

## Pizza « jambon fromage »

Notre comparaison porte sur 13 produits :

- **5 produits « discount »** : Pouce (Auchan), N°1 (Carrefour), Dia (ED), Baroni (Lidl), Delicato (Aldi)
- **7 marques « distributeur »** : Auchan, LeaderPrice, Leclerc (Marque Repère Turini), Cora, Casino, U, Intermarché (Fiorini)
- **1 marque nationale** : Sodebo

### « Mention honorable »

- La **pizza Baroni de Lidl** nous semble relativement intéressante avec des quantités de jambon supérieures à la moyenne, un profil nutritionnel correct et une recette relativement simple.
- Pour ceux qui recherchent une pizza riche en jambon, la **pizza Sodebo** semble adaptée... à condition de ne pas avoir trop faim car elle est très peu calorique et la portion de 115 grammes recommandée par le fabricant est bien frugale.



### « Peut mieux faire »

La **pizza N°1 de Carrefour** est mal classée sur plusieurs critères :

- Le plus faible pourcentage de garniture de l'échantillon,
- La plus faible teneur en jambon,
- Une teneur en fromage médiocre,
- La substitution du fromage par du fromage fondu.

Ces caractéristiques expliquent sans doute que cette pizza apporte nettement moins de protéines que la moyenne de l'échantillon (8.2 g/100g contre 10.6 en moyenne).



## Les écarts de prix

Les prix varient dans un rapport de 1 à 3,5.

- Prix moyen = 6,3€/kg
- Prix moyen des produits « discounts » = 4,76€/kg,
- Prix moyen des produits de marque distributeur = 7,83€/kg
- Prix de la marque nationale = 14,38€/kg.

## Le pourcentage de garniture

Le produit le moins garni est la pizza « N°1 » (premier prix de Carrefour) avec 45% de garniture et la mieux garnie est la pizza de marque nationale Sodebo avec 62% de garniture.

Entre ces extrêmes, les produits « discount » font jeu égal avec les marques des distributeurs avec des pourcentages de garniture compris entre 49 et 59%.

**Sur l'ensemble de l'échantillon, il n'apparaît pas de lien net entre le prix et le pourcentage de garniture.**

## La composition de la garniture

Les principaux ingrédients de la garniture sont le jambon, le fromage et la sauce tomate, présents en proportions très variables d'un produit à l'autre.

- **Il n'y a pas de lien entre la teneur en jambon et le niveau de prix.** Si la pizza la moins riche en jambon est un produit discount (N°1 de Carrefour), on notera que les teneurs en jambon dans les quatre autres pizzas « discount » sont tout à fait comparables aux autres produits.

La qualité du jambon est assez homogène sur l'ensemble de l'échantillon. Tous contiennent des additifs : stabilisants, conservateurs et anti-oxygènes et l'on trouve même des gélifiants dans le jambon des deux pizzas les plus chères de l'échantillon. **Aucun des jambons employés ne correspond aux exigences de la mention « qualité supérieure ».**

- **Sur la teneur en fromage, on observe que les pizzas « discount » sont moins bien classées puisque trois sur cinq sont assez nettement en-dessous de la moyenne :** N°1 de Carrefour, Pouce de Auchan et Delicato de Aldi. **Pour autant, sur l'ensemble de l'échantillon, il n'y a pas de relation nette entre le prix et la quantité de fromage.**

C'est l'emmental, parfois complété par de la mozzarella ou du gouda, qui est le plus employé. **On notera que dans deux produits « discount », N°1 de Carrefour et Dia de ED, il est remplacé par du fromage fondu<sup>1</sup>.**

- **La sauce tomate est élaborée soit à partir de concentré, soit à partir de purée de tomates, sans qu'il y ait de lien entre le prix et le recours à l'un ou**

---

<sup>1</sup> Le terme « Fromage fondu » désigne en fait un mélange de fromage, d'eau, de matière grasse et de protéines laitières qui est rendu homogène grâce à des additifs appelés sels de fonte.

**l'autre de ces ingrédients.** La pizza LeaderPrice fait exception avec l'utilisation d'un coulis de tomates et une forte teneur en sauce tomate.

Toutes les sauces, mise à part celle de la pizza Auchan, sont épaissies soit avec de la farine de blé, soit avec des amidons. Il n'y a pas de corrélation avec le choix de l'un ou l'autre de ces ingrédients et le prix.

- **Outre le jambon et le fromage, les garnitures des deux pizzas les plus chères, intègrent des ingrédients supplémentaires : champignons dans la pizza U et olives dans la pizza Sodebo.**

## **Qualité nutritionnelle**

Seule la pizza Delicato de Aldi ne comporte pas d'étiquetage nutritionnel.

**Les pizzas moins chères ne sont pas nécessairement plus grasses :** parmi les quatre pizzas « discount » donnant une information sur le taux de matières grasses, trois sont inférieures à la moyenne de l'échantillon (Baroni de Lidl, Dia de ED et N°1 de Carrefour).

**On observe quelques différences concernant l'origine des matières grasses dans la garniture :** contrairement à tous les autres produits, les trois pizzas les moins chères n'utilisent pas d'huile d'olive. Celle-ci est remplacée soit par des graisses végétales de palme et colza (produit Pouce de Auchan), soit par du tournesol (Auchan). Chez N°1 de Carrefour, l'économie est encore plus radicale puisque l'on se passe de matières grasses ajoutées.

**Il n'y a pas de lien manifeste entre les prix et la teneur en calories.** On observe par exemple que parmi les trois pizzas les moins caloriques de l'échantillon il y a une marque « discount » (Dia de ED), une marque « distributeur » (U) et la marque nationale Sodebo.

## **Additifs et arômes**

La plupart des additifs sont ceux présents dans les ingrédients de la garniture : additifs du jambon, du fromage fondu quand il est utilisé à la place de l'emmental, des olives noires ou des champignons. **Nous n'avons pas relevé de différence importante entre produits quant à la nature ou au nombre d'additifs.**

En ce qui concerne les arômes, ils sont plus fréquents lorsque l'on monte l'échelle des prix.

## **Ajout de sucre**

L'emploi de sucre est assez répandu dans la sauce tomates des pizzas et parfois aussi dans la pâte. **Il n'y a pas de lien entre l'utilisation de sucre et le niveau de prix.**