

Foodwatch

A l'attention de Camille Dorioz

Saint Geours de Maremne, le 1^{er} décembre 2021

Monsieur,

Nous faisons suite à votre mail adressé le 30 novembre dernier afin de vous apporter quelques éléments de réponses concernant la confection de notre confit d'oignons Labeyrie.

Ce confit d'oignons Labeyrie est une production haut de gamme, fabriquée par une petite entreprise située dans le Lot-Et-Garonne (47).

En effet , Labeyrie a fait le choix d'une entreprise de moins de 50 salariés certifiée IFS Food au niveau supérieur et labellisée Bioentreprisedurable® et PME+

La recette de ce confit d'oignons est par ailleurs sans aucun additif.

Le vin blanc sec et le vinaigre de vin utilisés pour le confisage sont de provenance France et les oignons sont d'origine garantie Union Européenne.

Enfin, le choix d'un petit conditionnement adapté aux tables de fêtes a une incidence sur le prix car cela implique beaucoup plus de manutention.

Pour rappel, le petit conditionnement est particulièrement adapté aux tables de fêtes qui, selon la même étude Kantar de mars 2019, regroupent en moyenne 7 convives dans un contexte hors confinement. Le conditionnement contient donc 8 à 16 cuillérées de confit d'oignons, en fonction de la taille des pots, correspondant à 1 à 2 portions de foie gras par personne.

Cordialement,

L'équipe Labeyrie Fine Foods