

SYSTEME U

A l'attention de Laurent Francony
Directeur qualité sécurité sociétal environnement

Paris, le 10 octobre 2017

Objet : suivi des engagements – contamination des aliments par les huiles minérales

Monsieur Francony,

Près de deux ans après la publication des résultats des tests menés par foodwatch sur plus de 120 produits, dont deux produits du groupe Système U, nous souhaitons refaire le point avec vous et obtenir une mise à jour de votre plan d'action suite à votre dernier courrier en date du 20 novembre 2016.

Dans nos échanges, vous vous étiez notamment engagés sur les demandes de foodwatch concernant les taux de MOSH et MOAH dans les denrées alimentaires. Les actions que vous aviez annoncées entreprendre, dans des délais allant au plus tard jusqu'à la fin de l'année 2017, concernent notamment les sources et les niveaux de contamination des aliments.

Le groupe Système U fait partie des six distributeurs en France à avoir pris des engagements contre la contamination des aliments par les huiles minérales pour les MDD. A l'approche de la fin du calendrier d'exécution annoncé, nous souhaiterions donc connaître le résultat des actions menées à ce jour (nombre et catégories de produits, tests et contrôles, identification d'actions complémentaires, etc.) ainsi que celles que vous prévoyez de mettre en œuvre au cours des prochains mois.

De plus, avez-vous cherché à obtenir et obtenu des engagements du côté des marques nationales ?

Par ailleurs, la Commission européenne a demandé officiellement début 2017 aux Etats membres et aux fabricants de transmettre sur le dossier des huiles minérales toute donnée disponible à l'Agence européenne de sécurité des aliments (EFSA). Le groupe Système U a-t-il transmis ses données dans le cadre de cet appel ?

Nous vous remercions par avance de bien **vouloir nous répondre d'ici le 20 octobre 2017.**

Dans cette attente, nous vous prions de croire, Monsieur Francony, en l'expression de nos salutations respectueuses.



Karine Jacquemart

Directrice générale, foodwatch France

Karine Jacquemart
Directrice Générale Foodwatch France
3, rue de l'arrivée
75749 PARIS

Objet : Réponse à votre courrier du 10 octobre 2017

Madame,

Nous avons bien pris connaissance de votre courrier nous demandant un point d'étape sur les actions que nous avons menées.

Pour mémoire, dans le cadre de notre plan d'action 2017, nos exigences vis-à-vis de nos fournisseurs sont les suivantes :

- Absence de contamination des produits par des MOAH contenues dans les emballages (Quantité inférieure au seuil de détection)
- Migration des MOSH des emballages vers les produits inférieure à 2 mg

En fin d'année dernière, suite à nos échanges, nous avons communiqué à nouveau à l'ensemble de nos fournisseurs nos engagements sur la thématique des huiles minérales. Ils ont été formalisés dans nos cahiers des charges fournisseurs sous forme d'exigences tant sur la nature du carton, que sur les types d'encres ou de colles.

Comme annoncé, nos actions prioritaires en 2017 ont été les suivantes :

Priorité 1 : Carton en contact *direct* avec le produit alimentaire dans le cadre d'une conservation du produit à température ambiante (*13 fournisseurs – 76 références*)

→ 100% des références sont emballées dans des cartons fabriqués à partir de fibres vierges et imprimés avec encres végétales faible odeur faible migration.

Priorité 2 : Produits alimentaires à durée de conservation longue destinés aux enfants, produits Bio, produits sans gluten, conditionnés en carton avec une barrière supplémentaire entre le produit et le carton (*13 fournisseurs – 53 références*) :

→ 51 % des références ont une solution packaging conforme à nos exigences

→ 43% des références sont en cours soit de changement de nature de carton (passage en fibre vierge) soit en cours de vérification de l'efficacité des films barrière ajoutés et du maintien de la DLUO et des propriétés organoleptiques des produits

→ 6% des références sont toujours en cours d'étude afin en vue de déterminer la solution packaging optimale.

