



VOTRE SANTÉ ET VOUS

Innocuité des additifs alimentaires

Enjeu

Les additifs alimentaires sont des produits chimiques que les fabricants et les transformateurs ajoutent aux aliments pour diverses raisons, notamment pour les conserver ou les rendre plus appétissants. Même si on les utilise depuis bien des années, certaines personnes s'inquiètent de leur innocuité et souhaitent diminuer la quantité d'additifs alimentaires qu'elles consomment.

Contexte

De manière générale, l'additif alimentaire est une substance chimique qu'on ajoute à l'aliment pendant sa fabrication ou sa transformation, qui s'intègre à celui-ci ou en modifie les caractéristiques, comme la couleur ou la texture. Certains additifs alimentaires sont dérivés de sources naturelles, tandis que d'autres sont synthétiques.

Le gouvernement du Canada surveille l'utilisation des additifs alimentaires en vertu de la Loi et du Règlement sur les aliments et drogues. Le Règlement énumère les additifs autorisés au Canada ; il précise dans quels aliments on peut les ajouter et dans quelle proportion.

On utilise des additifs alimentaires pour divers motifs :

- maintenir la qualité nutritionnelle de l'aliment
- assurer une durée de conservation plus longue
- rendre l'aliment plus attrayant, mais sans chercher à tromper le consommateur

Voici quelques exemples d'additifs alimentaires et de leurs fonctions :

- agents anti-agglomérants qui permettent l'écoulement libre de préparations en poudre (comme le carbonate de magnésium dans le sucre à glacer)
- colorants (naturels ou synthétiques) qui rendent l'aliment plus appétissant (comme le carotène dans le beurre et le fromage)
- enzymes qui produisent des réactions chimiques utiles (comme la présure qui forme le caillé pendant la fabrication du fromage)
- agents de conservation qui freinent la croissance de moisissures, de levures ou de bactéries (comme le diacétate de sodium dans le pain)

- agents modificateurs de texture qui confèrent aux aliments la consistance désirée (comme les diglycérides dans la crème glacée)

Les substances suivantes ne sont pas réglementées en tant qu'additifs alimentaires :

- ingrédients courants, dont le sel, le sucre et l'amidon
- vitamines, minéraux et acides aminés qu'on ajoute à l'aliment pour en améliorer la qualité nutritionnelle
- épices, assaisonnements et aromatisants
- produits chimiques agricoles
- matériaux d'emballage
- médicaments vétérinaires

Innocuité des additifs alimentaires

Santé Canada veille à ce que les additifs alimentaires autorisés au pays soient inoffensifs lorsqu'on les utilise conformément à la réglementation. Santé Canada évalue l'innocuité des nouveaux additifs alimentaires avant de les intégrer à la réglementation. Si de nouveaux renseignements suscitent des craintes quant à un additif alimentaire autorisé, Santé Canada les évalue. S'il y a lieu, Santé Canada peut soit modifier les conditions liées à l'utilisation d'un additif, soit supprimer l'additif du Règlement afin qu'il ne soit plus autorisé.

Réduire les additifs alimentaires

Les additifs alimentaires permettent aux fabricants d'offrir toute une gamme d'aliments pratiques et agréables. Toutefois, si vous désirez limiter la quantité d'additifs dans

vos aliments, voici quelques conseils qui vous aideront à y parvenir.

- Mangez frais ! En général, manger des fruits et des légumes, des œufs et du lait frais, plutôt que des aliments transformés, réduit la quantité d'additifs alimentaires ingérés.
- Informez-vous. Lisez l'étiquette des produits alimentaires pour savoir ce qu'ils contiennent. Au Canada, la plupart des aliments préemballés doivent afficher une liste des ingrédients, y compris les additifs alimentaires. En général, les ingrédients doivent être énumérés par ordre d'importance décroissant en fonction du poids, de sorte que les ingrédients dominants se trouvent en tête de liste. Cependant, certains ingrédients, y compris certains additifs alimentaires (souvent présents en quantité moindre), les épices, les arômes, les vitamines et les minéraux peuvent apparaître à la fin de la liste dans n'importe quel ordre, peu importe la proportion. Pour obtenir la liste des additifs alimentaires permis au Canada, consultez la section Pour en savoir plus...
- Faites connaître votre opinion. Bien que le Règlement sur les aliments et drogues énumère les additifs alimentaires autorisés au Canada, la décision de les utiliser ou pas revient au fabricant. Si vous vous préoccupez de ce que vous mangez, communiquez avec le fabricant ou avec le détaillant pour lui exprimer votre opinion.
- Choisissez une variété d'aliments en fonction des recommandations du Guide alimentaire canadien. Le

lien se trouve dans la section Pour en savoir plus...

