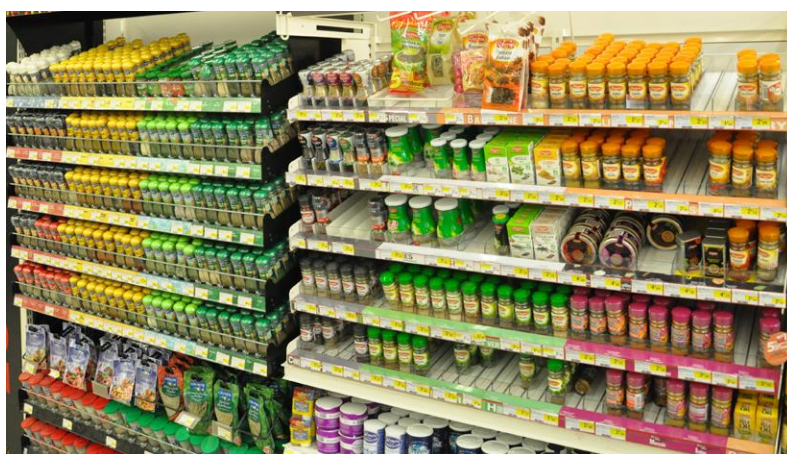


Prix des herbes aromatiques sèches vendues en grandes surfaces

Enquête de la CLCV - Avril 2017



DOSSIER DE PRESSE

Prix de quelques herbes aromatiques

Notre enquête

Certains consommateurs nous posent des questions à leur sujet : dates limites, prix, conservation, etc. Par ailleurs, il n'est jamais trop tard pour se mettre à concocter des plats en les relevant avec des herbes !

Nous avons fait un tour d'horizon des prix pratiqués pour différentes herbes aromatiques sèches vendues en grande distribution afin de les comparer.

Il s'agit d'une enquête flash, comportant un nombre restreint de relevés mais qui permet de tirer quelques enseignements.

Méthode

En mars 2017, nous avons relevé et comparé le prix de 11 herbes aromatiques sèches vendues en grande distribution : aneth, basilic, ciboulette, coriandre, estragon, fines herbes, herbes de Provence, origan, persil, romarin et thym.

Les enseignes enquêtées se trouvent près du siège de la CLCV, c'est-à-dire dans les 16^e et 15^e arrondissements et pour les enseignes peu présentes voire non présentes sur Paris, nous avons fait des relevés autour de Paris, dans les départements 78, 94 et 92.

Les prix ont été relevés soit directement en magasins, soit sur les sites drive.

Les enseignes concernées sont les suivantes : Auchan, Carrefour, Casino, Cora, Franprix, Intermarché, Leader Price, Leclerc, Lidl, Marks et Spencer, Monoprix et Super U.

Nous nous sommes focalisés sur les herbes sèches afin de faire des comparaisons, notamment entre les différentes herbes aromatiques mais également entre les différentes marques.

Remarque : les herbes aromatiques se trouvent sous différentes formes : en frais au rayon des fruits et légumes, en surgelé et en sec en fonction des usages. De plus, il est possible d'en cultiver.

Echantillon

Sur nos 295 relevés de prix d'herbes aromatiques sèches, nous constatons que 168 produits sont de la marque Ducros, soit 57 % de notre échantillon. Les autres relevés sont les marques distributeurs (23 %) ainsi que les marques nationales comme Albert Ménès, Sainte Lucie et Eric Bur.

Prix de quelques herbes aromatiques Nos enseignements

Contenants similaires (pots en verre) mais quantités différentes

Les herbes aromatiques sèches de format standard sont contenues dans des pots en verre qui paraissent au premier regard de même contenance mais il n'en est rien.

