

## LE CENOVIS® est-ce votre vice ?

Par Céline Broillet et Flavia Zumbach

### Mots clés

Cenovis® - condiment - pâte à tartiner - levure de bière - thiamine (vitamine B1)

### La pâte à tartiner Cenovis®<sup>1</sup>



Connaissez-vous le Cenovis®, ce produit sous forme de pâte à tartiner foncée et dense aux qualités organoleptiques atypiques ?

Le Cenovis® est un produit d'origine suisse de composition exclusivement végétale. Sa recette, dont le secret est précieusement gardé, se compose de levure de bière, d'eau, d'extrait de légumes secs, de vitamine B1 (thiamine), ainsi que de sel de cuisine. On peut aussi trouver ce condiment sous forme liquide et en poudre. Ce produit au caractère gustatif particulier peut être utilisé de différentes façons : il est idéal sur des tartines avec du beurre, de la margarine ou du séré. Et il peut être adjoint aux salades, aux sauces et aux soupes, si l'on veut ajouter une note piquante. Une autre particularité de ce produit est l'avis tranché des consommateurs, soit c'est un produit qui plaît énormément soit il ne plaît pas du tout. Il a ses fans et ses détracteurs, à vous maintenant de choisir votre camp !



### Un produit cher à l'Helvétie<sup>1</sup>

Le Cenovis® a rapidement connu un vif succès et a su le conserver au fil du temps. En effet, selon les archives, le Cenovis® a été inventé en Suisse allemande au début du XX<sup>ème</sup> siècle. Dans les années trente, le condiment est tombé dans l'escarcelle d'un groupe d'industriels bâlois, qui vit rapidement son chiffre d'affaires augmenter, car le goût prononcé du Cenovis® amenait un plaisir gustatif peu présent, durant les crises économiques et les conflits de cette époque. C'est à Rheinfelden (AG) que l'usine brasse et cuit le condiment et c'est de Zurich qu'il est, selon les listes de commandes, expédié dans toute la Suisse et dans le monde entier.

### Fabrication de la pâte à tartiner




En 1931, un brasseur suisse allemand récupéra les levures utilisées pour la fermentation de la bière qui ont pour qualité une grande richesse en vitamines du groupe B et particulièrement en vitamine B1. Après plusieurs essais, la recette du produit fût définitivement mise au point et le Cenovis® naquit. Le succès fût immédiat, si bien que le produit se fit une place dans les sacs de rationnement des soldats suisses. Au niveau de son procédé de fabrication, il est depuis toujours tenu secret par les fabricants. Néanmoins, d'autres producteurs connaissent le processus de fabrication, puisque la pâte à tartiner helvétique connaît de la concurrence. En effet, il existe des produits de composition, de texture et de goûts presque similaires sur le marché international, dont la recette de chacun n'est, tout comme pour celle du Cenovis®, pas diffusée au grand public.

### Le Cenovis® et ses analogues anglo-saxons<sup>2-3</sup>

Comme mentionné plus haut, le Cenovis® n'est donc la seule pâte à tartiner à base de levure de bière sur le marché mondial. Ses inconditionnels connaissent certainement la Marmite™ trouvée en Angleterre, en Irlande et en Afrique du Sud, le Vegemite™ originaire d'Australie et le Promite™ de Nouvelle-Zélande. Ces quatre produits présentent la même couleur, la même texture, les mêmes spécificités gustatives et nutritionnelles. Cependant, les connaisseurs insistent sur le fait qu'il y a une légère différence de goût et que c'est bien entendu la pâte à tartiner de leur pays qui est la meilleure.



## Comparaison de la valeur nutritionnelle du Cenovis® avec celle d'autres pâtes à tartiner <sup>4</sup>

Valeurs Nutritionnelles Pour 100 g	Cenovis® 	Marmite™ 	Confiture 	Pâte noisettes et chocolat
Calories	225 Kcal	219 Kcal	230 Kcal	560 Kcal
Protéines	35 g	38.4 g	< 0.5 g	3.8 g
Glucides	20 g	19.2 g	56 g	55.6 g
Lipides	< 0.5 g	0.1 g	< 0.5 g	36.1 g
Vit B1 (thiamine)	14 mg	5.8 mg	0.01	0.5 mg

