

J'aime quand c'est offert par la maison

INTERNATIONAL | POLITIQUE | SOCIÉTÉ | ÉCO | CULTURE | IDÉES | PLANÈTE | SPORT | SCIENCES | TECHNO | STYLE | VOUS | ÉDUCATION | ÉDITION ABONNÉS

Blogs

NOUVELLE ÉDITION ABONNÉS [Le Monde.fr](#)
Abonnez-vous à partir de 1 €

18 février 2013

MAGMA – Mais de quoi est fait ce steak haché de bœuf ?



Viande hachée de bœuf chez un boucher de Londres, le 13 février. (REUTERS/Toby Melville)

Le bœuf haché était du cheval. Certes, mais [derrière cette fraude – symptomatique d'une industrie agro-alimentaire](#) qui semble avoir perdu de vue la qualité des produits qu'elle vend, et le respect des consommateurs à qui elle les vend, [et ce à un niveau européen](#) –, ne suffit-il pas de regarder ce que contient un steak haché de (vrai) bœuf, acheté dans un supermarché, pour ressentir un dégoût salutaire ?

Rue89 a tenté l'expérience, en retraçant l'itinéraire d'un bifteck haché, de la ferme au rayon frais. Première étape, l'animal vivant. Né quelque part en France, sans qu'il soit possible de connaître plus précisément le lieu où il a vu le jour, le bœuf que l'on destine à finir en steak haché n'était certainement pas des plus fringants. *"Ce sont plutôt les vieilles vaches qui partent en steaks hachés, des animaux qui sont en bout de course, usés par la production ; dans notre jargon on appelle ça des 'tréteaux'"*, explique un éleveur normand au site d'information.

Le bovin est ensuite acheté par un négociant, qui le revend à un abattoir, dont le niveau d'exigences varie, suggère Rue89, selon sa taille. *"Moi j'ai le temps de faire mon travail et de vérifier. Les industriels eux, s'ils ont 200 carcasses à inspecter, c'est plus compliqué..."*, note un boucher travaillant dans un abattoir.

C'est à ce moment qu'intervient le fameux minerai, qui sert de matière première au steak haché : *"Quand on désosse un morceau de viande, il y a toujours des petits morceaux qui ne sont pas présentables, c'est broyé et on les met dans les steaks hachés : c'est ça, le minerai"*, explique le même boucher.

Sur le blog Atabula, [le boucher Yves-Marie Le Bourdonnec précise](#) : *"Il s'agit d'un magma de marchandises assez indéfini, dans lequel nous retrouvons du maigre, du gras et du collagène. Cela existe dans tous les abattoirs et avec toutes les espèces de viandes abattues."* Dans un autre article de Rue89, un certain Constantin Sollogoub, ancien vétérinaire et inspecteur des abattoirs, donne sa définition du minerai : *"Ce sont des bouts de machin, de gras notamment. En fait, c'est catégoriquement de la merde. Il y a quarante ans, cette matière allait à l'équarrissage pour être brûlée. Les industriels n'osaient même pas en faire de la bouffe pour [chat](#). Là-dessus, nos grandes maisons auréolées de luxe et de qualité, comme Picard, ont décidé que c'était du gâchis... Avec les progrès de la chimie additionnelle, c'est devenu possible d'en faire quelque chose."*

Car s'il ne s'agissait que de collagène et de gras... Il y a quelques années, Rue89 [relatait par exemple la fronde d'eurodéputés contre la thrombine](#), une sorte de colle servant à agglomérer des morceaux de viande. Dans un autre article de Rue89, le journaliste [Fabrice Nicolino](#), auteur de l'enquête sur l'industrie de la viande *Bidoche*, cite d'autres

produits, assimilés cette fois par l'animal avant sa mort : "anabolisants, hormones de croissance, antibiotiques qui, dans certains cas, peuvent également doper la croissance des muscles"...

Bref, une fois cette matière broyée pour fabriquer le rose steak haché, ce dernier se retrouve, sous plastique, au rayon frais du supermarché, termine Rue89. Mais son enquête bute ici sur l'étiquette même qui doit garantir sa traçabilité. Du moins, le service consommateur du supermarché n'a-t-il pas réussi à trouver à quoi correspondait le code qui indique le lieu d'emballage du produit. "Cela peut prendre plusieurs jours visiblement : je suis toujours sans nouvelles", note la journaliste.

>> **Sur les circuits empruntés par la viande des lasagnes de Findus, voir l'infographie du Monde.fr : "Findus : des lasagnes, deux traders, quatre entreprises et cinq pays"**

Mais là encore, derrière les soupçons qui se portent, après les abattoirs de Roumanie, sur la société Spanghero, derrière la désignation de coupables isolés, ne faut-il pas voir, dans ce "horsegate", le signe d'une crise plus généralisée de l'industrie agro-alimentaire ? C'est ce que suggère Fabrice Nicolino dans son entretien sur Rue89 ("On produit de la viande comme on fabrique des baignoires") : "Aujourd'hui, on peut dire que la viande a atteint la perfection industrielle, c'est une industrie mondialisée, qui appartient souvent à des fonds de pension ou à des organismes financiers et qui pose les mêmes problèmes que l'économie financiarisée : la nécessité de dégager des taux de rentabilité de 8 à 10 %... Peut-être que Spanghero a été pris à la gorge par ce système. Se plaindre de cela, c'est remettre en cause l'ensemble du système industriel", estime-t-il.

