

## ADDITIFS ALIMENTAIRES

Docteur Robert Séror (Oloron Sainte-Marie) – Tous droits réservés

### RÉPERTOIRE

E100 \* E101 \* E102 \* E103 \* E104 \* E105 \* E110 \* E111 \* E120 \* E121 \* E122 \* E123 \* E124 \*  
E125 \* E126 \* E127 \* E130 \* E131 \* E132 \* E140 \* E141 \* E142 \* E150 \* E151 \* E152 \* E153 \*  
E160 \* E161 \* E162 \* E163 \* E170 \* E171 \* E172 \* E173 \* E174 \* E175 \* E180 \* E200 \* E202 \*  
E203 \* E210 \* E211 \* E212 \* E213 \* E214 \* E215 \* E216 \* E217 \* E218 \* E220 \* E221 \* E222 \*  
E223 \* E224 \* E225 \* E226 \* E227 \* E230 \* E231 \* E232 \* E233 \* E236 \* E237 \* E238 \* E239 \*  
E240 \* E241 \* E250 \* E251 \* E252 \* E260 \* E261 \* E262 \* E263 \* E270 \* E280 \* E281 \* E282 \*  
E290 \* E300 \* E301 \* E302 \* E303 \* E304 \* E306 \* E307 \* E308 \* E309 \* E311 \* E312 \* E320 \*  
E321 \* E322 \* E325 \* E326 \* E327 \* E330 \* E331 \* E332 \* E333 \* E334 \* E335 \* E336 \* E337 \*  
E338 \* E339 \* E340 \* E341 \* E400 \* E401 \* E402 \* E403 \* E404 \* E405 \* E406 \* E407 \* E408 \*  
E410 \* E411 \* E412 \* E413 \* E414 \* E420 \* E421 \* E422 \* E440 \* E450 \* E460 \* E461 \* E462 \*  
E463 \* E464 \* E465 \* E466 \* E470 \* E471 \* E472 \* E473 \* E474 \* E475 \* E476 \* E477 \* E480 \*  
E481 \* E482 \* E483 \* Glutamate de sodium \* Ferrocyanure de sodium \* Ferrocyanure de potassium \*  
Manganitrile de fer

### A éviter :

E220, E221, E222, E223, E224, E225, E226, E227, E250, E251, E252, E270, E290, E311, E312, E320,  
E321, E338, E339, E340, E341. Ferrocyanure de sodium, Ferrocyanure de potassium, Manganitrile de  
fer.

### Antioxydant :

E300, E301, E304, E306, E307, E308, E309, E311, E312, E320, E321, E322, E325, E326, E327, E330,  
E331, E332, E333, E334, E335, E336, E337.

### Allergisant :

E102, E105, E110, E120, E123, E124, E125, E126, E330, E331, E332, E333.

### Augmente l'appétit :

Glutamate de sodium.

### Cancérogène :

E123, E142, E210, E211, E212, E213, E214, E215, E216, E217, E218, E236, E237, E238, E239.

### Colorant :

E100, E101, E102, E103, E104, E105, E110, E111, E120, E121, E122, E123, E124, E125, E126, E127,  
E130, E131, E132, E140, E141, E142, E150, E151, E152, E153, E160, E161, E162, E163, E170, E171,  
E172, E173, E174, E175, E180.

## Conservateur :

E200, E201, E202, E203, E210, E211, E212, E213, E214, E215, E216, E217, E218, E220, E221, E222, E223, E224, E225, E226, E227, E230, E231, E232, E233, E236, E237, E238, E239, E240, E241, E250, E251, E252, E260, E261, E262, E263, E270, E280, E281, E282, E290.

## Contrarient la fixation de la vitamine B :

E220, E221, E222, E223, E224, E225, E226, E227.

## Couleur :

**Blanc:** E170, E171.

**Bleu:** E130, E131, E132.

**Brun:** E150.

**Jaune:** E100, E101, E102, E103, E104.

**Jaune solide:** E105.

**Noir:** E151, E152, E153.

**Nuances diverses:** E160, E161, E162, E163.

**Orange:** E110, E111.

**Rouge:** E120, E121, E122, E123, E124, E125, E126, E127.

**Vert:** E140, E141, E142.

## Dangereux :

E102, E103, E105, E110, E111, E121, E123, E124, E142, E152, E210, E211, E212, E213, E214, E215, E216, E217, E218, E236, E237, E238, E239, E240, E241.

## Élèvent la cholestérolémie :

E320, E321.

## Émulsifiant :

E338, E339, E340, E341, E400, E401, E402, E403, E404, E405, E406, E407, E408, E411, E412, E413, E414, E420, E421, E422, E440, E450, E460, E461, E462, E463, E464, E465, E466, E470, E471, E472, E473, E474, E475, E476, E477, E480, E481, E482, E483.

## Interdit en France :

E103, E105, E111, E121, E123, E125, E126, E130, E152, E236, E237, E238, E239, E240, E241, E260, E261, E262, E263, E280, E281, E307, E308, E309, E480, E481, E482, E483.

## Irritent le tube digestif :

E220, E221, E222, E223, E224, E225, E226, E227, E460, E461, E462, E463, E464, E465, E466, E470, E471, E472, E473, E474, E475, E476, E477.

## Ne pas en abuser :

E300, E301, E302, E303, E304, E330, E331, E332, E333, E450, E460, E461, E462, E463, E464, E465, E466, E470, E471, E472, E473, E474, E475, E476, E477, Glutamate de sodium.

### Ne sont pas éliminés par simple lavage :

E230, E231, E232, E233.

### Ralentit la digestion :

E290, E338, E339, E340, E341, E450, E460, E461, E462, E463, E464, E465, E466, E470, E471, E472, E473, E474, E475, E476, E477.

### Sensibilité cutanée :

E311, E312, E330, E331, E332, E333.

### Supprimé dans les pays de la CEE depuis le 1er janvier 1977 :

E103, E105, E111, E121, E125, E126, E130, E152, E181.

### Suspect :

E104, E122, E123, E124, E127, E130, E131, E132, E141, E142, E150, E151, E171.

### Toxique :

E151.

## ADDITIFS ALIMENTAIRES

Docteur Robert Séror (Oloron Sainte-Marie)

### LISTE COMPLETE

**Voici maintenant la liste qui se veut exhaustive (mais qui ne l'est pas) de tous les colorants, conservateurs, antioxydants, émulsifiants et additifs que l'on peut trouver sur le marché alimentaire Français et Européen. Ils sont au nombre de 150.**

**N°C.E.E.: E100**

Type: Colorant.

