

Les Pois Importés de France et le Sulfate de Cuivre

A la page 38 du "Canadian Grocer", à la date du 27 juin, sous le titre "Quebec Markets" le correspondant du journal à Montréal écrit ce qui suit :

"Le prix des pois français importés s'est élevé de 50c par caisse, pour les nouvelles cargaisons. On peut déclarer ici que les savants d'Angleterre et de France en sont venus à la conclusion que le sulfate de cuivre employé pour donner aux pois français une jolie couleur verte est en quantités trop peu considérables pour nuire à la santé. Il est de plus prouvé que presque tous les légumes et certaines céréales, dont le blé, contiennent une petite proportion de cuivre. On déclare que comme le cuivre est insoluble il n'y a pas de danger à craindre, car le système humain écarte ce qu'il ne peut s'assimiler."

Il est assez probable que souvent les Epiciers se demandent pourquoi les "Pois Canadiens" n'ont pas cette couleur verte attrayante, qui est, à vrai dire, la seule qualité de vente des Pois Importés.

Dans la mise en boîtes des Pois, la couleur verte naturelle, qui est la Chlorophylle naturelle, disparaît sous l'influence de l'Oxydation qui donne aux Pois une teinte jaunâtre. Pour remédier à cet inconvénient, les fabricants étrangers de conserves se servent généralement de Sel de Cuivre; ce sel chauffé et mis en contact avec l'Azote des Pois forme une combinaison chimique produisant une teinte d'un vert intense.

La Dominion Cannery, Ltd., n'emploie pas de Sulfate de Cuivre, ce qu'elle pourrait très facilement faire, car le procédé est très simple et très pratique, mais **elle est opposée à toute espèce d'adultération en fait de produits alimentaires en conserves et s'est toujours abstenue d'employer des substances colorant en vert, même des substances dites végétales, car elle est persuadée que l'usage du colorant tend à détruire la bonne saveur naturelle des Pois.**

Une comparaison, sans préjugés, des échantillons de Pois Canadiens et des Pois Etrangers colorés, prouve d'une manière concluante que les Pois Canadiens ont de beaucoup une saveur supérieure et comme un célèbre chimiste l'a dit : "Personne ne désire avoir un estomac doublé de cuivre."

L'article cité plus haut a été évidemment écrit pour produire l'impression qu'il n'y a **aucun** danger à craindre de l'emploi du Sulfate de Cuivre. Le seul fait qu'il est nécessaire de nier qu'il y ait possibilité de danger est une preuve concluante que quelque part, à un moment donné, quelque'un doit avoir conclu qu'il y avait danger.

Le plus grand expert, en fait de denrées alimentaires, du Continent Americain, le Dr Harvey W. Wiley, Ph. D., ancien chef de service de Chimie des Etats-Unis, écrit d'autre part dans son livre "Foods and their Adulteration" ce qui suit :

Adultération des Pois en conserves.—La principale forme d'adultération qui est pratiquée dans la mise en conserves des pois c'est l'addition du Sulfate de Cuivre dans le but de produire une couleur verte intense. La teinte délicate de vert du pois frais, succulent tend à jaunir en boîtes et surtout après un certain temps. Cette oxydation de Chlorophylle naturelle est telle que dans nombre d'échantillons, dès que nous ouvrons la boîte, nous trouvons une teinte décidément jaunâtre au lieu de verte. Quand un Sel de Cuivre, tel que le Sulfate, est chauffé en contact avec une substance azotée, telle que celle qui se trouve dans le pois, une combinaison chimique se forme entre le Cuivre et les matières Azotées et cette combinaison a une couleur verte intense.

On suppose souvent que le Sulfate de Cuivre est ajouté aux pois en conserves pour leur conserver leur couleur naturelle. Cependant tel n'est pas le cas. La combinaison de Cuivre, mentionnée ci-dessus, produit une teinte d'un vert très éclatant. **Le Sulfate de Cuivre est une substance très vénéneuse** et c'est pourquoi on devrait l'exclure des produits alimentaires. Il faut déclarer cependant que ceux qui l'emploient prétendent que sous la forme de combinaison produite il reste insoluble pendant la digestion et que par suite le Cuivre n'agit pas. Cette prétention n'est pas confirmée par les faits. Il est tout-à-fait certain que le composé à base de Cuivre formant la teinture ou l'excès de Cuivre employé reste à l'état de composition très instable, état qui peut facilement se modifier sous l'action des acides et enzymes dans les organes digestifs.

"Il convient de féliciter hautement les fabricants de conserves des Etats-Unis de ce que le sulfate de cuivre n'a jamais été employé en notre pays."

DOMINION CANNERS, LIMITED, Hamilton, Canada