



NESTLE

Relations médias

A l'attention de

[redacted]@fr.nestle.com

[redacted]@fr.nestle.com

Paris, le 31 octobre 2013.

**Objet : questions concernant les produits SOUPE MAGGI BOEUF-CAROTTES AUX VERMICELLES, SAVEUR A L'ANCIENNE, CEREALES FITNESS 5 FRUITS et COOKIE CRISP**

Mesdames,

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 « SOUPE MAGGI BOEUF-CAROTTES AUX VERMICELLES, SAVEUR A L'ANCIENNE » :

- Pourquoi ce produit ne contient-il pas de viande alors que la face avant de l'emballage présente une photo de morceaux de viande ?
- Pourquoi ce produit est-il appelé „saveur à l'ancienne“ ?
- En quoi consistent les arômes utilisés ? Quels sont leurs ingrédients ? Quel(s) goût(s) sont-ils supposés imiter ?
- Considérez-vous que l'utilisation d'arômes soit adaptée à une recette „à l'ancienne“ ? En quoi le glutamate, guanylate et inosinate de sodium interviennent-ils dans une recette traditionnelle de boeuf-carottes „à l'ancienne“ ?
- Pourquoi utilisez-vous de l'extrait de levure ?
- Pourquoi utilisez-vous autant d'exhausteurs de goût ?
- Les informations présentes sur l'emballage relatives à la liste des ingrédients et aux valeurs nutritionnelles sont-elles susceptibles de changer prochainement ?

Puis quelques questions au sujet de votre produit « CEREALES FITNESS 5 FRUITS » :

- Considérez-vous ce produit comme un petit-déjeuner sain ?
- Ce produit est-il particulièrement adapté aux femmes qui désirent garder la ligne, surveiller leur poids ?
- Quelle est la nature exacte de la matière grasse végétale et d'où provient-elle ?
- Pourquoi ce produit contient-il tant de sucre ?
- Avez-vous l'intention de réduire la quantité de sucre ? Si oui, de combien ?
- Quels sont les ingrédients de ce produit qui proviennent de France ?
- Où ce produit est-il fabriqué exactement ?
- Les informations présentes sur l'emballage relatives à la liste des ingrédients et aux valeurs nutritionnelles sont-elles susceptibles de changer prochainement ?



Et quelques questions au sujet de votre produit « COOKIE CRISP » :

- Considérez-vous ce produit comme un petit-déjeuner sain et adapté à l'alimentation des enfants ?
- Pourquoi ce produit contient-il tant de sucre ? Avez-vous l'intention d'en diminuer la quantité ? Si oui, quand ?
- Vous utilisez des arômes. Quel(s) goûts ces arômes sont-ils supposés imiter ?
- Pourquoi ajoutez-vous des vitamines dans ce produit ? Quel est le concept derrière cette combinaison de vitamines ?
- Quels sont les ingrédients de ce produit qui proviennent de France ? D'où, précisément ?
- Où ce produit est-il fabriqué exactement ?
- D'où proviennent les céréales utilisées ?
- 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, Mesdames, nos salutations distinguées.

A handwritten signature in black ink that reads "Ingrid Kragl".

Ingrid Kragl  
foodwatch France



## Ingrid Kragl (foodwatch)

---

**De:** [REDACTED] Communication & Corporate Affairs  
[REDACTED]@FR.nestle.com>  
**Envoyé:** mercredi 13 novembre 2013 19:55  
**À:** Ingrid Kragl (foodwatch)  
**Objet:** En réponse à votre demande : soupe Maggi Saveur à l'Ancienne

Madame,

Suite à votre message concernant notre soupe Maggi Saveur à l'ancienne Bœuf Carotte aux vermicelles, vous trouverez ci-dessous les réponses à vos questions :

Pour rappel, les Ingrédients de notre soupe déshydratée sont : Vermicelles 48% (semoule de blé dur), sel, féculé, carotte 5,5 %, sirop de glucose, exhausteurs de goût : glutamate, guanylate, et inosinate de sodium ; sucre, oignon, huiles végétales, caramel ( sucre), jus de cuisson de viande bœuf 1,1 %, arômes (soja), extrait de levure, extrait de carotte, poivre, persil, acidifiant : acide citrique ; extraits de plantes aromatiques ( céleri).

