



Communiqué de presse  
29 novembre 2018

## **Plats à base de viande de bœuf : des choix compliqués ! 156 produits décryptés !**

La CLCV rend publique son enquête sur 156 plats\* à base de viande. Lasagnes, ravioli, hachis parmentier, cannelloni... l'offre est si importante qu'il est parfois difficile de faire son choix. Nous avons notamment observé des quantités de viande de bœuf très variables, une qualité nutritionnelle à améliorer et la présence de trop nombreux additifs et arômes.

### **Quantité de viande : c'est la loterie !**

Nous avons constaté de grandes différences entre les catégories de plats. Les hachis contiennent en moyenne 20% de viande, soit presque 2 fois plus que les raviolis. Dans une même catégorie de produit, c'est le grand écart : près de 60% des raviolis étudiés ont moins de 8% de viande et seulement un peu plus d'un tiers en ont plus de 15%. Il existe donc des quantités de viande allant du simple au quintuple... pour un même type de produit. Certains produits méritent-ils vraiment leur appellation avec seulement 4% de viande ?

### **Des produits bio plus chers mais ne contenant pas plus de viande**

Certains produits bio, comme les raviolis en conserve, contiennent moins de viande que les produits non bio alors qu'ils coûtent deux fois plus cher.

### **Un plat plus cher ne garantit pas plus de viande**

Nous avons constaté qu'il n'y a pas de corrélation entre le pourcentage de viande et le prix. Un plat plus cher ne vous garantira pas forcément plus de viande dans la recette.

### **Qualité nutritionnelle : nos calculs indiquent trop de Nutri-Score C !**

Nous regrettons que seuls 7 produits mentionnent le Nutri-Score sur leur emballage. Nous avons calculé le Nutri-Score pour tous les plats et avons constaté qu'un tiers d'entre eux étaient notés C (jaune). Ce sont les hachis parmentier et les lasagnes qui obtiennent le plus de C. Nous appelons les industriels à s'engager pour le Nutri-Score pour permettre aux consommateurs de choisir plus facilement mais aussi à améliorer leurs recettes pour être mieux notés.

### **Trop de recettes contiennent des additifs, des arômes et du sucre ajouté !**

Les chiffres sont sans appel : 70% des plats contiennent du sucre ajouté et 75% des arômes. La présence d'agents texturants dans la quasi-totalité des plats nous interpelle : est-ce par facilité que les industriels font ce choix alors que d'autres ingrédients pourraient être utilisés (pommes de terre, pâtes...). Parmi les additifs employés, nous notons la présence de substances controversées (glutamate, nitrites, phosphates ou mono et diglycérides) qui pourraient avoir des effets défavorables sur la santé !

### **Les mêmes plats selon les formats, en magasin ou en Drive ? Il n'en est rien !**

Présence d'additif, quantité de viande, tableau nutritionnel, ils ne sont parfois pas les mêmes si vous choisissez le format de 300g ou celui d'1kg d'un plat qui a pourtant la même présentation. Tout aussi étonnant, les informations diffèrent entre le produit en magasin et sa présentation sur le site en ligne ou Drive ! De quoi induire les consommateurs en erreur avec une présentation similaire mais des produits pourtant bien différents.

*\*Relevés réalisés entre mi-juillet et mi-septembre dans 10 enseignes et portant sur 6 catégories de produits (lasagnes, ravioli, hachis parmentier, moussaka, cannelloni et autres pâtes à base de viande)*