

Barilla
A l'attention de monsieur Miloud Benaouda
Directeur général Barilla France

Paris, le 10 novembre 2015.

Monsieur Benaouda,

foodwatch a publié le 27 octobre dernier les résultats d'une étude menée dans trois pays (France, Allemagne et Pays-Bas) et portant sur la présence d'huiles minérales dans des produits de grande consommation : riz, pâtes, couscous, lentilles, cacao en poudre, etc. Il en ressort que, sur les 42 produits achetés en France, six aliments testés sur dix sont contaminés par des hydrocarbures aromatiques d'huile minérale (MOAH).

Selon l'Autorité européenne de sécurité des aliments (EFSA), ces MOAH « peuvent être à la fois mutagènes et cancérogènes ». Nous nous référons à l'avis scientifique publié par l'EFSA en 2012 : *Scientific Opinion on Mineral Oil Hydrocarbons in Food*, EFSA Panel on Contaminants in the Food Chain (CONTAM), in EFSA Journal 2012;10(6):2704.

Parmi les aliments testés figurent les *Penne Rigate Barilla* qui ne font pas état d'une présence détectable d'hydrocarbures aromatiques. Des facteurs variés peuvent expliquer de tels résultats. Nous aimerions savoir si Barilla a eu recours à un procédé pour prévenir la migration des huiles minérales vers les aliments, qui pourrait avoir contribué à ce résultat. Nous souhaitons en effet communiquer sur les mesures efficaces mises en place par certains acteurs de l'industrie agroalimentaire, lorsque cela est le cas.

Près de 34.000 consommateurs ont d'ores et déjà signé la pétition foodwatch demandant des barrières obligatoires pour empêcher la contamination des aliments par les huiles minérales.

foodwatch demande donc à Barilla de s'emparer systématiquement de cette question et de s'engager à :

1. **Prendre des mesures efficaces pour protéger les consommateurs et prévenir la contamination des aliments par les MOAH**, par exemple par la mise en place de barrières fonctionnelles pour tous les emballages alimentaires en papier et carton.
2. **Communiquer de manière transparente sur la façon dont Barilla se saisit ou compte se saisir du problème et, surtout, dans quel délai.**

Nous vous saurions gré de bien vouloir nous répondre d'ici le 20 novembre prochain. Veuillez noter que, par souci de transparence, foodwatch se réserve le droit de rendre publiques notre lettre de ce jour ainsi que les réponses que vous voudrez bien y apporter.

En vous remerciant d'avance, nous vous prions d'agréer, monsieur Benaouda, nos salutations distinguées.



Karine Jacquemart
Directrice générale, foodwatch France

NOTE SUR LA METHODOLOGIE DE L'ETUDE ET SES RESULTATS :

La teneur en huiles minérales des 120 aliments a été mesurée par HPLC-GC-FID (*high-performance liquid chromatography-gas chromatography-flame ionization detection*), conformément aux méthodes de l'EFSA sur la détermination des niveaux d'hydrocarbures dans les aliments et matériaux d'emballage. Tous les tests ont été réalisés en juillet 2015 par un laboratoire agréé aux normes DIN EN ISO 17025. Foodwatch a rendu ces résultats publics sur son site Internet le 27 octobre 2015 à l'adresse suivante : <http://bit.ly/1GSpTKV>

EXTRAIT – RESULTATS POUR LE PRODUIT BARILLA TESTE



CORN FLAKES

Barilla
Penne Rigate

Date limite de
consommation

01/11/2017

Matériau d'emballage**

Fibres vierges

DANS L'EMBALLAGE

Hydrocarbures saturés
d'huile minérale
(MOSH) en mg/kg

50,1

Hydrocarbures aroma-
tiques d'huile minérale
(MOAH) en mg/kg

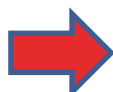
<5

DANS L'ALIMENT

Hydrocarbures saturés
d'huile minérale
(MOSH) en mg/kg



0,2



Hydrocarbures aroma-
tiques d'huile minérale
(MOAH) en mg/kg



pas détectable



Madame Karine Jacquemart
Directrice Générale Foodwatch France
3 rue de l'Arrivée
75749 Paris 15

