

Académie de la Viande

Séance plénière du 5 novembre 2018

Ordre du jour

- **Le dictionnaire de l'Académie**
- **Les prix de l'Académie**
 - **Le prix du livre**
 - **Le prix scientifique**
 - **Le prix gastronomique**
- **Le Manuel de dégustation**
- **Les fausses viandes**
- **Un sondage Homme, Animaux & Société**

Le dictionnaire de l'Académie I

- **LE DICTIONNAIRE DE LA VIANDE** : édition papier en 2012, Français, Anglais, 1000 mots, + des planches illustrées races, découpes, etc. En 2014 version numérique sous forme de clés USB
- 2018 : lancement de la révision, mise à jour et mots nouveaux,
- En juin 2018 : une quinzaine d'académiciens se sont déclarés volontaires pour travailler sur le dictionnaire :
 - Ils ont reçu une version numérique du dictionnaire pour travailler sur les corrections,
 - Une liste de 180 mots nouveaux à rédiger
- En octobre : une petite moitié a renvoyé sa contribution :
 - Exemple sur la lettre A des modifications
 - 200 mots nouveaux vont être intégrés au dictionnaire

Le dictionnaire de l'Académie II

- Pour Avril 2019, la nouvelle version du dictionnaire est disponible : les mots sont corrigés, les mises à jours – réglementations, données économiques- sont faites et les mots nouveaux sont intégrés,
- En accord avec Interbev, édition du nouveau dictionnaire :
 - Une version papier,
 - Une version numérique
 - Une version « ontologie »

Le prix de l'Académie

- **Trois utopies contemporaines** de Francis Wolf, Fayard (2017)
- **Le complexe des trois singes** d'Etienne Bimbenet, éditions du Seuil (2017)
- **Des animaux et des hommes** sous la direction d'Alain Finkielkraut, Stock (2018)
- **L'animalisme est un anti-humanisme** » de JP Digard, CNRS Editions (2018)
- **L'expérience alimentaire** de Stanislas Kraland, Grasset (2018)
- **Jusqu'à la bête** de Timothée Demeillers, Asphalte Editions (2017)

Le prix scientifique

- Bonny Sarah – Qualité sensorielle des viandes n'a pas de relation avec la classification EUROPA.
- Bourrin Marie – Oxydation des viandes de dindes.
- Legrand Isabelle – Quelle atmosphère modifiée pour la conservation du bœuf?
- Monteil Valérie – Proposition de compléments au système EUROPA.
- Santé Lhoutellier Véronique – Digestion des protéines de viande en fonction de la cuisson.

Manuel de dégustation

- Voyage de l'Académie à Bordeaux fin septembre. Compte rendu de la visite de la Cité du Vin – dégustation à la Chambre régionale d'agriculture
- Quelques principes généraux pour apprendre à déguster :
 - Éduquer à la perception des sensations,
 - Mémoriser ces sensations
 - Les exprimer par un vocabulaire approprié : en parler , échanger d'où la nécessité de mots précis.
- Pour le vin : trois phases :
 - Examen visuel : teinte, intensité, aspect
 - Examen olfactif : arômes, intensité, qualité
 - Examen gustatif : acidité, tanins (quantité et qualité), alcool, longueur
- Appréciation globale : d'infect à exceptionnel (de 1 à 10)

La dégustation de la viande

- La viande avant cuisson : le morceau à l'étal du boucher, appréciation visuelle de la couleur, du persillé, du grain ou de la fibre,
- Les informations disponibles sur les étiquettes,
- Les cuissons,
- La viande dans l'assiette et en bouche, vocabulaire à élaborer propre à la viande :
 - Visuel,
 - Olfactif,
 - Gustatif,
- Une appréciation globale de satisfaction.

Les « fausses » viandes

- L'imagination est au pouvoir : viande végane, impossible burger, boucher végétarien, chimie verte,
- Viande « végane », boucher végétarien : les meilleurs oxymores du XXème siècle,
- La viande de culture : le frankenburger du Pr Mark Post
- Les végétariens, ça ose tout, c'est à ça qu'on les reconnaît...

Les « fausses » viandes

- Les académiciens peuvent être tentés!



Les « fausses » viandes

- Arguments glanés sur la toile :
 - « *La viande végane est un produit végétal qui ressemble beaucoup (vraiment) à de la viande animale* »,
 - Pourquoi un végétalien veut-il imiter la viande? : « *pour se faire plaisir et faire plaisir à ceux qu'on aime* »,
- Quelles réponses donner :
 1. La viande est un produit naturel sans additif et sans conservateur, du muscle au steak haché 100% muscle,
 2. La viande végane est un produit ultra transformé issue de la chimie (on le cache en parlant de chimie verte)