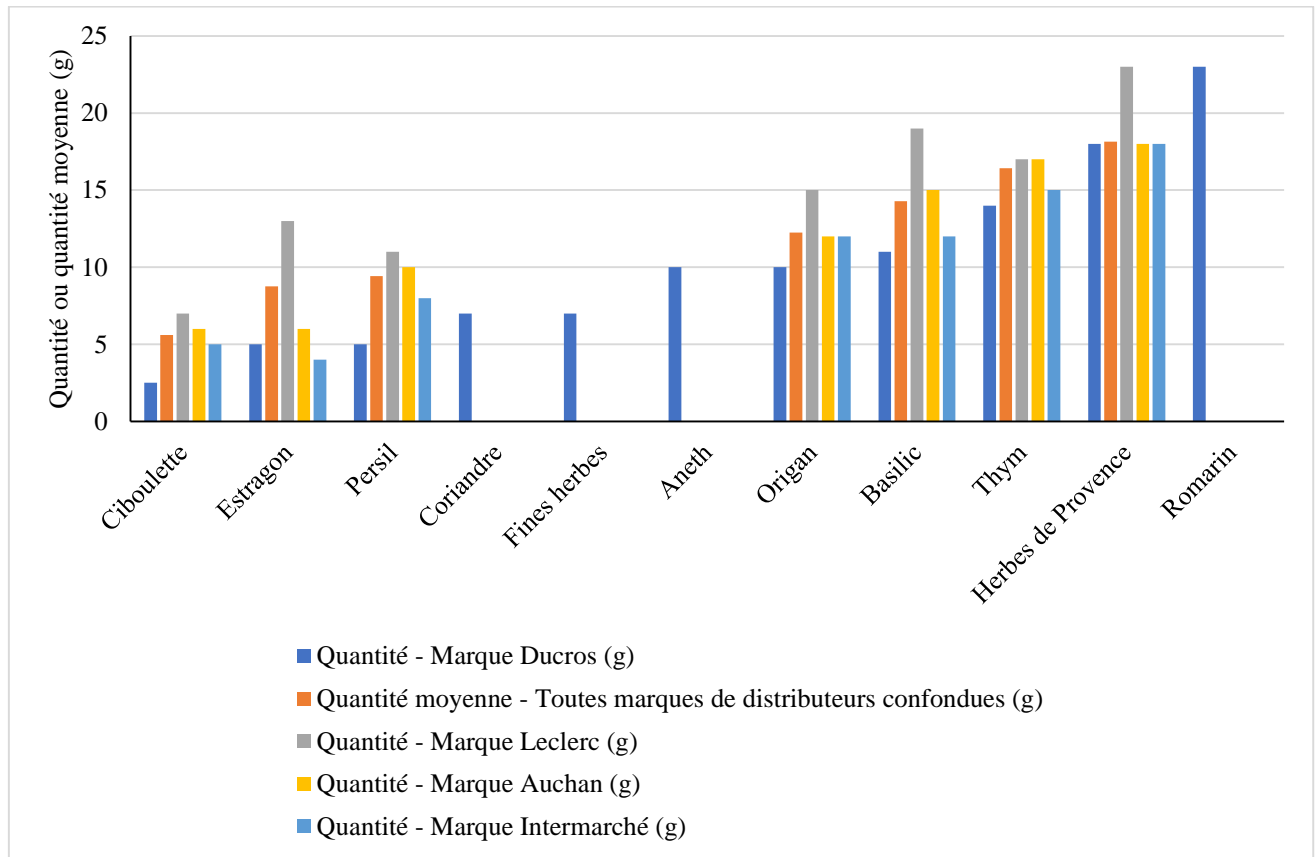


Figure 1: Quantités ou quantités moyennes (en g) des herbes aromatiques sèches, format standard, des marques Ducros et distributeurs.

Prenons l'exemple de la marque Ducros, les quantités varient de 2,5 g pour la ciboulette à 23 g pour le romarin.

Le constat est identique pour les marques distributeurs, mais avec des variations moins importantes.

Dans notre échantillon, nous n'avons pas relevé de prix concernant les marques distributeurs pour la coriandre, les fines herbes, l'aneth et le romarin. Ducros couvre toutes les herbes aromatiques étudiées et il semblerait que ce ne soit pas le cas pour certaines d'entre elles en marque distributeur.

Nous constatons qu'à de rares exceptions près pour lesquelles les quantités sont soit très légèrement inférieures (ici pour l'estragon et les herbes de Provence), soit égales, les quantités des herbes aromatiques sèches de format standard et de marques distributeurs sont un peu plus grandes que celles de la marque Ducros.

Conseil : comme pour n'importe quel produit alimentaire, ne vous laissez pas attirer trop vite par une herbe aromatique ! Prenez le temps de bien regarder sa contenance.

De plus, ayez le réflexe de regarder le prix au kilo. Ce dernier peut vous aider à comparer le prix des herbes aromatiques entre elles mais également pour une herbe aromatique donnée, de comparer les différentes marques entre elles.

Prix quasiment similaire mais des quantités bien différentes

Dans la gamme « Moulin molen » de Ducros, nous constatons que pour l'enseigne Carrefour enquêtée le prix du basilic, du persil et de l'origan est de 3,19 euros.

En regardant un peu plus près les quantités, on s'aperçoit qu'elles sont de 6 g pour le basilic et le persil et de 15 g pour l'origan.

Même constat pour l'enseigne Super U enquêtée avec un prix commun de 2,99 euros mais des quantités différentes (6 g pour le basilic et le persil et 15 g pour l'origan).

Citons que l'enseigne Monoprix enquêtée, fait quant à elle une distinction avec un prix de 3,49 euros pour le basilic et le persil et de 3,65 euros pour l'origan.

Encore une fois, il est impératif de ne pas céder au raccourci de se dire que ce sont les mêmes prix et donc des quantités semblables. D'où l'importance de regarder le prix au kilo.

Et, ce constat n'est pas isolé. Que ce soit pour la marque Ducros ou les marques distributeurs, nous constatons que parfois les prix sont très proches et les quantités bien différentes, comme le montre le tableau ci-dessous qui ne reprend que certains des exemples rencontrés.

Enseigne enquêtée	Marque Ducros		
	Prix moyen (euros/kg)	Herbe aromatique	Quantité (g)
Super U	1,9	Estragon	5
		Coriandre	7
		Fines herbes	7
		Origan	10
		Romarin	23
Monoprix	2	Estragon	5
		Coriandre	7
		Fines herbes	7
		Thym	14
		Romarin	23

Enseigne enquêtée	Marque de distributeur		
	Prix moyen (euros/kg)	Herbe aromatique	Quantité (g)
Intermarché	1,2	Persil	8
		Thym	15
Carrefour	0,5	Ciboulette	5
		Persil	7
		Basilic	12
		Thym	18
		Herbes de Provence	18

Ainsi, pour Super U, l'estragon, la coriandre, les fines herbes, l'origan et le romarin de la marque Ducros sont au prix d'environ 1,9 euros/kg et les quantités varient de 5 g pour l'estragon à 23 g pour le romarin.

