

## RETRAIT DU DIOXYDE DE TITANE



Un progrès ! Depuis début janvier 2020, le dioxyde de titane ([E171](#)) est interdit dans le domaine de l'alimentation, du fait de ses risques pour la santé. Il faisait partie des nombreux additifs alimentaires que l'industrie utilise régulièrement pour camoufler la grande médiocrité des ingrédients utilisés dans ses produits.

### Qu'est ce qu'un additif ?

Naturels ou synthétiques, les additifs alimentaires (colorants, conservateurs, antioxydants, agents texturants, édulcorants, exhausteurs de goût, etc.) sont employés pour modifier les qualités organoleptiques d'un produit : son arôme, son goût, sa couleur ou sa texture.

Dans le cas des aliments ultra-transformés, ils servent surtout d'agents cosmétiques, afin d'exacerber, de masquer, d'imiter ou de restaurer des qualités sensorielles perdues au cours de l'ultra-transformation (fractionnement – ou cracking –, fabrication, transformation, traitement, conditionnement, transport, entreposage).

Christophe Brusset, auteur de [Vous êtes fous d'avalier ça](#) ! (Editions Flammarion) explique que « La plupart sont inutiles, et servent à compenser un manque de qualité intrinsèque du produit ».

Philippe Chavanne, auteur de [Additifs alimentaires](#) (Editions Mozaïque santé) va dans le même sens : « Il s'agit de mieux connaître les additifs alimentaires pour éviter leur toxicité . » Il ajoute qu'ils servent « à camoufler la médiocrité des ingrédients et préparations industriels low cost, et à tromper le consommateur sur la qualité réelle des produits » .

### Quelle lisibilité ?

Bien souvent, il est difficile de s'y retrouver dans cette jungle des additifs, leurs appellations manquant un peu de lisibilité. Par exemple, un simple caramel, classé sans risque dans les guides de référence sur les additifs alimentaires, apparaît sous le code E150a, tandis que sa version au sulfite d'ammonium (qui donne sa couleur brune aux colas, bières et autres aliments ultra-transformés), classée rouge, car probablement cancérigène et génotoxique, correspond au E150d. Une simple petite lettre qui fait toute la différence.

Les additifs peuvent aussi être indiqués par leur nom savant et, le plus souvent, parfaitement inintelligible pour le commun des consommateurs. Ex : « parahydroxybenzoate d'éthyle » ou E214, présent dans les charcuteries industrielles, les biscuits apéritifs, les confiseries, etc., ou encore, « esters mono- et diacétyltartariques des mono- et diglycérides d'acides gras » ou E472 qu'on retrouve, entre autres, dans les produits de boulangerie, les boissons alcoolisées, les fruits et légumes secs, etc. Également classé rouge.

## Un combat de longue haleine

Faire retirer du marché un additif est souvent un long et pénible combat. Après une longue et tumultueuse trajectoire, entre dénégations, incertitudes dans l'expertise, lobbying des industriels et atermoiements des autorités, le désormais célèbre dioxyde de titane E171 est interdit depuis le 1er janvier 2020, dans le seul domaine alimentaire : les médicaments, compléments alimentaires et produits d'hygiène tels que les dentifrices ou les crèmes solaires ne sont pas concernés par cette interdiction.

Ce colorant blanc ou révélateur de couleurs, enrobant et opacifiant, associant « micro- et nanoparticules » (dont la nocivité n'a jamais été testée), serait capable de franchir les barrières physiologiques, d'accéder à certains organes comme le foie, de s'y accumuler, puis de s'infiltrer jusque dans le sang. En passant, cette exposition induirait des micro-inflammations, à l'origine de perturbations au niveau de la flore intestinale, donc des réponses immunitaires. Cet additif jouerait aussi un rôle dans la formation de lésions précoces de cancer colorectal.

Ce n'est qu'un début, et il faudra encore batailler longtemps pour faire retirer d'autres additifs. Par exemple, deux émulsifiants (E433 et E466), utilisés couramment (notamment dans les produits laitiers et crèmes glacées industriels, produits de boulangerie, sauces, soupes, confiseries, etc.), sont de plus en plus suspectés d'affecter la santé intestinale. Ils tendraient à modifier la composition du microbiote et du mucus protecteur, ainsi qu'à déstabiliser les jonctions serrées de la muqueuse intestinale, causant réactions métaboliques ou inflammatoires et maladies chroniques de l'intestin ou auto-immunes.

Espérons aussi que l'aspartame (E951), les différents glutamates (E620 à E625) ou encore les nitrites et nitrates (E249 à E252) fassent bientôt partie des additifs interdits.