

Fédération des entreprises du commerce de la distribution (FCD)  
A l'attention de monsieur Jacques Creyssel, délégué général  
12 rue Euler  
75008 Paris

---

Paris, le 9 novembre 2015.

Monsieur Creyssel,

foodwatch a publié le 27 octobre dernier les résultats d'une étude menée dans trois pays où notre organisation est présente (France, Allemagne et Pays-Bas) et portant sur la présence d'huiles minérales dans des produits alimentaires tels que 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). La majorité de ces produits de grande consommation - destinés aux petits et grands, et même parfois bio - sont vendus sous des marques distributeurs par les enseignes adhérentes à votre Fédération.

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.

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. Nous avons rendu ces résultats publics sur notre site internet à cette adresse : <http://bit.ly/1GSpTKV>

André Cicoella, chimiste, toxicologue et président du Réseau Environnement Santé, s'est joint à foodwatch pour tirer la sonnette d'alarme concernant les résultats particulièrement inquiétants des produits achetés en France, comparativement aux produits achetés en Allemagne qui ne présentent des MOAH qu'à hauteur de deux produits sur dix.

La FCD, pour l'instant, ne semble pas prendre acte des résultats alarmants de l'étude de foodwatch concernant les huiles minérales dans les aliments achetés en France, et moins encore proposer de solutions. La FCD affirme sur son site : « Nous accompagnons la vie des Français ». Mais que répondez-vous aux plus de 33.250 consommateurs qui ont d'ores et déjà signé la pétition foodwatch demandant des barrières obligatoires pour empêcher la contamination des aliments ?

Le problème de la contamination des aliments par les huiles minérales est connu depuis plusieurs années. Au-delà de la nécessité d'une réglementation sur la question de la migration de ces hydrocarbures, quelles solutions concrètes la FCD et ses adhérents proposent-ils aux consommateurs pour les protéger des risques mis en lumière par l'étude de foodwatch ? Et surtout, quand ? Car il y a urgence.

Nous vous saurions gré de bien vouloir nous répondre d'ici le 16 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 Creyssel, nos salutations distinguées.



Directrice générale, foodwatch France



Madame Karine Jacquemart  
Directrice générale  
Foodwatch France  
3 rue de l'Arrivée  
75749 PARIS Cedex 15

Paris, le 16 novembre 2015

Madame la Directrice générale,

Par courrier en date du 9 novembre 2015, vous nous avez sollicités suite à la publication de votre étude concernant la présence d'huiles minérales dans des produits alimentaires.

Nous tenons, en premier lieu, à vous rassurer sur le fait que les produits testés sont conformes à la réglementation, en cela qu'ils respectent les règlements européens et les textes nationaux concernant les matériaux au contact des denrées alimentaires.

Votre étude vient compléter les rapports de l'EFSA publiés en 2008 et 2012 et confirme la nécessité d'une évolution de l'encadrement réglementaire.

En deuxième lieu, votre étude met en avant une utilisation répandue de carton à base de fibres recyclées au contact direct avec les aliments. Celle-ci s'explique notamment par des recommandations multiples des autorités quant au recours à de tels matériaux pour des raisons environnementales. Une incitation économique via Eco-Emballages est même faite par l'intermédiaire d'un bonus à partir de 50% de fibres recyclées.

Les enseignes adhérentes à la FCD, ont, depuis 2012, intégré à leurs cahiers des charges une exigence relative à la quantité d'huiles minérales dans les cartons utilisés par leurs fournisseurs. Nous ne pouvons que constater que l'absence d'évolution de la réglementation ne nous permet pas d'obtenir de garanties suffisantes de nos fournisseurs.

Nos enseignes sont utilisatrices et non productrices d'emballages carton. Suite à la publication de votre rapport, nous avons sollicité les représentants de la filière carton pour leur demander un partage des actions mises en œuvre, en collaboration avec l'industrie agroalimentaire.