Pour Carrefour, la ciboulette, le persil, le basilic, le thym et les herbes de Provence de la marque Carrefour sont au prix d'environ 0,5 euros/kg et les quantités varient de 5 g pour la ciboulette à 18 g pour les herbes de Provence.

Remarque : n'ayant pas assez de relevés pour les autres marques, nous ne pouvons pas nous prononcer sur ce constat.

En moyenne, les herbes de Provence sont les moins chères et la ciboulette la plus chère

Parmi les herbes aromatiques sèches, au format standard et toutes marques confondues, nous constatons que les herbes de Provence sont les moins chères de notre échantillon (prix moyen d'environ 60 euros/kg) et celle la plus chère est la ciboulette (prix moyen d'environ 400 euros/kg). Ainsi, en moyenne, la ciboulette est plus de 6 fois plus chère que les herbes de Provence.

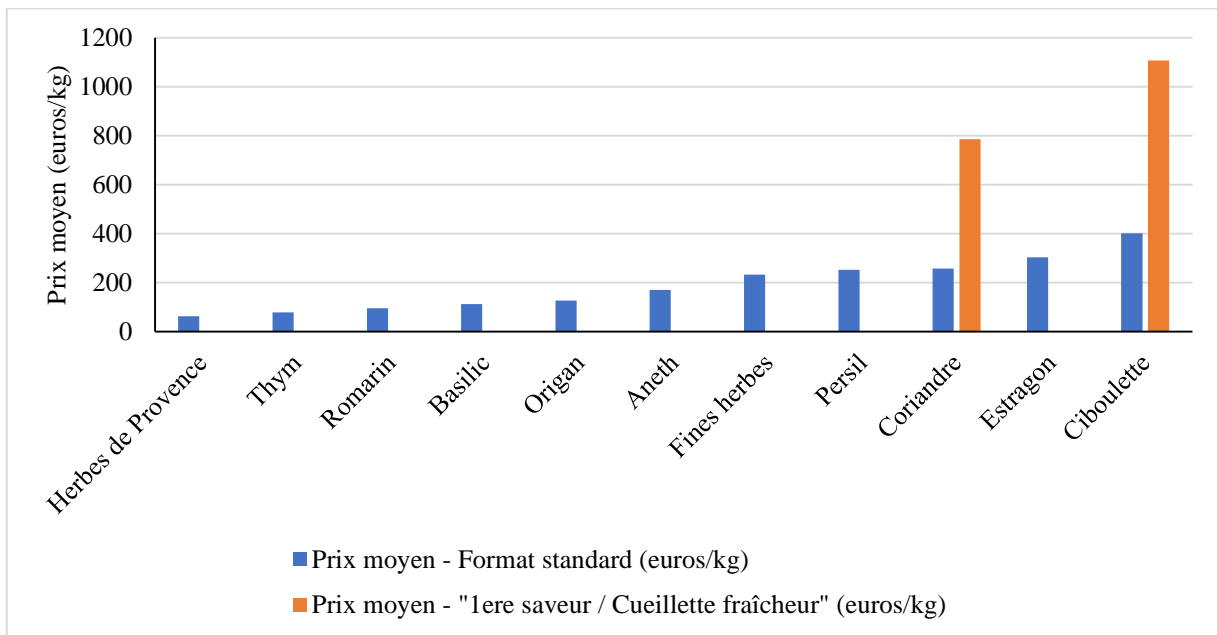


Figure 2: Prix moyen (en euros/kg) des herbes aromatiques sèches, format standard, toutes marques confondues (marques nationales et marques distributeurs) et du prix moyen de la coriandre et de la ciboulette « 1ere saveur/cueillette fraîcheur ».

Globalement, nous pouvons classer les herbes en deux groupes :

- Prix moyen inférieur à 200 euros/kg avec les herbes de Provence, le thym, le romarin, le basilic, l'origan et l'aneth.
- Prix moyen supérieur à 200 euros/kg avec les fines herbes, le persil, la coriandre, l'estragon et la ciboulette.

Par ailleurs, nous constatons que les prix moyens des herbes aromatiques peuvent dépasser les 400 euros/kg. C'est le cas par exemple pour la déclinaison « 1ere saveur/cueillette fraîcheur ». Le prix moyen de la ciboulette dans cette gamme est de 1 100 euros/kg (plus d'informations concernant la gamme « première saveur/cueillette fraîcheur » ci-après).

Evidemment, pour une herbe aromatique donnée, le prix est différent d'une enseigne à une autre. En voici une illustration dans le graphique ci-dessous. Pour l'exemple, nous avons choisi le thym et les herbes de Provence.

