction mousse	6 - 7 - 8 - 9 - 10 - 11	
Krytech 838		EN 388 2X4XE	Support textile sans couture en fibres PEHD	-	6 - 7 - 8 - 9 - 10 - 11	
Ultrane 510		EN 388 4131X	Support textile tricoté sans couture	Polymère à base aqueuse	6 - 7 - 8 - 9 - 10 - 11	
Ultrane 541/641		EN 388 4121A · EN 407 X1XXXX	Support textile tricoté sans couture	Grip renforcé	6 - 7 - 8 - 9 - 10 - 11	
TempCook 476		EN 388 4443D · EN 511 111 · EN 407 X2XXXX · EN ISO 374-1 TYPE A AFGJOT · EN ISO 374-5	Tricot protection thermique	Relief antidérapant	7 - 9 - 10	
TempFlex 707		EN 388 114XX · EN 511 01X · EN 407 X1XXXX	Tricot protection thermique	Picots en PVC	6 - 7 - 8 - 9 - 10 - 11	

Consulter le tableau de compatibilité des aliments

CONTACT ALIMENTAIRE :

VOTRE GUIDE DE SELECTION

Plus d'informations sur d'autres gants sur www.mapa-pro.fr

✓ Adapté au contact avec ce type d'aliments

✓ Si **pH > 4,5**, adapté au contact
Si **pH < 4,5**, inadapté

✗ Inadapté au contact avec ce type d'aliments

		PROTECTION CHIMIQUE À USAGE UNIQUE					Protection thermique		Protection manutention		Protection coupure		PROTECTION CHIMIQUE RÉUTILISABLE						
		PVC	Latex naturel		Nitrile								Latex naturel			Nitrile			
GROUPE ALIMENTAIRE	VOUS MANIPULEZ	Solo 990	Solo 988	Solo Plus 995	Solo 967	Solo 997	TempCook 476	TempFlex 707	Ultrane 541/641	Ultrane 510	KryTech 692/693/694	KryTech 838	Vital 175	Jersette 308	Harpon 326	Ultranitril 472	Ultranitril 480	Ultranitril 475	Ultranitril 495
																			
