

## Notre réponse à Foodwatch. 27/09/19. Bouillon Knorr

Bonjour Madame Dorioz, Bonjour Foodwatch,

**Chez Knorr, nous voulons être aussi transparents que possible avec nos consommateurs.** Nous aurions pu vous fournir toutes ces informations en amont si vous nous aviez contactés. C'est dommage car à plusieurs reprises nous avons souhaité vous rencontrer mais cela ne semble pas possible. Alors voici notre réponse sur notre « Bouillon aux herbes et avec de l'huile d'olive Puget ».

Vos propos concernent un ancien emballage de notre « Bouillon aux herbes et avec de l'huile d'olive Puget » que nous n'utilisons plus et que nous avons retravaillé afin d'apporter plus de transparence aux consommateurs. Présent en rayon depuis Mai 2019, le nouvel emballage de ce bouillon fait apparaître une nouvelle dénomination commerciale plus précise : « Bouillon aux herbes et avec de l'huile d'olive Puget » qui vient remplacer l'ancienne « Bouillon aux herbes et à l'huile d'olive Puget ».



Par ailleurs, d'autres améliorations visuelles ont été apportées afin de refléter au mieux la liste d'ingrédients du produit. Et proposer une suggestion de présentation. La mise en avant de l'huile d'olive est justifiée par la saveur facilement identifiable qu'elle procure à notre bouillon. Au travers de la composition actuelle du produit, d'un point de vue technique, le bouillon ne pourrait pas avoir la structure recherchée si l'huile d'olive était présente en plus grande quantité. En parallèle de l'huile d'olive, nous avons besoin de texture donc nous utilisons une huile de palme durable, certifiée RSPO, pour ses propriétés physiques : consistance et plasticité mais également organoleptique. Concernant les autres remarques sur la composition du produit, le glutamate est un exhausteur de goût qui apporte de la saveur au produit. Ce n'est pas un conservateur. Par ailleurs, le sucre présent dans le bouillon assure un équilibre gustatif mais joue également un rôle technique de maintien de la consistance et de la texture homogène du bouillon. C'est un procédé mêlant matières grasses et sucre servant à cristalliser le bouillon.

**Mais Foodwatch, connaissez-vous le reste de la gamme de soupes Knorr ? Savez-vous qu'elle est fabriquée à partir de vrais légumes issus d'un approvisionnement durable, que 70% de nos volumes sont produits en France, en Alsace ? Savez-vous que notre toute nouvelle gamme Knorr «Et c'est tout» affiche sa liste d'ingrédients en face avant?**

Soyez assurés que nous sommes pleinement engagés dans la transformation de notre portefeuille. Alors venez faire notre connaissance et constater nos efforts. Ce serait tellement plus constructif de pouvoir échanger avec vous pour continuer à travailler pour avoir un impact positif et contribuer à améliorer la réalité de l'alimentation en France.

Cordialement,

Sophie Jayet  
Directeur de la Communication Unilever France