



LAITS POUR BÉBÉS CONTAMINÉS PAR DES HUILES MINÉRALES TOXIQUES

Tests en laboratoire

OCTOBRE 2019

foodwatch[®]

SOMMAIRE

PUBLICATION DE L'ASSOCIATION
foodwatch France

DIRECTRICE DE PUBLICATION
Karine Jacquemart, Directrice générale

RÉDACTION
Camille Dorioz & Ingrid Kragl

CONCEPTION GRAPHIQUE
Océane Enfer

IMAGES
istockphoto

© foodwatch, octobre 2019

INTRODUCTION	3
HUILES MINÉRALES, QUELS RISQUES POUR LA SANTÉ ?	4
COMMENT LES HUILES MINÉRALES CONTAMINENT-ELLES LES LAITS POUR BÉBÉS ?	5
ÉCHANTILLONNAGE ET MÉTHODOLOGIE	6
RÉSULTATS DES TESTS	7
INDUSTRIELS ET AUTORITÉS SAVENT	11
CONCLUSION ET REVENDICATIONS	12
RÉFÉRENCES	13

53 rue Meslay
75003 Paris, FRANCE
+33 (0)9 67 10 86 49
info@foodwatch.fr
www.foodwatch.fr

INTRODUCTION

Laits pour bébés Nestlé et Danone contaminés par des huiles minérales toxiques

foodwatch révèle les résultats de tests réalisés sur seize laits en poudre pour bébés achetés en France, en Allemagne et aux Pays-Bas. L'ONG a mandaté ces tests auprès de trois laboratoires certifiés, et les résultats sont alarmants : **huit produits testés présentent une quantité préoccupante d'hydrocarbures aromatiques d'huile minérale, aussi appelés MOAH.**

Ces substances toxiques sont suspectées d'être **cancérogènes, mutagènes (elles altèrent durablement l'ADN) et de perturber le système endocrinien.** Toute présence détectable de MOAH dans un produit alimentaire est par conséquent inacceptable, d'autant plus dans des produits pour les tout-petits.

foodwatch, en collaboration avec le Réseau Environnement Santé (RES), tire le signal d'alarme depuis 2015. foodwatch avait alors déjà publié une série de tests¹ et pointé du doigt les responsabilités des industriels de l'agroalimentaire – qui sont au courant de ce problème de contamination des aliments mais ne sont pas contraints à protéger la santé des consommateurs – mais aussi des autorités politiques. **Quatre ans plus tard, le problème n'est toujours pas réglé. Or les huiles minérales toxiques qui contaminent nos aliments sont invisibles à l'œil nu.** Il faut donc une réglementation pour nous protéger, en France et en Europe.

Les tout-petits qui consomment les laits testés par foodwatch ne sont pas exposés à un danger immédiat. Cependant, les recommandations de l'Anses, l'agence française de sécurité sanitaire de l'alimentation ainsi que de son équivalent européen, l'EFSA, sont très claires : **toute exposition aux hydrocarbures aromatiques par l'alimentation présente des risques pour la santé.**



- EN FRANCE, FOODWATCH APPELLE NESTLÉ ET DANONE À RAPPELER IMMÉDIATEMENT L'ENSEMBLE DES DEUX PRODUITS CONTAMINÉS : NIDAL LAIT EN POUDRE 1ER ÂGE, DE 0 À 6 MOIS (NESTLÉ) ET GALLIA GALLIAGEST CROISSANCE SANS LACTOSE, DE 12 MOIS À 3 ANS (DANONE)
- DANS L'ATTENTE D'UNE RÉGLEMENTATION POUR PROTÉGER LES CONSOMMATEURS, FOODWATCH APPELLE DE NOUVEAU TOUS LES FABRICANTS ET DISTRIBUTEURS À S'ENGAGER PUBLIQUEMENT À NE COMMERCIALISER QUE DES PRODUITS ALIMENTAIRES SANS PRÉSENCE DÉTECTABLE DE MOAH.



HUILES MINÉRALES, QUELS RISQUES POUR LA SANTÉ ?

Elles n'ont rien à faire dans nos aliments

Les huiles minérales sont présentes dans de nombreux domaines de notre environnement. Elles ont été mises en évidence - par foodwatch, entre autres, lors de nos premiers tests en 2015¹ - dans des aliments de consommation courante comme le riz, les pâtes, les lentilles, les céréales de petit déjeuner, le chocolat en poudre, etc. et souvent dans leurs emballages en carton. On en retrouve aussi dans des jouets pour enfants, les aliments pour animaux et les produits cosmétiques.

