

LES ÉDULCORANTS : SÉCURITÉ ET RÉGLEMENTATION

LES ÉDULCORANTS...



sont des ingrédients alimentaires tels que l'acésulfame K, l'aspartame, le cyclamate, la saccharine, le sucralose ou les glycosides de stéviol



sont utilisés dans les aliments et les boissons à la place du sucre pour offrir un goût sucré, tout en apportant peu ou pas de calories



constituent un instrument utile pour la réduction des sucres et pour la reformulation des aliments

LES ÉDULCORANTS FIGURENT PARMI LES INGRÉDIENTS LES PLUS RIGOREUSEMENT ÉTUDIÉS AU MONDE ET LES ORGANISMES DE SÉCURITÉ ALIMENTAIRE LES PLUS IMPORTANTS AU MONDE NE CESSENT DE CONFIRMER LEUR SÉCURITÉ.^{1,2,3}

L'AGENCE AMÉRICAINE DES PRODUITS ALIMENTAIRES ET MÉDICAMENTEUX (FDA)

L'AUTORITÉ EUROPÉENNE DE SÉCURITÉ DES ALIMENTS (EFSA)

LE COMITÉ MIXTE D'EXPERTS FAO/OMS SUR LES ADDITIFS ALIMENTAIRES (JECFA)



COMMENT LA SÉCURITÉ EST-ELLE ÉVALUÉE ?

Comme c'est le cas pour l'ensemble des additifs alimentaires, un édulcorant n'est autorisé à être mis sur le marché que s'il a été soumis auparavant à une évaluation de sécurité exhaustive par l'autorité réglementaire de sécurité alimentaire compétente. Pour déterminer sa sécurité, des experts indépendants examinent et évaluent de manière approfondie les recherches et les données collectives portant sur la chimie, la cinétique et le métabolisme de la substance, les utilisations proposées, l'évaluation de l'exposition à la substance, ainsi que les études toxicologiques. Et seulement en cas de preuves solides attestant de l'absence de tout problème de sécurité, l'utilisation de l'additif alimentaire dans les aliments et les boissons sera alors autorisée.

QU'EST-CE QUE LA DOSE JOURNALIÈRE ADMISSIBLE (DJA) ?



AU COURS DU PROCESSUS D'APPROBATION DES ÉDULCORANTS, LES AGENCES DE SÉCURITÉ ALIMENTAIRE ÉTABLISSENT UNE DOSE JOURNALIÈRE ADMISSIBLE (DJA). CELLE-CI REPRÉSENTE LA QUANTITÉ JOURNALIÈRE D'UN ÉDULCORANT QU'UNE PERSONNE PEUT CONSOMMER EN TOUTE SÉCURITÉ, TOUT AU LONG DE SA VIE ET SANS LE MOINDRE RISQUE POUR SA SANTÉ.

LA DJA EST CALCULÉE DE MANIÈRE À LAISSER UNE MARGE DE SÉCURITÉ. ELLE TIEN ÉGALEMENT COMPTE DES CATÉGORIES DE POPULATION À RISQUE, NOTAMMENT LES ENFANTS OU LES PERSONNES ÂGÉES. ELLE PEUT DONC ÊTRE UTILISÉE EN TOUTE SÉCURITÉ PAR LES ORGANISMES DE RÉGLEMENTATION ET SERVIR DE RÉFÉRENCE POUR TOUS LES GROUPES DE POPULATION.⁴

UNE RÉCENTE REVUE DE LA LITTÉRATURE SCIENTIFIQUE MONDIALE PORTANT SUR L'INGESTION DES ÉDULCORANTS LES PLUS FRÉQUEMMENT UTILISÉS A RÉVÉLÉ QUE LES NIVEAUX D'EXPOSITION AUX ÉDULCORANTS SE SITUENT GÉNÉRALEMENT DANS LES LIMITES DE LA DJA, POUR CHAQUE ÉDULCORANT INDIVIDUEL.⁵



Références:

1. <http://www.fao.org/food/food-safety-quality/scientific-advice/jecfa/en/>
2. <http://www.efsa.europa.eu/en/topics/topic/sweeteners>
3. <https://www.fda.gov/food/food-additives-petitions/high-intensity-sweeteners>
4. More information about ADI: <https://www.efsa.europa.eu/en/topics/topic/food-additives>
5. Martyn D, Darch M, Roberts A, et al. Low-/No-Calorie Sweeteners: A Review of Global Intakes. *Nutrients* 2018; 10(3): 357