



COMMUNIQUÉ DE PRESSE

Additifs alimentaires : 87 molécules à éviter

Face aux inquiétudes qui apparaissent à propos de la consommation régulière d'aliments industriels ultra-transformés, l'UFC-Que Choisir met aujourd'hui à la disposition des consommateurs une base de données qui donne pour les 300 additifs autorisés dans les produits alimentaires, une appréciation indépendante de leur dangerosité basée sur une bibliographie intégrant les études scientifiques les plus récentes. Au vu des résultats préoccupants, l'Association appelle les autorités européennes à revoir d'urgence la réglementation, notamment en bannissant les molécules à risque.

Alors qu'au niveau européen, l'évaluation officielle des additifs s'enlise faute de moyens humains, financiers et analytiques, l'UFC-Que Choisir a passé en revue les études publiées par les instances scientifiques reconnues : l'Agence Européenne de Sécurité des Aliments (AESA), l'Organisation Mondiale de la Santé¹, ainsi que le Centre International de Recherche sur le Cancer (CIRC). Sur cette base, l'Association a défini une grille d'appréciation des additifs alimentaires autorisés : des plus acceptables à ceux qu'il faudrait éviter.

- Un quart des additifs à risque : sur les plus de 300 additifs autorisés, nos travaux montrent que 87 d'entre eux sont à éviter ou peu recommandables, soit plus du quart. Parmi ceux-ci on peut citer les nitrates et nitrites (E249, E250, E251, E252), ces conservateurs très présents dans les charcuteries, qui sont associés à un risque accru de cancer du côlon. Les caramels élaborés au moyen d'ammoniaque ou de sulfite d'ammonium (E150c, E150d), utilisés par l'industrie agro-alimentaire dans une grande variété d'aliments, peuvent contenir des substances immunotoxiques à forte dose et suspectées d'être cancérigènes. Quant aux colorants azoïques (E102, E104, E110, E122, E124, E129), souvent présents dans les confiseries, ils pourraient contribuer à l'hyperactivité chez l'enfant.

Fonctions	Familles d'additifs à éviter	Risques potentiels associés
Colorants	Colorants azoïques E102, E104, E110, E122, E124, E129	Hyperactivité
	Caramels E150c, E150d	Immunotoxiques Cancérogène
Conservateurs / antioxydants	Acide benzoïque E210, E211, E212, E213	Hyperactivité
	Nitrites / nitrates E249, E250, E251, E252	Cancérogène
	Acide borique E284, E285	Toxique pour la reproduction
	BHA E320	Cancérogène et perturbateur endocrinien

¹ Joint FAO/WHO Expert Committee on Food Additives



UFC-QUE CHOISIR
233 bd Voltaire
75555 PARIS CEDEX 11

Le 23/10/2018

- Une présence massive, y compris dans les produits de grandes marques : l'exposition quotidienne pendant des années à ces molécules accroît encore les risques. Or ils sont massivement utilisés dans les produits alimentaires industriels, y compris ceux de grandes marques. Par exemple, sur les 7 additifs trouvés dans les bonbons Jelly Belly, pas moins de 4 sont à éviter. Les nouilles « *Yum-Yum saveur poulet grillé* », comptent 14 additifs dans leur formule, dont 2 sont à éviter et 5 sont peu recommandables. Quant aux 14 additifs dénombrés dans les chewing-gums '*Airwaves menthol extrême sans sucres*', un est à éviter et 3 sont peu recommandables.

Exemples de produits	A éviter	Peu recommandables	Tolérables	Acceptables
Chewing gums Airwaves chloro-menthol sans sucres	E320	E171, E950, E951	E133, E322, E141, E420, E953, E965	E160a, E170, E423, E903
Coca-Cola light	E150d	E338, E950, E951	E331	
Nouilles Yum-Yum saveur poulet grillé	E150c, E320	E451, E452, E466, E554, E621	E330, E551, E627, E631	E160c, E296, E500
Bonbons Jelly Belly	E102, E110, E129, E150d	E171	E133, E330, E331, E322	E132, E300, E325, E901, E903, E904

- Procédure européenne : trop de laxisme. L'évaluation des additifs par les instances communautaires consiste généralement en une simple relecture d'études fournies par les fabricants d'additifs eux-mêmes. Cette procédure laxiste laisse planer un doute sur la transparence et l'exhaustivité des recherches menées par des industriels, qui ont tout intérêt à ne présenter que des travaux permettant à leurs molécules d'être acceptées. Il existe donc un besoin criant d'analyse critique et indépendante de leur innocuité.

L'UFC-Que Choisir, soucieuse d'une alimentation quotidienne dénuée de tout risque sanitaire :

- Publie une [base de données des additifs](#) consultable gratuitement pour permettre aux consommateurs de détecter les indésirables et de les éviter ;
- Demande aux autorités européennes de mettre en œuvre une évaluation réellement indépendante de la dangerosité des additifs, à partir d'études financées par un fonds abondé par les fabricants ;
- Appelle le législateur à interdire les 87 additifs reconnus à risque par nos experts, sur la base d'études scientifiques.