Deux types d'huiles minérales contaminent les aliments : les huiles minérales aromatiques (*mineral oil aromatic hydrocarbons*, **MOAH**) et **les huiles minérales saturées** (*mineral oil saturated hydrocarbons*, **MOSH**). Il faut bien les distinguer car selon l'Autorité européenne de sécurité des aliments (EFSA) et l'Agence nationale de sécurité sanitaire de l'alimentation, de l'environnement et du travail (Anses), les différents groupes d'huiles minérales - MOSH et MOAH - n'ont pas le même potentiel toxicologique.

IMPORTANT

L'ABSORPTION DE CES SUBSTANCES, MOAH OU MOSH, NE COMPORTE PAS DE RISQUE AIGU ET IMMÉDIAT POUR LA SANTÉ. CEPENDANT, LES RECOMMANDATIONS DE L'ANSES, L'AGENCE FRANÇAISE DE SÉCURITÉ SANITAIRE AINSI QUE DE SON ÉQUIVALENT EUROPÉEN, L'EFSA², SONT TRÈS CLAIRES : AUCUN DEGRÉ D'EXPOSITION AUX MOAH NE PEUT ÊTRE CONSIDÉRÉ COMME SÛR.

Les hydrocarbures aromatiques d'huiles minérales (MOAH)

Les hydrocarbures aromatiques d'huiles minérales (MOAH) sont particulièrement préoccupants. Ils sont soupçonnés d'être cancérogènes et mutagènes. Leur influence sur le fonctionnement du système hormonal - perturbateurs endocriniens - a également été mise en évidence. Il n'existe pas de dose journalière « sûre » dans le cas de substances potentiellement cancérogènes. Par conséquent, l'Autorité européenne de sécurité des aliments (EFSA) a établi que toute exposition aux hydrocarbures aromatiques par l'alimentation présente un danger.

En France, étant donné le caractère génotoxique et mutagène mis en évidence de certains MOAH, l'Anses estime que **lutter contre la contamination des aliments par ces substances est une priorité**³.

Suite à la campagne de foodwatch lancée fin 2015, la Commission européenne a mis en place en janvier 2017 un programme de surveillance dans les Etats membres de l'Union européenne mais pour l'heure, aucun résultat n'a été publié.

Les hydrocarbures saturés d'huiles minérales (MOSH)

Les hydrocarbures saturés d'huiles minérales sont beaucoup plus fréquents dans les aliments, à des concentrations beaucoup plus élevées. Ces substances s'accumulent dans le corps et peuvent entraîner des dommages sur plusieurs organes, comme l'ont mis en évidence des tests effectués sur des rats. Certains MOSH sont considérés comme préoccupants par l'EFSA au-delà d'un certain taux.



COMMENT LES HUILES MINÉRALES CONTAMINENT-ELLES LES LAITS POUR BÉBÉS ?

Les sources de contamination

Des sources possibles de contamination existent tout au long de la chaîne de production du lait en poudre pour bébés, comme pour tous les produits alimentaires. C'est pourquoi il est difficile d'en identifier les origines précises sur la seule base des analyses en laboratoire. **Les huiles minérales peuvent pénétrer dans les denrées alimentaires à tous les stades de la chaîne de transformation, de la récolte à l'emballage, en passant par le traitement ultérieur.** Dans l'environnement, il y a inévitablement une certaine pollution de fond. Les huiles minérales sont également utilisées spécifiquement par l'industrie alimentaire par exemple comme liants anti-poussière, lubrifiants dans les machines de production, comme agents de démoulage, comme agents de polissage ou dans les adhésifs.

Toutefois, les analyses de foodwatch indiquent qu'il est possible que **des huiles aient été utilisées lors de la fabrication des boîtes en métal**, les rendant inadaptées au contact avec les aliments, car contenant les composants d'huiles minérales MOAH et MOSH qui ont été détectés. Par exemple si les feuilles de métal ou les boîtes, une fois finies, n'ont pas été nettoyées correctement, ces composants d'huiles minérales auraient pu migrer de la face intérieure de la boîte au lait en poudre.

