La VSM et les broyés – hachés

La vsm

On trouve fréquemment sur les sites spécialisés des plaques de VSM de volailles 100 % viande. Mais qu'est-ce que c'est que cette vsm et comment l'obtient on ?

La vsm, viande séparée mécaniquement, est tout simplement un concassage de carcasses de volailles obtenu mécaniquement et on ne peut plus vraiment appeler ça de la viande.
La définition exacte est la suivante :
» *le produit obtenu par l'enlèvement de la viande des os couverts de chair après le désossage ou des carcasses de volailles, à l'aide de moyens mécaniques entraînant la destruction ou la modification de la structure fibreuse des muscles* »
D'ailleurs, en alimentation humaine, l'appellation viande de ce produit est interdite depuis 2001

4.5. Exigences relatives à l'étiquetage

Les viandes séparées mécaniquement sont très différentes de la «viande» telle qu'elle est perçue par les consommateurs. Elles ont donc été exclues de la définition de la viande établie dans la directive 2001/101/CE[10] réglementant la définition du terme «viande(s)» à des fins d'étiquetage. Par conséquent, il convient de mentionner spécifiquement les VSM et les espèces dont elles sont issues. Cette disposition d'étiquetage s'applique aux produits couverts par la définition que donne l'Union des «viandes séparées mécaniquement»[11], définition mentionnée ci-dessus.

En outre, le règlement (CE) n° 853/2004 dispose que les emballages destinés à la livraison au consommateur final et contenant de la viande hachée de volailles ou de solipèdes ou des préparations de viandes à base de viandes séparées mécaniquement doivent comporter une notice signalant que ces produits doivent être cuits avant d'être consommés si la législation nationale le requiert.

---

9 Règlement (CE) n° 852/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires (JO L 226 du 25.6.2004, p. 3).

10 Directive 2001/101/CE de la Commission du 26 novembre 2001 modifiant la directive 2000/13/CE du Parlement européen et du Conseil relative au rapprochement des législations des États membres concernant l'étiquetage et la présentation des denrées alimentaires ainsi que la publicité faite à leur égard, JO L 310 du 28.11.2001, p. 19.

11 Point 1.15 de l'annexe I du règlement (CE) n° 853/2004.

La machine sépare donc mécaniquement les bouts de chairs restants, en passant le tout dans un tamis : une pâte composée de chair d'un côté, les os de l'autre et dans le processus des particules d'os sont immanquablement incorporés. C'est d'ailleurs la raison pour laquelle la vsm de bœuf est interdite en France, afin d'éviter une éventuelle contamination par l'ESB (encéphalopathie spongiforme bovine) plus connue sous le nom de « vache folle »

En ce qui concerne la composition nutritionnelle du produit, peu d'informations sont disponibles sur le net, du moins je n'ai pas trouvé grand chose. Voilà ce qu'on peut lire sur Wikipédia

> *Elle a une qualité très inférieure à la viande sur le plan protéique et nutritif*

Informations nutritionnelles Viande séparée mécaniquement			
Valeur pour 100 grammes			
Calories 243			
Lipides 20 g			
Acides gras saturés 4,7 g			
Acides gras poly-insaturés 4,6 g			
Acides gras mono-insaturés 9 g			
Cholestérol 143 mg			
Sodium 40 mg			
Potassium 104 mg			
Glucides 0 g			
Fibres alimentaires 0 g			
Protéines 15 g			
Vitamine A	149 IU	Vitamine C	2 mg
Calcium	187 mg	Fer	1,2 mg
Vitamine B6	0,3 mg	Vitamine B_{12}	0,3 µg
Magnésium	12 mg		

En comparaison voici l’analyse nutritionnelle d’un filet de poulet que l’on recommande aux chiens débutants. Les taux de protéines sont effectivement inférieurs et les taux de lipides supérieurs.

