

# Les Arnaques Alimentaires d'hier à aujourd'hui

Université ouverte

Dr Uyen Nguyen MD-PhD  [un25.nguyen@yahoo.fr](mailto:un25.nguyen@yahoo.fr)

# Jusqu'au 18<sup>è</sup>s

## ❖ Début de notre ère

- ✧ Virgile contre la falsification de l'huile
- ✧ Plutarque contre l'ajout de plâtre dans vin pour → belle couleur

## ❖ 13<sup>è</sup>s en Angleterre, contre la fraude sur le pain

- ✧ Directive fixant taille, poids, ingrédients, prix du pain avec
- ✧ Procédure pénale rigoureuse reflétant valeur accordée à cet A de base  
Fraudeur était puni et sa licence retirée en cas de récidive

## ❖ 1396 Prévôt de Paris Ordonnance contre ajout fleur, herbe, drogue au beurre

## ❖ 16<sup>è</sup>s cabaretiers s'engagent à ne vendre que vin non falsifié ms on découvre

- ✧ Mélanges avec cidre, verjus... pour rendre le goût plus agréable
- ✧ Poisons chaux, sel, alun, cendre, poivre, gingembre, drogue...

Déguisés en douces boissons qui désaltèrent et altèrent la vie

## ❖ 1718 Édit de Paris crée 200 inspecteurs de vins et boissons mais...

# 19<sup>è</sup>s paroxysme du frelatage

- ❖ Angleterre, mutation rapide de la société avec
  - ✓ Industrialisation, urbanisation et ouverture des marchés
    - ✧ Acheminement produits devient +long fabricant → consommateur
    - ✧ Marché +anonyme, ±livré à lui-même et
  - ✓ La fraude s'étale au grand jour sans contrôle de l'état
    - ✧ D'ingénieux faiseurs d'argent s'attaquent aux denrées de 1<sup>è</sup> nécessité
- ❖ 1858, apothicaire Bradford bonbons à menthe → 200malades+20décès
  - Ajoutait par erreur As à place du plâtre pour → la masse bonbons
  - ✧ Était relaxé pour absence de loi pour ce genre de délit ! →
- ✓ Décret sur les produits alimentaires avec le principe
  - ✧ « Tu n'empoisonneras et tu ne tromperas point »

# Fin du 19<sup>e</sup> et début du 20<sup>e</sup>s

## ❖ 1900, Économiste Charles Gide

« Falsification devient un art qui nous fait consommer lait sans vache ni chèvre, confiture sans fruits, vin sans raisin »

- ✓ Café de santé mélange de marc épuisé + glands et croûtes de pain torréfiés + débris de semoule + brique pilée !
- ✓ Lait allongé à eau sale + farine facteur+++ de mortalité infantile
- ✓ Féculé pour bébé farine de riz + poussière de marbre !
- ✓ Farine se fabrique avec plâtre, savon ou potasse, poussière de marbre, os moulus, orge+ivraie, talc couleur blc + toucher voluptueux
- ✓ Pâtes d'œufs œufs + chromate de plomb ou orangé de chrome
  - Échantillon analysé 1906 40% eau et 60% chromate de plomb
- ✓ Beurre mouillage 53% eau + margarine, coco, acide borique

# 20<sup>è</sup>s naissance de la réglementation

- ❖ 1902-1905 loi sanitaire prévient les falsifications par
  - ✓ Dépistage et répression des fraudes
- ❖ 1910-20 TIAC pâtisserie, poisson, pâté, volaille, porc, bœuf 2700 morts
- ❖ 1985 DGCCRF puis DGPE, INAO définition de qualité d'un produit par
  - ✓ Textes réglementaires et
  - ✓ Signes d'identification de qualité et de provenance
    - ✧ Label rouge, AOC, AOP, IGP, STG, Agriculture biologique
    - ✧ Mentions valorisantes Montagne, Fermier, produit de/à la Ferme
- ❖ 1988 CCP = mode de valorisation significative, objective, mesurable
  - ✓ Élevé en plein air, Nourri à 70% de céréales...
  - ✓ > 280 cahiers des charges concernant
    - ✧ Viande, Volaille, Poisson, Charcuterie, F&L, Céréale, Miel, Boisson

# Aujourd'hui

Producteurs ne frelatent plus avec Cu, plâtre, foie de cheval...

