

- [Accueil](#) >
- [Actualités](#) >
- Réduire les coûts en dégradant la composition : un nouvea...

Réduire les coûts en dégradant la composition : un nouveau phénomène ?

Catégorie

Actualité

Publication

26/04/2024

[Flux RSS](#)

Réduire les coûts en dégradant la composition : un nouveau phénomène ?

Une étude néerlandaise met en évidence un phénomène de plus en plus répandu : fabricants et supermarchés remplaceraient secrètement des ingrédients coûteux par des substituts moins chers.

Le même produit, le même prix, mais avec une qualité moindre. Dans plus de 20 % des 600 produits étudiés par l'Association néerlandaise des consommateurs, la composition semble avoir changé au cours des dernières années. On trouve par exemple moins de crème fraîche dans la crème glacée ou moins de noisettes dans la pâte à tartiner aux noisettes. Dans 60 % des cas, il s'agissait de produits sous marque de distributeur, et souvent d'aliments composés dont l'ingrédient principal se trouve dans le nom. Dans certains cas, le produit ne contient que de très petites quantités de cet ingrédient majeur. Par exemple, la soupe de poulet Jumbo ne contient que 5,8 % de poulet depuis le milieu de l'année dernière. En 2017, elle en contenait 8,6 %. Tout comme la 'shrinkflation' - moins de produits pour le même emballage et le même prix - c'est un moyen pour les fabricants d'augmenter les prix sans que les consommateurs ne s'en aperçoivent. Dans certains cas, il y a des ingrédients moins chers et les prix augmentent quand même, note l'Association des consommateurs. Certains des produits cités sont également vendus en Belgique, comme la mayonnaise belge AH, les cubes de bouillon de légumes Maggi ou la pizza ristorante margherita de Dr. Oetker. Légèrement, il n'y a pas de problème à réduire le nombre d'ingrédients, mais beaucoup pensent qu'il n'est pas correct de le dissimuler.

L'association des consommateurs estime donc que les fabricants devraient être plus transparents. Alors qu'ils mentionnent volontiers la présence d'un certain ingrédient dans un produit, ils en dissimulent la réduction de qualité. L'organisation estime que cette situation doit changer.

Réduire l'inflation est un phénomène à ne pas sous-estimer, affirme Pierre-Alexandre Billiet, CEO de Gondola. "Si le pouvoir d'achat est surtout un phénomène de perception en Belgique, on constate que les producteurs de denrées alimentaires doivent encore réduire leurs coûts et intervenir sur des facteurs intrinsèques au produit, tels que la qualité des matières premières. C'est pratiquement la dernière option : il n'est plus possible de réduire les coûts après cela. Cela montre à quel point nous sommes attachés à nos habitudes : nous voulons absolument continuer à manger des gaufrettes au chocolat, même si elles sont de moins bonne qualité. Mais les remplacer par un fruit ou un légume - souvent moins cher - reste difficile. Si les Belges modifiaient leur régime alimentaire et mangeaient plus sainement, ils pourraient faire de sérieuses économies. Alors qu'en Belgique, environ 20 % de la population vit sous le seuil de pauvreté ou est menacée, selon l'Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture, seulement 0,2 % de notre population n'a pas les moyens d'acheter des aliments sains. Voilà donc le grand tour de magie de l'industrie alimentaire du 21^e siècle : faire croire aux consommateurs que les aliments malsains sont bon marché. Ce n'est pas vrai : les aliments malsains sont souvent pires pour la santé, la planète et le porte-monnaie. Nous analysons également cette question dans un livre qui sera publié en mai : True Cost of Food, une collaboration entre Gondola et le WWF".

[Retour aux actualités](#)