

Knacks (ou saucisse de Strasbourg)

Notre comparaison porte sur 17 produits :

- **8 produits « discount »**: Le prix gagnant (Leader Price); Pouce (Auchan); TopBudget (Intermarché); N°1 (Carrefour); Twinner (Lidl); Fineron (Netto); Dia (Ed); Aldi
- **8 marques distributeurs**: Intermarché (Monique Ranou); Carrefour; Auchan; LeaderPrice; Casino; Cora; Leclerc (Marque Repère); U
- **1 marque nationale** : Herta

« Mention honorable »

On peut se laisser tenter par **les knacks de Carrefour** qui avec 80% de viande de porc sont parmi les plus fournies de l'échantillon. Elles sont par ailleurs exemptes de polyphosphates et de liants végétaux et se distinguent par une teneur en protéines relativement élevée et par une quantité modérée de matières grasses.



« Peut mieux faire »

Sans hésitation, on s'abstiendra de tester les saucisses cuites fumées « **TopBudget** » d'**Intermarché** qui ne contiennent que 34% de viande de porc, soit deux fois moins que la moyenne de l'échantillon.

Ce produit discount cumule les défauts avec l'emploi simultané de viande séparée mécaniquement, de polyphosphates et d'un exhausteur de goût.



Les écarts de prix

Les prix varient dans un rapport de 1 à 2,3.

- Prix moyen = 3,51€/kg.
- Prix moyen des produits « discount » = 2,47€/kg
- Prix moyen des produits de marque distributeur = 4,45€/kg
- Prix de la marque nationale Herta = 4,34€/kg

Les knacks font partie des quelques produits de notre étude pour lesquels la marque nationale est moins chère que la moyenne des marques « distributeur ».

Knacks de « qualité supérieure » : quelles garanties ?

Cette mention, présente sur 7 produits de notre échantillon, n'est pas définie par la réglementation mais par le « code des usages de la charcuterie ». Ce document, élaboré par les professionnels conjointement avec l'administration, vise à définir et harmoniser les pratiques.

A priori, ce qui distingue une saucisse de Strasbourg de « qualité supérieure » c'est l'absence de viande séparée mécaniquement, de liants d'origine végétale ou laitière. Le produit final doit contenir moins de 30% de matières grasses et pas plus de 1% de sucres.

De manière générale, on peut regretter que l'étiquetage des knacks ne dise rien sur l'état frais ou congelé de la viande mise en œuvre. De même, aucune information n'est donnée sur la nature de l'enveloppe de ces saucisses alors que le consommateur peut préférer l'utilisation d'un boyau naturel à un boyau artificiel.

Teneur en viande

Pour les knacks de marque nationale Herta et de marque distributeur Auchan, l'information sur les teneurs en viande de porc n'est pas claire pour les consommateurs. En effet, le pourcentage donné englobe à la fois la viande et le gras de porc alors que pour tous les autres produits est précisée la quantité de viande de porc.

Sur l'ensemble de l'échantillon, il n'y a pas de relation nette entre les teneurs en viande et le niveau de prix.

Néanmoins, on note que les 5 saucisses de l'échantillon qui ont des teneurs en viande inférieures à la moyenne sont des produits « discount » : TopBudget d'Intermarché, Dia de ED, N°1 de Carrefour, Le Prix Gagnant de LeaderPrice, et Pouce de Auchan.

Dans certains produits, on trouve de la viande de porc « séparée mécaniquement ».

Ce terme désigne de la viande récupérée sur les carcasses par raclage, broyage et tamisage. **Il s'agit d'une viande de qualité souvent médiocre. Elle est présente dans trois produits « discount » (Le Prix Gagnant de LeaderPrice, TopBudget d'Intermarché et N°1 de Carrefour).**

➔ Les saucisses « discount » ont donc tendance à être moins riches en viande et intègrent plus fréquemment que leurs concurrentes une viande de moindre qualité.

Qualité nutritionnelle

Six produits de l'échantillon ne comportent pas d'étiquetage nutritionnel : 5 sont des produits « discount » (Le Prix Gagnant de LeaderPrice, TopBudget d'Intermarché, N°1 de Carrefour, Fineron de Netto , Aldi) auxquels s'ajoutent les knacks de Cora.

Les données dont nous disposons montrent un lien très clair entre la teneur en matières grasses des saucisses et leur valeur calorique.

Par contre, il n'y a pas de relation manifeste entre le prix et la teneur en lipides et les saucisses les moins chères ne sont pas forcément plus grasses.

Ainsi, la saucisse la moins grasse est un produit « discount » (Pouce de Auchan) et la saucisse la plus chère de notre échantillon (Saucisse de Strasbourg de marque U à 30% de matières grasses) est aussi la plus grasse.

De même, les produits moins chers ne sont pas forcément plus caloriques. Ainsi les saucisses Pouce de Auchan sont les moins caloriques tandis que celles de marque « U » sont à la fois les plus grasses et les plus chères.

La teneur en protéines varie assez peu dans l'échantillon (13%) et il n'y a pas de lien évident avec le prix.

Deux produits « discount » ont des teneurs en protéines supérieures à la moyenne (Pouce de Auchan et Twinner de Lidl) et un est en-dessous (Dia de ED). Les saucisses Herta de marque nationale sont légèrement moins protéiques que la moyenne.

Arômes, additifs et colorants

Les arômes sont présents dans toutes les saucisses.

L'ensemble des produits contient du sel nitrité (nitrite de sodium), un conservateur dont l'emploi est généralisé en charcuterie afin de prévenir les intoxications botuliques.

10 produits sur 16 contiennent des phosphates (di-, tri- ou polyphosphates : E450, E451, E452) qui permettent d'augmenter la teneur en eau du produit. Ces additifs ne semblent pas plus fréquents dans les produits moins chers.

Un seul produit utilise un exhausteur de goût (glutamate) : les saucisses TopBudget d'Intermarché.

Les colorants sont largement utilisés : on les trouve dans 14 produits sur 16. Tous sont naturels : il s'agit d'extraits de paprika, de carotènes ou de rouge de cochenille.

Utilisation de liants végétaux

Pour améliorer la texture et la tenue de leurs produits, certains fabricants ont recours à des ingrédients d'origine végétale que l'on ne s'attend guère à trouver dans des saucisses où le liant est traditionnellement assuré par du plasma sanguin, parfois complété par des ingrédients laitiers.

Ainsi, deux produits « discount » (N°1 de Carrefour et Le Prix Gagnant de LeaderPrice) contiennent des fibres de blé tandis que Pouce de Auchan et les saucisses Marque Repère de Leclerc utilisent des protéines de pois et de soja.

La marque nationale Herta, qui contient des fibres de blé et des protéines de pois, combine les deux artifices.