

# L'additif alimentaire Érythrosine (E127)



par  
**René Cantin**  
Docteur, entrepreneur indépendant des produits Sunrider depuis 1987

L'Érythrosine est un colorant de synthèse, de couleur allant du rose au rouge, fait à base d'iode. Cet additif se retrouve principalement dans certains aliments industrialisés comme des sauces, des soupes, des produits laitiers, des légumes marinés, des fruits cuits, des céréales, certaines huiles de faible qualité, chewing-gum, des bonbons et plusieurs autres types d'aliments ou de médicaments qui ont besoin d'un appât en coloration rouge. Prenons les cerises rouges utilisées dans les cocktails, les tartes ou les gâteaux aux fruits. Vous seriez découragés de voir par quels processus les cerises rouges ou vertes passent, afin de leur donner une couleur plus vive. Je devrais prendre plusieurs pages pour vous les décrire.

Selon le pays, l'érythrosine est plus ou moins soumise à certaines restrictions d'utilisation. Des étu-

des sont arrivées à la conclusion que cet additif pourrait avoir une induction de tumeur à la thyroïde chez les rongeurs. Toutes ces manifestations sont dues en grande partie à l'intolérance à ce produit. Picotements, urticaire, plus grande sensibilité de la peau, asthme et allergies de toutes sortes en sont des exemples.

Une forte concentration d'érythrosine peut causer, chez plusieurs personnes, des réactions douloureuses voir même causer un cancer. Cet additif est souvent utilisé dans la coloration des médicaments. Si vous avez des effets secondaires et que ce médicament est coloré à l'érythrosine, posez-vous la question à savoir si vous êtes allergique à ce médicament ou à cet additif? La teneur en iode peut conduire à une hyperthyroïdie chez les personnes qui en souffrent. On soupçonne que ce colorant, lors de la filtration, peut laisser passer de l'aluminium pouvant causer ainsi une aggravation des problèmes mentaux comme l'Alzheimer et le Parkinson.

Les additifs alimentaires servent plus particulièrement l'industrie et non le consommateur. Les agents conservateurs permettent d'étirer son temps de conservation, les colorants servent à raviver la couleur des aliments, les épaississants améliorent la texture, etc. Il est certain que ceux-ci

ont une certaine utilité mais à quel prix. De plus en plus nous retrouvons dans les publicités une information de type négative comme « nos produits non pas de parabène ou de MGS ». Pourtant avant ils en contenaient. Sachant que certains additifs ont une mauvaise figure, ces compagnies veulent se démarquer en se dissociant de ces additifs.

Quel prix êtes-vous prêt à payer pour avoir des cerises plus rouges ou que la date de péremption soit plus éloignée? C'est votre santé, à vous de décider. Vous trouverez de plus en plus de produits naturels sur le marché, à vous de faire votre choix. Sont-ils tous bons? Non, mais faites-vous conseiller par une personne compétente qui a plus à cœur votre santé que votre portefeuille.

Je termine par cette phrase : « la critique est facile mais l'art est difficile ». Pourquoi j'écris cette phrase? Souvent on me demande: « je veux bien améliorer ma santé mais je ne sais pas nécessairement quoi acheter ».

Ma réponse est : premièrement lisez sur l'étiquette, sous la rubrique ingrédients, ce que votre produit contient ! Puis, renseignez-vous si vous n'êtes pas certain de la signification ou de la dangerosité des produits chimiques contenus. Nos médecins et

**Pour de l'information sur des produits de santé, allez sur Internet et tapez l'adresse ci-dessous**

**<https://fr.vegelia.ca>**

**Allez sur Youtube et tapez génération sunrider et cliquez après sur la photo du barbu à barbe blanche**

nos pharmaciens(nes) sont bien placés pour nous renseigner. Nous sommes chanceux au Canada car en Europe les additifs sont indiqués par une lettre suivie d'un nombre, comme par exemple E122 (azorubine) ouf ! Au Canada on écrit le nom vulgaire ou scientifique.

Nous retrouvons de plus en plus de bons produits dans nos épiceries et aussi dans nos pharmacies. Nous avons deux pharmacies et de nombreux sites de cuisine saine, alors achetons local !

Mon conseil : informez-vous et prenez le temps de lire les étiquettes.



## Le printemps arrive... Soyez patients

Pour renouveler votre carte de membre, vous devez attendre un appel téléphonique du Club Fadoq St-Donat car il est toujours impossible de renouveler les cartes de membre du Club en personne. Les membres doivent attendre un appel téléphonique du Club qui vous informera des démarches à suivre.

Toutes les activités du Club sont annulées mais espérons qu'il y aura de moindres restrictions dans un avenir rapproché.

Pour toute information additionnelle, adressez-vous à Ginette Plouffe au 819-419-0095, Francine Brault au 819-424-4699 ou Joan Philp au 819-424-2826.

Toutes les activités du Club sont

Francine Brault



### Appel d'offres 2021-006 Réfection du chemin des Monts

La Municipalité de Chertsey demande des soumissions pour la réhabilitation du chemin des Monts, totalisant plus de 2,8 Km.

Les intéressés peuvent se procurer les documents de soumission par le biais du système électronique d'appel d'offres (SEAO), à l'adresse Internet suivante : <https://www.seao.ca>, appel d'offres 2021-006. Les documents peuvent être obtenus au coût établi par le SEAO.

Seul le responsable en octroi de contrats de la Municipalité sera autorisé à répondre à des questions et à communiquer avec les soumissionnaires. Toute question doit être transmise par écrit à M. Michel Raymond ing., directeur du Service des travaux publics, par courriel à [mraymond@chertsey.ca](mailto:mraymond@chertsey.ca)

La Municipalité de Chertsey ne s'engage à accepter ni la plus basse ni aucune des soumissions reçues, sans encourir aucune obligation ni aucuns frais d'aucune sorte envers le ou les soumissionnaires.

Les soumissions en deux (2) copies, dûment identifiées et portant la mention « 2021-006 - Réfection du chemin des Monts » doivent parvenir au bureau de la Municipalité par la poste, à l'attention de M<sup>me</sup> Monique Picard, directrice générale adjointe et Service du greffe, ou en main propre à M. Michel Raymond, directeur du Service des travaux publics, au 333, avenue de l'Amitié, Chertsey (Québec) J0K 3K0, **avant 10 h, le 13 avril 2021**. Le soumissionnaire est responsable du dépôt de sa soumission dans les délais prescrits et il doit s'assurer de la présence de tous les documents nécessaires pour la présentation de sa soumission.

Donné à Chertsey, ce 11<sup>e</sup> jour de mars 2021.

Michel Raymond, ing.  
Directeur du Service des travaux publics

Le Journal  
**Altitude** 1350

**L'achat local, l'affaire de tous !**