



Le 1^{er} label environnemental international
pour l'hébergement touristique et la restauration

LISTE NOIRE DE PRODUITS ALIMENTAIRES A SUPPRIMER DANS LES RESTAURANTS CANDIDATS A LA CLEF VERTE (critère 75)

1. Toutes les espèces dont les stocks sont reconnus particulièrement menacés par les principales associations internationales de protection de l'environnement.

En date de mai 2013 :

- Anguille (*Anguilla anguilla*)
- Empereur (*Hoplostethus atlanticus*)
- Flétan noir (*Reinhardtius hippoglossoides*)
- Grenadier de roche (*Coryphaenoides rupestris*)
- Lingue bleue (*Molva dypterygia*)
- Lingue franche (*Molva molva*)
- Marlines (*Istiophorus, Makaira et Tetrapturus spp*)
- Requins :
 - siki (*Centroscymnus coelolepis, Centrophorus squamosus*),
 - aiguillat (*Squalus acanthias*)
 - roussette (*Scyliorhinus canicula et Scyliorhinus stellaris*)
 - émissole (*Mustelus mustelus*)
 - requin taupe (*Lamna nasus*)
 - etc...
- Sabre noir (*Aphanopus carbo*)
- Saumon Atlantique sauvage (*Salmo salar*)
- Sébaste du nord ou rascasse du nord (*Sebastes mentella*)
- Grand sébaste (*Sebastes marinus*)
- Thon rouge Atlantique et Méditerranée (*thunnus thynnus*)
- Thon rouge du Sud (*thunnus maccoyii*)
- Caviar d'esturgeon sauvage (*Acipenser spp.*)

Document de référence : « Guide des espèces à l'usage des professionnels » créé par l'association SeaWeb et disponible sur : <http://allianceproduitsdelamer.org/resources/Guidedesespeces.php>



2. Huile de palme sous toutes ses formes

« Les répercussions négatives des plantations de palmiers à huile sur l'environnement en Asie du Sud-Est sont flagrantes. Les plantations sont un des principaux facteurs de déforestation dans les pays comme l'Indonésie et la Malaisie; elles détruisent l'habitat de la faune et de la flore menacées, notamment les orangs outangs et le tigre de Sumatra. Toutes les 10 secondes, une superficie de forêt équivalente à un terrain de football disparaît en Indonésie. L'extension des plantations de palmier à huile en est, de loin, la première cause. Le feu est utilisé pour défricher la terre et les tourbières sont drainées afin de planter des palmiers à huile, ce qui provoque des dégagements de millions de tonnes de dioxyde de carbone.

Mais le palmier à huile ne menace pas seulement les forêts indonésiennes. On estime qu'en Indonésie 60 à 90 millions de personnes dépendent de la forêt pour leurs moyens de subsistance et beaucoup sont en train de perdre leurs terres au profit de l'industrie croissante d'huile de palme. Les populations locales cultivent ces terres depuis des générations, en produisant des cultures qu'elles peuvent commercialiser et de la nourriture, en cueillant des plantes médicinales et en se procurant des matériaux de construction. Certains territoires sont des forêts communautaires protégées. Les plantations de palmiers à huile réduisent ces terres à des monocultures, et les études indiquent que le prix est très lourd pour les populations. »

(Source : Amis de la Terre, Rapport « En pleine érosion : Les impacts humains de l'expansion de l'huile de palme en Indonésie », 2008, <http://www.amisdelaterre.org/Rapport-En-pleine-erosion-Les.html>)

3. Additifs alimentaires suivants :

E102 : Tartazine – colorant de synthèse (*cubes de bouillon, massepain, pickles, gélatine, moutarde, biscuits*)

E104 : Jaune de Quinoléine - colorant de synthèse (*aliments industriels de boulangerie, croûtes de fromage, boissons spiritueuses*)

E110 : Jaune Orange « S » ou Sunset Yellow FCF – colorant jaune azoïque (*massepain, confitures, crèmes de fruit, margarine, chapelure, glace*)

E122 : Azourbine, Carmoisine – colorant azoïque rouge (*blanc-manger, massepain, confitures, chapelure, boissons spiritueuses*)

E124 : Ponceau 4R - colorant azoïque rouge (*ketchup, produits de pâtisserie, confiseries et glaces, boissons spiritueuses, nappages, conserves de fruits, salami*)

E132 : Indigotine ou Carmin d'indigo – colorant bleu synthétique (*thé vert, laits, huile, graisse, charcuterie et salaison, produits de pâtisserie*)

E142 : Vert Brillant BS ou Vert Lissamine – colorant vert synthétique (*confiseries, desserts, glace, les fruits et légumes confits*)

E161g : Canthaxanthine – colorant jaune orange (*saucisses de Strasbourg*)

E210 : Acide benzoïque – conservateur chimique (*bières, margarine, sodas, jus de fruit, dessert sauces, fromages, produits de boulangerie, pickles*)

E211 : Benzoate de Sodium – conservateur chimique et **E212** : Benzoate de potassium (*spiritueux, caviar, margarine, pickles, jus d'ananas, sauce de soja, produits laitiers, sodas*)

E220 : Anhydride sulfureux ou Dioxyde à **E228** – conservateurs chimiques (*bières, sodas, fruits secs, jus, vinaigre*).

