

fumeuses

Cinq entourloupes ordinaires...



trate de calcium, bitartrate de sodium, hydroxyde de sodium, éthylvanilline, sulfate de zinc, manganèse.

On peut s'interroger sur la présence d'une molécule chimique artificielle dans de nombreux produits pour bébés (ici, un lait).



lait écrémé - Crème - Sucre : 7,2% - Sirop de glucose-fructose - Amidons transformés - Poudre de lait écrémé - Arôme - Conservateur : E202 - Gousses de vanille épuisées - Colorant : E104 - Ferments lactiques dont bifidus. Décor : écorce de vanille. Ces 8 pots ne peuvent être vendus séparément.

En fait de vanille, on ne trouve que son écorce et de l'arôme chimique.

INGRÉDIENTS : lait écrémé, lait entier, sucre, crème, épaississant, arôme, colorants : E 141, E 142, E 143, E 144, E 145, E 146, E 147, E 148, E 149, E 150, E 151, E 152, E 153, E 154, E 155, E 156, E 157, E 158, E 159, E 160, E 161, E 162, E 163, E 164, E 165, E 166, E 167, E 168, E 169, E 170, E 171, E 172, E 173, E 174, E 175, E 176, E 177, E 178, E 179, E 180, E 181, E 182, E 183, E 184, E 185, E 186, E 187, E 188, E 189, E 190, E 191, E 192, E 193, E 194, E 195, E 196, E 197, E 198, E 199, E 200, E 201, E 202, E 203, E 204, E 205, E 206, E 207, E 208, E 209, E 210, E 211, E 212, E 213, E 214, E 215, E 216, E 217, E 218, E 219, E 220, E 221, E 222, E 223, E 224, E 225, E 226, E 227, E 228, E 229, E 230, E 231, E 232, E 233, E 234, E 235, E 236, E 237, E 238, E 239, E 240, E 241, E 242, E 243, E 244, E 245, E 246, E 247, E 248, E 249, E 250, E 251, E 252, E 253, E 254, E 255, E 256, E 257, E 258, E 259, E 260, E 261, E 262, E 263, E 264, E 265, E 266, E 267, E 268, E 269, E 270, E 271, E 272, E 273, E 274, E 275, E 276, E 277, E 278, E 279, E 280, E 281, E 282, E 283, E 284, E 285, E 286, E 287, E 288, E 289, E 290, E 291, E 292, E 293, E 294, E 295, E 296, E 297, E 298, E 299, E 300, E 301, E 302, E 303, E 304, E 305, E 306, E 307, E 308, E 309, E 310, E 311, E 312, E 313, E 314, E 315, E 316, E 317, E 318, E 319, E 320, E 321, E 322, E 323, E 324, E 325, E 326, E 327, E 328, E 329, E 330, E 331, E 332, E 333, E 334, E 335, E 336, E 337, E 338, E 339, E 340, E 341, E 342, E 343, E 344, E 345, E 346, E 347, E 348, E 349, E 350, E 351, E 352, E 353, E 354, E 355, E 356, E 357, E 358, E 359, E 360, E 361, E 362, E 363, E 364, E 365, E 366, E 367, E 368, E 369, E 370, E 371, E 372, E 373, E 374, E 375, E 376, E 377, E 378, E 379, E 380, E 381, E 382, E 383, E 384, E 385, E 386, E 387, E 388, E 389, E 390, E 391, E 392, E 393, E 394, E 395, E 396, E 397, E 398, E 399, E 400, E 401, E 402, E 403, E 404, E 405, E 406, E 407, E 408, E 409, E 410, E 411, E 412, E 413, E 414, E 415, E 416, E 417, E 418, E 419, E 420, E 421, E 422, E 423, E 424, E 425, E 426, E 427, E 428, E 429, E 430, E 431, E 432, E 433, E 434, E 435, E 436, E 437, E 438, E 439, E 440, E 441, E 442, E 443, E 444, E 445, E 446, E 447, E 448, E 449, E 450, E 451, E 452, E 453, E 454, E 455, E 456, E 457, E 458, E 459, E 460, E 461, E 462, E 463, E 464, E 465, E 466, E 467, E 468, E 469, E 470, E 471, E 472, E 473, E 474, E 475, E 476, E 477, E 478, E 479, E 480, E 481, E 482, E 483, E 484, E 485, E 486, E 487, E 488, E 489, E 490, E 491, E 492, E 493, E 494, E 495, E 496, E 497, E 498, E 499, E 500, E 501, E 502, E 503, E 504, E 505, E 506, E 507, E 508, E 509, E 510, E 511, E 512, E 513, E 514, E 515, E 516, E 517, E 