- ❖ Utilisation de combines pour → les bénéfiques
  - ✓ Étiquetage falsifié, Appellation d'origine usurpée
  - ✓ Substitution par Additifs alimentaires à bas coût
    - ✧ Arôme, Acidifiant, Émulsifiant, Colorant, Conservateur...
    - ✧ Substances qui allongent ou gonflent les produits :
      - Huile d'olive, Poisson, Aliments biologiques puis
      - Lait, Céréales, Miel, Café-Thé, Épices, Vin-Jus de fruits
  - ✓ Ainsi, le peu devient le plus et cela est tout à fait légal
- ❖ Aliments actuels doivent être de qualité, sans risque pour santé
  - ✓ Or certains édulcorant, colorant azoïque, graisse durcie
    - ✧ Ne seraient pas aussi inoffensifs qu'on le pensait
- ❖ Implication d'organisation criminelle parcours autour du monde de la
  - ✧ Tomate avec collusions et blanchiment d'argent !

# Règlement européen sur additifs CE N°1333/2008

- ❖ **320 additifs autorisés et ≈50 pour le bio avec doses max**
  - ✓ 100 à 199 colorants, 200 à 299 conservateurs
  - ✓ 300 à 399 antioxydants **330 acide citrique, citron**
  - ✓ 400 à 499 agents de textures, 500 antiagglomérants
    - ❖ **Pain toasté** Harry farine, eau, sel, levure, semoule maïs, glucose +additifs acidifiant, stabilisant, émulsifiant, agent de fermentation
- ❖ **Étiquetage insuffisant même ceux potentiellement dangereux**
  - E407** carraghénane, **E250** nitrite de Na **effets controversés sur santé**
  - ✓ **Astuces** pour masquer leur présence légales ms pas légitimes Ex:
    - ❖ **E471** par mono-diglycérides, **E450** par diphosphate
    - ❖ **Image de produit authentique, pure, naturelle, traditionnelle** détournant les consommateurs de sa composition réelle

# Huile d'olive DGCCRF

Non conformité étiquetage ≈ 50% des fraudes ms pas qualité sanitaire

## ❖ Cas plus graves UFC que choisir 16-10-18

- ✓ Huile déclassée « lampante » impropre à consommation
- ✓ Mélange d'h végétales pour « huile d'o extra vierge » et/ou
  - ❖ Absence de « résidus de traitement » pour résidus de pesticide
  - ❖ F 95% huiles d'olive importées +++Maghreb +fragile déviations aromatiques → goût de moisi, rance, métal... ← producteur et distributeur
- ✓ Bien lire les étiquettes
  - ❖ Origine flou UE et non UE
  - ❖ DDM
  - ❖ Préférer (éviter achats sur internet)
    - AOP française ou européenne Espagne, Italie, Grèce
    - Marques industrielles Puget, Lesieur, Maille car pas circuit parallèle