Conclusion du blog Les dessous de l'assiette, hébergé par Rue89 : "D'où vient cette matière animale ? Que contient-elle ? Dans quel plat tout prêt finira-t-elle ? Si vous n'avez pas envie de le savoir, c'est très simple : remettez-vous à cuisiner."

Recommand

796 people recommend this. Sign Up to see what your friends recommend.

Cette entrée a été publiée dans [Actualité](#). Vous pouvez la mettre en favoris avec [ce permalien](#). | [Alerter](#) |

Vous aimerez aussi

TRÉSOR – L'anneau qui a inspiré Tolkien existe-t-il vraiment ?

LE MEILLEUR DES MONDES – Quand le « LA Times » imaginait en 1988 le Los Angeles de 2013

TOUCHÉ – La nouvelle arme laser de l'US Navy bientôt opérationnelle

DÉRAPAGE – Le Web ne sait plus qui blâmer pour l'attentat de Boston

La fin d'une foudrerie judiciaire du président Sarkozy [Le Monde.fr](#)



Mettez une alarme !

Les alarmes feront fuir 9/10ème des cambrioleurs !

» [Cliquez ici](#)



Métaux Stratégiques

Investissez dans l'avenir + de 200% de croissance en moyenne sur 3 ans !

» [Cliquez ici](#)



EDF ENR Photovoltaïque

EDF ENR vous accompagne tout au long de votre projet solaire et garantit vos panneaux 30 ans !

» [Cliquez ici](#)

Publicité Ligatus

59 commentaires à **MAGMA – Mais de quoi est fait ce steak haché de bœuf ?**

« Moi j'ai le temps de faire mon travail et de vérifier. Les industriels eux, s'ils ont 200 carcasses à inspecter, c'est plus compliqué... »

C'est exactement comme le travail de journaliste :

Il y a les journalistes artisans qui vérifient leur information.
Puis il y a les journalistes industriels qui ont 200 articles à publier, c'est plus compliqué. 😊

Rédigé par : [Riquet](#) | le 18 février 2013 à 14:23 | [Répondre](#) | [Alerter](#) |

Exactement !
Et mélanger qualité des morceaux « machin, bout de gras » et « anabolisants, hormones de croissance ,antibiotique » c'est typiquement un travail de journaliste industriel.

Si des produits chimiques sont donnés à l'animal tout est contaminé : morceaux nobles comme bas-morceaux.
Si l'animal est élevé sainement , il peut y avoir des préférences pour certains morceaux mais le minerai est parfaitement mangeable.

Là, cet article fait un amalgame comme si utiliser certains « restes » plutôt que les jeter impliquait nécessairement que ces « restes » soient pleins d'hormones et d'antibiotique. C'est tellement plus simple de raconter n'importe quoi quand on y connaît rien.

Rédigé par : [calculman](#) | le 18 février 2013 à 16:00 | [Répondre](#) | [Alerter](#) |

Lisez mieux encore... Il y a quarante ans, cette matière allait à l'équarrissage pour être brûlée. Les industriels n'osaient même pas en faire de la bouffe pour chat. Là-dessus, nos grandes maisons auréolées de luxe et de qualité, comme Picard, ont décidé que c'était du gâchis...
Idem pour les industriels, garder des pièces de rechange coûte trop cher d'après les banquiers, perte du client assuré si il faut plus de 6 mois pour créer la pièce depuis la fonderie...

C'est donc l'argent qui est en cause, l'avidité plus exactement.

Rédigé par : [Rensk](#) | le 18 février 2013 à 19:38 | [Répondre](#) | [Alerter](#) |

C'est un cercle vicieux, le consommateur n'étant plus prêt à payer pour de la qualité industrielle en journal papier qui était écrit par des fils à papa et des potes à machin sponsorisés par... des industriels.

Du coup le consommateur se retrouve à exiger de la qualité artisanale livrée chez lui (internet) mais gratuitement...

Soyez logiques : cessez d'acheter du surgelé, de regarder la télévision et de cliquer sur des sites généralistes, faites ce que vous pouvez pour changer le monde.

Rédigé par : [bibi](#) | le 19 février 2013 à 14:30 | [Répondre](#) | [Alerter](#) |

Le néo-libéralisme est à bout de souffle.
Victor Hugo dans la Légende des Siècles commence sa « Liberté », par « les souffrances inutiles qu'on inflige aux bêtes ».
Ecologiste avant l'heure ?
Il avait compris que la liberté de l'homme commence par le respect du vivant où qu'il soit. Manger un animal est une chose naturelle. Le maltraiter est une chose politique. « De quoi te plains tu ? Esclave, et bourreau en même temps ? »

Rédigé par : [jojo la praline](#) | le 18 février 2013 à 15:49 | [Répondre](#) | [Alerter](#) |

Quand le boucher de ma ville fait du haché, bah il prend des morceaux de viande qui sont destinés à la vente (du maigre en général) et les passe dans sa machine.
Le prix au kilo est peu ou prou le même qu'en supermarché. Cela signifie t il que les différents intermédiaires se font des marges bien plus confortables que mon boucher ?

