

Communiqué de presse

## Hydrocarbures dans les aliments : distributeurs 1, gouvernement 0 foodwatch lance une pétition pour protéger *tous* les consommateurs

**Un an après les révélations de foodwatch sur la contamination de nombreux aliments par des dérivés d'hydrocarbures, les huiles minérales, cette question de santé publique prend une tournure étonnante. Une fois n'est pas coutume, les grands distributeurs prennent les devants, laissant loin derrière eux un gouvernement à la traîne. En l'absence de réglementation sur le sujet, E.Leclerc, Carrefour, Lidl, Intermarché, Système U et Casino ont en effet décidé de stopper cette contamination des aliments, et d'ores et déjà annoncé des mesures en ce sens. Preuve que des solutions existent. foodwatch et Réseau Environnement Santé réclament une législation pour protéger *tous* les consommateurs de ces substances invisibles à l'œil nu mais néanmoins toxiques et lancent une pétition ciblant les ministres français de l'Economie, de la Santé et de l'Environnement.**

**Paris, le 29 novembre 2016.** En octobre 2015, foodwatch publiait les résultats d'une étude alarmante : 60% des aliments testés en France (riz, céréales de petit-déjeuner, lentilles, couscous, pâtes...) étaient contaminés par des **huiles minérales aromatiques**. Aussi appelées MOAH, ces substances volatiles, qui migrent notamment des emballages carton vers les aliments, sont bien connues des fabricants et distributeurs. Les scientifiques dénoncent depuis des années les risques qu'elles présentent : **potentiellement cancérogènes et mutagènes, les MOAH sont aussi des perturbateurs endocriniens.**

Un an plus tard, la pression exercée par foodwatch, avec le soutien de plus de 103.000 consommateurs, porte ses fruits. **Des acteurs majeurs comme E.Leclerc, Carrefour, Lidl, Intermarché, Système U et Casino ont enfin pris un engagement clair pour lutter contre la contamination de leurs produits par ces substances qui peuvent notamment causer le cancer. Ils représentent à eux seuls plus de 84% des parts de marché de la grande distribution.** D'autres groupes reconnaissent le problème et prennent des premières mesures (Auchan, Nestlé, Uncle Ben's) mais doivent aller plus loin. Epinglés par les tests de foodwatch, le groupe Panzani qui commercialise les couscous Regia, Ferrero et Lustucru et la marque de chocolat en poudre Van Houten ne daignent en revanche même pas répondre aux inquiétudes des consommateurs.

« C'est encourageant que de grands groupes s'engagent enfin à stopper la contamination des aliments par les hydrocarbures. **Preuve que des solutions existent et que la mobilisation des citoyens paie.** Mais sur une question de santé publique de cette importance, il n'est pas acceptable de s'en remettre uniquement au bon vouloir des industriels. Le gouvernement français doit agir et protéger *tous* les consommateurs, en rendant obligatoire la protection des aliments dans tout le secteur agroalimentaire. », commente Karine Jacquemart, directrice générale de foodwatch France.

André Cicoella, toxicologue et président du Réseau Environnement Santé (RES), s'étonne de l'inertie des ministères : « Une saisine de l'Anses sur la toxicité des huiles minérales est prévue depuis début 2015. Or, nous disposons de suffisamment de données toxicologiques pour légiférer. De plus, cet immobilisme est en incohérence totale avec la Stratégie nationale dont l'objectif est de réduire l'exposition de la population aux perturbateurs endocriniens. »

Les six distributeurs posent, de leur côté, une limite claire à la contamination, en déterminant des seuils maximum pour la présence d'huiles minérales dans les aliments : pas de présence

délectable pour la catégorie la plus dangereuse, les MOAH, et un maximum de 2mg/kg pour l'autre catégorie, les MOSH. Plusieurs d'entre eux font déjà usage de barrières fonctionnelles dans les emballages carton, ce qui permet d'empêcher les huiles minérales de migrer dans les aliments. C'est une des solutions techniques réputées les plus efficaces.

foodwatch a rencontré le Commissaire européen chargé de cette question, mais aussi les ministères concernés en France. Malgré ces interpellations, ils ne parlent que de plans abstraits – études, plan de surveillance...– sans décisions concrètes sur la table. Pour garantir la protection de tous, le gouvernement peut et doit lui aussi fixer des limites strictes à la quantité d'huiles minérales présentes dans les aliments, et rendre obligatoire l'utilisation de barrières pour les emballages en papier et carton.

**foodwatch et le Réseau Environnement Santé lancent donc aujourd'hui une [pétition](#)** ciblant Martine Pinville, Secrétaire d'Etat chargée de la Consommation (Ministère de l'Economie) et Michel Sapin (Ministre de l'Economie), Marisol Touraine (Ministre de la Santé) et Ségolène Royal (Ministre de l'Environnement).

#### Sources :

- Pétition sur : [contamination.foodwatch.fr](http://contamination.foodwatch.fr)
- [Vidéo](#) foodwatch et RES sur Youtube
- [Visuels](#) dans l'espace téléchargement
- [Les marques qui s'engagent et celles qui esquivent](#) : les échanges courrier avec foodwatch
- Des hydrocarbures dans nos assiettes, [communiqué de presse](#) du 27/10/2015
- [Les produits contaminés](#) marque par marque

#### Contacts presse

##### foodwatch France

Ingrid Kragl

[media@foodwatch.fr](mailto:media@foodwatch.fr)

Tél. +33(0) 1 73 70 60 94

+33(0) 6 01 23 12 46

##### Réseau Environnement Santé

André Cicolella

[contact@reseau-environnement-sante.net](mailto:contact@reseau-environnement-sante.net)

Tél. +33(0)1 80 89 58 37

+33(0)6 35 57 16 82