# Vinaigrette Puget

Huile d'olive vierge extra, vinaigre balsamique, tomates séchées



**2/3**  
**Ingrédients bon marché :**  
huile de colza,  
eau, vinaigre blanc,  
vinaigre rouge, purée  
de tomates

**1/3**  
huile d'olive vinaigre,  
balsamique,  
tomates séchées

# Surimi

## Ingrédients et proportions

Chair de poisson  
30 à 40%



Eau  
30 à 40%



Blanc d'œuf  
0 à 10%



Sel ou glutamate,  
arômes, extrait de paprika  
0,5 à 1,5%



Fécule de pomme de terre  
et/ou amidon de blé  
5 à 10%



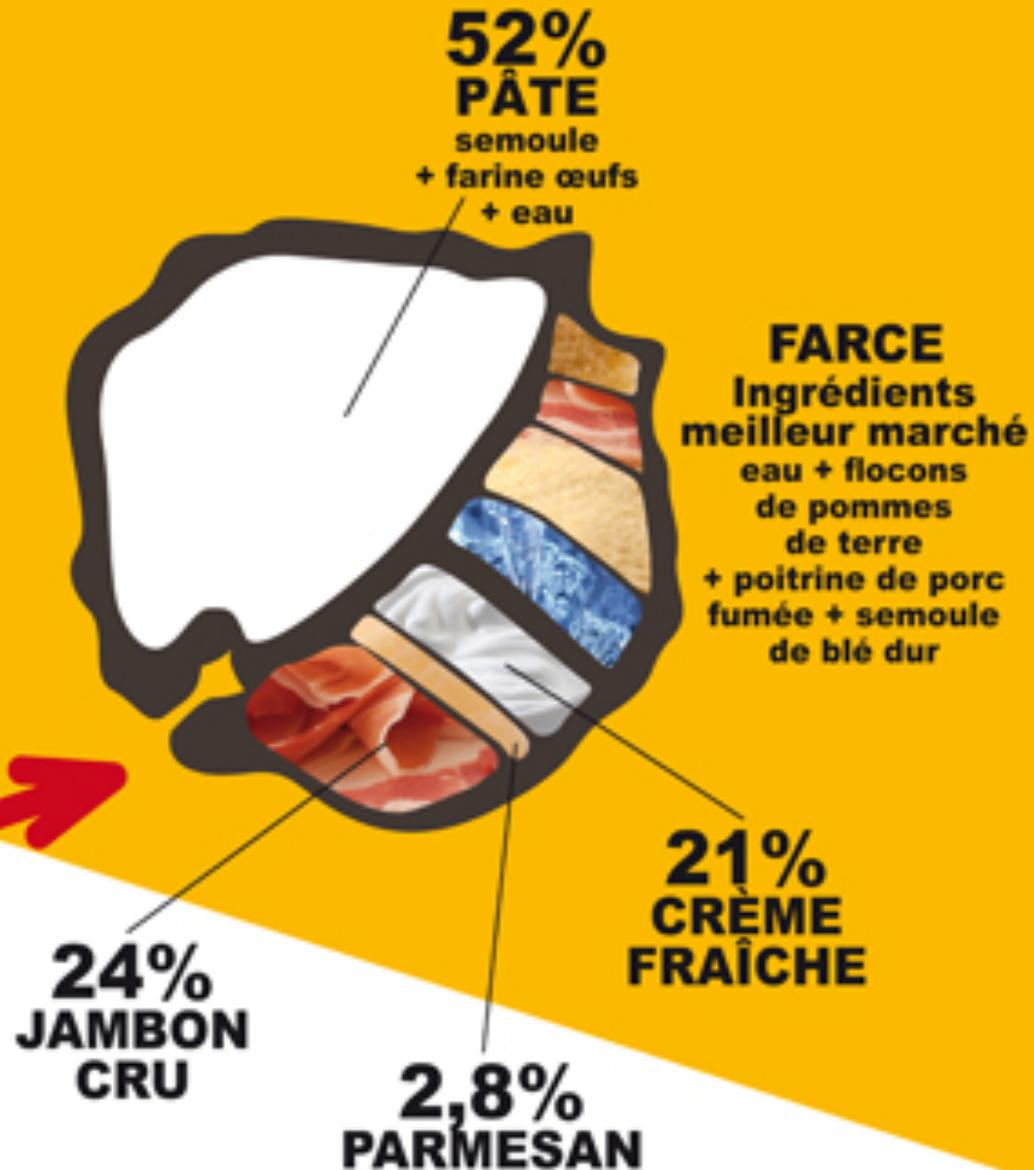
Huile de colza  
3 à 6%



Sucre, sorbitol  
ou polyphosphates  
3%



# Tortellini jambon cru parmesan



# Autres miracles de l'IAA

« Vrai crime = existence de lois autorisant frelatage des A »

- ❖ **Arômes** =succédanés bon marché pour remplacer ingrédients naturels
  - Goût de pamplemousse frais 1L eau + 0,2pg d'arôme
  - ✧ Pour que aliments-boissons paraissent +naturel, le fabricant
    - Dissimule souvent l'utilisation d'arômes,
    - Donne des noms prometteurs à leurs produits et
    - Imprime de beaux fruits sur l'emballage. Ex:
  - ✧ Boisson au thé autrichien de Pfanner est baptisée
    - « la physalis jaune-citron » avec 2 gros fruits sur l'emballage
    - En fait, ce sont des arômes indéfinis qui provoquent
      - » « l'expérience gustative » mentionnés en petits caractères dans les ingrédients comme le préconise la loi

## ❖ Colorants

# Cocktail de colorants toxiques

Tous les M&M's contiennent  $\text{TiO}_2$  E 171 colorant blanc nano-particule

ACIDE CARMINIQUE  
(E120)



Colorant toxique fabriqué à partir d'insectes.  
Peut causer: asthme, hyperactivité, urticaire, eczéma et insomnies.

