

Les steaks hachés bio, mauvais élèves d'un classement de 60 millions de consommateurs

Le magazine a étudié et noté 29 steaks hachés différents, frais ou surgelés.

Par Le Figaro

Publié le 28 février 2020 à 20:27, mis à jour le 2 mars 2020 à 10:29

29 steaks ont donc été testés, répartis en deux catégories selon leur taux de graisse: 5% ou 15%. Reuters

Frais ou surgelé, plus ou moins chargé en graisse : le steak haché reste un grand classique des frigos tricolores. L'offre est si pléthorique dans les rayons de nos supermarchés qu'il est parfois difficile de faire son choix parmi les multiples marques et appellations. Dans son numéro du jeudi 27 février 2020, *60 millions de consommateurs* a passé à la loupe 29 références.

Ceux-ci ont été répartis en deux catégories selon leur taux de graisse: 5% ou 15%. Tous sont évidemment 100% pur bœuf, sans quoi l'appellation «*steak haché*» n'est pas utilisable. Pour les classer, le magazine des consommateurs a mesuré scientifiquement leurs caractéristiques: taux de sel, de protéines ou encore de collagène. Pour déterminer précisément la qualité des produits, une analyse microbiologique a également été menée afin de détecter l'éventuelle présence de souches pathogènes dans la viande. Enfin, la qualité même de la viande - à savoir la présence de cartilage, d'os ou de graisses en son sein - a été étudiée.

À voir aussi - Agriculteurs: pollueurs ou victimes?

Video Player is loading.

Les steaks surgelés plus sûrs que les frais

Les résultats sont plutôt surprenants, la plupart des steaks les moins bien notés étant estampillés «*bio*». Plus précisément, les moins bien notés sont le «*Steak haché bœuf*» d'Ensemble (marque Biocoop), les «*Steaks hachés façon bouchère*» de Naturalia et les «*Steaks hachés façon bouchère*» de Jean Rozé (marque Intermarché). Ils obtiennent respectivement les notes de 12, 11,5 et 9,5 sur 20, bien loin du lauréat de l'année, le «*Steak haché*» de la marque Casino.

Le classement pointe des défauts spécifiques: les steaks de Naturalia sont trop chargés en collagène, ceux d'Ensemble présentent de grosses lacunes au niveau microbiologique et les steaks de Jean Rozé cumulent les défauts : taux de protéines trop faible, fragments d'os, etc. Ce qui explique que ce dernier n'obtienne même pas la moyenne. Enfin, sachez que de façon générale, les steaks hachés surgelés sont d'une meilleure qualité microbiologique que les steaks frais (qui dans les faits manquent souvent de fraîcheur).