518, E 519, E 520, E 521, E 522, E 523, E 524, E 525, E 526, E 527, E 528, E 529, E 530, E 531, E 532, E 533, E 534, E 535, E 536, E 537, E 538, E 539, E 540, E 541, E 542, E 543, E 544, E 545, E 546, E 547, E 548, E 549, E 550, E 551, E 552, E 553, E 554, E 555, E 556, E 557, E 558, E 559, E 560, E 561, E 562, E 563, E 564, E 565, E 566, E 567, E 568, E 569, E 570, E 571, E 572, E 573, E 574, E 575, E 576, E 577, E 578, E 579, E 580, E 581, E 582, E 583, E 584, E 585, E 586, E 587, E 588, E 589, E 590, E 591, E 592, E 593, E 594, E 595, E 596, E 597, E 598, E 599, E 600, E 601, E 602, E 603, E 604, E 605, E 606, E 607, E 608, E 609, E 610, E 611, E 612, E 613, E 614, E 615, E 616, E 617, E 618, E 619, E 620, E 621, E 622, E 623, E 624, E 625, E 626, E 627, E 628, E 629, E 630, E 631, E 632, E 633, E 634, E 635, E 636, E 637, E 638, E 639, E 640, E 641, E 642, E 643, E 644, E 645, E 646, E 647, E 648, E 649, E 650, E 651, E 652, E 653, E 654, E 655, E 656, E 657, E 658, E 659, E 660, E 661, E 662, E 663, E 664, E 665, E 666, E 667, E 668, E 669, E 670, E 671, E 672, E 673, E 674, E 675, E 676, E 677, E 678, E 679, E 680, E 681, E 682, E 683, E 684, E 685, E 686, E 687, E 688, E 689, E 690, E 691, E 692, E 693, E 694, E 695, E 696, E 697, E 698, E 699, E 700, E 701, E 702, E 703, E 704, E 705, E 706, E 707, E 708, E 709, E 710, E 711, E 712, E 713, E 714, E 715, E 716, E 717, E 718, E 719, E 720, E 721, E 722, E 723, E 724, E 725, E 726, E 727, E 728, E 729, E 730, E 731, E 732, E 733, E 734, E 735, E 736, E 737, E 738, E 739, E 740, E 741, E 742, E 743, E 744, E 745, E 746, E 747, E 748, E 749, E 750, E 751, E 752, E 753, E 754, E 755, E 756, E 757, E 758, E 759, E 760, E 761, E 762, E 763, E 764, E 765, E 766, E 767, E 768, E 769, E 770, E 771, E 772, E 773, E 774, E 775, E 776, E 777, E 778, E 779, E 780, E 781, E 782, E 783, E 784, E 785, E 786, E 787, E 788, E 789, E 790, E 791, E 792, E 793, E 794, E 795, E 796, E 797, E 798, E 799, E 800, E 801, E 802, E 803, E 804, E 805, E 806, E 807, E 808, E 809, E 810, E 811, E 812, E 813, E 814, E 815, E 816, E 817, E 818, E 819, E 820, E 821, E 822, E 823, E 824, E 825, E 826, E 827, E 828, E 829, E 830, E 831, E 832, E 833, E 834, E 835, E 836, E 837, E 838, E 839, E 840, E 841, E 842, E 843, E 844, E 845, E 846, E 847, E 848, E 849, E 850, E 851, E 852, E 853, E 854, E 855, E 856, E 857, E 858, E 859, E 860, E 861, E 862, E 863, E 864, E 865, E 866, E 867, E 868, E 869, E 870, E 871, E 872, E 873, E 874, E 875, E 876, E 877, E 878, E 879, E 880, E 881, E 882, E 883, E 884, E 885, E 886, E 887, E 888, E 889, E 890, E 891, E 892, E 893, E 894, E 895, E 896, E 897, E 898, E 899, E 900, E 901, E 902, E 903, E 904, E 905, E 906, E 907, E 908, E 909, E 910, E 911, E 912, E 913, E 914, E 915, E 916, E 917, E 918, E 919, E 920, E 921, E 922, E 923, E 924, E 925, E 926, E 927, E 928, E 929, E 930, E 931, E 932, E 933, E 934, E 935, E 936, E 937, E 938, E 939, E 940, E 941, E 942, E 943, E 944, E 945, E 946, E 947, E 948, E 949, E 950, E 951, E 952, E 953, E 954, E 955, E 956, E 957, E 958, E 959, E 960, E 961, E 962, E 963, E 964, E 965, E 966, E 967, E 968, E 969, E 970, E 971, E 972, E 973, E 974, E 975, E 976, E 977, E 978, E 979, E 980, E 981, E 982, E 983, E 984, E 985, E 986, E 987, E 988, E 989, E 990, E 991, E 992, E 993, E 994, E 995, E 996, E 997, E 998, E 999, E 1000.



