

NUTELLA GRAND ACROPÂTE

LE 2 FÉVRIER 2012 CLAIRE BERTHELEMY

Nutella n'engraisse pas seulement son propriétaire, la société Ferrero. La pâte à tartiner engraisse aussi plus de 13% d'enfants qui, en France, le consomment en trop grande quantité. En cause: la présence dramatiquement élevée d'huile de palme, responsable de dysfonctionnements cardio-vasculaires. Un risque confirmé par tous les chercheurs que nous avons sollicités.



Cette semaine, pour la chandeleur, le groupe italien Ferrero (1,06 milliards d'euros de chiffre d'affaires en France) soigne sa promo en organisant dans plusieurs villes de France des **distributions de crêpes dégoulinantes de Nutella**, son produit phare.

L'opération de com' vient après des moments difficiles causés par quelques scientifiques revêches, dénonçant les risques que ferait peser sur la santé des enfants et des adolescents la consommation quasi addictive de Nutella. Début janvier, le groupe a réagi par un **communiqué de presse** tentant d'atténuer ces critiques. Selon Ferrero, si 38% des enfants en France mangent du Nutella, la grande majorité d'entre-eux ne dépasserait pas les cinq tartines par semaine.

Domage

Pour rassurer les familles, Ferrero se fonde sur des données du **Centre de recherche pour l'étude et l'observation des conditions de vie** (Credoc) ; elles-mêmes vieilles de onze ans. Elles ont été collectées en 1999 auprès d'un panel de 3 000 individus lors d'une étude sur les comportements alimentaires. Au Credoc, un porte-parole nous répond, étonné :

“

Nous ne faisons pas d'études ciblées sur un produit en particulier. Mais réalisons de grosses études sur le comportement des français.

”

Comprendre : aux acteurs de l'agro-alimentaire ensuite d'acheter les interprétations des

résultats du Credoc qui les intéressent, et de présenter les chiffres à leur manière. Ce que le directeur de la communication de Ferrero, que nous avons contacté, ne dément pas. D'un point de vue nutritionnel, le problème n'étant pas les petits consommateurs mais les plus grands, un chercheur du Credoc qui préfère demeurer anonyme souligne :



Domage que Ferrero n'ait pas communiqué davantage sur la consommation supérieure et le maximum de cette consommation supérieure [la tranche des enfants qui en mangent de grandes quantités, soit, en France, 13% des enfants qui en consomment]



Pour Béatrice de Reynal, nutritionniste, la dépendance au Nutella décrite par certains n'existe pas vraiment. Bien que, selon elle, il existe :



Des fans d'autant plus fans qu'ils ont été nourris avec [du Nutella] tôt dans l'enfance (...) Les saveurs de l'enfance sont imprimées durablement dans le cerveau comme étant les référents de ce qu'il y a de mieux ! Mais prétendre que les enfants consomment seulement une tartine par jour est un peu provocateur. Ils prétendent que la quantité recommandée sur 30 g de pain est 15 g de Nutella... Je vous mets au défi de trouver des adolescents qui ne mettent que 15 g de Nutella sur du pain.



Mets de l'huile

Or, pour cette population de gourmands, le Nutella fait courir des risques avérés sur la santé. Ceux-ci sont officiellement reconnus depuis mars 2010. Lorsque l'**Agence nationale de sécurité sanitaire de l'alimentation, de l'environnement et du travail** (ANSES) a pris la décision de déconseiller la consommation d'huile de palme. Pour l'agence :

“

Les lipides ont des effets bénéfiques sur la santé à condition de diversifier les apports en graisses végétales et animales pour respecter l'équilibre des apports entre les différents acides gras. À l'exception de l'huile de palme (très riche en acide palmitique et présente dans de nombreux produits manufacturés), il est conseillé de consommer et de diversifier les huiles végétales (les huiles de colza et de noix sont les sources principales d'acide alpha-linolénique).

”

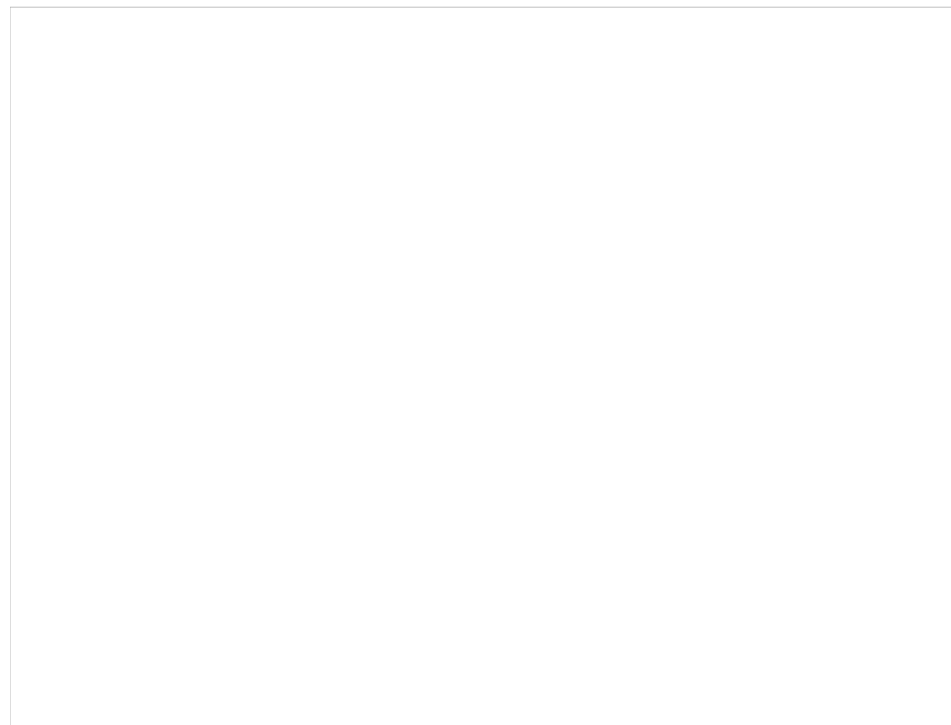
Et le Nutella c'est de l'huile de palme pure à 30%. Même si rien ne l'indique sur l'emballage, qui fait référence à une "huile végétale". Le service consommateur de Ferrero nous l'a confirmé. Annonçant :

“

Entre 20 et 30% d'huile de palme et entre 20 et 30% de sucre. Mais vous donner la composition exacte trahirait le secret de fabrication.

