



**Tous les additifs alimentaires
sont-ils à bannir ?
Intérêt de l'apport nutritionnel
de certains additifs**

Webinaire – 7 juillet 2020





Rennes



Nantes

- **Management & stratégie d'innovation**
- **Recherche & développement**
 - Ingrédients
 - Produits finis
 - Process
 - Emballages
- **Transfert industriel & gestion de production**
- **Conseil et veille**
 - Scientifique
 - Réglementaire UE
 - Exportalim
- **Outils**
 - Service Premium
 - *Additive screener*
- **Formations inter- et intra-entreprises**



NOS MARCHÉS :



Industries
agroalimentaires



Diététique et compléments
alimentaires



Restauration
et métiers de bouche





Céline LE STUNFF
Consultante Nutrition & Réglementation
celine.lestunff@foodinnov.fr

Etienne GUILLOCHEAU, PhD
Consultant Nutrition et Affaires scientifiques
etienne.guillocheau@foodinnov.fr

Chloé THOUMIEUX
Ingénieure agroalimentaire
assistance.conseil@foodinnov.fr

www.foodinnov.fr / 02 99 52 54 00

FOODINNOV DEVELOPMENT
+33 (0)2 40 75 25 91
Technocampus Alimentation
2 impasse Thérèse Bertrand Fontaine
FR - 44300 NANTES

SIEGE SOCIAL
6, place des Filets
FR- 44400 REZÉ

FOODINNOV NUTRITION
+33 (0)2 99 52 54 00
Campus de Ker Lann
Rue Urbain Le Verrier
FR - 35170 BRUZ

1) Introduction générale sur les additifs alimentaires

2) Les substances à but nutritionnel

Vos questions

3) Additifs pouvant présenter un intérêt nutritionnel

Vos questions

4) Point de vue de Foodinnov à travers l'application *Additive Screener*

5) Démo de la base de données *Additive Screener*, destinée à aider les industriels dans la définition de leur politique *clean label*

Vos questions

1.
*Introduction générale
sur les additifs
alimentaires*

Qu'est-ce qu'un additif ?

- * Les additifs sont encadrés par le **Règlement (UE) n°1333/2008** qui définit un additif comme étant une :
 - **Substance habituellement non consommée comme aliment en soi et non utilisée comme ingrédient caractéristique dans l'alimentation ;**
 - possédant ou non une valeur nutritive;
 - **ajoutée intentionnellement** aux denrées alimentaires dans un **but technologique.**
- * Les additifs sont étiquetés avec **leur fonction technologique principale** suivie de leur **nom OU** de leur **code E**





Ingrédients:

Eau, protéines de SOJA concentrées (23%), huiles végétales (colza, noix de coco), **stabilisant : méthyl cellulose**; arômes naturels, vinaigre d'alcool, ail en poudre, sel, concentré de fruits et de légumes (betterave, carotte, poivron, cassis), poudre d'oignon, extrait de malt d'ORGE, poivre noir.



Ingrédients :

LAIT écrémé réhydraté, sucre, purée de fraise (10%), beurre de cacao, eau, huile de coco, sirop de glucose-fructose, LAIT en poudre entier, sirop de glucose, BEURRE concentré, LAIT en poudre écrémé, LAIT en poudre écrémé ou concentré, LACTOSE et protéines de LAIT, **acidifiant (E330), émulsifiants (E471, E442, E476), stabilisants (E410, E412, E407)**, jus de betterave concentré, arômes, jus de sureau concentré.

* Règlement (UE) n°1169/2011 (INCO)

Les 24 catégories fonctionnelles des additifs sont :

PARTIE C — INGRÉDIENTS DÉSIGNÉS PAR LE NOM DE LEUR CATÉGORIE SUIVI DE LEUR NOM SPÉCIFIQUE OU DE LEUR NUMÉRO E

Sans préjudice de l'article 21, les additifs alimentaires et enzymes alimentaires autres que ceux précisés à l'article 20, point b), appartenant à l'une des catégories énumérées dans la présente partie, sont obligatoirement désignés par le nom de cette catégorie, suivi de leur nom spécifique ou, le cas échéant, de leur numéro E. Dans le cas d'un ingrédient appartenant à plusieurs catégories, est indiquée celle correspondant à sa fonction principale dans le cas de la denrée alimentaire concernée.