E249 : Nitrite de potassium – conservateur chimique (*charcuterie, salaisons, foie gras, bacon traité*)

E250 : Nitrite de sodium – conservateur chimique (*charcuterie*)

E252 : Nitrate de potassium - conservateur chimique (*charcuteries, poissons, certains fromages néerlandais*)

E310 : Gallate de propyle – antioxydant de synthèse (*huiles, margarines*)

E321 : Buthylhydroxytoulène (bht) - antioxydant de synthèse (*huiles et matières grasses pour friture, pâtisseries et produits de pâtisserie, huile de poisson*)

E385 : EDTA – antioxydant, séquestrant et conservateur de synthèse (*conserves, sauces émulsionnées (tartare, andalouse, cocktail, curry), légumineuses, légumes, champignons, crustacés congelés et surgelés ou en conserve, mollusques en conserves, vinaigrettes en sachets*)

E432 : Monolaurate de sorbitane polyoxyéthylène ou Polysorbate 20 – émulsifiant, stabilisant et support de synthèse (*crème glacées et sorbets industriels, décoration de gâteaux, produits de boulangerie fine, émulsions de matières grasses pour pâtisserie, desserts, sauces émulsionnées*)

E433 à E436 : Les polysorbates - émulsifiants (*émulsions de matières grasses pour pâtisserie, crèmes glacées, desserts, succédanés de lait et de crème, sauces émulsionnées, produits de boulangerie fine*)

E450(i) : Diphosphates, Pyrophosphates ; E451 : Triphosphates ; E452 : Polyphosphates – émulsifiants (*peuvent être ajoutés à une vaste gamme d'aliments*)

E466 à E469 : Carboxyméthylcellulose – émulsifiants, agents moussant, stabilisants et épaississants (*peuvent être ajoutés à une vaste gamme d'aliments*)

E477 : Esters de propylène glycol d'acides gras, Esters de propane-1,2-diol d'acides gras – émulsifiant de synthèse, régulateur de la cristallisation des graisses (*produits de boulangerie fine, émulsions de matières grasses pour la cuisson, succédanés de lait et de crème, des glaces, desserts*)

E479b : Huile de soja oxydée (*les matières grasses tartinables, matières grasses laitières tartinables et mélanges tartinables, produits de friture*)

E508 : Chlorure de potassium - gélifiant, stabilisant, exaltateur d'arôme et épaississant (*notamment utilisé comme substitut du sel de cuisine*)

E509 : Chlorure de calcium – stabilisant, épaississant (*fruits et légumes en boîte, certains fromages, olives, boissons alcoolisées*)

E510 : Chlorure d'ammonium - agent de traitement des farines

E514 : Sulfates de sodium – correcteur d'acidité

E517 : Sulfates d'ammonium – agent de traitement de farines et stabilisant

E520 à E523 : Sulfates d'aluminium – affermissant (*fruits et légumes confits cristallisés ou glacés*)

E554 à 556 : Silicates – antiagglomérants (*sel de cuisine, sucre*)

E620 à E625 : Glutamates – exhausteurs de goût (*ajoutés aussi à une vaste gamme d'aliments*)

E627 à 629 : Guanylate - exhausteurs de goût (*sauces, assaisonnements, produits de tomates et de viandes, substitut du sel de table*)

E900 : Polydiméthylsiloxane, Diméthylpolysiloxane – antimoussant, anti-agglomérant et émulsifiant (*huiles et matières grasses destinées à la friture, fruits et légumes en conserve, vins, jus de fruits, confitures, cidres*)

E927a : Azodicarbonamide ou azoformamide - agent de traitement des farines

E950 : Acesulfame-K - édulcorant et exaltateur d'arôme (*boissons, desserts et pâtisseries industriels, etc.*)

E951 : Aspartame - édulcorant et exaltateur d'arôme (*boissons, ajouté à une vaste gamme d'aliments*)

E952 : Cyclamates, Acide cyclamique et ses sels de sodium et de calcium – édulcorant (*sodas, desserts*)

E954 : Saccharines – édulcorant (*desserts, sodas, bière sans alcool*)

E962 : Sel d'aspartame et d'acesulfame-K – édulcorant

E1201 et E1202 : Polyvinylpyrrolidone - raffermissant, stabilisant et agent de dispersion (*certaines spiritueux (bières comprises), vinaigres, concentrés pour boissons aromatisée*)

4. Zestes d'agrumes ayant été traités par des produits phytosanitaires :

Le restaurant candidat au label de la Clef Verte doit s'engager à utiliser dans sa cuisine exclusivement des zestes d'agrumes issus de l'agriculture biologique.