

Nestlé France
A l'attention de monsieur Richard Girardot,
Président directeur général

Paris, le 10 novembre 2015.

Monsieur Girardot,

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).

Parmi les produits testés figure un produit Nestlé. Nous attirons votre attention sur les résultats inquiétants de ce produit qui contient des MOAH dont la teneur en hydrocarbures aromatiques est particulièrement alarmante : la poudre brute non sucrée Nestlé dessert 100% cacao.

Or 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.

Nestlé peut – et doit - se saisir du problème, connu depuis longtemps, et pour lequel des solutions existent. 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 Nestlé :

1. **De s'engager à prendre des mesures efficaces pour protéger les consommateurs des produits Nestlé, 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. **De communiquer de manière transparente sur la façon dont Nestlé compte résoudre ce problème et, surtout, dans quel délai.**

De plus, foodwatch recommande vivement un **rappel des produits présentant des traces de MOAH.**

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 Girardot, nos salutations distinguées.



Karine Jacquemart
Directrice générale, foodwatch France

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

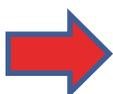
La teneur en huiles minérales des 120 aliments a été mesurée par HPLC-GC-FID (*high-performance liquid chromatography-gas chromatography-flame ionization detection*), conformément aux méthodes de l'EFSA sur la détermination des niveaux d'hydrocarbures dans les aliments et matériaux d'emballage. Tous 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 NESTLE TESTE



CORN FLAKES

	Nestlé dessert 100% Cacao Poudre brute non sucrée
Date limite de consommation	01/2017
Matériau d'emballage**	Fibres vierges
DANS L'EMBALLAGE	
Hydrocarbures saturés d'huile minérale (MOSH) en mg/kg	17,5
Hydrocarbures aroma- tiques d'huile minérale (MOAH) en mg/kg	<5
DANS L'ALIMENT	
Hydrocarbures saturés d'huile minérale (MOSH) en mg/kg	 11,6
Hydrocarbures aroma- tiques d'huile minérale (MOAH) en mg/kg	 1,2



7, BOULEVARD PIERRE CARLE
B.P. 900 NOISIEL
77446 MARNE-LA-VALLÉE CEDEX 2
TÉL. 01 60 53 21 00
FAX 01 64 12 72 11

LE PRÉSIDENT DIRECTEUR GÉNÉRAL

Foodwatch
Madame Karine Jacquemart
3 rue de l'Arrivée
75749 Paris cedex 15

Noisiel, le 16 novembre 2015

Madame,

Nous avons pris bonne note de votre lettre du 10 novembre courant. Nous remercions votre organisation d'avoir donné un suivi sur le sujet des huiles minérales dans les emballages et les produits alimentaires. Notre Société a sérieusement pris le sujet depuis plusieurs années, nous pensons donc qu'une collaboration ne peut être que bénéfique pour les consommateurs.

Pour faire suite à votre lettre, vous voudrez bien trouver, ci-dessous, les éléments de réponse aux questions que vous nous posez :

En premier lieu, Nestlé, dans le cadre de ses politiques Qualité et Sécurité, s'applique à mettre en œuvre des mesures de maîtrise portant sur les emballages et les matières premières :

- pas d'utilisation d'emballage recyclé au contact direct avec les aliments,
- exigences strictes vis-à-vis des fournisseurs de matériaux d'emballage,
- exigences strictes vis-à-vis des fournisseurs de matières premières,
- utilisation d'encre dites "low migration".

Nous vous informons que nous travaillons activement sur ce sujet avec plusieurs associations impliquées dans la fabrication de produits chocolatés. Nous aimerions notamment citer l'association allemande des fabricants de chocolat qui a engagé il y a trois ans un projet de grande ampleur pour comprendre les sources qui sont à l'origine des huiles minérales afin de pouvoir prendre des mesures. Les conclusions du projet seront rendues publiques dans quelques mois.

Nous constatons, à l'heure actuelle, qu'il n'existe pas de valeurs réglementaires liées à la présence indésirable d'huiles minérales dans les aliments.

