

Les caramels colorants ne sont pas des « colorants de synthèse »

La question nous est parfois posée de savoir si les caramels colorants sont considérés comme « colorants de synthèse ». Pour les fabricants de caramels colorants, ce terme va à l'encontre de la position de notre association européenne EUTECA : la position EUTECA [« Classification of caramel colours for labelling purposes »](#) spécifie que les caramels ne sont **ni artificiels** (au sens de « produit entièrement par synthèse chimique et différent des substances trouvées dans la nature ») **ni naturels** « au sens de produit présent dans la nature ou dérivé de la nature »).

La caramélisation est un procédé culinaire qui consiste à chauffer du sucre, au-delà de son point de fusion, de préférence en présence d'un acide, traditionnellement d'une goutte d'acide citrique (jus de citron) ou d'acide acétique (vinaigre).

Les caramels colorants sont obtenus par l'action contrôlée de la chaleur sur des sucres (saccharose, sirop de glucose et/ou sirops de sucres invertis, etc...), en présence ou non de composés promoteurs de caramélisation, tels que des dérivés ammoniacaux. Ces composés azotés étant ajoutés pour une réaction de coloration apparentée à « la réaction de Maillard ».

La réaction de Maillard est présente partout dans notre cuisine : c'est la réaction donnant pendant la cuisson, la couleur brune, l'odeur et la saveur des aliments tels que le pain grillé, le poulet grillé, le jus de viande, le café ou le chocolat.