

### *Additifs alimentaires artificiels*

d'une proportion quelconque d'additifs alimentaires peut constituer un danger pour la santé du consommateur, leur utilisation ne sera pas autorisée, sous aucun prétexte.

L'utilisation d'additifs alimentaires doit être efficace et son effet premier, c'est qu'il ne doit pas induire le consommateur en erreur. Les dispositions prévoient qu'on interdit l'emploi de l'additif si son utilisation peut faire qu'on se trompe sur la substance, la composition ou la valeur nutritive de l'aliment.

Bien qu'il ait été prouvé qu'un additif n'offre aucun danger et que son emploi ne dupera pas, cet emploi sera autorisé seulement si un ou plusieurs critères sont respectés. Par exemple, l'additif alimentaire doit améliorer ou conserver la valeur nutritive d'un aliment. On le fait en incorporant un additif alimentaire pour préserver les vitamines naturelles que renferme un aliment.

Bien que l'addition de vitamines, de minéraux et d'acides aminés serve à la même fin, ils ne sont pas actuellement classés parmi les additifs alimentaires. L'additif doit améliorer ou préserver la qualité ou l'acceptabilité d'un aliment. Les préservatifs, les émulsifiants, les stabilisants, les agents antimicrobiens, les agents de filtrage et de liaison sont des exemples d'additifs alimentaires qui améliorent la qualité ou l'acceptabilité de l'aliment. L'additif doit améliorer ou maintenir la quantité du produit. On peut le faire en ajoutant directement des substances pour préserver la valeur nutritive des aliments. Par exemple, les anti-oxydants préservent les vitamines naturelles que renferme l'aliment, tandis que les agents antimicrobiens sont utilisés pour empêcher la croissance microbienne, diminuant ainsi la perte des aliments attribuable à la détérioration.

Les principes exigeant que le produit soit inoffensif, inaltéré et salubre sont conformes à ceux qui ont été énoncés par l'Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture, l'Organisation mondiale de la santé et l'U.S. White House Conference on Food, Nutrition and Health.

J'aimerais à ce stade donner un aperçu des données que les toxicologues exigent lorsqu'ils évaluent un additif alimentaire ou un pesticide avant de déterminer un niveau maximum d'utilisation ou un niveau de tolérance dans les aliments.

Ils exigent que le produit chimique subisse un test . . .

**M. Baker (Grenville-Carleton):** Sur les libéraux et les néo-démocrates.

**M. Maine:** . . . sur au moins deux espèces d'animaux pour des études à court terme, à long terme ou sur la durée de la vie du cobaye. Au cours de ces études, on note quotidiennement le comportement et l'apparence, de façon générale, des animaux. Les observations hebdomadaires sont faites sur le poids du corps et la consommation alimentaire. Des observations initiales et subséquentes sont faites sur l'hématologie, l'analyse d'urine, l'activité enzymatique et les fonctions des organes. En fin d'étude, tous les organes sont l'objet d'un examen soigné.

Il faudra aussi entreprendre des recherches sur la reproduction notamment, pour les parents, sur la fertilité, la durée de la gestation, l'indice de lactation, et la fréquence des tumeurs. Pour les petits, il nous faut les données suivantes: nombre de mort-nés, taille de la portée, déformation du fœtus, poids du nouveau-né, rapport des sexes, taux de croissance, et données de survie portant sur les 24 premières heures sur 5 jours et 21

jours après la naissance. Si on trouve des manifestations d'embryotoxicité, il faudra faire d'autres recherches teratogéniques.

Une fois que toutes ces données ont été étudiées, on détermine le plus haut degré de la substance chimique que peut consommer l'animal sans subir d'effet nocif. Ce chiffre est divisé par 100 et le résultat obtenu représente la quantité permise pour la consommation humaine; c'est à dire que si 100 parties par million dans l'alimentation du rat ne causent pas de mauvaise réaction, une partie par million sera permise dans l'alimentation humaine.

Je vais maintenant expliquer ce qu'on entend par «absorption journalière acceptable», quand il s'agit de substances chimiques ajoutées aux aliments et de pesticides. Les comités d'experts de l'Organisation mondiale de la santé ainsi que ceux de l'Organisation de l'alimentation et de l'agriculture ont, au fil des années, établi des niveaux «d'absorption journalière acceptable» pour les substances chimiques ajoutées aux aliments et pour les pesticides. On définit le niveau de la manière suivante: «la dose quotidienne d'une substance chimique qui, au cours de toute la vie du sujet, ne semble pas constituer de risque appréciable, dans l'état de nos connaissances actuelles». Cette dose s'exprime en milligrammes par kilogramme de poids du sujet.

Prenons les deux exemples suivants d'absorption quotidienne acceptable de produits chimiques dans les aliments par rapport à la quantité totale consommée au Canada. L'acide sorbique est une substance anti-microbienne utilisée pour conserver le pain, le fromage, les cornichons, les confitures, et les fruits à tarte. Supposons qu'on en mette dans tous les aliments que je viens d'énumérer et qu'un individu les mange tous en quantité raisonnable tous les jours. Cet individu absorberait environ 200 milligrammes d'acide sorbique.

L'Organisation mondiale de la santé fixe à 1750 milligrammes par jour le niveau acceptable d'absorption d'acide sorbique pour une personne de 150 livres. Le nitrite de sodium peut servir pour conserver la viande et la volaille. En supposant encore une fois que toutes les viandes préservées renferment ce produit chimique et qu'une personne en consomme tous les jours, celle-ci ingérerait environ 10 milligrammes de nitrite de sodium par jour. Selon l'OMS, une personne de 150 livres peut en consommer sans danger 60 milligrammes par jour.

Qu'un produit chimique figure sur la liste ne signifie pas qu'il y est pour toujours et qu'il est oublié. La Direction générale de la protection de la santé examine constamment la littérature scientifique mondiale et effectue ses propres travaux de recherche sur la toxicité de ces additifs.

Quand on se rend compte que 85 p. 100 de tous les scientifiques qui ont vu le jour sont encore de ce monde, et qu'on sait que les techniques et les instruments que ceux-ci utilisent sont de plus en plus sensibles, il n'y a pas lieu de s'étonner que l'on dispose de plus de données sur ces additifs. Les données de la sciences sont étudiées avec soin et, lorsqu'il le faut, on fait en sorte d'interdire l'usage d'un additif en particulier. Depuis l'adoption de la réglementation sur les additifs alimentaires en septembre 1964, environ 26 additifs ont été supprimés de la liste, dont divers colorants, adoucissants non nutritifs, aromatisants, certains antioxydants de la liste des stabilisants, des agents de blanchiment dans la farine et ainsi de suite.