Pour évaluer l'intérêt nutritionnel de ce produit, il est intéressant de le comparer avec des produits ayant la même utilisation, tels que la Marmite™, la confiture et la pâte à base de noisettes et de chocolat. Si l'on compare dans un premier temps, les deux pâtes à base de levure de bière, nous observons que leur composition est plus ou moins identique. Ces deux produits sont intéressants d'un point de vue nutritionnel, car ils sont riches en protéines d'origine végétale et pauvres en lipides. Leur richesse en vitamine B1 est dissemblable, on note que le Cenovis® a une teneur plus importante que la Marmite™. Dans un second temps, lorsque l'on compare la valeur nutritionnelle du Cenovis® avec celle de la confiture, on remarque que la confiture n'apporte quasiment que des glucides pour le même nombre de kilocalories. En ce qui concerne la pâte à tartiner à base de noisettes et de chocolat, sa teneur énergétique est deux fois plus élevée que celle des trois autres produits. Car ce produit est très riche en glucides et en lipides. Cette comparaison nous permet donc de dire que le Cenovis® présente un intérêt nutritionnel marqué de part sa teneur en protéines et en vitamine B1 élevée et de par sa faible teneur en lipides et en glucides.

### Analyse des messages publicitaires <sup>1</sup>

*100 % coup de fouet, onctueux et fort en goût !*

*100 % sain, végétal et riche en vitamine B1*

*100 % naturel et vitaminé*



En lisant les messages véhiculés par les producteurs, on sent qu'ils tiennent à mettre en avant la notion de produit naturel, végétal et vitaminé. Car dans un monde où les individus cherchent de plus en plus un retour vers les produits biologiques, sains et goûteux, on peut comprendre l'intérêt marketing à insister sur ces assertions. De plus, lorsque l'on se penche sur l'emballage du Cenovis®, on y trouve l'illustration d'une « Suisse traditionnelle », qui montre la volonté des producteurs à proférer une image de pérennité du Cenovis®. On ne peut pas dire que le produit soit naturel puisqu'il a été traité et modifié par l'homme. Cependant, il est exclusivement végétal et ne contient ni additifs et ni agents conservateurs. Au niveau de sa teneur en vitamine, le produit

est certes riche en vitamine B1, mais sa teneur en cette dernière ne permet pas de couvrir les recommandations nutritionnelles journalières. En effet, il faudrait consommer 10g de pâte pour couvrir les besoins d'un adulte en bonne santé par jour et même les plus fanatiques ne consomment pas plus de 2g de pâte par tartine.

### L'avis des professionnels

La pâte à tartiner Cenovis® est un produit qui a sa place au sein d'une alimentation diversifiée et équilibrée, notamment au petit déjeuner. Car comme nous l'avons vu plus haut, il présente de nombreux avantages à se substituer à la confiture ou à la pâte à base de noisettes et de chocolat. Sa faible teneur en glucides et en lipides est intéressante dans le cadre d'une alimentation pour des personnes diabétiques ou pour celles désirant surveiller leur poids. Cependant, le Cenovis® a quelques points faibles, tels que sa richesse en sel et la présence de gluten dans la levure de bière qui n'est pas tolérée par les personnes coeliaques. Notons que le Cenovis® ne contient pas d'allergène connu. Le premier de ces désavantages, soit sa riche teneur en sel, peut

être pallié puisqu'il existe du Cenovis® sans sel livré dans un emballage bleu.

Ce produit convient aussi très bien aux végétariens ou végétaliens, car il ne contient aucune trace d'ingrédients d'origine animale.

Pour terminer, une remarque sur son prix qui est tout de même assez élevé pour un condiment, soit entre 4.20 et 4.80 Fr. le tube de 70 g, soit à peu près dix fois plus cher que la même quantité de confiture par exemple.

### Références

- 1) Site Internet officiel de la marque Cenovis® (2006, mai 10), [page web], Accès : [www.cenovis.ch](http://www.cenovis.ch)
- 2) Site Internet officiel de la marque Marmite™ (2006, mai 15), [page web], Accès : [www.marmite.com](http://www.marmite.com)
- 3) Site Internet officiel de la marque Vegemite™ (2006, juin 01), [page web], Accès : [www.vegemite.com](http://www.vegemite.com)
- 4) SOCIÉTÉ SUISSE DE NUTRITION (SSN), Table de composition nutritionnelle suisse à l'usage des consommateurs, Berne, 2004