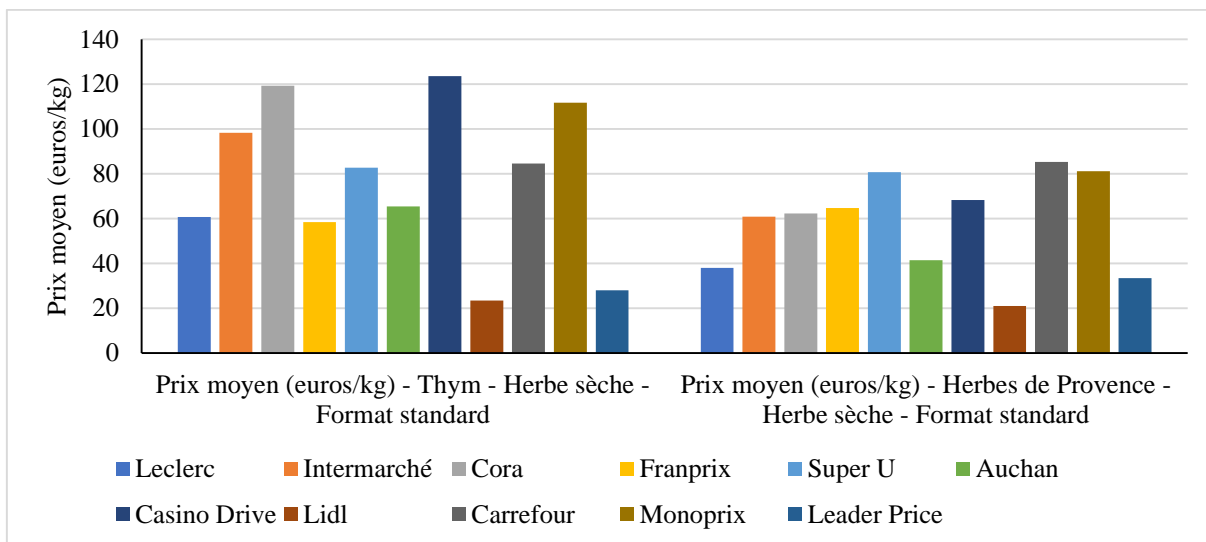


Figure 3: Prix moyen (en euros/kg) du thym et des herbes de Provence en format standard, toutes marques confondues (marques nationales et marques distributeurs) en fonction des enseignes.

Les herbes aromatiques en grande quantité coûtent moins cher qu'en format standard

Il est plus avantageux d'acheter les herbes aromatiques sèches en grande quantité qu'en format standard.

Par exemple, pour le basilic, le prix moyen en « grande quantité » est 1,8 fois moins cher en moyenne que le basilic en format standard.

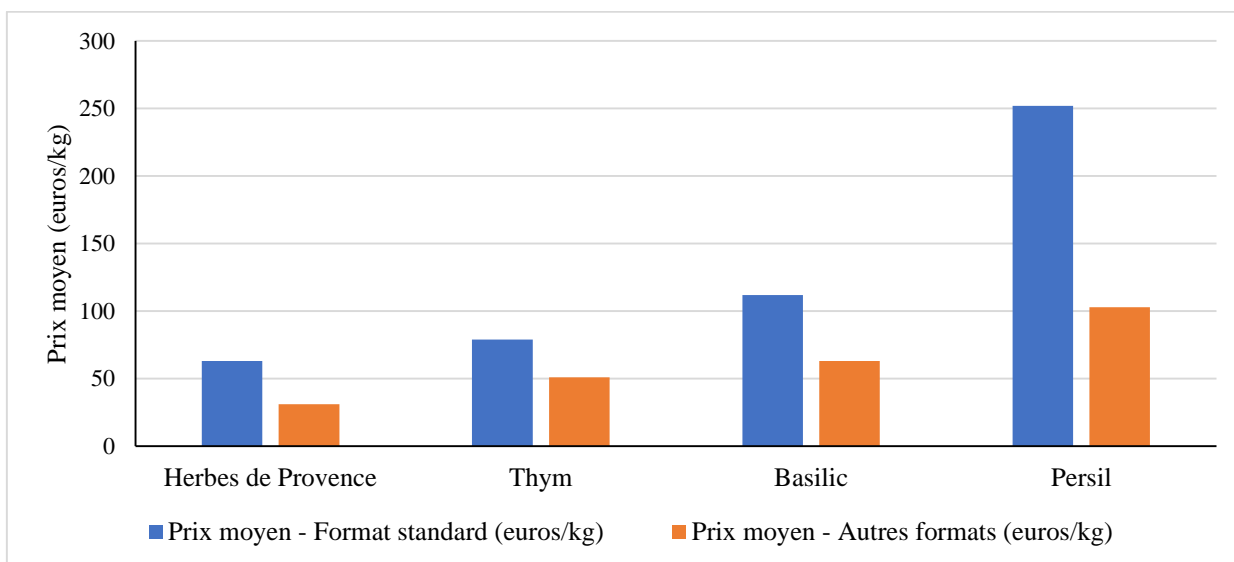


Figure 4: Prix moyen (en euros/kg) des herbes aromatiques sèches, pour les formats standard et les autres formats (maxi, grand, « sachet »), toutes marques confondues (marques nationales et marques distributeurs).