Rédigé par : [doktoil makresh](#) | le 18 février 2013 à 15:59 | [Répondre](#) | [Alerter](#) |

Euh, vous n'avez pas dû bien regarder. Le prix est bien supérieur à celui du supermarché. Mais la qualité est incomparable et, en définitive, je préfère manger des steaks hachés moins souvent mais de qualité.

Rédigé par : [Claude](#) | le 18 février 2013 à 16:40 | [Répondre](#) | [Alerter](#) |

>Euh, vous n'avez pas dû bien regarder. Le prix est bien supérieur à celui du supermarché.

C'est vous qui n'avez pas bien remarqué. Le rayon boucherie (je ne parle pas de charal ou de premballe), en supermarché, bah c'est la même chose qu'une boucherie...et le prix bah c'est le prix du steak.

Rédigé par : [Stephane](#) | le 19 février 2013 à 10:45 | [Répondre](#) | [Alerter](#) |

Pas d'accord !
prix du steak haché en supermarché : ~10€ à 12€ le kg
prix à la boucherie : 12€ à 13€ le kilo

d'autant que mon boucher fait généralement des promos sur le haché.

Petite analyse rapide de ma part :
1. les éleveurs ne gagnent pas assez malgré leur élevage de masse
2. élevage de masse = beaucoup de méthane (car les vaches, herbivores, mangent des céréales o_O ce qui augmente leur flatulences donc le rejet de méthane)
3. nous, consommateurs, avons une nourriture trop riche d'où obésité, cholestérol etc...

Mangeons moins de viande mais de meilleure qualité. Ça paraît évident non ? alors pourquoi ne pas le faire ? Retour à un élevage maîtrisé où la condition animale est prise en compte et dans lequel les éleveurs gagneront justement leur vie alors que nous aurons plus de goût et une meilleure santé.

Rédigé par : [Math76](#) | le 19 février 2013 à 13:58 | [Répondre](#) | [Alerter](#) |

Chaînes alimentaires, tout rentre dans l'ordre, dessin: <http://telex.blog.lemonde.fr>

Rédigé par : [tOad](#) | le 18 février 2013 à 16:52 | [Répondre](#) | [Alerter](#) |

Pourquoi ne pas rappeler que le premier critère d'achat pour un grand nombre de consommateur est le prix. C'est pour cela que les grandes surfaces font une telle pression sur les fournisseurs et qu'une recherche d'un coût toujours plus bas finit pas ses excès.

Rappelons nous que dans cette chaine industrielle, c'est le consommateur qui a le plus grand pouvoir et le consommateur, c'est chacun d'entre nous.

Il suffit de voir la volonté du gouvernement de trouver un coupable (justifié ou non) rapidement dans une volonté de reconforter le consommateur et éviter d'ajouter une crise de confiance à un moment où l'économie marche sur une corde.

Tous les consommateurs que nous sommes, arrêtons de rechercher le bas prix au détriment de la qualité, arrêtons d'acheter des plats surgelés dont la qualité ne pourra jamais être prouvée (quelque soit les mentions faites sur le carton d'emballage) et vous verrez que la chaine alimentaire va s'adapter très vite.

Rédigé par : [S. Martin](#) | le 18 février 2013 à 16:59 | [Répondre](#) | [Alerter](#) |

Encore faut-il en avoir les moyens financiers.

Rédigé par : [Vincent](#) | le 19 février 2013 à 00:12 | [Répondre](#) | [Alerter](#) |

Difficile en effet « d'avoir les moyens financiers » quand on préfère acheter une télé dernier cri, des vêtements de marques, des cigarettes, ou que sais-je. Il suffit de regarder la proportion qu'occupe le budget alimentation dans les ménages aujourd'hui par rapport il y a 50 ans. Elle a chuté terriblement. À force de ne vouloir rien payer pour la nourriture, on finit par manger de la m....

Rédigé par : [Ray](#) | le 19 février 2013 à 10:20 | [Répondre](#) | [Alerter](#) |

J'ose espérer que le pays s'est enrichi en 50 ans et que les travailleurs arrivent à se payer maintenant plus que de la bouffe.

En outre, l'agriculture et l'élevage aussi sont devenus plus productifs et peuvent donc nourrir plus de gens à moindre coût. Les machines permettent d'exploiter plus de surface et de bêtes. Ça n'impose pas des produits plus mauvais.

Rédigé par : [Marc Schaefer](#) | le 19 février 2013 à 14:00 | [Répondre](#) | [Alerter](#) |

Complètement d'accord avec vous. Le poids de l'alimentation dans le panier de la ménagère est passé de 22 % il y a 40 ans à 11 % aujourd'hui. Le consommateur voudrait la même qualité d'alimentation en diminuant par 2 l'argent qu'il y consacre et en augmentant le nombre d'intermédiaires (et oui, moins de temps pour faire les courses donc on va au supermarché qui regroupe tous les produits alimentaires ce qui augmente drastiquement le nombre d'intermédiaires qui doivent eux-aussi prendre une marge)?

Impossible d'avoir des prix aussi bas sans utiliser les co-produits plutôt que les produits les plus nobles.