Acidifiant

Correcteur d'acidité

Antiagglomérant

Antimoussant

Antioxydant

Agent de charge

Colorant

Émulsifiant

Sels émulsifiants (1)

Affermissant

Exhausteur de goût

Agent de traitement de la farine

Agent moussant

Gélifiant

Agent d'enrobage

Humectant

Amidon modifié (2)

Conservateur

Gaz propulseur

Poudre à lever

Séquestrant

Stabilisant

Édulcorant

Épaississant

* Les catégories les plus courantes :

- colorants : E 100
- conservateurs : E 200
- antioxydants : E 300
- agents de texture : E 400
- antiagglomérants : E 500
- exhausteurs de goût : E 600
- édulcorants : E 900



- * Des **additifs aux fonctions diverses** sont classés à partir de **E 1000**, tels que des agents de charge et de texture, des agents stabilisants et raffermissants ou encore des conservateurs
- * Les industriels utilisent les additifs pour leurs nombreuses fonctions : **améliorer la texture, la couleur, le goût ... mais aussi prolonger la conservation**



acésulfame
nitrites
BHT parabens
nitrates BHA indigotine
aspartame
érythrosine
glutamate
phosphates
carraghénanes



Les 10 additifs alimentaires les plus toxiques



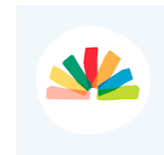
- * Les **consommateurs deviennent de plus en plus méfiants** vis-à-vis des additifs et souhaitent les éviter le plus possible
- **76 % des consommateurs veulent des produits « sans additifs »** selon une [étude de Kantar Worldpanel](#) (2018)
- **Utilisation croissante d'applications** prenant en compte la présence d'additifs pour informer et aider les consommateurs dans leurs choix alimentaires



BuyOrNot



Scan Up



Siga

2.

*Les substances
à but nutritionnel*

Règlement (UE) n°1925/2006

* Objet

Adjonction de **vitamines, minéraux et certaines autres substances** aux denrées alimentaires

* Champ d'application

S'applique à toutes les denrées alimentaires y compris les **aliments destinés à une alimentation particulière (en l'absence de dispositions spécifiques)**

* Objectif

« *dans un but d'enrichissement, de restauration ou de recherche d'équivalence nutritionnelle* »



- * Liste des **vitamines et minéraux** dont l'adjonction aux denrées alimentaires est autorisée

ANNEXE I

VITAMINES ET SUBSTANCES MINÉRALES POUVANT ÊTRE AJOUTÉES AUX DENRÉES ALIMENTAIRES

1. Vitamines

Vitamine A
Vitamine D
Vitamine E
Vitamine K
Vitamine B1
Vitamine B2
Niacine
Acide pantothénique
Vitamine B6
Acide folique
Vitamine B12
Biotine
Vitamine C

2. Substances minérales

Calcium
Magnésium
Fer
Cuivre
Iode
Zinc
Manganèse
Sodium
Potassium
Sélénium
Chrome
Molybdène
Fluorure
Chlorure
Phosphore

Normalement
présents et
consommés dans
le cadre du
régime
alimentaire et
considérés
comme
nutriments
essentiels



ANNEXE II

FORMULES VITAMINIQUES ET SUBSTANCES MINÉRALES POUVANT ÊTRE AJOUTÉES AUX DENRÉES ALIMENTAIRES

1. Formules vitaminiques

VITAMINE A

rétinol

acétate de rétinol

palmitate de rétinol

bêta-carotène

VITAMINE D

cholécalfiérol

ergocalciférol

VITAMINE E

D-alpha-tocophérol

DL-alpha-tocophérol

acétate de D-alpha-tocophérol

acétate de DL-alpha-tocophérol

succinate acide de D-alpha-tocophérol

VITAMINE K

phylloquinone (phytoménadione)

VITAMINE B1

chlorhydrate de thiamine

mononitrate de thiamine

VITAMINE B2

riboflavine

riboflavine-5'-phosphate de sodium

NIACINE

acide nicotinique

nicotinamide

VITAMINE B12

cyanocobalamine

hydroxocobalamine

BIOTINE

D-biotine

VITAMINE C

acide L-ascorbique

L-ascorbate de sodium

L-ascorbate de calcium

L-ascorbate de potassium

L-ascorbyl 6-palmitate

2. Substances minérales

Carbonate de calcium

Chlorure de calcium

Sels de calcium de l'acide citrique

Gluconate de calcium

Glycérophosphate de calcium

Lactate de calcium

Sels de calcium de l'acide orthophosphorique

Hydroxyde de calcium

Oxyde de calcium

Sulfate de calcium

Acétate de magnésium

Carbonate de magnésium

Chlorure de magnésium

Sels de magnésium de l'acide citrique

Gluconate de magnésium

Formes
considérées
comme
inoffensives et
bio-disponibles



« *Autres substances* »

- * « autre substance » : toute substance, autre qu'une vitamine ou un minéral, qui possède **un effet nutritionnel ou physiologique**.
- * Le règlement ne liste à ce jour que les substances dont l'utilisation dans les aliments fait l'objet d'**interdictions/restrictions**