80 g de rouget : c'est maigre ! Heureusement, les arômes sont là pour donner un goût de poisson.

Ingredients : (200 g) : ciboulette (2%), sel, poivre, Poisson (80 g) : Filet de rouget-barbet de France, sel, poivre. Sauce (40 g) : eau, huile d'olive vierge (34%), arômes (dont blé, crustacés et poissons), concentré de vin blanc et de vinaigre d'alcool.



huile végétale (palme) - assaisonnement bacon [maltodextrine, exhausteur de goût : E621, E635, extrait de levure, sel, arômes (blé), dextrose (blé)] - sel.

Cherchez le bacon !



actuellement chez les jeunes », déplore Christian Rémésy, nutritionniste à l'Inra (Institut national de la recherche agronomique) et auteur de *Que mangerons-nous demain ?*⁽¹⁾. Ce sont souvent, les aliments les plus gras, les plus sucrés (ou salés) qui comportent le plus d'arômes artificiels. Ces cache-misère masquent l'indigence des matières premières. Ils habituent les enfants à des goûts primaires, qui les détournent peu à peu des saveurs plus subtiles des produits naturels. Un peu comme la violence appelle la violence, les arômes artificiels conduisent à la surenchère. Or, le goût n'est pas seulement un plus, un supplément de plaisir lié à l'acte de se nourrir. « C'est aussi un système de contrôle que l'homme a élaboré depuis des millénaires au contact des aliments fournis par la nature », comme

Le patrimoine culinaire en danger

l'écrit très justement Hans-Ulrich Grimm dans *Arôme dans notre assiette : la grande manipulation*⁽²⁾. Il développe ainsi un

appétit pour ce qui lui manque sur le plan nutritionnel. Ce n'est pas un hasard si une belle pêche, une tomate mûre à point nous font saliver. À l'inverse, une viande pourrie, des pommes de terre crues, sont immangeables.

Patiemment élaborée au cours des siècles, notre patrimoine culinaire, cet art d'assembler les aliments entre eux, est en train d'être laminé au profit de produits industriels bourrés d'ersatz. Et si la seule parade était de se remettre aux fourneaux ? ■

Florence Humbert

(1) Éditions Odile Jacob, 2005.

(2) Éditions Terre vivante, 2004.

PHOTOS : BONNEFOY POUR QUE CHOISIR

confondre un « produit à... » avec un « produit saveur... » ou « goût... ». Dans le premier cas, le produit doit contenir l'ingrédient mentionné alors que, dans

les deux autres formulations, seule la substance aromatisante sera présente.

En résumé...

... si le produit est étiqueté...	il s'agit de...
→ arôme naturel de... (+ nom d'un produit : fraise...)	un arôme provenant de ce produit
→ arôme naturel... (+ nom d'un produit)	
→ arôme naturel (sans qualificatif)	arôme issu des biotechnologies
→ arôme de... (+ nom d'un produit)	arôme de synthèse identique nature ou issu des biotechnologies
→ arôme (sans qualificatif)	arôme de synthèse
→ produit à (+ nom d'un produit)	contient ce produit
→ produit saveur... (+ nom d'un produit)	ne comporte que la substance aromatisante
→ goût... (+ nom d'un produit)	

Les *cache-misère* de l'agroalimentaire

Dans le meilleur des mondes alimentaires que nous préparons les industriels, les arômes ont la part belle. Une menace pour le goût mais aussi, plus insidieusement, pour notre santé.

