

Syneric INFOS

HORS SERIE - Mai 2017

LES HUILES MINÉRALES DANS LES ALIMENTS

Des substances contenues dans les huiles minérales sont suspectées de toxicité, et leur migration dans les denrées alimentaires à travers, entre autres, les emballages alimentaires, constitue une préoccupation publique importante car elles pourraient mettre en danger la santé des consommateurs.

Les produits secs qui peuvent être conservés longtemps - tels que le riz, les lentilles, le couscous ou les pâtes - sont les plus sujets à cette contamination, mais celle-ci concerne une multitude d'autres produits.

Syneric INFOS fait le point et vous aide à comprendre à travers un numéro hors-série exceptionnel.

LES ORIGINES DE LA PRISE DE CONSCIENCE

Dès 2011, une étude suisse révélait la contamination aux huiles minérales des paquets de céréales. Mais c'est l'ONG Foodwatch qui tire la sonnette d'alarme fin 2015 : elle publie [des résultats d'analyses](#) et interpelle plusieurs marques et enseignes de distribution. Elle lancera ensuite une pétition simultanée en France, en Allemagne et aux Pays-Bas contre les huiles minérales dans les aliments, adressée au Commissaire Européen à la Santé et à la Sécurité alimentaire.

LES IMPACTS POTENTIELS SUR LA SANTÉ DES CONSOMMATEURS :

MOAH et MOSH... kesako ?

Les hydrocarbures d'huiles minérales aromatiques (MOAH) sont soupçonnés d'être cancérogènes, perturbateurs endocriniens (c'est à dire perturbant le système hormonal) et mutagènes (c'est-à-dire altérant le patrimoine génétique).

Les hydrocarbures saturés - appelés MOSH - s'accumulent quant à eux dans les organes.

En moyenne, notre organisme contient environ 1 gramme d'hydrocarbures. Il s'agit, d'un point de vue quantitatif, du plus grand contaminant présent dans le corps humain.

LES SOURCES POTENTIELLES DE CONTAMINATION

La migration des huiles minérales

Les huiles minérales peuvent migrer dans les aliments de multiples façons car elles sont utilisées à différents stades de la chaîne agro-alimentaire, notamment dans l'agriculture : la contamination peut se faire via les camions de transport durant le transport des denrées brutes ou des marchandises conditionnées, mais aussi via les lubrifiants utilisés pour l'entretien des machines qui servent à la production ou à la récolte, ou encore les traitements des sacs de jute utilisés pour le conditionnement des fèves de cacao, etc.

La contamination par l'emballage

La contamination des denrées alimentaires par les huiles minérales se fait également en grande partie par la migration progressive vers les aliments des encres et colles présents dans les emballages, et notamment celle des encres grasses présentes dans les papiers et cartons issus du recyclage, qui à la base n'étaient pas destinés au contact alimentaire (par ex, les papiers journaux et magazines).

De nombreux aliments sont aujourd'hui emballés dans du carton recyclé. Si le recyclage du papier est incontestablement bon pour l'environnement, il représente malheureusement un risque sanitaire lorsque les fibres recyclées contiennent des huiles minérales, celles-ci pouvant alors contaminer progressivement les aliments qu'elles sont supposées protéger.



Sources de contamination des aliments par les huiles minérales

Il faut cependant noter qu'il a été établi que l'utilisation de carton non-recyclé (auss appelé carton vierge) ne suffit pas à faire disparaître le risque de contamination, les huiles minérales pouvant aussi migrer dans les aliments via quantité d'autres sources avant même d'être emballés, ou encore après leur conditionnement (lors du stockage ou du transport par exemple).

QUE DIT LA LOI ?

Deux années d'analyses requis

par la Commission Européenne

Le législateur semble aujourd'hui vouloir légiférer uniquement sur le volet contamination par l'emballage, et donc ne traiter qu'une seule partie du problème. Cela étant, il n'existe pas à ce jour de textes en vigueur en France ou en Europe réglementant ou interdisant la présence des MOSH et MOAH dans les matériaux d'emballages. Le projet le plus élaboré (non encore en vigueur) est vraisemblablement le projet d'ordonnance allemande concernant les papiers et cartons recyclés, précisant des teneurs de MOSH et MOAH dans les matériaux d'emballage mais aussi dans les aliments (migration). Ce texte est à l'état de projet et n'a donc pas de valeur réglementaire.

