

Isla Délice Halal
Société Zaphir
A l'attention de Jean-Daniel Hertzog,
Président Directeur Général
38 rue du Pérouzet
95100 Argenteuil

Paris, le 13 avril 2018

Monsieur Hertzog,

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 un accès pour tous à une alimentation saine.

Nous vous avons écrit le 27 février 2017 au sujet de votre produit de la marque Isla délice Halal, « Délice de poulet, 100% filet ». Nous n'avons à ce jour toujours pas reçu de réponse de votre part.

Nous vous écrivons à nouveau aujourd'hui car nous avons quelques questions à vous poser à propos des six produits suivants :

1/ « Délice de poulet, 100% filet » et « Délice de poulet doré au four, 100% filet »

- Pourquoi la dénomination des produits est-elle « Délice de Poulet », alors qu'ils contiennent également 33% de dinde, d'après la liste des ingrédients ?
- Pourquoi la mention « 100% filet » apparaît-elle à l'avant de l'emballage, alors que ces produits contiennent 68.7% de viande ?
- De quoi sont composés les arômes naturels présents dans ces produits ?
- Pourquoi ces produits contiennent-ils de l'eau et de la fécule de pomme de terre ?
- Quelle est la quantité précise d'eau contenue dans ces produits ?
- Pourquoi contiennent-ils du sirop de glucose ?
- Pour chacun des additifs présents (E450, E451, E316, E331, E262, E250, E150a), pouvez-vous nous préciser la raison de leur utilisation dans ces produits ?

2/ « Saveur'Délice goût volaille », « Saveur'Délice goût bœuf » et « Saveur'Délice goût veau »

- Pourquoi avoir choisi les dénominations « Saveur'Délice goût bœuf » et « Saveur'Délice goût veau » alors que ces produits contiennent principalement la viande séparée mécaniquement de dinde halal (53%), d'après la liste d'ingrédients ? Ces produits contiennent-ils du veau ou du bœuf ?

- Pourquoi utiliser la viande séparée mécaniquement de dinde halal en tant qu'ingrédient principal dans ces trois produits ?
- Quelles sont les quantités précises de viande de dinde et viande de poulet dans les produits ?
- Quelle différence de composition y a-t-il entre ces trois produits ?
- Pourquoi ces produits contiennent-ils de l'eau et de la fécule de pomme de terre ?
- Quelle est la quantité précise d'eau contenue dans ces produits ?
- Pourquoi ces produits contiennent-ils du sirop de glucose et du dextrose ?
- Pourquoi le « Saveur'Délice goût veau » contient-il de la maltodextrine de pomme de terre ?
- Pour chacun des additifs présents (E450, E451, E316, E331, E262, E250, E150a), pouvez-vous nous préciser la raison de leur utilisation dans ces produits ?
- Les arômes présents dans ces produits sont-ils artificiels ou naturels ? De quoi sont-ils composés ?

3/ « Lardons de poulet nature »

- Pourquoi avoir choisi cette dénomination pour un produit qui contient presque autant de cuisson de poulet (34%) que de viande de dinde (31%) d'après la liste d'ingrédients ?
- Pourquoi utiliser de la peau de dinde et quelle est sa quantité précise dans le produit ?
- Pour chacun des additifs présents (E325, E262, E270, E334, E260, E330, E301, E250), pouvez-vous nous préciser la raison de leur utilisation dans ces produits ?
- Les arômes présents dans ces produits sont-ils artificiels ou naturels ? De quoi sont-ils composés ?
- Quelle est la quantité précise d'eau contenue dans ce produit ? Pourquoi utiliser cet ingrédient ?
- Pourquoi ajouter du dextrose dans ce produit ?

Nous vous remercions par avance de bien vouloir nous répondre d'ici le 23 avril 2018 et de nous informer de toute éventuelle modification de recette et/ou d'étiquetage prévue concernant ces produits. Notez que, par souci de transparence, foodwatch se réserve le droit de rendre publiques notre lettre de ce jour ainsi que les réponses que vous voudrez bien y apporter.

Dans cette attente, nous vous prions de croire, Monsieur Hertzog, en l'expression de nos salutations respectueuses,



Mégane Ghorbani,
Responsable de campagnes foodwatch France
Tél. 01 42 77 64 27
megane.ghorbani@foodwatch.fr