Les « fausses » viandes : exemples

• INGRÉDIENTS POUR VEGGISSIMMM! DE BONDUELLE

- Traces d'arachide, Traces de fruits à coques, Présence de gluten, Présence d'oeuf, Présence de soja
- Protéines végétales réhydratées 71% (SOJA 62%, BLÉ 9%), huile de tournesol 11%, eau, amidon de pomme de terre, blanc d'OEUF de plein air en poudre, sel, amidon de BLÉ, colorant : caramel, oignon en poudre, persil, poivre, huile de colza, stabilisant : carbonate de calcium - sulfate de calcium, muscade.
Peut contenir : ARACHIDES, FRUITS À COQUE.
- Sans conservateur

Les « fausses » viandes : exemples

MC2 Burger of Vegetarians butchers

- INGREDIENTS

77% soy structure (water, soy protein, wheat protein, wheat starch, salt), vegetable oil (sunflower, rapeseed), onion, free-range chicken chicken egg egg-white, starch (amidon), herbs and spices, dextrose, thickener: carrageenan, burnt sugar, flavouring, yeast (levures) extract, palm fat powder, iron, vitamin B12

-

PREPARATION

Fry or grill the (preferably) defrosted mc² Burger on each side over medium heat with a little oil or butter until the mc² Burger has a nice brown colour. Delicious on a burger bun, as part of your evening meal, or great on the BBQ or grill.

Les « fausses » viandes : exemples

Impossible burger

- Et, en effet, pour fabriquer cet hamburger, l'équipe d'Impossible Foods utilise des ingrédients naturels : du blé, de l'huile de coco, de la pomme de terre ainsi qu'une structure aromatique, **l'hème**, présente naturellement en grande quantité dans la viande. En effet, les recherches de l'équipe de l'Impossible Burger ont permis de montrer que c'est bien l'hème qui donne ce goût à la viande, mais aussi sa texture, sa couleur et son côté saignant.
- Hème obtenu à partir de plantes fermentées (similaire à la fermentation pour obtenir de la bière).

Compositions nutritionnelles

Valeur nutritionnelle pour 100 g	MC2 burger	Steak haché 10% MG
Energie (Kcal)	186	171
Lipides (g)	8,1	10
dont graisses saturées	1,8	2,88
Glucides (g)	8,2	0
dont sucres	2,8	0
Protéines (g)	18,6	20
Fibres (g)	3,1	0
Sel (g)	1,9	0,18
Fer (mg)	7	2,71
Vitamine B12 (micro g)	0,5	2,25

Et les Hamburgers?

- Le « *Double Blue cheese & bacon* » de MC Do : 936 calories, pour 54 g de matière grasse dont 24 d'acides gras saturés et 3,2 g de sel, l'information nutritionnelle du site précise que, pour les matières grasses, ces quantités représentent 77 % des apports de référence quotidiens (AR) pour un adulte et **120 % des AR en acides gras saturés**. Elles représentent également 120 % des AR en protéines et 53 % des apports en sel,
- Le « *Whopper triple* » de Burger King propose 1 060 calories, 69 g de lipides dont 25 g de gras saturés, 5 g de gras *trans*, 62 g de protéines, 49 g de glucides, 14 g de sucres,

Des bombes caloriques!

Classification des aliments

- Cassement des aliments en 4 groupes :
 - Les aliments bruts ou peu transformés
 - Viandes, poissons, lait entiers, céréales, fruits et légumes,...
 - Les ingrédients culinaires
 - Huiles, sucres, graisses animales,...
 - Les aliments transformés
 - Viandes et poissons transformés non reconstitués tels les jambons artisanal, les poissons fumés, les fromages les conserves de légumes,...
 - Les aliments ultra-transformés,
 - Margarines, hamburgers, charcuteries, saucisses, pâtes à tartiner, ...
 - Les additifs alimentaires : 338 additifs autorisés, 48 seulement en bio avec 4 d'origine chimique (arrêté du 2 octobre 1997)

Naturel ou transformés

- *certaines de ces substances sont dérivées d'ingrédients culinaires ou de constituants alimentaires auxquels on a fait subir une transformation supplémentaire tels les huiles hydrogénées ou inter-estérifiées, les protéines hydrolysées, les isolats de protéines de soja, les maltodextrines, le sucre inverti (mélange équimolaire de glucose et de fructose obtenu par hydrolyse du saccharose), les sirops de maïs à teneur élevée en fructose ; des additifs dont le but est d'imiter les qualités sensorielles des aliments du groupe 1 et des préparations culinaires réalisées à partir des aliments du groupe 1 ou de masquer les qualités sensorielles indésirables des produits finaux : les colorants, les stabilisants de couleur, les arômes, les exhausteurs de flaveur, les édulcorants et les aides technologiques telles que les épaississants, les agents de charge, les antimoussants, les agents antiagglomérants, les agents de glaçage, les émulsifiants, les séquestrants et les agents humectants. »*

Et la viande ?

- **Dans l'univers des aliments :**
 - **La viande est un produit**
 - **naturel, non transformé,**
 - **sans additif,**
 - **sans conservateur**
 - **La « fausse viande » est un produit ultra-transformé, avec des aditifs et des conservateur**

C'est le meilleur atout de la « vraie » viande face à la « fausse » viande