

## Actualités consommation



### Viande de synthèse : une alternative à l'élevage industriel ?

La viande de laboratoire (aussi appelée *in vitro*, de synthèse, artificielle ou cellulaire) a été expérimentée une première fois aux États-Unis en 2013 : un steak haché de bœuf élaboré en éprouvette, surnommé « Frankenburger ». Depuis 10 ans, une vingtaine de start-ups se sont lancées dans ce secteur. Elles espèrent commercialiser leur « création » d'ici 2021.

Cette fausse viande serait l'un des remèdes à la crise environnementale que nous traversons : une production en milieu stérile, nécessitant peu d'eau, pas de terres agricoles, dégageant peu de méthane tout en contribuant à répondre à la demande au niveau mondial. En outre, il n'y aurait ni souffrance animale ni mise à mort, ce qui devrait convenir aux végétariens. Pourtant, selon Didier Toubia, cofondateur d'Aleph Farms (une de ces start-ups, basée en Israël), il s'agit d'une « vraie viande, qui provient d'un animal mais produite de manière contrôlée ». Pour cela, les chercheurs procèdent à une biopsie (prélèvement de cellules) sur un animal. L'entreprise ambitionne d'ailleurs de créer des steaks « avec l'architecture d'un muscle ». A priori, cela pourrait se substituer partiellement aux élevages industriels polluants.

Cela étant, l'association UFC-Que choisir regrette le manque d'informations concernant la composition de ces produits, secret industriel oblige... Les seules informations disponibles concernent la composition de la solution nutritive dans laquelle croissent les cellules, qui contient des acides aminés, des protéines, des sucres, des vitamines, des minéraux et des facteurs de croissance (hormones). Ces nutriments sont fournis par l'industrie chimique. Or, l'élément principal, du sérum de veau fœtal, nécessite la mise à mort d'une vache et de son veau, ce qui rend ce type de produit totalement incompatible avec un régime végétarien ainsi qu'avec l'argument environnemental. Les start-ups travaillent à la réalisation d'un sérum vegan (aucune origine animale). Quant à l'impact environnemental, il serait sous-estimé selon l'association de consommateurs. Le système de fabrication émet beaucoup de CO<sub>2</sub>, un des principaux gaz à effet de serre. Quant à l'extraction, la fabrication et l'acheminement des nutriments, ils nécessitent également beaucoup d'énergie, difficilement quantifiable aujourd'hui.

Mais cette nouvelle industrie pose également des questions d'ordre éthique. Elle sera gérée par de grandes multinationales et financée par des capitaux apportés par des fonds d'investissement. Des entreprises pour lesquelles l'éthique n'est pas au cœur des préoccupations. Mais surtout, cette nouvelle forme de culture nous éloigne un peu plus de la nature, avec un mode de fabrication totalement artificiel. Or, il est possible de réduire sa consommation de viande sans nécessairement recourir à des substituts carnés, par exemple en réintroduisant les légumineuses, les fruits secs ou encore certaines céréales complètes, comme le préconise le PNNS (Programme national nutrition santé).

#### À retenir

- Le premier steak haché de synthèse a été créé en 2013
- Les start-ups lancées sur ce marché souhaitent commercialiser les premiers produits en 2021
- Le procédé, nécessitant une biopsie animale (voire du sérum obtenu par la mise à mort d'une vache et de son veau), le rend incompatible avec un régime végétarien
- Des questions se posent sur le réel impact environnemental de cette industrie
- Des questions d'ordre éthique (financement par des multinationales) restent également en suspens

### Nutri-Score : bilan peu concluant...

Le logo nutritionnel Nutri-Score a été mis en œuvre en octobre 2017 pour informer les consommateurs sur la qualité des produits via un système avec cinq valeurs, allant de A à E et du vert au rouge. Le dispositif repose toutefois sur le volontariat des professionnels, rien ne les oblige à apposer ce logo sur leurs produits. Et c'est bien là le problème : l'affichage de ce logo demeure assez rare, quand il ne comporte pas des erreurs...

En effet, selon le magazine *60 Millions de consommateurs*, seul 1 % des acteurs du secteur agroalimentaire se sont engagés dans la démarche, soit une centaine d'entreprises seulement. Parmi elles, de grandes sociétés comme Fleury Michon, Danone ou Bonduelle, des marques distributeurs et de nombreuses petites entreprises commercialisant quelques dizaines de références. Mais de nombreuses erreurs ont été constatées sur des étiquetages, souvent signalées par des consommateurs au magazine. À titre d'exemple, des sachets de frites au four de la marque McCain estampillés d'un Nutri-Score A alors qu'ils auraient dû être étiquetés B. Mais ce n'est pas tout, l'erreur d'étiquetage est restée visible plusieurs mois après l'alerte de « 60 Millions ». Un manque de réactivité qui peut induire le consommateur en erreur sur la réelle valeur nutritionnelle du produit. De son côté, McCain se justifie : « (...) les correctifs au niveau des emballages prennent un certain temps notamment à cause des délais minimum de création et d'impression que nous devons prendre en compte ». Ce type d'erreur a été constaté sur d'autres références d'autres marques, avec à chaque fois des délais de mise en conformité plus ou moins longs en fonction des stocks à écouler.