De fait, **les sources de contamination peuvent être multiples**, et ce au-delà de la question de l'utilisation de boîtes métalliques - ici dans le cas des laits infantiles testés. Les tests que foodwatch avait publiés fin 2015¹ et qui montraient que de nombreux produits secs de consommation courante - pâtes, céréales, etc.- étaient contaminés par des MOAH portaient d'ailleurs sur des produits dans des emballages en carton.





ECHANTILLONNAGE ET MÉTHODOLOGIE

Dans les trois pays où foodwatch est présente, les produits ont été achetés durant la dernière semaine de juillet et la première semaine d'août. Les analyses et leurs vérifications ont été effectuées entre août et octobre 2019. En France, les huit produits testés ont été achetés en grande surface à Paris ou région parisienne.

Les produits dans lesquels ont été détectés des MOAH, soupçonnés d'être cancérogènes, ont été testés par trois laboratoires différents et indépendants afin d'assurer le plus haut niveau de précision, de reproductibilité, et de validité. Tous les produits contenant des MOAH au-dessus de la limite de détection de 0,5mg/kg ont été analysés à nouveau dans deux laboratoires différents pour confirmer les résultats obtenus.



Pour ces tests sensibles, foodwatch a sélectionné rigoureusement les laboratoires. Afin de garantir aux tests le maximum de fiabilité les laboratoires retenus devaient répondre aux exigences suivantes :

- ACCRÉDITÉS DIN EN ISO/IEC17025 ET BEAUCOUP D'EXPÉRIENCE DANS L'ANALYSE D'HUILES MINÉRALES.
- POUR LA QUANTIFICATION DES MOSH ET MOAH, UTILISATION DE LA MÉTHODE DE DÉTECTION ONLINE-LC/GC-FID RECOMMANDÉE PAR LA COMMISSION EUROPÉENNE DANS SON « GUIDANCE ON SAMPLING, ANALYSIS AND DATA REPORTING FOR THE MONITORING OF MINERAL OIL HYDROCARBONS IN FOOD AND FOOD CONTACT MATERIALS⁴ » PUBLIÉ EN 2019.

Étant donné l'état actuel des techniques d'analyse et des bonnes pratiques de laboratoire, il n'est pas possible d'obtenir des résultats plus précis.

Comment nous avons évalué les résultats



Les huiles minérales aromatiques (MOAH) sont reconnues potentiellement cancérogènes, mutagènes et perturbateurs endocriniens. Dans l'analyse de nos résultats, les aliments présentant une quantité détectable de MOAH sont par conséquent considérés comme ayant un niveau inacceptable de contamination.



Les huiles minérales saturées (MOSH) s'accumulent dans le corps humain et peuvent endommager différents organes. Aucune quantité journalière acceptable n'a été officiellement fixée pour ces MOSH.



RÉSULTATS DES TESTS

foodwatch a fait analyser **16 laits en poudre pour bébés** – dont 8 achetés en France – afin de vérifier leur niveau de contamination par des huiles minérales. Les tests ont été réalisés par trois laboratoires certifiés. Les seize produits analysés présentent des contaminations très hétérogènes.

S'agissant de **la contamination aux hydrocarbures saturés d'huile minérale (MOSH)**, elle est comprise entre 0,5 mg/kg et 8,4 mg par kilo de produit. S'agissant de **la contamination aux hydrocarbures aromatiques d'huile minérale (MOAH, les plus dangereux)**, la moitié des produits, soit 8 échantillons, se sont révélés contaminés. Nous avons observé des concentrations comprises entre 0,5 mg/kg et 3 mg par kilo de produit. La limite de quantification pour les méthodes utilisées (Online-LC/GC-FID) était de 0,5 mg/kg.

Rappelons que compte tenu des risques que ces substances présentent pour la santé, toute présence détectable de MOAH dans un produit alimentaire est inacceptable, a fortiori dans des produits pour les tout-petits.



À noter :

Ces résultats ne reflètent que les résultats des tests effectués aux temps *t* sur les échantillons de produits sélectionnés. L'absence de présence de MOAH dans huit des produits testés ne garantit aucunement que l'ensemble des lots de ces produits sont exempts de ces substances dangereuses pour la santé.

Seules des mesures de prévention, des plans de surveillance et des contrôles rigoureux de la part des fabricants, des distributeurs et des autorités publiques seraient en mesure de garantir que les produits alimentaires commercialisés ne contiennent pas de MOAH détectables.

