

Qu'y a-t-il dans cette saucisse ?

LE MONDE SCIENCE ET TECHNO | 30.09.2013 à 17h33 • Mis à jour le 30.09.2013 à 17h34 |

Il y a un an s'allumait en Irlande la mèche de ce qui allait devenir un énorme scandale : la fraude à la viande de cheval que des industriels de l'agroalimentaire écoulaient comme de la viande de boeuf. Se dévoilait une cupide filière internationale de la bidoche, pourrie jusqu'à l'os du gigot. Cette histoire ne pourrait cependant être qu'une amusette. Car après tout, en étant tout aussi cynique que lesdits industriels, on pourrait considérer que le consommateur a voulu de la viande et qu'il en a eu. Or il y a bien pire : vendre de la viande qui n'en est pas.

C'est le constat qu'ont réalisé des chercheurs américains dans une étude publiée en 2008 par les *Annals of Diagnostic Pathology*. Le titre annonce la couleur, qui demande ce qu'il y a dans les saucisses que nous mangeons. La question est fondamentale aux Etats-Unis, mère patrie du hot-dog. Selon le Conseil national du hot dog et de la saucisse (cette vénérable institution existe vraiment car la réalité a plus d'humour que le chroniqueur) cité par l'étude, les Américains ont consommé, en 2006, quelque 20 milliards de ces petits bouts de chair cuite. Chair de porc, de boeuf, de dinde ou de poulet.

Mais les chercheurs n'ont cure de l'animal cuisiné. Il s'agirait de chien ou de rat que cela ne leur ferait ni chaud ni froid. La seule question qui leur importe est : combien de barbaque dans ce monument de la gastronomie ? Quand les fabricants indiquent que le principal ingrédient est de la viande, du muscle animal, disent-ils vrai ? Est-ce seulement de la viande ?

Pour le savoir, rien de tel que les bonnes vieilles méthodes scientifiques. Voilà donc nos chercheurs de l'Ohio... roulant leur chariot dans les épicerie du quartier et faisant l'emplette de huit marques de saucisses à hot dog, du premier prix à 11 cents la saucisse jusqu'au haut de gamme à 42 cents. Tranchées en très fines lamelles de quelques microns d'épaisseur, barbouillées de colorant pour l'analyse, ces pauvres denrées

sont glissées dans un microscope, afin qu'on identifie, comme en anatomo-pathologie, les différents types de cellules, les différents tissus qui les composent.

A lire les résultats, on pourrait se croire retombé dans l'usine à boustifaille du film *L'Aile ou la Cuisse*. Vous croyez déguster une préparation à base de viande mais ce n'est qu'une illusion. Vous mangez avant tout... de l'eau. Sur les huit spécimens récoltés, sept contenaient plus de 50 % d'eau, le record étant de 69 %... et le maximum autorisé de 10 %. Le muscle animal est bien loin d'être l'ingrédient numéro 1. Dans le meilleur des cas, sa teneur s'élève à 21,1 %. Pour la pire des saucisses (mais la chose a-t-elle encore le droit à ce nom ?), cette proportion chute à un ridicule 2,9 % et l'on comprend mieux pourquoi les chercheurs ont travaillé au microscope.

Et le reste ? Si l'on met de côté les graisses et la préparation contenant des matières végétales, c'est un magnifique broyat de vaisseaux sanguins, de peau d'animal, de cartilages mais aussi d'os. La seule bonne nouvelle de l'étude est que l'on n'a pas retrouvé de cervelle de boeuf. Pas de maladie de la saucisse folle à l'horizon, donc.

Les chercheurs ajoutent que la présence de matériel osseux est parfois pudiquement indiquée sur les emballages sous la dénomination... "calcium". Elle s'explique par les techniques mécaniques employées par les industriels pour racler la viande sur les os. Comme dit mon boucher : il y en a un peu plus, je vous le mets quand même ?

Journaliste et blogueur (Passeurdesciences.blog.lemonde.fr)

Pierre Barthélémy