Nom: Curcumine.

Couleur: Jaune.

Remarque: Produit naturel (curcuma) ou produit chimique. Innocuité toxicologique.

**N°C.E.E.: E101**

Type: Colorant.

Nom: Lactoflavine (Riboflavine).

Couleur: Jaune.

Remarque: Produit naturel (lait, foie, jaune d'œuf) ou produit chimique. Innocuité toxicologique.

**N°C.E.E.: E102**

Type: Colorant.

Nom: Tartrazine.

Couleur: Jaune.

Remarque: Produit chimique dangereux pour la santé. Risque important d'allergie.

**N°C.E.E.: E103**

Type: Colorant.

Nom: Chrysoïne S.

Couleur: Jaune.

Remarque: Produit chimique dangereux pour les enfants. Interdit en France. Supprimé dans les pays de la CEE depuis le 1er janvier 1977.

**N°C.E.E.: E104**

Type: Colorant.

Nom: Jaune de quinoléine.

Couleur: Jaune.

Remarque: Produit chimique. Innocuité discutable. Suspect. Dans le doute, s'abstenir.

**N°C.E.E.: E105**

Type: Colorant.

Nom: Jaune solide.

Couleur: Jaune.

Remarque: Produit chimique dangereux. Risque d'allergie grave. Interdit en France. Supprimé dans les pays de la CEE depuis le 1er janvier 1977

**N°C.E.E.: E110**

Type: Colorant.

Nom: Jaune orangé.

Couleur: Orange.

Remarque: Produit chimique dangereux. Risque d'allergie grave. A éviter absolument.

**N°C.E.E.: E111**

Type: Colorant.

Nom: Orangé GGN.

Couleur: Orange.

Remarque: Produit chimique dangereux. A ne pas consommer. Interdit en France. Supprimé dans les pays de la CEE depuis le 1er janvier 1977.

**N°C.E.E.: E120**

Type: Colorant.

Nom: Cochenille. Acide carminique.

Couleur: Rouge.

Remarque: Produit naturel (insecte) ou produit chimique. Risque d'allergie non négligeable. A éviter pour les enfants.

**N°C.E.E.: E121**

Type: Colorant.

Nom: Orseille orcéine.

Couleur: Rouge.

Remarque: Produit naturel (Lichen) ou produit chimique dangereux. Interdit en France. Supprimé dans les pays de la CEE depuis le 1er janvier 1977.

**N°C.E.E.: E122**

Type: Colorant.

Nom: Azorubine.

Couleur: Rouge.

Remarque: Produit chimique. Innocuité discutée. S'abstenir pour le moment.

**N°C.E.E.: E123**

Type: Colorant.

Nom: Amarante.

Couleur: Rouge.

Remarque: Produit chimique très dangereux. Risque d'allergie; serait cancérigène. Interdit en France.

**N°C.E.E.: E124**

Type: Colorant.

Nom: Rouge cochenille A.

Couleur: Rouge.

Remarque: Produit chimique dangereux. Risque d'allergie. A éviter.

**N°C.E.E.: E125**

Type: Colorant.

Nom: Ecarlate GN.

Couleur: Rouge.

Remarque: Produit chimique. Risque important d'allergie. Interdit en France. Supprimé dans les pays de la CEE depuis le 1er janvier 1977.

**N°C.E.E.: E126**

Type: Colorant.

Nom: Ponceau GR.

Couleur: Rouge.

Remarque: Produit chimique. Risque important d'allergie. Interdit en France. Supprimé dans les pays de la CEE depuis le 1er janvier 1977.

**N°C.E.E.: E127**

Type: Colorant.

Nom: Erythrosine.

Couleur: Rouge.

Remarque: Produit chimique. Innocuité controversée. Suspect. Dans le doute, s'abstenir.

**N°C.E.E.: E130**

Type: Colorant.

Nom: Bleu anthraquinonique. Bleu solantrène RS.

Couleur: Bleu.

Remarque: Produit chimique. Controversé. Interdit en France. Supprimé dans les pays de la CEE depuis le 1er janvier 1977.

**N°C.E.E.: E131**

Type: Colorant.

Nom: Bleu patenté V.

Couleur: Bleu.

Remarque: Produit chimique. Innocuité mal connue.

**N°C.E.E.: E132**

Type: Colorant.

Nom: Indigotine. Carmin d'indigo.

Couleur: Bleu.

Remarque: Produit chimique. Innocuité mal connue. Dans le doute, s'abstenir.

**N°C.E.E.: E140**

Type: Colorant.

Nom: Chlorophylles.

Couleur: Vert.

Remarque: Produit naturel (plantes vertes). Innocuité toxicologique.

**N°C.E.E.: E141**

Type: Colorant.

Nom: Complexes cuivriques des chlorophylles et des chlorophyllines.

Couleur: Vert.

Remarque: Produit chimique. Innocuité mal connue. A éviter.

**N°C.E.E.: E142**

Type: Colorant.

Nom: Vert acide brillant BS. Vert lissamine.

Couleur: Vert.

Remarque: Produit chimique. Serait cancérigène. A éviter.

**N°C.E.E.: E150**

Type: Colorant.

Nom: Caramel ammoniacal.

Couleur: Brun.

Remarque: Produit naturel (sucre). Innocuité mal connue. S'abstenir.

**N°C.E.E.: E151**

Type: Colorant.

Nom: Noir brillant BN.

Couleur: Noir.

Remarque: Produit chimique certainement toxique. A éviter.

**N°C.E.E.: E152**

Type: Colorant.

Nom: Noir 7984.

Couleur: Noir.

Remarque: Produit chimique dangereux. Interdit en France. Supprimé dans les pays de la CEE depuis le 1er janvier 1977.

**N°C.E.E.: E153**

Type: Colorant.

Nom: Charbon végétal. Carbo medicinalis vegetalis.

Couleur: Noir.

Remarque: Produit naturel (végétaux). Innocuité toxicologique.

**N°C.E.E.: E160**

Type: Colorant.

Nom: Caroténoïdes.

Couleur: Nuances diverses.

Remarque: Produit naturel (plantes). Innocuité toxicologique.

**N°C.E.E.: E161**

Type: Colorant.

Nom: Xanthophylles.

Couleur: Nuances diverses.

Remarque: Produit naturel (plantes). Innocuité toxicologique.