### 1/ Pourquoi ce produit ne contient-il pas de viande alors que la face avant de l'emballage présente une photo de morceaux de viande ?

Comme indiqué sur la liste des ingrédients, ce produit ne contient pas de viande mais contient du jus de cuisson de viande de bœuf concentré. En effet, cette soupe consiste en un bouillon de viande de bœuf auquel on ajoute des vermicelles et des carottes en morceaux. Ce bouillon répond à la définition d'un bouillon de viande selon les critères spécifiés dans le code des usages des soupes, bouillons et consommés.

C'est la présence d'extrait de viande de bœuf (jus de cuisson) qui permet la représentation graphique des morceaux de viande, ceci afin de permettre aux consommateurs d'identifier facilement la variété dans un rayon contenant en moyenne 150 références différentes de potages (*source Panel Nielsen nombre moyen de référence potages épicerie HMSM*)

### 2/ Pourquoi ce produit est-il appelé „saveur à l'ancienne“ ?

Cela correspond à une segmentation de nos gammes : Saveur à l'Ancienne pour les recettes inspirées de la tradition culinaire française et Escapade pour la gamme inspirée de recettes exotiques

La soupe Bœuf Carotte vermicelles fait référence aux saveurs d'un plat connu de tous en associant des ingrédients qui lui donnent un goût typique.

### 3/ En quoi consistent les arômes utilisés ? Quel(s) goût(s) sont-ils supposés imiter ? Quels sont leurs ingrédients ?

Les arômes utilisés dans la soupe Bœuf Carottes aux vermicelles apportent des notes de viandes cuisinées (comme l'arôme note bœuf rôti et l'arôme note bœuf bouilli), venant ainsi renforcer le goût du jus de cuisson de viande. Ils permettent d'offrir des saveurs d'une qualité constante pendant toute la durée de vie du produit.

Les ingrédients des arômes utilisés sont tous autorisés et conformes à la réglementation européenne (CE n°1334/2008).

4/ Considérez-vous que l'utilisation d'arômes soit adaptée à une recette „à l'ancienne“ ? En quoi le glutamate, guanylate et inosinate de sodium interviennent-ils dans une recette traditionnelle de boeuf-carottes „à l'ancienne“ ?

Notre soupe est une offre déshydratée qui ne peut être une reproduction à l'identique d'une recette traditionnelle. Ce que nous ne prétendons pas. Il s'agit bien d'une « Saveur à l'ancienne » et non d'une recette « à l'ancienne », le produit déshydraté ne prétend en effet pas reproduire une recette traditionnelle faite maison car il doit répondre à des contraintes technologiques spécifiques.

Les glutamate, guanylate et inosinate de sodium sont des exhausteurs de goût qui permettent notamment d'optimiser la teneur en sel du produit. Maggi a ainsi fortement réduit sa teneur en sel avec une teneur en sodium de ses soupes en baisse de 17% depuis 2006.

5/ Pourquoi utilisez-vous de l'extrait de levure ?

L'extrait de levure participe à l'harmonie des saveurs de la soupe.

6/ Pourquoi utilisez-vous autant d'exhausteurs de goût ?

La présence de ces 3 exhausteurs de goût (à hauteur de 4,5 % de la recette telle que vendue, soit de l'ordre de 0,55 g dans une assiette de 250 ml de soupe) permet d'obtenir un goût rond et équilibré, le tout avec très peu de matières grasses (moins de 1% des apports de référence pour un adulte-type et par jour)

En conclusion, le choix de l'ensemble des ingrédients de cette recette permet de proposer à nos consommateurs un produit à la fois savoureux et faible en matière grasse, le tout à un prix abordable (0.65€\* le sachet pour quatre personnes,)

*\* Source : Panel Nielsen. Prix de vente moyen constaté en magasin ces 4 derniers mois- Rappel : les distributeurs restent entièrement libres de fixer leur prix de vente*

7/ Les informations présentes sur l'emballage relatives à la liste des ingrédients et aux valeurs nutritionnelles sont-elles susceptibles de changer prochainement ?

L'ensemble de nos produits fait régulièrement l'objet de programmes de rénovation.

Nous restons bien évidemment à votre entière disposition pour toute information complémentaire.

Bien à vous