- * Annexe III Partie A — **Substances interdites**
 - Herbes d'éphédra et préparations en contenant, extraites d'espèces d'Ephedra
 - Écorce de yohimbe et préparations en contenant, extraites de yohimbe [*Pausinystalia yohimbe* (K. Schum.) Pierre ex Beille]
- * Annexe III Partie B — **Substances soumises à restrictions**
 - Acides gras trans, autres que ceux naturellement présents dans les graisses d'origine animale
- * Annexe II Partie C — **Substances sous contrôle communautaire**
 - Vide

- * Il faut pouvoir **justifier la pertinence de l'enrichissement** :
 - Choix du nutriment (+ forme)
 - Intérêt nutritionnel
 - Choix de l'aliment vecteur
- * Choix du **niveau d'enrichissement** :
 - Vérification de l'**utilité** de l'enrichissement
 - Vérification de l'**innocuité** de l'enrichissement



➔ Prendre en compte **des limites minimales et maximales**

Teneurs minimales : Annexe XIII du **Règlement n°1169/2011 (INCO)**

* Quantité significative :

- **Aliments** : 15 % VNR par 100 g ou 100 ml
- **Boissons** : 7,5 % VNR par 100 ml
- **15 % VNR par portion si l'emballage ne contient qu'une seule portion**

APPORTS DE RÉFÉRENCE

PARTIE A – APPORTS QUOTIDIENS DE RÉFÉRENCE EN VITAMINES ET EN SELS MINÉRAUX (ADULTES)

1. Vitamines et sels minéraux pouvant être déclarés et valeurs nutritionnelles de référence (VNR)

Vitamine A (µg)	800	Chlorure (mg)	800
Vitamine D (µg)	5	Calcium (mg)	800
Vitamine E (mg)	12	Phosphore (mg)	700
Vitamine K (µg)	75	Magnésium (mg)	375
Vitamine C (mg)	80	Fer (mg)	14
Thiamine (mg)	1,1	Zinc (mg)	10
Riboflavine (mg)	1,4	Cuivre (mg)	1
Niacine (mg)	16	Manganèse (mg)	2
Vitamine B6 (mg)	1,4	Fluorure (mg)	3,5
Acide folique (µg)	200	Sélénium (µg)	55
Vitamine B12 (µg)	2,5	Chrome (µg)	40
Biotine (µg)	50	Molybdène (µg)	50
Acide pantothénique (mg)	6	Iode (µg)	150
Potassium (mg)	2 000		

A ce jour → pas de limites maximales établies



Teneurs maximales doit prendre en compte :

- Les **limites supérieures de sécurité (LSS) établies** pour le nutriment considéré après une évaluation scientifique des risques
- Pour les vitamines et minéraux : se référer aux **limites de sécurité synthétisées dans le document Efsa de 2006**
- Et les **apports en ce nutriment** provenant du régime alimentaire courant de la population cible



- * **étiquetage nutritionnel obligatoire + quantités de vitamines et minéraux** présentes dans l'aliment (avec % VNR)
- * Possibilité de **rajouter des allégations nutritionnelles ou de santé** en respectant les dispositions du **Règlement 1924/2006**



Ingrédients : LAIT partiellement écrémé, LAIT écrémé reconstitué, sucre ou sucre liquide (saccharose : 7,3%), dextrose (0,6%), concentré de minéraux du LAIT, ferments lactiques dont Lactobacillus casei (LAIT), **vitamine B6, vitamine D.**

Valeurs Nutritionnelles Moyennes	Pour 100g	% AR* (100g)
Energie (kJ)	307	4%
Energie (kcal)	73	4%
Matières Grasses (g)	1.6	2%
dont Acides Gras Saturés (g)	1	5%
Glucides (g)	10.8	4%
dont Sucres (g)	10.8	12%
Fibres (g)	-	-
Protéines (g)	3	6%
Sel (g)	0.1	2%
Calcium (mg)	120	15%
Vitamine D (µg)	0.21	15%
Vitamine B6 (mg)	0.75	15%

Substances : Liste de l'alimentation particulière

* AGS : Aliments pour Groupes de population Spécifiques

➔ Répondre aux besoins nutritionnels de spécifiques de certains groupes de population (préparations pour nourrissons et aliments de diversification, substituts pour le contrôle du poids, denrées destinées à des fins médicales spéciales....)

