La FDA veut interdire les gras trans artificiels

1 novembre 2013

La Food and Drug Administration (FDA) des États-Unis a annoncé, le 7 novembre 2013, des mesures pour éliminer en définitive tous les gras trans artificiels des produits transformés aux États-Unis.

La proposition, qui est ouverte pour les commentaires du public pour une période de soixante (60) jours, aurait pour effet de retirer les gras trans artificiels de la catégorie « generally recognized as safe » (« GRAS »). Cette catégorisation ferait en sorte que ces produits pourraient être utilisés de façon courante dans les aliments.

Si la proposition était acceptée, les entreprises qui voudraient utiliser les gras trans artificiels dans leur formulation auraient à prouver scientifiquement que ce produit peut être consommé sans problème. Cela serait vraisemblablement difficile vu la très grande quantité d'études scientifiques qui démontrent plutôt le contraire.

La décision de la FDA survient après plusieurs décennies de débats concernant le danger pour la santé d'ajouter des gras trans artificiels aux aliments, notamment dans le domaine de la friture, de la boulangerie et des items courants qui se retrouvent dans nos garde-manger, dont la margarine.

La proposition ne s'appliquerait pas aux gras trans qui se retrouvent naturellement dans la chaîne alimentaire.

Même si plusieurs grands transformateurs alimentaires ont déjà retiré les gras trans artificiels de leur formulation de produits ou sont en train de le faire, ces ingrédients sont toujours utilisés. Les transformateurs d'aliments au Canada auraient avantage à suivre de près les développements en la matière pour éviter que ceux-ci n'aient un impact sur leurs exportations à destination des États-Unis.

Copyright (c) Lavery, de Billy, S.E.N.C.R.L. - L.L.P.