

E. Leclerc : Blanc de dinde qualité supérieure cuit à l'étouffée Tradilège, Marque Repère, 100% filet

Leclerc promet sur l'emballage un produit de « qualité supérieure » et « 100% filet ». En réalité, celui-ci n'est composé que de 84% de viande de dinde, et d'un mélange de 16% d'eau, de gélifiant à base d'algue (E407), de colorant et d'autres additifs. Le goût, quant à lui, ne provient pas d'épices mais d'un arôme de synthèse, d'origine inconnue. Le slogan de la Marque Repère est « Consommer mieux ». Derrière ces mots accrocheurs, faut-il comprendre « Consommer davantage d'eau » ? Car l'équivalent d'une tranche sur six n'est autre que... de l'eau avec des additifs. Ce qui permet au fabricant de réaliser de considérables économies. D'un coup de baguette magique pour appâter le chaland, l'emballage transforme ce produit de qualité industrielle en « qualité supérieure ». E.Leclerc entretient la confusion et devrait immédiatement cesser d'étiqueter ce blanc de dinde « 100% filet » et « qualité supérieure ». Il devrait informer les consommateurs en lettres bien visibles que le produit contient environ 16% d'eau mélangée à divers éléments. Mieux, E.Leclerc devrait produire un blanc de dinde sans ajouter bien plus d'eau que nécessaire pour préparer ce type de produit et utiliser de vraies épices au lieu d'arôme de synthèse.

Pourquoi est-ce légal ? En France, aucune loi ne régule la composition de ce type de produits. Dans ce cas précis, c'est le « Code des bonnes pratiques des produits à base de dinde et de dindonneau » qui en définit les règles. Mais ce Code a été rédigé par les professionnels du secteur de la dinde eux-mêmes, puis accepté comme document de référence par l'autorité publique de contrôle, la Direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes (DGCCRF)¹. Cette validation ne permet pas au consommateur de se prémunir de potentielles désinformations; en effet, il suffit qu'un produit contienne 50% de viande de dinde pour être autorisé à brandir la mention « dinde »². Par ailleurs, la mention « qualité supérieure » ne se réfère à aucune législation.

Que répond E.Leclerc ? foodwatch a demandé à E.Leclerc comment ce blanc de dinde est élaboré, pourquoi il contient tant d'eau et en quoi consistent les arômes utilisés. E.Leclerc n'a pas voulu répondre à nos questions.³ Alors que la Marque Repère se dit à l'écoute du consommateur⁴, E. Leclerc choisit le silence lorsqu'on lui demande de simples informations sur ses produits.



Ingrédients

Filet et filet interne de dinde 84%, eau, sel, arôme, dextrose, gélifiant : E407, antioxydant : E316, conservateur : E250, colorant : caramel ordinaire.

Prix constaté*

1,73 €/6 tranches (180 g)

*E.Leclerc Le Kremlin-Bicêtre, 20/01/2014

¹ Voir : http://www.economie.gouv.fr/files/directions_services/daj/marches_publics/oeap/gem/b2-17-99/ch3.pdf

² Idem.

³ http://foodwatch.org/uploads/media/lettre_foodwatch_reponse_e-Leclerc.PDF

⁴ <http://www.marquerepere.com/> rubrique « Contactez-nous »