

Le Monde

MERCREDI 7 MARS 2001

Le steak haché

Krach sur le steak haché. Depuis le début de la crise de la vache folle, en octobre 2000, les ventes de ce produit ont baissé de presque 40 %. Il y a quelques mois une émission diffusée sur M 6 portait le coup de grâce : des analyses au microscope faisaient état de présence d'os (à des taux infinitésimaux il est vrai) dans ces fameux steaks hachés. Pour redorer ce blason terni, le Syndicat national de l'industrie des viandes a décidé de mettre au point pour les préparations hachées vendues en grandes surfaces un nouveau cahier des charges plus draconien. Depuis le début du mois, un nouveau logo « 100 % muscle » va être attribué aux fabricants qui suivent cette démarche. Si le steak haché risque d'être un peu plus cher (entre 5 % et 15 %

environ), il sera aussi plus sûr. L'origine de la viande sera portée sur l'emballage et non plus seulement le lieu d'abattage ou de préparation, comme c'était le cas précédemment. Ces nouveaux steaks hachés ne pourront plus contenir ni sel ni de « chutes de découpes », ces petits morceaux issus du découpage des carcasses que les bouchers appellent « affranchis ». Bref, on essaye de faire en sorte que ce produit industrialisé devienne aussi sûr que lorsque votre artisan passe dans son hachoir et sous vos yeux un bon vieux bifteck de son étal. La crise a au moins cela de « bon » qu'elle donne aux industriels le souci de se diversifier. Trouver de nouvelles techniques pour mettre la viande en menus morceaux, voilà par exemple ce qu'avait tenté de faire, il y a quelques mois, la maison Soviba. Son « steak fondant » n'aura toutefois été qu'un feu de paille. La

viande, au lieu d'être hachée, était découpée en feuilles ultra-fines puis remodelée. Ce haché déguisé en tranché n'a pas rencontré son public : il n'est déjà plus en rayons. D'autres produits en revanche commencent d'y creuser leur niche. La maison Charal propose ainsi depuis avril 2000 un steak haché de veau au rayon frais, quant à la marque Socopa, elle commercialise dans les mêmes linéaires des boulettes confectionnées avec du bœuf charolais (21 F environ, 3,20 €, les 350 g). Ce produit moulé à La Ferté-Bernard ferait sans doute les délices de Michèle Stroun. Cette dame suisse vient en effet de publier aux éditions Métropolis un ouvrage, pour le moins osé en cette période de vache



folle, car il s'intitule *Eloge de la boulette*. L'auteur y dresse un vaste panorama de la viande hachée à travers les âges. Selon ses recherches, les plus anciennes traces archéologiques de ce produit remontent à 4 000 ans avant notre ère, en Inde. Dans un coin du Pendjab assez précurseur, puisque c'est là aussi qu'on aurait inventé la roue. Parmi les 111 recettes de boulettes éparpillées dans ce précis de curiosité gastronomique, on retiendra une étonnante « tarte fourrée à la viande ». La recette était en vigueur dans l'armée américaine au XIX^e siècle, elle comprenait, outre deux kilos de bœuf maigre bouilli et haché finement, quatre kilos de pommes vertes, mélasse et raisins secs en abondance. Du rata de haute voltige.

Guillaume Crouzet