

Raviolis sauce tomate

Notre comparaison porte sur 18 produits :

- **8 produits « discount »**: Pouce (Auchan), Le Prix gagnant (LeaderPrice), deux produits N°1 (Carrefour), TopBudget (Intermarché), Piaccini (Netto), Dia (ED), Delicato (Aldi)
- **8 Marques distributeurs**: Auchan, Carrefour, LeaderPrice, Casino, U, Cora, Intermarché (Fiorini), Leclerc (Marque Repère Turini)
- **2 marques nationales** : Panzani, Zapetti

« Mention honorable »

Les raviolis Auchan semblent un choix judicieux. La sauce est obtenue à partir de purée de tomates et non de concentré. Le basilic et le vin blanc, en quantités sans doute faibles, distinguent néanmoins le produit de ses concurrents.

Côté nutrition, ces raviolis sont un peu plus riches en protéines et moins gras et moins caloriques que la moyenne de notre échantillon.



« Peut mieux faire »

Les deux raviolis à la dinde (**TopBudget d'Intermarché et Carrefour N°1**) nous paraissent à éviter, non parce qu'ils contiennent de la volaille à la place du bœuf mais du fait :

- Du recours à un exhausteur de goût ;
- De l'absence de légumes dans la sauce (présents, bien qu'en faibles quantités, dans l'ensemble des autres produits) ;
- Du faible pourcentage de viande (4%) ;
- De l'absence d'étiquetage nutritionnel.



Les écarts de prix

Les prix varient dans un rapport de 1 à 2,8.

- Prix moyen = 1,21€/kg.
- Prix moyen des produits « discount » = 0,89€/kg
- Prix moyenne des produits de marque distributeur = 1,39€/kg
- Prix moyen des marques nationales = 1,76€/kg

La teneur en viande

Globalement, il y a deux types de raviolis dans les rayons : ceux à 4% de viande et ceux à 7.5% de viande.

Les 5 produits les moins chers n'ont que 4% de viande et tous les autres produits de l'échantillon sont à plus de 4 % de viande. **Il y a donc un lien clair entre le pourcentage de viande et le prix.** Notons cependant que trois produits « discount », autour de 1€/kg, contiennent 7,5 % de viande : Netto, Dia et Aldi.

Par ailleurs, la viande de dinde est utilisée à la place de l'habituelle viande de bœuf dans deux produits « premier prix » : TopBudget d'Intermarché et N°1 de Carrefour.

La sauce tomate

La sauce est obtenue à partir de concentré de tomates ou de purée de tomates. Nous n'avons pas constaté que le recours au concentré de tomates était plus fréquent dans les produits moins chers.

Toutes les sauces contiennent des amidons de maïs ou de pomme de terre qui en épaississent la texture.

Dans la quasi-totalité des produits, on observe des ajouts de sucre à la sauce tomate sans doute pour en corriger l'acidité. Seuls les deux produits les moins chers font exception (Pouce de Auchan et Le Prix Gagnant de Leader Price).

Arômes et exhausteurs de goût

Les arômes sont signalés dans 17 produits sur 18.

Quant aux exhausteurs de goût, qui permettent de « booster » artificiellement les saveurs, ils sont présents dans seulement 5 produits, à savoir :

- 4 produits « discount » (les 2 références N°1 de Carrefour, TopBudget d'Intermarché, Piaccini de Netto) ;
- un produit de marque distributeur (Fiorini d'Intermarché).

Il y a donc un lien net entre le recours aux exhausteurs de goût et le niveau de prix.

Qualité nutritionnelle

Seuls deux produits « TopBudget » d'Intermarché et « N°1 » de Carrefour n'ont pas d'étiquetage nutritionnel.

- **On observe très nettement que les raviolis les plus gras sont les plus caloriques.**

- **En revanche, il n'y a pas de lien évident entre le prix et la teneur en calories.**

Les raviolis les moins chers sont loin d'être les plus caloriques puisque les trois produits les moins caloriques de l'échantillon sont des produits « discount » : Pouce de Auchan, N°1 de Carrefour et Le Prix Gagnant de LeaderPrice.

En fait, les densités caloriques des produits « discount » font le grand écart puisque le produit le plus calorique est Piaccini de Netto.

- **De même, il n'y a pas de lien évident entre le prix et les teneurs en matières grasses** et les produits moins chers ne sont pas forcément plus gras.

Au niveau des raviolis « discount », comme pour les calories, on observe que les écarts de matières grasses sont importants. C'est parmi les produits « discount » que l'on trouve les 3 raviolis les moins gras (qui sont aussi les moins caloriques). Mais aussi un produit qui figure parmi les plus riches de l'échantillon (Piaccini de Netto).

- **Les matières grasses ajoutées aux raviolis sont essentiellement des huiles de colza ou de tournesol** (la graisse de palme n'est utilisée que dans quelques produits où il y a un peu de chapelure). Nous n'avons pas observé de lien entre le prix et le choix de l'une ou l'autre de ces deux huiles.

- **Sur l'ensemble de l'échantillon, il n'y a pas de lien évident entre le prix et la teneur en protéines, néanmoins, on constate que :**

- parmi les 7 produits « discount » ayant un étiquetage nutritionnel, cinq ont des teneurs en protéines inférieures à la moyenne ;
- Les trois teneurs en protéines les plus faibles correspondent à des raviolis « discount » ne contenant que 4% de viande.

➔ Les consommateurs ont intérêt lorsqu'ils choisissent des raviolis « discount » à préférer ceux contenant au moins 7,5% de viande, pour éviter les produits particulièrement pauvres en protéines.