**N°C.E.E.: E162**

Type: Colorant.

Nom: Bétanine. Rouge de betterave.

Couleur: Nuances diverses.

Remarque: Produit naturel (betteraves). Innocuité toxicologique. Colore les urines et les selles en rouge durant 48 heures.

**N°C.E.E.: E163**

Type: Colorant.

Nom: Anthocyanes.

Couleur: Nuances diverses.

Remarque: Produit naturel (fruits, légumes). Innocuité toxicologique.

**N°C.E.E.: E170**

Type: Colorant.

Nom: Carbonate de calcium.

Couleur: Blanc.

Remarque: Produit naturel (craie). Innocuité toxicologique.

**N°C.E.E.: E171**

Type: Colorant.

Nom: Bioxyde de titane.

Couleur: Blanc.

Remarque: Produit chimique. Innocuité mal connue. Dans le doute, s'abstenir.

**N°C.E.E.: E172**

Type: Colorant.

Nom: Oxydes et hydroxydes de fer.

Couleur: Pour la coloration en surface uniquement.

Remarques: Ce colorant n'est signalé que dans l'ouvrage du Dr. EG Peeters.

**N°C.E.E.: E173**

Type: Colorant.

Nom: Aluminium.

Couleur: Pour la coloration en surface uniquement.

Remarques: Ce colorant n'est signalé que dans l'ouvrage du Dr. EG Peeters.

**N°C.E.E.: E174**

Type: Colorant.

Nom: Argent.

Couleur: Pour la coloration en surface uniquement.

Remarques: Ce colorant n'est signalé que dans l'ouvrage du Dr. EG Peeters.

**N°C.E.E.: E175**

Type: Colorant.

Nom: Or.

Couleur: Pour la coloration en surface uniquement.

Remarques: Ce colorant n'est signalé que dans l'ouvrage du Dr. EG Peeters.

**N°C.E.E.: E180**

Type: Colorant.

Nom: Pigment rubis. Lithol-rubine BK.

Couleur: Pour colorer les croûtes de fromage.

Remarques: Ce colorant n'est signalé que dans l'ouvrage du Dr. EG Peeters.

**N°C.E.E.: E200**

Type: Conservateur.

Nom: Acide sorbique.

Aliments concernés: Yaourts, pruneaux, vins, laits fermentés.

Remarques: Produits naturels (sorbier) ou produits chimiques. Innocuité toxicologique.

**N°C.E.E.: E202**

Type: Conservateur.

Nom: Sorbate de potassium. Sel de potassium de l'acide sorbique.

Aliments concernés: Yaourts, pruneaux, vins, laits fermentés.

Remarques: Produits naturels (sorbier) ou produits chimiques. Innocuité toxicologique.

**N°C.E.E.: E203**

Type: Conservateur.

Nom: Sorbate de calcium. Sel de calcium de l'acide sorbique.

Aliments concernés: Yaourts, pruneaux, vins, laits fermentés.

Remarques: Produits naturels (sorbier) ou produits chimiques. Innocuité toxicologique.

**N°C.E.E.: E210**

Type: Conservateur.

Nom: Acide benzoïque et dérivés.

Aliments concernés: Caviar, crevettes.

Remarques: Produits chimiques dangereux. Risque d'allergie. Seraient cancérigène. A éviter à tout prix.

**N°C.E.E.: E211**

Type: Conservateur.

Nom: Acide benzoïque et dérivés. Benzoate de sodium. Sel de sodium de l'acide benzoïque.

Aliments concernés: Caviar, crevettes.

Remarques: Produits chimiques dangereux. Risque d'allergie. Seraient cancérigène. A éviter à tout prix.

**N°C.E.E.: E212**

Type: Conservateur.

Nom: Acide benzoïque et dérivés. Benzoate de potassium. Sel de potassium de l'acide benzoïque.

Aliments concernés: Caviar, crevettes.

Remarques: Produits chimiques dangereux. Risque d'allergie. Seraient cancérigène. A éviter à tout prix.

**N°C.E.E.: E213**

Type: Conservateur.

Nom: Acide benzoïque et dérivés. Benzoate de calcium. Sel de calcium de l'acide benzoïque.

Aliments concernés: Caviar, crevettes.

Remarques: Produits chimiques dangereux. Risque d'allergie. Seraient cancérigène. A éviter à tout prix.

**N°C.E.E.: E214**

Type: Conservateur.

Nom: Acide benzoïque et dérivés. P-hydroxybenzoate d'éthyle (ester éthylique de l'acide p-hydroxybenzoïque).

Aliments concernés: Caviar, crevettes.

Remarques: Produits chimiques dangereux. Risque d'allergie. Seraient cancérigène. A éviter à tout prix.

**N°C.E.E.: E215**

Type: Conservateur.

Nom: Acide benzoïque et dérivés. Dérivé sodique de l'ester éthylique de l'acide p-hydroxybenzoïque.

Aliments concernés: Caviar, crevettes.

Remarques: Produits chimiques dangereux. Risque d'allergie. Seraient cancérigène. A éviter à tout prix.

**N°C.E.E.: E216**

Type: Conservateur.

Nom: Acide benzoïque et dérivés. P-hydroxybenzoate de propyle (ester propylique de l'acide p-hydroxybenzoïque).

Aliments concernés: Caviar, crevettes.

Remarques: Produits chimiques dangereux. Risque d'allergie. Seraient cancérigène. A éviter à tout prix.

#### **N°C.E.E.: E217**

Type: Conservateur.

Nom: Acide benzoïque et dérivés. Dérivé sodique de l'ester propylique de l'acide p-hydroxybenzoïque.

Aliments concernés: Caviar, crevettes.

Remarques: Produits chimiques dangereux. Risque d'allergie. Seraient cancérigène. A éviter à tout prix.

#### **N°C.E.E.: E218**

Type: Conservateur.

Nom: Acide benzoïque et dérivés. P-hydroxybenzoate de méthyle (ester méthylique de l'acide p-hydroxybenzoïque).

Aliments concernés: Caviar, crevettes.

Remarques: Produits chimiques dangereux. Risque d'allergie. Seraient cancérigène. A éviter à tout prix.

#### **N°C.E.E.: E220**

Type: Conservateur.

Nom: Anhydride sulfureux.

Aliments concernés: Confitures, gelées, jus de fruits, cidre, vin, bière, moutarde, caramels, poissons séchés.

Remarques: Produits chimiques. Irritent le tube digestif. Contrarient la fixation de la vitamine B. A éviter si possible.

