

A l'attention de Madame Stéphanie Pargade
Brands Marketing Director France

Paris, le 6 décembre 2022

Objet : Demande de modifications sur le produit Macarons apéritifs au bloc de foie gras de canard avec une pointe d'épices de Labeyrie et lancement de *la Table de Noël des Arnaques* de foodwatch

Madame Stéphanie Pargade,

foodwatch est une organisation indépendante de défense des consommateurs présente en France, en Allemagne et aux Pays-Bas, qui milite pour plus de transparence dans le secteur alimentaire et l'accès de tous et toutes à une alimentation saine.

Ce 6 décembre 2022, notre association publie [sur notre site internet](#) la *Table de Noël des arnaques* dans le cadre de notre campagne *Arnaques sur l'étiquette* avec 10 exemples de produits alimentaires liés aux fêtes qui illustrent le problème du marketing sur les emballages qui peut induire en erreur les consommateur-rices.

Nous attirons votre attention sur le fait que **le produit Macarons apéritifs au bloc de foie gras de canard avec une pointe d'épices de Labeyrie se trouve épinglé sur la *Table de Noël des arnaques*. Ce produit induit les consommateur-rices en erreur car l'emballage de ce produit chic masque du nitrite de sodium, censé jouer – pour le moins surprenant pour un produit surgelé – le rôle de conservateur, et surtout un additif controversé pour la santé.**

Avec foodwatch, plus de 350 000 citoyen-nés exigent une alimentation sans nitrites ajoutés¹. **Dans un rapport publié en juillet 2022, l'Anses confirme le lien entre risque de cancer et exposition aux nitrites et nitrates via la viande transformée.**

Derrière les emballages et les étiquettes, **c'est pour le droit à la transparence de l'information sur l'alimentation que foodwatch milite. Les consommateurs et les consommatrices doivent pouvoir faire des choix informés et conscients** tant pour leur accès à une alimentation saine et durable que pour leur pouvoir d'achat. En tant que fabricant, vous êtes responsables par le packaging et le marketing de vos produits de leur fournir les clés pour faire ces choix, et en tout état de cause d'écartier tout risque de confusion.

Cette responsabilité est inscrite clairement dans l'article 16 de la réglementation européenne 178/2003 : « [...] l'étiquetage, la publicité et la présentation des denrées alimentaires [...], y compris leur forme, leur apparence ou leur emballage, les matériaux d'emballage utilisés, la façon dont ils sont présentés et le cadre dans lequel ils sont disposés, ainsi que les informations diffusées par n'importe quel moyen, ne doivent pas induire le consommateur en erreur. »

C'est pourquoi foodwatch demande à Labeyrie **de modifier la recette de son produit en supprimant les nitrites et nitrates. Le marketing des fêtes ne doit pas jouer avec la santé et le portefeuille des consommateurs et des consommatrices.**

Dans l'attente de votre réponse, veuillez noter que, par souci de transparence, foodwatch se réserve le droit de rendre publiques notre lettre ainsi que les réponses que vous voudrez bien y apporter.

¹ <https://www.foodwatch.org/fr/sinformer/nos-campagnes/alimentation-et-sante/additifs/petition-stop-aux-nitrites-ajoutes-dans-notre-alimentation/>



Nous vous prions de croire, Madame Stéphanie Pargade, en l'expression de nos salutations respectueuses.



Audrey MORICE
Chargée de campagne
Campaigner

A handwritten signature in blue ink, appearing to read "Audrey Morice".

Bonjour,

Comme je m'y étais engagé, suite à votre dernier message, je vous prie de trouver ci-dessous des éléments concernant les produits "Macarons Foie Gras Labeyrie" & "Feuilletés de Noël Blini".

Pour rappel, comme je vous le disais lors de nos précédents échanges, ces produits sont sous licence Ajinomoto, qui produit et commercialise les références de produits surgelés à marque Labeyrie et Blini.

Ces produits et ces ingrédients sont totalement conformes avec la réglementation en vigueur et notamment le Règlement 1169/2011 concernant l'information du consommateur sur les denrées alimentaires

Pour vous apporter des précisions:

#1/ Présences de nitrites dans le foie gras des macarons

Les nitrites sont des composés qui jouent un rôle dans la conservation des produits carnés dont le bloc de foie gras à la fois sur un plan organoleptique (couleur) et sur un plan sanitaire (protection contre les germes pathogènes du type Clostridium botulinum).

Un projet est mené depuis plusieurs années chez Labeyrie Fine Foods afin de supprimer les nitrites de nos produits. Ce travail est axé sur des optimisations et ajustements de nos process actuels de fabrication qui nous permettent de maintenir une couleur optimale du produit tout en lui assurant une qualité sanitaire irréprochable. L'objectif est bien la suppression et non la substitution de ces composés.

Aujourd'hui 60% de nos Foies Gras sont sans nitrites, et nous continuons à travailler sur l'ensemble de nos produits Foies Gras, dans l'objectif d'atteindre 100% de sans nitrites.

#2/ Petits feuilletés Blini

L'huile de palme utilisée dans les petits feuilletés Blini est certifiée RSPO (Roundtable on Sustainable Palm Oil) avec une chaîne de traçabilité de niveau Ségrégré, ce qui signifie que cette huile de palme :

1. a été produite dans des plantations auditées par une tierce partie sur la mise en place de bonnes pratiques sociales, environnementales et économiques.
2. peut être retracée jusqu'aux plantations certifiées.
3. provient de forêts avec des zones à hautes valeurs de conservation (HCV) et à haut stock de carbone (HCS) qui sont protégées et gérées, afin d'aider à la protection des habitats de nombreuses espèces différentes de flore, d'animaux et d'oiseaux.

Conformément à la réglementation en vigueur, la présence d'huile de palme ainsi que la présence de nitrite sont mentionnées au niveau de la liste des ingrédients de nos produits de façon visible et lisible, et ne sont donc pas dissimulées.

Cordialement,
Stéphane Billiet

Stéphane Billiet pour Labeyrie Fine Foods
We change - 1 rue de Caumartin - 75009 Paris