

LES ADDITIFS ALIMENTAIRES

(dossier réalisé par l'Association d'Etude et d'Action pour la Sauvegarde de l'Environnement de Pont Ste Maxence 25 Avenue J.Jaurès)

Décret du 15/4/ 1912, toujours en vigueur : "Il est interdit d'ajouter aucun produit chimique aux denrées alimentaires et aux boissons."

On appelle additifs des substances ajoutées volontairement aux aliments, dans un but déterminé (coloration, aromatisation, conservation, etc...) mais qui n'ont en général aucune valeur nutritive propre.

Ils sont employés à grande échelle depuis quelques années. La pression exercée par des groupements écologiques et de défense du consommateur, a eu pour conséquence l'obligation pour les fabricants d'indiquer, sur le conditionnement, les additifs utilisés. C'est pourquoi, sur l'emballage de tel ou tel produit, qui semblait naturel auparavant, apparaît aujourd'hui une formule qui en fait douter...

Hélas, il n'est pas encore aisé de s'y retrouver : les fabricants ne sont tenus d'indiquer les additifs que sous forme d'un code (Européen, il est vrai c'est encore une chance !)

LES COLORANTS

semi-naturel : substance naturelle subissant un traitement chimique.

chimique de synthèse : fabriqué entièrement par l'industrie chimique.

si une recherche de toxicité éventuelle a été faite, les résultats sont indiqués.

si aucun commentaire à ce sujet : pas de recherche à notre connaissance.

n°C.E.E.	nom	description
<u>JAUNE</u>		
* E 100	curcumine	semi-naturel
* E 101	lactoflavine	semi-naturel (vitamine B 2)
* E 102	tartrazine	chimique de synthèse
* E 103	chrysoïne S	chimique de synthèse
* E 104	jaune de quinoléine	chimique de synthèse
* E 105	jaune solide	chimique de synthèse
<u>ORANGE</u>		
* E 110	jaune orangé S	chimique de synthèse
* E 111	orangé G.G.N.	chimique de synthèse
<u>ROUGE</u>		
* E 120	cochenille	naturel
* E 121	orseille	semi-naturel

E 122 azorubine
 * E 123 amarante (Bordeau S)

* E 124 rouge cochenille A
 * E 125 écarlate GN
 * E 126 ponceau 6R
 * E 127 érythrosine

BLEU

* E 130 bleu solanthrène
 * E 131 bleu patenté V
 * E 132 indigotine

VERT

* E 140 chlorophylles
 * E 141 complexe cuivre-chloro-
 * E phylle
 * E 142 Vert acide brillant

BRUN

* E 150 caramel

NOIR

* E 151 noir brillant BN
 * E 152 noir 7984
 * E 153 charbon végétal

NUANCES DIVERSES

* E 160 carotènes
 * E 161 xanthophylles
 * E 162 rouge de betterave
 * E 163 anthocyanes

POUR COLORATION EN SURFACE

* E 170 carbonate de calcium
 * E 171 bioxyde de titane
 * E 172 oxydes de fer
 * E 173 aluminium

chimique de synthèse

chimique de synthèse

Dés expériences ont montré que l'amarante serait cancérigène et provoquerait chez l'embryon des malformations et même la mort du fœtus ; interdit dans plusieurs pays.

chimique de synthèse

chimique de synthèse

chimique de synthèse

chimique de synthèse

Provoque chez l'animal de laboratoire la destruction des globules rouges, ainsi que des paralysies abdominales.

chimique de synthèse

chimique de synthèse

chimique de synthèse

naturel ou de synthèse

chimique de synthèse

chimique de synthèse

Obtenu par chauffage de sucre en présence d'un ou plusieurs produits chimiques :

-acide acétique, phosphorique, sulfureux

-ammoniac, sels d'ammonium

-lessive de soude et potasse

etc...

considéré comme inoffensif sauf ceux obtenus avec les sels d'ammonium qui seraient convulsivants.

chimique de synthèse

Peut se transformer par chauffage en présence de sucre en un composé toxique.

chimique de synthèse non toxique

naturel non toxique

Existent à l'état naturel, mais sont obtenus par synthèse

chimique de synthèse

naturel : extrait aqueux de la racine de betterave rouge.

naturel : extrait de fruits ou de légumes tels que fraises, mûres, cerises, prunes, sureau, etc...

naturel

Le titane était considéré jusqu'à présent comme inoffensif. On commence actuellement à revoir cette position.

Métal pouvant provoquer des malaises digestifs, ulcères, affections cutanées (vrai aussi pour les ustensiles ménagers en aluminium).

* E. 180	Pigment rubis	chimique de synthèse autorisé seulement pour la coloration des croûtes de fromages
* E. 181	Terre d'ombre brûlée	chimique de synthèse obtenu par combustion d'un mélange d'oxyde de fer, de manganèse, de carbonate et de sulfate de calcium et d'alumine.

Tous ces colorants ne sont pas réservés uniquement aux aliments de couleurs vives. Bien souvent, vous les absorbez à votre insu, dans des conditions où l'on pourrait les croire inutiles.

Exemples: quel avantage voyez-vous à utiliser dans un POISSON SECHE les colorants suivants

- * Tartrazine
- * Jaune orangé S
- * Cochenille
- * Rouge cochenille A
- * Caroténoïdes

et à colorer des FRUITS (pour conservation) comme des fraises, framboises, cerises, etc...avec

- * Cochenille
- * Orseille
- * Azorubine
- * Amarante
- * Rouge cochenille A
- * Ecarlate GN
- * Ponceau 6R
- * Erythrosine !!!!!

ou des CREVETTES (!), des choux de Bruxelles, le vinaigre, etc... pour ainsi dire, presque tout ce que nous mangeons, SI NOUS NE PRENONS GARDE lors de nos achats.

ON ESTIME QUE LES FRANCAIS ABSORBENT ANNUELLEMENT 150 TONNES DE COLORANTS ORGANIQUES DE SYNTHESE !

REFUSEZ LES PRODUITS DOUTEUX ET RESERVEZ VOS ACHATS POUR CEUX QUI SONT SAINS, SANS ADDITIFS (IL EN EXISTE ENCORE)

Jacques THURET.

Bibliographie : DEHOVE : la réglementation des produits alimentaires et non alimentaires - Répression des fraudes et contrôle de la qualité.

ROIG : dictionnaire des polluants alimentaires.

