Carrefour

26 quai Michelet
TSA 50010
92695 Levallois Cedex
N°Azur 0 810 06 6000
Fax : +33 (0)1 58 63 66 46

Madame Jeanne BOUVET
15 avenue du Stand
74000 ANNECY

sucre : 17,8 %
huile de palme : 16,5 %

Levallois, le 16 avril 2009

Référence : 567792
Objet : cookies Carrefour Agir BIO
Code barres : 3270190127871

Madame et chère cliente,

Vous nous signalez par votre appel du 15 avril que la recette des cookies, de marque Carrefour Agir BIO, ne vous a pas donné entière satisfaction et nous en sommes tout à fait désolés.

Les produits Carrefour Agir BIO sont élaborés et sélectionnés de façon à satisfaire les exigences de nos clients. Des dégustations par des consommateurs sont organisées à cet effet. Par ailleurs, les fabricants s'engagent à respecter des conditions de fabrication strictes et à les contrôler.

Aussi, transmettons-nous vos remarques à notre responsable Qualité afin qu'il en prenne connaissance.

Pour information, l'huile de palme contient 99,9 % de lipides dont :
- 53 % d'acides gras saturés
- 37 % d'acides gras monoinsaturés
- 10 % d'acides gras polyinsaturés.

Nous sommes conscients que c'est une huile riche en acides gras saturés. Ces acides gras saturés peuvent entraîner une élévation du taux de cholestérol total et surtout du taux de LDL-cholestérol (le « mauvais » cholestérol). En effet, un régime trop riche en acides gras saturés favorise les dépôts de graisses sur les parois des artères, d'où apparition d'athérome puis d'artériosclérose qui bouche les artères et expose l'organisme à des accidents cardio-vasculaires.

Aussi, actuellement, les lipides consommés au cours d'une journée doivent apporter :
- 25 % d'acides gras saturés
- 50 % d'acides gras monoinsaturés
- 25 % d'acides gras saturés (dont 10 g d'oméga 6 et 2 g d'oméga 3).

L'huile de palme peut donc participer à l'apport des 25 % d'acides gras saturés autorisés par jour. Elle n'est pas interdite, mais doit être limitée en quantité dans les apports quotidiens de graisses. Dans les aliments où elle figure, sa quantité est souvent faible. Par conséquent, cela agit très peu sur les taux de cholestérol sanguin.

Par ailleurs, nous utilisons les acides gras saturés pour des raisons technologiques. Une huile saturée solide à température ordinaire ne coule pas et le produit n'est pas gras sur les doigts. A l'inverse, avec des huiles mono ou polyinsaturées, l'aliment suinterait l'huile (liquide à température ordinaire), ce qui serait désagréable. De plus, l'huile de palme conserve souvent le moelleux d'un produit plus longtemps, évitant qu'il ne sèche trop vite.

Concernant le sucre, matière première naturelle, il n'est pas fabriqué mais extrait des plantes sucrières. Si toutes les plantes contenant de la chlorophylle produisent cette molécule, la betterave et la canne à sucre représentent les deux principales sources aujourd'hui exploitées.

Le sucre se constitue de deux molécules : le glucose et le fructose.

Le saccharose est communément appelé "sucre" mais il existe plusieurs sucres : saccharose, fructose, glucose, galactose, maltose, lactose et mannose sont des sucres simples.

La réglementation stipule que pour ce qui est de la dénomination des produits et en tant qu'ingrédients, il y aura un étiquetage portant la mention «fructose» ou «glucose» ou «glucose-fructose» selon que la teneur en glucose ou la teneur en fructose est la plus importante.

A titre informatif, le fructose est très concentré dans les fruits (d'où son nom) et dans le miel. Ce dernier peut être lié au risque d'hypertriglycéridémie (augmentation du taux de graisse dans le sang). Toutefois, ce risque dépend de la quantité de fructose consommée.

Nous vous remercions de votre fidélité et vous prions d'agréer, Madame et chère cliente, l'expression de nos salutations distinguées.

Caroline SARRAZIN
Service Consommateurs