

Des hydro-carbures dans les barres chocolatées Kinder, Lindt, Sun rice d'Aldi... ?

écrit par Christine Tasin | 7 juillet 2016



Ferrero est mis en cause "*Ferrero est une [entreprise agroalimentaire italienne](#), créée en [1946](#) par [Pietro Ferrero](#) à [Alba](#) en [Italie](#), spécialisée dans la [confiserie](#) et connue par des produits phares tels que [Nutella](#), [Kinder](#), [Ferrero Rocher](#), [Mon Chéri](#) et [Tic Tac](#)". Wikipedia et en appelle à l'UE, on peut s'attendre à voir sortir une "étude scientifique" prouvant que l'on peut sans grand danger consommer les produits incriminés... Comme ils l'avaient fait pour l'[huile de tournesol](#) mélangée elle aussi aux hydrocarbures...*

Le Grand Remplacement, ça ne leur suffit pas, il faut en plus qu'ils empoisonnent nos enfants... On n'ose pas imaginer qu'en sus des bénéfices substantiels faits par les multinationales qui commercialisent Kinder, Lindt et compagnie, les laboratoires ont beau coup à gagner en traitements coûteux contre le cancer...

Vive l'ultra-libéralisme, vive la mondialisation, vive l'Union Européenne !

Kinder : Les barres chocolatées contiendraient des substances cancérigènes

Alors que son œuf surprise a été récemment [banni du Chili](#) pour lutter contre la malbouffe, Kinder se retrouve à nouveau pointé du doigt.

L'association allemande [Foodwatch](#), qui a testé vingt produits, vient en effet de mettre en évidence [la présence d'hydrocarbures](#), à des niveaux dangereux, dans plusieurs aliments chocolatés. Parmi eux, les barres de la marque, mais aussi d'autres produits des marques Lindt et Rübzahl.



[foodwatch @foodwatch_de](https://twitter.com/foodwatch_de)

Schlägt Wellen auch in Belgien, Frankreich...<https://twitter.com/GRENZECH0net/status/750672711274332161> ...

Des hydrocarbures saturés et huiles minérales aromatiques...

L'association de défense des droits des consommateurs a identifié deux types d'huiles présentes dans ces friandises : d'une part, des hydrocarbures saturés, « qui peuvent s'accumuler dans le corps et endommager durablement les organes », en particulier chez les adultes, précise [Pourquoi Docteur](#).

D'autre part, des huiles minérales aromatiques. « Toutes deux sont connues pour agir comme des cancérigènes et ont des effets délétères sur le génome humain », ajoute le site spécialisé.

... Provenant du chocolat, des emballages ou des machines

Mais alors, pourquoi ces substances a priori nocives se sont retrouvées dans ces sucreries appréciées des plus jeunes comme des « grands enfants » ? Selon Foodwatch, les huiles minérales pourraient provenir du chocolat lui-même, des emballages (en particulier ceux conçus à partir de papier recyclé), ou des machines de fabrication.

Face à ce constat, l'association a demandé aux industriels de retirer leurs produits du marché et invite l'ensemble des consommateurs à renoncer à des friandises très populaires.

[>> A lire aussi : Pâtes, riz, céréales: Quelles marques faut-il privilégier pour ne pas avaler d'hydrocarbures?](#)

De son côté, Ferrero a réagi en « évoquant un problème complexe nécessitant une concertation européenne sur la question », d'après [Le Parisien](#), qui relaie le communiqué de société propriétaire de la marque Kinder.

<http://www.20minutes.fr/sante/1883715-20160707-kinder-barres-chocolatees-contiendrait-substances-cancerogenes>

Le communiqué de Ferrero

La discussion sur les composants d'hydrocarbures d'huiles minérales (MOH) dans des produits alimentaires n'est pas nouvelle et affecte une grande variété de produits alimentaires des catégories les plus différentes. Foodwatch Allemagne a récemment testé plusieurs produits de confiserie et a détecté les traces de composants d'hydrocarbures d'huiles minérales.

Cependant, les traces d'huile minérale existent presque partout dans l'environnement et ils peuvent être transférés à la nourriture de beaucoup de façons différentes. Les sources de migration principales sont, par exemple, des composants d'huile minérale provenant d'encre d'imprimerie qui sont présentes dans l'emballage issu du recyclage et qui, via la fibre recyclée pendant le transport, migrent aux matières premières et aux produits alimentaires.

Comme cette question a une influence sur plusieurs industries et aussi en raison de la complexité du sujet, un effort commun de toutes les parties prenantes de chaîne alimentaire est exigé, y compris le commerce des matières premières dans et en dehors de l'Europe.

