



# COMMUNIQUÉ DE PRESSE

Paris, le 16 juillet 2025

## Information dans les fast-foods : À quand la transparence sur les recettes ?

L'UFC-Que Choisir publie aujourd'hui les résultats d'une enquête auprès de 4 grandes enseignes de restauration rapide (McDonald's, Burger King, KFC et Quick) montrant de nombreuses carences quant à l'information sur la présence d'allergènes, du Nutri-Score ou encore de la composition de leurs produits<sup>1</sup>. Au vu des limites criantes du volontariat en matière d'information et d'une réglementation très lacunaire pour la restauration hors foyer<sup>2</sup>, l'UFC-Que Choisir demande aux autorités européennes de définir les modalités précises d'affichage pour les chaînes de restauration et de rendre obligatoire la mention du Nutri-Score et des listes complètes des ingrédients.

### Information sur les allergènes : Peut mieux faire

Alors que l'information sur les allergènes est prioritaire compte tenu des risques potentiels, Burger King et McDonald's démontrent qu'il est possible de donner une vision globale de la présence d'allergènes sur l'ensemble de la carte présentant les produits, grâce à des pictogrammes d'alertes définis par les consommateurs eux-mêmes. Cependant, chez McDonald's, cette présentation n'est donnée que sur les bornes de ses restaurants et pas sur son appli ni sur son site lors de la commande. Quant à Burger King, son étiquetage de précaution<sup>3</sup> est susceptible de créer la confusion entre les allergènes à l'état de traces potentielles et ceux véritablement ajoutés dans la recette, ce qui peut aboutir à réduire inutilement le choix pour les consommateurs souffrant d'allergies. KFC pour les bornes de ses restaurants renvoie à un tableau général très complexe et, pour son site et son application, oblige à consulter une par une les fiches de ses produits, rendant le parcours particulièrement laborieux pour accéder aux renseignements. Quant à Quick, il ne donne pas la moindre

---

<sup>1</sup> Notre notation est basée sur la facilité d'accès à l'information lors de la commande. La meilleure note est donnée si l'information est immédiatement visible sur la carte présentant l'ensemble des produits (le menu général). Les notes sont inférieures si le consommateur doit consulter une à une les fiches descriptives des produits et a fortiori s'il est obligé de sortir du parcours habituel de la commande.

<sup>2</sup> La seule information obligatoire pour les fast-foods est la liste des 14 allergènes à déclaration obligatoire.

<sup>3</sup> Pour tenter de limiter leur responsabilité éventuelle dans le cas où un allergène présent accidentellement causerait des dommages graves à un consommateur, certains fabricants mentionnent, en plus des allergènes normalement présents dans leurs recettes, des composés susceptibles de contaminer leur produit, par exemple lorsqu'ils sont simplement présents à proximité dans le même atelier.

### Contact presse :

Candice Tchoumjeu

ctchoumjeu@quechoisir.org

07.87.19.05.16

information sur les allergènes en bornes, ce qui oblige à demander l'information au personnel et, pour son appli et son site, se contente de renvoyer vers un tableau général.

### **Nutri-Score : chez Quick et Burger King, le flou le plus total**

Nos relevés montrent que Quick et Burger King font l'impasse totale sur l'affichage du Nutri-Score en se contentant de fournir des tableaux d'analyses nutritionnelles parfaitement incompréhensibles. Pourtant, une bonne information nutritionnelle est d'autant plus indispensable dans les fast-foods que l'offre y est globalement très déséquilibrée. Ainsi chez McDonald's, qui mentionne le logo en bas des fiches produits, un tiers des burgers<sup>4</sup> et autres composantes principales des menus (hormis les salades) écopent d'un Nutri-Score « D » (soit une mauvaise note nutritionnelle) et c'est près des trois quarts (70 %) chez KFC<sup>5</sup> ! McDonald's propose un filtre qui n'affiche que les produits de Nutri-Score A et B, mais, contrairement à KFC, il continue à utiliser l'ancien calcul du logo qui confère par exemple le Nutri-Score « B » très favorable à son « *Mc Fish Mayo* » ou son « *Egg and cheese Mc muffin* », alors qu'au vu du nouvel algorithme leur Nutri-Score est désormais « C ». Mais surtout, aucune des deux chaînes n'affiche les logos nutritionnels à la carte du menu général, obligeant les consommateurs lors de la commande à consulter péniblement une par une les fiches de chaque produit.