Les industriels ne font que s'adapter à la demande du consommateur qui préfère dépenser 300 € dans un iphone et dans des abonnements internet et téléphone qui vont avec.

On peut même dire que le nombre de scandale est relativement limité quand on se rend compte de l'effort qu'a du fournir le secteur de l'agroalimentaire...

Mais manger des produits de qualité reste possible, et c'est plus une question de temps à y consacrer que d'argent selon moi...

Rédigé par : [Paul](#) | le 19 février 2013 à 14:15 | [Répondre](#) | [Alerter](#) |

« Le poids de l'alimentation dans le panier de la ménagère est passé de 22 % il y a 40 ans à 11 % aujourd'hui. Le consommateur voudrait la même qualité d'alimentation en diminuant par 2 l'argent qu'il y consacre »

Diminuer par 2 la PROPORTION, ne tombons pas dans des calculs simplistes au possible, et prenons en compte la valeur absolue, la parité de pouvoir d'achat, le cours de notre monnaie, etc...

Rédigé par : [carlo](#) | le 19 février 2013 à 15:27 | [Alerter](#) |

N'oublions pas que le plus gros poste de dépense, ce n'est pas la télé ou l'ipad, c'est le logement. En France, le logement, c'est entre 30 et 40% des revenus. Il y a 50 ans, c'était beaucoup moins que ça ! C'est pour cette raison que je ne peux acheter qu'assez rarement de la viande de bonne qualité et pas pour des iphone et autres.

Rédigé par : [Claude](#) | le 19 février 2013 à 14:24 | [Répondre](#) | [Alerter](#) |

il faut aussi arrêter de vouloir manger de la viande tous les jours, et se plaindre ensuite de sa qualité, c'est juste pas dans nos moyens, et pas dans les moyens de notre bonne vieille terre.

Aujourd'hui je ne mange que bio et des produits d'excellente qualité, il suffit de manger plus de légumes, et en circuit court (c'est moins cher qu'en supermarché), mais aussi de plus cuisiner, je dépense aujourd'hui autant voir moins en nourriture, qu'avant.

Ce mythe des classes populaires et moyennes ne pouvant se permettre le luxe d'aliments sains et de bonne qualité, c'est exactement ce que les lobbys agro-alimentaires ont envie de mettre dans la tête des gens, mais c'est sur que bien manger demande de consentir à des

efforts et un peu de temps...aujourd'hui la part de l'alimentation dans le budget des ménages est au plus bas de l'histoire de l'humanité, mais tout le monde veut un forfait mobile, donc...il faut savoir ce que l'on veut !

Rédigé par : [clemher](#) | le 19 février 2013 à 19:41 | [Répondre](#) | [Alerter](#) |

Desinformation. Meme a Carrefour quand je vais demander un steak hache, le boucher va chercher une piece de viande, la decoupe devant moi la met dans la machine devant moi....

Il suffit d'acheter de la viande qui ressemble a de la viande. Et de ne pas acheter ces trucs tout prepare qui ressemblent a rien et dont la composition depasse 1 ingredient.

Rédigé par : [Stephane](#) | le 18 février 2013 à 17:18 | [Répondre](#) | [Alerter](#) |

ce que vous prenez pour une « pièce de viande » est en général un bloc de « minerai », un agglomérat de restes

c'est justement conditionné en bloc pour donner l'impression d'une pièce de viande, ça ne choque pas le consommateur, donc tout va bien

Rédigé par : [hartur](#) | le 18 février 2013 à 17:28 | [Répondre](#) | [Alerter](#) |

Oui enfin je sais encore faire la difference entre un muscle et un bloc de viande reconstitue, ca n'a pas vraiment la meme texture. Il y a des rayons boucherie en grande surface aussi. Et le prix du steak hache y est d'ailleurs du coup beaucoup moins « compétitif », evidemment.

Rédigé par : [Stephane](#) | le 18 février 2013 à 17:35 | [Répondre](#) | [Alerter](#) |

Oui, enfin quand on voit le nombre de gens qui vont acheter leurs tranches de jambon herta « avec couenne » en pensant qu'il est plus authentique que celui sans couenne... alors qu'il est tout aussi reconstitué.

Rédigé par : [Jiplouf](#) | le 18 février 2013 à 18:47 | [Répondre](#) | [Alerter](#) |

Le plus comique etant que cette couenne ils vont la jeter ou la donner au chat/chien 😊

Rédigé par : [Stephane](#) | le 19 février 2013 à 02:29 | | [Alerter](#) |

et vous savez reconnaître un bon saumon à sa couleur ?

, vous savez que les entreprises vendent aux élevages (95% de la production vient d'élevage) des produits colorants qui se mélangent à ce qu'on donne à manger aux saumons, parce que le marketing a découvert que selon les pays de vente les consommateurs « préfèrent » telle ou telle couleur de saumon.. donc le mec se pointe avec son nuancier à la main « pour l'Angleterre je vous suggère le rose pâle, mais pour la France un peu rouge, là celui là marche bien pour les fêtes... » c'est génial le progrès

Rédigé par : [hartur](#) | le 18 février 2013 à 23:00 | [Répondre](#) | [Alerter](#) |

On parle aussi du veau dans le même genre ?

