



RAPPORT DE PRESENTATION

de la commission de la santé et de la protection sociale

**concernant l'autosaisine :
les additifs alimentaires, un défi de
santé publique**

Présenté par :

Le président de la commission :

Monsieur Alain GRABIAS

Le rapporteur de la commission :

Monsieur Jean-Louis LAVAL

Dossier suivi par :

Madame Julie VASSALLO, chargée
d'études.

Adopté en commission, le 31/07/ 2019.

Adopté en bureau, le 05/08/2019.

1.LA PRESENTATION DE L'ETUDE

Le débat grossit dans le monde entier concernant la nocivité présumée ou réelle de nombreux additifs notamment alimentaires¹. Ces produits aux noms abscons sont définis par l'agence nationale de sécurité sanitaire de l'alimentation, de l'environnement et du travail (ANSES) comme « **une substance qui n'est pas habituellement consommée comme un aliment ou utilisée comme un ingrédient dans l'alimentation. Ces composés sont ajoutés aux denrées dans un but technologique au stade de la fabrication, de la transformation, de la préparation, du traitement, du conditionnement, du transport ou de l'entreposage des denrées et se retrouvent donc dans la composition du produit fini.** »².

Qu'ils soient « naturels »³ ou de synthèse, ils se retrouvent à tous les niveaux de notre alimentation et sont majoritairement ajoutés aux aliments dits transformés ou ultra transformés⁴ par l'industrie agroalimentaire. Leur emploi a des visées diverses :

- garantir la sécurité sanitaire (ex : conservateurs, antioxygènes, antioxydants),
- améliorer un aspect ou une texture (colorants, gélifiants...),
- renforcer les saveurs (exhausteurs de goût, édulcorants),
- stabiliser un produit (émulsifiants, antiagglomérants...)⁵,
- réduire les coûts de production (ex : « *pour fabriquer une tonne de glace à la vanille, on peut utiliser 2 kg de gousses de vanille (pour un coût de 780 euros), 300 g de vanilline (coût : 42 euros) ou 25 g d'éthylvanilline synthétique (4 euros)* ».⁶

A l'instar des pesticides, leur utilisation est soumise à des conditions de dosage et des familles d'aliments. En Union Européenne (UE), c'est l'autorité européenne de sécurité des aliments (EFSA) qui est chargée d'évaluer les additifs puis, la commission européenne, sur la base de ces travaux, établit ensuite une liste des additifs autorisés. Actuellement, quelques 340 additifs alimentaires sont autorisés (contre une cinquantaine pour le « bio »)⁷.

Ainsi, bien qu'ils soient soumis à un régime préalable d'autorisation, les voix s'élèvent toujours plus nombreuses pour dénoncer notamment :

- les effets de longs termes sur la santé⁸ de bon nombre d'entre eux. A titre d'illustration, « *on soupçonne depuis longtemps le glutamate de jouer un rôle dans le développement de maladies neurodégénératives provoquant la destruction des cellules nerveuses, comme par exemple la*

¹ NB : il existe des additifs pour l'alimentation humaine et pour les animaux (additifs zootechniques)

² <https://www.anses.fr/fr/content/le-point-sur-les-additifs-alimentaires>

³ par exemple à partir d'algues ou d'extraits de végétaux ou d'animaux

⁴ La classification internationale NOVA classe les denrées alimentaires en 4 catégories, de la plus brute à la plus transformée. Un produit transformé consistera par exemple en des fruits en bocaux, du poisson fumé, un aliment ultra transformé sera par exemple une crème glacée, des chips, des plats préparés surgelés <https://www.lanutrition.fr/les-news/quest-ce-quun-aliment-ultra-transforme->

⁵ Source : ANSES Etudes individuelle nationale des consommations alimentaires

⁶ <https://www.lyoncapitale.fr/actualite/additifs-alimentaires-ces-conflits-dinterets-dans-nos-assiettes/>