- Ces denrées sont encadrées par le **règlement (UE) N° 609/2013** (règles de composition et d'étiquetage) et par des **règlements délégués**
- **Annexe : liste des substances** pouvant être inclus dans leur composition (vitamines, minéraux, **acides aminés, carnitine et taurine, nucléotides, choline et inositol**)



Substances : Liste de l'alimentation particulière

Substance		Catégorie de denrées alimentaires			
		Préparations pour nourrissons et préparations de suite	Préparations à base de céréales et denrées alimentaires pour bébés	Denrées alimentaires destinées à des fins médicales spéciales	Substituts de la ration journalière totale pour contrôle du poids
	Cystine (*)	X et son chlorhydrate	X et son chlorhydrate	X	X
	L-histidine	X et son chlorhydrate	X et son chlorhydrate	X	X
	L-acide glutamique			X	X
	L-glutamine			X	X
	glycine			X	
	L-isoleucine	X et son chlorhydrate	X et son chlorhydrate	X	X
	L-leucine	X et son chlorhydrate	X et son chlorhydrate	X	X
	L-lysine	X et son chlorhydrate	X et son chlorhydrate	X	X

Substances : celles autorisées dans les compléments alimentaires

* Directive 2002/46/CE + en France Décret n°2006-352 du 20 mars 2006

➔ Les compléments alimentaires sont des denrées dont le but est de **compléter le régime alimentaire normal** et qui constituent une source concentrée de nutriments ou d'autres substances ayant **un effet nutritionnel ou physiologique** seuls ou combinés, commercialisés sous forme de doses

* Les compléments alimentaires peuvent être composés de :

- **vitamines et minéraux** ;
- **substances à but nutritionnel ou physiologique** ;
« substances chimiquement définies possédant des propriétés nutritionnelles ou physiologiques, à l'exception des vitamines et minéraux et des substances possédant des propriétés exclusivement pharmacologiques »
- **plantes ou préparations de plantes** ;
- **autres ingrédients** dont l'utilisation en alimentation humaine est traditionnelle ou reconnue comme telle, ou autorisés en tant que *novel food* ;
- **additifs**, les arômes et les auxiliaires technologiques dont l'emploi est autorisé en alimentation humaine.