C'est pourquoi il est indispensable et urgent que :

- **UNE RÉGLEMENTATION SOIT MISE EN PLACE EN FRANCE ET EN EUROPE POUR INTERDIRE LA COMMERCIALISATION DE TOUT PRODUIT ALIMENTAIRE AVEC PRÉSENCE DÉTECTABLE DE MOAH**
- **TOUS LES FABRICANTS ET DISTRIBUTEURS S'ENGAGENT PUBLIQUEMENT À NE COMMERCIALISER QUE DES PRODUITS ALIMENTAIRES SANS PRÉSENCE DÉTECTABLE DE MOAH**



FRANCE

NOM DU PRODUIT	NESTLÉ NIDAL Lait en poudre 1er âge De 0 à 6 mois (Nestlé)	NESTLÉ GUIGOZ Lait bébé en poudre 1 bio	LACTALIS CÉLIA Lait bébé en poudre 2	LACTALIS CÉLIA Lait bébé en poudre 1 bio	VITAGERMINE Baby bio Optima 2	HIPP Lait pour nourrissons Combiotic 1	DANONE BLÉDINA Blédilait Croissance 3	DANONE GALLIA Galliagest Croissance 3 sans lactose 12 mois à 3 ans sans lactose (Danone)
NUMÉRO DU LOT	90720346AC	90650017C3	8000000047	8000000411	2VT21974	1424990	2021.01.27.26	905764 (019079)
DATE LIMITE DE CONSOMMATION	01.03.2021	01.09.2020	24.09.2020	30.04.2020	10.02.2021	23.12.2019	27.01.2021	19.12.2019
PRÉSENCE D'HYDROCARBURES AROMATIQUES D'HUILE MINÉRALE (MOAH) EN MG/KG	1,2 MG/KG 	N.D. 	N.D. 	N.D. 	N.D. 	N.D. 	N.D. 	0,7 MG/KG 
PRÉSENCE D'HYDROCARBURES SATURÉES D'HUILE MINÉRALE (MOSH) EN MG/KG	5,8 MG/KG	N.D.	2,3 MG/KG	0,8 MG/KG	1,1 MG/KG	0,5 MG/KG	0,7 MG/KG	4,0 MG/KG

N.D. = PRÉSENCE NON-DÉTECTÉE



ALLEMAGNE

NOM DU PRODUIT	NOVALAC Säuglingsmilch- nahrung PRE 400g	NESTLÉ BEBA OPTIPRO PRE 800 g von Geburt an	NESTLÉ BEBA OPTIPRO 1 800 g von Geburt an	NESTLÉ BEBA OPTIPRO 3 800 g ab dem 10. Monat
NUMÉRO DU LOT	A59522 75	91120346AA	9098080621	9108080626
DATE LIMITE DE CONSOMMATION	11.03.2020	10.2020	10.2020	10.2020
PRÉSENCE D'HYDROCARBURES AROMATIQUES D'HUILE MINÉRALE (MOAH) EN MG/KG	0,5 MG/KG 	3,0 MG/KG 	1,9 MG/KG 	N.D. 
PRÉSENCE D'HYDROCARBURES SATURÉES D'HUILE MINÉRALE (MOSH) EN MG/KG	3,8 MG/KG	8,4 MG/KG	5,8 MG/KG	1,9 MG/KG

N.D. = PRÉSENCE NON-DÉTECTÉE



PAYS-BAS

NOM DU PRODUIT	NEOLAC BIOLOGISCH 1 Volledge zuigelingen-voeding 0-6m (Nestlé)	HERO BABY Nutrasense hypoallergen 0-6 maanden	NUTRILON DIEETVOEDING Bij koemelkallergie 1 0-6 maanden	AH ZUIGE-LINGENMELK 1 Standaard 0-6 maanden
NUMÉRO DU LOT	11620	80926-023	907222 41	30397033
DATE LIMITE DE CONSOMMATION	15.01.2021	26.09.2020	22.08.2020	15.04.2021
PRÉSENCE D'HYDROCARBURES AROMATIQUES D'HUILE MINÉRALE (MOAH) EN MG/KG	1,6 MG/KG 	0,8 MG/KG 	1,2 MG/KG 	N.D. 
PRÉSENCE D'HYDROCARBURES SATURÉES D'HUILE MINÉRALE (MOSH) EN MG/KG	4,3 MG/KG	4,1 MG/KG	6,1 MG/KG	3,4 MG/KG