Notons également que pour la marque Ducros, les grandes quantités sont assez bien identifiées, puisque les formats sont dénommés « maxi » et « grand » et qu'il s'agit de pots en plastique. Pour les autres marques, la différence se voit le plus souvent par la matière du contenant qui n'est plus du verre mais plutôt du plastique.

Par exemple, les différents formats (en pots) pour les herbes de Provence chez Ducros sont les suivants :

- Format standard : 18 grammes
- Format maxi : 40 grammes
- Format grand : 120 grammes

Concernant les dénominations retenues par la marque Ducros, nous tenons à faire remarquer que le format maxi peut être vu par les consommateurs comme un format plus important que le format grand, alors que ce n'est pas le cas.

Remarque : dans notre échantillon, les formats autres que standard sont généralement proposés par Ducros.

Le constat fait précédemment se confirme dans la figure ci-dessous. Plus la quantité augmente, plus le prix diminue.

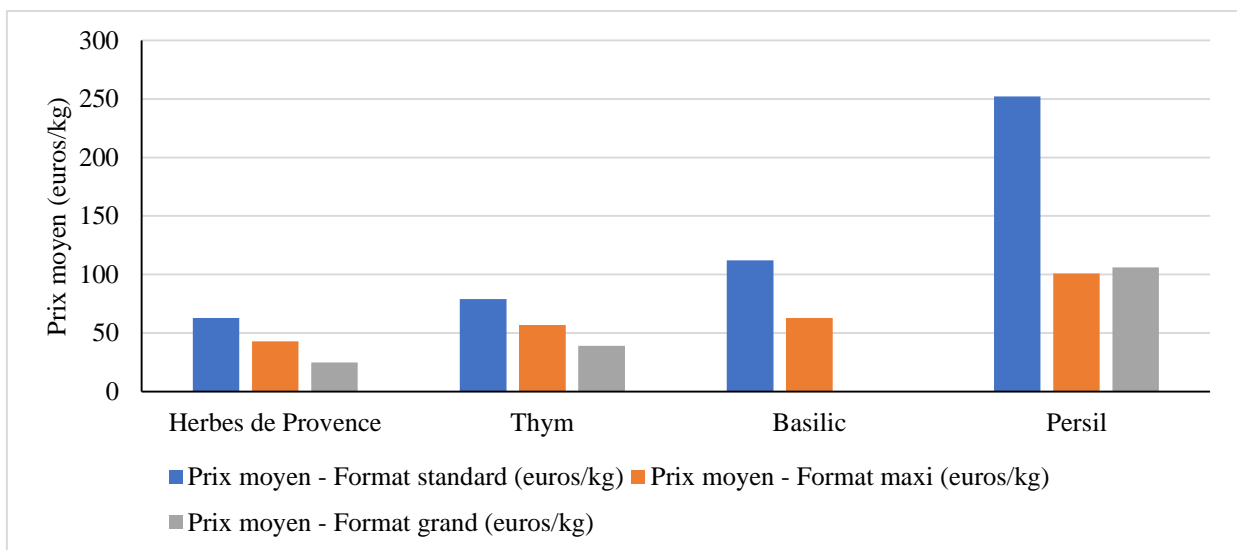


Figure 5: Prix moyen (en euros/kg) des herbes aromatiques sèches, pour les formats standard, maxi et grands, toutes marques confondues (marques nationales et marques distributeurs).

Pour l'herbe de Provence par exemple :

- Prix moyen du format standard : 63 euros/kg.
- Prix moyen du format maxi : 43 euros/kg.
- Prix moyen du format grand : 25 euros/kg.

Ainsi, l'herbe de Provence en format standard est 1,5 fois plus chères que le format maxi et 2,5 fois plus que le format grand.

La différence est encore plus flagrante pour le persil. Le prix moyen du format standard est 2,5 fois plus élevé que le prix moyen du format maxi.

Par ailleurs, il semblerait que le prix moyen du persil pour les formats maxi et grand soit très proche. Mais, au vu du nombre restreint de relevés, nous ne pouvons pas affirmer que le persil ne respecte pas totalement la règle de plus la quantité augmente, plus le prix diminue.

Conseil : à nouveau, nous vous incitons à regarder le prix au kilo de vos herbes aromatiques.

Des « innovations » mais pas à n'importe quel prix !

Herbes aromatiques « première saveur/cueillette fraîcheur »

Parmi les herbes aromatiques sèches, certaines marques, en particulier Ducros ont choisi de diversifier leur gamme en proposant des herbes aromatiques sèches « première saveur » (appellation Ducros) ou « cueillette fraîcheur » (appellation chez Intermarché).