! **Problématique d'harmonisation communautaire**

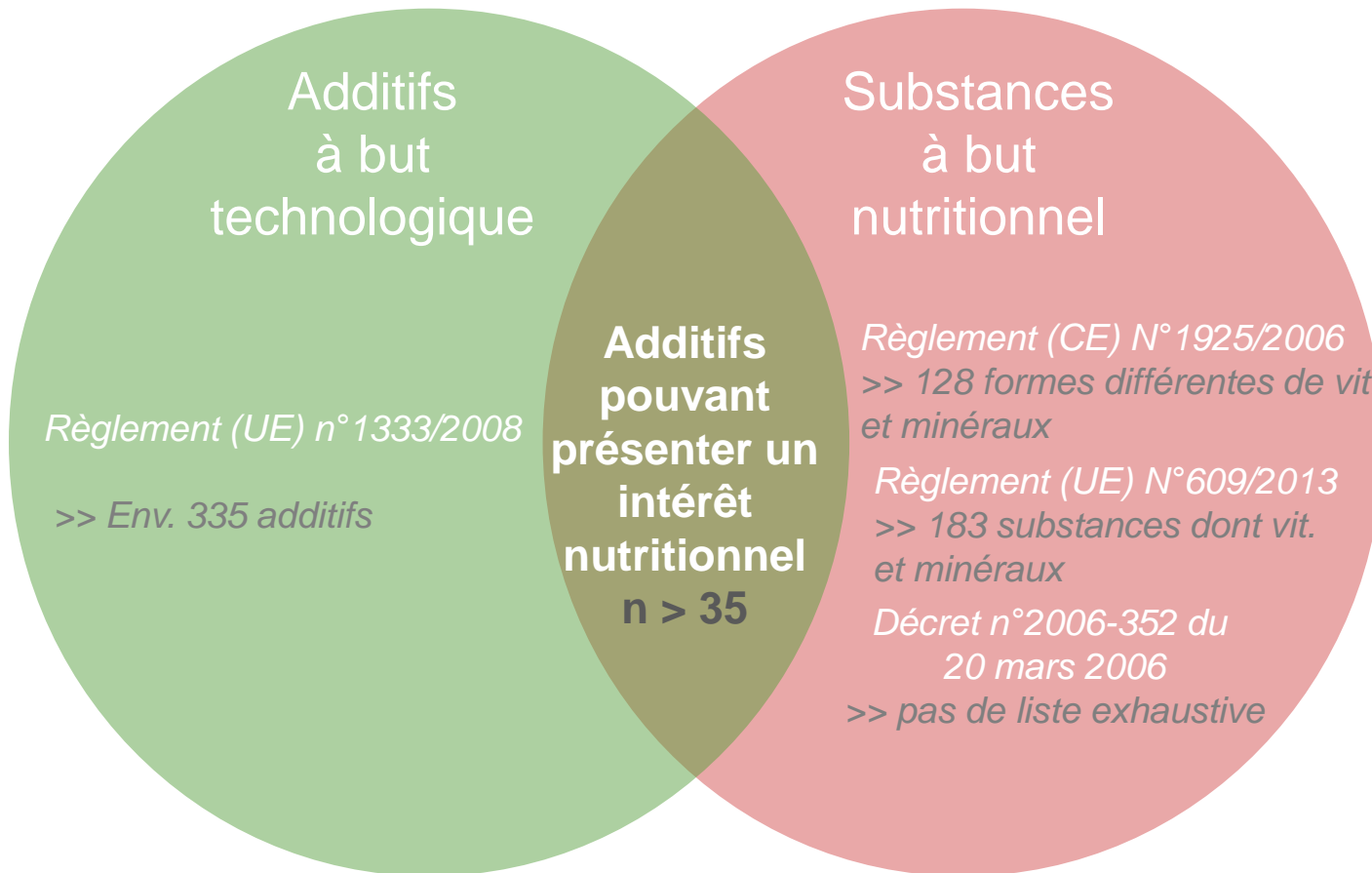
Questions



3.

*Additifs pouvant
présenter un intérêt
nutritionnel*

Additifs pouvant présenter un intérêt nutritionnel



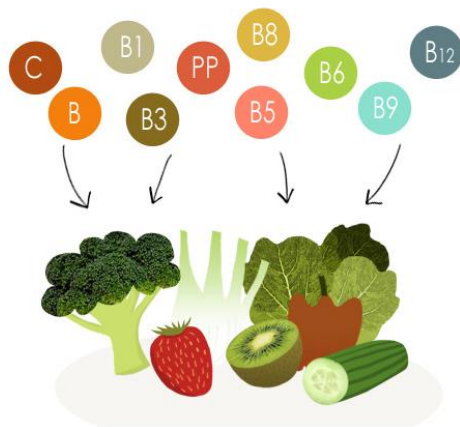
Additifs pouvant présenter un intérêt nutritionnel

* Plusieurs groupes d'additifs avec intérêt nutritionnel peuvent être identifiés :

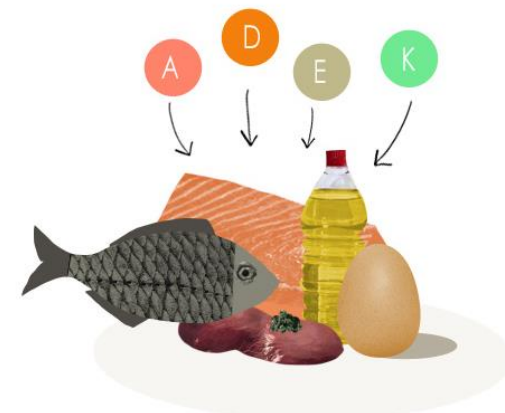
- 1) **Les vitamines**
- 2) **Les minéraux**
- 3) **Divers : acides aminés, antioxydants, pigments...**



- * **Substances organiques indispensables** à l'organisme, à très faibles doses
- * Elles permettent d'assurer la croissance et le maintien de l'équilibre vital
- * Le corps est incapable d'effectuer la synthèse des vitamines (sauf pour les vitamines D, B2 et K), elles doivent donc être absolument **être apportées par l'alimentation**
- * Il existe **deux types** de vitamines :

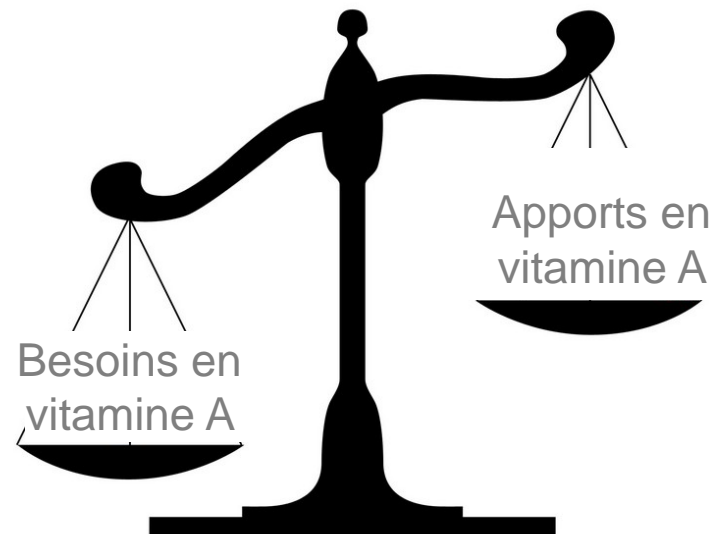


Vitamines hydrosolubles



Vitamines liposolubles

- * Une **alimentation équilibrée** est censée éviter toute carence en vitamines.
- * Les carences sévères sont rares mais **les insuffisances / déficits d'apport sont relativement courants** :
- * **Exemple de la vitamine A :**



