

Mousse de foie de Canard

Notre comparaison porte sur 15 produits :

- **7 produits « discount »** : TopBudget (Intermarché), Forestine (Lidl), Pouce (Auchan), Euro 1er Prix (Casino), Le Prix Gagnant (LeaderPrice), Dia (ED), N°1 (Carrefour)
- **7 marques « distributeur »** : Carrefour, U, Auchan, Leclerc (Marque Repère Tradilège), Cora, Intermarché (Monique Ranou), Casino
- **1 marque nationale** : Madrange

« Mention honorable »

- **La mousse de canard au porto Qualité supérieure de marque Carrefour** est une « Recette traditionnelle » à un prix « raisonnable ».
- **La mousse de canard ED** semble un bon compromis : une teneur en foie de canard de 25% (d'où la mention Qualité supérieure) pour 4,75€ le kilo avec juste les additifs « nécessaires ».



« Peut mieux faire »

Les mousses de canard au Porto Forestine de Lidl et TopBudget (Intermarché) comprennent un foie provenant d'une autre volaille (poulet ou dinde) en quantité supérieure ou égale au foie maigre de canard (15%).



Les écarts de prix

Les écarts vont du simple au triple.

- Prix moyen = 7,38€/kg.
- Prix moyen des produits « discounts » = 4,35€/kg
- Prix moyenne des produits de marque distributeur = 9,45€/kg
- Prix de la marque nationale = 11€/kg.

Des listes d'ingrédients difficiles à interpréter

Les listes des ingrédients ne permettent pas toujours au consommateur de connaître la teneur exacte en foie maigre de canard. En effet, plusieurs fabricants affichent un pourcentage global incluant non seulement le foie mais aussi la graisse et, le cas échéant, le maigre de canard. **C'est regrettable car la teneur en foie est un des critères de qualité de cette gamme de produits.**

« Qualité supérieure », « Recette traditionnelle » : quelles garanties ?

Le fait de trouver la mention « Qualité supérieure », définie dans le Code des usages de la charcuterie, garantit que le produit contient plus de 20% de foie de canard, contre 15% pour les mousses standards.

Mais, cette mention ne doit pas faire illusion puisqu'elle autorise l'utilisation de nombreux additifs, **en particulier, les exhausteurs de goût qui nous paraissent peu compatibles avec la notion de qualité « supérieure ».**

Dans notre échantillon, 8 mousses sont dites de « qualité supérieure » : Madrange, Carrefour, Casino, U, Dia (ED), N°1 (Carrefour), Pouce (Auchan) et Euro 1er Prix (Casino).

Un seul produit (Carrefour) porte la mention « Recette traditionnelle ». Cette appellation exclut l'utilisation des arômes de synthèse, des liants du type fibres ou protéines végétales. Elle limite le recours aux additifs, et précise que les œufs ou le lait utilisés doivent être frais.

Dans la mesure du possible, il vaut donc mieux pour le consommateur rechercher une « recette traditionnelle » qu'une mousse de canard « Qualité supérieure ».

Prix et qualité nutritionnelle

L'étiquetage nutritionnel est absent sur 5 produits de l'échantillon, dont la mousse de marque « Madrange ».

Sur la base des données disponibles, les mousses moins chères ne paraissent pas nécessairement plus grasses et plus caloriques.

Présence d'additifs

Dans les mousses de canard, on trouve essentiellement des antioxygènes, des conservateurs, mais aussi des stabilisants ou des acidifiants, voire des colorants.

On trouve en moyenne un peu plus d'additifs dans les produits « discount » que dans les produits de marque « distributeur ».