Le veau, que le consommateur français veut d'une chair bien claire. La couleur rouge des muscles provient de l'hémoglobine, et plus particulièrement de l'hème qui contient un atome de fer. Moralité, on engraisse mais maintient les veaux anémiés en les carençant en fer pour pouvoir avoir une chair bien claire...

Voilà, mais c'est toujours pareil, si vous venez vous en plaindre, vous n'êtes jamais innocents non plus, le choix existe. Seriez vous prêts à vous priver de votre petit bout de saumon ou de veau ? Ou de le payer le prix que cela vaudrait réellement (veau sous la mère, saumon pêché et non de fermes...) ? Si la réponse est non, assumez.

Rédigé par : [Cahuète](#) | le 19 février 2013 à 00:13 | | [Alerter](#) |

Votre acharnement devrait vous faire reflechir a la confiance que vous accordez a votre propre boucher car visiblement vous semblez incapable de reconnaître un muscle d'un bloc de viande reconstitue.

Parce que si vous me deniez cette capacite, au nom de quel droit vous l'accorderiez vous 😊

>des produits colorants qui se mélangent à ce qu'on donne à manger aux saumons,

Merci je sais que les truites, c'est pas rose de base...d'ailleurs j'en achete plus.

Rédigé par : [Stephane](#) | le 19 février 2013 à 02:21 | | [Alerter](#) |

Le minerai de viande est fait avec de la viande de vaches de réforme. Ce sont des bêtes, laitières pour la plupart, qui sont en bout de course. Une laitière en bout de course c'est principalement soit une bête qui ne porte plus (dans ce cas on a lui a fait un traitement d'hormones pour essayer de lui mettre un veau), soit une bête qui a une inflammation de la mamelle (et on lui a donné des antibiotiques). De toute manière c'est de la viande de troisième choix qui fini dans l'industrie. Votre boucher n'achète pas une bête comme cela car il ne peut pas l'écouler. Il n'achète que des bêtes élevées pour faire de la viande, donc de meilleure qualité. A vous de savoir si vous voulez manger un peu plus cher ou changer d'iphone.

Rédigé par : [Nonoche](#) | le 18 février 2013 à 17:36 | [Répondre](#) | [Alerter](#) |

Bétises...

Les antibiotiques sont SYSTEMATIQUÉMENT contrôlés dans le lait de chaque ferme (la laiterie passe 2 à 3 fois par semaine). Si des traces d'antibiotiques sont retrouvées, tout le lait passe à la poubelle, le fermier n'est pas payé et reçoit même des pénalités, alors croyez bien qu'ils attendent patiemment les délais préconisés par les fabricants d'antibiotiques.

Qui ne porte plus avec traitement d'hormones... Une fois de plus, laissez moi rire. Le prix du traitement hormonal de provocation de l'oestrus n'en fait pas une mesure systématique vous êtes gentils...

En général on réforme une vache : si le vêlage s'est mal passé et qu'il y a des séquelles possibles pour le veau suivant. On la garde quand même ses 10 mois de lactation (le lait rapporte plus que la viande, bien plus pour info). Si elle est malade genre boiteries et qui peut gêner la vache sans être infectieux, mais diminuer la production, et dont la guérison est compliqué et pas rentable (oui désolée, c'est de la rentabilité, croyez bien que les éleveurs adoreraient soigner le moindre bobo, mais ils doivent manger eux aussi). Ou alors, si elle est « vieille » (une vache fait en moyenne 3-4 lactations (veaux mis au monde + 10 mois de production de lait), et commence vers ses 2 ans, alors qu'elle pourraient vivre 15 ans sans problème), et on anticipe les problèmes qui vont arriver (genre locomotion tout ça, usure de la brave bête quoi), et la production de lait qui décroît sensiblement avec l'âge.

J'aimerais qu'il soit clair dans vos têtes que les éleveurs payent pour faire emmener leurs bêtes à l'abattoir et qu'il faut que ça reste rentable par rapport au prix de carcasse. Un animal malade perdant très vite de l'état et donc du prix de vente, il arrive qu'on euthanasie plutôt que d'envoyer à l'abattoir, et on n'envoie pas des animaux infirmes et malades... On s'arrange plutôt pour les envoyer avant, justement.

Rédigé par : *Cahuète* | le 19 février 2013 à 00:23 | Répondre | Alerter |

hartur t'es bien mignon, mais tout le monde n'a pas forcément les moyens de s'acheter de la viande chez le boucher. Certains sont étudiants, d'autres dans des situations précaires, à la recherche de travail, etc, peut importe le contexte, toujours est-il que certains sont obligés de se retourner vers ce genre d'aliments pour pouvoir bouffer autre chose que des pattes au beurre chaque jour... Alors ton petit air condescendant, tu te le gardes ! Et ce n'est pas parce que ces catégories de personnes mangent pour pas cher, qu'on doit les tromper sur la marchandise et derrière un 100% boeuf leur fourger de la merde.. !!

Rédigé par : *Aficionaodo* | le 18 février 2013 à 17:51 | Répondre | Alerter |

Bouffer des pattes ? Vous voulez dire des pieds de porc ? Hmmmmm !