”

Contre 13% de noisettes, 7,4% de cacao et 6,6% de lait. De quoi relativiser l'argument marketing sur les besoins nutritionnels des enfants. Et alors que les industriels de l'agro-alimentaire enlèvent un par un l'huile de palme de la composition de leurs produits, Ferrero explique, lui, qu'il "est impossible de remplacer l'huile de palme, responsable de la texture du Nutella". L'huile concernée est en effet quasi solide à température ambiante contrairement aux autres huiles. Le risque, désormais connu, est donc consubstantiel du produit.



Du côté des scientifiques, il n'y a plus de place pour le doute. Vincent Arondel, chargé de recherche et responsable de l'équipe Métabolisme des lipides de réserve au Laboratoire de biogénèse membranaire de Bordeaux explique :

“

La seule chose que l'on reproche à l'huile de palme est sa haute teneur en acide palmitique, un acide gras saturé avec 16 carbones, connu pour être un des facteurs qui augmente le mauvais cholestérol (LDL) dans le sang et donc les risques de maladies cardiovasculaires.



Ferrero soutient dans sa communication que les acides gras saturés se consomment aussi dans la viande (contenant, elle, des protéines indispensables à la croissance des enfants, contrairement au Nutella). Mais selon le chercheur l'huile de palme contient 40 à 45% d'acides gras saturés contre 25-30% dans la viande de boeuf.

Georges Ngando, chercheur à l'université de Bordeaux et actuellement au Centre spécialisé de recherche sur le palmier à huile du Cameroun renchérit :



Plusieurs études ont établi depuis longtemps le lien étroit existant entre une alimentation riche en acides gras saturés et la prévalence de taux sériques élevés de ("mauvais") cholestérol LDL (Low Density Lipoprotein), ainsi que l'émergence des maladies cardio-vasculaires. De ce fait, les nutritionnistes, essentiellement en Europe et Amérique, encouragent la consommation des huiles riches en acides gras insaturés pour une alimentation saine et équilibrée, au détriment de l'huile de palme.



L'huile de palme est l'oléagineux le plus productif à l'hectare et , pour cette raison, la première huile au monde en volume de production.

Il y a quelques semaines, pendant que **Nutella organisait des petits-déjeuners et goûters de Noël gratuits dans le centre de Paris**, un **rapport du WWF** venait d'épingler Ferrero. Selon l'ONG, l'entreprise **utilise trop d'huile de palme "non durable"** dans ses produits.

Illustrations par Loguy pour Owni.fr

K3HR

le 2 février 2012 - 13:34 • SIGNALER UN ABUS - PERMALINK



*"Selon l'ONG, l'entreprise trop d'huile de palme "non durable" dans ses produits."
Je crois qu'il un mot.*

VOUS AIMEZ



15

VOUS N'AIMEZ PAS



0

LUI RÉPONDRE

CLAIREBERTHELEMY

le 2 février 2012 - 13:36 • SIGNALER UN ABUS - PERMALINK



Oups. Oui, il [...] un mot. Modifié !

VOUS AIMEZ



9

VOUS N'AIMEZ PAS



0

LUI RÉPONDRE

FOGGIE

le 6 février 2012 - 13:59 • SIGNALER UN ABUS - PERMALINK



Pis un "r" à "demeurer".

"un chercheur du Credoc qui préfère demeure anonyme souligne :"

VOUS AIMEZ



3

VOUS N'AIMEZ PAS



0

LUI RÉPONDRE

CLAIREBERTHELEMY

le 6 février 2012 - 14:03 • SIGNALER UN ABUS - PERMALINK



*Décidément ;-)
Merci, corrigé !*

VOUS AIMEZ



0

VOUS N'AIMEZ PAS



0

LUI RÉPONDRE

ZAZOU

le 14 mai 2012 - 5:47 • SIGNALER UN ABUS - PERMALINK



*"Je crois qu'il un mot"
Joli :-D*

VOUS AIMEZ



4

VOUS N'AIMEZ PAS



0

LUI RÉPONDRE

VINCH

le 2 février 2012 - 14:11 • SIGNALER UN ABUS - PERMALINK



"L'huile de palme est l'oléagineux le plus productif" ou plutôt "Le palmier à huile est l'oléagineux".

C'est bizarre de citer la non-durabilité de la culture du palmier à huile comme conclusion. Cela n'a pas vraiment de lien avec l'article, si ce n'est de taper encore un petit coup sur l'huile de palme.

Sinon, si ça vaut toujours la peine de rappeler ce qui ne va pas dans l'alimentation industrielle, on manque d'articles de synthèse. Il est difficile d'avoir les idées claires, et la plupart des gens se limitent à se méfier de tel ou tel aliment en fonction de l'actualité. L'histoire de l'utilisation des lipides dans l'industrie agroalimentaire est très intéressante, et est emblématique du manque d'esprit de synthèse dans la décision !

VOUS AIMEZ



13

VOUS N'AIMEZ PAS



0

LUI RÉPONDRE

CELEGORM

le 2 février 2012 - 14:39 • SIGNALER UN ABUS - PERMALINK



*merci Claire pour cet article: j'allais oublier d'acheter mon pot mensuel.
ps: j'arrêterai quand une étude me prouvera que manger du nutella est plus nocif que de fumer des clopes.*

ps2: la vie est une maladie grave, la preuve, on en meurt à tous les coups !

