

Zeitschrift: Domaine public
Herausgeber: Domaine public
Band: 24 (1987)
Heft: 885

Artikel: Colorants alimentaires : l'utile et le superflu
Autor: Imhof, Pierre
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-1019933>

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: 02.04.2026

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

Dollars et café vert

■ (ag) Les patrons des grandes entreprises, comme les politiques, aiment à tenir conférence de presse. Nestlé a souhaité de la sorte, après les secousses boursières, rassurer sur sa santé, qui est bonne, merci! Quand bien même son chiffre d'affaires sera en baisse de 8,3% en 1987 (résultat sur les dix premiers mois); c'est l'occasion aussi pour les managers de définir leur politique à plus long terme.

Quelques remarques, au fil de ce qui a été dit, à Vevey, le 18 novembre.

● **Perte de changes** – Nestlé a maintenu au maximum sa trésorerie en francs suisses, les placements en dollars étaient couverts et à taux élevés. Politique de prudence! Nestlé ne représente, malgré sa surface, qu'un petit élément de l'ensemble des forces industrielles et financières. Imaginons que tous les autres acteurs du jeu financier fassent le même raisonnement non par esprit de spéculation, mais par précaution de gestionnaire! Vous avez alors, avec un fantastique effet de masse, une fuite devant le dollar et une baisse des taux aux Etats-Unis, c'est-à-dire deux des données essentielles du «krach» 1987.

● **Café vert** – Nestlé dépend des matières premières. La chute du café vert lui a coûté un milliard de francs. Si l'on comprend bien, c'est sur la valeur des stocks ou sur des achats à terme. Mais, sur la durée, la baisse des matières premières correspondra à un abaissement du prix de revient (pas nécessairement répercuté intégralement sur les prix de vente). Les pays producteurs de café vert, eux les vrais perdants, n'ont pas de telles capacités de rattrapage.

● **Récession** – Nestlé qui appartient au secteur agro-alimentaire s'estime moins exposé à la récession que d'autres branches économiques. Faut-il comprendre qu'une récession est sérieusement envisagée par les managers de Nestlé? La bourse, elle, a déjà anticipé la baisse de la consommation; elle n'a pas épargné dans cette anticipation les grandes chaînes

de distribution alimentaire.

Car une des données intéressantes de la psychologie du consommateur, c'est la révision récente de l'échelle des produits de première nécessité: le café peut être, selon les cas, jugé moins prioritaire que les vacances ou la voiture.

● **Automatisation**.— Impressionnants les investissements de rationalisation et d'automatisation en Europe et aux Etats-Unis: 2 milliards en trois ou quatre ans. Probablement judicieux, mais à mettre en rapport avec les taux de chômage, en Occident.

COLORANTS ALIMENTAIRES

L'utile et le superflu

■ (pi) Depuis toujours, l'homme cherche à conserver et à améliorer la qualité gustative des aliments. Que ce soit par salaison, séchage, réfrigération, adjonction d'épices ou d'agents conservateurs. Ce qui se faisait dans le passé par recours à des procédés ou à des additifs naturels — et parfois tout de même toxiques, comme le fumage — se fait maintenant à l'aide d'additifs alimentaires, dont on ne connaît pas toujours les effets à long terme, mais qui ont l'avantage d'être beaucoup moins coûteux. Si certains sont indispensables, car permettant d'améliorer la conservation des produits, d'autres sont superflus. C'est le cas notamment de ceux servant à améliorer l'acceptabilité pour le consommateur (les colorants par exemple) ou à faire augmenter la consommation d'un produit (par adjonction d'un anti-désaltérant dans certaines boissons...). Une troisième catégorie ne sert qu'à masquer la mauvaise qualité de certains produits: ce sont les modificateurs et les exhausteurs de goût.

La législation actuelle présente des lacunes, tant en ce qui concerne la limitation des additifs toxiques, que l'information du consommateur.

DP Domaine Public

Rédacteur responsable:

Jean-Daniel Delley

Rédacteur: Pierre Imhof

Ont collaboré à ce numéro:

Jean-Pierre Bossy

Jean-Daniel Delley

André Gavillet

Jacques Guyaz

Yvette Jaggi

Charles-F. Pochon

Point de vue:

Jean-Louis Cornuz

Jean-Christian Lambelet

Abonnement:

65 francs pour une année

Administration, rédaction:

Case 2612, 1002 Lausanne

Saint Pierre 1, 1003 Lausanne

Tél: 021 / 22 69 10 CCP: 10 - 15527-9

Composition et maquette:

Domaine Public

Impression:

Imprimerie des Arts et Métiers SA

Reste que pour donner à des préparations chimiques l'aspect et le goût des produits naturels, le recours aux additifs est nécessaire. De même que, parfois, pour donner aux produits naturels une couleur qui corresponde aux idées que nous nous faisons. Que voulez-vous, les méthodes de séchage, de concentration ou de réduction en poudre laissent souvent à la sortie de la machine un méchant mélange grisâtre, qu'il faut raviver pour redonner aux bouts de légumes l'aspect de ceux qui sortent de la marmite de maman.

Avec son livre *Les additifs alimentaires*, la Société pour la protection de l'environnement fournit un ouvrage de référence sur ce thème. On y trouvera une partie historique et un guide pour s'y retrouver parmi les centaines d'additifs sur le marché. Premier d'une série dans la collection «Les dossiers de l'environnement», cet ouvrage aide à faire la différence entre l'utile et le superflu, le nécessaire et l'escroquerie.

Les additifs alimentaires, en vente auprès de la SPE (6, rue Saint-Ours, 1205 Genève) et en librairie, 120 p., 22.50 fr.