

12 avril

Bonjour madame,

Sachez que chaque année, nos cuisiniers améliorent nos recettes pour proposer aux consommateurs les meilleurs produits à tout point de vue. Cela fait partie de notre démarche d'amélioration continue, et est nécessaire car l'environnement est en constante évolution, notamment en termes de disponibilité matière. Nos cuisiniers optimisent les recettes selon 5 objectifs : le goût, les qualités nutritionnelles et la naturalité des produits, leur praticité, leurs différents impact RSE, et leur accessibilité prix.

Dans le cas du haché, l'objectif essentiel des différents changements est d'améliorer la tendreté et le goût.

Comme expliqué précédemment, nous avons modifié la recette du haché de jambon pour avoir une texture plus moelleuse, un meilleur goût et répondre ainsi aux attentes de nos consommateurs.

Le changement de recette de janvier 2024 s'inscrit dans la continuité de l'amélioration de la recette d'avril 2023, pour essayer de trouver le juste équilibre avec le filet de porc dans le but d'avoir une texture plus moelleuse après réchauffage.

Pendant cette période de transition et pour être conforme à la réglementation Inco, nous avons intégré la quantité de filet à la viande de porc dans la liste d'ingrédients.

Ces évolutions n'ont pas impacté les valeurs nutritionnelles et notamment le taux de protéines. Elles ont aussi permis de retrouver du moelleux pour satisfaire nos consommateurs.

Bien cordialement,

2 février 2024

Bonjour Madame Morice,

Sur les changements de recette et de format :

- Pour le Haché de jambon : nous confirmons qu'un changement de recette a été opéré en avril 2023. L'objectif de ce changement de recette était de renouer avec une texture plus moelleuse pour répondre aux attentes des consommateurs.

- Pour les Blancs de dinde dorés au four : nous confirmons qu'un changement de recette a été opéré en avril 2020. L'objectif de ce changement de recette était de réduire la quantité de sel pour un passage d'un Nutri-Score C à B. Afin de maintenir un bon goût nous avons renforcé la quantité de bouillon pour compenser la diminution de la quantité de sel, ce qui a eu un impact sur le pourcentage du filet de dinde.

Tous les changements significatifs sur nos produits sont annoncés en front pack avec un logo spécifique.

Cordialement,

De : Audrey Morice

Envoyé : mercredi 24 janvier 2024 12:28

À :

Objet : RE: Suite à vos courriers

AVERTISSEMENT SÉCURITÉ: Ce courriel provient de l'extérieur de l'organisation soyez encore plus vigilant. Ne cliquez pas sur des liens ou n'ouvrez pas de pièces jointes à moins de reconnaître l'expéditeur et de savoir que le contenu est sûr.

Bonjour Madame

Je me permets de vous réécrire suite à ma précédente sollicitation.

Pourriez-vous revenir vers moi et répondre aux questions ci-dessous s'il vous plaît ? Je vous remercie.

Cordialement,

De : Audrey Morice

Envoyé : lundi 15 janvier 2024 10:37

À :

Objet : RE: Suite à vos courriers

Bonjour Madame

Merci pour ces éléments de réponse, qui ne donnent néanmoins pas suite aux questions adressées par courrier.

Pourriez-vous s'il vous plaît m'apporter des précisions sur les éléments suivants : nous avons constaté un changement dans la recette de deux de vos produits.

Dans les hachés à poêler au jambon, le jambon de porc 75% semble avoir été remplacé par du jambon de porc 48% et filet de porc 11%.

Dans le blanc de dinde, le filet de dinde semble être passé de 86% à 82%.

Pourriez-vous s'il vous plaît confirmer ces changements et répondre aux questions suivantes :

- Comment et à quelle date ont-ils été effectués ?
- Comment ont-ils été communiqués aux consommateurs et consommatrices ?
- Dans le blanc de dinde, par quoi a été remplacé le filet ?

Par avance, je vous remercie pour votre retour.

Cordialement,

De :

Envoyé : vendredi 15 décembre 2023 09:18

À : Audrey Morice <

Objet : Suite à vos courriers

Chère madame,

Pour évoquer les sujets sur lesquels vous nous interpelez, il faut d'abord rappeler deux points importants :

1. les distributeurs sont libres de fixer leurs prix de vente auprès des consommateurs ;
2. dans le contexte inflationniste subi depuis 2 ans, les marges de Fleury Michon sont restées très faibles, de l'ordre de 1% du chiffre d'affaires.

Notre offre de produits est très large, et nous travaillons chaque année de nombreuses évolutions de recettes qui répondent à des enjeux multiples : les saveurs, la qualité nutritionnelle et naturalité, la qualité des matières premières, la réglementation, le Nutri-Score, etc. Chaque changement est validé en toute transparence avec les études consommateurs nécessaires.

Il est évidemment toujours précisé de manière visible sur les emballages de nos produits.

Bien cordialement