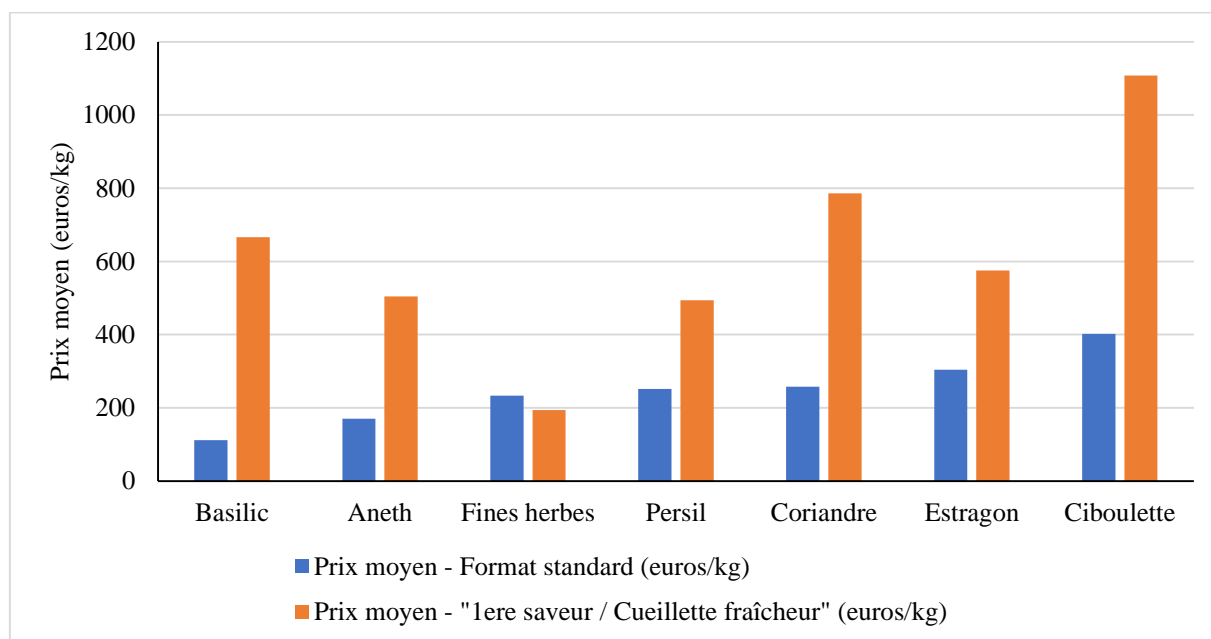


Figure 6: Prix moyen (en euros/kg) des herbes aromatiques sèches, pour les formats standard (toutes marques confondues) et pour la déclinaison « première saveur/cueillette fraîcheur » des marques Ducros et Cigalou (Intermarché).

Excepté pour les fines herbes, les prix moyens des herbes aromatiques « première saveur/cueillette fraîcheur » sont plus élevés.

Les prix moyens « première saveur/cueillette fraîcheur » du persil et de l'estragon sont deux fois plus chers que les prix standards. Quant à l'aneth, la coriandre et la ciboulette, elles sont 3 fois plus chères. Et, la palme revient au basilic qui est 6 fois plus cher (et qui est également le moins cher de notre échantillon lorsqu'on regarde le prix moyen standard).

Remarque : la déclinaison « première saveur/cueillette fraîcheur » pour le basilic est 5 à 7 fois plus chère en fonction des enseignes par rapport au prix du basilic standard.

Nous notons également que le prix moyen de la ciboulette « première saveur/cueillette fraîcheur » atteint 1 100 euros/kg.

Les moulins à herbes

Il existe aussi chez Ducros des moulins à herbes (dénommés ci-après « moulin molen »). Les prix moyens de ces moulins à herbes sont plus élevés que les herbes aromatiques standard. Le moulin à origan est 1,6 fois plus élevé que l'origan standard, le persil 2 fois plus élevé et le basilic : 4,5 fois plus cher.

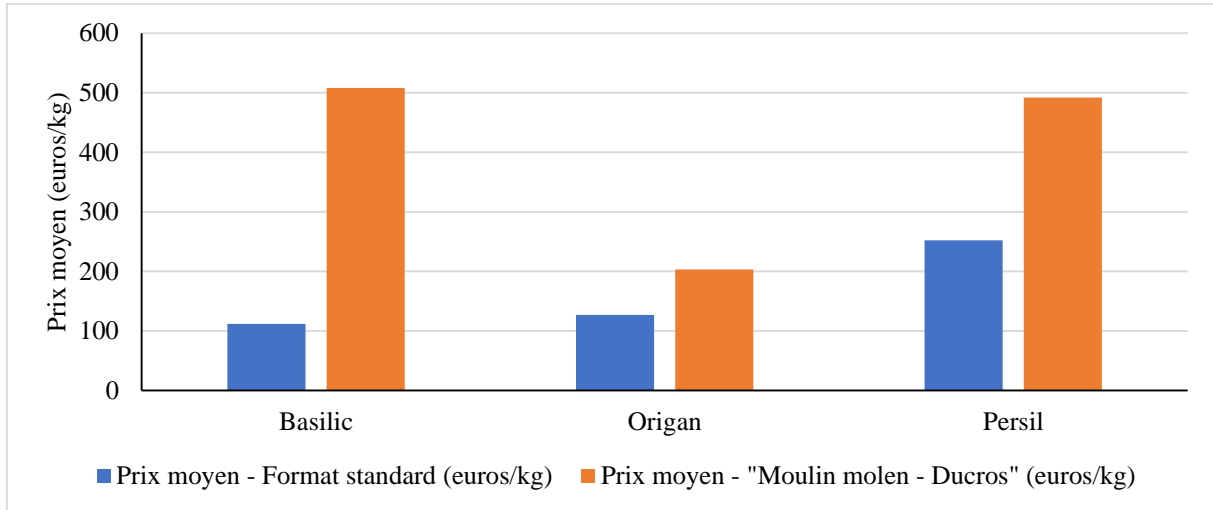


Figure 7: Prix moyen (en euros/kg) des herbes aromatiques sèches pour les formats standard (toutes marques confondues) et pour la déclinaison « Moulin molen » de Ducros.

