

SOFIPROTEOL

Service presse

A l'attention de [REDACTED]

[REDACTED]@prolea.com

Paris, le 31 octobre 2013.

Objet : questions concernant VINAIGRETTE PUGET HUILE D'OLIVE VIERGE EXTRA, VINAIGRE BALSAMIQUE, TOMATES SECHEES

Madame,

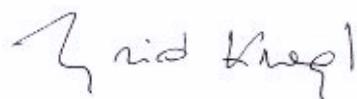
foodwatch est une organisation de défense des consommateurs établie en France, en Allemagne et aux Pays-Bas.

Nous avons quelques questions à vous poser au sujet de votre produit « VINAIGRETTE PUGET HUILE D'OLIVE VIERGE EXTRA, VINAIGRE BALSAMIQUE, TOMATES SECHEES » :

- Pourquoi ce produit ne contient-il pas uniquement de l'huile d'olive ? Pourquoi utilisez-vous aussi de l'huile de colza qui, elle, n'est pas mentionnée à l'avant du produit ?
- Pourquoi utilisez-vous du vinaigre de vin blanc et rouge en plus grande quantité que le vinaigre balsamique alors que vous mettez le vinaigre balsamique en évidence sur l'avant du produit ?
- Que faut-il en déduire de vos standards de qualité ?
- Pourquoi n'utilisez-vous qu'un pour cent (1%) de tomates séchées dans cette vinaigrette aux tomates séchées ?
- Comment pouvez-vous offrir „l'intensité de la tomate séchée“ à vos clients en utilisant une si petite quantité de tomates séchées ?
- Considérez-vous ce produit comme étant de qualité ?
- D'où proviennent exactement : l'huile d'olive utilisée ? Les vinaigres ? Les tomates séchées ?
- Quels sont vos standards de qualité pour les ingrédients que vous utilisez; en particulier pour l'huile, le vinaigre et les tomates ? Êtes-vous engagé dans une démarche qui dépasse le minimum légal à cet égard ?
- Les informations présentes sur l'emballage relatives à la liste des ingrédients et aux valeurs nutritionnelles sont-elles susceptibles de changer prochainement ?

Nous aimerions obtenir les réponses pour le 12 novembre 2013 au plus tard.

Nous vous remercions d'avance et vous prions d'agréer, Madame, Monsieur, nos salutations distinguées.



Ingrid Kragl
foodwatch France

Paris, le 12/11/2013

Vous nous avez adressé le 31 octobre un courrier concernant le produit « Vinaigrette Puget au vinaigre balsamique et tomates séchées. ».

Je vous apporte ici quelques éléments de réponse aux questions posées.

L'huile d'olive est l'huile majoritairement présente dans cette vinaigrette. Elle en caractérise le goût et précise son territoire olfactif, d'où sa présence essentielle.

L'huile de colza est la seconde huile mise en œuvre pour adoucir et compléter cette recette élaborée avec les conseils d'un chef cuisinier et confirmée dans ses notes sensorielles par nos panels de consommateurs qui dégustent et notent les produits avant leur mise sur le marché.

Les deux huiles sont, bien sûr, présentes sur l'étiquetage puisque vous les avez trouvés. Vous aurez noté que la face avant de l'étiquette ayant une surface très réduite, la liste globale des ingrédients ne peut y figurer sous peine de rendre le produit illisible pour les consommateurs.

Le pourcentage de tomates séchées utilisées est aussi retenu après divers essais de recettes et tests de dégustations afin de préserver d'une part la fluidité attendue d'une vinaigrette et de trouver le bon équilibre pour ne pas « saturer » le goût du produit avec un arôme trop prononcé de tomate séchée ; en effet, l'intensité aromatique de ce condiment est telle que sa présence en très petite quantité suffit à en apprécier nettement le parfum.

Vous ne semblez pas en accord sur ce point avec nos consommateurs qui l'ont testé, avez-vous une autre recommandation de quantité à nous conseiller ? N'avez-vous pas trouvé le goût de la tomate séchée déjà très présent ? Ne pensez-vous pas qu'une présence plus importante pourrait masquer l'apport des autres ingrédients ?



Je ne comprends pas ce que vous attendez concernant « notre démarche pour dépasser le minimum légal ? » cette recette nous appartient et ne répond donc à aucune définition légale. Il nous apparaît donc délicat de définir un seuil qui n'existe pas.

Pour ce qui concerne les mentions légales qui régissent l'étiquetage alimentaire, nous sommes tout à fait en accord avec ces dernières que nous suivons scrupuleusement.

Nos emballages évoluent en permanence pour faciliter la compréhension des recettes et clarifier les compositions nutritionnelles souvent difficiles à apprécier.

Vos questions répétées sur notre standard de qualité nous concernent bien sûr avec force, nous plaçons cette Qualité au centre de notre métier et depuis que la marque existe – 1857- tous les salariés de cette entreprise ont à cœur, jour après jour, de mettre sur le marché des produits qui concilient tous les attendus de nos consommateurs en termes de goût et de qualité.

La notoriété de la marque Puget , qui en fait aujourd'hui la marque leader sur le marché de l'huile d'olive , le succès des innovations dont celui de la sauce vinaigrette que vous questionnez ici ,sont la plus juste preuve et la meilleure récompense des efforts engagés en continu par tous .

J'espère avoir répondu à la plupart des questions posées,

Je crois sincèrement que les évolutions des marques et des produits alimentaires naissent des échanges, du partage et de la discussion et pas de la mise en accusation érigée en posture de principe,

A votre disposition pour en parler, et échanger avec vous,

Cordialement,



Nutritionniste et Directrice de la communication Puget

Ingrid Kragl (foodwatch)

De: Ingrid Kragl (foodwatch) <ingrid.kragl@foodwatch.fr>
Envoyé: vendredi 29 novembre 2013 11:38
À: [REDACTED]@prolea.com
Objet: Questions Puget - foodwatch

Bonjour Madame [REDACTED]

Nous avons bien reçu la lettre de Madame [REDACTED] qui répond à nos questions sur une vinaigrette Puget et nous vous en remercions.

Madame [REDACTED] nous invite à échanger avec elle à ce sujet mais ne nous communique pas son email ni son numéro de téléphone.

Auriez-vous l'amabilité de nous donner ses coordonnées ?

D'avance, merci.
Cordialement,

--

ingrid kragl
foodwatch France
3 rue de l'Arrivée 75749 Paris 15
tél. +33 (0)1 73 70 60 94