

Réponse à votre demande

ven. 02/02/2024 09:51

Madame,

Ci-joint les réponses à vos questions que nous avons souhaitées exhaustives. Désolée pour le délai. N'hésitez pas à revenir vers moi si besoin. Bien Cordialement.

Jaunes d'œufs

Compte tenu des tensions sur le marché des œufs liées notamment à l'épidémie de grippe aviaire, nous sommes confrontés, comme beaucoup d'autres opérateurs du secteur alimentaire, à des difficultés d'approvisionnement nous conduisant à ajuster légèrement la composition de nos produits pour continuer à pouvoir produire certaines recettes que les consommateurs aiment, dans notre usine à proximité de Dijon.

Maille a choisi un approvisionnement en œufs 100% français, provenant de ses fournisseurs habituels.

Les nouveaux jaunes d'œufs, français, utilisés dans la recette permettant d'obtenir une texture plus ferme avec une quantité moindre, nous avons dû rééquilibrer la quantité utilisée ainsi que la quantité d'huile afin de continuer à obtenir la texture et le goût que les consommateurs aiment.

Ce changement n'a aucun impact significatif sur le goût, la texture, ni sur la qualité des produits, comme l'ont confirmé les tests à l'aveugle réalisés avec des consommateurs qui l'apprécient toujours autant.

D'après le code de Bonnes Pratiques du Code sectoriel, la teneur totale en matières grasses doit être au minimum de 70% et la teneur en jaune d'œuf de minimum 5% afin que la recette réponde à l'appellation "mayonnaise".

Nos recettes Maille continuent à satisfaire ces critères et figurent parmi les recettes contenant le plus de jaune d'œuf avec 7% dans les recettes Fins Gourmets, là où la moyenne du marché (sur les références les plus importantes) se situe aux alentours de 5,5%.

Oeufs de poules élevées en plein air :

La mention « œuf de poules élevées en plein air » a été retirée de l'étiquette de la mayonnaise Maille à partir de fin août 2023 en raison des difficultés d'approvisionnement liées à l'épidémie de grippe aviaire.

La succession d'épidémies de grippe aviaire a entraîné à plusieurs reprises ces dernières années le confinement d'une vaste majorité des volailles françaises pour limiter la propagation du virus, et ce, sur des périodes prolongées.

Pour cette raison, dans un souci de transparence et conformément à la réglementation en vigueur, Maille a choisi de retirer la mention « œufs de poules élevées en plein air » de l'étiquette de sa mayonnaise.

Cette modification n'affecte en rien la qualité de nos produits : soucieux du bien-être animal, Maille utilise des œufs provenant de poules élevées au sol, en grange, dans des conditions optimales.

Cette situation est amenée à évoluer en fonction de la situation sanitaire, qui pour le moment ne permet pas de se prononcer sur un retour à court terme à l'élevage des poules en plein air.