

# Des antiseptiques employés comme conservateurs des produits alimentaires

L'industrie des denrées alimentaires s'est préoccupée, de tout temps, d'obtenir des produits de longue conservation.

Après avoir épuisé le choix assez limité des procédés physiques : chaleur (stérilisation), chaleur et froid (pasteurisation), froid (chambres froides) et autres récentes méthodes spéciales, elle a fait appel aux produits chimiques, aux antiseptiques.

Dans ce domaine, l'industrie s'est heurtée à un veto formel des hygiénistes, veto motivé par un double scrupule :

Tout d'abord, les antiseptiques, étant des produits chimiques, ne sont nullement des substances susceptibles d'être utilisées dans l'alimentation.

Enfin, généralement ils sont employés pour faciliter la conservation de produits d'une fabrication défectueuse par suite, très altérables, et pour masquer, bien souvent, une fraude.

Voici la liste non limitative de ces produits :

Acide borique et borax;

Fluorure de Sodium, fluoborates, fluosilicates;

Acide sulfureux - sulfites;

Acide salicylique;

Aldehyde formique ou formol ou formaldéhyde;

Acide benzoïque, benzoate de soude, benzonaphtol;

Abraistol, saccharine, sucramine, dulcine.

Le Conseil Supérieur d'Hygiène Publique de France a considéré comme dangereuse l'introduction de ces antiseptiques dans la fabrication des produits alimentaires.

Les circulaires du 30 janvier 1884 (Acide salicylique) du 16 octobre 1888 (Acide benzoïque), du 18 octobre 1897 (Aldehyde formique), du 28 décembre 1891 et du 9 juillet 1906 (Acide borique - borax), du 9 décembre 1901 (Fluorures) ont interdit l'emploi de ces substances.

Malgré les controverses entre fabricants et hygiénistes, les premiers affirmant qu'une dose minime de conservateur n'était pas sus-

ceptible d'influencer la santé publique, la question fut tranchée d'une façon définitive et catégorique et la thèse des hygiénistes prévalut.

Ce fut l'éminent médecin légiste, M. le Docteur Brouardel qui, au Congrès de Madrid de 1900, exposa et fit adopter sans conteste les conclusions des hygiénistes sur cette question.

Le résumé de sa conférence ne manquerait, certes pas, d'intérêt mais nous risquerions de déformer la pensée de l'auteur.

Mieux vaut glaner çà et là quelques-unes de ses observations (1) :

« Les substances antiseptiques sont employées pour conserver des aliments, qui, sans ces conditions, ne pourraient pas se conserver ou être vendables. Bien souvent, elles servent à cacher des produits d'ordre inférieur ».

« Une substance donnée à petites doses journalières, pendant longtemps, peut produire ses effets toxiques par des symptômes différents de ceux que provoquera la même substance donnée en une seule fois, à dose médicamenteuse ».

« Les falsificateurs invoquent comme défense « Les substances que nous employons, ne sont pas nuisibles puisque les médecins les emploient et même à une dose plus élevée que celle qui est contenue dans les aliments ».

« La réponse à cette objection est simple. Si une substance quelconque est employée comme médicament, c'est précisément parce qu'il a été reconnu qu'elle n'est pas indifférente pour l'organisme, qui, sous son influence, réagit dans un sens déterminé. »

« Un médicament n'est pas un aliment. Ainsi l'opium, qui est un précieux médicament pourrait-il être tenu pour inoffensif sous prétexte qu'au lieu d'être ordonné par un médecin à dose thérapeutique, il serait ajouté à petites doses par un industriel dans notre alimentation journalière ? »

Monsieur le Docteur Brouardel signale les accidents causés par les antiseptiques ajoutés aux aliments, accidents connus et démontrés. Il note les principaux, dus au plâtre, à la saccharine, à l'acide salicylique, à l'acide borique.

Il étudie leur action sur la femme enceinte, sur l'enfant nouveau-né, les vieillards.

Il termine son exposé en citant le vœu émis par le Congrès International de Médecine Légale de 1900 :

« Le Congrès — étant donné les accidents, signalés par les auteurs des différents pays, résultant de l'usage habituel des

---

(1) Voir annales d'Hygiène Publique et de Médecine Légale (Mai 1903).

boissons dont la conservation a été assurée par des agents chimiques, émet le vœu que l'emploi de ces produits (borax, acide salicylique, formol, saccharine) soit interdit dans les matières alimentaires. »

et celui qui fut voté au Congrès International d'Hygiène de 1900.

« Il y a lieu d'interdire l'emploi de tout antiseptique pour la conservation des aliments ou des boissons. »

Cependant, la législation en vigueur concernant les antiseptiques, (Article 43 de l'arrêté du 12 janvier 1921) (1) tolère, à titre exceptionnel, l'emploi limitatif de certains produits chimiques.

En voici la teneur :

« Dans tous les cas non spécialement prévus par les articles précédents, l'addition aux boissons et denrées servant à l'alimentation, d'autres produits chimiques que le sel ordinaire, constitue une falsification.

A titre **exceptionnel**, il est permis :

- 1° d'additionner les viandes et préparations de viandes, en vue de permettre leur conservation, de sel mélangé de 10 % au maximum de nitrate de potasse, commercialement pur ou de sel mélangé de bicarbonate de soude commercialement pur;
- 2° d'employer l'acide sulfureux pour la conservation des denrées à l'état sec, mais à la condition que celles-ci ne contiennent pas plus de 100 milligrammes d'anhydride sulfureux pour 100 grammes au moment de leur mise en vente;
- 3° d'employer à la dose strictement indispensable l'acide sulfureux et les bisulfites alcalins purs pour la décoloration partielle des fruits et pour le blanchiment des champignons destinés à être conservés par stérilisation à chaud dans un liquide. »

Cet article 43 peut être qualifié « d'exception qui confirme la règle »; mais le législateur n'a point manqué de souligner deux points essentiels :

« Dérogation à titre exceptionnel ».

« Dérogation conditionnelle, stricte, sans tolérance aucune ».

Les conclusions suivantes du Professeur Pouchet, approuvées par le Comité Consultatif d'Hygiène Publique de France paraissent régler d'une façon définitive l'emploi des antiseptiques dans la fabrication des denrées alimentaires.

« Toutes les fois qu'on arrive à conserver la matière autrement qu'en la mettant mécaniquement à l'abri des germes et des ferments, on la rend impropre à l'entretien de la vie. C'est pourquoi,

---

(1) Pris en application du Décret Beylical du 10 octobre 1919 sur les Répressions des Fraudes.

l'addition aux substances alimentaires de produits antiférentescibles, quelle qu'en soit la nature, est irrationnelle au point de vue de la nutrition et, de plus, capable d'occasionner un préjudice plus ou moins grave au bon et régulier fonctionnement de l'appareil digestif. »

ROUCHY

Inspecteur Principal  
de la Répression des Fraudes

**REFERENCE :** Traité théorique et pratique sur les Fraudes et Falsifications (Monies-Chesney-Rou) Revue des Fraudes (Avril 1925 - Décembre 1925 - Décembre 1929 - Juin 1930). Arrêté du 12 Janvier 1921.