### **L'opacité la plus totale sur les recettes**

S'agissant de la composition précise de leurs produits, les quatre enseignes font preuve ici d'une déplorable opacité avec de vagues compositions très génériques sans intérêt pour le consommateur. McDonald's France ne consent à révéler que 6 ingrédients principaux pour son Hamburger de base, alors qu'en Suisse où la réglementation oblige à être transparent, ce ne sont pas moins de 44 ingrédients et additifs<sup>6</sup> qui sont présentés pour le même produit ! Même complexité dans les recettes helvètes de Burger King, où les « *Chicken nuggets* » comptent 31 ingrédients dont de la peau de poulet<sup>7</sup>... alors qu'aucun ingrédient n'est indiqué pour les « *King nuggets* » français ! Parmi les nombreux additifs obligatoirement affichés par ces enseignes dans plusieurs pays hors de l'Union européenne (Suisse, Norvège, Canada, Australie, Nouvelle-Zélande...), mais non dévoilés en France, on relève par exemple en Suisse dans le pain de nombreux burgers des émulsifiants tels que les mono et diglycérides d'acides gras (E471, E472e ou E481) ou encore de la carboxyméthyl cellulose dans le « *Filet-o-fish* » de McDonald's et dans les glaces de Burger King. Or ces additifs sont suspectés d'augmenter selon le cas les risques de problèmes digestifs, d'inflammations de l'intestin, de diabète ou de cancer du côlon.

### **Notre classement général : seul McDonald's obtient la moyenne**

Sur l'ensemble des critères examinés, McDonald's est la seule chaîne décrochant de justesse la moyenne grâce à sa bonne présentation des allergènes et l'utilisation du Nutri-Score. À la 2e place ex aequo se classent Burger King pénalisé par l'absence du Nutri-Score et KFC dont l'affichage des allergènes fait défaut en bornes. Quick, bon dernier, échoue selon nous à

<sup>4</sup> [Document 'Nos burgers tableaux Nutri-Score' page 2 'Nos burgers' – Mc Donald's Janvier 2025](#)

<sup>5</sup> [Page 'Informations Nutri-Score' – Burgers, wrap, poulets et buckets – Site Internet KFC](#)

<sup>6</sup> [Document 'Liste d'ingrédients– Mc Donald's Suisse– 17 décembre 2024](#)

<sup>7</sup> [Document 'Liste des ingrédients' – Burger King Suisse](#)

### **Contact presse :**

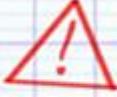
Candice Tchoumjeu

ctchoumjeu@quechoisir.org

07.87.19.05.16



informer correctement les consommateurs sur les 3 critères étudiés et écope d'un « zéro pointé ».

					
		Mc Donald's	Burger King	Kfc	Quick
<u>Matières</u>					
<u>Allergènes</u>		16/20 (B)	18/20 (TB)	4/20	0/20
<u>Nutri-Score</u>		14/20	0/20	14/20	0/20
<u>Ingrédients</u>		0/20	0/20	0/20	0/20
<u>Moyenne générale</u>		10/20	6/20	6/20	0/20

Au vu des résultats de son enquête et souhaitant garantir aux consommateurs une information accessible et compréhensible au moment de l'achat, l'UFC-Que Choisir demande à la Commission européenne :

- De rendre obligatoire pour les grandes chaînes de restauration l'affichage du Nutri-Score et de la liste exhaustive des ingrédients ;
- De définir les modalités de présentation des informations prioritaires.

Dans cette attente, l'Association exhorte les chaînes de restauration rapide à :

- Afficher sur la carte présentant l'ensemble de leurs produits leurs Nutri-Score et les alertes sur la présence d'allergènes ;
- Faire toute la transparence sur les ingrédients qu'elles utilisent (composition, présence d'additifs...).

**Contact presse :**

Candice Tchoumjeu  
ctchoumjeu@quechoisir.org  
07.87.19.05.16