Rédigé par : *Claude* | le 18 février 2013 à 18:25 | Répondre | Alerter |

« de la merde » toute relative. L'industrie agroalimentaire cherche à obtenir les meilleures marges possibles, mais a aussi ses impératifs de qualité : respect des contraintes légales/réglementaires et préservation de la capacité à consommer de ses clients.

En l'occurrence, la réglementation dit qu'un steak haché pur bœuf vient exclusivement de muscles, excluant les morceaux « pas propres » (chutes de découpe/parage).

En partie les morceaux restant après découpe, issus des mêmes animaux que pour le reste de la production (majoritairement vaches de réforme), mais la qualité n'est pas vraiment pire que celle des viandes non hachées.

Les produits « préparés », qui sont « à base » de viande hachée, ont plus de marge de manœuvre pour mettre des saletés.

Rédigé par : *B.Brone* | le 18 février 2013 à 18:34 | Répondre | Alerter |

pas les moyens d'aller acheter de la vraie viande chez un boucher une fois la semaine ? genre la bavette à 14€ le kilo en général... ça fais le bout de viande à 4€, 4 euros, c'est quoi le soucis pour dépenser sainement 4€ ?

je vois surtout de la fainéantise et de la complaisance dans un conformisme nocif

Rédigé par : *hartur* | le 18 février 2013 à 23:04 | Répondre | Alerter |

Arrêtez un peu avec votre vrai boucher, hartur, le prix est quasi le même en grande surface au rayon boucherie. Que est tout autant un vrai boucherie que votre boucherie de quartier.

Le problème existe essentiellement sur les produits transformés. (éviter les merguez, à moins de très bien connaître votre boucher, qu'il soit de quartier ou pas...)

Rédigé par : *Stephane* | le 19 février 2013 à 02:26 | Répondre | Alerter |

Ben NON, moi je n'ai même pas 4 euros pour me payer de la bavette. Comme disait l'autre dans sa chanson, « j'aimerais bien, mais je peux point... »

Je dois calculer mon budget au centime d'euro près pour ne pas être (trop...) dans le rouge (pas celui de la viande) le mois suivant.

Comme je suis athée, quand je peux m'acheter de la bidoche, je me rabats sur les côtelettes de porc. Au moins, il y a encore l'os autour, même si le cochon a bouffé des tas de saloperies, au moins c'est un morceau entier et identifiable, ce n'est pas comme le « pink slime » (je vous en conjure, lisez cet article, c'est édifiant mais malheureusement en anglais :

http://www.slate.com/articles/news_and_politics/food/2012/10/history_of_pink_slime_how_partially_defatted_chopped_beef_get_rebranded.html

NB. Le mot « slime » en anglais désigne une « substance gluante et visqueuse ». Moi en français je traduis par « glaire », « morve », « huître de nez » etc...

Rédigé par : *Sylvie* | le 19 février 2013 à 03:51 | Répondre | Alerter |

Quel est le rapport entre être athée et devoir manger du porc?

Rédigé par : [Ray](#) | le 19 février 2013 à 10:33 | [Répondre](#) | [Alerter](#) |

Pas « devoir », mais le fait de ne pas s'en priver bêtement. La viande de porc étant bien moins chère que les autres. Et pas moins goûteuse, un roti dans la palette, hmmm miam.

Rédigé par : [Stephane](#) | le 19 février 2013 à 10:53 | [Alerter](#) |

Et sinon Aficionaodo, bouffer moins de viande mais de meilleure qualité, t'y a pensé aussi?

Rédigé par : [Fonce Alphonse](#) | le 18 février 2013 à 23:28 | [Répondre](#) | [Alerter](#) |

Sinon, on vit très bien sans viande. On est pas obligés d'acheter de la merde contrairement à ce que vous voudriez nous faire croire.

Rédigé par : [Cahuète](#) | le 19 février 2013 à 00:24 | [Répondre](#) | [Alerter](#) |

C'est l'argument classique bidon ça tout le monde n'a pas les moyens.... Si tout le monde à les moyens il suffit de le faire avec modération, moi j'ai les moyens mais je ne consomme de la viande qu'une fois par semaine et c'est bien suffisant, mais je ne lésine pas sur la qualité, je passe mon samedi à cuisiner pour la semaine plutôt que d'acheter des lasagnes findus mais aujourd'hui on est dans une société du toujours plus, on mange plus de viande, on a vu partir en vacances, avoir des forfaits illimités, une télévision écran plat un ipad, un portable, après on mégote sur la nourriture et le jour où il y a un problème on est tout étonné qu'on nous en donne pour notre argent !!!!

Rédigé par : [yeager](#) | le 18 février 2013 à 18:02 | [Répondre](#) | [Alerter](#) |

Ah, enfin du bon sens ! Personnellement, j'ai carrément arrêté de manger de la viande (mais j'en ai rien à cirer du végétarisme) et je ne mange plus que des pâtes. Bon, il faut reconnaître que ce n'est pas absolument génial gustativement, donc je mets, petite gourmandise, du poivre 4 à 5 fois par semaine, sur mes 21 repas.

