

Les Arnaques Alimentaires d'hier à aujourd'hui

Université ouverte

Dr Uyen Nguyen MD-PhD  un25.nguyen@yahoo.fr

Jusqu'au 18^ès

❖ Début de notre ère

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

❖ 13^ès 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^ès 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^ès 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^è 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^e et début du 20^es

❖ 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^ès 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%



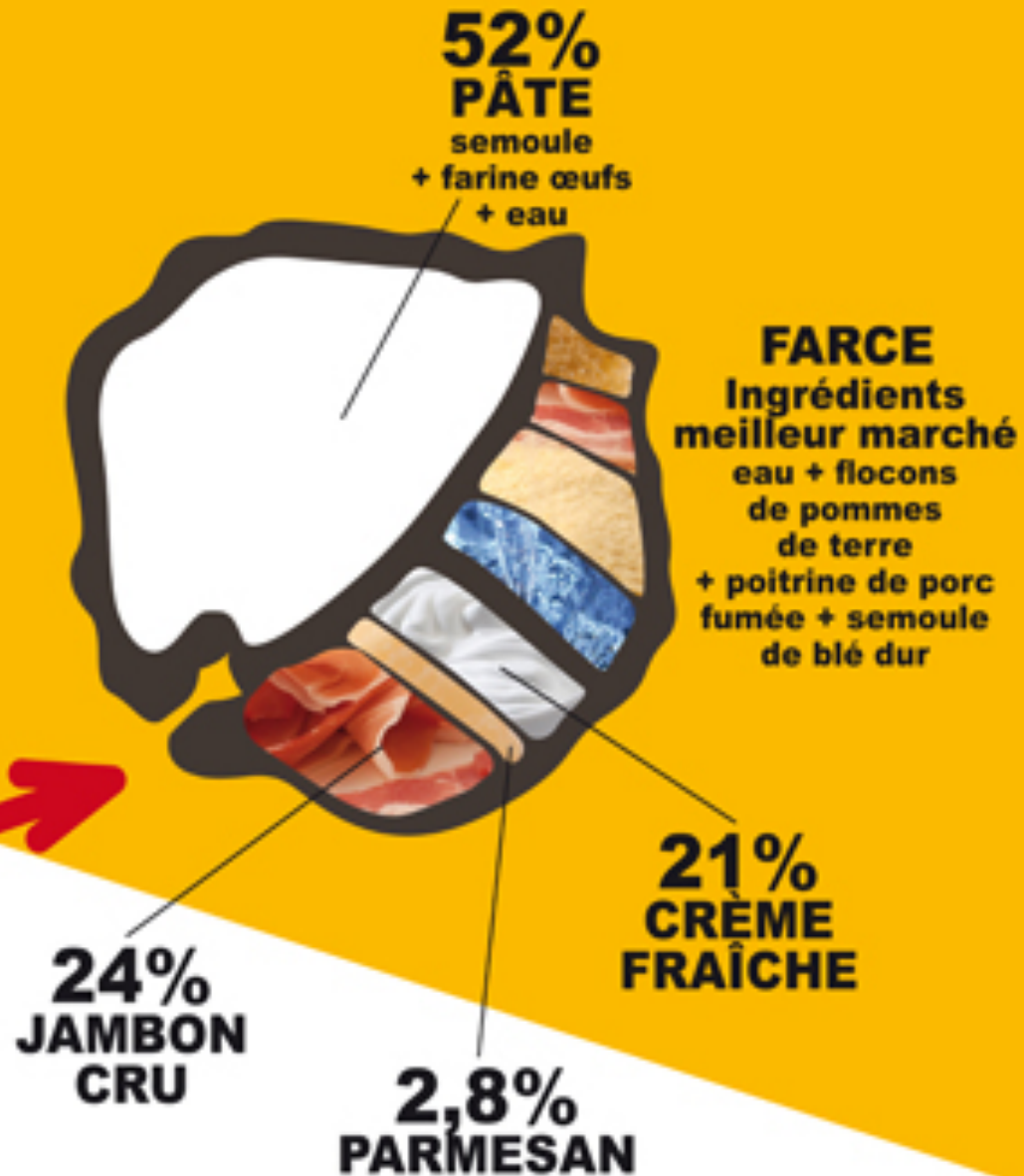
Huile de colza
3 à 6%



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 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^{ie} 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^ès 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^{er} 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