Rôle du gouvernement du Canada

La salubrité de la chaîne alimentaire est une responsabilité que se partagent le gouvernement, l'industrie et le consommateur au Canada. Le gouvernement du Canada entend faire sa part pour s'assurer que l'approvisionnement alimentaire du Canada est sécuritaire.

Santé Canada et l'Agence canadienne d'inspection des aliments (ACIA) administrent la Loi et le Règlement sur les aliments et drogues. Il incombe à la Direction générale des produits de santé et des aliments de Santé Canada d'évaluer et d'approuver les nouveaux additifs alimentaires. L'ACIA se charge d'appliquer les lois canadiennes sur l'étiquetage des aliments et les normes de salubrité alimentaire établies par Santé Canada.

Pour en savoir plus...

Pour vous renseigner sur les additifs alimentaires, veuillez consulter les sources suivantes :

Le Dictionnaire sur les additifs alimentaires de Santé Canada dresse la liste des additifs alimentaires permis au Canada. Les Définitions des codes décrivent les objectifs généraux des diverses catégories d'additifs.

www.santecanada.gc.ca/additifsalimentaires (Français)

www.healthcanada.gc.ca/foodadditives (Anglais)

Le Bureau d'innocuité des produits chimiques est responsable des activités liées à l'élaboration des politiques, à l'établissement des



Santé
Canada Health
Canada

Votre santé et votre
sécurité... notre priorité.

Your health and
safety... our priority.

Innocuité des additifs alimentaires

mise à jour

decembre 2007

VOTRE SANTÉ ET VOUS



normes, à l'évaluation du risque, à la recherche et à l'évaluation des produits chimiques non agricoles présents dans les aliments au Canada.

www.hc-sc.gc.ca/ahc-asc/branch-dirgen/hpfb-dgpsa/fd-da/bcs-bsc/index_f.html

Bureau d'innocuité des produits
chimiques,
Direction des aliments
Direction générale des produits de santé
et des aliments,
Santé Canada Centre de recherche
Sir Frederick G. Banting
251, promenade Sir Frederick Banting
Indice de l'adresse 2203G2
Ottawa (Ontario), K1A 0L2

Pour vous renseigner sur l'étiquetage des
aliments, veuillez consulter le site Web
du Programme des pratiques équitables
d'étiquetage de l'Agence canadienne
d'inspection des aliments :

[www.inspection.gc.ca/english/fssa/labeti/
labetief.shtml](http://www.inspection.gc.ca/english/fssa/labeti/labetief.shtml)

D'autres renseignements concernant les
aliments sont accessibles dans le site
Aliments et nutrition et le site Salubrité
des aliments de Santé_Canada :

www.hc-sc.gc.ca/fn-an/index_f.html

[www.hc-sc.gc.ca/fn-an/securit/
index_f.html](http://www.hc-sc.gc.ca/fn-an/securit/index_f.html)

Pour consulter la Loi sur les aliments et
drogues et le Règlement sur les aliments
et drogues :

[http://laws.justice.gc.ca/fr/showtdm/cs/
F-27](http://laws.justice.gc.ca/fr/showtdm/cs/F-27)

[http://laws.justice.gc.ca/fr/showtdm/cr/
C.R.C.-ch.870](http://laws.justice.gc.ca/fr/showtdm/cr/C.R.C.-ch.870)

Pour vous renseigner sur le Guide
alimentaire canadien, Mon Guide
alimentaire et les rappels d'aliments :
www.canadiensensante.gc.ca

Pour des articles complémentaires sur
des questions de santé et de sécurité,
veuillez consulter le site Votre santé et
vous :

www.santecanada.gc.ca/vsv

Vous pouvez aussi composer (sans frais)
le 1-866-225-0709
ou le 1-800-267-1245*
pour les malentendants.