#### **N°C.E.E.: E221**

Type: Conservateur.

Nom: Sulfite de sodium.

Aliments concernés: Confitures, gelées, jus de fruits, cidre, vin, bière, moutarde, caramels, poissons séchés.

Remarques: Produits chimiques. Irritent le tube digestif. Contrarient la fixation de la vitamine B. A éviter si possible.

#### **N°C.E.E.: E222**

Type: Conservateur.

Nom: Bisulfite de sodium. Sulfite acide de sodium.

Aliments concernés: Confitures, gelées, jus de fruits, cidre, vin, bière, moutarde, caramels, poissons séchés.

Remarques: Produits chimiques. Irritent le tube digestif. Contrarient la fixation de la vitamine B. A éviter si possible.

#### **N°C.E.E.: E223**

Type: Conservateur.

Nom: Disulfite de sodium. Pyrosulfite de sodium ou métabisulfite de sodium.

Aliments concernés: Confitures, gelées, jus de fruits, cidre, vin, bière, moutarde, caramels, poissons séchés.

Remarques: Produits chimiques. Irritent le tube digestif. Contrarient la fixation de la vitamine B. A éviter si possible.

**N°C.E.E.: E224**

Type: Conservateur.

Nom: Disulfite de potassium. Pyrosulfite de potassium ou métabisulfite de potassium.

Aliments concernés: Confitures, gelées, jus de fruits, cidre, vin, bière, moutarde, caramels, poissons séchés.

Remarques: Produits chimiques. Irritent le tube digestif. Contrarient la fixation de la vitamine B. A éviter si possible.

**N°C.E.E.: E225**

Type: Conservateur.

Nom: Disulfite de calcium. Pyrosulfite de calcium ou métabisulfite de calcium.

Aliments concernés: Confitures, gelées, jus de fruits, cidre, vin, bière, moutarde, caramels, poissons séchés.

Remarques: Produits chimiques. Irritent le tube digestif. Contrarient la fixation de la vitamine B. A éviter si possible.

**N°C.E.E.: E226**

Type: Conservateur.

Nom: Sulfite de calcium.

Aliments concernés: Confitures, gelées, jus de fruits, cidre, vin, bière, moutarde, caramels, poissons séchés.

Remarques: Produits chimiques. Irritent le tube digestif. Contrarient la fixation de la vitamine B. A éviter si possible.

**N°C.E.E.: E227**

Type: Conservateur.

Nom: Bisulfite de calcium. Sulfite acide de calcium.

Aliments concernés: Confitures, gelées, jus de fruits, cidre, vin, bière, moutarde, caramels, poissons séchés.

Remarques: Produits chimiques. Irritent le tube digestif. Contrarient la fixation de la vitamine B. A éviter si possible.

**N°C.E.E.: E230**

Type: Conservateur.

Nom: Diphényle. Biphényle.

Aliments concernés: Traitement en surface des agrumes (citrons, oranges, pamplemousses).

Remarques: Produits chimiques. Innocuité mal connue. Pénètrent dans les fruits et ne sont pas éliminés par simple lavage. Consommer des agrumes non traités.

**N°C.E.E.: E231**

Type: Conservateur.

Nom: Orthophénylphénol.

Aliments concernés: Traitement en surface des agrumes (citrons, oranges, pamplemousses).

Remarques: Produits chimiques. Innocuité mal connue. Pénètrent dans les fruits et ne sont pas éliminés par simple lavage. Consommer des agrumes non traités.

**N°C.E.E.: E232**

Type: Conservateur.

Nom: Orthophénylphénate de sodium.

Aliments concernés: Traitement en surface des agrumes (citrons, oranges, pamplemousses).

Remarques: Produits chimiques. Innocuité mal connue. Pénètrent dans les fruits et ne sont pas éliminés par simple lavage. Consommer des agrumes non traités.

**N°C.E.E.: E233**

Type: Conservateur.

Nom: Thiabendazole. 2-(4'thiazolyl)-benzimidazole.

Aliments concernés: Traitement en surface des agrumes (citrons, oranges, pamplemousses).

Remarques: Produits chimiques. Innocuité mal connue. Pénètrent dans les fruits et ne sont pas éliminés par simple lavage. Consommer des agrumes non traités.

**N°C.E.E.: E236**

Type: Conservateur.

Nom: Acide formique et dérivés.

Aliments concernés: Exclusivement le fromage "Provolone".

Remarques: Produits chimiques dangereux. Seraient cancérigènes. Interdit en France.

**N°C.E.E.: E237**

Type: Conservateur.

Nom: Acide formique et dérivés. Formiate de sodium (Sel de sodium de l'acide formique).

Aliments concernés: Exclusivement le fromage "Provolone".

Remarques: Produits chimiques dangereux. Seraient cancérigènes. Interdit en France.

**N°C.E.E.: E238**

Type: Conservateur.

Nom: Acide formique et dérivés. Formiate de calcium (sel de calcium de l'acide formique).

Aliments concernés: Exclusivement le fromage "Provolone".

Remarques: Produits chimiques dangereux. Seraient cancérigènes. Interdit en France.

**N°C.E.E.: E239**

Type: Conservateur.

Nom: Hexaméthylènetétramine.

Aliments concernés: Exclusivement le fromage "Provolone".

Remarques: Produits chimiques dangereux. Seraient cancérigènes. Interdit en France.

**N°C.E.E.: E240**

Type: Conservateur.

Nom: Acide borique.

Aliments concernés: Caviar.

Remarques: Produits chimiques dangereux. Interdit en France.

**N°C.E.E.: E241**

Type: Conservateur.

Nom: Tétraborate de sodium.

Aliments concernés: Caviar.

Remarques: Produits chimiques dangereux. Interdit en France.

**N°C.E.E.: E250**

Type: Conservateur.

Nom: Nitrite de sodium. (Exclusivement en mélange avec du chlorure de sodium).

Aliments concernés: Charcuterie.

Remarques: Produits chimiques. Innocuité mal connue mais vraisemblable. A éviter si possible.

**N°C.E.E.: E251**

Type: Conservateur.

Nom: Nitrate de sodium. (Seul ou en mélange avec du chlorure de sodium).

Aliments concernés: Charcuterie.

Remarques: Produits chimiques. Innocuité mal connue mais vraisemblable. A éviter si possible.

**N°C.E.E.: E252**

Type: Conservateur.

Nom: Nitrate de potassium. (Seul ou en mélange avec du chlorure de sodium).