Paris, le 26 Novembre

Madame

Dans le prolongement de l'étude sur la présence d'huiles minérales dans les produits de grande consommation que vous avez publiée fin octobre, vous nous avez fait parvenir un courrier mettant en avant l'absence d'hydrocarbures aromatiques dans les produits Barilla testés (Penne Rigate, Spaghetti 5) en nous interrogeant sur les mesures mises en œuvre pour obtenir ce résultat.

Barilla attache une très grande importance à la qualité de ses produits. Nous travaillons quotidiennement en ce sens non seulement dans la composition des pâtes, sauces, etc. mais aussi dans les emballages que nous utilisons.

Ainsi par exemple, tous les papiers et cartons en contact avec les pâtes Barilla sont constitués de fibres vierges provenant de sources certifiées¹, dans le respect du cadre réglementaire européen et des pays de production (Allemagne et Italie).

Aucune huile minérale n'est utilisée ou ajoutée à nos produits alimentaires par les dispositifs et supports d'emballages, que ce soit les encres, les vernis, les cartons, les adhésifs ou les plastiques. A toutes fins utiles, sachez que nous utilisons des encres à faible migration, et uniquement sur les surfaces d'emballage qui ne sont pas en contact avec les aliments.

Parce que nous travaillons toujours dans la perspective d'une amélioration constante de nos produits pour les consommateurs, nous ne manquerons pas de suivre attentivement les progrès qui peuvent être réalisés pour prévenir toute forme de contamination des aliments.

Je vous prie de croire, Madame, à l'expression de ma respectueuse considération.

Miloud Benaouda
Directeur Général France

¹ Forêts gérées dans le respect de FSC – Forest Stewardship Council, <https://ic.fsc.org/>, PEFC – Programme for the Endorsement of Forest Certification, <http://www.pefc.org/> ou SFI – Sustainable Forestry Initiatives, <http://www.sfiprogram.org/>

Barilla
A l'attention de monsieur Miloud Benaouda
Directeur général Barilla France

Paris, le 7 décembre 2015

Monsieur Benaouda,

Nous avons bien reçu votre courrier en date du 26 novembre et nous vous en remercions.

De cette lettre, il ressort que Barilla est consciente du risque de migration des huiles minérales dans les aliments. En entreprenant diverses actions visant à réduire la migration des emballages vers les denrées alimentaires, vous reconnaissez la nécessité de mesures visant à protéger la santé des consommateurs dans ce domaine. **Nous saluons ces initiatives.** Nous souhaitons toutefois attirer votre attention sur le fait qu'au-delà des emballages, d'autres sources de contamination peuvent exister.

Comme vous le savez, il n'existe pas à ce jour de réglementation sur la présence d'huiles minérales dans les aliments, ni au niveau européen, ni dans les trois pays dans lesquels foodwatch a mené des tests (France, Allemagne, Pays-Bas).

Plusieurs fabricants concernés par notre étude se sont exprimés en faveur d'une réglementation contraignante - comme [Michel-Edouard Leclerc](#), le groupe Casino, l'association nationale des industries alimentaires (ANIA) ou la [Fédération des entreprises du commerce de la distribution \(FCD\)](#). En effet, selon le principe de précaution, il est nécessaire de rendre obligatoires des barrières efficaces pour tous les emballages alimentaires fabriqués à partir de papier et carton.

Soutenez-vous également l'idée d'une réglementation, en France et en Europe, qui s'applique à l'ensemble des fabricants et distributeurs afin de protéger les consommateurs des risques liés aux huiles minérales ?

Dans l'attente d'une réponse prochaine, veuillez agréer, Monsieur Benaouda, l'expression de nos sentiments les meilleurs,



Karine Jacquemart

Directrice générale, foodwatch France