⁷ Source : https://www.francevinfo.fr/sante/alimentation/alimentation-on-vous-explique-pourquoi-les-deputes-veulent-reduire-de-338-a-48-le-nombre-d-additifs-dans-nos-aliments_2957715.html

⁸ <https://www.quechoisir.org/comparatif-additifs-alimentaires-n56877/>
<https://pcsitte.files.wordpress.com/2017/01/additifs-alimentaires.pdf>
<https://www.youtube.com/watch?v=7RXHDEi79EI&t=56s>

maladie d'Alzheimer, de Parkinson, de Huntington, de la sclérose en plaques»⁹. La liste des effets démontrés ou fortement soupçonnés est pléthorique : perturbations endocriniennes, favorisation de certains cancers, altération de la fertilité, hyperactivité de l'enfant....

- Les méthodes d'appréciation de la nocivité des additifs au cours du processus d'autorisation et l'absence d'évaluation des effets cocktail¹⁰. A cet égard, une commission d'enquête de l'assemblée nationale relève que « *les agences chargées de produire les avis scientifiques ne sont pas en capacité d'évaluer la dangerosité des quelques 340 additifs autorisés ni les effets de leurs combinaisons. Les autorisations ne sont actuellement délivrées que sur la base d'études produites par les industriels eux-mêmes. Certains de ces additifs sont fortement suspectés par de nombreux scientifiques et associations d'être des cancérogènes, mutagènes et reprotoxiques (CMR) ou des perturbateurs endocriniens (PE)....*¹¹ »
- Les méthodes de détermination de la dose journalière acceptable (DJA) car : « *les molécules sont testées sur des rats et des souris de laboratoire qui ingèrent quotidiennement une dose de la substance étudiée jusqu'à l'observation des premiers effets toxiques. On applique ensuite un facteur de sécurité qui consiste à diviser la dose sans effet par 100, pour obtenir la DJA applicable à l'homme. Si, pour le néophyte, la méthode semble recevable, de nombreux scientifiques la contestent vivement. C'est le cas de Jean-François Narbonne, toxicologue à l'université de Bordeaux I [...] : "On a bien essayé de faire quelque chose de moins expérimental et de plus scientifique, mais à ce jour on n'a rien trouvé de mieux, alors on fait avec." Venant d'un médecin travaillant dans l'évaluation des risques sanitaires, le propos n'est pas très rassurant. D'autant que Dominique Belpomme, médiatique professeur de cancérologie à l'université Paris-Descartes et directeur de l'Artac¹², [...] conteste lui aussi cette DJA qui "n'a aucune valeur". "Il s'agit d'un seuil de toxicité aiguë, justifie-t-il. Or, nous sommes ici dans le domaine de la toxicité chronique, c'est-à-dire les petites doses répétées en dessous des normes déterminées. C'est la répétition qui importe, et ça on ne le prend pas en compte !"*¹³
- Le lobbying exercé par l'industrie agroalimentaire en matière de réglementation¹⁴.

Or, au sein de nos sociétés, les consommateurs ont de plus en plus recours aux aliments préparés, ainsi 50% des aliments consommés par les français adultes sont issus d'une fabrication industrielle (66% pour les enfants). Il en

⁹ Source : <https://www.additifs-alimentaires.net/E621.php>

¹⁰ Ces potentiels effets introduisent un doute quant à l'effet de chaque additif, qui se trouve modifié par sa combinaison avec d'autres.

¹¹ Source : assemblée nationale : rapport parlementaire du 28/09/2018 au nom de la commission d'enquête sur l'alimentation industrielle : qualité nutritionnelle, rôle dans l'émergence ed pathologies chroniques, impact social et environnemental de sa provenance.