VOUS AIMEZ



18

VOUS N'AIMEZ PAS



0

LUI RÉPONDRE

JACQUES

le 2 février 2012 - 18:31 • SIGNALER UN ABUS - PERMALINK



entre la peste et le choléra on peut aussi choisir la VIE ...

VOUS AIMEZ



12

VOUS N'AIMEZ PAS



0

LUI RÉPONDRE

BARBOU



le 3 février 2012 - 16:14 • SIGNALER UN ABUS - PERMALINK



Vu votre réponse "toute faite " très intelligente" (oui effectivement on meurt souvent d'être vivant... quelle érudition vous faites)vous c'est surtout la connerie qui vous tuera.

En attendant goinffrez vous bien de nutella. La réponse de la vie dans votre futur par rapport à tout ce que vous aurez fait de travers au présent n'en sera pour vous que plus violente. Il faut bien mourir de quelque chose... oui ce jour là quand vous vous accrocherez pitoyablement à votre petite vie de regrets, bel et bien malade de votre vie passée d'avoir trop bouffer ou bu tout et n'importe quoi, j'en serai ravie de vous rappeler cette jolie phrase.

Bonne chance.

VOUS AIMEZ



10

VOUS N'AIMEZ PAS



0

LUI RÉPONDRE

CELEGORM

le 5 février 2012 - 10:25 • SIGNALER UN ABUS - PERMALINK



*au vu de votre réponse, ça se confirme: le manque de nutella rend aigri et amer...
je vous laisse: je dois aller me faire un petit plaisir... en attendant la mort affreuse qui m'attends.*

VOUS AIMEZ



10

VOUS N'AIMEZ PAS



0

LUI RÉPONDRE

BARBOU

le 5 février 2012 - 18:33 • SIGNALER UN ABUS - PERMALINK



Bah de toute façon il y a pire que la mort pour vous: votre propre connerie.

VOUS AIMEZ



5

VOUS N'AIMEZ PAS



0

LUI RÉPONDRE

STEEVE BOIS

le 2 février 2012 - 14:47 • SIGNALER UN ABUS - PERMALINK



*sans parler que le Nutella contient du PEHP le phtalate le plus dangereux :
<http://www.aboneobio.com/blog/post/2010/07/28/Le-Nutella-contient-du-PEHP-le-phtalate-le-plus-dangereux>*

Extrait :

"Précision : le phtalate DEHP est le plastifiant le plus utilisé sur le marché asiatique. Or de nombreux emballages viennent aujourd'hui de Chine et introduisent avec eux le dangereux plastifiant en Europe. Cette substance comporte de si grands risques que même en Chine il est interdit de l'utiliser dans l'industrie alimentaire et fourragère.

*Sinon dans le Nutella il y a aussi de l'huile de palme et des OGM :guide GreenPeace
<http://guide-ogm.greenpeace.fr/guide/?&category=10> "*

VOUS AIMEZ



18

VOUS N'AIMEZ PAS



0

LUI RÉPONDRE

VALÉRIAN

le 2 février 2012 - 14:52 • SIGNALER UN ABUS - PERMALINK



Il n'y a pas que les problèmes cardio-vasculaires, mais aussi des problèmes d'acnée causés chez énormément de personnes par la consommation – même réduite – de Nutella (et j'en fais partie, la règle est simple pour moi, consommation de Nutella = boutons le lendemain, pas de consommation de Nutella = aucun bouton, peau nickelée).

Ça gonfle bien les achats de produits anti-acnéiques en tous genres, comme ça tout le

monde est content du côté vendeur : Ferrero et l'industrie pharmaceutique/dermatologique. Et on ne parle pas de l'impact psychologique de tels boutons, les jeunes ne savent pas forcément que consommer du Nutella (et plus généralement de l'huile de palme) leur donne des boutons !

Et toute la comm' autour du produit, on arriverai carrément à croire que c'est bon pour notre santé. Ce n'est pas la communication que je conteste (publicité, étiquettes, ...) – puisqu'elle est normale dans le cas de la promotion de tout produit – mais bien la non-réaction des autorités de santé, qui devraient préconiser une petite indication "contient de l'huile de palme, risques cardio-vasculaires et éruptions cutanées chez certaines personnes". Rien que ça ;)

VOUS AIMEZ



19

VOUS N'AIMEZ PAS



0

LUI RÉPONDRE

BLABLA

le 2 février 2012 - 14:53 • SIGNALER UN ABUS - PERMALINK



coquille a la fin manque un verbe

VOUS AIMEZ



1

VOUS N'AIMEZ PAS



0

LUI RÉPONDRE

MAIRE ERIC

le 2 février 2012 - 16:31 • SIGNALER UN ABUS - PERMALINK



Au delà des arguments nutritifs qui sont déjà édifiants, il y a pire: l'huile de palme accélère la déforestation et la disparition paysages identitaires. Les noisettes du Nutella sont importés de je ne sais où (enfin j'ai une vague idée....) et ont contribué à l'abandon progressif des cultures de noisetiers en terrasse en Ligurie. Et pourtant j'en ai mangé du Nutella... Mais maintenant il n'a plus le même goût.

VOUS AIMEZ



20

VOUS N'AIMEZ PAS



0

LUI RÉPONDRE

DIANE M

le 3 février 2012 - 16:20 • SIGNALER UN ABUS - PERMALINK



Oui en effet, tu peux avoir plus d'information sur la déforestation en Indonésie et en Malaisie due à plantation de palmier, et ses effets sur la population et la biodiversité... >>>
<http://www.protegelaforet.com/consolutions/huile-de-palme>

VOUS AIMEZ



5

VOUS N'AIMEZ PAS



0

LUI RÉPONDRE

JACOPOGIO

le 2 février 2012 - 16:36 • SIGNALER UN ABUS - PERMALINK



Instructif mais ... pas complet. Car à lire ce papier, on dirait que seulement la Nutella contient de l'Huile de Palme ... ;)

Ben non, en réalité il y en a aussi dans les:

Apéritifs : Pringles, Biscuits Belin, Tuc, Tuiles...

