

*Le canard enchaîné* 21/05/08

## **Huile de moteur (suite)**

# **Dans la sauce moutarde aussi...**

**M**IEUX vaut tard... Le jeudi 15 mai, c'est-à-dire le lendemain du jour où « Le Canard » a raconté comment 40 000 tonnes d'huile de tournesol d'origine ukrainienne coupée à l'huile de moteur se sont retrouvées dans les supermarchés européens, la Répression des fraudes s'est fendue de son premier communiqué sur le sujet. Elle était pourtant au courant de l'affaire depuis le 22 avril...

Dans ce texte, la DGCCRF confirme avoir autorisé la vente

de tous les produits fabriqués avec moins de 10 % d'huile frelatée, mais ne dit pas grand-chose de plus. Rien sur les 200 produits concernés. Rien sur le groupe Saipol, propriétaire de Lévrier, qui a importé en France toute cette bonne huile. Rien sur le nom des clients de Saipol qui ont acheté la plus grosse quantité d'huile de tournesol frelatée. « Le Canard » se propose donc de combler quelques lacunes...

Parmi les principaux clients figurent Saupiquet (le spécialiste du poisson en conserve) ou encore Unilever, le géant de l'agroalimentaire (propriétaire des marques Knorr, Magnum, Fruit d'Or, Miko, Planta Fin, Amora,

etc.). Lequel géant s'est carrément retrouvé avec pas moins de 1 500 tonnes d'huile contaminée sur les bras.

Contacté par « Le Canard », Unilever France précise s'être « strictement conformé aux recommandations des pouvoirs publics » tout en expliquant que « ce n'est pas la peine d'affoler le consommateur » puisque avec l'huile de moteur « il n'y a aucun danger » et « aucun impact sur le goût ». Et de jurer que seules les mayonnaises, moutardes spéciales et sauces sont concernées. Vous en reprendrez bien une lampée ?

Même son de cloche côté grande distribution.

Chez Carrefour-Promodes (200 références concernées) ou Auchan (40 références), on ne voit pas pourquoi laisser en vente des produits farcis à l'huile de moteur poserait un problème, à partir du moment où c'est autorisé et sans danger pour la santé. Il faut dire que l'huile de tournesol, l'industrie agroalimentaire en raffole. Elle en met dans les bâtonnets de surimi (4 %), le céleri rémoulade (9 %), la soupe de poisson en conserve (10 %), le poisson pané (9 %), les paupiettes de veau (1 %), le thon et les sardines à l'huile (7 %), etc.

Au rayon sucré, ce n'est pas non plus ce qui manque, entre les pâtes à tartiner chocolatées (19 %), le blé pour petit déjeuner (2 %), les gaufrettes à la confiture (2 %), les barres céréalières et sucrées pour enfants (15 %), les cookies (20 %), etc. Le must restant la mayonnaise (78 %), ta-

lonnée par le tarama (50 %), la sauce béarnaise (45 %), les chips (36 %) ou encore la sauce vinaigrette allégée (25 %).

Pour être bien sûr que l'agroalimentaire puisse écouler en paix son stock, la Commission européenne en a rajouté une louche. Non seulement elle a autorisé la vente des produits contenant moins de 10 % d'huile de tournesol frelatée, mais elle a depuis donné le feu vert pour la commercialisation de tout ce qui affiche moins de 300 milligrammes par kilo d'huile contaminée.

Voilà qui va permettre à l'industriel de vendre de l'huile sale en bouteille après l'avoir diluée dans de l'huile propre.

Petit calcul. Comme l'a indiqué au « Canard » la Commission européenne, sur les 7 grammes par kilo d'huile de moteur présents dans l'huile de tournesol, il en reste après raffinage 2 grammes par kilo. Résultat : les Européens sont appelés à ingurgiter 80 tonnes de lubrifiant au total, dont 5,6 tonnes rien que pour le consommateur français.

Ça baigne dans l'huile !

**Professeur Canardeau**

### **Le coin des piqueurs**

**E**PATANT, l'article du « Parisien » sur la mixture ukrainienne ! « Le Canard » du 14 mai avait titré : « De l'huile de moteur dans la mayo », « Le Parisien » (16/5) titre : « De l'huile de moteur dans la mayonnaise... » Nuance.

Et de citer une « note de la DGCCRF datant du 7 mai », selon laquelle il est impossible de connaître le nombre de retraits de lots frelatés, note qu'il n'a pu trouver que dans notre journal, puisqu'elle nous avait été adressée par la DGCCRF en réponse à une question du « Canard ».

Prochain sujet de papier : l'huile de coude pour faire des enquêtes ?