Aliments concernés: Charcuterie.

Remarques: Produits chimiques. Innocuité mal connue mais vraisemblable. A éviter si possible.

**N°C.E.E.: E260**

Type: Conservateur.

Nom: Acide acétique et dérivés.

Aliments concernés: Pain industriel.

Remarques: Produits chimiques. Innocuité mal connue. Interdit en France.

**N°C.E.E.: E261**

Type: Conservateur.

Nom: Acide acétique et dérivés. Acétate de potassium.

Aliments concernés: Pain industriel.

Remarques: Produits chimiques. Innocuité mal connue. Interdit en France.

**N°C.E.E.: E262**

Type: Conservateur.

Nom: Acide acétique et dérivés. Diacétate de sodium.

Aliments concernés: Pain industriel.

Remarques: Produits chimiques. Innocuité mal connue. Interdit en France.

**N°C.E.E.: E263**

Type: Conservateur.

Nom: Acide acétique et dérivés. Acétate de calcium.

Aliments concernés: Pain industriel.

Remarques: Produits chimiques. Innocuité mal connue. Interdit en France.

**N°C.E.E.: E270**

Type: Conservateur.

Nom: Acide lactique.

Aliments concernés: Sodas, limonade, fromages, pain, laits pour enfants, confiseries.

Remarques: Produit chimique peu recommandé aux enfants. A éviter si possible.

**N°C.E.E.: E280**

Type: Conservateur.

Nom: Acide propionique et dérivés.

Aliments concernés: Pain de mie.

Remarques: Produits chimiques. Innocuité mal connue. Interdit en France.

**N°C.E.E.: E281**

Type: Conservateur.

Nom: Acide propionique et dérivés. Propionate de sodium (sel de sodium de l'acide propionique).

Aliments concernés: Pain de mie.

Remarques: Produits chimiques. Innocuité mal connue. Interdit en France.

**N°C.E.E.: E282**

Type: Conservateur.

Nom: Acide propionique et dérivés. Propionate de calcium (sel de calcium de l'acide propionique).

Aliments concernés: Pain de mie.

Remarques: Produits chimiques. Innocuité mal connue.

**N°C.E.E.: E290**

Type: Conservateur.

Nom: Anhydride carbonique.

Aliments concernés: Boissons gazeuses.

Remarques: Produit chimique. Ralentit la digestion. A éviter si possible.

**N°C.E.E.: E300**

Type: Antioxydant.

Nom: Acide ascorbique et dérivés. Acide 1-ascorbique.

Aliments concernés: Beurre, bière, sirops de fruits, lait concentré et en poudre, conserves, sauces, condiments, charcuterie.

Remarques: Produits chimiques. Pas d'inconvénients à doses modérées. Ne pas en abuser.

**N°C.E.E.: E301**

Type: Antioxydant.

Nom: Acide ascorbique et dérivés. 1-ascorbate de sodium (sel de sodium de l'acide 1-ascorbique).

Aliments concernés: Beurre, bière, sirops de fruits, lait concentré et en poudre, conserves, sauces, condiments, charcuterie.

Remarques: Produits chimiques. Pas d'inconvénients à doses modérées. Ne pas en abuser.

**N°C.E.E.: E302**

Type: Antioxydant.

Nom: Acide ascorbique et dérivés. 1-ascorbate de calcium (sel de calcium de l'acide 1-ascorbique).

Aliments concernés: Beurre, bière, sirops de fruits, lait concentré et en poudre, conserves, sauces, condiments, charcuterie.

Remarques: Produits chimiques. Pas d'inconvénients à doses modérées. Ne pas en abuser.

**N°C.E.E.: E303**

Type: Antioxydant.

Nom: Acide ascorbique et dérivés. Acide diacétyl 5-6-1-ascorbique (diacétate d'ascorbyle).

Aliments concernés: Beurre, bière, sirops de fruits, lait concentré et en poudre, conserves, sauces, condiments, charcuterie.

Remarques: Produits chimiques. Pas d'inconvénients à doses modérées. Ne pas en abuser.

**N°C.E.E.: E304**

Type: Antioxydant.

Nom: Acide ascorbique et dérivés. Acide palmityl 6-1-ascorbique (palmitate d'ascorbyle).

Aliments concernés: Beurre, bière, sirops de fruits, lait concentré et en poudre, conserves, sauces, condiments, charcuterie.

Remarques: Produits chimiques. Pas d'inconvénients à doses modérées. Ne pas en abuser.

**N°C.E.E.: E306**

Type: Antioxydant.

Nom: Tocophérols. Extraits d'origine naturelle riches en tocophérols.

Aliments concernés: Produits diététiques.

Remarques: Produit naturel. Il s'agit de la vitamine E. Intérêt diététique certain.

**N°C.E.E.: E307**

Type: Antioxydant.

Nom: Alpha-tocophérol de synthèse.

Aliments concernés: Produits diététiques.

Remarques: Produits chimiques. Innocuité toxicologique, mais interdit en France.

**N°C.E.E.: E308**

Type: Antioxydant.

Nom: Gamma-tocophérol de synthèse.

Aliments concernés: Produits diététiques

Remarques: Produits chimiques. Innocuité toxicologique, mais interdit en France.

**N°C.E.E.: E309**

Type: Antioxydant.

Nom: Delta-tocophérol de synthèse.

Aliments concernés: Produits diététiques

Remarques: Produits chimiques. Innocuité toxicologique, mais interdit en France.

**N°C.E.E.: E311**

Type: Antioxydant.

Nom: Gallate d'octyle.

Aliments concernés: Huiles, graisses, potages en sachets.

Remarques: Produits chimiques. Sensibilisation cutanée à forte dose. A éviter si possible.

**N°C.E.E.: E312**

Type: Antioxydant.

Nom: Gallate de dodécyle.

Aliments concernés: Huiles, graisses, potages en sachets.

Remarques: Produits chimiques. Sensibilisation cutanée à forte dose. A éviter si possible.

**N°C.E.E.: E320**

Type: Antioxydant.

Nom: BHA ou Butylhydroxyanisol.

Aliments concernés: Flocons de pommes de terre, purée en sachets.

Remarques: Produits chimiques. Élèvent la cholestérolémie. A éviter.

**N°C.E.E.: E321**

Type: Antioxydant.

Nom: BHT ou Butylhydroxytoluène. Butylhydroxytoluol.

Aliments concernés: Flocons de pommes de terre, purée en sachets.

