

## Panzani (Ebro Foods) : Lustucru Tortellini jambon cru parmesan

Lustucru est l'une des marques de pâtes préférées des Français.<sup>1</sup> La fraîcheur, la qualité et le goût ainsi que l'utilisation des meilleurs ingrédients sont les préoccupations principales de l'entreprise.<sup>2</sup> Toutefois, Lustucru ne mérite pas cette confiance, car elle induit le consommateur en erreur avec ses tortellini jambon cru parmesan en promettant une farce « plus généreuse » sur l'emballage et « plus de goût » dans sa publicité<sup>3</sup>. En réalité, le paquet de 250 grammes de pâtes ne contient qu'une petite cuiller de parmesan, largement mélangé à des flocons de pomme de terre, bien moins chers que le fameux fromage. Alors que le consommateur croit acheter un produit de qualité, la généreuse farce est allongée à l'eau, épaissie à l'aide de semoule et contient plus d'arôme synthétique que de véritables épices. Bref, Lustucru se passe de bons ingrédients – plus chers – et les remplace allègrement par d'autres, bon marché. Puisque Lustucru utilise si peu de parmesan, elle ne devrait pas en faire la promotion sur l'emballage. Ou elle devrait tenir sa promesse et inclure une quantité décente de l'ingrédient mis en avant.

**Que répond Panzani ?** foodwatch a demandé à Panzani pourquoi ces tortellini au parmesan contiennent seulement 2,8% de parmesan, pourquoi ils ajoutent des flocons de pomme de terre, en quoi consiste exactement l'arôme et pourquoi il est présent en plus grande quantité que les vraies épices. Le département qualité et environnement de Lustucru a réagi laconiquement<sup>4</sup> : « Nous ne répondons pas à de tels questionnaires. »

**Pourquoi est-ce légal ?** Aucune quantité minimum de fromage n'est requise pour pouvoir l'afficher sur l'emballage. Le fabricant n'est pas non plus dans l'obligation d'adapter la taille de l'image en fonction de la quantité réellement présente dans le produit. Le producteur peut donc séduire le consommateur en lui promettant de la qualité sur l'emballage ou dans la publicité alors même que le produit contient très peu des ingrédients vantés. Il n'est pas obligatoire d'indiquer précisément la quantité exacte de chaque ingrédient. Par conséquent, le consommateur ne peut deviner quelle quantité d'eau, d'amidon, d'arôme, etc., a réellement été utilisée pour « diluer » le produit.

**Que sont ces ruses de substitution ?** L'industrie alimentaire prétend souvent que ses produits sont fabriqués selon une méthode ou une recette spéciale et que les ingrédients sont soigneusement sélectionnés. Mais pour limiter les coûts, elle remplace les ingrédients les plus chers comme la viande, le fromage ou les légumes par des ingrédients de substitution ainsi que des arômes, le tout additionné d'eau. Fréquemment, les flocons ou amidons de pomme de terre remplacent le fromage ou servent à épaissir la consistance du produit.<sup>5</sup> Ils inspirent confiance puisque l'on n'y voit pas de noms d'additifs inquiétants.



### **Ingrédients**

Spécialité céréalière : 52% (semoule de blé dur, farine de blé tendre, eau, œufs frais 10,3%). Farce : 48% (jambon cru 24%, crème fraîche 21%, eau, flocon de pomme de terre, semoule de blé dur, poitrine de porc fumée, parmesan AOP 2,8%, arôme, extraits d'épices).

### **Prix constaté\***

2,60€/paquet de 250g  
\*Auchan La Défense,  
21/10/2013

2,86€/paquet de 250g  
\*Monoprix Montparnasse  
(Paris), 24/02/2014

<sup>1</sup> En 3<sup>e</sup> position, juste derrière Panzani et Barilla : <http://www.lefigaro.fr/societes/2012/10/08/20005-20121008ARTFIG00694-pates-lustucru-parie-sur-rivoire-ampcarret.php>

<sup>2</sup> <http://www.lustucru-selection.fr/marque/nos-valeurs.html>

<sup>3</sup> <http://vimeo.com/67140479>

<sup>4</sup> [http://foodwatch.org/uploads/media/lettre\\_foodwatch\\_reponse\\_Lustucru.PDF](http://foodwatch.org/uploads/media/lettre_foodwatch_reponse_Lustucru.PDF)

<sup>5</sup> <http://www.aliandavelco.com/food-savoury/convenience-foods/item/convenience-food-solutions>