

UN PEU D'HISTOIRE

Depuis les temps anciens, **l'homme utilise des ingrédients pour assurer la qualité de son alimentation** : le sel de mer en Grèce durant la Haute Antiquité pour la conservation de la viande ou du poisson, le safran pour colorer les mets dès le Moyen Âge, la caroube en Egypte Ancienne pour apporter de la consistance

aux plats, les épices et herbes aromatiques pour leurs propriétés bactéricides.

Aujourd'hui encore, en ajoutant de la fécule à la sauce du rôti pour la lier, tout bon cuisinier utilise la propriété épaississante de l'amidon présent dans la pomme de terre.



[Pour en savoir plus](#)



POURQUOI UTILISER DES ADDITIFS ?

Comme il y a plusieurs siècles, et quand cela est strictement nécessaire, les entreprises agroalimentaires utilisent des additifs alimentaires **pour permettre aux gâteaux de lever, au fromage fondu d'obtenir une texture homogène, à la mayonnaise de se conserver après ouverture.**

Colorant
Stabilisant
Édulcorant
Gélifiant
Antioxydant
Émulsifiant
Acidifiant
Épaississant
Poudre
Conservateur
de fonte

DÉFINITION

Un additif alimentaire est **une substance qui n'est pas consommée habituellement en tant qu'aliment ou ingrédient, mais qui est ajoutée volontairement aux aliments** pour remplir une fonction particulière ([règlement \(CE\) n° 1333/2008](#)).
Pour en savoir plus, consultez [l'abécédaire du SYNPA*](#).

Les additifs alimentaires peuvent être de diverses origines : **minérale, végétale, animale**, issus de la transformation de substances naturelles, de processus de synthèse ou de fermentation.

Un certain nombre d'additifs alimentaires sont d'origine naturelle. Ils peuvent être extraits de plantes (gomme d'acacia), de fruits (tomate et lycopène, rouge de betterave), d'insectes (rouge de cochenille), d'algues (carraghénanes, alginates, agar-agar).

330

Additifs alimentaires
sont autorisés par
le règlement (CE)
n° 1333/2008

27

Catégories
fonctionnelles

*[*SYNPA, les ingrédients alimentaires de spécialité.](#)*

COMMENT LES RECONNAÎTRE ?

Les additifs alimentaires sont présents dans **la liste des ingrédients** du produit, soit sous forme E ou par leur nom, précédés par leur rôle dans la recette.

Exemple : E440 = Pectine
E392 = Extrait de romarin

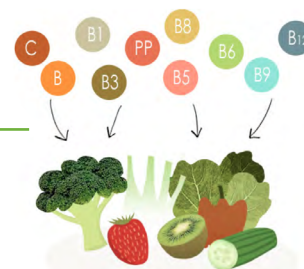


Ingrédients : eau, sucre, cellulose, exhausteur de goût : glutamate monosodique, colorants : carotène, riboflavine, lycopène, antioxydant : E300, acide citrique, conservateur : acide malique, acide oxalique, arômes.

La vitamine C peut être utilisée pour protéger l'aliment de l'oxydation (étiquetée : antioxydant : acide ascorbique) ou présentée comme un ingrédient nutritionnel (étiquetée : vitamine C).

LES ARÔMES NE SONT PAS DES ADDITIFS !

Les vitamines & minéraux non plus, quand ils sont ajoutés dans le but d'améliorer les qualités nutritives d'un aliment.



L'AUTORISATION ([règlement \(CE\) n° 1333/2008](#)) D'UN ADDITIF EN ALIMENTATION HUMAINE EST SOUMISE À CONDITIONS

- **Son innocuité pour la santé** doit être établie par les autorités compétentes qui s'assurent de la sécurité pour la protection de la santé du consommateur.
- **Les conditions d'emploi sont fixées pour chaque famille d'aliments** (Cf. Annexe 2 - Partie E du règlement).
- **Il doit démontrer son utilité** et remplir une fonction qui ne peut pas être assurée par d'autres moyens.
- **Son utilisation ne doit pas induire le consommateur en erreur.**



À noter : **52** additifs sont [autorisés](#) en agriculture biologique



Toutes les réponses à vos questions :

Téléchargez [la brochure développée par le SYNPA](#) sur les additifs alimentaires.