

Groupe Carrefour  
A l'attention de monsieur Noël Prioux  
Directeur exécutif Carrefour France

---

Paris, le 10 novembre 2015.

Monsieur Prioux,

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 figurent quatre produits Carrefour et un produit Dia. Nous attirons votre attention sur les résultats inquiétants de ces produits qui contiennent tous des MOAH : les *Pétales de maïs sucré* et les *Lentilles vertes du Puy Reflets de France*, mais aussi un produit pour les enfants, les *Mini Pasta Wheels Carrefour Kids* et même un produit bio, le *Couscous grain moyen Carrefour Bio* dont la teneur en hydrocarbures aromatiques est particulièrement alarmante. Enfin, ces résultats concernent aussi le produit Dia *Lentilles vertes Bio*.**

Or selon l'Autorité européenne de sécurité des aliments (EFSA), ces MOAH « peuvent être à la fois mutagènes et cancérigènes ». 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.

**Carrefour peut – et doit – se saisir du problème, connu depuis longtemps, et pour lequel des solutions existent.** Presque 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 Carrefour :**

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 Carrefour 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. 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 Prioux, 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>

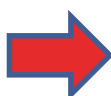
## EXTRAIT – RESULTATS POUR LES 4 PRODUITS CARREFOUR TESTES

**F**



### CORN FLAKES

	Carrefour Kids Mini Pasta Wheels (Carrefour)	Pétales de maïs sucrés (Carrefour)	Carrefour Bio Couscous Grain moyen (Carrefour)	Refflets de France Lentille verte du Puy AOP (Carrefour)	Dia Lentilles vertes Bio (Dia)
Date limite de consommation	07/07/2017	21/02/2016	01/04/2017	04/2017	27/08/2017
Matériau d'emballage**	Fibres recyclées	Fibres recyclées	Fibres recyclées	Fibres recyclées	Fibres recyclées
<b>DANS L'EMBALLAGE</b>					
Hydrocarbures saturés d'huile minérale (MOSH) en mg/kg	506	409	489	478	474
Hydrocarbures aromatiques d'huile minérale (MOAH) en mg/kg	103	159	138	103	112
<b>DANS L'ALIMENT</b>					
Hydrocarbures saturés d'huile minérale (MOSH) en mg/kg	 4,6	 1,6	 4,6	 2,8	 2,9
Hydrocarbures aromatiques d'huile minérale (MOAH) en mg/kg	 1,1	 0,4	 1,2	 0,6	 0,6



## Carrefour Marchandises Internationales

93 avenue de Paris  
91300 MASSY

Tél.: 33 (0) 1 64 50 50 00



FOODWATCH  
3 rue de l'arrivée  
75749 Paris

A l'attention de Madame Karine Jacquemart

Massy, le 18 novembre 2015

Madame la Directrice Générale,

Par courrier en date du 10 novembre 2015, vous nous avez sollicités suite à la publication de votre étude concernant la présence d'huiles minérales dans des produits alimentaires.

Comme vous le savez, la qualité et la sécurité des produits que nous commercialisons dans nos magasins est au centre de toutes nos préoccupations. Nous avons ainsi développé depuis des années un process et un suivi qualité minutieux et rigoureux pour l'ensemble des produits que nous vendons sous nos marques. Nous n'avons d'ailleurs de cesse que d'améliorer ce process et ce suivi qualité de nos produits.

Nous exigeons en outre de l'ensemble de nos fournisseurs de produits vendus sous Marques De Distributeur qu'ils ne nous livrent que des produits parfaitement conformes à la réglementation en vigueur et aux cahiers des charges que nous avons élaborés. Nous vous confirmons donc que tous nos produits sont conformes à la réglementation et respectent en tout point le règlement européen 1831/2003, qui s'applique aux cartons en matière de migration alimentaire.

Ainsi, tout produit alimentaire à notre marque est mis sur le marché après que nous ayons vérifié l'aptitude de chaque matériau d'emballage au contact direct avec l'alimentation. Le certificat d'alimentarité est consigné dans le Cahier Des Charges signé par le fournisseur ; il comprend des éléments techniques notamment les résultats de tests de migration effectués en laboratoire.

