

Lidl
A l'attention de monsieur Friedrich Fuchs
Directeur général Lidl France

Paris, le 10 novembre 2015.

Monsieur Fuchs,

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 trois produits Lidl, dont un s'est avéré contaminé par les MOAH : la Purée de pommes de terre en flocons Top Budget.

Tout d'abord, nous aimerions en savoir plus concernant les deux produits testés qui ne font pas état d'une présence détectable d'hydrocarbures aromatiques : le **Golden Sun Riz Long étuvé** et les **Farfalle Combino**. Des facteurs variés peuvent expliquer de tels résultats. Nous aimerions savoir si Lidl ou l'un de ses sous-traitants 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.

Ensuite, nous appelons Lidl à **se saisir de façon systématique du problème de la contamination des aliments, 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 Lidl :

1. **De s'engager à 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. **De communiquer de manière transparente sur la façon dont Lidl compte résoudre ce problème et, surtout, dans quel délai.**

De plus, foodwatch recommande vivement un **rappel du produit 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 Fuchs, nos salutations distinguées.

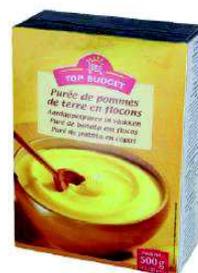


Directrice générale, foodwatch France

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

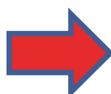
La teneur en huiles minérales des 120 aliments a été mesurée par HPLC-GC-FID (*high-performance liquid chromatography-gas chromatography-flame ionization detection*), conformément aux méthodes de l'EFSA sur la détermination des niveaux d'hydrocarbures dans les aliments et matériaux d'emballage. Tous 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 LES 3 PRODUITS LIDL TESTES



CORN FLAKES

| | Golden Sun Riz Long Étuvé (Lidl) | Combino Farfalle (Lidl) | Top Budget Purée de pommes de terres en flocons (Lidl) |
|--|---|---|--|
| Date limite de consommation | 12/02/2017 | 06/05/2017 | 03/2016 |
| Matériau d'emballage** | Fibres vierges | Fibres vierges | Fibres recyclées |
| DANS L'EMBALLAGE | | | |
| Hydrocarbures saturés d'huile minérale (MOSH) en mg/kg | 170 | 23 | 317 |
| Hydrocarbures aromatiques d'huile minérale (MOAH) en mg/kg | <5 | <5 | 89 |
| DANS L'ALIMENT | | | |
| Hydrocarbures saturés d'huile minérale (MOSH) en mg/kg |  1,4 |  0,3 |  1,1 |
| Hydrocarbures aromatiques d'huile minérale (MOAH) en mg/kg |  pas détectable |  pas détectable |  0,3 |





Foodwatch
Karine Jacquemart
3, rue de l'arrivée
75749 Paris 15

Rungis, le 20 novembre 2015

Objet : réponse à votre courrier du 10 novembre 2015

Madame,

Nous faisons suite à votre courrier du 10 novembre dernier concernant la problématique MOSH/MOAH. Vous avez attiré notre attention sur la présence d'huiles minérales dans des produits de grandes consommations et nous vous en remercions.

Comme vous le savez, la protection des consommateurs est notre plus grande priorité. La qualité et la sûreté de nos produits sont au cœur des préoccupations de notre entreprise et c'est pour cela que Lidl a mis en place un système de management de la sécurité alimentaire.

Dans ce contexte, Lidl a ainsi identifié depuis plusieurs années le risque de migration d'huiles minérales de l'emballage vers les produits.

Dans ce domaine, Lidl a entrepris plusieurs actions concrètes sur la base d'une analyse de risque spécifique aux produits concernés, en collaboration avec ses fournisseurs, à savoir :

- des solutions d'emballage alternatives comme par exemple l'utilisation de fibres vierges
- l'ajout d'une pellicule protectrice
- le passage d'un emballage rigide vers un emballage souple.

Toutes ces mesures ont parfaitement montré leur efficacité.

Tous les produits de Lidl France que vous avez testés présentent d'ailleurs des teneurs faibles voir non détectables (résultat vert).

Nous souhaitons également attirer l'attention de Foodwatch sur un dernier sujet particulier. Vous évoquez dans votre test le produit « Top Budget » (Purée de pommes de terre en flocons). Hors ce n'est pas un produit de la gamme Lidl. Il semblerait qu'il s'agisse d'un produit Intermarché. Nous souhaitons avertir Foodwatch de ce point.

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

Michel BIERO
Co-Gérant Achats

Lidl France SNC

Centre des Services Opérationnels - 72/92 avenue Robert Schuman - CS 80272 - 94533 Rungis Cédex - Tél. 01 56 71 34 00
Centre des Services Administratifs - 35 rue Charles Péguy - CS 30032 - 67039 Strasbourg Cédex 2 - Tél. 03 88 30 94 00 (adresse de facturation)
SNC au capital de 258 000 000 € - RCS Strasbourg 343 262 622 - Code APE 7010 Z - NI: FR 85 343 262 622



Lidl France
A l'attention de
Mme Stéphanie Legros, responsable Service qualité
M. Michel Biero, co-gérant Achats Lidl France

Paris, le 7 décembre 2015

Madame Legros, Monsieur Biero,

Nous avons bien reçu votre courrier en date du 20 novembre 2015 et vous en remercions.

Dans cette lettre, vous soulignez que le risque de migration des huiles minérales dans les aliments est connu de Lidl depuis plusieurs années. En entreprenant diverses actions visant à réduire le risque de 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 acteurs 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, 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 de votre réponse, veuillez agréer, Madame, Monsieur, l'expression de nos sentiments les meilleurs,



Karine Jacquemart

Directrice générale, foodwatch France