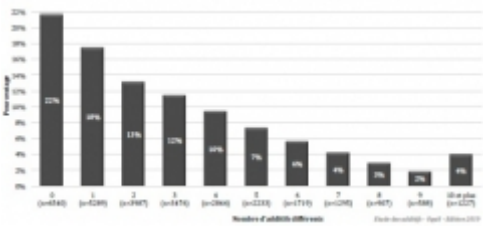
Évolution de l'utilisation des additifs alimentaires dans les produits transformés entre 2008 et 2016

13 décembre 2019

L'Observatoire de l'alimentation (Oqali) a publié, fin novembre 2019, un rapport sur l'évolution, entre 2008 et 2016, de la présence d'additifs dans plus de 30 000 produits alimentaires transformés présents sur le marché français. S'appuyant sur les informations présentes sur les emballages et considérant une vingtaine de catégories (hors confiseries notamment), cet état des lieux met en évidence une diminution globale. De plus, si environ 400 additifs sont autorisés, 285 ont été identifiés et la majorité est faiblement utilisée : 53 % des produits testés contiennent moins de trois additifs et 22 % aucun.

Répartition des produits selon le nombre d'additifs différents retrouvés dans leurs listes d'ingrédients, tous secteurs confondus et au sein des 30 125 références étudiées



Source : Oqali

Parmi les additifs les plus courants figurent l'acide citrique (23 % des produits), les amidons modifiés (22 %), les lécithines (17 %), les glycérides. D'autres voient leur usage augmenter : caroténoïdes et anthocyanes, pectine, carbonate de sodium, édulcorants steviol et sucralose (aujourd'hui plus utilisés que l'aspartame et la saccharine).

Pour ce qui est des segments de marché, l'analyse révèle aussi que les produits sous marques nationales sont, en proportion, plus nombreux à ne pas contenir d'additifs : ils sont 27 % contre 21 % pour les produits sous marques de distributeurs, 20 % pour les entrées de gamme de la grande distribution et 19 % pour celles du *hard discount*. Par ailleurs, les produits comportant le plus d'additifs sont les viennoiseries et desserts surgelés, les produits traiteurs frais et les glaces et sorbets.

Selon les auteurs, cette tendance à la baisse d'utilisation par les industriels s'explique notamment par leur réaction à l'augmentation de la vigilance des consommateurs sur la composition des produits (applications *smartphone*, Nutriscore, etc.), et leur méfiance envers les produits trop transformés, soupçonnés d'effets néfastes sur la santé (voir à ce sujet un précédent billet sur ce blog). Enfin, ils évoquent plusieurs pistes pour l'utilisation de ces résultats et la poursuite des travaux : mieux caractériser l'exposition aux additifs, s'intéresser à d'autres catégories de produits et au secteur de la confiserie (denrées consommées principalement par des enfants et contenant en particulier des colorants), suivre les alternatives mises en œuvre par les industriels (nouveaux traitements

technologiques, diminution de la durée de conservation, remplacement par d’autres substances).

Madeleine Lesage, Centre d’études et de prospective

Source : Anses