**Ecart d'environ
58 % entre les
besoins et les
apports en
vitamine A dans la
population
française**

Nom de la substance	Intérêt nutritionnel	Intérêt technologique
Bêta-carotène	Vitamine A : métabolisme du fer, peau, vision, système immunitaire...	E160a : Colorant
Riboflavine Riboflavine 5'-phosphate	Vitamine B2 : métabolisme énergétique, système nerveux, peau, vision...	E101 (i) E101 (ii) Colorant
Acide L-ascorbique L-ascorbate de sodium L-ascorbate de calcium	Vitamine C : système immunitaire, formation du collagène, métabolisme énergétique, système nerveux...	E300 E301 Antioxydant E302
D-alpha-tocophérol DL-alpha-tocophérol	Vitamine E : antioxydant, protège les cellules du stress oxydatif...	E307a E307c Antioxydant

FOODINNOV NUTRITION *Vitamine A : exemples de produits*



Ingrédients :

jus et purées de fruits : pomme (33%), orange (27%), raisin blanc (14%), ananas (7%), abricot (4%), fruit de la passion (3,9%), banane (2,7%), pêche (2,4%), mangue (2%), poire, goyave, citron , vitamines C, E, B6, B2, B1 et **A**

But nutritionnel

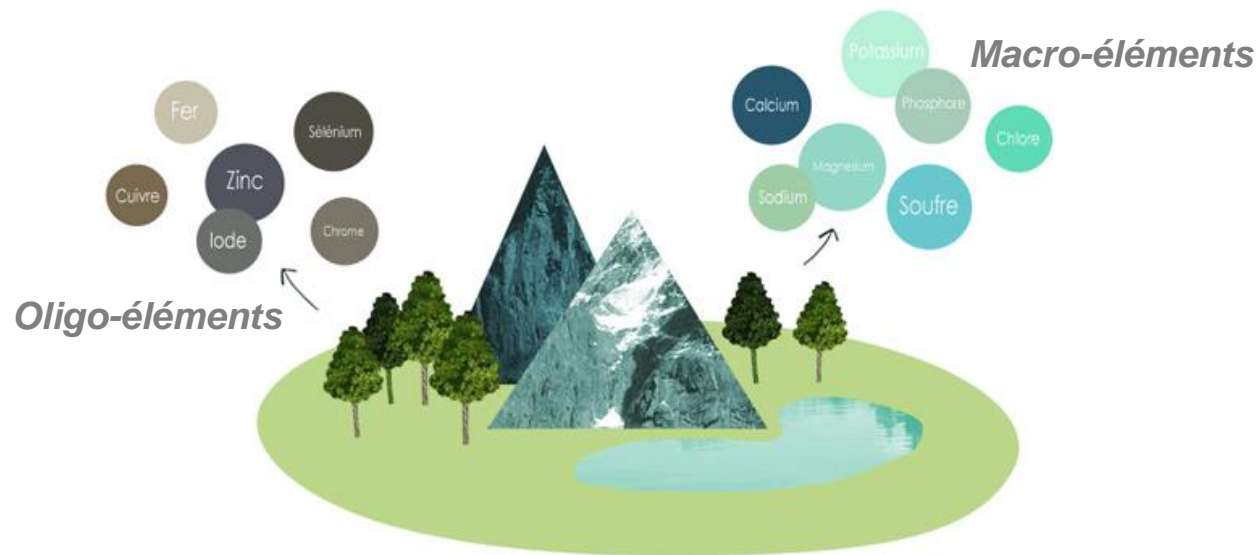


Ingrédients :

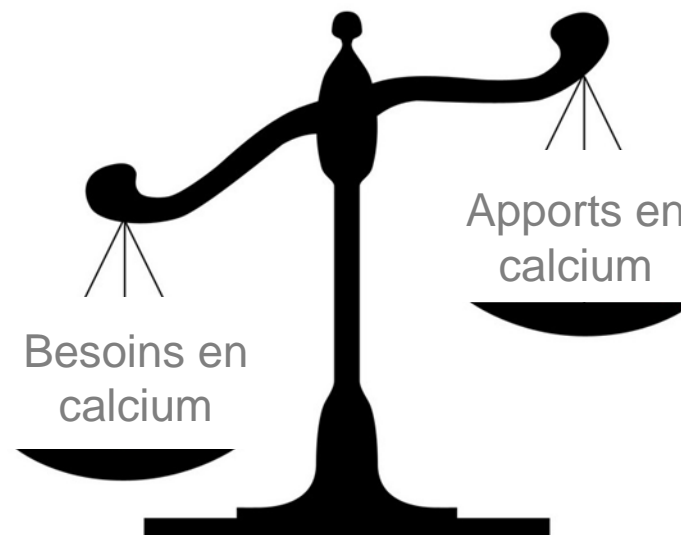
Eau, matière grasse de lait, amidon modifié, lactose (lait), maltodextrine, arômes naturels (lait), émulsifiants : E471, E472c, E476, sel (0,4%), protéines de lait, conservateur : sorbate de potassium, **colorant : bêta-carotène**, vitamines A et E.