Biscottes : toutes la marque ou presque, Cracottes, Heudebert, Lu,...

Soupes : Liebig, Maggi, Royco Minute, Herbamar, Knorr,...

Gâteaux : Taillefine, BN, Delacre, Napolitains – Palmito – Prince – Pepito –

Grignotage : Pop corn Carrefour, Crêpes Sucrées Daniel Dessai, Barre céréale carrefour Nesquik Balisto, Barre granny L

Glaces : Häagen-Dazs, cônes glacés extrême Nestlé, La laitière, Magnum, Carte d'or, Viennetta Miko

Margarines (même celle contre le cholestérol, un comble !) : Toutes. Fruit d'or Proactive, St Hubert, Plantafin, Primevère ...

Lait Infantiles / bébés : Gallia, blédidèj – Bledilait Blédinel, Nidal nestlé (huile végétale)

...

SOURCE: <http://vivresanshuiledepalme.blogspot.com/p/les-produits-contenant-de-lhuile-de.html>

VOUS AIMEZ



16

VOUS N'AIMEZ PAS



0

LUI RÉPONDRE

CLAIREBERTHELEMY

le 2 février 2012 - 16:39 &bullet; SIGNALER UN ABUS - PERMALINK



Le but n'est pour le moment pas de lister tous les produits qui contiennent de l'huile de palme. Mais vous avez raison ;-). Certains industriels commencent à la retirer de leurs produits.

VOUS AIMEZ



5

VOUS N'AIMEZ PAS



0

LUI RÉPONDRE

BDNF

le 3 février 2012 - 15:28 &bullet; SIGNALER UN ABUS - PERMALINK



Vous avez tout à fait raison. Sauf que personne ne tente de faire passer les glaces, gâteaux, pop-corn et autres truc du genre pour un petit déjeuner nutritif qui convient parfaitement à l'alimentation quotidienne des enfants. Je ne sais pas chez vous, mais de ce côté-ci de l'Atlantique, ils le présentent comme une source d'énergie qui permet aux enfants de bien "performer" académiquement et sportivement. Douteux.

VOUS AIMEZ



10

VOUS N'AIMEZ PAS



0

LUI RÉPONDRE

CLAIREBERTHELEMY

le 3 février 2012 - 16:39 &bullet; SIGNALER UN ABUS - PERMALINK



Il y aura une suite à ce papier ;-)

VOUS AIMEZ



9

VOUS N'AIMEZ PAS



0

LUI RÉPONDRE

MERCIER SOUZA

le 2 février 2012 - 16:46 &bullet; SIGNALER UN ABUS - PERMALINK



Le Nutella n'est pas juste plein d'huile de palme, il est également plein de phtalates (substances hautement cancérigène) ceux ci sont contenus dans l'emballage du Nutella. Ici le lien de l'étude diffusé sur Arte <http://vimeo.com/16643099> Certe, ce reportage est un peu long mais il est primordial d'en prendre connaissance.

VOUS AIMEZ



5

VOUS N'AIMEZ PAS



0

LUI RÉPONDRE

REDFOX

le 2 février 2012 - 20:06 &bullet; SIGNALER UN ABUS - PERMALINK



Ferrero explique, lui, qu'il "est impossible de remplacer l'huile de palme, responsable de la texture du Nutella".

Le Nutella a plus de 45 ans, Utilise t'il vraiment de l'huile de palme depuis l'origine ? J'en doute !

Pour bien réaliser quel est la part de cette huile dans le produit : <https://www.youtube.com/watch?v=NO0mapch8mw>

VOUS AIMEZ



8

VOUS N'AIMEZ PAS



0

LUI RÉPONDRE

KALGAN

le 10 février 2012 - 12:39 • SIGNALER UN ABUS - PERMALINK



*Pourquoi doutez-vous de sa présence dans le Nutella depuis le début ?
L'huile de palme est utilisée depuis des siècles...*

VOUS AIMEZ



0

VOUS N'AIMEZ PAS



0

LUI RÉPONDRE

JULES

le 2 février 2012 - 20:53 • SIGNALER UN ABUS - PERMALINK



*Certes le Nutella est dangereux à haute dose... Comme la plupart des aliments... Mais doit-on aussi interdire les chips sous prétexte que certains parents en gavent leurs enfants parce qu'ils les considèrent comme des légumes? Et boycotter les fast-food parce que certains mômes vont y manger 3 fois la semaine avec papa et maman? Et brûler les pizzaiolos, kebabs et autres sandwicheries?
C'est un problème de santé publique, pas de Nutella. Les gens mangent n'importe comment, et on ne peut pas faire interdire tous les produits mauvais pour la santé pour les forcer à être raisonnables. D'ailleurs si on le faisait il ne nous resterait pas grand chose.*

VOUS AIMEZ



19

VOUS N'AIMEZ PAS



0

LUI RÉPONDRE

OWNI PATRICIEN

le 3 février 2012 - 7:10 • SIGNALER UN ABUS - PERMALINK



franchement entre deux tartines de nutella et un hamburger vaut mieux le hamburger. C est des protéines (steak) du pain (pas le meilleur) un morceau de végétal (tomate ou autre) . Le nutella c est de l huile fondue avec du sucre. Et cette huile se solidifie à l air. Imaginez dans le corps les bouchons qu elle peut faire (un peu imagé mais par rapport aux autres huiles il n y a pas photo) Nutella faites le fondre, vous vomissez de dégoût. Deux tartines par semaine Max pour ma fille. Après que les autres parents veuillent handicaper leurs enfants par avance c est leur responsabilité mais qu ils n aillent pas chialer après quand ils auront des problèmes de santé dont le premier: 8 kilos à perdre à la petite adolescence.