Chez Ferrero, ensemble avec tous nos partenaires de chaîne d'approvisionnement, nous travaillons sur des solutions techniques pour minimiser ces substances omniprésentes autant que possible et éviter leur transfert et leur migration à la nourriture. Par exemple, nous utilisons déjà exclusivement des fibres vierges venant de chaînes d'approvisionnement durables certifiées et aucune matière recyclée pour notre emballage principal.

Ferrero voudrait rassurer (les consommateurs) que tous les produits Ferrero sont créés avec une qualité extrême et la plus grande attention est portée à la sécurité des produits toujours conformément à toutes les législations légales.

Article sur Le Parisien

Sale temps pour les [Kinder](#). Rien à voir avec la météo qui pourrait faire fondre les fameuses barres chocolatées de la marque Ferrero mais bien avec une polémique qui monte en Europe. Une alerte sanitaire vient d'être lancée par l'association allemande Foodwatch, relayée [par le magazine Der Spiegel](#).

Ouverture dans 3

Contenu sponsorisé Conforama Soldes deuxième démarque jusqu'à -80%! Lire la suite



Lire la suite



[by](#)

Cette association indépendante allemande dénonce la présence à un niveau inquiétant d'hydrocarbures d'huiles minérales connues sous l'acronyme MOH dans les barres de [chocolat](#) produites par l'entreprise italienne Ferrero, ainsi que dans des friandises

Sun Rice d'Aldi. Le hic, c'est que dans l'industrie alimentaire, ces huiles minérales sont utilisées par exemple en tant que lubrifiants pour des machines ou dans les emballages !

L'Autorité européenne de sécurité des aliments classe ces «hydrocarbures aromatiques» comme «peut-être «cancérogène et mutagène». Selon Foodwatch, cette substance chimique serait donc cancérogène à trop forte concentration. Elle invite dès lors l'ensemble des consommateurs à renoncer à consommer ces friandises si populaires dans les cours de récréation.

«L'impact potentiel des MOH sur la santé humaine varie largement; les MOH dits «aromatiques» peuvent agir comme des cancérigènes génotoxiques (c'est-à-dire qu'ils peuvent endommager l'ADN, le matériel génétique des cellules, et également provoquer le cancer), tandis que certains MOH «saturés» peuvent s'accumuler dans les tissus humains et induire des effets indésirables pour le foie», précisait l'Autorité européenne de sécurité des aliments [dans un rapport datant de juin 2012](#).

Contactée, la marque Ferrero a réagi via un communiqué évoquant un problème complexe nécessitant une concertation européenne sur la question. Cette nouvelle polémique n'arrange sûrement pas l'entreprise italienne. [Récemment ses œufs surprise ont été bannis au Chili car ils encourageraient l'obésité infantile](#).

Coïncidence troublante, cette alerte sanitaire intervient au moment même où une enquête américaine montre que la consommation d'acides gras trans ou de graisses saturées comme le beurre, utilisé dans les produits Ferrero, provoque un risque accru de mortalité. La recherche publiée mardi a été effectuée sur plus de 126.000 participants pendant 32 ans qui ont répondu à un questionnaire sur leur alimentation et leur mode de vie tous les deux à quatre ans ainsi que sur leur santé. Plus de 33.300 décès ont été enregistrés dans ce groupe pendant l'étude.

Les chercheurs ont constaté que les acides gras trans – résultant de procédés industriels des matières grasses végétales et en passe d'être éliminés dans l'alimentation – avaient le plus grand impact négatif sur la santé avec un risque accru de 16% de la mortalité. Quant aux graisses saturées, comparativement au même nombre de calories provenant des féculents, chaque augmentation de 5% de leur consommation a coïncidé à un accroissement de 8% de la mortalité.

En revanche, remplacer ces aliments par des graisses insaturées, dont celles trouvées dans l'huile d'olive, et des poissons gras comme le saumon, réduisent le risque de mortalité, a également déterminé cette étude parue dans la revue médicale JAMA Internal Medicine. Ces résultats viennent conforter les dernières recommandations fédérales contenues dans le guide diététique 2015-2020.

Le fait de «remplacer les graisses saturées comme le lard, et le gras dans la viande rouge par des graisses insaturées (huile d'olive, de soja ou de colza) peut procurer d'importants bienfaits pour la santé et devrait continuer à être un message clé dans les recommandations diététiques», soulignent les auteurs.

<http://www.leparisien.fr/laparisienne/sante/sante-les-barres-de-chocolat-kinder-sont-elles-cancerogenes-06-07-2016-5945481.php#xtref=http%3A%2F%2Fresistancerepublicaine.com%2F%3Fp%3D41033%24preview%3Dtrue>