Sur le plan technique, nous comprenons de votre étude qu'elle concerne la recherche de deux types de molécules spécifiques (MOSH et MOAH), alors que la réglementation européenne prévoit la recherche de la migration de tous les composants des emballages de nos produits. Sur la base de ce constat, il nous paraît très difficile d'interpréter vos analyses, d'autant que la réglementation européenne prévoit une expression de la migration totale des substances par Kg ou par dm<sup>2</sup> d'emballage selon les cas, mentions qui ne figurent pas non plus dans l'étude que vous publiez.

Vous mentionnez d'ailleurs très clairement que les interprétations de conformité des résultats que vous publiez sont issues de votre propre système d'évaluation.

Concernant les substances qui peuvent migrer depuis l'emballage, il est certain que les encres minérales sont un des sujets d'attention des professionnels et des scientifiques, mais la communauté scientifique n'a pas encore réussi à proposer des méthodes d'analyses, des normes d'expression des résultats et des seuils de migration pour ces molécules.

Il semble aussi que le statut des deux molécules retenues ne soit pas du tout du même ordre, car le MOSH ne dispose pas de statut toxicologique contrairement à la suspicion qui pèse sur le MOAH.

Enfin, nous considérons que la définition des seuils de migration, établis scientifiquement et applicables par les industriels, appartient aux autorités européennes.

Par précaution, Carrefour a néanmoins décidé d'agir sans attendre une éventuelle évolution de la réglementation. Nous avons ainsi adopté deux mesures clés :

- la généralisation des encres à base d'huiles d'origine végétale pour l'impression des cartons d'emballages de nos produits alimentaires, afin d'éviter tout transfert entre l'impression du carton et l'aliment conditionné. Cette mesure contribue également à l'assainissement des sources de cartons recyclés. Elle est déjà largement déployée.
- la systématisation du recours aux cartons à base de fibres vierges, tous certifiés FSC ou PEFC, pour les gammes de produits destinées aux enfants (Baby, Kids).

Soyez convaincus qu'attentifs à la santé de nos consommateurs, nous sommes à la recherche permanente de solutions toujours plus performantes. Nous espérons que nos réponses vous permettront de mieux cerner nos engagements et nous sommes prêts à vous rencontrer pour échanger sur nos plans d'actions.

Restant à votre disposition, je vous prie d'agréer, Madame la Directrice Générale, l'expression de mes sentiments les meilleurs.

Patrice Zygbard

Directeur exécutif Marchandises, Supply Chain & Systèmes d'information



Carrefour Marchandises Internationales  
Patrice Zygband  
Directeur exécutif marchandises, Supply Chain et systèmes d'information  
93 avenue de Paris  
91300 Massy

Paris, le 7 décembre 2015

Monsieur Zygband,

Nous avons bien reçu votre courrier daté du 18 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 5 produits Carrefour (sur 5 produits testés). Nous regrettons que Carrefour 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, malgré la demande de foodwatch, **le groupe Carrefour ne s'engage pas 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).

La « généralisation des encres à base d'huile d'origine végétale pour l'impression des produits d'emballage » est une bonne initiative, mais elle ne suffira pas, tout comme le recours aux cartons à base de fibres vierges, à prévenir la migration des huiles minérales vers les aliments.

D'autre part, vous soulignez dans votre lettre le statut toxicologique et la « suspicion qui pèse sur le MOAH », tout en questionnant certains éléments de l'étude menée par foodwatch.

Rappelons que l'étude de foodwatch a porté sur les deux catégories d'huiles minérales, les MOSH et les MOAH, mais qu'au vu des risques particulièrement importants pour la santé que font peser les MOAH, foodwatch estime qu'il ne devrait y avoir aucune présence détectable de ces hydrocarbures aromatiques dans l'alimentation. En effet, d'après l'Autorité européenne de sécurité des aliments (EFSA), 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 ».

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 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, Monsieur Zygband, l'expression de nos sentiments les meilleurs.

A handwritten signature in black ink, appearing to read "Karine Jacquemart".

Karine Jacquemart  
Directrice générale, foodwatch France