



COMMUNIQUE DE PRESSE
www.60millions-mag.com
En kiosque le 12 avril 2018

60 millions de consommateurs est le magazine de l'Institut national de la consommation, établissement public à caractère industriel et commercial

Hors-Série 60 millions de consommateurs

Ces aliments qui nous empoisonnent

Exclusif : 100 produits agroalimentaires décryptés

Malgré les allégations flatteuses des grandes marques de l'agroalimentaire, la plupart des 100 produits étudiés par *60 millions de consommateurs* sont trop gras, trop sucrés, trop salés... Pire, de plus en plus d'ingrédients sont dénaturés. Même les yaourts ne sont pas épargnés ! Dans son nouveau Hors-Série « Ces aliments qui nous empoisonnent », «60» dénonce les dérives de cette alimentation « ultratransformée », qui, à notre insu, met en péril notre santé.

- ⇒ **Halte à l'ultratransformation !** Les aliments ultratransformés se distinguent par leur pauvreté nutritionnelle et leur richesse en additifs. Composés de peu de matières premières brutes (légumes, fruits, lait, viande...), ils regorgent d'ingrédients à bas coût, dénaturés pour leurrer notre goût. Sel, sucre et graisses combinés stimulent les pics de glycémie, entraînant des réactions addictives.
- ⇒ **Additifs : lesquels sont les plus dangereux ?** Cancers, troubles neurologiques, perturbation endocrinienne, troubles du microbiote intestinal... Les additifs sont partout et régulièrement sur la sellette. Mais tous ne sont pas à mettre dans le même panier. Lesquels sont les plus à risques ? Quid des effets cocktails ? Pour aider les consommateurs à faire le tri, « 60 » a répertorié les 50 additifs à proscrire absolument. Le magazine offre un aide-mémoire à conserver précieusement.
- ⇒ **Les tartuffes du « manger sain ».** Ne tombez pas dans le panneau du *storytelling* (récit marketing) ! Super Poulain, Nesquik... Ces célèbres poudres chocolatées se présentent comme les meilleures alliées d'un petit déjeuner équilibré. En réalité, ce sont des bombes de sucre (jusqu'à 86 % de sucres !). « 60 » épingle aussi le jambon sans nitrite ajouté où sont présents des nitrites naturels ou encore les nouilles instantanées « saveur légumes », qui contiennent 0,4 % de légumes. Que dire aussi de ces produits « sans sucre », « veggie » ou « sans gluten » qui se révèlent aussi peu recommandables que leurs homologues « classiques », voire d'une qualité encore plus exécrable.

Inadmissible : jusqu'à 12 additifs dans les yaourts ! C'est une spécificité française : notre réglementation prohibe l'ajout d'additifs dans les yaourts. Pourtant, les grandes marques en incorporent en quantité dans leurs yaourts aux fruits. « 60 millions » révèle les coulisses du subterfuge. Les consommateurs, croyant acheter un produit supposé sain, sont bernés.

Contacts presse :

Anne-Juliette Reissier : aj.reissier@inc60.fr - 01 45 66 20 35 / 06 10 63 02 16
Corinne Longuet : corinne.longuet@coetcommunication.fr - 06 87 07 02 78