

Unilever France  
A l'attention de monsieur Bauke Rouwers, président  
Président

---

Paris, le 10 novembre 2015.

Monsieur Rouwers,

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 la Fleur de Maïzena d'Unilever** qui ne fait pas état d'une présence détectable d'hydrocarbures aromatiques. Des facteurs variés peuvent expliquer de tels résultats. Nous aimerions savoir si Unilever 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.

Près 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 Unilever de s'emparer de façon systématique de cette question et de prendre les mesures suivantes :**

1. **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. **Communiquer de manière transparente sur la façon dont Unilever 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 20 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 Rouwers, 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 UNILEVER TESTE



### CORN FLAKES

Maizena Fleur de Maizena	
Date limite de consommation	04/2018
Matériau d'emballage**	Fibres vierges
<b>DANS L'EMBALLAGE</b>	
Hydrocarbures saturés d'huile minérale (MOSH) en mg/kg	41
Hydrocarbures aromatiques d'huile minérale (MOAH) en mg/kg	<5
<b>DANS L'ALIMENT</b>	
Hydrocarbures saturés d'huile minérale (MOSH) en mg/kg	 0,3
Hydrocarbures aromatiques d'huile minérale (MOAH) en mg/kg	 pas détectable