¹² ARTAC : association recherche thérapeutique anti-cancéreuse

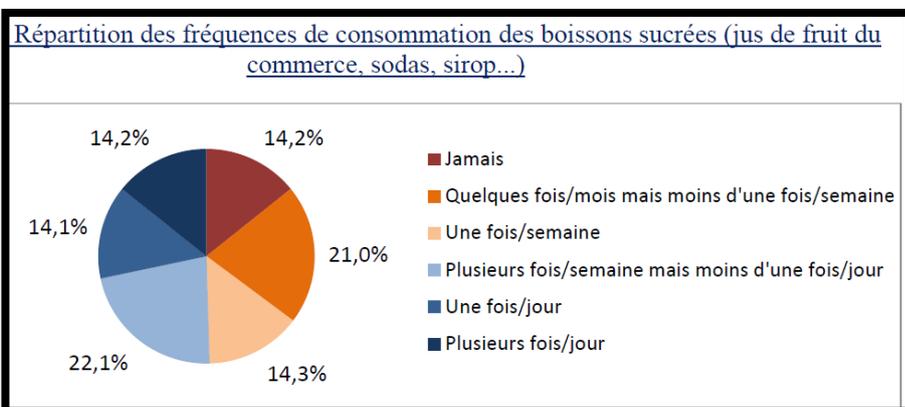
¹³ <https://www.lyoncapitale.fr/actualite/additifs-alimentaires-ces-conflits-dinterets-dans-nos-assiettes/>

¹⁴ <https://www.laurentberta.com/article-nutrition/sante-bien-etre/additifs-alimentaires-lobby-conflits-d-interet> et https://www.ie-ei.eu/Ressources/file/memoires/2015/Adeline_Haaby_Thesis.pdf

va de même aux Etats-Unis, au Canada ou au Royaume-Uni¹⁵, de plus les excitotoxines¹⁶ (ex : le glutamate monosodique – E621 ou l’aspartame) seraient présent dans plus de 95% des aliments industriels aux Etats-Unis¹⁷. Chez nos voisins néozélandais, c’est 83% des aliments vendus en grande surface qui appartiendraient à la catégorie des produits ultra transformés¹⁸.

La Nouvelle-Calédonie ne peut faire l’impasse de cette problématique mondiale. Cependant, d’après les recherches préliminaires opérées, elle ne semble pas avoir légiféré en propre sur la question, bien que la compétence du droit de la consommation ait été transférée depuis janvier 2012. Les titres idoines du code en question¹⁹ étant « réservés », nous serions donc à droit constant avec la métropole. A priori, les listes d’additifs autorisés sont dès lors celles qui étaient en vigueur en métropole à l’époque du transfert. Quelques arrêtés d’interdiction datant de 2009 existent, ils prohibent par exemple l’utilisation du bromate de potassium²⁰, le borate de soude et l’acide borique²¹.

En 2016, la direction des affaires vétérinaires, alimentaires et rurales (DAVAR) recensait 3071 établissements dont l’activité relève de la délibération modifiée n° 155 du 29/12/1998 *relative à la salubrité des denrées alimentaires*²². Le territoire est donc doté tant d’une industrie agroalimentaire locale que d’une quantité non négligeable d’établissements de restauration, et achalandé en produits importés transformés. Ses habitants sont, de ce fait, eux aussi exposés à ces additifs bien que peu de données précises semblent pour l’heure aisément accessibles.



Néanmoins, au vue des enquêtes sur les habitudes de consommation des Calédoniens de l’agence sanitaire et sociale de Nouvelle-Calédonie (ASSNC), il

apparaît clairement que la population calédonienne a adopté des modes de consommation de pays développés et les maux qui peuvent l’accompagner,

¹⁵ https://www.lemonde.fr/sante/article/2019/05/30/comment-l-alimentation-ultra-transformee-affecte-notre-sante_5469345_1651302.html

¹⁶ Elles provoquent l’altération et de destruction neuronale ou neurotoxicité, par hyperactivation par l’acide glutamique et ses analogues (tous étant des neurotransmetteurs excitateurs).

