

## Fiche Technique

---

### Les additifs alimentaires

*Comme l'a souligné Paul Lannoye, ancien député européen, les additifs sont là pour « masquer la médiocre qualité des produits issus de l'industrie agroalimentaire, » - et faire face à la longueur des circuits de production et de distribution.*

#### Qu'est-ce que c'est ?

Les additifs alimentaires sont ajoutés aux aliments pour leur conférer certaines propriétés - les auxiliaires de fabrication et les solvants utilisés lors de la fabrication des denrées alimentaires en sont exclus (exemple : solvants utilisés pour extraire la caféine de grains de café pour le décaféiné). Colorants, conservateurs, exhausteurs de goût, arômes, édulcorants, antioxydants, anti-agglomérants, acidifiants, émulsifiants, gélifiants, affermissants, stabilisants...la liste est longue !

Un additif alimentaire est défini, selon la Directive-cadre européenne comme *toute substance habituellement non consommée comme aliment en soi, et habituellement non utilisée comme ingrédient caractéristique dans l'alimentation, possédant ou non une valeur nutritive, et dont l'adjonction intentionnelle aux denrées alimentaires, dans un but technologique, a pour effet de la faire devenir elle-même, ou ses dérivés, directement ou indirectement, un composant de ces denrées alimentaires.*

Note : les additifs utilisés pour l'alimentation animale, particulièrement les additifs médicamenteux (antibiotiques, etc.), sont particulièrement préoccupants.

#### Réglementation en vigueur ... en général

Les additifs doivent répondre à 3 critères : Besoin technologique, Utilité pour le consommateur, Innocuité (ne doit pas être prouvée par le demandeur).

La réglementation européenne en matière d'additifs alimentaires prévoit une évaluation avant leur utilisation et l'obligation d'étiquetage sous la forme des codes « E ». Les catégories principales d'additifs sont : les colorants, les édulcorants, les autres additifs alimentaires.

#### ... pour les enfants

La réglementation européenne interdit les colorants et édulcorants dans les aliments destinés aux enfants en bas âge (moins de 3 ans), cependant on sait que sodas, confiseries et glaces sont très prisées chez eux... il faut pourtant les limiter car colorants, conservateurs, sucres...entrent dans la liste de leurs ingrédients.

#### Quelques risques liés aux additifs alimentaires :

Pour certains, cancérogénicité suspectée.

Allergies, favorise la résistance des bactéries, la formation de nitrites qui associées aux amines forment des nitrosamines, modifications pathologiques du foie, favorisent l'absorption de substances nocives liposolubles...

#### Les additifs qui devraient être interdits (source Guide des additifs alimentaires)

Colorants synthétiques, Acide benzoïque (E 210), Benzoates (E211-E 213), Parabènes (E214-E219) Biphényle (E230), Orthopéhylophénol (E231), Nisine (E234), natacymine (E235), hexaméthylènetétramine (E239), dicarbonate de diméthyle (E242), gallates (E310-E312), BHA et BHT (E320-E321), EDTA (E385), stéarate de polyéthylène (E431), polysorbates (E432-436), huile de soja thermo-oxydée (E479b), sulfates d'aluminium (E520-523), phosphate acide d'aluminium sodique (E541), acide glutamique et glutamates (E620-625), diméthylpolysiloxane (E900), cyclamates (E952), saccharine (E954), extraits de quillaia (E999), polyvinylpyrrolidones (E 1201-1202)

Les risques liés aux additifs sont les suivants :

M (incertitudes), A (Allergies), D (danger)

Type	M	D	D + A
<b>Colorants</b>		E 133, 142, 150c, 150d, 161g, 171, 173, 174, 175	E 102, 104, 110, 122, 123, 124, 127, 128, 129, 129, 131, 132, 133, 180
<b>Édulcorants et autres</b>	E950, 951, 953, 952, 65-67	234, 235, 242, 249, 250, 251, 252, 284, 285, 315, 316, 380, 385, 418, 431, 432-36, 442, 459, 477, 479-b, 491-95, 512, 520-23, 541, 620, 621-25, 905, 952, 955, 1201-1202, 1505	210, 211, 212, 213, 214-219, 220, 221-228, 230, 231, 232, 239, 310, 311, 312, 320, 321, 496, 900, 954, 999

### **Zoom sur les édulcorants : aspartame (E951) et cyclamates (E952)**

**Aspartame** : Si vous consommez régulièrement des produits allégés, ils contiennent certainement de l'aspartame, ou E951, qui a un pouvoir sucrant 200 fois supérieur à celui du sucre.

Découvert par hasard dans les années 60, l'aspartame est aujourd'hui utilisé dans une multitude de produits. Nutrasweet Corporation (anciennement détenue par Monsanto) en est le 1<sup>er</sup> producteur mondial. L'histoire de l'aspartame est jalonnée d'études montrant des traces de neurotoxicité notamment.

**Cyclamates** : Le Coca Zéro qui a défrayé la chronique au Mexique lors de sa mise sur le marché en 2008 : il contenait du cyclamate de sodium, un additif interdit aux Etats-Unis depuis 39 ans car soupçonné d'induire des risques de cancer – mais autorisé au Canada et en Europe – la formulation avait ensuite été changée pour un mélange aspartame/acesulfam-K.

### **Et l'alimentation biologique ?**

Des substances peuvent être utilisées comme auxiliaires technologiques en agriculture biologique. Certains additifs, notamment autorisés dans les aliments estampillés « AB », sont sans danger, c'est le cas de l'Agar-agar, la curcumine, la cochenille, la chlorophylle, le caramel, le charbon végétal médicinal...

### **Sources :**

#### **Internet**

Agence Européenne de Sécurité des Aliments, <http://www.efsa.europa.eu/fr/ahawtopics/topic/additives.htm>

Réglementation européenne additifs alimentaires

[http://ec.europa.eu/food/food/chemicalsafety/additives/prop\\_leg\\_en.htm](http://ec.europa.eu/food/food/chemicalsafety/additives/prop_leg_en.htm)

<http://www.danger-sante.org/category/additifs-alimentaires/>

Univers Nature, Dossier Additifs alimentaires <http://www.univers-nature.com/dossiers/additif-alimentaire.html>

Controversial sweetener dropped from Mexican Coke Zero

[http://www.ajc.com/health/content/business/coke/stories/2008/03/12/mexicocoke\\_0312.html](http://www.ajc.com/health/content/business/coke/stories/2008/03/12/mexicocoke_0312.html)

Oldewey \$350 million Plus Lawsuit against Nutrasweet Monsanto Aspartame Sweetener [www.oldewey.com/](http://www.oldewey.com/)

#### **Ouvrages**

LANNOYE Paul, DENIL Maria, *Guide des Additifs alimentaires Les précautions à prendre*, 2<sup>ème</sup> édition, Editions Frison-Roche, 2004