

90

Nombre de variétés de saucisses en Suisse.



C'est à l'apogée de la civilisation grecque que sont apparues les premières saucisses.

BARBECUE Merguez et

Cinq échantillons de saucisses et de merguez sur quatorze contiennent

HUMA KHAMIS

Elles sont les stars des barbecues, invitées dans toutes les grillades estivales. Et comme certaines vedettes, entourées de leur écran de fumée, elles cachent des secrets qu'elles redoutent de voir dévoilés au grand jour. Nos laboratoires ont analysé huit sortes de merguez et six de saucisse de veau. Si certaines d'entre elles jouent franc jeu, trois merguez contiennent du porc non annoncé, une des saucisses de veau contient des quantités suspectes de mouton ou d'agneau, et une dernière contient de la viande de moindre qualité. Quant à la teneur en sel, elle varie du simple au triple selon les produits.

Invités surprise dans la farce

La loi est claire: tout ce qui entre dans la composition d'un produit alimentaire doit figurer sur la liste des ingrédients. Le Service de la consommation et des affaires vétérinaires (SCAV) de Neuchâtel que nous avons mandaté pour l'identification des viandes a trouvé des quantités significatives de porc dans les merguez Sutter vendues chez Aldi, les merguez Del Maître et celles vendues au détail à Manor. Or aucune des merguez préemballées ne mentionne la présence de cette viande, et, au moment de l'achat, le rayon boucherie

de Manor à Lausanne nous a assuré que les merguez ne contenaient que de l'agneau. «Dans les trois cas, il ne s'agit pas de traces de porc, explique Françoise Fridez, responsable de la section d'analyse de biologie moléculaire du SCAV, mais bien d'une présence marquée, de l'ordre de 1% à 10%.» Pour cette raison, ces trois produits sont pénalisés dans le classement final.

Les trois fabricants ont été informés de ces résultats: tous nous assurent suivre les bonnes pratiques de production (à savoir élaborer les produits sans porc le matin, après le nettoyage des installations) et ne s'expliquent pas la présence de cette viande en quantités si importantes.

Quant aux traces de porc (c'est-à-dire des quantités inférieures à 1%), nous en avons retrouvé dans les merguez de Globus. Cette contamination provient probablement des appareils utilisés lors de la fabrication, mais comme ce produit n'affiche pas de cochon barré revendiquant l'absence totale de porc, son appréciation globale n'est pas diminuée. Les merguez halal de la Boucherie de la Gare à Lausanne sont les seules à être totalement exemptes de traces suspectes.

Du côté de la saucisse de veau, c'est celle de Coop qui contient, de manière marquée, du mouton ou de l'agneau. Là encore, la liste des ingrédients ne mentionne pas cette viande. Cette présence étant inex-



L'été commence mal pour les saucisses que nous des viandes non déclarées: la saucisse ne mérite

pliquée, le produit n'obtient qu'une note moyenne au classement final.

Au cœur de la saucisse

Qu'en est-il de la qualité de la viande? Si vous voulez maintenir le mystère ou si vous avez une âme sensible, mieux vaut passer au paragraphe suivant. Les légendes disent qu'on peut fourrer tout et n'importe quoi dans les saucisses. C'est un peu vrai... mais pas complètement: selon l'ordonnance sur les denrées alimentaires, seuls les muscles squelettiques

1900 tonnes

Consommation de veau sous forme de chair à saucisse en Suisse en 2007.



Les merguez doivent être piquées avec une fourchette avant la cuisson afin de faire sortir la graisse.

saucisses sur le grill

des viandes non déclarées, notamment du porc!



merguez et saucisses. Autant de petits défauts peu ragoûtants, mais tolérés pour ce genre de produits...

