

CONTAMINATION DES ALIMENTS PAR LES HUILES MINÉRALES, DERIVÉS D'HYDROCARBURES

Note pour une décision réglementaire urgente pour protéger la santé des consommateurs

Décembre 2017

En 2015, foodwatch a testé 120 produits alimentaires conditionnés dans des emballages carton afin de mesurer leur teneur en huiles minérales¹. Cette étude menée en France, aux Pays-Bas et en Allemagne révélait la présence de traces d'huiles minérales dans 86% des aliments testés. En France, six produits sur dix testés présentaient un taux de contamination par des hydrocarbures aromatiques d'huile minérale (appelées MOAH), lesquels sont suspectés d'être cancérigènes, d'altérer le patrimoine génétique et sont connus comme perturbateurs endocriniens.

Bien que le problème soit connu depuis les années 1990 et que l'ANSES (Agence nationale de sécurité sanitaire de l'alimentation, de l'environnement et du travail) a émis en mai 2017 des recommandations claires pour réduire la contamination des denrées alimentaires par les huiles minérales², il n'existe à ce jour aucune réglementation adéquate pour protéger la santé des consommateurs.

Alors que plusieurs acteurs de l'industrie agroalimentaire n'hésitent pas à prendre des engagements de résultats, foodwatch demande depuis plusieurs mois au **gouvernement français de prendre des mesures réglementaires pour fixer des limites strictes à la quantité d'huiles minérales présentes dans les aliments, et rendre obligatoire l'utilisation de barrières adéquates pour tous les emballages en papier et carton**, tout en oeuvrant à l'adoption d'une réglementation à l'échelle européenne



¹ Voir « Des hydrocarbures dans nos assiettes. Comment les huiles minérales contaminent les aliments », foodwatch, novembre 2015 :

https://www.foodwatch.org/fileadmin/foodwatch.fr/campagnes/Emballages_huile_minerale/documents/Des_hydrocarbures_dans_nos...publication_text_pour_web.pdf

² Voir « L'Anses émet des recommandations pour réduire la contamination des denrées alimentaires par les huiles minérales », mai 2017 : <https://www.anses.fr/fr/content/l%E2%80%99anses-%C3%A9met-des-recommandations-pour-r%C3%A9duire-la-contamination-des-denr%C3%A9es-alimentaires-par>

Rappel du problème

Des huiles minérales - qui n'ont rien à faire dans nos aliments - contaminent le riz, les pâtes, les lentilles, le couscous, les corn flakes ou encore le cacao en poudre...Quantité de produits alimentaires contiennent des dérivés d'hydrocarbures. Les plus dangereux d'entre eux, les hydrocarbures d'huiles minérales aromatiques (MOAH) sont reconnus potentiellement cancérogènes et mutagènes (c'est-à-dire d'altérer le patrimoine génétique) et perturbateurs endocriniens, tandis que les hydrocarbures saturés - appelés MOSH - s'accumulent dans les organes. En moyenne, notre organisme contient environ 1 gramme d'hydrocarbures. Il s'agit, d'un point de vue quantitatif, du plus grand contaminant présent dans le corps humain. Les substances chimiques présentes dans les cartons d'emballages recyclés (encres, solvants, plastifiants) sont l'une des sources majeures de cette contamination. Mais celle-ci peut intervenir à d'autres étapes de la production ; par exemple via les lubrifiants utilisés sur les machines de fabrication, ou lors du stockage, du transport.

Solutions

Les consommateurs doivent être protégés de la contamination des aliments. C'est pourquoi, au-delà de la démarche volontaire de certaines enseignes et entreprises, les autorités publiques doivent prendre des **mesures réglementaires urgentes, établissant une limitation stricte de la présence d'huiles minérales dans les produits alimentaires : pas de présence détectable des hydrocarbures aromatiques (MOAH) et un maximum de 2 mg/kg de MOSH.**

Ces mesures sont d'autant plus urgentes qu'une grande partie de la migration d'huiles minérales et d'autres substances nocives dans les aliments **est évitable**, grâce par exemple à l'utilisation de ce qu'on appelle des « barrières fonctionnelles » dans les emballages en carton, c'est-à-dire des protections qui bloquent efficacement la migration (sachet intérieur ou d'une couche intégrée directement au carton). Cette solution a d'ailleurs été préconisée par l'ANSES.

