



Union Fédérale des Consommateurs - Que Choisir
4 Place Coimbra, Avenue de Pérouse
13090 Aix-en-Provence
www.ufc-aix.org – aixenprovence@ufc-quechoisir.org
Tél. : 04 42 93 74 57 - Fax : 04 42 27 73 92

Juillet 2011

L'apéritif, un cocktail ...d'additifs chimiques

Nous venons de prendre connaissance de l'Arrêté officiel sur les additifs alimentaires (référence 1 ci-dessous), mis à jour et publié en avril 2011. Très détaillé, ce document nous a donné l'idée d'étudier quelques produits pour voir ce que l'on pouvait y trouver. En commençant, c'est logique, par l'apéritif ! La dangerosité des additifs a été prise dans l'ouvrage en référence 5, qui est à la fois très complet et récent (2010). Quand ce critère est connu il est indiqué par un code de couleur : **vert** s'il n'y a pas de risque connu à ce jour, **orange**, donc suspect, s'il y a un doute en raison de résultats d'études contradictoires et **rouge** si la toxicité est avérée.

Prendre l'apéro, un moment de détente et de convivialité... En général, on consomme plus de boissons simples (pastis, whisky par exemple) que de cocktails (Manhattan, Gin fizz, Daiquiri...). Mais, sans le savoir, on peut absorber un vrai cocktail d'additifs aux noms poétiques comme caramel ammoniacal, **acésulfame K** ou **canthaxantine**, parfois dissimulés derrière une numérotation moins évocatrice : respectivement **E150c**, **E950**, **E 161g**.

Vous prendrez bien un whisky, un 8 ans d'âge courant ou encore un Single Malt à l'eau pure des lochs écossais ? Ce que l'étiquette de la bouteille ne vous dira pas, c'est qu'il peut comprendre 4 sortes de caramels : l'ordinaire (**E 150a**), le caramel de sulfite caustique (**E 150b**), le caramel ammoniacal (**E 150c**), ou, si vous préférez, le caramel au sulfite d'ammonium (**E 150d**). Sachez qu'aucun, même l'ordinaire, n'a à voir avec le « sucre caramélisé » (nom officiel), que vous obtenez en chauffant du sucre !

Si vous préférez le rhum ou un apéritif à base de vin aromatisé (produits très courants, rouges ou blancs, mais nous ne citerons pas de marques) vous pourrez avoir les mêmes ingrédients, destinés à colorer votre boisson.

Mais ce n'est pas tout : dans les apéritifs à base de vin, on peut trouver un ou plusieurs des additifs suivants, jusqu'à 200 mg par litre :

E 100 Curcumine	E 102 Tartrazine
E 104 Jaune de quinoléine	E 110 jaune orange S, Sunset yellow FCF
E 120 Cochenille, acide carminique, carmins	E 122 Azorubine, carmoisine
E 124 Ponceau 4R, rouge cochenille A	E 129 Rouge allura AC
E 131 Bleu patenté V	E 132 Indigotine, carmin d'indigo
E 133 Bleu brillant FCF	E 142 Vert S
E 151 Noir brillant BN, noir PN	E 155 Brun HT
E 160d Lycopène	E 160e β-apo-caroténal-8' (C 30)
E 160f Ester éthylique de l'acide β-apo-caroténal-8' (C 30)	E 161b Lutéine

Enfin, pour aromatiser un peu plus votre apéro, on peut ajouter **E 1519, l'alcool benzylique**.

L'Americano est un cocktail que l'on peut préparer soi-même à base essentiellement de 2 vins aromatisés, mais on peut l'acheter tout prêt en bouteille et là, c'est mieux, car le cocktail est plus riche : en effet, on peut y trouver tout ou partie des additifs suivants, en sus de nos 4 caramels :

E 163 Anthocyanes	E 100 Curcumine
E 101 i) Riboflavine ii) Phosphate-5'-de riboflavine	E 102 Tartrazine
E 104 Jaune de quinoléine	E 120 Cochenille, acide carminique, carmins
E 122 Azorubine, Carmoisine	E 123 Amarante
E 124 Ponceau 4R	

