

## Hachis parmentier

Notre comparaison porte sur 17 produits :

- **5 produits « discount »**: Contrées Gourmandes (Netto), Aldi, Saveurs du Monde (Lidl), Dia (Ed), Le Prix Gagnant (LeaderPrice)
- **9 marques « distributeur »**: LeaderPrice, Carrefour, Leclerc (Marque Repère) Carrefour (Alain Senderens), Auchan, Intermarché (Claude Léger), Casino, U, Cora
- **3 produits de marques nationales** : Fleury Michon (2 hachis) et William Saurin

### « Mention honorable »

**Le hachis de LeaderPrice**, dont le prix est inférieur à la moyenne, présente des teneurs en viande et en protéines plutôt intéressantes par rapport aux concurrents. La recette intègre du beurre, un peu d'emmental et est exempte d'arômes et d'exhausteurs de goût.



### « Peut mieux faire »

**Le hachis de Netto « Contrées gourmandes »** nous paraît de qualité très médiocre avec seulement 7,4 % de viande et la teneur en protéines la plus faible de l'échantillon.



## Les écarts de prix

L'écart entre prix minimum et prix maximum est de 1 à 6. Cette amplitude considérable s'explique par le prix exorbitant du hachis en cassolette Fleury Michon vendu à plus de 22€/kg ! Sans tenir compte de ce produit, l'écart serait de 1 à 3 environ.

- Moyenne globale = 8,08€/kg
- Moyenne des prix « discount » = 4,76€/kg
- Moyenne des prix des marques de distributeurs = 7,83€/kg
- Moyenne des prix des marques nationales = 14,38€/kg (10,75€/kg si l'on ne compte par la cassolette Fleury Michon)

## Des étiquetages qui prêtent à confusion

Les teneurs en viande sont exprimées de façon variable d'un hachis à l'autre : en pourcentage du produit ou en pourcentage de la farce. Il n'est donc pas évident pour le consommateur de comparer dans les rayons.

De plus le terme « viande » recouvre parfois des réalités très différentes : il peut s'agir de viande crue ou précuite et parfois « assaisonnée », et les professionnels comptent alors des aromates comme les oignons ou les échalotes.

Ainsi, Casino annonce 20% de bœuf précuit dans son produit mais ce pourcentage comprend non seulement de la viande mais aussi du « gras de bœuf » sans plus de précision sur la quantité effective de viande.

Un bon point cependant : l'étiquetage nutritionnel est présent sur l'ensemble des hachis de l'échantillon.

## Le pourcentage de viande

Les teneurs en viande annoncées sont très variables puisqu'elles s'échelonnent de 7 à 22,8%. Les différences dans l'étiquetage (voir ci-dessus) rendent difficiles les comparaisons.

**Nous avons constaté que sur 4 produits « discount », 3 présentent les teneurs en viande les plus faibles de l'échantillon** (Contrées Gourmandes (Netto), Le Prix Gagnant (LeaderPrice) et Dia (ED)).

**Néanmoins, il n'y a pas de lien systématique entre le prix et la teneur en viande du hachis.** On est par exemple surpris de constater que les deux hachis de la marque nationale Fleury Michon, qui sont pourtant au sommet de l'échelle des prix, contiennent moins de viande que la moyenne.

## La qualité nutritionnelle

**Les hachis les moins chers ne sont forcément plus caloriques**, on constate même que les 3 produits les moins caloriques de l'échantillon sont des produits « discount » : Le Prix Gagnant de Leader Price, Contrées Gourmandes de Netto et Saveurs du Monde de Lidl.

Notre analyse montre que la teneur en calories est très liée au taux de matières grasses des hachis.

**On constate que les hachis moins chers ne sont pas forcément plus gras** : sur 5 produits « discount », 4 sont moins gras que la moyenne de l'échantillon.

En revanche, pour les produits moins chers, on a plus souvent des graisses végétales (palme, colza) et dans les produits un peu plus chers, du beurre ou de la crème complétés avec des huiles végétales (tournesol, colza).

**Aucun produit, y compris parmi les moins chers, ne mentionne l'utilisation d'huile végétale hydrogénée.**

### **Additifs, agents texturants arômes**

Les additifs, essentiellement des conservateurs, stabilisants, et anti-oxygènes, sont largement présents dans les flocons de pomme de terre déshydratée utilisés pour fabriquer la purée de ce plat cuisiné.

Seuls deux produits (Carrefour (Alain Senderens) et le hachis en cassolette de Fleury Michon) n'affichent aucun additif. Nous avons sollicité le service consommateurs de Fleury Michon à ce sujet qui nous a assuré que les flocons de pomme de terre utilisés étaient exempts de conservateurs.

**Les exhausteurs de goût, des additifs qui « boostent » artificiellement les saveurs, sont utilisés dans deux hachis** : celui de Leclerc (Marque Repère) et le hachis de marque William Saurin pourtant situé en haut de la gamme de prix.

Les arômes et les agents texturants (amidon modifié, carraghénanes, fibres végétales) sont présents dans une majorité de produits sans que l'on puisse établir un lien avec le niveau de prix.