

# ALIMENTATION

## HARO SUR LES ADDITIFS

**Enquête.** Conservateurs, édulcorants, antimoussants... L'industrie alimentaire a recours à de nombreuses molécules pour fabriquer les aliments. Ces additifs aux noms barbares sont de plus en plus décriés. Certains auraient même des effets néfastes sur la santé. Face aux nouvelles attentes des consommateurs, les grands groupes tentent de produire des gammes plus naturelles. Mais aussi plus chères.

MARIE MAURISSE

**C**es grands chefs ne montrent jamais leur visage à la télévision. Pourtant, leurs petits plats nourrissent des millions de personnes. Anonymes et discrets, ils travaillent dans les cuisines surprotégées des grands groupes alimentaires. Pour rendre leurs pizzas, sauces ou desserts plus goûteux, ils ont leurs petits «trucs», des produits chimiques miracles, qui donnent des crèmes plus savoureuses, plus brillantes et plus colorées.

Tout comme une grand-mère qui ne dira jamais qu'elle ajoute une cuillère de sucre dans sa bolognaise, les développeurs de l'industrie alimentaire

gardent bien au chaud leurs bottes secrètes. D'autant qu'elles portent des qualificatifs moins romantiques que la fleur d'oranger ou le miel. Ces produits magiques, ce sont les numéros que vous pouvez lire sur les emballages: E162, E322, E621... Tous sont des additifs et il en existe des milliers.

L'Ordonnance fédérale sur les denrées alimentaires et les objets usuels définit les additifs comme des «substances ajoutées intentionnellement, de façon directe ou indirecte, aux denrées alimentaires pour des raisons d'ordre technologique ou organoleptique». Ces produits n'apportent que peu, voire aucune valeur nutritive au plat. Leur usage est multiple. Certains permettent à une béchamel d'être crémeuse, d'autres augmentent le goût d'un yaourt

aux fraises ou procurent un aspect gélifié à un pâté de campagne.

Les additifs ne datent pas d'hier. Certains sont utilisés depuis longtemps, comme les nitrites et les nitrates, par exemple, qui servent à conserver le jambon et la charcuterie. Au temps de l'Empire romain, on conservait la viande et les poissons grâce au salpêtre. Et l'amidon, qui épaissit les sauces en conserve, ressemble peu ou prou à celui que l'on met dans une béchamel maison.

**Coton, jus d'insectes, particules de sable**

Mais l'usage de ces produits a pris de l'ampleur avec la consommation de masse et la mondialisation. Dans nos sociétés industrielles, où il faut nour-