

Groupe Soufflet
A l'attention de monsieur Jean-Michel Soufflet
Président du Comité Exécutif

Paris, le 16 novembre 2015.

Monsieur Soufflet,

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 1 produit du groupe Soufflet. Nous attirons votre attention sur les résultats inquiétants de ce produit qui contient des MOAH : *Lentilles blondes Vivien Paille*.

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.

Le groupe Soufflet peut – et doit - se saisir du problème, connu depuis longtemps, et pour lequel des solutions existent. Plus de 35.000 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 au groupe Soufflet :

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 l'entreprise 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 24 novembre prochain. Notez 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 Soufflet, nos salutations distinguées.



h 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 TESTE

F



CORN FLAKES

Vivien Paille
Lentilles Blondes

Date limite de
consommation

17/04/2018

Matériau d'emballage**

Fibres recyclées

DANS L'EMBALLAGE

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

403

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

93

DANS L'ALIMENT

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



3,4

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



0,6



Madame Karine Jacquemart
Foodwatch France

Nogent sur Seine le 24 novembre 2015

Madame la Directrice,

Nous avons bien reçu votre lettre du 16 novembre 2015 rappelant la publication le 27 octobre de votre étude sur la présence d'huiles minérales dans des produits de grande consommation.

Vous attirez notre attention sur les résultats qui concernent le produit Lentilles Blondes de Vivien Paille dont le matériau d'emballage est en fibres recyclées. Comme vous le savez, la détection de traces d'une substance, comme les huiles minérales, n'induit pas nécessairement un risque pour la santé.

Notre entreprise est particulièrement attentive à apporter aux consommateurs des produits sûrs et répondant à leurs attentes.

C'est pourquoi sur le sujet évoqué, nous avons depuis plusieurs années engagé un programme de remplacement de nos emballages qui sont donc aujourd'hui majoritairement en fibres vierges. Nous disposons par ailleurs des certificats d'aptitude au contact alimentaire transmis par tous nos fournisseurs et aucun n'utilise d'encre minérales pour les impressions demandées. Enfin nous n'utilisons ni graisse, ni solvant en contact direct avec les aliments dans nos procédés de production.

Comme vous le savez, les fournisseurs d'emballages se sont engagés collectivement et pro-activement dans un vaste programme préventif de recherche et d'actions pour réduire les teneurs potentielles en huiles minérales dans leurs produits et recherchent notamment des solutions permettant de limiter voire d'éliminer la propagation des huiles minérales dans les pâtes recyclées en améliorant l'efficacité du procédé de recyclage.

Soyez assurée que nous partageons votre attention pour les consommateurs pour lesquelles nous travaillons chaque jour à améliorer la qualité de nos produits.

Je vous prie d'agréer, Madame la Directrice, mes cordiales salutations.

Claudine REVOLIO
Directrice de la communication

◆ **Groupe Soufflet**

Ets J.Soufflet - Quai Sarrail - BP 12 - 10402 Nogent-sur-Seine Cedex

Tel. : +33 (0)3 25 39 41 11 - Fax : +33 (0)3 25 39 00 87

Société anonyme à Directoire et Conseil de Surveillance au capital de 1 068 000 €

642 880 785 RCS Troyes - TVA FR 00 642 880 785

www.soufflet.com

Groupe Soufflet
À l'attention de madame Claudine Revolio
Directrice de la communication

Paris, le 7 décembre

Madame Revolio,

Nous avons bien reçu votre courrier en date du 24 novembre et vous en remercions.

Comme vous le savez, l'étude de foodwatch a mis en évidence la présence d'huiles minérales aromatiques, ou MOAH, dans un produit de la marque Vivien Paille. Nous regrettons que le groupe Soufflet ne semble pas, à ce stade, apporter une réponse à la hauteur des enjeux de ce problème pour la protection de la santé des consommateurs.

D'une part, **le groupe Soufflet ne répond pas à la demande d'engagement** que foodwatch a formulé pour chaque entreprise concernée par notre étude de 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). Nous notons certaines initiatives au niveau des encres et des fibres utilisées, mais elles sont insuffisantes.

D'autre part, vous soulignez dans votre lettre que la détection de cette substance « n'induit pas nécessairement un risque pour la santé ». Permettez-nous de vous rappeler que d'après l'Autorité européenne de sécurité des aliments, ces MOAH « peuvent être à la fois mutagènes et cancérigènes ». 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 ».

foodwatch estime donc qu'il ne devrait y avoir aucune présence détectable de ces hydrocarbures aromatiques dans l'alimentation. 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. Votre groupe y est-il également favorable ? Des solutions existent, il convient donc de les mettre en œuvre dès que possible.

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



Karine Jacquemart
Directrice générale, foodwatch France