Federatie Voedingsindustrie
Fédération de l'Industrie Alimentaire

Position de FEVIA

Le dioxyde de titane dans les denrées alimentaires

Pour l'industrie alimentaire, la sécurité alimentaire constitue une priorité absolue. C'est pourquoi les producteurs alimentaires belges n'utilisent que des additifs dont la sécurité est certifiée par l'Autorité européenne de sécurité des aliments (EFSA). Cela vaut également pour le dioxyde de titane (TiO2/E171), un colorant approuvé par l'Europe pour utilisation dans les denrées alimentaires et qui a récemment fait l'objet d'une réévaluation positive [1].

Le dioxyde de titane se rencontre dans la nature sous la forme d'élément minéral et est utilisé dans de nombreuses applications, telles que les denrées alimentaires, le dentifrice ou encore les médicaments. Le dioxyde de titane utilisé en tant que pigment est également appelé blanc de titane. L'industrie alimentaire utilise le pigment en particulier comme agent blanchissant dans certains produits alimentaires, par exemple comme couche de fond sous la couche de couleur des bonbons et dans le chewing-gum.

Selon des études scientifiques récentes, l'utilisation du dioxyde de titane sous sa forme nano, c'est-à-dire composé de minuscules particules, serait lié à des risques pour la santé. Afin d'obtenir la couleur blanche souhaitée, les entreprises alimentaires doivent toutefois limiter autant que possible la quantité de nanoparticules de TiO2. Dans sa récente évaluation, l'EFSA a tenu compte de la taille des particules ; de plus, l'agence de sécurité alimentaire française ANSES ne voit pour l'instant pas la nécessité de modifier le niveau de sécurité du TiO2/E171 sur base des résultats actuels[2]. L'EFSA et l'ANSES continuent à suivre le niveau de sécurité du dioxyde de titane et prévoient des recherches complémentaires.

L'application nano du dioxyde de titane dans l'alimentation pas à l'ordre du jour. FEVIA considère par ailleurs que les nanomatériaux manufacturés offrent des applications potentiellement intéressantes dans l'alimentation. On pense notamment à une plus grande sécurité alimentaire, par exemple dans le combat contre les bactéries. Sur le plan de l'alimentation et de la santé également, les applications nano contribuent, par exemple, à une meilleure absorption des vitamines ou une diminution de la teneur en sel sans altération de goût.

Avant que les nanomatériaux ne puissent venir sur le marché, ils doivent passer une procédure européenne d'autorisation très stricte (procédure Novel food). Les producteurs alimentaires qui utilisent des nanomatériaux manufacturés doivent en outre le mentionner sur l'étiquette. FEVIA suit les recherches et la réglementation européenne relative aux nanomatériaux, afin d'encourager les opportunités d'innovation dans l'industrie alimentaire, sans porter atteinte à la sécurité alimentaire.

[1] https://www.efsa.europa.eu/en/press/news/160914
[2] https://www.anses.fr/en/content/titanium-dioxide