QUE CHOISIR
en ligne

www.quechoisir.org
Exprimez-vous dans notre forum, du 24/10 au 7/11/2005.

Lorsqu'une ménagère confectionne une glace aux fraises ou un coulis de tomates, elle utilise généralement des fraises ou des tomates. Les industriels ne procèdent pas tout à fait de la même façon. À la quantité minimale de fraises ou de tomates que doivent réglementairement comporter les produits, ils ajoutent souvent des arômes pour renforcer le goût des matières premières. Un bouillon de volaille, par exemple, ne contient généralement qu'une infime quantité de viande de poule. C'est l'arôme de volaille ajouté qui donne tout son goût à cette soupe instantanée. En Europe, un tiers des aliments que nous consommons contient des arômes ajoutés (et plus de la moitié aux États-Unis). Leur terrain d'élection ? Plats cuisinés, produits lactés, pizzas, petits pots pour bébés, desserts, soupes instantanées, sodas, eaux minérales...

Certes, depuis des millénaires, les hommes ont agrémenté leur alimentation avec des épices et des aromates. C'est la base même de la cuisine. Que serait une purée de pommes de terre sans un peu de muscade ? Un pot au feu sans bouquet garni ni clous de girofle ?

Mais, aujourd'hui, c'est de toute autre chose qu'il s'agit. D'accessoire, l'arôme est devenu central dans les préparations de l'agroalimentaire, allant

même parfois jusqu'à remplacer certaines matières premières. Dans un yaourt saveur fraise, par exemple, il n'y a pas l'ombre d'une fraise. « Question de coût, se défendent les industriels, la part de l'alimentaire dans le budget des ménages ne cesse de diminuer au profit d'autres postes. D'où la nécessité de tirer toujours plus les prix vers le bas. » Pourtant, ces industriels n'hésitent pas à nous vendre un yaourt aromatisé deux fois plus cher qu'un yaourt nature. À ce tarif, mieux vaut ajouter une cuillerée de confiture dans ses laitages (en plus, c'est bien meilleur et sans additif).

2 600 molécules aromatisantes utilisées sur 6 000 identifiées

En réalité, les arômes sont pain bénit pour l'industrie. Faciles à stocker et à contrôler, ces poudres magiques permettent de s'affranchir des aléas de la nature. Fini les contraintes d'approvisionnement liées aux produits frais. Les arômes industriels sont disponibles toute l'année. Leur qualité est régulière et indépendante du rythme des saisons. De plus, leur ajout est souvent une nécessité lorsque le procédé de transformation de l'aliment, la cuisson extrusion par exemple, lui a fait perdre sa saveur. Mais qu'importe ! Une pincée de poudre, quelques gouttes de liquide suffisent à la restaurer !

2 600 molécules aromatisantes ont pu être isolées. À partir desquelles, par un jeu d'assemblage, on peut reconstituer à peu près tous les goûts, toutes les odeurs : de la banane au kiwi en passant par la langoustine, le homard, le rôti de bœuf, la pizza, le cassoulet, le saucisson, etc. L'art de l'aromateur alimentaire tient donc de l'alchimie. Il ne diffère en rien de celui du parfumeur et obéit de la même façon aux lois du marketing. Lorsqu'ils créent des nouveaux produits, les industriels de l'agroalimentaire prennent conseil auprès de cabinets spécialisés chargés de décrypter les nouvelles tendances. Ainsi, à en croire l'un d'eux, les consommateurs se-

physiologie

Le goût, une affaire de nez

On pense souvent que nous distinguons le goût des aliments par nos papilles gustatives. Elles nous permettent seulement de reconnaître les saveurs primaires que sont le sucré, l'amer, l'acide, le salé ainsi que l'umami,

un mot japonais qui définit le goût spécifique des glutamates. Mais les arômes, c'est grâce à notre odorat que nous les percevons. Lorsque les aliments sont mâchés avant de passer dans l'œsophage, les

arômes sont libérés dans notre bouche. Ils remontent ensuite au fond de la gorge jusqu'au nez. C'est cet effet rétronasal qui nous permet d'apprécier les notes grillées d'un café ou le caractère fruité d'un vin.



La vanille naturelle ne couvre que 10 % des besoins mondiaux, d'où le recours aux produits de synthèse.