Toutefois, les taux d'huiles minérales mis en avant dans votre étude ne peuvent être attribués exclusivement à une migration de ces substances via les emballages primaires à base de fibres recyclées. En effet, d'autres sources de contamination croisée telles que la migration des emballages des matières premières, les *process* industriels de production et les emballages de regroupement sont possibles.

Nous allons contacter la Commission Européenne pour demander une évolution de l'encadrement réglementaire portant sur ces huiles minérales. Il conviendrait en effet que les autorités engagent des actions pour fixer une limite de migration spécifique pour ces contaminants.

Enfin, nous vous proposons de convenir d'une date pour rencontrer prochainement les responsables des emballages de nos enseignes adhérentes, à la FCD, de manière à échanger sur les résultats de ce rapport et envisager conjointement les actions pertinentes à mettre en place.

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

A handwritten signature in blue ink, consisting of a large, sweeping loop followed by a horizontal line and a small flourish at the end.

Jacques Creyssel  
Délégué général

Fédération du Commerce et de la Distribution (FCD)  
A l'attention de Monsieur Jacques Creyssel,  
Délégué général  
12 rue Euler  
75008 Paris

Paris, le 7 décembre 2015

Monsieur Creyssel,

Nous avons bien reçu votre courrier daté du 16 novembre et vous en remercions.

Il en ressort que la FCD connaît et reconnaît le problème de la contamination d'aliments de grande consommation par des huiles minérales, prend acte des résultats de l'étude récente de foodwatch et soutient « **la nécessité d'une évolution de l'encadrement réglementaire** ». Une réglementation claire et contraignante, tant en France qu'en Europe, s'avère en effet nécessaire pour rendre obligatoire dans l'ensemble du secteur agroalimentaire la mise en œuvre de barrières fonctionnelles pour les emballages alimentaires en papier et carton, afin d'empêcher les huiles minérales de migrer vers les aliments.

Nous notons avec intérêt que, suite à notre étude, la FCD a « sollicité les représentants de la filière carton pour leur demander un partage des actions mises en œuvre, en collaboration avec l'industrie agroalimentaire ».

**Toutefois, ces mesures restent très nettement insuffisantes.**

Comme vous le savez, l'étude de foodwatch a mis en évidence la présence d'hydrocarbures aromatiques d'huile minérale aromatique, ou MOAH, dans 60% des 42 produits achetés en France. **Le Réseau Environnement Santé (RES), s'est joint à foodwatch** pour tirer la sonnette d'alarme concernant les résultats particulièrement inquiétants des produits achetés en France, comparativement aux produits achetés en Allemagne qui ne présentent des MOAH qu'à hauteur de 21%.

Permettez-nous de vous rappeler que d'après l'Autorité européenne de sécurité des aliments (EFSA), ces MOAH « peuvent être à la fois mutagènes et cancérigènes ». Pour l'équivalent allemand de l'ANSES, l'Institut fédéral 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 insistons sur 2 mesures urgentes, auxquelles la FCD, et ses membres, pourraient et devraient prendre toute leur part :

- 1- **Le retrait immédiat dans les points de distribution des produits dont les tests en laboratoire ont révélé une présence en MOAH.** En Allemagne, un fabricant a d'ores et déjà annoncé le rappel d'un riz contaminé par des MOAH. Et en France ?
- 2- L'engagement des fournisseurs de la FCD, et de ses membres lorsque ceux-ci sont également des fabricants, à mettre en œuvre de mesures efficaces pour protéger les consommateurs et prévenir la contamination des aliments par les MOAH de façon systématique (par exemple par la mise en place de barrières fonctionnelles pour tous les emballages alimentaires en papier et carton).

**La FCD est-elle prête à jouer un rôle moteur sur ces besoins de mesures urgentes ?**

Dans l'attente de votre réponse, veuillez agréer, Monsieur Creysse, l'expression de nos sentiments les meilleurs.



Karine Jacquemart

Directrice générale