



ÉDULCORANTS, COLORANTS, CONSERVATEURS, QUE CACHENT-ILS ?

Compte-rendu d'une téléspectatrice qui a visionné le documentaire de FR5 (26/2/2017) ¹

L'émission démarre avec une maman institutrice dont le fils est « superactif ». Elle cherche le pourquoi avec le médecin et note ses propres remarques sur les modifications du comportement de son enfant. Jusqu'à ce qu'elle constate que la nourriture est en cause : additifs dans des plats préparés, bonbons, pâtisseries industrielles, etc.

De ce fait, et après plusieurs mois d'expérimentation avec des épisodes « superactifs » de son fils, elle conclut (avec ses médecins) que pour les éviter il ne faut surtout pas de colorants, ni d'arômes artificiels, ni additifs alimentaires.

Depuis des années, le *Dr Laurent CHEVALLIER* médecin nutritionniste près de Montpellier, se bat contre les dangers des additifs dans l'alimentation industrielle et donne des conférences sur ce sujet. « *Quand on sait, quand on a un doute sur quelque chose, notre devoir c'est d'agir* » rappelle-t-il.

Le problème est l'EFFET COCKTAIL, qui provoque l'émergence de maladies : allergies, obésité, diabète, superactivité, etc. Il ne faudrait pas acheter des produits ayant plus de 3 additifs mais il y a plus de 300 substances chimiques autorisées et beaucoup d'articles en contiennent à foison !

Les additifs alimentaires²

Ils sont autorisés mais souvent inconnus du public. Par exemple, les colorants E122 (carmoisine, rouge), E102 (tartrazine, jaune), E133 (Bleu patenté V).

Le dextrose, très utilisé dans les compléments alimentaires pour les sportifs n'existe pas dans la nature.³

Au départ et pendant des années, les additifs étaient naturels (exemple le E120, carmin produit à partir de cochenilles des cactus du Pérou). Puis on a créé des additifs chimiques pour améliorer le goût ou la texture des aliments.

Exemple de la mayonnaise chimique : un peu d'œuf, de l'eau puis que des additifs chimiques pour la texture : E1403 (amidon modifié) – E415 (gomme xanthane) – E27 (goût arôme mayonnaise avec plusieurs molécules conçues en laboratoire). Cela permet de diminuer le coût, d'augmenter la durée de vie et le goût, etc.

Mais si certains additifs sont inoffensifs, d'autres posent questions. D'ailleurs, il est bien noté sur certains emballages « *peut avoir des effets indésirables sur la santé et l'attention des enfants* ». Un exemple, l'additif E320 est un antioxydant qu'on utilise pour empêcher les yaourts de noircir. Il est soupçonné d'être cancérigène.

Le député européen *José BOVÉ* se bat contre le E171 et le E551

- Le **E171** (dioxyde de titane TiO_2 est un colorant blanc, que l'on trouve dans des bonbons, chewing-gums, raviolis, dentifrices, crèmes solaires, peintures, etc.). Il se présente sous la forme d'une poudre blanche dont les grains ont une taille variable qui peut être nanométrique.

- Le **E551** (silice) est du dioxyde de silicium SiO_2 , un anti-agglomérant que l'on trouve dans les soupes, le sel, le café, ... Il peut se présenter sous la forme de nanosilice.

Les nanoparticules dans les produits alimentaires

Depuis 2015, la mention [nano] devrait être inscrite sur les étiquettes des produits contenant plus de 50 % de nanoparticules, la réglementation européenne (*INCO*) n'est toujours pas appliquée par les industriels. Les pouvoirs publics sont inactifs. La répression des fraudes n'a toujours pas commencé son travail.

Les nanoparticules rajoutées dans l'alimentation, les cosmétiques, existent depuis les années 60, mais elles n'ont été identifiées que depuis une dizaine d'années grâce aux progrès technologiques qui ont permis de fabriquer des instruments de mesures performants.

L'association citoyenne APE (*Agir Pour l'Environnement*) représentée par Magali RINGOOT, coordinatrice de campagnes, mène le combat auprès des diverses instances et des consommateurs pour qu'ils réagissent.

Les membres d'APE se sont donc procuré divers produits provenant de différentes enseignes (*Carrefour, Auchan, etc*) avec les additifs E171 et E551 et en ont porté six au *Laboratoire National de Métrologie et d'Essais* (LNE) pour analyse.

Le LNE est un des laboratoires français capables aujourd'hui de détecter la présence de nanoparticules dans un produit et d'en mesurer la proportion. *Nicolas FELTIN* ingénieur chercheur a procédé aux analyses. Il a commencé par le chewing-gum. Il l'a mélangé avec de l'eau. La coloration blanche est apparue (ce qui peut présager de la présence de nanoparticules). Pour vérifier s'il y en a dans cette suspension, il est ensuite passé par 10 étapes de préparation et a observé les particules présentes avec un microscope à balayage électronique.

Sur les derniers clichés on distingue bien les nanoparticules. Il faut compter et mesurer un par un les gros et petits grains, car il n'y a pas de logiciel suffisamment performant pour faire le calcul. Le chercheur doit mesurer chaque

¹ <http://www.france5.fr/emission/colorants-edulcorants-conservateurs-que-cachent-ils/diffusion-du-26-02-2017-20h50>

² Voir par exemple https://fr.wikipedia.org/wiki/Liste_des_additifs_alimentaires

³ Le dextrose, forme cristallisée du glucose, est un sucre obtenu généralement à partir de l'amidon de maïs

nanoparticule car la réglementation précise que la dimension pour être qualifiée de nanométrique est comprise entre 1 et 100 nanomètres (pour référence, le diamètre d'un cheveu mesure en moyenne 50 000 nm).

