

Zeitschrift: Domaine public
Herausgeber: Domaine public
Band: 24 (1987)
Heft: 868

Artikel: Alimentation, santé et environnement
Autor: Longet, René
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-1019703>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. [Mehr erfahren](#)

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. [En savoir plus](#)

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. [Find out more](#)

Download PDF: 11.01.2026

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>



L'assortiment fantastique de nos magasins nous permet de manger, à tout moment, ce qui nous fait plaisir, ce que notre porte-monnaie nous permet de nous offrir. Aux siècles de pénurie et d'uniformité alimentaires a succédé une possibilité de choix probablement inouïe dans l'histoire humaine. Reste à savoir quel usage on en fait ... Nous inquiétons-nous de la provenance des aliments que nous achetons, des conditions écologiques et sociales de leur production et de leur transformation, de leur valeur nutritionnelle, de leur authenticité?

On note des réactions paradoxales au niveau des comportements sociaux. Entre ceux qui pratiquent une stricte discipline – végétarisme, macrobiotique, Kousmine etc – et ceux qui admettent comme seul juge le hasard de la présentation, de l'apparence, de la mise en scène commerciale, où se situe le commun des mortels? Sur un autre plan: le repas de la semaine tend à se faire fonctionnel, réduit à la portion congrue, alors que la gastronomie du week-end devient de plus en plus sophistiquée ...

De leur côté, médecins et diététiciens font le lien entre état de santé de la population et habitudes alimentaires. Et le constat est unanime: l'Occidental moyen mange trop et trop gras, trop sucré, trop carné, trop salé, trop de denrées industriellement raffinées. Le public commence d'ailleurs à être sensible à cette question, et côté consommateur le seul critère n'est plus le moindre prix. Il était temps ...

Et la chimie ?

Un des éléments de cette prise de conscience est le débat sur les additifs. Pour les uns, pas de problème, la police sanitaire veille; pour les autres, c'est le diable en personne. La question est plus complexe, on s'en doute. On peut admettre que la plupart des substances que notre législation autorise à titre d'additifs alimentaires sont sans danger direct pour notre santé, encore que pour une trentaine d'entre elles, le retrait s'imposerait (voir plus loin). Le danger pour notre organisme provient plutôt

des effets combinés des nombreuses substances étrangères présentes aujourd'hui dans notre environnement et parvenant dans notre organisme, dont celles que nous ingérons par notre alimentation: les additifs, mais aussi les résidus de traitement de l'agriculture industrielle (pesticides, hormones, etc).

Des additifs, pour quoi faire ?

Les additifs servent essentiellement:

- à la conservation
- à la modification de saveurs, de couleurs et d'arômes
- à la modification de textures.

Alors que la fonction de conserver est essentielle, mais pourrait être remplie par des moyens physiques, celle de jouer sur les goûts et les couleurs relève d'impératifs purement psychologiques et promotionnels. Quant aux agents de texture, leur rôle est de permettre l'industrialisation de notre alimentation. Sans eux, pas de plats précuisinés, ni de sauce minute ou de poudre-miracle – ces denrées qui permettent de manger vite et de cuisiner facilement, mais qui par ailleurs concourent à nos mauvaises habitudes alimentaires. On voit ici un autre aspect de la problématique des additifs: ce sont à la fois les signes et les agents de l'industrialisation alimentaire. Et on ne s'étonnera pas que ce soit dans les denrées à la valeur intrinsèque la plus contestable que l'on trouve le plus d'additifs ...

En réduisant notre consommation d'additifs, nous faisons donc d'une pierre deux coups: éviter des substances et des denrées douteuses ... Et c'est ainsi qu'il convient d'appréhender le problème des additifs: ni par l'optimisme officiel, fondé sur une fallacieuse appréciation substance par substance, ni par l'affolement, mais en réapprenant à choisir notre menu quotidien, en décidant, par nos achats de tous les jours, d'affecter nos choix à une agriculture et à une production alimentaire déterminées.

Encore faut-il pour que cette utilisation consciente du pouvoir d'achat des consommateurs se généralise,

que ces derniers soient convenablement informés. Grâce à l'action de la FRC, l'étiquetage a cessé d'être muet, mais il reste encore à faire pour qu'il soit suffisamment explicite.

Les boissons alcoolisées – privilège inacceptable – restent par exemple totalement exemptes de toute indication relative à leur composition. Par ailleurs, il importe que soit indiquée la liste de tous les additifs et non seulement celle des catégories, comme c'est le cas actuellement.

Pour une pratique plus restrictive

Un certain nombre d'additifs devraient être retirés sans délai: les colorants azoïques, et des agents conservateurs et anti-oxydants comme les benzoates, le gallate d'octyle, l'acide formique, le BHA et le BHT. Les glutamates et les composés soufrés doivent être soumis à des restrictions sévères. L'ensemble de la liste des additifs et des quantités autorisées doit être périodiquement réexaminée.

Les procédures d'homologation doivent prendre en compte les effets de synergie entre additifs, et entre ces derniers et les substances étrangères auxquelles notre organisme est confronté – tout cela dans le cadre d'une promotion de pratiques agricoles plus naturelles et d'une alimentation plus saine. Par où l'on voit que tout se tient: notre alimentation, les méthodes agricoles, notre santé et la santé de notre environnement. Et il est rare que nous puissions régler autant de problèmes en même temps par la seule décision de mieux nous nourrir!

René Longet

Société suisse pour la protection de l'environnement

Pour en savoir plus:

Un ouvrage de synthèse sur les additifs et l'alimentation paraîtra en septembre, édité par la SPE auprès de la maison Georg SA (environ 100 pages, prix autour de 20.-). Il sera le premier d'une série intitulée "Les dossiers de l'environnement". Adresse pour souscription:

SPE – 6, rue Saint-Ours – 1205 Genève