

«Les bouchers et les consommateurs se fichent de l'indice PUFA»

Une étude du FiBL le montre:
Les hautes teneurs en PUFA ne posent problème ni aux bouchers, ni aux consommateurs. Et si les clients savent que c'est bio, ils aiment encore plus.

Le FiBL a étudié si le lard dont la graisse présente des indices PUFA élevés est plus difficile à transformer que le lard avec des indices PUFA plus bas. Les charcuteries fabriquées avec ce lard ont ensuite été dégustées par des consommatrices et des consommateurs (voir encadré). Le Bioactualités a interrogé Regula Bickel, experte en qualité des denrées alimentaires pour le FiBL, à propos des résultats de l'étude.

Qu'est-ce qui a été étudié lors de la transformation du lard?

Regula Bickel: Un boucher a transformé, en salamis et en wienerlis, du lard situé en dessous et en dessus de la limite pour les déductions. Nous avons regardé si toutes les qualités de lard peuvent être transformées de la même manière.

Pourquoi du salami et des wienerlis?

Du salami car c'est le produit le plus délicat quand l'indice PUFA est élevé, parce que la graisse doit rester ferme. Et des wienerlis car c'est ce que les consommateurs préfèrent.

Et le résultat? Est-ce que le lard avec des indices PUFA élevés salit les machines, comme on l'entend communément?

Étonnamment non. Il est quelquefois resté un léger film de graisse dans les récipients. Mais pas au point de compliquer



«Les clients sont prêts à payer en moyenne 20 pourcents de plus pour le bio. L'indice PUFA leur est égal.»

Regula Bickel, FiBL

la production. Les saucisses ont été fabriquées de manière artisanale. Il faudra encore clarifier comment la graisse se comporte dans la transformation industrielle.

Comment les consommateurs ont-ils trouvé les saucisses?

Toutes les variantes ont été bien acceptées. Les salamis et les wienerlis qui avaient été fabriqués avec du lard qui avait les indices PUFA les plus élevés ont même eu tendance à plaire davantage aux consommateurs que les charcuteries avec des indices PUFA plus bas. C'est du moins ce que Claudia Meier et Hanna Stolz, chercheuses en consommation au FiBL, ont mis en évidence avec plus d'une centaine de dégustateurs.



La fabrication se passe très bien même avec des indices PUFA élevés. Photo: Nele Quander

L'étude mentionne la mesure d'un «effet bio». C'est quoi?

Les consommateurs sont en moyenne prêts à payer 20 % de plus pour des saucisses bio. Et quand les dégustateurs avaient deux salamis identiques mais qu'on leur avait dit que l'un était bio et l'autre pas, ils préféraient nettement le salami bio.

Si je sais que c'est bio, je trouve que ça a meilleur goût?

Exactement! Ça montre avec quelles associations positives le bio est ancré dans l'esprit des consommateurs. C'est formidable, mais il ne faut bien sûr pas en abuser.

Interview: Franziska Hämmerli



Savoir ce que les consommateurs pensent

Plus de 100 consommateurs ont participé à l'étude du FiBL dans le laboratoire d'analyse sensorielle de la HAFL (Haute école des sciences agronomiques, forestières et alimentaires). Ils ont dégusté des salamis et des wienerlis avec différentes teneurs en PUFA en indiquant leurs préférences et combien ils étaient prêts à payer les produits qu'ils affectionnaient. Un «effet bio» a en outre été mesuré pour le salami, qui a été dégusté trois fois: sans information, avec l'information «bio» et avec l'information «non bio». *Claudia Meier, FiBL*