Remarques: Produits chimiques. Élèvent la cholestérolémie. A éviter.

**N°C.E.E.: E322**

Type: Antioxydant.

Nom: Lécithines.

Aliments concernés: Chocolat, lait en poudre, margarine.

Remarques: Produit naturel (soja, jaune d'œuf). Intérêt diététique.

**N°C.E.E.: E325**

Type: Antioxydant.

Nom: Lactate de sodium. (Sel de sodium de l'acide lactique).

Aliments concernés: Fromages fondus, confiseries.

Remarques: Produits chimiques. Innocuité toxicologique. Consommation modérée chez les enfants.

**N°C.E.E.: E326**

Type: Antioxydant.

Nom: Lactate de potassium. (Sel de potassium de l'acide lactique).

Aliments concernés: Fromages fondus, confiseries

Remarques: Produits chimiques. Innocuité toxicologique. Consommation modérée chez les enfants.

**N°C.E.E.: E327**

Type: Antioxydant.

Nom: Lactate de calcium. (Sel de calcium de l'acide lactique).

Aliments concernés: Fromages fondus, confiseries

Remarques: Produits chimiques. Innocuité toxicologique. Consommation modérée chez les enfants.

**N°C.E.E.: E330**

Type: Antioxydant.

Nom: Acide citrique et dérivés.

Aliments concernés: Confitures, gelées, sirops, crevettes, fromages, pain de seigle, laits pour enfants, moutarde, pruneaux, confiseries, boissons gazeuses.

Remarques: Produits chimiques. Allergie cutanée à fortes doses. A consommer avec modération.

**N°C.E.E.: E331**

Type: Antioxydant.

Nom: Acide citrique et dérivés. Citrates de sodium (Sels de sodium de l'acide citrique).

Aliments concernés: Confitures, gelées, sirops, crevettes, fromages, pain de seigle, laits pour enfants, moutarde, pruneaux, confiseries, boissons gazeuses.

Remarques: Produits chimiques. Allergie cutanée à fortes doses. A consommer avec modération.

**N°C.E.E.: E332**

Type: Antioxydant.

Nom: Acide citrique et dérivés. Citrates de potassium (sels de potassium de l'acide citrique).

Aliments concernés: Confitures, gelées, sirops, crevettes, fromages, pain de seigle, laits pour enfants, moutarde, pruneaux, confiseries, boissons gazeuses.

Remarques: Produits chimiques. Allergie cutanée à fortes doses. A consommer avec modération.

**N°C.E.E.: E333**

Type: Antioxydant.

Nom: Acide citrique et dérivés. Citrates de calcium (sels de calcium de l'acide citrique).

Aliments concernés: Confitures, gelées, sirops, crevettes, fromages, pain de seigle, laits pour enfants, moutarde, pruneaux, confiseries, boissons gazeuses.

Remarques: Produits chimiques. Allergie cutanée à fortes doses. A consommer avec modération.

**N°C.E.E.: E334**

Type: Antioxydant.

Nom: Acide tartrique et dérivés.

Aliments concernés: Fromages fondus, moutarde, confiseries, confitures, gelées, sirops.

Remarques: Produits chimiques. Innocuité toxicologique.

**N°C.E.E.: E335**

Type: Antioxydant.

Nom: Acide tartrique et dérivés. Tartrates de sodium (sels de sodium de l'acide tartrique).

Aliments concernés: Fromages fondus, moutarde, confiseries, confitures, gelées, sirops.

Remarques: Produits chimiques. Innocuité toxicologique.

**N°C.E.E.: E336**

Type: Antioxydant.

Nom: Acide tartrique et dérivés. Tartrates de potassium (sels de potasse de l'acide tartrique).

Aliments concernés: Fromages fondus, moutarde, confiseries, confitures, gelées, sirops.

Remarques: Produits chimiques. Innocuité toxicologique.

**N°C.E.E.: E337**

Type: Antioxydant.

Nom: Acide tartrique et dérivés. Tartrate double de sodium et de potassium.

Aliments concernés: Fromages fondus, moutarde, confiseries, confitures, gelées, sirops.

Remarques: Produits chimiques. Innocuité toxicologique.

**N°C.E.E.: E338**

Type: Émulsifiant.

Nom: Acide orthophosphorique et dérivés.

Aliments concernés: Charcuterie, jambon, fromages fondus, boissons gazeuses.

Remarques: Produits chimiques. Freinent la digestion. A éviter.

**N°C.E.E.: E339**

Type: Émulsifiant.

Nom: Acide orthophosphorique et dérivés. Orthophosphates de sodium (sels de sodium de l'acide orthophosphorique).

Aliments concernés: Charcuterie, jambon, fromages fondus, boissons gazeuses.

Remarques: Produits chimiques. Freinent la digestion. A éviter.

**N°C.E.E.: E340**

Type: Émulsifiant.

Nom: Acide orthophosphorique et dérivés. Orthophosphates de potassium (sels de potassium de l'acide orthophosphorique).

Aliments concernés: Charcuterie, jambon, fromages fondus, boissons gazeuses.

Remarques: Produits chimiques. Freinent la digestion. A éviter.

**N°C.E.E.: E341**

Type: Émulsifiant.

Nom: Acide orthophosphorique et dérivés. Orthophosphates de calcium (sels de calcium de l'acide orthophosphorique).

Aliments concernés: Charcuterie, jambon, fromages fondus, boissons gazeuses.

Remarques: Produits chimiques. Freinent la digestion. A éviter.

**N°C.E.E.: E400**

Type: Émulsifiant.

Nom: Acide alginique et dérivés.

Aliments concernés: Entremets, flans, desserts, crèmes, charcuterie.

Remarques: Produits naturels (Algues). Innocuité toxicologique.

**N°C.E.E.: E401**

Type: Émulsifiant.

Nom: Acide alginique et dérivés. Alginate de sodium.

Aliments concernés: Entremets, flans, desserts, crèmes, charcuterie.

Remarques: Produits naturels (Algues). Innocuité toxicologique.

**N°C.E.E.: E402**

Type: Émulsifiant.

Nom: Acide alginique et dérivés. Alginate de potassium.

Aliments concernés: Entremets, flans, desserts, crèmes, charcuterie.

Remarques: Produits naturels (Algues). Innocuité toxicologique.

**N°C.E.E.: E403**

Type: Émulsifiant.

Nom: Acide alginique et dérivés. Alginate d'ammonium.