Peut-être, effrayés par la perspective d'absorber de tels mélanges, préférerez-vous une boisson simple. Une bière ? Mauvaise pioche ! Les bières peuvent contenir plus ou moins tout ce que nous avons énuméré ci-dessus, plus des édulcorants :

- E950 acésulfame K, E951 aspartame, E954 Saccharine et sels de Na, K et Ca, E959 Néohespéridine DC, E961 Néotame, , E955 sucralose, E962 Sel d'aspartame –acésulfame,
- des antioxydants ou correcteurs d'acidité : E 270 Acide lactique E 300 Acide ascorbique E 301 Ascorbate de sodium E 330 Acide citrique, E405 Alginate de propane-1, 2-diol , E 414 Gomme d'acacia ou gomme arabique.

Bon, direz-vous, alors buvons un coup de vin, c'est naturel. Malheureusement, si l'on consulte la liste des traitements autorisés pour l'élaboration du vin, ça se gâte ! Nous avons compté une vingtaine de produits chimiques autorisés. Bien sûr, tous ne sont pas utilisés et on peut penser qu'en buvant des vins de qualité, le risque est plus faible.

Notons que les boissons faiblement (moins de 15°) ou non alcoolisées ne valent malheureusement pas mieux que celles étudiées ci-dessus, en raison d'un grand nombre de colorants et édulcorants autorisés.

Remarquez que **les colorants et édulcorants sont en majeure partie dangereux.**

Conclusion

Le risque zéro n'existe pas, en matière de boisson : aucune d'entre elles n'échappe aux additifs. En gros, plus une boisson est alcoolisée, moins elle peut comporter d'additifs : un choix raisonnable serait donc de se limiter aux apéritifs les plus alcoolisés, mais en les étendant d'eau plate ou gazeuse.

Pour le vin, la bière, les jus de fruits et sirops, buvez des boissons issues de l'agriculture biologique. Si vous préférez l'eau, lisez notre Dossier Eau, disponible sur notre site : http://www.ufc-aix.org/Nos_publications.html.

Pour finir, relaxez-vous et terminez votre verre tranquilles: ces additifs sont autorisés, mais tous ne sont pas utilisés dans toutes les boissons !

Ce document a été élaboré à partir des références suivantes :

1. **Arrêté du 2 octobre 1997 relatif aux additifs pouvant être employés dans la fabrication des denrées destinées à l'alimentation humaine** NOR: ECOC9700107A . C'est la référence officielle exhaustive, mise à jour en avril 2011
<http://www.legifrance.gouv.fr/affichTexte.do?dateTexte=20110503&cidTexte=JORFTEXT000000182055&fastPos=1&fastReqId=1095295459&oldAction=rechExpTexteCode#>
2. 391R1601 **Règlement (CEE) n° 1601/91 du Conseil, du 10 juin 1991, établissant les règles générales relatives à la définition, à la désignation et à la présentation des vins aromatisés, des boissons aromatisées à base de vin et des cocktails aromatisés de produits viti-vinicoles.** Ce texte est la base de définitions qui permet de comprendre et d'utiliser l'arrêté ci-dessus
http://admi.net/eur/loi/leg_euro/fr_391R1601.html
3. **RÈGLEMENT (CEE) No 822/87 DU CONSEIL du 16 mars 1987 portant organisation commune du marché viti-vinicole** ; ce règlement définit entre autres les procédés œnologiques autorisés dans l'élaboration des vins.
http://www.wipo.int/clea/docs_new/pdf/fr/eu/eu029fr.pdf
4. **RÈGLEMENT (CEE) N° 1576/89 DU CONSEIL du 29 mai 1989 établissant les règles générales relatives à la définition, à la désignation et à la présentation des boissons spiritueuses.** Ce règlement définit les diverses boissons alcoolisées et leur mode de fabrication, y compris l'utilisation d'additifs.
http://www.wipo.int/clea/docs_new/pdf/fr/eu/eu030fr.pdf
5. **Livre : « DANGER additifs alimentaires, le guide indispensable pour ne plus vous empoisonner »**, de Corinne Gouget . Editions Chariot d'Or, disponible sur le site www.santeendanger.net