Trop de sel

En moyenne, les merguez et les saucisses contiennent 2 grammes de sel pour 100 grammes. C'est beaucoup, dans la mesure où il faudrait en limiter la consommation à 5 grammes par jour. Pourtant, certains fabricants arrivent à ne pas abuser de ce condiment. C'est le cas des merguez de la boucherie halal de la gare de Lausanne, qui ne contiennent que 1,3 g de sel pour 100 g. A l'opposé, les

merguez Del Lago en contiennent 3,2 g! Le fabricant évite, de plus, de mentionner cette information sur son étiquetage. Par ailleurs, la teneur en sel affichée des merguez Del Maître ne correspond pas à celle que nous avons obtenue par analyse, ce qui lui vaut une mauvaise note.

Etiquetage et composition, ingrédients inattendus

Pour les aliments transformés, au moment de l'achat, l'étiquetage doit donner les indications nécessaires pour faire son choix. C'est pour-
 >>>

avons testées, de trop grandes quantités de sel, pas toujours son rôle de star du barbecue.

peuvent être utilisés dans les préparations à base de viande, à moins que cela ne soit mentionné spécifiquement. A l'observation au microscope, toutes nos merguez et saucisses de veau s'en sortent sans encombre, sauf la saucisse de veau achetée à Globus. L'examen révèle en effet la présence de muscle cardiaque, ce qui n'est pas conforme pour ce type de produit et entraîne un déclassement. A noter que notre laboratoire a aussi trouvé une présence limitée de cartilage, d'os et de poils dans toutes les

Grillade, santé et écologie

D'un point de vue diététique, les grillades doivent être consommées avec modération. Lors de la cuisson au charbon, les graisses peuvent couler sur la braise et générer des substances cancérigènes. C'est pourquoi il est important de maintenir une distance minimale de 10 cm entre les aliments à griller et les braises. Mieux, les systèmes de grillade indirecte (où le foyer est vertical par rapport aux aliments) permettent d'éviter le problème. Les viandes crues, surtout si elles sont marinées, peuvent contenir des bactéries. Il est essentiel de bien

les cuire avant la consommation. L'OFSP rappelle les mesures simples de sécurité: lavez-vous les mains après avoir manipulé la viande, n'utilisez pas les restes de marinade comme sauce froide, cuisez la viande et les saucisses à cœur et utilisez des ustensiles différents pour les produits crus et cuits. Au niveau environnemental, les grils au gaz sont plus écologiques que les grillades au charbon. A défaut, le bois peut remplacer le charbon, qui pèse lourd sur l'environnement au moment de l'extraction ou de la production.

tion particulière à l'étiquette et à la composition des produits. Certains produits jouent un peu sur les mots. L'appellation «saucisse de veau», par exemple, implique que la préparation doit contenir au minimum 50% de viande de veau par rapport à la masse ferme. Or, à la lecture de la liste des ingrédients, nous découvrons que les saucisses de Coop, de Denner et de Migros Terrasuisse contiennent moins de 40% de cette viande... Une subtilité due au fait que la masse ferme ne correspond pas au poids du produit fini, qui contient aussi de l'eau. Certaines marques (Vulliamy et Coop) évitent cette mesquinerie et affichent des quantités plus importantes de veau. Quant à la saucisse Sutter de Globus, elle ne mentionne pas le pourcentage de veau dans son produit.

Autre surprise, le vin rouge entre dans la composition des merguez Del Lago, ce qui est assez singulier pour ce type de produit. Enfin, parmi les assaisonnements utilisés, nous avons également retrouvé du sucre dans certaines compositions. Voilà qui ne manque pas de sel!

H. K.



Andrey Zametayov

Plaisir de l'été, les grillades ne sont pas très bonnes pour la santé et pour l'environnement.

