

Nestlé : Maggi bœuf-carottes aux vermicelles saveur à l'ancienne

Avec cette soupe bœuf-carottes, Nestlé fait référence aux saveurs d'un plat bien connu de la « tradition culinaire française ». ¹ La mention « Saveur à l'ancienne » évoque une recette héritée de nos grand-mères. Nestlé insiste sur son objectif d'offrir des « produits respectant des standards de qualité très élevés, (...) grâce à une sélection rigoureuse d'ingrédients ». ² Mais Nestlé abuse les consommateurs. Bien que l'emballage de cette soupe présente un généreux morceau de bœuf, le produit ne contient pas de morceau de bœuf : on y trouve juste 1,1% de jus de cuisson de bœuf. La soupe compte plus de féculé, d'exhausteurs de goût artificiels, de sucre et de sel que de viande. La quantité de carottes est de 5,5%. Cette recette est très loin de la qualité élevée ou « A l'ancienne » qu'on nous laisse imaginer. S'il n'y a pas ou si peu de bœuf dans la soupe, nous considérons que Nestlé ne devrait pas présenter cette viande sur l'emballage. Tant que la recette ne sera pas conforme à une véritable recette « A l'ancienne », expression dont l'usage est réglementé, la présentation du produit ne devrait pas y faire allusion.

Que répond Nestlé ? Nestlé répond ³ que cette soupe appartient à la gamme « Saveur à l'ancienne » car les recettes sont « inspirées » de la tradition culinaire française. Selon Nestlé, « cette soupe n'est toutefois pas identique à la recette traditionnelle ; raison pour laquelle elle s'appelle « Saveur à l'ancienne » et non « A l'ancienne ». Nestlé souligne le bas prix. Une tentative de contourner le problème, qui ne constitue pas une excuse valable pour induire les consommateurs en erreur sur les qualités intrinsèques du produit. Même les soupes en sachet pourraient tout à fait contenir des quantités décentes de viande, de légumes ou de vraies épices. Bon marché ou pas, les soupes instantanées se devraient d'afficher un étiquetage fiable.

Pourquoi est-ce légal ? Les réglementations européenne et française stipulent que toute publicité comportant des indications ou présentations fausses ou de nature à induire en erreur est interdite. ⁴ Ce qui laisse le champ libre à beaucoup d'interprétations. Il nous faut donc des lois plus contraignantes pour empêcher les fabricants d'entretenir la confusion chez le consommateur avec des images ou dénominations exagérées. Actuellement les autorités de contrôle (dont la DGCCRF) et les tribunaux s'en remettent aux pratiques les plus courantes sur le marché pour trancher et non à des textes de loi précis. Or ces pratiques sont généralement établies par l'industrie elle-même. Exemple flagrant : le « Code de la soupe » ⁵, mis en place par le Syndicat national des fabricants de bouillons et potages ⁶ (dont font partie entre autres les fabricants de Liebig, Royco, Knorr et Maggi jusqu'à tout récemment), remplace par exemple le décret français sur les soupes de 1954 ⁷, abrogé en 2008. Très peu contraignant, ce Code permet à un fabricant de montrer un généreux morceau de bœuf sur l'emballage alors que le produit ne contient que 1% de jus de cuisson de bœuf. L'industrie agroalimentaire est donc libre de produire et de vendre des soupes bon marché et d'entretenir des illusions sur leur contenu puisqu'elle définit ses propres règles. Quand les standards de qualité de notre alimentation sont uniquement soumis à l'autorégulation (par l'industrie), la qualité est manifestement tirée vers le bas, jamais vers le haut.



Ingrédients

Féculents et légumes
65% : vermicelles
48% (semoule de blé dur), féculé de pomme de terre, carotte 5,5%, oignon ; sel, sirop de glucose, exhausteurs de goût : glutamate, guanylate, et inosinate de sodium ; sucre, huiles végétales, caramel (sucre), jus de cuisson de viande de bœuf 1,1%, arômes (soja, blé, céleri), extrait de levure, extrait naturel de carotte, poivre, persil, acidifiant : acide citrique ; extraits naturels de céleri, de thym et d'ail.

Prix constaté*

0,94 €/sachet de 50 g
*Auchan La Défense,
26/04/2014

¹ <http://www.maggi.fr/nos-produits-vos-reductions/fiche-produit/MAGGI%20Saveur%20C3%A0%20l%20Ancienne%20B%20C5%93uf-Carottes%20aux%20vermicelles+f83e15af-a642-4134-a228-8f407e69a110.aspx#>

² <http://www.maggi.fr/mieux-manger-au-quotidien/maggi-engagement.aspx> onglet « Qualité »

³ http://foodwatch.org/uploads/media/lettre_foodwatch_Maggi_reponse_Nestle.PDF

⁴ Code de la Consommation, article L121-1 :

<http://www.legifrance.gouv.fr/affichCodeArticle.do?idArticle=LEGIARTI000019293636&cidTexte=LEGITEXT000006069565>

⁵ http://foodwatch.org/uploads/media/Code_Soupe-bouillons-potages_2008_fabricants_DGCCRF.pdf

⁶ <http://www.vivelasoupe.com/info/le-syndicat.html.php>

⁷ http://www.legifrance.gouv.fr/affichTexte.do;jsessionid=13F56FB0FB094BF0887A878813FAA082.tpdjo12v_3?cidTexte=JORFTEXT00000886719&dateTexte=19541123&categorieLien=id