



ASSEMBLÉE NATIONALE

14ème législature

sécurité alimentaire

Question écrite n° 92973

Texte de la question

Mme Laurence Abeille interroge Mme la ministre des affaires sociales, de la santé et des droits des femmes sur la nécessité de mettre en place une réglementation pour empêcher la contamination des aliments conditionnés dans des emballages en carton par des huiles minérales, qui sont des hydrocarbures dangereux pour la santé, et ainsi protéger la santé des consommateurs. En effet, ce problème est connu depuis des années, et l'association Foodwatch France vient de révéler des résultats très inquiétants qui nous rappellent qu'il faut agir : Foodwatch a testé 120 produits de grande consommation en France, aux Pays-Bas et en Allemagne comme du riz, des pâtes, des lentilles, du couscous, des céréales ou du cacao. Ce sont des produits vendus en supermarché, consommés également par des enfants et même parfois bio. 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, aussi appelés MOAH. Or selon l'Autorité européenne de sécurité des aliments (EFSA), ces MOAH « peuvent être à la fois mutagènes et cancérigènes ». Ces substances toxiques sont également suspectées de perturber le système endocrinien. L'association Réseau environnement santé (RES) s'est associée à Foodwatch pour tirer la sonnette d'alarme concernant ces résultats qui montrent que la France fait figure de mauvais élève. En Allemagne, où la question fait débat depuis plusieurs années, et où certains fabricants utilisent déjà des barrières pour empêcher cette contamination, seuls deux produits sur dix testés par Foodwatch présentent des résidus de MOAH. Pour l'équivalent allemand de l'ANSES, l'Institut fédéral pour l'évaluation des risques (BfR), la situation est claire : « aucune migration démontrable de MOAH dans les aliments ne devrait se produire ». Les cartons recyclés, et notamment les encres et solvants qu'ils contiennent, sont la principale source de contamination mais pas la seule. De plus, les produits alimentaires emballés dans des matériaux en carton vierge présentent également des risques. En effet, les composants en huiles minérales peuvent migrer à travers l'emballage alimentaire propre, le plus souvent à partir des suremballages en carton recyclé (par exemple les boîtes en carton ondulé). Les aliments peuvent aussi être contaminés par des huiles minérales tout au long du processus de production. L'industrie alimentaire les utilise également à dessein pour différents usages, par exemple comme lubrifiants pour le matériel de production, comme agents anti-poussière et agents de démoulage, ainsi que comme adhésifs et solvants. À ce jour, aucune réglementation ne fixe de limites de contamination des aliments par ces hydrocarbures aromatiques. En application du principe de précaution, il conviendrait de rendre obligatoires des barrières efficaces pour tous les emballages alimentaires fabriqués à partir de papier et carton. Dans un échange récent de correspondances avec Foodwatch, plusieurs acteurs de l'industrie agroalimentaire, de la grande distribution, ainsi que l'Association nationale des industries alimentaires (ANIA) ou la Fédération des entreprises du commerce de la distribution (FCD) se disent favorables à une telle réglementation. Des solutions techniques efficaces et simples à mettre en place existent déjà. Il s'agit généralement d'une couche protectrice directement intégrée à l'emballage, d'un matériau absorbant qui piège les huiles minérales et autres toxiques ou d'un sachet intérieur séparé. Elle souhaiterait savoir si le Gouvernement compte introduire des règles strictes pour s'assurer d'une protection efficace contre la contamination des aliments par les hydrocarbures.

Texte de la réponse

La présence d'hydrocarbures, et plus précisément d'huiles minérales, dans les emballages des produits alimentaires a fait l'objet à la fin de l'année 2015 d'une interpellation par une association non gouvernementale. Il s'agit d'une question complexe car des huiles minérales non alimentaires peuvent parfois se confondre chimiquement avec des huiles minérales autorisées en alimentation (par exemple pour la pâtisserie). Les huiles minérales qui seraient identifiées en provenance des emballages pourraient avoir de nombreuses sources différentes, comme la colle utilisée pour fermer les emballages ou coller les étiquettes, la présence de polluants dans les fibres utilisées pour la fabrication des emballages, etc. Afin de disposer des éléments d'analyse scientifique approfondie, le Gouvernement a saisi en 2015 l'agence nationale de sécurité sanitaire de l'alimentation, de l'environnement et du travail. Le rapport de l'agence permettra d'identifier la réalité de la présence de ces hydrocarbures et ses sources, et le cas échéant les éventuelles mesures de prévention que l'agence pourrait recommander.

Données clés

Auteur : [Mme Laurence Abeille](#)

Circonscription : Val-de-Marne (6^e circonscription) - Écologiste

Type de question : Question écrite

Numéro de la question : 92973

Rubrique : Consommation

Ministère interrogé : Affaires sociales, santé et droits des femmes

Ministère attributaire : Environnement, énergie et mer

Date(s) clé(s)

Question publiée au JO le : [9 février 2016](#), page 1081

Réponse publiée au JO le : [22 mars 2016](#), page 2422