Poulet, filet, sans peau, cru

Composition détaillée | Composition abrégée | Sources de données

Protéines (g/100g)	23,5
Protéines brutes, N x 6.25 (g/100g)	23,5
Glucides (g/100g)	0,45
Lipides (g/100g)	1,34
Sucres (g/100g)	0,2
Amidon (g/100g)	0
Fibres alimentaires (g/100g)	0
Polyols totaux (g/100g)	0
Cendres (g/100g)	1,92
Alcool (g/100g)	0
Acides organiques (g/100g)	0
AG saturés (g/100g)	0,39
AG monoinsaturés (g/100g)	0,61
AG polyinsaturés (g/100g)	0,34
AG 4:0, butyrique (g/100g)	0
AG 6:0, caproïque (g/100g)	0
AG 8:0, caprylique (g/100g)	0
AG 10:0, caprique (g/100g)	0,014
AG 12:0, laurique (g/100g)	0,0033

Sodium (mg/100g)	54,8
Zinc (mg/100g)	0,67
Rétinol (µg/100g)	7,5
Beta-Carotène (µg/100g)	0
Vitamine D (µg/100g)	0
Vitamine E (mg/100g)	0,39
Vitamine K1 (µg/100g)	1,3
Vitamine K2 (µg/100g)	8,9
Vitamine C (mg/100g)	0
Vitamine B1 ou Thiamine (mg/100g)	0,08
Vitamine B2 ou Riboflavine (mg/100g)	0,13
Vitamine B3 ou PP ou Niacine (mg/100g)	9,91
Vitamine B5 ou Acide pantothénique (mg/100g)	1,17
Vitamine B6 (mg/100g)	0,68
Vitamine B9 ou Folates totaux (µg/100g)	6,5
Vitamine B12 (µg/100g)	0,3

Composition détaillée | Composition abrégée | Sources de données

AG 14:0, myristique (g/100g)	0,0086
AG 16:0, palmitique (g/100g)	0,27
AG 18:0, stéarique (g/100g)	0,094
AG 18:1 9c (n-9), oléique (g/100g)	0,58
AG 18:2 9c,12t (n-6), linoléique (g/100g)	0,31
AG 18:3 c9,c12,c15 (n-3), alpha-linolénique (g/100g)	0,013
AG 20:5 5c,8c,11c,14c,17c (n-3) EPA (g/100g)	0,0029
AG 22:6 4c,7c,10c,13c,16c,19c (n-3) DHA (g/100g)	0,012
Cholestérol (mg/100g)	65
Sel chlorure de sodium (g/100g)	0,13
Calcium (mg/100g)	8
Chlorure (mg/100g)	1325
Cuivre (mg/100g)	0,038
Fer (mg/100g)	0,62
Magnésium (mg/100g)	26,5
Manganèse (mg/100g)	0,014
Phosphore (mg/100g)	218
Potassium (mg/100g)	293

On peut trouver également la composition « simplifiée » sur des sites spécialisés comme la FAVID qui vend ses produits « barf » à destination des chiens, chats et furets. Il est dommage que nous n’ayons pas d’informations plus complètes.

Alors bien sûr, les chairs étant séparées de la totalité de la carcasse, il est un peu simpliste de comparer l'analyse nutritionnelle de la vsm à un filet de poulet. Mais quoi qu'il en soit ce produit n'a rien de commun avec un morceau de viande entier prélevé sur une poule.

Il est à noter également que ce produit peut être traité par ionisation, pour limiter la prolifération des bactéries comme l'autorise la législation (paragraphe 3.4 du pdf en fin d'article)

Enfin, un reportage a mis à jour des pratiques particulières pour la conservation de la vsm. Elle serait chauffée à 36° celsius puis lavée à l'ammoniac aux États unis et à l'acide (peracétique) en Europe.

Les broyés

Ces produits sont proposés en boudins ou en barquettes. Ce sont, soit des produits avec viande et os, soit des produits complets avec os, viandes, abats et

parfois avec végétaux et compléments.

