

# Arnaques au consommateur : la suite

Chère lectrice, cher lecteur

Suite à mon article paru le 19 août sur les petits abus et grosses arnaques (« *Pourquoi il est si rentable de vous vendre des biscuits* »), vous avez été nombreux à me signaler des choses qui clochaient dans vos marques préférées.

La liste des entourloupes est longue. Certaines marques :

- réduisent le format de leurs produits tout en conservant le même prix,
- remplacent les bons ingrédients par des ingrédients bas de gamme,
- profitent de la confiance du client pour le berner dans les calculs (« Packs familiaux » parfois plus chers que la vente à l'unité).

Un lecteur signale que certains supermarchés « retardent » la mise à jour du différentiel de prix, entre prix en rayon et prix au passage en caisse, afin que la marge soit encaissée en leur faveur.

Je vous invite fortement à prendre connaissance de toutes les arnaques signalées par les lecteurs sur [Pourquoi il est si rentable de vous vendre des biscuits](#).

## Palmarès des plus belles arnaques

Plusieurs ont été signalées qui ne figuraient pas dans mon texte, et notamment :

- Les fromages de chèvre au lait... de vache. Toujours vérifier l'étiquette de vos fromages de chèvre. Beaucoup sont fabriqués à partir de lait de vache *aromatisé* au chèvre sans que cela soit clairement indiqué sur l'emballage.
- Les glaces vendues *au litre* : les fabricants de glace injectent un maximum d'air dans les crèmes glacées afin que la recette soit « plus onctueuse ». Ce qui réduit considérablement le poids du bac de glace : le litre de glace pesait auparavant 1 kg. Bien souvent, il ne pèse plus que 700 g. Attention en particulier aux glaces Mövenpick, autrefois de bonne qualité, et qui se sont dégradées depuis qu'elles ont été rachetées par Nestlé (poids réduit de 1 kg à 900 g, sucre remplacé par sirop de glucose, prix... en augmentation).
- Œufs : la « douzaine » ne compte plus que 10 œufs (un problème que nous avons déjà signalé ; inconvénient supplémentaire : les produits vendus à la douzaine sont divisibles par deux, par trois, par quatre, par six ; à la dizaine, ils ne sont divisibles que par deux).
- Les pâtes Barilla sont plus chères si l'on achète un paquet de 1 kilo que 2 paquets de 500 g.
- Les barres chocolatées qualifiées d'énergétiques Ovomaltine ont diminué de taille mais pas leur paquet d'emballage, tout comme la plupart des barres de céréales type « Grany » et autres Mars. Une raison supplémentaire pour ne plus acheter aucun de ces produits désastreux pour la santé.

Se méfier du nouveau Ricoré, plus fluide qu'autrefois mais dont la chicorée noble a été remplacée par de la « fibre de chicorée », du chocolat Poulain dont la boîte est passée de 1 kg à 800 g (sans diminution de prix), et du jambon blanc Fleury-Michon dont les tranches seront bientôt aussi fines que du papier à cigarette.

Mention spéciale enfin pour :

1) Les rillettes Bordeau-Chesnel, dont le célèbre pot rouge a récemment été redessiné pour compter un fond à triple défoncement (du jamais vu dans le domaine) afin de réduire encore le volume réel. Si vous ajoutez l'épaisse couche de saindoux à la surface, la quantité de rillettes que vous récupérez est d'à peine la moitié de ce que la taille du pot vous laissait imaginer. Et là encore, le prétendu « format familial » est aussi désavantageux que les autres.

2) Le cas pathétique des « After Eights », dont le carré occupait autrefois toute la taille de son emballage individuel. Un lecteur avisé fait remarquer que « *La petite encoche en haut de celui-ci était d'ailleurs faite pour qu'on puisse se saisir facilement de ce carré de chocolat fourré à la crème de menthe. Aujourd'hui, l'emballage est resté le même, mais tout le monde pourra constater que l'encoche ne sert plus à rien puisque l'After Eight a diminué, je dirais, d'un bon 25-30 % à vue de nez. Impossible d'atteindre l'After-Eight à partir de l'encoche : celui-ci est bien trop petit !!!!* » (la suite ci-dessous)

## La tarte aux cerises en plastique

Pour rester sur le thème des cochonneries vendues en grande surface, j'ai été très intéressé par un article qu'a signalé un lecteur sur un blog listant les produits chimiques utilisés pour la fabrication d'une tarte aux cerises de supermarché, depuis le champ de blé jusqu'à l'usine agroalimentaire. Extrait :

*« Les cerises ont reçu entre 10 et 40 traitements de pesticides selon les années. Les cerises sont décolorées à l'anhydride sulfureux et recolorées de façon uniforme à l'acide carminique ou à l'érythrosine. Elles sont plongées dans une saumure contenant du sulfate d'aluminium, et à la sortie, reçoivent un conservateur comme le sorbate de potassium (E202). Elles sont enfin enduites d'un sucre qui provient de betteraves qui ont reçu leur bonne dose d'engrais et de pesticides. Ce sucre est extrait par défécation à la chaux et à l'anhydride sulfureux, décoloré au sulfoxylate de sodium, puis raffiné au norite et à l'alcoolisopropylique. Il est enfin azuré au bleu anthraquinonique. Par ces traitements, les cerises ayant donc perdu tout leur goût, il est nécessaire d'ajouter un parfum artificiel alimentaire. Ce parfum est une recreation synthétique du goût et de l'odeur à partir d'éléments artificiels issus de la chimie du pétrole. L'exemple développé est ici la cerise, mais est identique à de nombreux autres parfums. Le parfum artificiel de cerise se compose donc des molécules synthétiques suivantes : acétate d'éthyle, acétyl méthylcarbinol, butyrate d'isoamyle, caproate d'éthyle, caprylate d'isoamyle, caprate d'éthyle, butyrate de terpenyle, géraniole, butyrate de geranyl, acétylacétate d'éthyle, heptanoate d'éthyle, aldéhyde benzoïque, aldéhyde p-toluique.»*

## Trois conseils pour survivre au supermarché

- Bien regarder les prix au kilo : les camouflages que permet le packaging sont infinis.
- Manger les produits les moins transformés possibles : un ingrédient simple n'est pas aussi facilement truable qu'un aliment cuisiné, cuit, coupé, mis en sauce, hydrogéné, pulvérisé, pasteurisé.
- Plus de trois ingrédients sur l'étiquette : danger. Moins il y a d'ingrédients différents, plus vous pourrez être confiant dans la nourriture que vous mangez. Un exemple, les jus d'orange : si vous voyez « jus d'orange à base de concentré », cela signifie qu'on a pris des résidus de purée d'orange mélangés à de l'eau et du sucre (oui, ils rajoutent du sucre). Alors que la mention « 100 % pur jus » saura vous garantir une boisson sans sucres ajoutés (ne vous réjouissez pas trop : les jus de fruit sont mauvais à haute dose car ils contiennent trop de sucre).

Merci à tous en tout cas pour votre contribution active !

À votre santé !

Jean-Marc Dupuis