Sur le site Ducros (www.ducros.fr), nous apprenons que les « moulins à Herbes contiennent de plus grands morceaux de feuilles [...] pour un goût et des arômes plus frais ». Ceci justifie t'il le prix beaucoup plus élevé ?

Les herbes de Provence Label rouge

Ducros propose des herbes de Provence Label rouge. Leur prix moyen est 1,2 fois plus élevé que le prix standard.

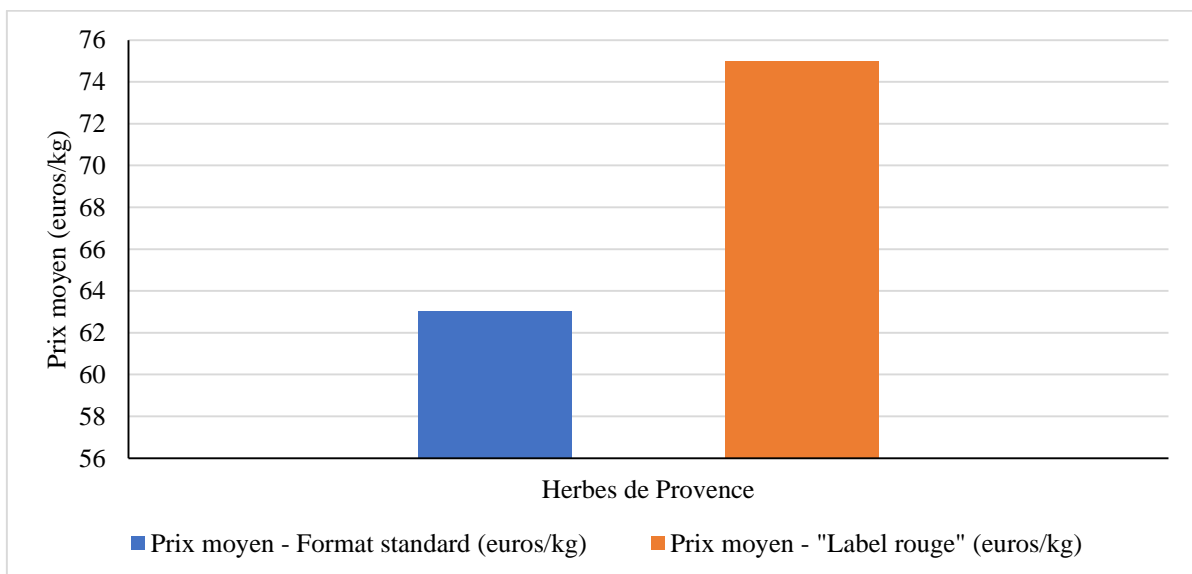


Figure 8: Prix moyen (en euros/kg) des herbes de Provence sèches pour le format standard (toutes marques confondues) et pour la déclinaison Label rouge de Ducros.

Il faut savoir que l'appellation « herbes de Provence » ne fait l'objet d'aucune réglementation. Les fabricants sont donc libres de faire leur mélange. Au choix : thym, romarin, origan, sarriette, marjolaine, basilic ... Et pour ce qui est de la Provence, sur les 500 tonnes d'herbes de Provence sèches vendues en France, seulement 10 % sont produites dans l'Hexagone. Le reste est importé du Maroc, d'Espagne, d'Albanie et même de Pologne¹.

Concernant les herbes de Provence label rouge, elles se composent d'un mélange issu de véritables herbes de Provence. La composition du mélange est fixée précisément : 26 % d'origan, 26 % de sarriette, 26 % de romarin, 19 % de thym et 3 % de basilic. De plus, le séchage ne doit pas altérer les herbes.

Remarque : en termes de label, notons que certaines herbes aromatiques (par exemple pour la ciboulette, le basilic, le thym et le persil) existent en bio. L'offre ne semble toutefois pas très importante.

Les marques distributeurs moins chères que les marques nationales

Nous constatons que les prix moyens des marques nationales sont plus élevés que ceux des marques distributeurs.