VOUS AIMEZ



8

VOUS N'AIMEZ PAS



0

LUI RÉPONDRE

VINCH

le 13 juin 2012 - 18:32 • SIGNALER UN ABUS - PERMALINK



C'est évident qu'on ne va pas interdire tout ce qui "n'est pas bon pour la santé". On ne va pas s'arrêter de manger du chocolat et de boire des bières ! En plus, il n'y a pas de recette détaillée unique pour une alimentation saine.

En plus, l'huile de palme n'est pas toxique, c'est juste qu'elle est inutile pour l'organisme, et que sa consommation, à fortiori dans les proportions actuelles, nuit réellement à l'équilibre des graisses, qui lui est crucial pour la santé. (En clair, il est important d'avoir un équilibre graisses insaturées/graises saturées, un équilibre omega6/omega3, etc...)

Par contre, le problème avec l'huile de palme, c'est qu'elle trompe !

Vous pensiez manger un bon biscuit au beurre ? Non, la version industrielle du biscuit est pleine d'huile de palme. Vous pensez manger une sauce contenant de l'huile d'olive? Ah, il y a de l'huile de palme cachée dedans. Vous pensez que votre hamburger c'est de la viande ? Oui, mais il y a une belle part d'huile de palme.

Et ainsi de suite !

Donc, avec des produits contenant à notre insu de l'huile de palme, notre équilibre nutritionnel n'est PLUS assuré par un équilibre culinaire, traditionnel ou réfléchi. Voilà le problème !

VOUS AIMEZ



1

VOUS N'AIMEZ PAS



0

LUI RÉPONDRE

MILLE PIGUT

le 3 février 2012 - 10:23 &bullet; SIGNALER UN ABUS - PERMALINK



On peut aussi faire sa pâte à tartiner maison avec des produits que l'on choisit soi-même (comme ici par exemple: <http://pigut.mintyway.com/2012/01/19/pate-a-tartiner-choco-noisette-express-anti-nutella/> je me fais un peu de "pub", mais c'est si simple, autant en faire profiter tout le monde). Comme ça, out l'huile de palme et le sucre raffiné et on a le choix de sélectionner des aliments durables, éthiques et bons pour nous.

VOUS AIMEZ



10

VOUS N'AIMEZ PAS



0

LUI RÉPONDRE

7-CIRCLES

le 3 février 2012 - 16:49 &bullet; SIGNALER UN ABUS - PERMALINK



Elle donne envie votre recette et votre site est très chouette, ça me fait penser qu'il faut que j'organise un peu le mien :)

VOUS AIMEZ



2

VOUS N'AIMEZ PAS



0

LUI RÉPONDRE

PIERRE-ALAIN DORANGE

le 3 février 2012 - 19:55 &bullet; SIGNALER UN ABUS - PERMALINK



Je confirme, c'est facile et délicieux de faire sa propre pâte à tartiner. Perso j'ai une recette plus simple et rapide : 1/3 de noisette (avec ou sans amande) broyé finement, 1/3 de chocolat noir ou pâtissier, 1/3 de beurre demi-sel (artisanal si possible). On peut mettre moins de beurre... Faire fondre tout ça ajouter peu de lait. Laisser refroidir et déguster. Pas d'huile de palme, maîtrise des produits, rapide.

VOUS AIMEZ



4

VOUS N'AIMEZ PAS



0

LUI RÉPONDRE

BOBMI

le 3 février 2012 - 11:01 &bullet; SIGNALER UN ABUS - PERMALINK



Après on s'en doutait un peu que c'est tout pourri le nutella, mais je trouve ça limite mesquin de claquer cet article en période de chandeleur.

VOUS AIMEZ



9

VOUS N'AIMEZ PAS



0

LUI RÉPONDRE

YAHÉL

le 3 février 2012 - 11:23 &bullet; SIGNALER UN ABUS - PERMALINK



Rohhh le vieux linkbait de la mort !! Alors Owni ? On a plus d'infos intéressantes alors on monte un mauvais papier sensationnaliste sur le truc le plus populaire possible histoire de racoler :D

C'est des techniques que vous avez piqué au magazine "DéTECTIVES" ça ?...Je suis déçu.

"Les chercheurs mettent en cause la consommation quasi-addictive de certains enfants" Tu prends tout l'article tu remplaces Nutella par n'importe quel bien consommable et tu as ton article pour demain.

C'est la technique TF1 : Ils l'ont fait avec à peu près tout :

La consommation excessive de Jeux vidéo serait nocive pour la santé

La consommation excessive de dentifrice serait nocive pour la santé

La consommation excessive d'aspirine serait nocive pour la santé

La consommation excessive de shampoing serait nocive pour la santé

La consommation excessive de vacances serait nocive pour la santé

La consommation excessive de presque tout est nocive. Faites un seul article sur le sujet et qu'on en parle plus !!

Allez hophophop Owni, on se reprend et on écrit un vrai article...Go go go !!

CLAIREBERTHELEMY

le 3 février 2012 - 11:33 • SIGNALER UN ABUS - PERMALINK



Ne soyez pas triste de lire de telles choses sur le Nutella. Seriez-vous addict au point de ne pas avoir lu l'article en entier ? Il ne s'agit pas seulement d'une consommation excessive.

Il ne me semble pas que les jeux vidéos contiennent de l'huile de palme. Ni le dentifrice, ni l'aspirine, ni les vacances. Quoi que ça dépend de ce que vous allez y manger... ;-)

Allez hophophop Yahel, on se reprend et on écrit un vrai commentaire... Go go go !!