But technologique

- * Métaux ou métalloïdes dont une **vingtaine environ** sont essentiels chez **l'Homme**.
- * Les minéraux **participent à de très nombreuses réactions chimiques dans le corps**, comme les vitamines.
- * Il existe **deux types** de sels minéraux :



- * La **couverture des besoins en minéraux n'est pas entièrement satisfaisante** pour l'ensemble de la population
- * Par exemple, **chez les femmes adultes françaises → déficits en fer, zinc, iode et calcium**
- * **Exemple du calcium :**



**Ecart d'environ
16 % entre les
besoins et les
apports en
calcium chez
les femmes**

- * **Minéral le plus abondant** du corps humain = environ **1 à 1,2 kg** chez l'adulte.
- * Rôle principal : édification et renouvellement du squelette → **minéral indispensable pour la minéralisation des os et des dents**
- * Les aliments les plus riches en calcium sont les **produits laitiers et les eaux minérales calciques**



Nom de la substance	Intérêt nutritionnel	Intérêt technologique
Carbonate de calcium	<p>Calcium : santé osseuse et dentaire, coagulation sanguine, métabolisme énergétique, fonction musculaire, neurotransmission, fonctionnement des enzymes digestives, division et spécialisation cellulaire...</p>	<p>E170 : Correcteur d'acidité, Antiagglomérant, Colorant, Affermissant, Agent de traitement des farines, Stabilisant</p>
Chlorure de calcium		<p>E509 : Affermissant, Stabilisant, Épaississant, Gélifiant</p>
Gluconate de calcium		<p>E578 : Correcteur d'acidité, Affermissant, Séquestrant</p>
Lactate de calcium		<p>E327 : Correcteur d'acidité, Emulsifiant, Affermissant, Agent de traitement des farines, Épaississant</p>
Hydroxyde de calcium		<p>E526 : Correcteur d'acidité, Affermissant</p>
Malate de calcium		<p>E352(i): Correcteur d'acidité</p>
Oxyde de calcium		<p>E529 : Correcteur d'acidité, Agent de traitement des farines</p>
Sulfate de calcium		<p>E516 : Correcteur d'acidité, Affermissant, Agent de traitement des farines, Séquestrant, Stabilisant</p>



Ingrédients :

Sucre, cacao fortement dégraissé en poudre (20%), émulsifiant : lécithines de tournesol, carbonate de magnésium, **carbonate de calcium**, arôme : vanilline, vitamines : vitamine C, vitamine PP, vitamine E, vitamine B5, vitamine B6, vitamine B1, vitamine B9.

But
nutritionnel



Ingrédients:

Chocolat blanc, céréales croustillantes (farine de BLE, gluten de BLE, sucre, farine de malt de BLE, sel, poudre à lever (carbonates de sodium), **correcteur d'acidité (carbonate de calcium)**, huiles végétales (palme, karité), sucre, LACTOSE, agents d'enrobage (gomme d'acacia, shellac), sirop de glucose, émulsifiant (lécithine de tournesol), arôme naturel de vanille.

But
technologique

Autres additifs pouvant présenter un intérêt nutritionnel (non exhaustif)

Nom de la substance	Intérêt nutritionnel	Intérêt technologique
Curcumine (extrait de curcuma)	Pigment : antioxydant, anti-inflammatoire, santé articulaire...	E100 : Colorant
Extrait de paprika	Pigment : antioxydant, stress oxydatif...	E160c : Colorant
Lycopène	Pigment : antioxydant, stress oxydatif	E160d : Colorant
Lutéine (extrait de tagète)	Pigment : antioxydant, santé visuelle...	E161b : Colorant
Extraits de romarin	Antioxydant, stress oxydatif...	E392 : Antioxydant
Gomme de konjac	Fibre : maintien d'une cholestérolémie normale, perte de poids dans le cadre d'un régime hypocalorique	E425 : Émulsifiant, Gélifiant, Agent d'enrobage, Humectant, Stabilisant, Épaississant
L-cystéine	Acide aminé soufré	E920 : Agent de traitement des farines
L-leucine	Acide aminé essentiel	E641 : Exhausteur de goût



Composition :

Curcuma (Rhizome), Amidon de Riz*, Gélule de
Gélatine de Poisson* (Vinaigre d'Alcool*, Sirop de
Glucose*, Anti-agglomérant : Lécithine de Soja*, Huile
de Colza*) **Curcumine*** Pipérine*, Anti-agglomérants :
Carbonate de Calcium, Talc.