N.D. = PRÉSENCE NON-DÉTECTÉE



INDUSTRIELS ET AUTORITÉS SAVENT

foodwatch tire la sonnette d'alarme depuis 2015

En 2015, foodwatch avait déjà mené une grande campagne de tests sur plus d'une centaine de produits achetés en Allemagne, aux Pays-Bas et en France, pour attirer l'attention sur ce problème de contamination des produits alimentaires par les huiles minérales toxiques et exiger que des mesures soient prises. Car nous savions déjà à l'époque qu'industriels agroalimentaires et autorités publiques connaissaient le problème, mais n'agissaient pas.

Parmi les 42 produits testés achetés en France, 60% étaient contaminés par des MOAH, la catégorie la plus dangereuse d'huiles minérales, et 43% par des MOSH.

Suite à ces révélations, plusieurs grands distributeurs ont pris des engagements publics forts⁵ contre cette contamination dans les produits de leurs marques (E.Leclerc, Lidl, Carrefour, Intermarché, Casino et Système U), mais c'est très largement insuffisant et des **géants de l'industrie agroalimentaire comme Nestlé se font toujours attendre pour prendre un tel engagement, malgré nos multiples échanges et relances depuis quatre ans.**

Résultat en 2019 : trois produits Nestlé sur les cinq achetés en Europe sont contaminés par des MOAH.

Les autorités publiques sont d'une lenteur coupable

La Commission européenne s'est saisie du sujet suite au lancement de la campagne de foodwatch fin 2015, en organisant des petits pas tels qu'un plan de surveillance avec les Etats membres et une collecte de données, mais on est encore bien loin de la mise en place d'une réglementation européenne nécessaire pour protéger tous les consommateurs et consommatrices en Europe, exposés tous les jours à ces substances toxiques invisibles à l'oeil nu.

Quant au gouvernement en France, nous n'avons cessé depuis 4 ans de les interpeller, les rencontrer, leur faire des propositions par exemple d'un simple arrêté interministériel qui permettrait avant une décision européenne de contraindre les entreprises à ne commercialiser que des produits alimentaires sans MOAH. Mais nous n'avons malgré nos relances aucune information claire sur ce dossier mené par le Ministère de l'Economie, et aucune mesure concrète n'a encore été prise.

Pourtant, rappelons que l'Agence nationale de sécurité sanitaire de l'alimentation (Anses³) elle-même a confirmé dans son avis de 2017 qu'il était « nécessaire de réduire la contamination des denrées alimentaires par ces composés en priorité », et le rapport de la Commission d'enquête de l'Assemblée nationale sur l'alimentation industrielle⁶ de 2018 réitère cette recommandation sur les huiles minérales.

CONCLUSION ET REVENDEICATIONS

Les résultats issus des laboratoires publiés par foodwatch suggèrent que la contamination aux huiles minérales n'est pas rare dans les laits en poudre pour bébés vendus en boîte métallique – puisque 50 % des produits testés ont révélé une contamination par des MOAH.

foodwatch ne peut pas affirmer avec certitude d'où provient la contamination aux huiles minérales. Toutefois, les analyses indiquent que l'emballage est une cause probable de la présence d'huile minérale dans le produit, ce qui pourrait signifier que d'autres lots sont affectés. Le problème est bien connu des experts.

A ce stade, foodwatch recommande, à titre préventif, de ne pas utiliser les laits en poudre pour bébés concernés par la contamination aux MOAH.

En France, foodwatch appelle Nestlé et Danone à rappeler immédiatement l'ensemble des deux produits contaminés : Nidal Lait en poudre 1er âge, De 0 à 6 mois (Nestlé) et Gallia Galliagest Croissance sans lactose, de 12 mois à 3 ans (Danone).