MERGUEZ						
<ul style="list-style-type: none"> + très bon ● bon ■ satisfaisant ▲ peu satisfaisant ▲ insuffisant n.i. non indiqué 						
	GRILL MI (MIGROS) <i>Merguez</i>	BOUCHERIE HALAL DE LA GARE, LAUSANNE <i>Merguez (au détail)</i>	BELL <i>Merguez</i>	BOUCHERIE LEDERMANN (GLOBUS) <i>Merguez pasteurisée</i>	DEL LAGO (DENNER) <i>Merguez</i>	SUTER VIANDES (ALDI) <i>Merguez</i>
PRIX AU KILO	22 fr.50	19 fr.	23 fr. 35	25 fr.	18 fr. 80	19 fr. 95
CONFORMITÉ DE LA VIANDE (30%)	+	+	+	+	+	▲
PRÉSENCE DE VIANDE NON DÉCLARÉE	non	non	non	non	non	porc
QUALITÉ DE LA VIANDE (30%)	+	+	+	+	+	+
TENEUR EN SEL (30%)	●	●	■	■	▲	■
ÉTIQUETAGE, COMPOSITION (10%)	+	■	●	■	▲	●
APPRÉCIATION GLOBALE EN %	85	84	82	80	64	20

LE JEU DE L'ÉTÉ L'odyssée de la saucisse

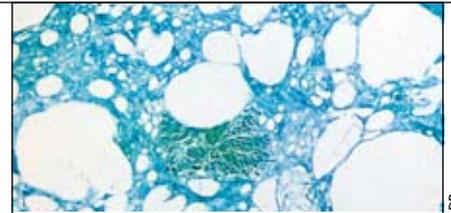
Saviez-vous que la saucisse serait apparue il y a près de cinq mille ans? L'«Odyssee» d'Homère mentionnait en effet un conflit entre deux hommes. L'arbitre promit du boudin au vainqueur... Même si la saucisse est souvent dénigrée sur le plan diététique, elle apparaît dans le patrimoine culinaire de nombreuses contrées. Chaque région ne jurant que par «sa» saucisse... Saurez-vous retrouver l'origine des saucisses ci-dessous?



Margouillat Photo

- | | |
|----------------------|----------------------|
| 1 Kielbasa | A Belgique |
| 2 Fricandelle | B Chine |
| 3 Cervelas | C Allemagne (Berlin) |
| 4 Lap cheong | D Grèce |
| 5 Currywurst | E Liban/Arménie |
| 6 Weisswurst | F Allemagne (Munich) |
| 7 Saucisse de Huacho | G Irlande |
| 8 Boerewors | H Afrique du Sud |
| 9 Luganighette | I Suisse (Tessin) |
| 10 Nduja | J Pologne |
| 11 Spetsofai | K Italie (Calabre) |
| 12 Bangers | L Suisse |
| 13 Black pudding | M Pérou |
| 14 Soudjouk | N Angleterre |

Réponses: 1-J, 2-A, 3-I, 4-B, 5-C, 6-F, 7-M, 8-H, 9-I, 10-K, 11-D, 12-N, 13-G, 14-E



Protocole d'enquête

Nous avons fait appel à trois laboratoires différents. Le premier a établi la conformité de la viande au moyen d'analyses génétiques. Pour chaque échantillon, nous avons fait rechercher l'ADN de certaines espèces animales qui ne sont pas répertoriées dans la liste des ingrédients. Pour évaluer la qualité de la viande, notre deuxième laboratoire a procédé à des analyses histologiques, technique qui consiste à observer au microscope des échantillons préparés sur des lames. Cette observation permet de déterminer la nature des tissus utilisés pour la fabrication d'une préparation à base de viande et d'en tirer une conclusion sur leur qualité. Notre troisième laboratoire a quantifié les teneurs en sel de chaque échantillon. Une analyse des étiquettes et des compositions a complété notre évaluation. H. K.

SAUCISSES DE VEAU							
14 fr. (action)	25 fr.	23 fr. 75	17 fr. 80	14 fr. 10	18 fr. 75	18 fr. 60	19 fr. 66
▲	▲	+	+	+	+	▲	+
porc	porc	non	non	non	non	mouton /agneau	non
+	+	+	+	+	+	+	▲
▲	■	●	●	■	■	■	■
●	■	+	■	▲	■	■	▲
20	20	87	85	80	80	40	20