

Association nationale des industries agroalimentaires (ANIA)  
A l'attention de monsieur Jean-Philippe GIRARD, président  
9 boulevard Malesherbes  
75008 Paris

---

Paris, le 9 novembre 2015.

Monsieur Girard,

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 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.

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 l'adresse suivante : <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 testés sur dix.

Dans un [communiqué](#) daté du 27 octobre, vous affirmez que « la sécurité des consommateurs est une priorité absolue des entreprises du secteur agroalimentaire ». L'ANIA, pour l'instant, ne semble pourtant pas prendre acte des résultats alarmants de l'étude de foodwatch concernant les huiles minérales dans les aliments, et moins encore proposer des solutions. Or le problème de la contamination des aliments par les huiles minérales est connu depuis plusieurs années.

Dans une interview accordée à l'AFP le 4 novembre dernier, vous admettez qu'un « fossé se creuse entre ceux qui produisent quotidiennement l'alimentation (...) et ceux qui la consomment ». Votre « mea culpa » est le bienvenu. 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 ? Vous reconnaissez l'importance d'être « dans une information plus transparente et plus vraie ». Au-delà de la nécessité d'une réglementation sur la question de la migration des huiles minérales, quelles solutions concrètes l'ANIA et ses membres proposent-ils pour nous 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 Girard, nos salutations distinguées.



Directrice générale, foodwatch France

Paris, le 26 novembre 2015

—  
*Le Directeur Général*

Madame Karine JACQUEMART  
FOODWATCH France  
3 rue de l'Arrivée  
75749 PARIS Cedex 15

Madame la Directrice,

Comme convenu lors de nos échanges en date du 16 novembre, suite à votre courrier du 9 novembre, nous tenions à apporter un éclairage supplémentaire à vos questionnements sur la présence de traces d'huiles minérales dans certains produits alimentaires secs à longue durée de conservation.

Tout d'abord, il nous semble nécessaire de rappeler que les produits mis sur le marché par les entreprises agroalimentaires de France font l'objet de contrôles en vue d'assurer leur conformité aux réglementations européennes et nationales visant à assurer la sécurité des consommateurs.

Les entreprises que nous représentons sont particulièrement attentives à apporter aux consommateurs des produits sûrs et répondant à leurs attentes. Chaque élément scientifique nouveau nécessite dès lors une évaluation sérieuse, exhaustive et impartiale par les autorités compétentes afin d'apporter à tous les acteurs une réponse juste, proportionnée et fondée. Ce prérequis indispensable permet d'éviter de générer des peurs infondées auprès des consommateurs.

Comme vous le savez, la détection de traces d'une substance, comme les huiles minérales, n'induit pas nécessairement un risque pour la santé. Dans ce cadre, il est de la responsabilité des agences de sécurité de déterminer s'il convient de retenir une dose journalière acceptable et de celles des autorités de fixer le cas échéant une teneur maximale afin de protéger les consommateurs.

Vous vous êtes appuyés dans votre courrier sur l'avis de l'EFSA de 2012 relatif aux huiles minérales. Il est important de préciser, comme vous le savez probablement, qu'en raison du manque d'informations disponibles sur l'exposition et la toxicité des substances, le groupe scientifique de l'EFSA a justement indiqué n'avoir pas été en mesure de quantifier le risque associé et a souligné le besoin de mettre au point des méthodes d'analyse de référence.

Sur la base des évaluations des agences compétentes (comme l'EFSA), une évolution de l'encadrement réglementaire portant sur ces huiles minérales en vue de fixer une limite de migration spécifique constitue une voie à explorer. Nous avons ainsi sollicité notre organisation européenne FoodDrinkEurope sur ce sujet afin qu'elle interroge la Commission Européenne sur ses projets d'évolution des dispositions réglementaires dans le domaine.

.../...

*Fierté, Responsabilité, Ambition*



L'alimentation c'est la vie

— .../...

## Le Directeur Général

En complément, et concernant plus spécifiquement le volet emballages papier/carton que vous évoquez, nous avons mis en place une plateforme d'échanges avec nos fournisseurs d'emballages dans l'objectif de partager et promouvoir les bonnes pratiques sur le sujet. Nos fournisseurs d'emballages se sont ainsi engagés collectivement et pro-activement dans un vaste programme préventif de recherche et d'actions consistant à réduire les teneurs potentielles en huiles minérales dans leurs produits tels que l'utilisation d'encres sans huiles minérales ou à faible migration, *identification des sources principales d'huiles minérales dans les matières premières des emballages (programme de recherche du Club MCAS en partenariat avec l'administration et les éco-organismes) en vue de leur substitution, développement de nouveaux emballages permettant de supprimer la migration d'huiles minérales de l'emballage vers l'aliment, etc.*

Partageant la même attention pour les consommateurs, il nous semble utile d'approfondir les expertises des acteurs publics et privés afin d'apporter une réponse fiable et constructive aux enjeux soulevés.

Je vous prie de croire, Madame la Directrice, en l'expression de ma considération distinguée.

Catherine CHAPALAIN

A handwritten signature in black ink, appearing to read "Catherine Chapalain", written over a horizontal line.

*Fierté, Responsabilité, Ambition*

Association nationale des industries agroalimentaires (ANIA)  
A l'attention de Madame Catherine Chapalain, Directrice Générale  
9 boulevard Malesherbes, 75008 Paris



Paris, le 7 décembre 2015

Madame Chapalain,

Nous avons bien reçu votre courrier daté du 26 novembre et vous en remercions. Comme vous le savez, l'étude de foodwatch a mis en évidence la présence d'hydrocarbures aromatiques d'huile minérale, 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 de ces produits, comparativement aux produits achetés en Allemagne qui ne présentent des MOAH qu'à hauteur de 21%.

Dans votre lettre, vous soulignez 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 (EFSA), ces MOAH « peuvent être à la fois mutagènes et cancérigènes ». Ce problème est connu depuis des années et, pour l'équivalent allemand de l'ANSES, l'Institut fédéral pour l'évaluation des risques– (BfR), le constat est clair : « Aucune migration démontrable de MOAH dans les aliments ne devrait se produire ».

foodwatch estime donc que la priorité porte sur cette catégorie d'huiles minérales, les MOAH : il ne devrait y avoir aucune présence détectable de ces hydrocarbures aromatiques d'huile minérale dans l'alimentation.

C'est pourquoi **nous insistons sur 2 mesures urgentes, auxquelles l'ANIA, et ses membres, pourraient et devraient prendre toute leur part :**

**1- Le rappel immédiat 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 de l'ANIA et ses membres à mettre en œuvre des 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).

Nous avons noté que l'ANIA avait mis en place une plateforme d'échanges avec ses fournisseurs d'emballages. C'est une initiative intéressante... mais largement insuffisante.

Enfin nous prenons acte du fait que l'ANIA est ouverte à « une évolution de l'encadrement réglementaire portant sur ces huiles minérales ». Une réglementation claire et contraignante, tant en France qu'en Europe, s'avère en effet nécessaire pour garantir la sécurité des consommateurs.

**L'ANIA est-elle prête à jouer un rôle moteur sur ces besoins de mesures urgentes ?**

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



Karine Jacquemart,  
Directrice générale