

Service Consommateur CORAYA

Paris, le 13 novembre 2017

Objet : Surimi Suprêmes « au goût frais de Homard » - Coraya

Madame, Monsieur,

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 avons quelques questions à vous poser au sujet du produit Coraya Suprêmes « au goût frais de Homard » :

- Pourquoi avoir choisi de mettre en avant le « goût frais de homard » à l'avant de l'emballage alors que la liste d'ingrédients ne mentionne pas de présence de homard ?
- A quels crustacés correspondent précisément les arômes naturels de crustacés figurant dans la liste d'ingrédients ? En quelle quantité sont-ils présents ?
- Pourquoi avoir mis à l'avant de l'emballage le « goût frais de Homard » de façon plus importante que la chair de poisson, qui constitue le premier ingrédient dans ce produit ?
- Pourquoi ce produit contient-il des additifs, tels que des carraghénanes et du glutamate monosodique ?

Nous vous remercions par avance de bien vouloir nous répondre d'ici le 25 novembre 2017. 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, Madame, Monsieur, en l'expression de nos salutations respectueuses.



Mégane Ghorbani, responsable de campagnes

Tél. 01 42 77 64 27



Madame Mégane GHORBANI  
Responsable de campagnes  
foodwatch France  
53 rue Meslay  
75003 PARIS

Le Mans, le 24 novembre 2017

Chère Madame,

Nous avons bien reçu votre lettre en date du 13 novembre par laquelle vous nous questionnez sur la fabrication de notre surimi « Coraya Suprêmes au goût frais de homard ».

La recette de base de l'ensemble de nos surimis est simple, l'ingrédient principal étant, comme vous le rappelez, la chair de poisson, à laquelle on ajoute, à la manière d'une pâte à crêpe, de la fécule, de l'amidon de blé, de l'eau et du blanc d'œuf, de l'extrait de paprika et, pour la fraîcheur marine des crustacés, des arômes, toujours naturels. Le tout étant ensuite cuit à la vapeur.

Afin que le consommateur puisse distinguer ce produit "Coraya Suprêmes au goût frais de homard" des autres produits de notre gamme, nous précisons effectivement sur la face avant de l'emballage que le produit a un goût homard, sans en suggérer la présence par exemple par des mots ou une illustration graphique quelconque.

Comme vous le soulignez, la liste d'ingrédients renseigne par ailleurs le consommateur sur l'absence de homard, y compris d'ailleurs dans notre arôme, pour répondre à votre question sur ce point.

Vous nous questionnez par ailleurs sur la présence de glutamate et de carraghénanes dans ce produit.

Le glutamate, acide aminé souvent utilisé dans le surimi, qui à l'origine est un produit né au Japon, contribue à lui donner son goût spécifique tout au long de sa durée de vie (le goût umami qui est le 5ème goût caractéristique de la cuisine asiatique).

Les carraghénanes, issus des algues, permettent quant à eux de donner au produit une texture fibreuse, ferme, recherchée pour notre produit et appréciée par nos consommateurs.

Tels sont les éléments de réponse que nous souhaitons porter à votre connaissance.

Croyez bien que notre préoccupation première est la satisfaction de nos consommateurs, à qui nous avons à cœur de toujours proposer des produits de qualité et qui répondent à leurs attentes.

Nous vous prions d'agréer, Chère Madame, nos salutations distinguées.

**Nathalie SECLET**

Responsable Service Consommateur

à votre écoute...  
- Par internet : [www.coraya.fr](http://www.coraya.fr)  
- Par courrier : Service Consommateurs CORAYA – Alliance Océane & Charcutière - 57 boulevard Demorieux -CS 65834- 72058 LE MANS CEDEX 2  
- Par téléphone : **N°Vert 0 800 00 59 41** (France Métropolitaine seulement)  
Appel gratuit depuis un poste fixe

Conformément à la loi Informatique et Libertés du 06/01/78, art. 27, vous disposez d'un droit d'accès et de rectification des informations nominatives vous concernant.

Nathalie SECKET  
Responsable Service Consommateur  
CORAYA

Paris, le 27 novembre 2017

Objet : Surimi Suprêmes « au goût frais de Homard » - Coraya

Madame Secket,

Nous avons bien reçu votre courrier de réponse daté du 24 novembre 2017 et vous en remercions.

Nous avons d'autres questions à vous poser au sujet du produit Coraya Suprêmes « au goût frais de Homard » :

- Vous nous confirmez que ce produit ne contient pas de homard, pas même sous forme d'arôme. D'où vient alors le « goût frais de homard » que vous mettez en avant sur l'emballage ?
- Quels sont les ingrédients qui distinguent ce produit d'un autre produit de la gamme Coraya Suprêmes et du produit Coraya L'Original ?
- Pourquoi cherchez-vous à avoir une texture fibrée et ferme pour ce produit ?
- Vous mentionnez que l'utilisation de glutamate monosodique est justifiée par la recette originale du produit. Y a-t-il une telle mention dans la norme NF V45-068 de février 2016 ? Pouvez-vous nous en joindre une copie ?

Nous vous remercions par avance de bien vouloir au plus tôt. 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, Madame Secket, en l'expression de nos salutations respectueuses.



Mégane Ghorbani, responsable de campagnes  
Tél. 01 42 77 64 27