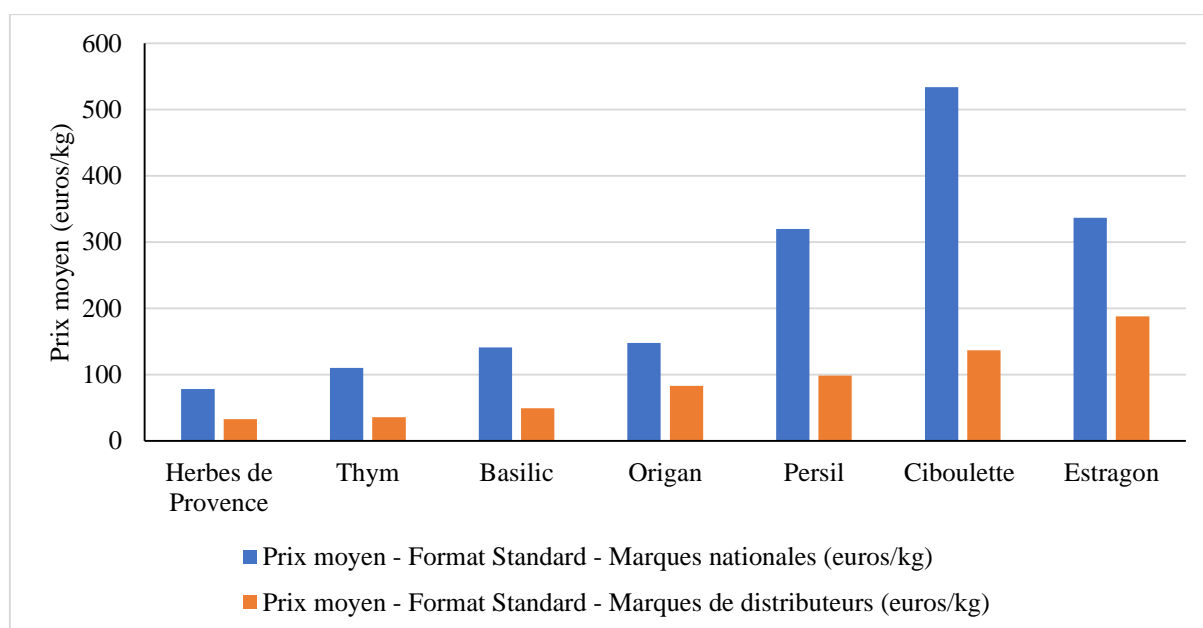


Figure 9: Prix moyen (en euros/kg) des herbes aromatiques sèches, format standard, marques nationales et marques distributeurs.

Les prix moyens des herbes de Provence, de l'estragon et de l'origan en format standard et en marques nationales sont 2 fois plus élevés que les prix moyens sous marques distributeurs. Pour le thym, le basilic et le persil, les marques nationales sont en moyenne 3 fois plus chères. Et, pour la ciboulette, 4 fois plus chères.

Notons toutefois que chaque enseigne a sa propre politique en matière de prix et les écarts de prix entre les marques nationales et les marques distributeurs sont variables pour une herbe aromatique donnée.

¹ Source : Ministère de l'agriculture, de l'agroalimentaire et de la forêt. 2016.

A titre d'exemple, le prix moyen de la ciboulette Ducros est :

- 2,4 fois plus cher que la ciboulette sous marque Intermarché, pour l'enseigne enquêtée.
- 4,6 fois plus cher que la ciboulette sous marque Auchan, pour l'enseigne enquêtée.
- 4,7 fois plus cher que la ciboulette sous marque Leclerc, pour l'enseigne enquêtée.
- 7,7 fois plus cher que la ciboulette sous marque Carrefour, pour l'enseigne enquêtée.

Remarque : rappelons que la composition des herbes de Provence n'est pas réglementée donc en fonction notamment des herbes choisies pour le mélange et de leur quantité, cela aura un impact sur le prix final du produit.

Des erreurs d'étiquetage en magasins

Dans les magasins enquêtés, certains produits n'étaient pas disposés au bon endroit par rapport à l'indication de leur prix (sur l'écriteau), obligeant dans certains cas à se rendre à une borne pour en connaître le prix.

De plus, nous avons remarqué quelques erreurs d'étiquetage avec des quantités indiquées différentes de la quantité réelle du produit ou des prix au kilo inexacts (cf. annexe) :

- Exemple du basilic de marque Auchan : il est indiqué 13 g sur l'étiquette prix, or l'étiquette sur le pot en verre mentionne 15 g. Certes, le prix au kilo est correct : $0,49/0,015 = 32,67$ euros/kg mais le consommateur est en droit de se demander si ce pot de basilic contient 13 ou 15 g.
- Exemple du basilic « première saveur » de marque Ducros : il est indiqué 35 g sur l'étiquette prix, or il s'agit d'un pot en verre de 3,5 g. Dans ce cas, le prix au kilo est incorrect : $2,14/0,0035 = 611,43$ euros/kg et non 61,14 euros/kg.
- Exemple du persil de marque Eric Bur : il est indiqué 10 g sur l'étiquette prix, or l'étiquette sur le pot en verre mentionne 8 g. Dans ce cas, le prix au kilo est incorrect : $2,73/0,008 = 341,25$ euros/kg et non 273 euros/kg.
- Exemple de la ciboulette de marque Eric Bur : il est indiqué 5 g sur l'étiquette du pot en verre et un prix au kilo de 441,43 euros. Or, avec un prix indiqué de 3,09 pour 5 g, cela fait un prix au kilo de 618 euros.

Nous demandons donc une amélioration concernant l'information des consommateurs sur les prix des herbes aromatiques vendues en grandes surfaces.

Annexe : photographies illustrant les erreurs d'étiquetage rencontrées