En janvier 2017, la Commission Européenne a émis une recommandation visant à mettre en place un plan surveillance des substances MOSH et MOAH dans les denrées alimentaires et les emballages : Elle reconnaît que les hydrocarbures d'huiles minérales aromatiques ou saturés (MOAH et MOSH) peuvent s'avérer dangereux pour la santé de l'homme mais se donne deux ans d'analyses sur les produits préemballés et sur les emballages dans les pays membres avant de prendre position et de légiférer.

La mise en place d'une réglementation est également mise à mal par l'absence actuelle de méthode d'analyses reconnue pour reconnaître et valider l'effet barrière des films. Plusieurs autorités engagent leurs efforts pour harmoniser une méthode d'analyses et parmi les travaux jugés pertinents, on peut noter ceux réalisés par le Laboratoire Cantonal de Zurich.

QUELLES SOLUTIONS ?

Les industriels de l'agro-alimentaire et le législateur manquent de recul, d'études et d'analyses fiables sur le sujet. Plusieurs pistes sont par conséquent étudiées en parallèle.

Travailler l'effet "barrière" du film d'emballage

C'est aujourd'hui l'axe de résolution le plus clairement envisagé par les industriels de l'agro-alimentaire. Mais comme nous le rappelons plus haut, il n'existe pas à ce jour de méthode d'analyses reconnue pour reconnaître et valider l'effet barrière des films.

Le laboratoire cantonal de Zurich estime que seuls des emballages épais, en plastique ou en aluminium pourraient constituer une barrière suffisante pour éviter

la contamination des denrées par les huiles minérales contenues dans le carton recyclé.

Les fabricants de films travaillent d'arrache-pied sur le sujet et les premières études mettent en avant les effets "barrière" de 2 types de matériaux : les polyesters et les OPP laqués, en particulier les laqués PVdC.

Les autres réponses envisagées

La migration des huiles minérales contenues dans les emballages étant progressive, il semblerait utile de limiter le temps de stockage des denrées.

Il est également envisagé de contrôler les autres stades de la production par l'application de règles strictes, et la mise en œuvre de contrôles rigoureux à tous les stades.

De nombreux groupes envisagent de renoncer aux fibres recyclées au profit des fibres vierges.

La filière du recyclage est par conséquent amenée à envisager elle aussi des réponses au problème :

- Trier les fibres à la source pour éliminer des journaux (qui enregistrent les plus fortes concentrations d'huiles minérales)
- Modifier la fabrication et la composition des cartons recyclés
- Préconiser l'utilisation des encres à basse migration pour les papiers et cartons qui ne sont pas destinées au contact alimentaire, et que l'on retrouve ensuite dans la chaîne du recyclage
- Piéger les huiles minérales présentes dans les papiers et cartons d'emballage recyclés à l'aide d'additifs (type charbon actif)

ET SUR LE TERRAIN, QUE SE PASSE-T-IL AUJOURD'HUI ?

Fin 2016, de grandes enseignes, telles E. Leclerc ou LIDL décidaient de ne plus proposer de références dont les emballages sont sensibles aux migrations des huiles minérales. Depuis, certaines références qui utilisaient du carton recyclé sont passées au carton vierge, mais pour la plupart, la problématique reste entière et les différents acteurs de l'agroalimentaire doivent aujourd'hui faire des choix pour répondre à ces annonces qui ressemblaient parfois à des coups marketing.

La pétition initiée par Foodwach en 2015 a recueilli à ce jour plus de 110 000 signatures.

POUR EN SAVOIR PLUS

Nous tenons à votre disposition un dossier complet sur le sujet, rassemblant les communiqués techniques de plusieurs fabricants de films, notre revue de presse sur le cas des huiles minérales, ainsi que les documents officiels des organismes réglementaires.

N'hésitez pas à nous le demander par mail à info@syneric.com.

Crédits photos : Foodwatch