Rédigé par : [Canard](#) | le 18 février 2013 à 19:10 | [Répondre](#) | [Alerter](#) |

ben moi j'ai pas de ipad, pas d'écran plat, pas de voiture, je suis au chômage, et je bouffe de la viande du boucher, des oranges du marché... chacun arbitre son budget comme il veut, mais bouffer de la merde pour avoir un écran plat... bof.

Rédigé par : [crouton](#) | le 18 février 2013 à 20:41 | [Répondre](#) | [Alerter](#) |

... des oranges du marché ???

Rédigé par : [LooLaa](#) | le 19 février 2013 à 11:14 | [Répondre](#) | [Alerter](#) |

Complètement vrai. Merci.

Rédigé par : [Cahuète](#) | le 19 février 2013 à 00:26 | [Répondre](#) | [Alerter](#) |

Bref je ne vois pas dans les commentaires un pour ou contre, c'est comme ça;
Le minerai est quelque chose qui doit être exploité et pas pour les chats (je veux même pas savoir ce qui met dans la bouffe pour chat (les merguez et les saucisses), techniquement ça reste une arnaque à grande échelle avec le prix de l'emballage...
Alors défendons le gros exploitant qui fait venir sa barbaque de Roumanie avec des hormones et d'autres choses assez bizarres à la cuisson (pas que ça soit impropre mais sur le long terme)...
Je préfère pas en rajouter ça exciterait certains...

Rédigé par : [toto01](#) | le 18 février 2013 à 18:56 | [Répondre](#) | [Alerter](#) |

Ici à Montréal, on trouve bien sûr de la viande hachée pré-emballée dans les comptoirs réfrigérés des supermarchés.

Toutefois, il est toujours possible de demander au boucher de préparer à la commande, ainsi on choisit soi-même la pièce voulue et il en fait du haché sur-le-champ.

Dans tous les cas, le consommateur doit se fier au bon sens et établir une relation de confiance avec son boucher.

Pat ailleurs, pourquoi ne pas faire son haché à la maison ?

Simple et efficace : on dose le gras en fonction de ses goûts et autres contraintes.. Sus au 'minerai'.

Rédigé par : [Nicolas Joly](#) | le 18 février 2013 à 19:15 | [Répondre](#) | [Alerter](#) |

Et après la tromperie sur le cheval qui se fait boeuf (c'est-à-dire vieille vache), on peut s'interroger sur les autres ingrédients des plats tout préparés! peut-être que les épices ne sont que de la poussière de bois aromatisée... Cuisinons simple, c'est plus sûr et pas forcément plus cher.

Rédigé par : [barret](#) | le 18 février 2013 à 19:38 | [Répondre](#) | [Alerter](#) |

Les employées ne sont pas payé plus cher a mettrent du cheval ou du boeuf, ils veulent garder leurs emplois donc c'est quelque chose de plus ou moins abstrait... a mon gout...

Rédigé par : [toto01](#) | le 18 février 2013 à 20:04 | [Répondre](#) | [Alerter](#) |

À l'origine, le boeuf, c'était un taurillon castré.

Mais ça fait longtemps qu'on vous de la vache (à viande ou, pire, à lait) pour du boeuf.

Rédigé par : [Vincent](#) | le 19 février 2013 à 00:15 | [Répondre](#) | [Alerter](#) |

Le temps,

C'est toujours là qu'on rabiote. Le temps coûte plus que l'argent, pour la plupart des gens actifs, actifs dans le sens large.

Yeager a raison, société de confort, oui, société de consommation à tout prix, attention...

Rédigé par : [expatrié](#) | le 18 février 2013 à 19:56 | [Répondre](#) | [Alerter](#) |

Pour résumer, acheter de la nourriture industrielle c'est prendre un risque, à moyen ou long terme. La filière veut nous faire croire que c'est plus de contrôles qui sont nécessaires, ça permet de faire oublier les procédés et les ingrédients utilisés pour fabriquer des plats « cuisinés ». Avec ou sans viande ce sont avant tout des plats bourrés de traces d'antibiotiques, pesticides et engrais chimiques, conservateurs plus ou moins cancérigènes. A petite dose la législation actuelle ne l'interdit pas...

La viande du boucher du coin trop chère ? N' EN MANGEZ PAS TOUS LES JOURS !! ça ne sert à rien bien au contraire. Mangez une fois par semaine une bonne viande vous gardera en meilleure santé que 5 fois de la merde..

Les plats cuisinés parce que vous n'avez pas le temps ? réapprenez le plaisir de cuisiner, moment convivial, familial des plats le WE, au congélateur et deux trois plats à dispo pour la semaine, vraiment CUISINES, avec des produits choisis...Bon c'est sûr, ça demande du temps... binez se nourrir et redonner du sens à des activités familiales ou se lobotomiser devant la TV... cruel dilemme

Rédigé par : [Grana](#) | le 19 février 2013 à 11:04 | [Répondre](#) | [Alerter](#) |

Comme l'explique bien Fabrice Nicolino, dans son ouvrage « Bidoche : L'industrie de la viande menace le monde » (Actes Sud, septembre 2010) : « On nage en pleine hypocrisie. Findus et autres marques s'approvisionnent à bon prix. Quiconque accepte l'élevage industriel et la mondialisation de notre alimentation ne peut s'étonner de ce phénomène. [...] »

Nous avons mis le doigt dans un engrenage pervers. Les consommateurs ont accès depuis des dizaines d'années à des produits alimentaires de moins en moins chers en comparaison de leurs revenus. Ils en sont bien heureux. L'industrie répond à cette attente en faisant appel aux fournisseurs les moins chers possibles. Résultat, ce sont les produits les plus douteux qui remportent le plus de succès.