D. HALLEUX/BIDS ; SUPERSTOCK/SIPA

raient actuellement les des goûts traditionnels et auraient soif d'exotisme. On peut donc d'ores et déjà prévoir l'invasion dans les linéaires de desserts aux fruits de la passion, d'aiguillette de canard à la mangue ou aux litchis, destinés à combler à peu de frais nos désirs d'ailleurs.

Composition tenue secrète

Omniprésents, les arômes sont pourtant les composants les plus discrets des produits de l'agroalimentaire. Ils figurent généralement en fin de liste des ingrédients, après les additifs facilement repérables grâce au symbole « E ». De quoi sont-ils faits au juste ? Sont-ils issus de la nature ou de processus chimiques ? Difficile de le savoir, l'étiquetage de ces produits étant des plus sibyllins (voir « Des nuances fumeuses », p. 50). Les industriels de l'agroalimentaire eux-mêmes ignorent la composition exacte des arômes qu'ils utilisent. Secret de fabrication oblige. « Les arômes ne sont pas brevetables. Or, ce sont des compositions originales qui nécessitent beaucoup de recherche », explique Isabelle Girod-

Quilain, déléguée générale du Syndicat national des industries aromatiques alimentaires (SNIAA). Manifestement, la traçabilité en matière d'arôme a des progrès à faire.

Ces composants ne sont pas, pour l'instant, soumis, comme les additifs, à une réglementation stricte et à des procédures d'agrément. Certes, les choses sont en train de changer. L'évaluation par l'EFSA (Agence européenne de sécurité des aliments) de la toxicité éventuelle de toutes les substances aromatisantes devrait aboutir à la publication d'une liste positive (tout ce qui n'est pas autorisé est interdit) en 2007. En raison de leur présence à l'état de traces dans les aliments, il semble toutefois que les risques liés à ces molécules soient très minimes. Mais que sait-on vraiment des effets liés à leur cumul ? « Pas grand-chose », avoue le professeur Gisèle Kanny, allergologue au CHU de Nancy, l'un des plus en pointe dans le domaine des allergies alimentaires. On observe pourtant des urticaires chroniques chez les enfants forts consommateurs de bonbons, biscuits, sirops et autres desserts lactés riches en arômes ajoutés.

TEST QUE CHOISIR LABORATOIRE

44 références alimentaires

LES PRODUITS

- 30 produits aromatisés à la vanille : glaces, desserts lactés, yaourts, confiserie, sucre en poudre...
- 14 produits aux arômes de fruits : fromages frais, sorbets, tartellettes, confiseries...

LE CHOIX DU TESTEUR

Nous n'avons pas cherché à évaluer la qualité globale des produits mais seulement à analyser la nature des arômes utilisés et leur conformité avec les mentions sur l'étiquetage.

arômes

► Sans parler de la vanilline autorisée dans les aliments pour bébés à partir de quatre mois (y compris les farines et les laits de croissance), qui peut être responsable de poussée d'eczéma. Ces allergies à la vanilline restent toutefois anecdotiques. »

Allergènes cachés

En fait, ce sont moins les molécules aromatiques que leurs supports qui posent problème. Ces ingrédients fonctionnent un peu comme des éponges qui absorbent les molécules aromatiques, les protègent lors du stockage ou permettent leur incorporation dans l'aliment. Certains d'entre eux contiennent des structures protéiques, allergéniques, même en très faible quantité. « Les aromaticiens les signalent sur la fiche technique qui accompagne leurs produits », affirme Isabelle Girod-Quilain. Depuis 1997, les adhérents du SNIAA ont même anticipé la réglementation (directive du 10 novembre 2003 transposée en droit français par le décret du 2 août 2005) qui obligera les fabricants de denrées alimentaires, à partir du 20 novembre prochain, à étiqueter les douze allergènes majeurs (céréales contenant du gluten, arachides, fruits à coque, œufs, lait, etc.) éventuellement présents dans leurs produits (QC n° 430). À charge aux industriels de l'agroalimentaire de répercuter l'information sur l'étiquetage de l'aliment. Hélas, c'est, semble-t-il, loin d'être toujours le cas. « Dans notre service, nous avons eu un cas très grave de choc anaphylactique chez un jeune enfant, causé par un arôme de ciboulette dans un plat de saucisses aux lentilles. C'est le support de l'arôme, une huile de sésame, qui était à l'origine de la réaction, explique le professeur Gisèle Kanny. Le problème, c'est que l'on ne sait plus ce que l'on mange. On a vu récemment un accident causé par un potage prétendument au poulet, qui ne contenait en réalité que du soja agrémenté d'un arôme de poulet. »