Tout en œuvrant à l'adoption d'une telle réglementation au niveau européen, il est indispensable que la Gouvernement adopte d'ores et déjà de telles mesures en France, ce qui est possible sans délai, par exemple par le biais d'un simple arrêté interministériel.

foodwatch demande au gouvernement d'adopter un arrêté interministériel, sur le fondement de l'article 3 du décret n°2007/766 du 10 mai 2007, prescrivant des mesures à la fois sur les barrières à la migration d'huiles minérales et les limites de contamination des aliments.

Un levier juridique : l'adoption d'un arrêté interministériel

Cadre juridique

En France, le décret n°2007/766 du 10 mai 2007³ portant application du code de la consommation en ce qui concerne les matériaux et les objets destinés à entrer en contact avec les denrées alimentaires prévoit expressément l'application des principales dispositions du Règlement européen 1935/2004 du 27 octobre 2004.

Ainsi, aux termes de l'article 3 dudit décret :« Des arrêtés conjoints des ministres chargés de la consommation, de l'industrie, de l'agriculture et de la santé, pris après avis de l'Agence nationale de sécurité sanitaire de l'alimentation, de l'environnement et du travail, édicte les mesures spécifiques prises en application de l'article 6 du règlement du 27 octobre 2004 susvisé.

Ces mesures concernent les matériaux et objets destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires qui, à l'état de produit fini, sont destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires, ou sont déjà en contact avec des denrées alimentaires et sont destinés à cet effet, ou dont on peut raisonnablement prévoir qu'ils seront mis en contact avec des denrées alimentaires ou transféreront leurs constituants aux denrées alimentaires dans les conditions normales ou prévisibles de leur emploi.

Ces arrêtés définissent :

- 1° La liste des substances autorisées pour la fabrication de matériaux et d'objets ;
- 2° La ou les listes des substances autorisées incorporées dans les matériaux ou objets actifs ou intelligents destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires ou la ou les listes desdits matériaux et objets ainsi que, au besoin, les conditions particulières d'emploi de ces substances ou des matériaux ou objets dans lesquels elles sont incorporées ;
- 3° Les critères de pureté des substances mentionnées au 1° ;
- 4° Les conditions particulières d'emploi des substances mentionnées au premier alinéa ou des matériaux et objets dans lesquels elles ont été utilisées ;
- 5° Des limites spécifiques de migration de certains constituants ou groupes de constituants dans ou sur les denrées alimentaires, en tenant dûment compte des autres sources d'exposition possibles à ces constituants ;
- 6° Une limite globale de migration des constituants dans ou sur les denrées alimentaires ;
- 7° Des prescriptions visant à protéger la santé humaine contre les risques résultant d'un contact buccal avec les matériaux et objets ;
- 8° Des prescriptions permettant d'assurer le respect des dispositions des articles 3 et 4 du règlement du 27 octobre 2004 susvisé ;

³ Voir :

https://www.legifrance.gouv.fr/affichTexteArticle.do;jsessionid=8ECD2203069F6BD199EAAD6AF304F28D.tplgr42s_2?cidTexte=JORFTEXT00000821012&idArticle=LEGIARTI000020062869&dateTexte=20171002&categorieLien=id#LEGIARTI000020062869

9° Les règles relatives au prélèvement des échantillons et aux méthodes d'analyse ;

10° Des dispositions spécifiques destinées à assurer la traçabilité des matériaux et objets, y compris des dispositions relatives à la durée de conservation des archives, ou des dispositions permettant, s'il y a lieu, de déroger aux exigences prévues à l'article 17 du règlement du 27 octobre 2004 susvisé ;

11° Des dispositions d'étiquetage pour les matériaux et objets actifs ou intelligents ;

12° Des prescriptions relatives à la déclaration écrite attestant la conformité des matériaux et objets avec les règles qui leur sont applicables et à la détention d'une documentation appropriée pour démontrer cette conformité. »

Rappelons par ailleurs la possibilité d'adoption de mesures provisoires qui est expressément prévue par l'article 7 du Règlement européen 178/2002 du 28 janvier 2002, relatif au **principe de précaution** en matière de sécurité des denrées alimentaires. Aux termes de l'article 14 de ce même Règlement établissant les principes généraux et les prescriptions générales de la législation alimentaire, relatif aux **prescriptions relatives à la sécurité des denrées alimentaires** :

« 1. *Aucune denrée alimentaire n'est mise sur le marché si elle est dangereuse.*

4. *Pour déterminer si une denrée alimentaire est préjudiciable à la santé, il est tenu compte:*

a) de l'effet probable immédiat et/ou à court terme et/ou à long terme de cette denrée alimentaire sur la santé non seulement d'une personne qui la consomme, mais aussi sur sa descendance;

b) des effets toxiques cumulatifs probables; »

