

Emballages alimentaires : L'Anses s'inquiète de la pollution par les huiles minérales

L'agence sanitaire Anses a recommandé mardi de « réduire la contamination des denrées alimentaires par les huiles minérales », des dérivés d'hydrocarbures parfois cancérigènes présents dans de nombreux emballages notamment dans les encres et les adhésifs.

Elle conseille notamment aux fabricants d'emballages de revoir leur « procédé de fabrication » pour utiliser des matières premières qui n'en contiennent pas. Les huiles minérales sont des mélanges complexes issus du pétrole, utilisés principalement dans les encres et adhésifs des emballages alimentaires en papier et en carton. Des travaux en laboratoire ont montré qu'elles pouvaient migrer et se retrouver dans les denrées alimentaires sèches (pâtes, riz, lentilles...) contenues dans ces emballages.

Deux catégories d'huiles sont mises en cause : les MOAH (mineral oil aromatic hydrocarbons) et les MOSH (mineral oil saturated hydrocarbons). Or il a été prouvé qu'au moins certaines MOAH sont cancérigènes et mutagènes (elles entraînent des altérations de l'ADN). Pour ces dernières, l'Agence nationale de sécurité sanitaire de l'alimentation, de l'environnement et du travail « estime qu'il est nécessaire de réduire la contamination (...) en priorité ».

De façon générale, elle recommande de mieux « déterminer la composition des mélanges d'huiles minérales », de réaliser des « études de toxicité supplémentaires » sur ces mélanges et d'obtenir des « données supplémentaires sur la contamination » des aliments par ces substances. « Dans l'attente », l'Anses juge qu'il faudrait dès à présent « limiter l'exposition du consommateur » en utilisant « des encres d'impression, colles, additifs et auxiliaires technologiques » sans MOAH dans la fabrication des emballages en papiers et cartons.

L'agence sanitaire recommande d'appliquer le même principe de précaution aux produits utilisés « dans le domaine de l'impression », car « les journaux et autres supports imprimés entrant dans la filière recyclage sont identifiés comme les principales sources d'huiles minérales dans les emballages alimentaires en papiers et cartons recyclés ».

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 « préoccupante ».

En octobre 2015, l'ONG Foodwatch avait alerté sur la présence d'huiles minérales dans 42 produits de grande consommation vendus en France. Plusieurs distributeurs avaient alors pris des engagements pour réduire cette contamination dans leurs produits.

Lien article : <http://www.agrisalon.com/actualites/2017/05/09/l-anses-s-inquiete-de-la-pollution-par-les-huiles-minerales>