:D

VOUS AIMEZ



VOUS N'AIMEZ PAS



LUI RÉPONDRE

YAHEL

le 3 février 2012 - 11:47 • SIGNALER UN ABUS - PERMALINK



Lol Claire, fair game,

Faut pas prendre mal la critique, nous on dit ça c'est pour que vous tombiez pas dans le TF1isme, on vient pas sur Owni pour voir Robin Scherbatsky faire le croquemitaine : "Le camion de glaces qui passe près du bac à sable de vos enfants est-il vraiment entrain d'essayer de les rendre stériles... Rejoignez nous plus tard pour le savoir".

Ce n'est pas la consommation de Nutella le problème, c'est la surconsommation d'huile de palme.

Ca y est je sais à quoi m'a fait penser ton article : "Une surconsommation de Sophie la girafe serait cancérigène. Si un enfant mangeait 36 Sophies il atteindrait le seuil maximal recommandé par l'oms."

Encore une fois, rien de personnel Claire, juste un petit trop plein de "Français ayez peur, ce que vous croyez anodin est entrain de vous tuez... Tremblez" :D

VOUS AIMEZ



VOUS N'AIMEZ PAS



LUI RÉPONDRE

CLAIREBERTHELEMY

le 3 février 2012 - 11:53 • SIGNALER UN ABUS - PERMALINK



Ah mais non, rien de mal pris ;-). Ou l'inconvénient de l'écrit par rapport à l'oral... C'est du Xième degré.

"Ce n'est pas la consommation de Nutella le problème, c'est la surconsommation d'huile de palme." : donc si Ferrero enlevait l'huile de palme du Nutella il serait déjà "moins mauvais" non ?

Au contraire le but d'un tel article n'est pas de faire peur – contrairement à TF1 #oupas – mais que tout le monde puisse disposer de la même information, transparente. Bref bref.

Et surtout, ne mangez pas trop de Sophie la Girafe, elle pourrait ne pas y survivre (Sophie, j'entends, Sophie)

VOUS AIMEZ



VOUS N'AIMEZ PAS



LUI RÉPONDRE

7-CIRCLES

le 3 février 2012 - 16:34 • SIGNALER UN ABUS - PERMALINK



Elle drôle cette discussion :)

Moi qui étais un fan de Nutella, je vais faire voeu d'abstinence ^_^

J'ai une question qui n'a rien à voir avec le pot de chocolat, je constate que vous avez, Claire, une image de profil sur les commentaires. J'en ai une aussi, mais j'aimerais la changer et je ne sais plus sur quel site j'ai défini cette image, et elle me suit sur tous les posts et tous les sites. Est-ce que vous vous rappelez où est ce que vous avez défini votre image, Claire? Je vous serais très reconnaissant :)

VOUS AIMEZ



2

LUI

RÉPONDRE

VOUS N'AIMEZ PAS



0

CLAIREBERTHELEMY

le 3 février 2012 - 16:51 • SIGNALER UN ABUS - PERMALINK



Justement je cherchais à la modifier aussi. Il faut aller sur Gravatar... Et suivre les indications ;-)

VOUS AIMEZ



2

LUI

RÉPONDRE

VOUS N'AIMEZ PAS



0

7-CIRCLES

le 3 février 2012 - 17:12 • SIGNALER UN ABUS - PERMALINK



Un peu perdu le Gravatar, je ne trouvais pas mon image actuelle, peut être que j'ai utilisé un autre site, mais ça m'étonnerait. En tout cas il a réussi à écraser celle d'avant, mille fois merci Claire, pour la peine je te fais une petit lapin

()()
*(*v*)*

Non, je n'ai pas peur du ridicule :)

VOUS AIMEZ



1

LUI

RÉPONDRE

VOUS N'AIMEZ PAS



0

7-CIRCLES

le 3 février 2012 - 16:53 • SIGNALER UN ABUS - PERMALINK



A la lecture de certains commentaires, je crois qu'il n'y a rien de plus chiant que... les lecteurs

VOUS AIMEZ



4

VOUS N'AIMEZ PAS



0

LUI RÉPONDRE

MATON

le 3 février 2012 - 17:45 • SIGNALER UN ABUS - PERMALINK



Un autre avis:

<http://www.irbms.com/rubriques/Dietetique/nutella-est-ce-dangereux-pour-la-sante.php>

Cordialement

MF

VOUS AIMEZ



VOUS N'AIMEZ PAS



LUI RÉPONDRE

MARIE

le 4 février 2012 - 13:47 • SIGNALER UN ABUS - PERMALINK



Sur les 38% d'enfants qui mangent du Nutella, 13% en mangent trop. On parle donc de 5% d'enfants qui mangent trop de Nutella. Quelle est la proportion d'enfants qui mangent trop de frites, de chips, de biscuits, de sodas etc. ?

VOUS AIMEZ



VOUS N'AIMEZ PAS



LUI RÉPONDRE

JQZZ

le 4 février 2012 - 14:17 • SIGNALER UN ABUS - PERMALINK



Bonjour,

même si j'avais déjà lu des articles pointant les effets néfastes de la consommation excessive du Nutella sur la santé, il y a un point qui n'a pas été abordé et il serait, je pense, dommage de l'écarter.

L'huile de palme utilisée par Ferrero pour son produit Nutella est-elle hydrogénée ?

Personnellement, il ne serait pas étonnant d'apprendre que oui étant donné les avantages que cela représente pour les industriels ; quant aux effets sur la santé, c'est une autre histoire (acide gras trans...)

VOUS AIMEZ



VOUS N'AIMEZ PAS



LUI RÉPONDRE

VINCH

le 13 juin 2012 - 18:43 • SIGNALER UN ABUS - PERMALINK



Bon ...