Aliments concernés: Entremets, flans, desserts, crèmes, charcuterie.

Remarques: Produits naturels (Algues). Innocuité toxicologique.

**N°C.E.E.: E404**

Type: Émulsifiant.

Nom: Acide alginique et dérivés. Alginate de calcium.

Aliments concernés:

Remarques: Produits naturels (Algues). Innocuité toxicologique.

**N°C.E.E.: E405**

Type: Émulsifiant.

Nom: Acide alginique et dérivés. Alginate de propylène-glycol (alginate de 1.2 propanediol).

Aliments concernés: Entremets, flans, desserts, crèmes, charcuterie.

Remarques: Produits naturels (Algues). Innocuité toxicologique.

**N°C.E.E.: E406**

Type: Émulsifiant.

Nom: Agar-agar.

Aliments concernés: Glaces.

Remarques: Produit naturel (Algues). Intérêt diététique.

**N°C.E.E.: E407**

Type: Émulsifiant.

Nom: Carraghénates. Carraghen, carragénines, carragénates, carragheenan.

Aliments concernés: Glaces, desserts, jus de fruits, confiserie, biscuiterie.

Remarques: Produit naturel (Algues). Innocuité toxicologique.

**N°C.E.E.: E408**

Type: Émulsifiant.

Nom: Furcelleran. Farcelleran ou Farcellaran.

Aliments concernés: Glaces, desserts, jus de fruits, confiserie, biscuiterie.

Remarques: Produit naturel (Algues). Innocuité toxicologique.

**N°C.E.E.: E410**

Type: Émulsifiant.

Nom: Farine de graines de caroube.

Aliments concernés: Glace, pâtisseries.

Remarques: Produits naturels (végétaux). Intérêt diététique.

**N°C.E.E.: E411**

Type: Émulsifiant.

Nom: Farine de graines de tamarin.

Aliments concernés: Glace, pâtisseries.

Remarques: Produits naturels (végétaux). Intérêt diététique.

**N°C.E.E.: E412**

Type: Émulsifiant.

Nom: Farine de graines de guar. Gomme de guar.

Aliments concernés: Glace, pâtisseries.

Remarques: Produits naturels (végétaux). Intérêt diététique.

**N°C.E.E.: E413**

Type: Émulsifiant.

Nom: Gomme adragante. Tragacathe.

Aliments concernés: Confiseries, pâtisseries.

Remarques: Produit naturel (plante). Innocuité toxicologique.

**N°C.E.E.: E414**

Type: Émulsifiant.

Nom: Gomme arabique.

Aliments concernés: Confiseries, pâtisseries.

Remarques: Produit naturel (plante). Innocuité toxicologique.

**N°C.E.E.: E420**

Type: Émulsifiant.

Nom: Sorbitol.

Aliments concernés: Produits diététiques, pâtisseries, confiseries.

Remarques: Produits naturels ou chimiques. Innocuité toxicologique.

**N°C.E.E.: E421**

Type: Émulsifiant.

Nom: Mannitol.

Aliments concernés: Produits diététiques, pâtisseries, confiseries.

Remarques: Produits naturels ou chimiques. Innocuité toxicologique.

**N°C.E.E.: E422**

Type: Émulsifiant.

Nom: Glycérol.

Aliments concernés: Produits diététiques, pâtisseries, confiseries.

Remarques: Produits naturels ou chimiques. Innocuité toxicologique.

**N°C.E.E.: E440**

Type: Émulsifiant.

Nom: Pectines.

Aliments concernés: Confitures, gelées, entremets, flans, desserts, glaces.

Remarques: Produit naturel (pomme). Intérêt diététique.

**N°C.E.E.: E450**

Type: Émulsifiant.

Nom: Polyphosphates de sodium et polyphosphates de potassium. a) diphosphates de sodium et de potassium; b) triphosphates; c) polyphosphates linéaires (ne comportant pas plus de 80% de composés cycliques).

Aliments concernés: Charcuterie, fromages fondus.

Remarques: Produits chimiques. Contrarient la digestion. A consommer modérément.

**N°C.E.E.: E460**

Type: Émulsifiant.

Nom: Cellulose microcristalline et dérivés.

Aliments concernés: Produits diététiques.

Remarques: Produits chimiques. Provoquent des perturbations digestives. A consommer modérément.

**N°C.E.E.: E461**

Type: Émulsifiant.

Nom: Cellulose microcristalline et dérivés. Méthylcellulose.

Aliments concernés: Produits diététiques.

Remarques: Produits chimiques. Provoquent des perturbations digestives. A consommer modérément.

**N°C.E.E.: E462**

Type: Émulsifiant.

Nom: Cellulose microcristalline et dérivés. Ethylcellulose.

Aliments concernés: Produits diététiques.

Remarques: Produits chimiques. Provoquent des perturbations digestives. A consommer modérément.

**N°C.E.E.: E463**

Type: Émulsifiant.

Nom: Cellulose microcristalline et dérivés. Hydroxypropylcellulose.

Aliments concernés: Produits diététiques.

Remarques: Produits chimiques. Provoquent des perturbations digestives. A consommer modérément.

**N°C.E.E.: E464**

Type: Émulsifiant.

Nom: Cellulose microcristalline et dérivés. Hydroxypropylméthylcellulose.

Aliments concernés: Produits diététiques.

Remarques: Produits chimiques. Provoquent des perturbations digestives. A consommer modérément.

**N°C.E.E.: E465**

Type: Émulsifiant.

Nom: Cellulose microcristalline et dérivés. Méthyléthylcellulose.

Aliments concernés: Produits diététiques.

Remarques: Produits chimiques. Provoquent des perturbations digestives. A consommer modérément.

**N°C.E.E.: E466**

Type: Émulsifiant.

Nom: Cellulose microcristalline et dérivés. Carboxyméthylcellulose (sel de sodium de l'éther carboxyméthyle de cellulose).

Aliments concernés: Produits diététiques.

Remarques: Produits chimiques. Provoquent des perturbations digestives. A consommer modérément.

**N°C.E.E.: E470**

Type: Émulsifiant.

Nom: Sels de sodium, potassium et calcium des acides gras alimentaires.

Aliments concernés: Exclusivement biscottes de type néerlandais. (Taux maximum 1,5% sur la farine utilisée).

Remarques: Produits chimiques. Contrarient la digestion. A consommer modérément.

**N°C.E.E.: E471**

Type: Émulsifiant.

Nom: Sels de sodium, potassium et calcium des acides gras alimentaires. Mono et diglycérides d'acides gras alimentaires.