Boissons	Boissons sans alcool ou boissons alcoolisées avec un titre alcoométrique inférieur ou égal à 6 % vol. clair	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
	Boissons sans alcool ou boissons alcoolisées avec un titre alcoométrique inférieur ou égal à 6 % vol. trouble	✗	✓	✗	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
	Boissons alcoolisées avec un titre alcoométrique compris entre 6 % vol. et 20 %	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
	Boissons alcoolisées avec un titre alcoométrique supérieur à 20 %	✗	✓	✗	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Céréales, féculents, sucres, chocolats	Féculents, céréales, farines, semoules, pâtes sèches, par exemple macaronis, spaghettis et produits similaires, et pâtes fraîches	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
	Biscuits, pâtisseries, gâteaux et autres produits de boulangerie, produits secs, à base de sucre et confiseries sous forme solide ; sans matières grasses	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
	Biscuits, pâtisseries, gâteaux et autres produits de boulangerie et confiseries sous forme solide ; avec matières grasses, chocolat, succédanés et produits enrobés	✗	✓	✓	✓	✓	✓	✗	✓	✗	✓	✓	✓	✓	✗	✓	✓	✓	✓
	Produits de confiserie sous forme de pâte humide	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
	Mélasse, sirops de sucre, miel	✗	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
	Produits de confiserie contenant des matières grasses en surface	✗	✓	✗	✓	✓	✓	✗	✓	✗	✓	✓	✓	✗	✗	✓	✓	✓	✓
Fruits, légumes et dérivés	Fruits entiers, frais ou réfrigérés, non pelés ; fruits secs ou déshydratés ; fruits à coque décortiqués et grillés	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
	Légumes frais, épluchés ou coupés	✗	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
	Transformés : coupés, en purées, pâtes ou conservés en milieu aqueux, y compris marinés et en saumure	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
	Transformés en milieu alcoolisé	✗	✓	✗	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
	Légumes conservés en milieu huileux	✗	✗	✗	✓	✓	✓	✗	✓	✗	✓	✓	✓	✗	✗	✓	✓	✓	✓
	Fruits conservés en milieu huileux	✗	✗	✗	✓	✓	✓	✗	✓	✗	✓	✓	✓	✗	✗	✓	✓	✓	✓
	Noix sous forme de pâte ou de crème	✗	✗	✗	✓	✓	✓	✗	✓	✗	✓	✓	✓	✗	✗	✓	✓	✓	✓
Graisses et huiles	Animales ou végétales, naturelles ou traitées	✗	✗	✗	✓	✓	✓	✗	✓	✗	✓	✓	✓	✗	✗	✓	✓	✓	✓
	Émulsions d'eau dans l'huile (margarine, beurre)	✗	✓	✗	✓	✓	✓	✗	✓	✗	✓	✓	✓	✗	✗	✓	✓	✓	✓
Produits d'origine animale et œufs	Crustacés et mollusques non protégés naturellement par leur coquille, conserves de poissons en milieu aqueux	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
	Crustacés et mollusques non protégés naturellement par leur coquille, conserves de poissons en milieu huileux, produits de viande marinés en milieu huileux	✗	✗	✗	✓	✓	✓	✗	✓	✗	✓	✓		✗	✗	✓	✓	✓	✓
	Crustacés et mollusques frais dans leur coquille	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
	Poissons frais, réfrigérés, salés, fumés ou sous forme de pâte	✗	✓	✓	✓	✓	✓	✗	✓	✗	✓	✓	✓	✓	✗	✓	✓	✓	✓
	Viandes de toutes espèces zoologiques, fraîches, réfrigérées, salées, fumées ou sous forme de pâte, de crèmes	✗	✓	✓	✓	✓	✓	✗	✓	✗	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
	Viandes conservées et partiellement conservées en milieu aqueux	✗	✓	✗	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
	Viandes conservées et partiellement conservées en milieu huileux	✗	✓	✓	✓	✓	✓	✗	✓	✗	✓	✓	✓	✓	✗	✓	✓	✓	✓
	Œufs, jaunes d'œufs, blancs d'œufs en poudre, séchés ou congelés	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
	Œufs, jaunes d'œufs, blancs d'œufs sous forme liquide ou cuite	✗	✓	✗	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Produits laitiers	Lait entier, écrémé ou partiellement déshydraté	✗	✓	✗	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
	Lait fermenté (yaourt, lait de beurre), crème et crème fraîche	✗	✓	✗	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
	Fromages naturels sans croûte ou à croûte comestible et fromages à pâte fondue	✗	✓	✓	✓	✓	✓	✗	✓	✗	✓	✓	✓	✓	✗	✓	✓	✓	✓
	Fromages entiers à croûte non comestible	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
	Fromages fondus (fromages à pâte molle), fromages conservés en milieu aqueux (mozzarella...)	✗	✓	✗	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
	Fromages conservés en milieu huileux	✗	✗	✗	✓	✓	✓	✗	✓	✗	✓	✓	✓	✗	✗	✓	✓	✓	✓
	Lait en poudre, y compris les préparations pour nourrissons	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Sauces	Sauces à caractère aqueux	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
	Sauces à caractère gras (par ex. mayonnaise, sauces à salades...)	✗	✗	✗	✓	✓	✓	✗	✓	✗	✓	✓	✓	✗	✗	✓	✓	✓	✓
	Moutarde	✗	✓	✓	✓	✓	✓	✗	✓	✗	✓	✓	✓	✓	✗	✓	✓	✓	✓
	Vinaigre	✓	✗	✗	✗	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Préparations alimentaires variées	Sandwichs, pain grillé, pizzas contenant tout type d'aliment avec des matières grasses en surface	✗	✓	✓	✓	✓	✓	✗	✓	✗	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
	Sandwichs, pain grillé, pizzas contenant tout type d'aliment sans matières grasses en surface	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
	Soupes, sauces, bouillons en poudre ou séchés avec matières grasses (y compris la levure)	✗	✓	✓	✓	✓	✓	✗	✓	✗	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
	Soupes, sauces, bouillons en poudre ou séchés sans matières grasses (y compris la levure)	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
	Soupes, sauces, bouillons en poudre sous tout autre forme mais avec matières grasses (y compris la levure)	✗	✓	✓	✓	✓	✓	✗	✓	✗	✓	✓	✓	✓	✗	✓	✓	✓	✓
	Soupes, sauces, bouillons en poudre sous tout autre forme mais sans matières grasses (y compris la levure)	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
	Aliments frits ou rôtis d'origine végétale (pommes de terre ou beignets)	✗	✓	✓	✓	✓	✓	✗	✓	✗	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
	Aliments frits ou rôtis d'origine animale	✗	✓	✓	✓	✓	✓	✗	✓	✗	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Autres	Aliments séchés avec des matières grasses en surface	✗	✓	✓	✓	✓	✓	✗	✓	✗	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
	Aliments séchés sans matières grasses en surface	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
	Herbes, épices, herbes aromatiques, café et succédanés de café, en granulés ou en poudre	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
	Épices et assaisonnements en milieu huileux	✗	✗	✗	✓	✓	✓	✗	✓	✗	✓	✓	✓	✗	✗	✓	✓	✓	✓
	Cacao en poudre	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
	Pâte de cacao	✗	✓	✓	✓	✓	✓	✗	✓	✗	✓	✓	✓	✓	✗	✓	✓	✓	✓
	Extraits concentrés avec un titre alcoométrique égal ou supérieur à 6 % vol.	✗	✓	✗	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
	Aliments congelés ou surgelés	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
	Glaces	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