

la ptite noisette



## Les produits d'origines animales cachés dans l'alimentation

### Les insectes écrasés (pour les végés)

**Cochenille** (E120, crimson lake, cochineal, acide carminique, rouge cochenille, natural red 4, carmins, carmine, rouge carmin, carmin de cochenille, CI 75470)

Allergie: Risque d'allergie chez les personnes qui sont intolérantes aux carmins.

Description : Cochenille désigne un insecte de la famille des coccidés, dont une espèce mexicaine, écrasée, fournit une teinture rouge. Le colorant rouge Cochenille se présente sous forme de solide friable ou poudre rouge à rouge foncé. L'extrait de cochenille est généralement un liquide rouge foncé mais peut également être séché pour obtenir une poudre.

#### Dans quels produits ?

On peut en trouver partout dans les produits colorés en rouge, dans les yaourts aux fruits rouges par exemple (Dans la tarama (bah ouais elle est pas rose pour rien! ) dans les Panier yoplait, les yaourts brassés "delisse" de marque repère...) boissons gazeuses, chewing gum...

#### Résine de shellac ou gomme-laque (E904)

Agent de texture, fabriqué par un insecte asiatique qui appliquées à la surface d'une denrée alimentaire, lui confèrent un aspect brillant ou constituent une couche protectrice.

Allergie : cause des réactions de peau, elle contient du gluten et en cas d'intolérance ou allergie elle peut poser de grand trouble (le riz "oncle ben" l'utilise pour faire briller son riz)

#### Dans quels produits ?

Elle est utilisée comme cire sur les bonbons et les pilules (tic-tac, riz oncle ben, fruit). Ses propriétés alcalines la rendent intéressantes pour protéger un médicament lors du

transit dans le tube digestif et libérer le principe actif au bon endroit (dans l'intestin grêle ou le colon). En agriculture, on l'utilise pour protéger les pommes qui perdent leur cire naturelle lors de la récolte et du nettoyage

## Les animaux tués (pour les végé)

**Gélatine** ( E428, le numéro E441 et parfois ne pas porter de numéro car elle peut être considérée comme un ingrédient et non comme un additif en France).

La gélatine est une substance solide translucide, transparente ou légèrement jaune, presque sans goût et sans odeur, obtenue par l'ébullition prolongée de peaux ou d'os d'animaux (principalement porc, bœuf, poisson). Je vous avoue que s'il y a bien un truc qui me dégoute c'est ça ! Elle possède de nombreuses applications dans le domaine culinaire, la médecine, les industries agroalimentaire et pharmaceutique.

### Dans quels produits ?

Tous les bonbons Haribo qui contiennent de la gélatine est de la gélatine porcine. De même le pelliculage des antibiotiques est souvent d'origine porcine. Pourtant il existe des solutions végétales comme l'agar-agar.

### Phosphate d'os (E542)

Cet additif est dérivé de déchets d'os de carcasses d'animaux d'abattoirs.

### Dans quels produits ?

Dans les escalopes normandes de Père dodu par exemple. Mais aussi très souvent dans les dentifrices.

### Additif Inosinate disodique (E630), Inosinate de calcium (E633), Ribonucléotides calciques E634, Ribonucléotide NaE635,

Extrait de sardine séchées ou de viande.

### Dans quels produits ?

Chips, carotte râpé, produit de la marque Maggie

### Glycine (E640)

La glycine possède un goût sucré et peut être utilisée pour améliorer le goût d'édulcorants ou comme exhausteur de goût  
Elle est extraite de protéines animales.

### Dans quels produits ?

Le E640 est généralement autorisé dans tous les aliments, en quantité illimitée. La glycine peut être utilisée dans les pilules édulcorantes pour en améliorer le goût. La pâte d'amande et le jambon peuvent être humidifiés au moyen de cet additif. Il peut aussi être

utilisé pour répartir équitablement les arômes et les colorants dans les aliments.

**Tallowate** (on le trouve sous les noms suivants : sodium tallowate, tallow acid, tallow alcohol, tallow glyceride)

graisse de bœuf ou de porc

**Dans quels produits ?**

Je n'en ai pas trouvé en grande surface. Si vous en trouvez dites le moi je rajouterai ces produits.

**La squalane ou la pristane**

huile de foie de requin essentiellement, rarement végétal

**Dans quels produits ?**

Je n'en ai pas trouvé en grande surface. Si vous en trouvez dites le moi je rajouterai ces produits.

## Les produits issus des animaux et insectes ( pour les vegans)

**Lanoline (E913)**

Elle est interdite en France dans l'alimentation

Cet ingrédient qui provient de la laine de mouton (c'est la graisse de laine) Vous pouvez les trouver dans les listes INCI sous les noms suivants : lanolin, lanolin acid, lanolin liquida dans les produits importés

**Dans quels produits ?**

Dans les produits importés elle est présente !

**Le lait**

whey protein (protéine de lait), yogurt (yaourt), milk protein (protéine de lait), lactis lictis lipida (graisse de lait), caprac lac (lait de chèvre), lacta asinus (lait d'ânesse), lac (lait de vache), butyris lac (lait fermenté), butyrum (beurre) Tagatose (E963) naturellement présent dans les produits laitiers, Lactitol (E966)

Concernant l'acide lactique, sachez qu'il peut être d'origine animale (lait), végétale ou synthétique.

**Dans quels produits ?**

Dans les laitages, yaourts et fromages évidemment

**L'œuf**

( sous la dénomination : Egg, ovum)

L'oeuf est la menstruations d'une poule. Un vegan ne mange pas d'oeuf entre autre, pour ne pas cautionner le fait que les poussins mâles soient broyés vivant à leurs naissance.

**Dans quels produits ?**

Dans tous les biscuits du commerce non vegan.

**Le miel**

( sous la dénomination honey)

et ses dérivés...

- La cire d'abeille (cera alba, cara flava, beeswax, beeswax acid, hydrolyzed acid)
- la gelée royale (royal jelly)
- la propolis

On les trouve en complément alimentaire d'où la raison de sa présence dans la liste.