



**Produit.** Burger aux insectes d'Essento, vendu dans les supermarchés Coop en Suisse.

## Les insectes arrivent en Suisse

//Depuis le 1<sup>er</sup> mai 2017, trois espèces d'insectes sont autorisées en Suisse comme denrées alimentaires. Les grillons, les criquets migrateurs et les vers de farine peuvent désormais être commercialisés entiers, en morceaux ou moulus, sous certaines conditions définies par l'OSAV (Office fédéral de la sécurité alimentaire et des affaires vétérinaires). Les insectes doivent notamment avoir été surgelés et fait l'objet d'un traitement par la chaleur ou d'un autre procédé adéquat suffisant pour

détruire les germes végétatifs. L'emballage doit indiquer que le produit contient des insectes. Cette information est en particulier destinée aux personnes allergiques. Et, depuis le 21 août, les premiers produits à base d'insectes ont fait leur apparition dans les rayons des supermarchés Coop. Il s'agit de burgers et de boulettes développés par la start-up Essento. Le Essento Insect Burger contient des vers de farine (*Tenebrio molitor*), du riz, des légumes comme des carottes, du céleri

et du poireau, ainsi que des épices, de l'origan et du chili notamment. Il peut se consommer dans un pain, avec de la salade... Les Essento Insect Balls sont également à base de vers de farine, de pois chiches, oignons, ail et d'épices comme de la coriandre ou du persil. Ils se consomment avec des légumes frais, dans un pain pita, par exemple.

« En Europe, la réglementation est un sujet qui évolue, commente Raphaëlle Browaey, responsable communication chez Jimini's. En janvier 2018 entrera en vigueur le règlement (UE) n° 2015/2283 relatif aux nouveaux aliments et les sociétés auront alors deux ans pour demander l'autorisation de commercialisation. »

» Jimini's d'offrir une source de protéines alternatives et durables dans notre alimentation », déclare Jean-Michel Lécuyer, directeur général et CEO du Comptoir de l'innovation. La société a également perçu une subvention de 25 000 € dans le cadre du programme PepsiCo Nutrition Greenhouse comme les sept autres sociétés sélectionnées. Il offre également un accompagnement de six mois par des

experts PepsiCo, pour leur permettre d'accélérer la croissance de leurs activités. À l'issue de ce programme, l'entreprise qui aura démontré l'approche commerciale la plus innovante, à la fois durable et évolutive, recevra une dotation de 100 000 € pour poursuivre son expansion. Le programme PepsiCo Nutrition Greenhouse a été lancé en mars 2017 pour accompagner des entreprises

commercialisant des aliments et boissons nutritionnels, et dont le chiffre d'affaires n'excède pas à ce jour les 2 millions d'euros. Les finalistes ont été choisis en fonction de la qualité de leurs produits, qui doivent apporter un bénéfice sur la santé des consommateurs, de celle de leur marque, de l'évolutivité de leur modèle économique et de leur position unique sur le marché.

SYLVIE RICHARD

# Des jambons sans nitrites conformes

**CONSERVATEURS** ▶ L'UFC-Que choisir a fait analyser les jambons sans nitrite des deux principaux fabricants.

**H**erta et Fleury Michon commercialisent désormais des jambons estampillés « sans nitrites ». Les deux sociétés ont opté pour des procédés différents.

Commercialisé depuis novembre 2016, Le Supérieur sans conservateur ajouté, de Fleury Michon, ne contient aucun sel nitrifié (via les additifs E249 ou 250). En revanche, il renferme « des nitrites d'origine végétale pour assurer la bonne conservation du jambon », est-il indiqué sur la face avant du produit. Le bouillon de cuisson du jambon contient en effet du jus concentré de céleri, connu pour sa richesse naturelle en nitrates, et



la société précise, en face arrière de l'emballage, y ajouter des ferments qui, « associés à [ses] jus de légumes, permettent d'assurer la bonne conservation du jambon ». Toutefois les analyses de nitrates et de nitrites de deux lots différents de jambon Fleury Michon sans conservateur



ajouté, réalisées par un laboratoire indépendant, à l'initiative de l'UFC-Que choisir, révèlent des teneurs en nitrites inférieures au seuil de détection pour les deux lots (< 6 mg/kg). Les nitrates sont, quant à eux, quantifiés dans les deux lots à 11,1 mg/kg et 18,8 mg/kg. Le produit est

donc conforme à ses allégations. Chez Herta, le jambon Le Bon Paris au torchon, lancé en février 2017, se revendique « sans nitrite, sans nitrate et sans allergène ». Herta précise simplement sur son site que « l'utilisation de végétaux spécifiques dans [sa] recette combinée à une méthode de fabrication innovante assure un jambon sans nitrite ». De fait, l'ensemble des analyses de nitrates et de nitrites réalisées par un laboratoire indépendant révèle des teneurs inférieures aux seuils de détection analytiques. Son taux de sel affiché, soit 1,9 g/100 g, est également jugé satisfaisant par l'association de consommateurs.

S. R.