Concernant notre produit Nestlé 100% Cacao (en poudre).

- 1) Nous pouvons confirmer que nous utilisons uniquement des cartons fabriqués avec des fibres vierges, imprimés avec des encres basse migration et le sachet est composé d'un laminé papier/polyéthylène dont le papier est aussi manufacturé avec des fibres vierges.

- 2) Nous avons effectué des analyses sur ce produit Nestlé 100% Cacao en utilisant une méthode confirmatoire basée sur la chromatographie en phase gazeuse couplée à la spectrométrie de masse (GC-MS). Tous les échantillons analysés montrent l'absence de MOAH avec une limite de quantification de 0.6mg/kg.
- 3) Nous avons envoyé des échantillons d'autres produits à un laboratoire externe indépendant dans le cadre de notre surveillance des huiles minérales. Ce laboratoire a effectué des analyses par chromatographie gazeuse couplée à un détecteur par ionisation de flamme GC-FID et GC-MS. La méthode confirmatoire par GC-MS a montré l'absence de MOAH par rapport à l'analyse par GC-FID qui a montré un faux positif pour les MOAH. Il est important de comprendre que la GC-FID donne des signaux pour toute substance contenant du carbone, sans en donner l'identité.
- 4) Nous travaillons actuellement sur une publication scientifique pour expliquer ce problème de confirmation de l'identité des substances en utilisant uniquement la GC-FID. L'étude montre de façon explicite que des signaux observés en GC-FID peuvent être interprétés de manière incorrecte et n'indiquent pas nécessairement la présence de MOAH.

Il apparaît, donc, Madame, que Nestlé considère avec la plus vive attention la question que vous soulevez, et la traite comme un sujet au cœur de sa politique qualité/sécurité.

Nous vous prions d'agréer, Madame, l'expression de nos salutations distinguées.

p/o
Richard Girardot



Nestlé France
A l'attention de monsieur Richard Girardot,
Président directeur général

Paris, le 7 décembre 2015

Monsieur Girardot,

Nous avons bien reçu votre courrier daté du 16 novembre et nous vous remercions des informations que vous avez bien voulu fournir.

Il apparaît que Nestlé France reconnaît le problème de la contamination des aliments -conditionnés dans des emballages en carton - par les huiles minérales (hydrocarbures) et a pris un certain nombre d'initiatives. **Ce sont des signes encourageants.** Nous vous invitons à nous tenir informés des résultats des diverses études que vous mentionnez.

Toutefois, nous attirons votre attention sur le fait que les mesures listées dans votre lettre vont rester insuffisantes si elles ne sont pas accompagnées de la mise en place de barrières fonctionnelles pour tous les emballages alimentaires en papier et carton.

De plus, comme vous le savez, les résultats de l'analyse conduite par foodwatch a mis en évidence une présence importante d'huiles minérales aromatiques, ou MOAH, dans la poudre brute non sucrée Nestlé dessert 100% cacao. Nous insistons sur le fait que, d'après l'Autorité européenne de sécurité des aliments, ces MOAH « peuvent être à la fois mutagènes et cancérogènes ». Pour l'Institut fédéral allemand pour l'évaluation des risques (BfR), la situation est claire: « aucune migration démontrable de MOAH dans les aliments ne devrait se produire ».

C'est pourquoi **nous nous permettons d'insister sur le besoin d'un rappel immédiat des produits dont les tests en laboratoire ont révélé la présence de MOAH.** En Allemagne, un fabricant a d'ores et déjà annoncé le rappel d'un riz contaminé par des MOAH.

Enfin, depuis la publication de l'étude de foodwatch, plusieurs fabricants se sont exprimés en faveur d'une réglementation sur la question des huiles minérales qui s'applique à tous afin de protéger la santé des consommateurs. Nestlé France y est-il également favorable ?

Dans l'attente de votre réponse, et restant à votre disposition pour toute information complémentaire, veuillez agréer, Monsieur Girardot, l'expression de nos sentiments les meilleurs.



Directrice générale, foodwatch France