

# Les emballages cartonnés des aliments, un danger toxique ?

Selon l'ONG Foodwatch, des produits alimentaires courants comme les pâtes ou le riz seraient contaminés par les emballages cartonnés.

**SOURCE AFP**

Publié le 27/10/2015 à 17:22 - Modifié le 27/10/2015 à 17:28 | Le Point.fr



« Des huiles dérivées d'hydrocarbures sont retrouvées dans les aliments de grande consommation comme les pâtes, les lentilles, les céréales, les biscuits ou le riz », a affirmé lors d'une conférence de presse Ingrid Kragl, directrice de l'information de l'ONG Foodwatch en France. L'association demande aux pouvoirs publics de rendre obligatoires de nouvelles règles. « Ces huiles renferment des substances toxiques et l'industrie alimentaire doit agir pour mettre des barrières entre les emballages cartonnés et les contenus alimentaires », a demandé la responsable en présentant une enquête sur 42 produits de très grande consommation en France achetés dans différents hypermarchés.

A\*

Selon Foodwatch, la contamination par ces « huiles minérales » de la nourriture emballée a plusieurs origines : le carton recyclé, des cartons non recyclés mais contaminés par l'environnement extérieur et les résidus des produits lubrifiants des machines lors de la fabrication. « Les emballages recyclés restent néanmoins l'une des sources principales de contamination », affirme l'ONG. Cela s'explique par l'accumulation d'encres et d'autres substances comme des solvants. Deux catégories d'huiles sont mises en cause : des MOAH (mineral oil aromatic hydrocarbons), suspectées d'être cancérigènes et mutagènes, et les MOSH (mineral oil saturated hydrocarbons). Aucune réglementation n'existe actuellement sur les quantités acceptables de ces huiles minérales dans les produits alimentaires. Mais l'agence sanitaire européenne (Efsa), dans un avis de 2012, indiquait que l'exposition à ces substances via la nourriture était « une préoccupation potentielle ».

A\*





## Tolérance zéro

L'ONG demande que des seuils limites par substance soient fixés, et même qu'une tolérance zéro soit appliquée sur les MOAH (hydrocarbures aromatiques d'huile minérale). L'ONG, qui lance une pétition, exige aussi que « des barrières efficaces » soient mises en place par les industriels pour éviter ce phénomène de « migration » du carton vers les denrées alimentaires. « Il existe des solutions », a affirmé Ingrid Kragl, citant en exemple des sachets intérieurs empêchant cette « migration » de substances, une couche protectrice appliquée sur le carton, ou un matériau absorbant permettant de piéger ces huiles dans l'emballage. Pour preuve qu'il est possible d'agir, Foodwatch a mis en avant les résultats de tests en laboratoires effectués sur 120 produits en Allemagne, Pays-Bas et France. Pour un même type de produit (pâtes, biscuits, couscous, etc.), les teneurs en huiles minérales sont très variables d'une marque à une autre. Pour le riz par exemple, sept marques ont été testées en France : la quantité d'huiles MOSH (hydrocarbures saturés) peut varier de 0 à 5 mg/kg, celle de MOAH (hydrocarbures aromatiques) de 0 à 1,1 mg/kg.

L'Association nationale des industries alimentaires (Ania) a pour sa part indiqué que « la détection de traces d'une substance comme les huiles minérales n'induit pas nécessairement un risque pour la santé ». « Avant de générer volontairement des peurs infondées visant à jeter le discrédit sur toute une profession, il est indispensable de faire appel aux agences de sécurité en charge d'évaluer les risques liés à la sécurité des aliments dont c'est la mission et l'expertise. Il est nécessaire d'agir avec responsabilité et discernement », a déclaré le président de l'Ania, Jean-Philippe Girard, cité dans un communiqué. Pour cette campagne, Foodwatch a reçu le soutien du Réseau environnement santé (RES), présidé par le toxicologue André Cicoella et qui regroupe des associations impliquées dans les problèmes de santé liés à l'environnement. Le réseau a notamment contribué à la prise de conscience du rôle des perturbateurs endocriniens, comme le bisphénol A, dans de nombreuses maladies.