Les 6 produits analysés contenaient des nanos !

Les études sur la toxicité de ces nanomatériaux dans les aliments sont rares mais alarmantes et des scientifiques se sont emparés du sujet. Les nanoparticules peuvent passer les barrières biologiques et peut-être aussi les barrières hémato-encéphaliques (dans le cerveau). Les principales études se sont intéressées à la toxicité des nanoparticules lorsqu'elles sont inhalées, peu lorsqu'elles sont ingérées.

À l'*Université Paris Diderot*, on examine la toxicité de ces matériaux. Les chercheurs sont équipés pour travailler sur les produits toxiques et les nanoparticules (masques, ..) car une fois inhalées, celles-ci sont susceptibles de voyager à l'intérieur du corps, jusqu'à se retrouver dans des cellules du cerveau, du foie, du cœur.

Franceline MARANO : ces additifs provoquent des stress cellulaires et des inflammations à long terme avec un risque de cancer du poumon. Il conviendrait selon elle, de changer la définition trop restrictive des nanoparticules, et de l'étendre jusqu'à 200 nanomètres pour l'évaluation des risques cancérigènes.

Le E171 dioxyde de titane TiO₂

Actuellement les industriels affirment que le E171 n'est pas un cancérigène, car il n'existe aucun article sérieux publié.

Deux chercheurs *Éric HOUDEAU* et *Fabrice PIERRE* de l'*INRA* ont publié en 2017 une étude sur l'ingestion du E171 par des rats. L'additif (absorbé à des doses normales) traverse la paroi des intestins et affecte le système immunitaire. Il peut favoriser le développement du cancer colorectal. Le Ministère a demandé des études complémentaires sur les dangers (en avril l'*ANSES* a rendu [un avis sur le sujet](#)). Certaines marques de bonbons ont depuis retiré le E171 de leurs produits mais pas tous.

Le E551 dioxyde de silicium SiO₂

Le magasin *Carrefour de Massy* a reçu pendant 1h30 des membres d'APE venus avec les résultats du LNE mentionnant la présence de nanoparticules dans des produits du magasin (mélanges d'épices, guacamole, ...) ne portant pas la mention [NANO] sur l'emballage. Réponse négative de *Carrefour* : son fournisseur lui certifie qu'il n'y a pas de nanoparticules.

"60 millions de consommateurs" mène aussi l'enquête. Que disent les fabricants de E551 ? Toutes les portes sont restées fermées.

Des lobbies actifs

Martin PIGEON, député au Parlement européen à Bruxelles souligne le rôle des lobbies dont le bâtiment est en face de ceux du Parlement européen. Les lobbys industriels sèment le doute sur les études et leurs conclusions. Ils travaillent "en douce" vis-à-vis des députés européens.

Pourquoi les industriels continuent-ils de nier ? Pour gagner du temps, il vaut mieux ne pas informer : sinon il y a présomption de risques. On en reste à « *peut-être nocif, mais peut être pas* » (E171 dioxyde de titane et E174 nanoargent ?).

Michèle RIVASI, députée vert au Parlement ajoute : les nanoparticules sont partout, mais la législation est très faible ce qui permet d'en mettre dans les médicaments, les vêtements, etc. Comme le sujet est mal connu des députés, ça passe. Cela se fait en toute impunité : on vit sur l'ignorance et sous couvert de « high technology ».

Les lobbys sont anti-étiquettes. Il leur suffit de dire que les nanoparticules sont là par accident (et non intentionnellement).

Les industriels ont infiltré la Commission européenne. L'*EFSA* (Autorité européenne de sécurité des aliments) basée à Parme n'a obtenu aucune autorisation de filmer. Il y a conflits d'intérêts parmi les experts scientifiques. C'est l'industrie chimique qui livre les rapports, il n'y a donc pas d'indépendance, de transparence. *Stéphane HOREL*, journaliste, dénonce un rapport de force et des conflits d'intérêts :

- 60 % des experts sont liés à l'industrie agroalimentaire (*Coca Cola, Nestlé, Danone, ...*)

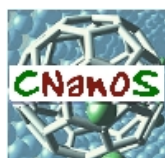
- L'*ILSI* (International Life Sciences Institute) est financé par les géants industriels (alimentaires + pesticides +...)

Face à cela, les scientifiques se sont emparés des dossiers et ont fait plus de lumière sur ces additifs.

(Martine, avril 2017)

OÙ EN EST-ON AUJOURD'HUI EN SEPTEMBRE 2017 ?

Voir sur le site de CNanoS : [LES NANOS DANS LES PRODUITS ALIMENTAIRES](#)
et le dossier de VeilleNanos sur le site d'AVICENN : [NANOTECHNOLOGIES ET ALIMENTATION](#)



Collectif citoyen Nanotechnologies du Plateau de Saclay

38 rue du Val d'Orsay, 91400 Orsay

www.collectif-nanosaclay.fr

cnanos@orange.fr