Non, l'huile de Palme est une huile saturée, donc elle n'est pas "hydrogénable" ==> pas hydrogénée.

Il me semble qu'on "hydrogène" des huiles végétales insaturées pour leur donner une consistance solide (normalement, les huiles insaturées sont liquides à température ambiante), comme le beurre (qui lui contient plus de graisse saturée). Cette hydrogénation fait passer une partie des acides gras en conformation "CIS" à une conformation "TRANS", ce qui est néfaste pour la santé.

C'est pourquoi je ne conseillerais à personne de manger de la margarine... il vaut mieux un honnête beurre qu'une insidieuse préparation "naturelle".

L'huile de palme contient principalement des acides gras saturés, encore plus que le beurre, et c'est d'ailleurs son intérêt. Elle remplace le beurre dans l'industrie parce qu'elle est moins chère (et plus écologique, mais je m'avance un peu en terrain glissant). Elle permet aussi de remplacer "beurre" sur l'étiquette par "huile végétale naturelle", ce qui fait bien auprès des gens qui lisent les étiquettes.

VOUS AIMEZ



VOUS N'AIMEZ PAS



LUI RÉPONDRE

JQZZ

le 24 juillet 2012 - 18:01 • SIGNALER UN ABUS - PERMALINK



Je ne savais pas. Mais bon, ça n'empêche que cette huile reste très néfaste et pour la santé, et pour l'environnement.

VOUS AIMEZ



0

VOUS N'AIMEZ PAS



0

LUI RÉPONDRE

FLORIAN

le 4 février 2012 - 21:07 • SIGNALER UN ABUS - PERMALINK



Pour paraphraser Thierry Ardisson quand il parlait de dope, j'ajouterais : "Le problème avec le Nutella, c'est que c'est bon."

VOUS AIMEZ



2

VOUS N'AIMEZ PAS



0

LUI RÉPONDRE

NLR

le 4 février 2012 - 22:33 • SIGNALER UN ABUS - PERMALINK



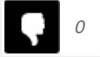
Le "problème du cholestérol" est surtout une vaste farce marketing qui dure depuis longtemps. Voir ce lien : http://www.youtube.com/watch?v=spl_SpJjs

VOUS AIMEZ



1

VOUS N'AIMEZ PAS



0

LUI RÉPONDRE

BARBOU

le 6 février 2012 - 19:14 • SIGNALER UN ABUS - PERMALINK



Oui effectivement et un scandale à ce propos devrait éclater normalement pas plus tard que cette année là dessus d'ailleurs. Mais chut des imbéciles comme CELEGORM vont vous dire que vous racontez que des conneries.

En revanche il ne faut pas tout confondre, l'huile de palme à surtout une énorme incidence non pas au niveau du cholestérol mais du fait qu'elle se solidifie par couche sur les artères du coeur à force d'en manger mais le pire surtout, contrairement au cholestérol c'est que le corps ne peut plus l'éliminer une fois déposer sur les artères.

La graisse de l'huile de palme en réalité s'aglutine dans le corps qui ne peut, déjà pas l'assimiler et de plus qui ne peut plus l'éliminer, d'ù les problèmes cardio-vasculaire qui s'en suivent fatalement.

Mais bon après on a beau parler de ça, avertir les gens, essayer de leur faire comprendre que...

bah quand on est con on se refait pas c'est comme ça et on se retrouve toujours avec les mêmes gueules enfarinés qui nous sortent leur réflexion du siècle "il faut bien mourir de quelque chose".

Seulement comme je répondais, seulement quand la mort arrive, d'un coup ces mêmes imbéciles sont les premiers à s'accrocher coute que coute à leur vies minables, mais les regrets ne servent plus à rien.

Enfin je me dis surtout qu'en fait ces gens ne sauront même pas pourquoi ils en sont arrivé à être malade, ils ont déjà bien du mal à s'occuper d'eux même correctement, trop paresseux qu'ils sont, sans aucun respect pour eux même, trop sur d'eux... Alors leur demander de faire attention pour le reste, c'est juste impossible.

Enfin la vie se rappellera en temps voulu à leur bon souvenir. Ce jour là risque par contre d'être bien violent pour eux.

VOUS AIMEZ



1

VOUS N'AIMEZ PAS



0

LUI RÉPONDRE

CELEGORM

le 6 février 2012 - 23:36 • SIGNALER UN ABUS - PERMALINK



et oui mon cerveau est déjà bien attaqué par le Nutella. (il doit aussi

s'accumuler en couche dans mes neurones)
Mais merci, j'ai bien ri en lisant que que l'huile de palme se solidifie en couche dans les artères. Vous avez dû rater quelques cours sur la digestion, la décomposition en nutriment, le rôle du foie toussa... ah mais on ne vous a ptet pas dit que le nutella ne se consommait pas en intra-veineuse ?!
quant à l'huile de palme, c'est effectivement une mauvaise huile mais ça reste une huile végétale, elle n'a donc pas de quoi être diabolisée. ce n'est pas moi qui le dit : <http://www.danger-sante.org/huile-de-palme-mise-au-point-scientifique/>
Pour finir, j'ai bien aimé ce professeur qui dit que le cholestérol n'est pas un pb... Ca peut rassurer tous ceux qui comme moi continuerons de manger du Nutella à la cuillère!

VOUS AIMEZ



1

VOUS N'AIMEZ PAS



0

LUI RÉPONDRE

FRANCOISE DUPEYRE

le 10 février 2012 - 18:54 • SIGNALER UN ABUS - PERMALINK



Irresponsable, on se fout de vos artères, vous avez le droit de mourir de ce que vous voulez.

Par contre la déforestation et l'extermination de 60 000 espèces vivantes par an à cause de la seule espèce humaine, cela n'a pas l'air de trop vous parler...