On a accepté une révolution incroyable dans l'histoire humaine. Pendant 2 millions d'années, l'homme savait d'où provenait sa nourriture, que ce soit de l'animal qu'il venait de chasser ou du marché du coin. Mais en quelques dizaines d'années, nous avons délégué notre capacité de sélection. Nous avons accordé notre confiance, dans un domaine aussi fondamental que notre alimentation, à des systèmes totalement abstraits, régis par des lois qui n'ont rien d'humain, des lois industrielles, des lois économiques, des lois financières. Nous faisons confiance à des personnes dont on ne sait rien, que l'on ne peut pas contacter. Nous n'en avons plus le contrôle moral. Cela montre un niveau de conscience sociale très bas. [...] »

(Interview de Fabrice Nicolino par Donald Hebert, parue dans Le Nouvel Observateur au moment de la sortie du livre).

Rédigé par : [Lectrice de "Bidoche"](#) | le 19 février 2013 à 11:19 | [Répondre](#) | [Alerter](#) |

Et cela ne gêne personne que nous mettions en bouche et dans nos estomacs tous les jours des cadavres, plus ou moins rassis? Même si (au salon de l'agriculture par exemple) j'ai tendance à considérer les vaches et les boeufs comme de la viande sur pied, quand j'y réfléchis, cela me semble de plus en plus barbare.

Rédigé par : [cartes](#) | le 19 février 2013 à 11:55 | [Répondre](#) | [Alerter](#) |

>Et cela ne gêne personne que nous mettions en bouche et dans nos estomacs tous les jours des cadavres

Pas plus que d'y mettre de la verdure qui a patauge dans la merde de tous les animaux qui y vivent....du grain ou les rats ont chier, et asperger de lisier comme engrais....

Ou du soja transporté dans des cuves pas super propre de tanker d'une endroit à l'autre de la planète.....

Et votre verdure c'est du cadavre aussi..a ce que je sache c'est plus vivant non plus quand vous le manger. C'est en train de pourrir aussi, lentement.

Rédigé par : [Stephane](#) | le 19 février 2013 à 12:25 | [Répondre](#) | [Alerter](#) |

vous pouvez aller plus loin en regardant la filière du cuir, le cuir qui sert à tous nos beaux vêtements, ceintures, chaussures, etc...
vous aimez les films d'horreur ? là on pas très loin, et le minerais à côté c'est quasi disneyland...
bon appétit

Rédigé par : [hartur](#) | le 19 février 2013 à 12:28 | [Répondre](#) | [Alerter](#) |

Donc rien à faire du minerais parqu y'a pire ? le cuir c'est dans ton assiette ?
Tout cela n'a rien à voir avec le fait qu'on nous vend de la mauvaise bouffe et que t'essaye de justifier ça.

Rédigé par : [toto01](#) | le 19 février 2013 à 18:22 | [Répondre](#) | [Alerter](#) |

vos raccourcis et déductions à l'emporte pièce ne regardent que vous
pour plus d'informations relisez les échanges ci-dessus
cordialement

Rédigé par : [hartur](#) | le 19 février 2013 à 18:42 | [Répondre](#) | [Alerter](#) |

http://www.youtube.com/watch?v=ycRqiCLBGgu&list=PLD1C73CBA58F92705&feature=player_detailpage

Rédigé par : [Frida](#) | le 19 février 2013 à 12:54 | [Répondre](#) | [Alerter](#) |

je pense sincèrement que sur ces sujets il ne faut être ni parcellaire ni se restreindre à une « réaction » limitée dans l'espace-temps

les façons dont nous nous nourrissons définissent en amont des actes et des interventions sur le biotope, des interventions de plus en plus massives à mesure que les humains sont plus nombreux et plus nombreux à avoir plus d'exigences également

la question de la qualité et de la quantité se posera forcément un jour ou l'autre, peut être arrivons nous à ce genre de jonction dans l'Histoire, ces endroits/temps où l'on peut sentir que les choses doivent basculer dans un sens ou un autre

jamais les humains ne se sont posé ces questions avant

- d'où vient ce que je mange, comment est-ce fabriqué ?

- qui fabrique ces objets, dans quelles conditions ?

- qu'est ce que le confort, la liberté, le choix, le partage ?

à nos humbles « niveaux » nous pouvons tous et toutes faire en sorte que tout soit différent un jour, le futur est ce que nous en faisons maintenant

Rédigé par : [hartur](#) | le 19 février 2013 à 21:30 | [Répondre](#) | [Alerter](#) |

je trouve très bien de recycler,

c'est ECOLO

Rédigé par : [hans muller](#) | le 25 février 2013 à 14:37 | [Répondre](#) | [Alerter](#) |

 Créez votre blog

Ce blog est édité grâce au concours de WordPress
[RSS des notes](#) | [RSS des commentaires](#)

blog. **Le Monde**.fr

[► Envoyez à un ami](#)