« 60 Millions » a également relevé des étiquetages différents pour un même produit d'un drive à l'autre, notamment dans les drive E. Leclerc. Selon un porte-parole de l'enseigne, « les logos Nutri-Score affichés sur les drives sont ceux des dernières recettes des produits qui ont été récemment améliorées et ne sont pas encore arrivées dans tous les magasins (produits surgelés avec stocks en entrepôt). On peut ainsi rencontrer un déphasage d'information pour certains drives, entre Nutri-Score et visuels, dont nous allons analyser la cause ».

Ce logo Nutri-Score est donc loin d'être entièrement fiable. C'est pourquoi le magazine a décidé de proposer un [module interactif](#) afin que chaque consommateur puisse vérifier par lui-même le score nutritionnel des aliments grâce à l'étiquetage Nutri-Score.

## Bilan mitigé du chèque énergie

Destiné à remplacer les tarifs sociaux du gaz naturel et de l'électricité, le chèque énergie a été mis en place il y a tout juste un an. La CSF (Confédération syndicale des familles) a réalisé une enquête au sein de son réseau pour en évaluer les premiers effets.

Le constat n'est pas très positif. Alors qu'il est présenté comme un simple changement de dispositif, sa mise en application a en réalité des conséquences très concrètes pour de nombreux foyers. En effet, selon le sondage mené, 20 % des répondants qui bénéficiaient des tarifs sociaux ne sont pas éligibles au chèque énergie. Dans la majorité des cas, le chèque énergie sert à payer les factures courantes d'énergie. En revanche les travaux de rénovation énergétique ne sont pas dans les priorités des bénéficiaires. Enfin, le service de réclamation apparaît peu efficace, selon les personnes sondées.

Dans son communiqué de presse, la CSF insiste sur la nécessité d'améliorer le dispositif actuel du chèque énergie afin de le rendre véritablement efficace et appelle de ses vœux une concertation rapide avec les pouvoirs publics en ce sens.

### À voir à la télévision et sur l'Internet...

#### Tout compte fait - Souriez, vous êtes géolocalisés !

Magazine – **Samedi 4 mai 2019** à 14h00 sur France 2

« Faut-il être pisté pour faire de bonnes affaires ? » / « Petits espionnages entre conjoints ».

#### Vox pop

Magazine – **Dimanche 5 mai 2019** à 20h05 sur Arte

Au sommaire : « Une Europe sans immigrés ? » / « Lobbies, une menace pour la santé publique ? ».

#### Zone interdite - Foires des villes, foires des champs : les secrets de leur incroyable succès !

Magazine – **Dimanche 5 mai 2019** à 21h00 sur M6

Rendez-vous dans l'Isère à Beaucroissant pour assister à la plus ancienne foire de France. Puis, direction la foire internationale de Rennes pour l'évènement commercial le plus important de Bretagne.

#### Enquête exclusive - Scooters, vélos, trottinettes : la folie des deux-roues

Magazine – **Dimanche 5 mai 2019** à 23h10 sur M6

Ils ont envahi les villes de France ! Depuis la rentrée, les ventes des deux-roues motorisés ont explosé (+ 14 % pour le seul mois de septembre). Tous les moyens sont bons pour se faufiler dans les bouchons !

#### Xenius - La pollution électromagnétique : quels risques pour la santé ?

Magazine – **Lundi 6 mai 2019** à 17h10 sur Arte

Téléphonie mobile, Wi-Fi, antennes-relais... : tous ces équipements, désormais indispensables à nos vies connectées, émettent des ondes électromagnétiques constituant une forme de pollution.

#### Putains de camions, les poids lourds en question

Documentaire – **Mardi 7 mai 2019** à 20h50 sur Arte

Cela n'aura pas échappé aux automobilistes : les autoroutes européennes sont encombrées par des files de poids lourds toujours plus interminables. Près de 80 % des marchandises transitent par voie routière.

#### Envoyé spécial

Magazine – **Jedi 9 mai 2019** à 21h00 sur France 2

Au sommaire (provisoire) : « Rougeole, l'alerte rouge ! » / « Coincés dans l'ascenseur » / « Steve Bannon, le stratège de l'ombre ».

#### Xenius - Les océans se vident

Magazine – **Vendredi 10 mai 2019** à 17h10 sur Arte

La surpêche met en péril certaines espèces de poissons dont nous nous régalaons. L'élevage est-il une solution ?



### [Maladie de Lyme : Scandale sanitaire ?](#)

### Suivez nos actualités consommation

Sur notre site Internet



Sur notre page Facebook

