

United Biscuits
A l'attention de monsieur Marc Auclair
Directeur général France

Paris, le 16 novembre 2015.

Monsieur Auclair,

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).

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.

Parmi les aliments testés figure les BN goût chocolat de United Biscuits qui ne font pas état d'une présence détectable d'hydrocarbures aromatiques. Des facteurs variés peuvent expliquer de tels résultats. Nous aimerions savoir si United Biscuits a eu recours à un procédé pour prévenir la migration des huiles minérales vers les aliments, qui pourrait avoir contribué à ce résultat. Nous souhaitons en effet communiquer sur les mesures efficaces mises en place par certains acteurs de l'industrie agroalimentaire, lorsque cela est le cas.

Plus de 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 United Biscuits de s'emparer systématiquement de cette question et de s'engager à :

1. **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. **Communiquer de manière transparente sur la façon dont United Biscuits se saisit ou compte se saisir du problème et, surtout, dans quel délai.**

Nous vous saurions gré de bien vouloir nous répondre d'ici le 24 novembre prochain. Veuillez noter 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 Auclair, 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 LE PRODUIT UNITED BISCUITS TESTE



CORN FLAKES

BN
Goût Chocolat

Date limite de
consommation

03/2017

Matériau d'emballage**

Fibres recyclées

DANS L'EMBALLAGE

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

625

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

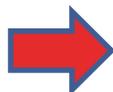
32

DANS L'ALIMENT

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



4,0



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



pas détectable

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'encre 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

Fierté, Responsabilité, Ambition