

Des hydrocarbures dans nos assiettes : foodwatch tire le signal d'alarme

foodwatch révèle que des aliments de grande consommation tels que le riz, le couscous, les lentilles, les corn flakes, le cacao en poudre ou les pâtes, conditionnés dans des emballages carton – souvent recyclés –, sont contaminés par des huiles minérales, hydrocarbures dangereux pour la santé. Plus d'une centaine de produits européens examinés en laboratoire montre que la France fait figure de mauvais élève. Six produits testés sur dix achetés en France présentent un risque cancérigène. Le problème est connu depuis des années par l'industrie et les autorités, mais pas du tout réglé. foodwatch demande donc des mesures urgentes et lance aujourd'hui une pétition en France, en Allemagne et aux Pays-Bas.

Paris, le 27 octobre 2015. Riz, céréales pour le petit-déjeuner mais aussi couscous, lentilles, cacao en poudre ou pâtes sont souvent contaminés par des dérivés de pétrole dangereux pour la santé. Ce sont les résultats d'une étude menée en laboratoire par foodwatch en France, en Allemagne et aux Pays-Bas — la plus grande à l'échelle européenne à ce jour, avec 120 produits examinés. Verdict : **près de la moitié des aliments testés dans les trois pays (43%) a été contaminée par des hydrocarbures aromatiques d'huile minérale**, aussi appelés MOAH. Ces substances toxiques sont suspectées d'être cancérigènes, mutagènes (qui altèrent le patrimoine génétique) et de perturber le système endocrinien. Quant aux hydrocarbures saturés (appelés MOSH), qui s'accumulent dans les organes, ils ont été retrouvés dans une écrasante majorité de produits (83%). **La France fait figure de mauvais élève, avec six produits testés sur dix (60%) contenant des huiles minérales de la catégorie la plus dangereuse (MOAH).** Parmi eux se trouvent des produits de grande consommation comme des pâtes pour enfants de la marque Carrefour, du cacao en poudre Nestlé ou Van Houten, des lentilles Auchan, des corn flakes Intermarché ou Monoprix, du couscous bio, ou encore du riz E. Leclerc.

Les aliments peuvent être contaminés à toutes les phases : chaîne de production, stockage, transport. Mais l'étude montre que la plupart des huiles minérales ont migré dans les aliments à partir des emballages en papier ou carton recyclés. Le recyclage du papier est, bien sûr, important pour l'environnement, mais les emballages fabriqués à partir de fibres recyclées présentent un danger réel pour la santé si les aliments ne sont pas protégés de façon adéquate.

« L'écrasante majorité des aliments que nous avons testés – y compris des aliments consommés par les enfants, ou bio – sont contaminés par des dérivés de pétrole, des huiles minérales

dangereuses pour la santé, a expliqué Ingrid Kragl, directrice de l'information de foodwatch France. Le problème est connu des fabricants, des politiques et des experts depuis de nombreuses années. Mais ni la France ni l'Union européenne n'ont mis en place de législation destinée à protéger les consommateurs. Des solutions existent pour empêcher la migration des substances toxiques dans notre alimentation. Il faut les rendre obligatoires de toute urgence. »

André Cicolella, chimiste, toxicologue, président du Réseau Environnement Santé, se félicite de l'initiative de foodwatch car elle met le doigt sur un problème encore largement sous-estimé, celui de la contamination de l'alimentation. Le RES avait lancé l'[alerte](#) en février 2015 : « On ne pourra pas faire face à l'épidémie mondiale de maladies chroniques sans mettre en place une politique sérieuse de santé environnementale qui s'attaque au problème majeur de la contamination chimique généralisée », souligne M. Cicolella.

Suite à cette étude alarmante, foodwatch lance une pétition qui permet à tous de demander directement au commissaire européen en charge de la Santé et de la Sécurité alimentaire, Vytenis Andriukaitis, de passer enfin à l'action. Compte tenu de l'urgence de la situation, foodwatch interpelle également les pouvoirs publics en France pour réclamer des mesures immédiates :

1. Rendre obligatoires des barrières efficaces pour tous les emballages alimentaires fabriqués à partir de papier et carton. Des solutions existent déjà ; elles doivent être généralisées.
2. Fixer des limites spécifiques pour les substances nocives présentes dans les aliments et appliquer le principe de « tolérance zéro » pour les hydrocarbures aromatiques d'huile minérale (MOAH), particulièrement dangereux.

Sources :

- Résultats des tests, méthodologie, visuels en téléchargement : www.foodwatch.fr/presse/

Contacts presse :

foodwatch France

Ingrid Kragl

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

Tél. +33 (0) 7 83 06 42 02