Dans l'attente d'une réglementation pour protéger les consommateurs, foodwatch appelle :

-
- **TOUS LES FABRICANTS ET DISTRIBUTEURS À S'ENGAGER PUBLIQUEMENT À NE COMMERCIALISER QUE DES PRODUITS ALIMENTAIRES SANS PRÉSENCE DÉTECTABLE DE MOAH, AVEC UNE PRÉSENCE TRÈS LIMITÉE DE MOSH.**
 - **LES LÉGISLATEURS EUROPÉENS ET LES GOUVERNEMENTS NATIONAUX À METTRE EN PLACE UNE RÉGLEMENTATION CLAIRE ET CONTRAIGNANTE POUR OBLIGER TOUS LES FABRICANTS ET DISTRIBUTEURS À RESPECTER CES RÈGLES.**
-



RÉFÉRENCES

1. **RÉSULTATS DES TESTS EFFECTUÉS PAR FOODWATCH SUR 120 PRODUITS EN 2015 :**
[HTTPS://WWW.FOODWATCH.ORG/FR/ACTUALITES/2015/HUILES-MINERALES-DANS-NOS-ALIMENTS-TOUS-LES-RESULTATS/](https://www.foodwatch.org/fr/actualites/2015/huiles-minerales-dans-nos-aliments-tous-les-resultats/)
2. **SCIENTIFIC OPINION ON MINERAL OIL HYDROCARBONS IN FOOD, EFSA, 2012 (MIS À JOUR 2013) :**
[HTTPS://WWW.EFSA.EUROPA.EU/FR/EFSAJOURNAL/PUB/2704](https://www.efsa.europa.eu/fr/efsajournal/pub/2704)
3. **L'ANSES ÉMET DES RECOMMANDATIONS POUR RÉDUIRE LA CONTAMINATION DES DENRÉES ALIMENTAIRES PAR LES HUILES MINÉRALES, 2017 :**
[HTTPS://WWW.ANSES.FR/FR/CONTENT/L%E2%80%99ANSES-%C3%A9MET-DES-RECOMMANDATIONS-POUR-R%C3%A9DUIRE-LA-CONTAMINATION-DES-DENR%C3%A9ES-ALIMENTAIRES-PAR](https://www.anses.fr/fr/content/l%E2%80%99ANSES-%C3%A9MET-DES-RECOMMANDATIONS-POUR-R%C3%A9DUIRE-LA-CONTAMINATION-DES-DENR%C3%A9ES-ALIMENTAIRES-PAR)
4. **GUIDANCE ON SAMPLING, ANALYSIS AND DATA REPORTING FOR THE MONITORING OF MINERAL OIL HYDROCARBONS IN FOOD AND FOOD CONTACT MATERIALS (ORIENTATIONS CONCERNANT L'ÉCHANTILLONNAGE, L'ANALYSE ET LA COMMUNICATION DES DONNÉES POUR LA SURVEILLANCE DES HYDROCARBURES D'HUILES MINÉRALES DANS LES DENRÉES ALIMENTAIRES ET LES MATÉRIAUX EN CONTACT AVEC LES DENRÉES ALIMENTAIRES), COMMISSION EUROPÉENNE, 2019 :**
[HTTPS://EC.EUROPA.EU/JRC/EN/PUBLICATION/GUIDANCE-SAMPLING-ANALYSIS-AND-DATA-REPORTING-MONITORING-MINERAL-OIL-HYDROCARBONS-FOOD-AND-FOOD](https://ec.europa.eu/jrc/en/publication/guidance-sampling-analysis-and-data-reporting-monitoring-mineral-oil-hydrocarbons-food-and-food)
5. **ALIMENTS AUX HYDROCARBURES : DES DISTRIBUTEURS S'ENGAGENT, LE GOUVERNEMENT TRAÎNE :**
[HTTPS://WWW.FOODWATCH.ORG/FR/ACTUALITES/2016/ALIMENTS-AUX-HYDROCARBURES-DES-DISTRIBUTEURS-SEN-GAGENT-LE-GOUVERNEMENT-TRAÎNE/](https://www.foodwatch.org/fr/actualites/2016/aliments-aux-hydrocarbures-des-distributeurs-sengagent-le-gouvernement-traîne/)
6. **RAPPORT DE LA COMMISSION D'ENQUÊTE DE L'ASSEMBLÉE NATIONALE SUR L'ALIMENTATION INDUSTRIELLE :**
[HTTP://WWW.ASSEMBLEE-NATIONALE.FR/15/PDF/RAP-ENQ/R1266-TI.PDF](http://www.assemblee-nationale.fr/15/pdf/rap-enq/r1266-ti.pdf)

foodwatch[®]