

Les steaks hachés bio de supermarché épinglés par 60 millions de consommateurs



Ils sont les indispensables des frigos de la plupart des foyers de France. Du frais au surgelé, la viande hachée se décline en masse dans les rayons des grandes surfaces. Et pas facile pour le consommateur français de s'y retrouver. Dans son nouveau numéro paru jeudi 27 février, la revue [60 millions de consommateurs](#) tente d'y voir un peu plus clair.

29 steaks hachés ont été testés et répartis en deux catégories: les 15% de matières grasses et les 5% de matières grasses. Tous sont "100% pur bœuf", c'est-à-dire que, contrairement aux préparations à base de steak haché, ils ne contiennent pas d'autres ingrédients.

Pour classer les différents steaks du meilleur au moins bon, 60 millions de consommateurs a mesuré leurs paramètres physico-chimiques, "sur la matière grasse libre, le sel, le collagène et les protéines". Ce calcul permet "d'évaluer la qualité de la viande". Ils ont aussi conduit des analyses microbiologiques afin de chercher, notamment, la présence de souches pathogènes. Enfin, une analyse histologique a été effectuée, pour renseigner sur "la présence de tissu musculaire, de gras et, surtout, d'éléments indésirables: os et cartilages, tendons, tissu lymphoïde et cellules de moelle osseuse".

Les steaks hachés bios en queue de peloton

Surprise: les steaks hachés qu'on retrouve en queue de peloton ne sont pas forcément ceux auxquels on s'attend. En effet, la plupart de ceux-ci sont de [marques bio](#). Les trois steaks hachés les moins bien notés dans la catégorie 15% de matières grasses, sont effet trois produits bio: les "Steaks hachés bœuf" d'Ensemble (Biocoop), les "Steaks hachés façon bouchère" de Naturalia et les "Steaks hachés façon bouchère" de Jean Rozé (Intermarché), avec des notes de, respectivement, 12, 11,5 et 9,5 sur 20. Par comparaison, le meilleur produit, les "steaks hachés" de Casino, a obtenu la note de 15/20. Le problème des steaks Ensemble, c'est leur microbiologie, ils dépassent la limite recommandée. C'est le ratio collagène/protéines qui pose problème aux steaks Naturalia. Permettant de connaître la qualité de la viande, c'est l'un des indicateurs clés selon 60 millions de consommateurs. Les steaks Jean Rozé, eux, n'ont convaincu ni par leur composition, ni par le ratio collagène/protéines, ni par l'histologie: "il présente plusieurs images de tissu lymphoïde et de fragments d'os".

Du côté des steaks 5% de matières grasses, les deux moins bien notés sont eux aussi de marques bio. Il s'agit des "Steaks hachés" de Carrefour Bio et des "Steaks hachés" de Bio Village (E. Leclerc). Tous deux ont une microbiologie peu satisfaisante. Leurs notes sont de 12,5 et 11,5 sur 20, la meilleure note étant de 16,5/20.

Si vous hésitez encore, vous retrouverez le classement complet dans le magazine. Sachez toutefois qu'il vaut mieux se diriger vers les steaks surgelés que frais, ceux-ci, d'un point de vue microbiologique, laissant "à désirer sur la fraîcheur".