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 apoelle 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, apparait 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
JAUNE		
* 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 se synthèse
ORANGE		
* E 110	jaune orangé S	chimique de synthèse
* E 111	orangé G.G.N.	chimique de synthèse
ROUGE		
* E 120	cochenille	naturel
* E 121	orseille	semi-naturel

E 122	azorubine	chimique de synthèse
* E 123	amarante (Bordeau S)	chimique de synthèse Des expériences ont montré que l'amarante serait cancérigène et provoquerait chez l'embryon des malformations et même la mort du foetus ; interdit dans plusieurs pays.
* E 124	rouge cochenille A	chimique de synthèse
* E 125	écarlate GN	chimique de synthèse
* E 126	ponceau 6R	chimique de synthèse
* E 127	érythrosine	chimique de synthèse Provoque chez l'animal de laboratoire la destruction des globules rouges, ainsi que des paralysies abdominales.
BLEU		
* E 130	bleu solanthrène	chimique de synthèse
* E 131	bleu patenté V	chimique de synthèse
* E 132	indigotine	chimique de synthèse
VERT		
* E 140	chlorophylles	naturel ou de synthèse
* E 141	complexe cuivre-chlorophylle	chimique de synthèse
* E 142	Vert acide brillant	chimique de synthèse
BRUN		
* E 150	caramel	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.
NOIR		
* E 151	noir brillant BN	chimique de synthèse Peut se transformer par chauffage e présence de sucre en un composé toxique.
* E 152	noir 7984	chimique de synthèse non toxique
* E 153	charbon végétal	naturel non toxique
NUANCES DIVERSES		
* E 160	carotènes	Existent à l'état naturel, mais son obtenus par synthèse
* E 161	xantophylles	chimique de synthèse
* E 162	rouge de betterave	naturel : extrait aqueux de la racine de betterave rouge.
* E 163	anthocyanes	naturel : extrait de fruits ou de légumes tels que fraises, mûres, cerises, prunes, sureau, etc...
POUR COLORATION EN SURFACE		
* E 170	carbonate de calcium	naturel
* E 171	bioxyde de titane	Le titane était considéré jusqu'à présent comme inoffensif. On commence actuellement à revoir cette position.
* E 172	oxydes de fer	
* E 173	aluminium	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.