Aliments concernés: Exclusivement biscottes de type néerlandais.

Remarques: Produits chimiques. Contrarient la digestion. A consommer modérément.

**N°C.E.E.: E472**

Type: Émulsifiant.

Nom: Sels de sodium, potassium et calcium des acides gras alimentaires. Esters: a) acétique, b) lactique, c) citrique, d) tartrique, e) diacetyl-tartrique des mono et diglycérides d'acides gras alimentaires.

Aliments concernés: Exclusivement biscottes de type néerlandais.

Remarques: Produits chimiques. Contrarient la digestion. A consommer modérément.

**N°C.E.E.: E473**

Type: Émulsifiant.

Nom: Sels de sodium, potassium et calcium des acides gras alimentaires. Sucroesters, esters de saccharose et d'acides gras alimentaires et diglycérides d'acides gras alimentaires.

Aliments concernés: Exclusivement biscottes de type néerlandais.

Remarques: Produits chimiques. Contrarient la digestion. A consommer modérément. Ne peut être utilisé dans le pain à moins que la législation nationale ne le permette.

**N°C.E.E.: E474**

Type: Émulsifiant.

Nom: Sels de sodium, potassium et calcium des acides gras alimentaires. Sucroglycérides, mélange d'esters de saccharose et de mono- et diglycérides d'acides gras alimentaires.

Aliments concernés: Exclusivement biscottes de type néerlandais.

Remarques: Produits chimiques. Contrarient la digestion. A consommer modérément. Ne peut être utilisé dans le pain à moins que la législation nationale ne le permette.

**N°C.E.E.: E475**

Type: Émulsifiant.

Nom: Sels de sodium, potassium et calcium des acides gras alimentaires. Esters polyglycériques des acides gras alimentaires non polymérisés.

Aliments concernés: Exclusivement biscottes de type néerlandais.

Remarques: Produits chimiques. Contrarient la digestion. A consommer modérément.

**N°C.E.E.: E476**

Type: Émulsifiant.

Nom: Sels de sodium, potassium et calcium des acides gras alimentaires.

Aliments concernés: Exclusivement biscottes de type néerlandais.

Remarques: Produits chimiques. Contrarient la digestion. A consommer modérément.

**N°C.E.E.: E477**

Type: Émulsifiant.

Nom: Sels de sodium, potassium et calcium des acides gras alimentaires. Esters du propylène-glycol (1,2 propane-diol) et des acides gras alimentaires.

Aliments concernés: Exclusivement biscottes de type néerlandais.

Remarques: Produits chimiques. Contrarient la digestion. A consommer modérément.

**N°C.E.E.: E480**

Type: Émulsifiant.

Nom: Acide stéaroyl-2 lactylique et dérivés.

Aliments concernés: Pain.

Remarques: Produits chimiques. Innocuité mal connue. Interdit en France. Ne peut être utilisé dans le pain à moins que la législation nationale ne le permette.

**N°C.E.E.: E481**

Type: Émulsifiant.

Nom: Acide stéaroyl-2 lactylique et dérivés. Stéaroyl-2-lactylate de sodium.

Aliments concernés: Pain.

Remarques: Produits chimiques. Innocuité mal connue. Interdit en France. Ne peut être utilisé dans le pain à moins que la législation nationale ne le permette.

**N°C.E.E.: E482**

Type: Émulsifiant.

Nom: Acide stéaroyl-2 lactylique et dérivés. Stéaroyl-2-lactylate de calcium.

Aliments concernés: Pain.

Remarques: Produits chimiques. Innocuité mal connue. Interdit en France. Ne peut être utilisé dans le pain à moins que la législation nationale ne le permette.

**N°C.E.E.: E483**

Type: Émulsifiant.

Nom: Acide stéaroyl-2 lactylique et dérivés. Tartrate de stéaroyle.

Aliments concernés: Pain.

Remarques: Produits chimiques. Innocuité mal connue. Interdit en France.

**N°C.E.E.: Sans.**

Type: Additif.

Nom: Glutamate de sodium.

Aliments concernés: Sel de table, potages en sachets, tous les produits salés.

Remarques: Produit chimique. Augmente l'envie de manger. A consommer modérément.

**N°C.E.E.: Sans.**

Type: Additif.

Nom: Ferrocyanure de sodium.

Aliments concernés: Sel de table, vin rosé, vin blanc.

Remarques: Produits chimiques. Innocuité mal connue. A éviter.

**N°C.E.E.: Sans.**

Type: Additif.

Nom: Ferrocyanure de potassium.

Aliments concernés: Sel de table, vin rosé, vin blanc.

Remarques: Produits chimiques. Innocuité mal connue. A éviter.

**N°C.E.E.: Sans.**

Type: Additif.

Nom: Manganitrile de fer.

Aliments concernés: Sel de table.

## Quelques définitions et notes.

Compte tenu de l'envahissement de notre alimentation par des additifs de toutes sortes, très souvent nocifs pour notre santé, j'en ai dressé une liste la plus complète possible.

**C.E.E.** : Communauté économique européenne.

**BHA** : Butylhydroxyanisol.

**BHT** : Butylhydroxytoluène.

**Colorants** : Servent à donner une couleur dite naturelle aux aliments; certains sont toxiques et surtout déclenchent des réactions allergiques ou d'intolérance.

**Conservateurs** : Substances qui empêchent les aliments de moisir et de fermenter. Ils empêchent les micro-organismes présents dans les aliments de se développer.

**Antioxydants ou Antioxygènes** : Empêchent l'oxydation des aliments et toutes les modifications organiques qui découlent de cette oxydation.

**Émulsifiants, Stabilisants, Épaississants et Gélifiants** : Ce sont des agents de texture que l'on retrouve sur l'emballage des produits alimentaires. Ils donnent le volume, la tenue ou le moelleux aux produits.

D'une manière générale, ils sont moins toxiques que les colorants, conservateurs ou antioxydants.

**Les additifs de Villejuif** : Le Dr. Peeters signale à la page 167 de son ouvrage que cette liste "est un faux certain, à traiter avec le mépris qu'un tel document mérite."

## BIBLIOGRAPHIE

Dr. Yves-Jean Charles et Jean Luc Darrigol: Guide pratique de diététique familiale. Éditions Dangles. 1987. 320 pages.

Dr. E.G. Peeters: L'ABC de la diététique. Guide Marabout. GM 41. 320 pages. Juin 1988.