But
nutritionnel



Ingrédients:

Sucre, CACAHUËTES, pâte de cacao, LAIT entier en poudre,
beurre de cacao, amidon, matière grasse de palme, sirop de
glucose, LAIT écrémé en poudre, émulsifiant (lécithine de
SOJA), LACTOSE, stabilisant (gomme arabique), matière grasse
de karité, matière grasse du LAIT, dextrine, agent d'enrobage
(cire de carnauba), **colorants (E100, E120, E133, E160a,
E160e, E170)**, huile de palme, arômes, sel. (Peut contenir:
NOISETTE, AMANDE).

But
technologique

	Additif à but technologique	Substance à but nutritionnel
Dose employée pour l'effet désiré	<p>La quantité utilisée doit être limitée à la dose minimale nécessaire pour atteindre l'effet désiré</p> <p>La quantité maximale est définie pour chaque additif / catégorie d'aliment</p> <p>Si aucun limite maximale n'est imposée, emploi conformément au principe de quantum satis</p>	<p>Teneurs minimales :</p> <p>Aliments : 15 % VNR par 100 g ou 100 ml</p> <p>Boissons : 7,5 % VNR par 100 ml</p> <p>Teneurs maximales : à définir en respectant les limites supérieures de sécurité (LSS)</p>
Liste d'ingrédients	Désigné par le nom de la catégorie fonctionnelle suivi du nom de l'additif ou de son code E	Désignée par le nom de la substance
Tableau nutritionnel	Non	Oui pour vitamines et minéraux
Documents à tenir à disposition en cas de contrôle	Cahier de laboratoire	Dossier justifiant intérêt et sécurité de(s) enrichissement(s)

- * Les applications destinées aux consommateurs, qui font appel à l'intelligence artificielle pour le décryptage des étiquettes, ne prennent pas (toujours) en compte le statut réglementaire des substances



- * La raison de la présence d'un ingrédient dans un produit n'est pas toujours claire pour les consommateurs
- * Cette confusion peut être entretenue par les applis
- * Nous encourageons les industriels à la **transparence** et la **pédagogie**
- * Certains additifs peuvent effectivement présenter, au-delà de leur fonction technologique, un intérêt nutritionnel

...tous les additifs ne sont donc pas à bannir !

Questions





4.

*Notre point de vue
sur les additifs :*



Pourquoi Additive Screener ?

THE LANCET **nature**



The NEW ENGLAND
JOURNAL of MEDICINE



 **efsa**
European Food Safety Authority

 **anses**
agence nationale de sécurité sanitaire
alimentation, environnement, travail
Connaitre, évaluer, protéger

 **ADDITIVE SCREENER**
BY  **FOODINNOV**
GROUP

QUE
CHOISIR

60
millions
de consommateurs



les nouveaux
commerçants





Pour chaque additif autorisé en Union Européenne :



Aspects réglementaires

- Autorisation en UE et hors UE
- Mises à jour de l'autorisation



Aspects scientifiques

- Publications scientifiques et avis des agences sanitaires
- Diagnostic FOODINNOV
- Mises à jour des publications post-avis



Aspects médiatiques

- Notes attribuées par des médias/applications
- Diagnostic FOODINNOV
- Mises à jour des notes en fonction de l'actualité



- * 2013 : mise au point d'Additive Screener sous la forme d'une base de données Excel
- * 2020 : lancement de l'interface web



- * Objectifs :
 - * **Rassembler les informations disponibles sur les additifs alimentaires**
 - * **Aider les industriels à la définition de leur politique *clean label***
 - * **Aider à la reformulation des produits (priorisations, substitutions etc.)**



Amine EL-ORCHE
Règlementation export
Webmaster



Céline LE STUNFF
Règlementation UE



Etienne GUILLOCHEAU, PhD
Aspects scientifiques



Chloé THOUMIEUX
Vision médiatique



Géraldine GOURLAOUEN
Formulation/process *clean label*



5.
Démonstration
Additive Screener



Questions



Vous souhaitez vous engager dans une démarche de maîtrise et/ou réduction des additifs dans vos produits ?

L'équipe FOODINNOV vous accompagne tout au long de votre démarche:

- 1. Accompagnement dans la définition de votre politique interne et la définition de vos cahiers des charges produits**
- 2. Audit ciblé** de vos gammes de produits, reposant sur l'analyse des listes d'ingrédients pour identifier les priorités de reformulation
- 3. Support technique** à la (re)formulation
- 4. Marketing des listes d'ingrédients**



 **ADDITIVE SCREENER**
BY  **FOODÍNNOV**
GROUP

Merci de votre attention !