

Foodwatch
A l'attention de Madame DORIOZ Camille
53 rue Meslay
75003 Paris

Paris, le 20 juillet 2020

Lettre Recommandée avec Accusé de Réception

Objet : Réponse à votre courrier du 6 décembre 2019 concernant votre demande de modifications sur le produit Pain d'épices au miel de Brossard et lancement du Calendrier du vent Foodwatch 2019

Madame,

Concernant votre courrier en date du 6 décembre dernier, nous nous permettons de revenir tardivement vers vous, car celui-ci a fait l'objet d'études auprès de différents services au sein de notre entreprise. Nous souhaitons par la présente partager avec vous nos conclusions.

Vous avez porté à notre connaissance le lancement du Calendrier « du Vent 2019 » dans le cadre de votre mission de défense des consommateurs. Notre produit Pain d'épices au miel de Brossard s'est trouvé être l'une des cases de votre calendrier, et cela car, selon vous, il pouvait induire le consommateur en erreur quant à la mention « au miel ».

Aussi, il nous semble important de porter à votre connaissance les informations suivantes.

Concernant la mention « au miel »

Vous évoquez que la mention « au miel » « ne laisse pas imaginer » que ce produit contient bien plus de sucre et de glucose-fructose que de miel (8%).

Selon la Charte Professionnelle des Biscuits et Gâteaux de France, organisation professionnelle à laquelle nous appartenons, le pain d'épices peut contenir des matières sucrantes seules ou en mélange.

Dans cette même charte, partagée avec la DGCCRF, a été entériné un pourcentage dit « non-alibi » de 5% devant être respecté pour la mise en avant d'un ingrédient.

La mise en œuvre de 8% de miel est donc conforme à notre charte professionnelle.

De plus, il n'est pas nécessaire d'utiliser uniquement du miel pour avoir droit à l'appellation « au miel ». Seule l'appellation « pur miel » requiert la mise en œuvre unique de miel.

Toutefois, à votre écoute ainsi qu'à celle de nos consommateurs, nous avons décidé de faire évoluer le packaging en remplaçant la mention « au miel » par « touche de miel », comme ci-dessous :



Concernant la recette

En parallèle de l'évolution de l'emballage, des solutions alternatives à l'utilisation du sirop de glucose-fructose sont en cours d'étude.

Nos équipes travaillent en effet au quotidien sur l'amélioration continue de nos recettes. C'est l'une des priorités de notre entreprise.

Enfin, sachez que nous attachons une grande importance à la transparence des informations données à nos consommateurs et à la qualité de nos gâteaux que ce soit sur le plan sanitaire, gustatif ou nutritionnel.

En vous remerciant par avance de l'attention que vous porterez à ce courrier, je vous prie de croire, Madame, en l'expression de mes salutations distinguées.

Murielle Le Trocquer
Directrice générale adjointe