Voici 3 exemples de composition

- **Site spécialisé n°1**
  Boudin au bœuf : 80 % viande, 20 % os.
  Barquette d'agneau : 70 % viande, 15 % os et 15 % abats

- **Site spécialisé n°2**
  Barquette au poulet pour chiens : poulet 74% (viande et os), fruits et légumes 15% (carotte, courgette, épinard, pommes), foie de dinde (5%), cœur de poulet et dinde (5%), levure de bière, huile de saumon, algues marines (ascophyllum), alfalfa, prêle, cynorrhodon. Environ 15% d'os.>
  Barquette au lapin pour chats : Lapin 74% (viande et os), cœur de dinde 13%, foie de dinde 5%, courgettes crues mixées 5%, cœur de lapin 2%, moule verte de Nouvelle Zélande, huile de sardine, spiruline.

- **Site spécialisé n° 3**
  Boudin au canard : Viande de Poule (43%), Carcasse de canard (40%), Foies de dinde, carotte, brocolis, courgette
  Repas complet : Boeuf (45%) (muscle, panse, poumon, foie, cœur, rognon, sang), Poulet (45%) (muscle, gésier, peau, cœur, cartilage, foie), son, vitamines et minéraux.

Si ces produits peuvent rassurer les propriétaires inquiets grâce aux os broyés, il me paraît essentiel d'expliquer aux personnes souhaitant abandonner l'alimentation industrielle, l'importance et le rôle des os charnus entiers et les informer sur les idées reçues qui accompagnent leur consommation. De plus on lit fréquemment que les produits broyés aident à passer au cru. En fait cela aide à ne plus donner de croquettes mais nous le voyons régulièrement sur notre groupe Facebook, ça n'aide pas les gens à comprendre ce qu'est le cru ni comment composer une gamelle en s'appuyant sur les besoins propre de son animal. Ces produits sont une solution de facilité au même titre que les pâtées et les croquettes

Les produits broyés présentent de plus 2 problèmes majeurs

- Leur composition
  Les pourcentages des différents ingrédients, notamment les os, sont uniformisés rendant difficile l'équilibre, chaque animal ayant ses besoins propres.
  Le mélange et ajout de plusieurs ingrédient rendant difficile l'identification de l'allergène si besoin.
  L'impossibilité d'identifier les morceaux utilisés.
- L'oxydation des nutriments et la prolifération bactérienne dû au broyage entraînant la diminution de la valeur nutritionnelle

Nature de l'environnement et de la population bactérienne

A. Viandes: L'intérieur de viande intacte est habituellement stérile ou à peu près; à moins qu'elle ne provienne d'un animal infecté. Mais la surface peut être contaminée par la poussière ou la manutention qui suit immédiatement le dépeçage de l'animal. On peut retrouver toutes les bactéries organotrophiques comprenant celles du sol, du fumier ou des manutentionnaires.

B. Viande hachée: En hachant la viande, on introduit les contaminants de surface à l'intérieur de la viande; on peut aussi la chauffer suffisamment pour encourager les bactéries à se multiplier considérablement. L'intérieur de la viande est quelque peu anaérobie, ce qui rehausse le pouvoir des organismes fermentatifs. Le nombre de bactéries dans la viande hachée est si élevé qu'une numération de 10 millions par gramme est considérée comme un maximum de sécurité. (Parce que de telles numérations sont faites sur des cultures sur plaque aérobies, les nombreuses anaérobies strictes présentes ne figurent pas dans cette numération.)

C. Poisson: Le tableau général ressemble à celui de la viande non hachée, mais la population bactérienne comprendra beaucoup d'espèces marines halophiles et psychrophiles. La "phosphorescence" du poisson altéré est due à la croissance de bactéries marines luminescentes (telle qu'achromobactérie) à la surface.

D. Crustacés: Ceux-ci sont contaminés

Tiré du livre Microbiologie médicale
De Ernest Jawetz, Joseph L. Melnick, Edward A. Adelberg

Plus d'infos

Pink slime

Oxydation des protéines dans la viande transformée

vsm

fichiers_jeuge_oxydation