¹⁷ source interview du médecin Corinne Gouget : <https://www.youtube.com/watch?v=JEWQaoukAas&t=2411s>

¹⁸ Source : rapport à assemblée nationale de la commission d’enquête sur l’alimentation industrielle : qualité nutritionnelle, rôle dans l’émergence de pathologies chroniques, impact social et environnemental de sa provenance T1 p 109

¹⁹ code de la consommation, partie réglementaire, Livre II : Qualité des produits et des services, Titre Ier : Conformité, Chapitre IV : Mesures d’application. Section 6 : Additifs, enzymes et arômes destinés à l’alimentation humaine

²⁰ Arrêté n° 2009-801/GNC du 17 février 2009 relatif à l’interdiction d’utilisation du bromate de potassium comme additif alimentaire

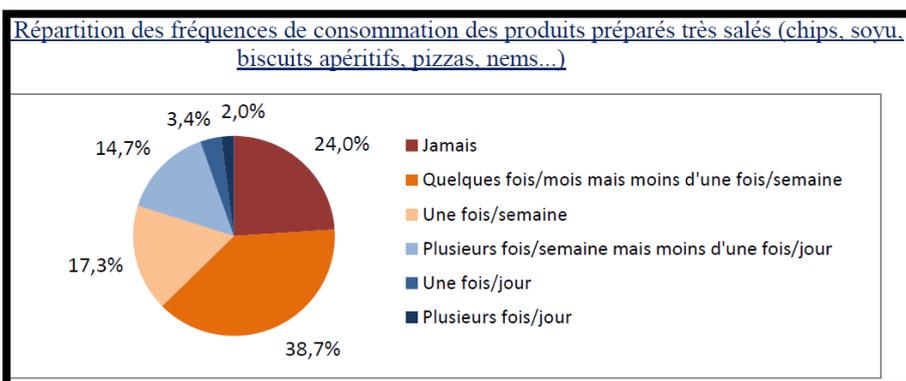
²¹ Arrêté n° 2009-451/GNC du 3 février 2009 relatif aux à l’interdiction d’utilisation du borate de soude et de l’acide borique comme additif alimentaire

²² https://davar.gouv.nc/sites/default/files/atoms/files/liste_complete_etablissements_28-10-2016.pdf

comme l'illustrent les différents tableaux supra et ci-après issus du baromètre santé adultes de 2015.

Ledit rapport mentionne notamment que près d'un tiers des Calédoniens (29%) consomme des plats préparés (gamelles, achetés en grand surface...) au

moins une fois par semaine dont 7% tous les jours et 28% des adultes calédoniens consomment des boissons sucrées tous les jours. Parmi les personnes interrogées, 65% ont pour habitude d'ajouter dans leur plat, au moment de le consommer, du soya, de la sauce soja ou du Maggi et 50% ont pour habitude d'ajouter de la matière grasse. Plus d'un Calédonien sur trois (37%) a l'habitude d'ajouter du sel dans ses plats et plus d'un sur quatre (28%), du sucre ou du ketchup. De plus, 87% des Calédoniens interrogés ne lisent jamais les informations présentes sur les emballages alimentaires.



2. LES PROBLEMATIQUES SOULEVEES

Quels sont les impacts des additifs alimentaires sur la santé ?

A quel point les habitants de Nouvelle-Calédonie y sont-ils exposés ?

Quel encadrement actuel et souhaitable à l'avenir pour ces produits ?

3. LES OBJECTIFS DE L'ETUDE

Cette étude interroge donc l'état des connaissances scientifiques en la matière, les modes et niveaux de consommation desdits produits, la réglementation et les pratiques en vigueur en Nouvelle-Calédonie et sur les améliorations à apporter afin de préserver la santé des Calédoniens.

Afin de circonscrire le périmètre de l'étude, le choix a été fait de n'aborder que la problématique des additifs alimentaires et uniquement destinés à la consommation humaine. Ne sera donc pas traitée la question des additifs alimentaires pour animaux (additifs zootechniques) ainsi que ceux présents dans des produits non alimentaires (produits d'hygiène ou cosmétiques par exemple).