CURCUMINE  
(E100)



Colorant d'origine naturelle, issu du curcuma, considéré comme inoffensif.

BETA-CAROTENE  
(E160a)



Colorant d'origine naturelle, ne présente aucun risque.

BLEU BRILLANT FCF  
(E133)



Colorant toxique qui fut interdit puis réautorisé.  
Peut causer : allergies, hyperactivité, asthme...  
Fortement déconseillé surtout chez les enfants.

ROUGE + BLEU + JAUNE



Un mélange d'acide carminique, de bleu brillant FCF et de curcumine... bon appétit!

BLEU + JAUNE



Un mélange de bleu brillant FCF et de curcumine.

# Cacher la présence de sucre Fructose, Mélasse, Dextrose...

Arnaque préférée des IAA mais aussi la +grave pour la santé

- ❖ **Sucre est omniprésent** 74% des produits des GMS en contiennent
  - ✧ Sucre au singulier = saccharose ← betterave ou canne à sucre
  - ✧ Sucre ajouté = au sucre naturel fruit avant sa transformation
- ✓ **Même dans les produits salés**
  - ✧ Sauce vinaigrette barbecue tomate Pain burger Soupe brique V hachée, Charcut...
- ✓ **Utilisé+++ pr équilibrer le goût de produits bon marché**
  - ✧ Sauce à base d'huile il remplace une partie de la quantité d'huile
  - ✧ Produits allégés sont certes -gras, mais d'autant +sucrés
- ❖ **Mais → +++risques** obésité, m<sup>ie</sup> CV, DT2... par
  - ✧ Accumulation de graisses dans le foie
  - ✧ Vieillesse cellulaire
  - ✧ Inhibition de la sensation de satiété ← cerveau
  - ✧ Addiction
- ❖ **OMS** apport sucres libres < 10% RCT soit 50g/j F 40% dépassent 50g/j SL

# Quelques produits très sucrés

Insoupçonnables pour les  
consommateurs



## ❖ Capri-sun "multivitamin"

- ✓ Fait croire aux parents à 1 boisson +++fruits en
  - ❖ Ciblant les +jeunes, comme "idéale pour égayer leur goûter". Or, contient
- ✓ 19g sucre/200mL et 12% de jus à base de concentré avec sur la pochette
  - ❖ Des personnages du film Rio2 plébiscité par les petits

## ❖ "Smoothie yogurt" de la marque "la Fermière" avec sur l'emballage

- ✓ "Yaourt 75% fruit 25% et rien d'autre " sf que le yaourt est déjà sucré
  - ❖ Info mentionnée uniquement ds liste ingrédients au dos de l'emballage

## ❖ Le "pain hot-dog prétranché" Carrefour contient

- ✓ 8,8g de sucre pour 100g inattendu dans un produit "salé"

# Coca-Cola 1L une recette secrète ?

E150d (79 mg)

colorant «caramel» amoniac + sulfites

**cancérogène**

en Californie obligation - de 29 mg/canette

acidifiants

vanille

light : édulcorants

**+ 61% de risque d'AVC**

étude américaine menée par

Pr. Gardener à Miami sur  
des sodas light

feuilles de coca ?



**16 morceaux de sucres**

- dépendance
- risque de diabète
- risque d'obésité

**aspartame**

polémique **E951 nocif ?**

**Acésulfame potassium**

(E950) **cancérogène ?**

**caféine**

addiction

**2,5 L d'eau**

utilisés pour la production

**2 milliards** de bouteilles vendues dans le monde !

**10 000** litres d'eau par seconde

**47** milliards de dollars de chiffre d'affaires

# Conclusion

- ❖ Fraude alimentaire a tjs existé mais de manière ≠
  - ✓ 19<sup>è</sup>s Légume coloré à poudre Cu, Lait allongé à l'eau sale farineuse
    - Pire que les lasagnes à la viande de cheval !
  - ✓ 1905, fraude est un art perfide de braver la loi
    - ✧ In « les falsifications et la loi 1<sup>er</sup> août 1905 » G Pagès publié 1909
  - ✓ Aujourd'hui moyens modernes utilisés pour tromper et ↗ bénéfiques
- ❖ Hier comme aujourd'hui, est autorisé
  - ✧ Ce que la technique permet et que la politique admet

Merci de votre attention

Sarcopénie jeudi 20 décembre 2018