Désormais, douze allergènes majeurs obligatoirement étiquetés

►

Le goût en péril

Dans un monde agroalimentaire où le nom des produits, leur goût, leur odeur ne correspond plus à leur contenu réel, comment le consommateur pourrait-il s'y retrouver ? Certes, les allergies dues aux arômes ne représentent que des cas isolés. Mais on ne trompe pas impunément nos sens : la falsification du goût a des conséquences d'autant plus graves qu'elles passent inaperçues. « L'ajout systématique d'arômes artificiels est sans doute l'un des facteurs de la remarquable montée de l'obésité que l'on observe

Étiquetage

Des nuances

« Goût de... », « saveur de... », « arôme », « arôme naturel », « arôme naturel de... », le commun des mortels ne perçoit guère les différences entre ces appellations. Pourtant, elles sont de taille. Car elles ne recouvrent ni les mêmes technologies, ni les mêmes ingrédients. Et si les opérateurs entretiennent un flou artistique dans l'étiquetage, c'est qu'ils y ont tout intérêt, aidés en cela par une réglementation qui favorise les ambiguïtés. Explication.

Types d'arômes utilisés

Il en existe quatre, correspondant à des méthodes d'obtention différentes.

Naturel. Un arôme est dit naturel s'il provient exclusivement d'une matière première d'origine animale ou végétale. De plus, tout procédé chimique doit être exclu de sa fabrication. C'est le cas, par exemple, de l'huile essentielle de menthe ou de l'eau de fleur d'oranger.

Naturel biotechnologique. Les arômes ne sont pas toujours extraits de la matière première dont elles ont le goût. Surtout quand ces matières premières sont très coûteuses. Par exemple, la vanilline, constituant majeur de la vanille, peut provenir de sous-produits agricoles comme la pulpe de betterave ou le son de riz mis en contact avec des micro-organismes. L'arôme de fraise peut être issu de la fermentation de copeaux de bois. Les molécules ainsi obtenues sont rigoureusement les mêmes que celles que l'on trouve dans la vanille ou dans la fraise mais elles n'ont pas la complexité de la substance aromatique originale. Ainsi, dans la vanille naturelle, trois composants mineurs s'ajoutent à la vanilline.

Identique nature. Sur les 6 000 molécules aromatiques identifiées dans la nature, l'industrie chimique sait en repro-

duire environ 2 600. Lorsque la structure chimique d'un arôme est reproduit à l'identique, on parle d'arôme identique nature. **Artificiel.** À la différence des précédents, les arômes de synthèse artificiels n'existent pas dans la nature. Ils ne peuvent être utilisés que dans certains aliments et à condition que leur sécurité sanitaire ait été démontrée. Sur les 400 composés aromatiques artificiels, seuls 14 sont autorisés sur le sol européen. C'est le cas de l'éthylvanilline, un composé trois à cinq fois plus puissant que la vanille et deux cent fois moins cher.

Que dit la réglementation ?

Au contraire des États-Unis où la loi exige que les arômes soient qualifiés de naturels ou de synthèse sur l'étiquetage, la réglementation communautaire est moins exigeante. La mention « arôme » suffit. Des précisions supplémentaires peuvent s'y ajouter (à condition de pouvoir les justifier). Encore faut-il savoir les décrypter.

→ « **Arôme naturel de...** » (par exemple, arôme naturel de fraise, arôme naturel de vanille) : cette mention n'est autorisée que si la substance aromatique est extraite de la source d'arôme de référence.

→ « **Arôme naturel** » (sans qualificatif) est applicable à tout arôme issu de matières premières naturelles (y compris par des méthodes biotechnologiques).

→ « **Arôme de...** » (par exemple arôme vanille) est plus ambigu car il s'applique à la fois aux arômes de synthèse et ou arômes naturels d'origine biotechnologique.

→ « **Arôme** » : le naturel est toujours valorisant pour le consommateur. Si ce qualificatif est absent de l'étiquette : pas de doute, l'arôme est synthétique. Enfin, attention à ne pas