

Nuggets de volaille

Notre comparaison porte sur 13 produits :

- **5 produits « discount »** : Dia (ED), Netto, Aldi, Pouce (Auchan), Lidl
- **7 marques « distributeurs »** : LeaderPrice, 2 références Carrefour, Auchan, Intermarché (Volaé), U, Cora
- **1 marque nationale** : Père Dodu

« Mention honorable »

Les nuggets de Lidl se distinguent par les teneurs en viande (72%) et en protéines (16%) les plus élevées de l'échantillon.

La liste d'ingrédients montre que ce produit, d'origine allemande, est beaucoup plus simple dans sa recette que les autres beignets. Il est très pauvre en matière grasse (1%) car sans ajout d'huile. La viande utilisée est du filet de poulet.



« Peut mieux faire »

Les nuggets de Netto « Ducanoy » présentent une teneur en viande faible (35%) et **le premier ingrédient est l'eau !**

Le fabricant a recours à un exhausteur de goût, à la peau de poulet et à des fibres pour « texturer » son produit.



Les écarts de prix

Les prix varient dans un rapport de 1 à 3. Les nuggets font partie des quelques produits de notre étude pour lesquels la marque nationale (Père Dodu) est moins chère que certaines marques de distributeurs.

- Prix moyen = 6,9€/kg.
- Prix moyen des produits « discount » = 4,4€/kg
- Prix moyen des produits de marque distributeur = 8,5€/kg
- Prix de la marque nationale = 8,2€/kg.

La teneur en viande

Pour un consommateur qui, dans les rayons, souhaite repérer rapidement le produit le plus riche en viande, les étiquetages ne sont guère pratiques. En effet, les quantités sont exprimées de façon différente d'un produit à l'autre : en pourcentage du beignet dans son ensemble ou en pourcentage de la farce.

Globalement, sur l'ensemble de l'échantillon, les teneurs en viande sont très variables puisqu'elles s'échelonnent de 27 à 72%.

Nous n'avons pas observé de lien manifeste entre le prix de ces nuggets et la quantité de viande.

Ainsi, parmi les produits « discount », on trouve le pire (des nuggets à 27 ou 35% de viande)...mais aussi le meilleur avec des teneurs de 72%.

On note aussi qu'entre les nuggets Ducanoy de Netto et Volaé d'Intermarché, le prix fait plus que doubler alors que la quantité de viande n'augmente que de ... 3 grammes aux 100 grammes !

Dans 4 des 13 nuggets examinés, on trouve de la peau ou des matières grasses de poulet. Outre la marque distributeur Volaé d'Intermarché, trois produits « discount » sont concernés : Dia (ED), Ducanoy (Netto) et Pouce (Auchan).

Ce type ingrédient, sans doute très peu cher mais de qualité médiocre, est donc plus fréquent dans les produits « discount ».

Néanmoins, ce constat mérite d'être relativisé puisque 3 produits « discount » sur 5 précisent qu'ils contiennent du filet ce qui n'est jamais le cas dans les autres produits !

Dans sept produits, de la viande de dinde est utilisée mais sans qu'il y ait de lien évident avec le prix. Nous avons noté que deux produits (U et Carrefour) affichent seulement « poulet » sur la face avant de l'emballage alors qu'il y a aussi de la dinde dans la recette.

Qualité nutritionnelle

Les 13 produits de notre échantillon disposent d'un étiquetage nutritionnel et l'on constate que la densité calorique dépend très étroitement de la teneur en matières grasses.

En revanche, il n'y a pas de lien entre le prix des nuggets et leur teneur en matières grasses et en calories. Les beignets les moins chers ne sont pas forcément plus gras ou caloriques que leurs concurrents : on note même que parmi les 5 nuggets « discount », 4 sont moins caloriques que la moyenne.

Dans les nuggets « volaille », la matière grasse ajoutée est de l'huile de tournesol, complétée parfois par de la graisse de palme. Cette matière grasse, de qualité nutritionnelle médiocre car riche en acides gras saturés, n'est pas plus fréquente dans les produits moins chers.

Il n'y a pas de lien évident entre les prix et la teneur en protéines et trois produits « discounts » ont d'ailleurs des taux de protéines supérieures à la moyenne.

Arômes, additifs et agents texturants

Quatre produits sur treize 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.

Les exhausteurs de goût qui « boostent » artificiellement les saveurs sont présents dans 3 produits : une référence « discount » (Pouce de Auchan), le produit de marque nationale Père Dodu et le produit de marque distributeur Auchan. Rien n'indique donc que ces additifs soient plus fréquents dans les produits moins chers.

On trouve des arômes dans toutes les références, hormis le produit Lidl.

Les agents texturants (fibres, amidons modifiés et dextrans) sont utilisés dans une large majorité de produits.

Deux produits « jumeaux » ?

Les nuggets « Père Dodu » et « Auchan » ont exactement la même liste d'ingrédients et des compositions nutritionnelles très proches, ce qui suggère qu'ils sortent des mêmes chaînes de fabrication.