



Alimentation : Herta commercialise le premier steak cru vegan

Les vegans ont de plus en plus de choix parmi les alternatives à la viande proposées dans les grandes surfaces. La marque Herta a commercialisé le steak cru végétal.



RTL Midi Christelle Rebière

[ITUNES](#) [RSS](#)

- **Herta commercialise le premier steak cru vegan**
- Herta commercialise le premier steak cru vegan [01:33](#)

[La page de l'émission](#)

PUBLIÉ LE 13/09/2019 À 14:24

Du steak haché vegan en supermarché. Vous connaissez les steaks au soja qui envahissent petit à petit les rayons. Cette fois, la marque Herta revendique **ce steak sans viande, garanti 100% végétal**. On voit bien l'intérêt commercial, mais un peu moins gustatif. Mais ce steak sans viande vaut-il le vrai ?

Eh bien pas au niveau des papilles. La composition de ces steaks ? "Du soja, qui est une légumineuse, ou les haricots, lentilles et autres, qui permettent d'avoir une texture un peu particulière, du jus de betterave, qui pourrait apporter la couleur rouge du sang etc, mais un amateur de viande ne s'y laisse pas prendre", explique Xavier Terlet, directeur du cabinet de conseil en alimentation XTC.

Sur le plan nutritionnel, les industriels y travaillent, mais ce n'est pas encore ça. Par exemple, dans cette nouveauté Herta, **la teneur en protéines est de 17%**, contre 20 à 25% dans un steak de viande. Pour le nutritionniste Jean-Michel Cohen, cette quantité est difficile à reconstituer. "On est obligés de croiser différents produits entre eux : des légumineuses et des produits céréaliers, mais ça va être difficile. Pour avoir un produit compact, **il va falloir utiliser pas mal de matières grasses** : émoullissants, épaississants, conservateurs, colorants, etc".

Mais les marques ne peuvent pas passer à côté de ce phénomène. Les consommateurs qui veulent se tourner vers le végétal pour le bien de la planète sont appelés "**fléxivor**" et représentent aujourd'hui un tiers des Français.