Priorité 3 : Autres produits alimentaires longue conservation à Marques U - essentiellement en épicerie (49 fournisseurs – 380 références)

- 36% des références ont une solution packaging conforme à nos exigences ;
- 39% sont en cours d'étude : analyses et de tests complémentaires suite à des modifications de qualité de cartons et de films dits « barrière ». Les tests portent sur les analyses des MOSH et MOAH dans le produit fini (avant conditionnement et en fin de DLUO), des tests de faisabilité industrielle (passage machine, collage, scellage...) des tests de vérification de la DLUO applicable et de la conservation des propriétés organoleptiques des produits
- 5% des références font l'objet d'un changement de type d'emballage - passage d'un étui carton à un doypack par exemple
- 20% des références font l'objet d'une refonte complète de la solution packaging en vue des productions 2018

Par ailleurs, nous avons mis en place un plan de contrôle spécifique sur les Huiles Minérales, depuis juillet 2017, sur une sélection de 96 références considérées comme les plus à risque et le plus proche possible de la fin de DLUO (afin d'être dans les conditions les plus défavorables). Certaines de ces références sont en cours de modification de leur solution d'emballage.

Phase 1 : analyses sur les produits finis

- 80% des analyses se sont révélées conformes à nos exigences
- 20% des analyses montrent des traces d'huiles minérales et nécessitent des analyses complémentaires pour pouvoir conclure sur l'origine d'une contamination.

Phase 2 (en cours) : recherche de la responsabilité de la solution packaging dans la présence d'huile minérale dans le produit :

- Analyse du produit nu, avant conditionnement
- Analyse de l'emballage, avant conditionnement.

De l'ensemble de ces analyses, nous avons pu tirer plusieurs enseignements:

- l'efficacité de certaines solutions avec des films barrière, avec des cartons en fibres vierges et encres végétales,
- contamination en HUILE MINÉRALE de certaines matières premières. Ces dernières peuvent être la source principale de présence d'HUILE MINÉRALE dans le produit fini.
→ Nous avons sensibilisé les industriels sur ce point et des plans d'actions vont se mettre en place pour remonter la filière et trouver les solutions réduisant ces contaminations (contamination environnementale, contamination lors des procédés de transformation et de productions industrielles,...)
- migration non décelable dans les produits en stockage froid/ surgelés et de durée de vie courte. avec des suremballages en carton recyclé.
- Les produits utilisant déjà des films supposés barrière donnent de bons résultats, les teneurs en huiles minérales trouvés dans quelques produits sont plutôt issus de la contamination des matières premières initiales (chocolat, graines,...)
- les cartons fibres vierges utilisés en remplacement des fibres recyclées donnent des résultats globalement satisfaisants.

Ces enseignements n'ont pas été partagés à date avec l'EFSA, mais nous transmettrons toute conclusion qui impliquerait :

- Une remise en cause absolue de l'utilisation des fibres recyclées dans les solutions packaging
- Une mise en évidence de la contamination récurrente de certaines matières premières avant transformation et/ou conditionnement

En 2018, nous compléterons notre plan d'action par les 2 dispositifs suivants :

Dispositif 1 : Etude des risques de contamination par l'emballage des produits alimentaires Frais à durée de vie >30 jours en contact *direct* avec un emballage carton.

Dispositif 2 : Etude des risques de contamination par l'emballage des produits alimentaires Frais à durée de vie >30 jours protégés du contact direct avec un emballage carton par un matériau à rôle barrière.

Parallèlement à ces actions propres à notre enseigne, nous participons activement à un Groupe de travail sur les Matériaux au Contact des Denrées Alimentaires dans le cadre de la Fédération du Commerce et de la Distribution avec échanges de bonnes pratiques, enrichissement des connaissances par des contacts avec les différents acteurs de la chaîne emballage (fabricants d'encre, de colle, de papier carton, filière de recyclage,...) ainsi qu'avec les fédérations des industries alimentaires.

Enfin, Au-delà de ces actions « aval », nous sommes conscients qu'en amont, l'une des origines potentielle de contamination provient des imprimés mélangés avec le carton lors du processus de recyclage. En tant que metteur en marché d'imprimés publicitaires, nous nous sommes rapprochés de CITEO afin de réaliser des tests d'impression avec des encres végétales et des huiles blanches. Les résultats de ces tests sont en cours d'interprétation et nous permettrons, le cas échéant de limiter notre empreinte huile minérale.

Nous restons bien sûr à votre disposition pour toute question complémentaire.

Cordialement,

Laurent FRANCONY
Directeur Qualité Sécurité Sociétale Environnement