

La FDA veut bannir les graisses hydrogénées des assiettes américaines

Aux Etats-Unis, pays de tous les excès, l'agence américaine en charge de la sécurité sanitaire et alimentaire a décidé d'entrer en guerre contre les graisses hydrogénées, potentiellement dangereuses pour la santé et présentes dans de nombreux aliments tels que les viennoiseries, pizzas surgelés, quiches, certains biscuits et desserts.

Dans un communiqué publié la semaine dernière, la Food and Drug Administration (FDA) a annoncé publiquement son intention de bannir des assiettes américaines, les graisses hydrogénées ou acides gras trans artificiels. Plus simplement, il s'agit d'huile traitée à l'hydrogène pour la rendre solide. Elle estime en effet que ces graisses représentent un danger potentiel pour qui les consomme. Elles seraient en effet responsables d'une augmentation du mauvais cholestérol et susceptibles d'avoir des répercussions cardio-vasculaires.

Des produits peu "sûrs"

Dans son communiqué, la FDA indique que ces acides gras trans *"ne sont généralement pas reconnus comme sûrs"* et elle se donne désormais 60 jours pour finaliser sa décision de les bannir de l'alimentation outre-Atlantique, délai qui permettra aux industriels de se plier à une éventuelle interdiction. Pour le Dr Margaret Hamburg, directrice de la FDA, *"bien que la consommation de graisses hydrogénées artificielles, potentiellement dangereuses pour la santé, a diminué au cours des deux dernières décennies aux Etats-Unis, elle demeure une préoccupation majeure en matière de santé publique (...) Cette décision de la FDA est un pas important pour protéger un plus grand nombre d'Américains contre les dangers potentiels des acides gras trans"*.

"Une réduction supplémentaire des quantités de ces graisses dans l'alimentation des Américains pourrait éviter 20 000 crises cardiaques et 7 000 décès de plus chaque année", conclut la directrice de la FDA.

Source : www.enviro2b.com (12/11/2013)