

Résumé : L'un des produits dérivés lancé par Harry Potter, le jeune et déjà légendaire sorcier littéraire et cinématographique, contient un colorant connu pour induire des réactions de type allergique. Plus de 70 000 « coffrets d'activités comestibles » ont été commercialisés en France par Mattel, le numéro un mondial du jouet.

Des allergies tout en couleur

Annie Lobé

Journaliste

Tartrazine. Ce nom étonnamment facile à mémoriser désigne un colorant de synthèse. Mais pas n'importe lequel : « La tartrazine est le colorant jaune allergisant par excellence », affirme le toxicochimiste André Picot, expert auprès de la Commission européenne d'évaluation des produits chimiques en milieu de travail. « La structure chimique de cette molécule possède une double liaison azote-azote, une caractéristique propre à tous les colorants azoïques. La tartrazine est susceptible de déclencher asthme, urticaire et colites, y compris chez des personnes qui n'ont eu jamais eu d'antécédent allergique. Elle peut également provoquer des réactions croisées avec l'aspirine chez les personnes intolérantes. »

Quatre colorants alimentaires jaunes sont autorisés en Europe, mais c'est précisément la tartrazine que la société américaine Food-Tek, concepteur et fabricant, a choisi comme ingrédient du jeu *Atelier de Polynectar*, un produit diffusé par Mattel, sous licence de Warner Bros, propriétaire de la marque Harry Potter.

Vendu à plus de 70 000 exemplaires, le « jeu » est composé de poudres à mélanger pour obtenir des boissons et gelées que les enfants ingèrent pour imiter l'un des exploits de Harry Potter, le jeune héros apprenti sorcier dont les livres se sont vendus à 90 millions d'exemplaires dans le monde : « Le Polynectar permet de prendre l'apparence de quelqu'un d'autre. » (1)

Les enfants invitent copains et copines pour « cuisiner » et déguster les préparations colorées. « C'est bon, je les ai toutes goûtées en un après-midi avec mon frère Noé, qui a 7 ans », raconte Tom, 10 ans. Quels sont les ingrédients de ces goûters miraculeux ? Des poudres blanchâtres, composées uniquement de sucre et d'additifs : colorants, arômes, acidifiant, émulsifiant, gélifiant, épaississant et stabilisant. Trois des six sachets (citron vert, fruits rouges et orange) contiennent de la tartrazine (E 102), tandis que deux (orange et pêche) contiennent un autre colorant azoïque, le rouge allura (E 129), qui était interdit en France jusqu'à l'entrée en vigueur de la législation européenne sur les colorants alimentaires en 1997. (2)

Des propriétés allergisantes bien documentées

Deux clics dans un moteur de recherche suffisent pour afficher sur l'écran de n'importe quel ordinateur relié à l'Internet une liste officielle, intitulée « allergie à la tartrazine », de douze médicaments retirés de la vente entre 1990 et 1998 (3), dont la vitamine C Vitascorbol®, désormais commercialisée avec une nouvelle formule sans tartrazine. Parmi les précautions d'emploi mentionnées sur leur notice figurait un avertissement : « Cette spécialité contenant de la tartrazine est susceptible d'entraîner des réactions d'intolérance : à éviter chez les sujets sensibles à la tartrazine et/ou à l'acide acétylsalicylique (aspirine). »

La tartrazine n'est pas d'invention récente : elle fut l'un des premiers colorants de synthèse breveté en... 1884 ! Plus de 170 études cliniques parues entre 1959 (4) et 2003 dans des revues scientifiques à comité de lecture documentent l'hypersensibilité à la tartrazine chez l'adulte et l'enfant. L'éventail des troubles s'étend des manifestations allergiques classiques à des pathologies dont l'issue peut être fatale.

Spécialiste des allergies alimentaires, le professeur Dominique-Anne Moneret-Vautrin, Chef du service Immunologie Clinique et Allergologie de l'Hôpital Central de Nancy, écrivait en 1992 : « L'allergie et l'in-