VOUS AIMEZ



3

VOUS N'AIMEZ PAS



0

LUI RÉPONDRE

FRANCOISE DUPEYRE

le 10 février 2012 - 18:50 • SIGNALER UN ABUS - PERMALINK



Bonsoir, j'ai trouvé une excellente pâte à tartiner Bio et sans huile de palme de la marque Monoprix Bio, labellisée AB et d'origine France.

J'ai acheté le pot de 400 grammes pour 2,80 euros.

Je l'ai fait tester par des convives dont 2 chefs cuisiniers, et tous l'on trouvée bien meilleur que l'inepte nutella (1).

(1) nutella: Produit industriel (300 000 tonnes/an) d'origine italienne du milliardaire Ferrero (kinder, ferrero rocher...).

VOUS AIMEZ



2

VOUS N'AIMEZ PAS



0

LUI RÉPONDRE

UN CON

le 7 juin 2012 - 0:55 • SIGNALER UN ABUS - PERMALINK



il y a une chose qui n'est pas précisée, c que l'huile de palme se retrouve dans de nombreux produits. Comme les gâteaux apéro, les biscuits, les céréales, biscottes (et dérivés), pain de mie, toutes les pâtes à tartiner et j'en passe. Une autre précision, la production d'huile de palme provoque une déforestation rapide en Asie et donc la destruction d'habitats naturels. De nombreuses espèces animales sont en voie de disparition à cause de cette exploitation intensive. L'orang outan, les gibbons.... Pour les plus connues. Alors oui, il y a des produits et activités bien plus destructives pour l'homme, comme le tabac (pour ne citer personne...), mais si l'homme accepte de s'autodétruire, la planète ne lui a rien demandé. En conclusion, si l'espèce humaine peut survivre en consommant du nutella, elle ne le pourra pas sans sa cher petite planète et sa biodiversité.

VOUS AIMEZ



0

VOUS N'AIMEZ PAS



0

LUI RÉPONDRE

Black Eco's Blog » Nutella l'acropâte le 3 février 2012 - 18:49

[...] cardio-vasculaires. Un risque confirmé par tous les chercheurs que nous avons sollicités. Via owni.fr Catégorie: Veille Partager cet article: Tweeter +1 [...]

Quand l'appétit va... » Nutella: miam, la bonne huile de palme! le 4 février 2012 - 19:26

[...] à tartiner engraisse l'entreprise Ferrero et... les enfants. Owni a enquêté sur le Nutella, « l'acropâte »... Pour parer aux critiques sur son rôle dans l'obésité infantine, Nutella a [...]

Le Week 'n Mix I le 5 février 2012 - 1:16

[...] vous conseillons cet article sur le Nutella par Owni (très beau et bon site d'infos au [...])

Nutella : à consommer avec modération | Ressources et Environnement le 6 février 2012 - 11:26

[...] OWNI Recommend on Facebook Tagged as: ANSES, Claire Berthelemy, CREDOC, danger huile de palme, [...]

Santé : Nutella grand acropâte | Les notes de Melodie68 le 8 février 2012 - 2:00

[...] engraisse aussi plus de 13% d'enfants qui, en France, le consomment en trop grande quantité. Via owni.fr Évaluez ceci : Share [...]

Ferrero paiera plein pot » revue du web, Just another weblog le 30 avril 2012 - 14:26

[...] officiel, Ferrero USA, filiale de Ferrero, entreprise fabricant de la pâte à tartiner Nutella, remboursera quatre dollars pour tout pot de Nutella acheté en Californie entre août 2009 et le [...]

Cuisine et marketing : la Madeleine de Proust fait toujours recette le 25 mai 2012 - 14:04

[...] gastronomiques et leurs vertus diététiques. Cet univers enfantin permet de faire oublier les critiques croissantes à l'encontre de Nutella et autres Kit Kat, concernant par exemple le débat houleux sur l'huile de palme, les risques [...]

LES GÉANTS DE L'AGROALIMENTAIRE BOUFFENT L'EUROPE · ÜriniglirimirnäglÜ le 6 juin 2012 - 23:56

[...] NUTELLA GRAND ACROPÂTE [...]

Bruxelles : Les géants de l'agroalimentaire bouffent l'Europe « MediaBeNews le 11 juin 2012 - 8:07

[...] Le 14 juillet 2010, "pour éviter un scandale", le parlementaire et son assistant rencontrent le commissaire Dalli et lui laissent deux mois pour faire le ménage au sein de l'EFSA et mettre fin aux conflits d'intérêts entre la présidente et ses responsabilités annexes. Mais au mois de septembre de la même année, Diana Banati, se représente pour un second mandat au même poste. [...]

Nutella refuse de changer sa recette, malgré une augmentation de la taxe sur l'huile de palme | Acteurs du changement et fruits de l'innovation le 10 novembre 2012 - 13:19

[...] Nutella contiendrait entre 20 et 30% d'huile de palme selon une enquête du site OWNI. Or l'huile de palme est accusée d'être très mauvaise pour la santé et [...]

Acteurs du changement et fruits de l'innovation le 10 novembre 2012 - 13:24

[...] modifier notre recette ». Le Nutella contiendrait entre 20 et 30% d'huile de palme selon une enquête du site OWNI. Or l'huile de palme est accusée d'être très mauvaise pour la santé et [...]

L'huile de palme en Open Data » revue du web, Just another weblog le 13 novembre 2012 - 15:17

[...] dernier un 'amendement Nutella' augmentant de 300% la taxe" sur cet odieux item. Nutella n'est évidemment pas le seul "bienfait" de la nature à bousiller la santé [...]

Quand l'appétit va... » Face aux critiques sur le Nutella, Ferrero contre-attaque le 16 novembre 2012 - 19:59

[...] plan de com'. Ce qui prouve qu'elle ne compte pas abandonner l'huile de part, l'ingrédient essentiel de son produit phare, avec ou sans [...]