

FUTURA

Des micropuces dans le parmesan pour lutter contre les contrefaçons

Podcast écrit et lu par Adèle Ndjaki

[Générique d'intro, une musique énergique et vitaminée.]

Des micropuces dans le parmesan pour éviter les contrefaçons, c'est l'actu de la semaine dans vitamine Tech !

[Fin du générique.]

Les vêtements, les appareils électroniques ou encore les cosmétiques ne seraient pas les seuls articles à être victime de contrefaçon, les aliments en feraient également les frais. Si certains artisans répondent à des normes garantissant la qualité de leur produit, d'autres reproduisant leur créations jouissent de la renommée de ces denrée sans pour autant respecter ces règles strictes d'élaboration expliquant leur moindre coût. Pour mettre un terme à cette pratique, des producteurs de fromage auraient trouvé la solution pour différencier les produits authentiques des contrefaits.

[Une musique électronique calme.]

Sorti tout droit d'Italie, le parmesan s'invite régulièrement dans nos assiettes, ajoutant une saveur particulière à plusieurs de nos recettes. De son vrai nom, le parmigiano reggiano est devenu un incontournable et a su séduire un bon nombre de consommateurs à travers le monde. Ces ventes, ne cessant d'augmenter, en 2021, le chiffre d'affaires de la filière se serait élevé à 2,7 milliards d'euros, ce qui représenterait une hausse de 8,2 % sur une année. Cependant, cet aliment très apprécié serait la cible comme bon nombre d'articles prisés de contrefaçon, d'ailleurs, il serait l'un des fromages les plus reproduit au monde. La menace des variétés contrefaites serait apparue pour la première fois après la Première Guerre mondiale, lorsqu'une imitation sud-américaine appelée reggianito est apparue sur le marché. Le vrai parmesan ayant le statut d'appellation d'origine protégée, AOP depuis 1996, gage de qualité et de savoir-faire dans une région donnée, répond à plusieurs critères pour prétendre au titre de parmigiano reggiano en Europe, comme devant impérativement être fabriqué en Italie et plus précisément dans les provinces de Parme et de Reggio Emilia. Pourtant, une grande quantité de parmesans ne répondant pas à ces indications, circulerait dans les étals de nombreux magasins à moindre coût et seraient autant consommés que les véritables productions, ce qui serait particulièrement le cas en dehors de l'Union européenne, où les AOP ne sont pas reconnues juridiquement. Pour stopper ces agissements, les producteurs de fromages via le Consortium Parmigiano Reggiano ont décidé de s'aider d'une nouvelle technologie pour contrôler la traçabilité de leur produit, et

ainsi affirmer ou non leur authenticité en insérant une micropuce au sein de 100 000 meules de parmesans. Développée par la société p-Chip, localisée à Chicago aux États-Unis, cette puce électronique de la taille d'un grain de sel serait fabriquée en silicium ce qui la rendrait comestible d'après ces derniers. Elle fonctionnerait comme une étiquette alimentaire durable et scannable qui permettrait aux consommateurs de retrouver l'origine de leurs produits. Directement incorporées dans un QR code inscrit sur la meule, elles fonctionneraient d'après l'entreprise américaine comme une «*minuscules ancrés numérique pour les articles physiques*».

[*Virgule sonore, une cassette que l'on accélère puis rembobine.*]

[*Une musique de hip-hop expérimental calme.*]

C'est une nouveauté. Cela fait maintenant plus d'un an que l'association de protection de l'AOP expérimenterait la mise en place de puces électroniques dans les aliments. Dans une aire où les consommateurs veulent savoir ce qui se trouve dans leur assiette, cette technologie pourrait bien comme le QR code nous permettre d'avoir davantage d'informations sur les produits que l'on achète, comme leur origine et les ingrédients entre autres, précipitant encore plus la fin du code-barres qui ne permet que d'obtenir le numéro d'identification ainsi que le prix de son produit. Cependant, si cette petite puce apporte son lot d'avantages, il faut avouer que cette nouvelle technique de traçabilité soulève des interrogations sanitaires. Des théories complotistes qui y voient un nouveau moyen de traquer la population ont déjà commencé à circuler, démontrant l'inquiétude que génère cette nouveauté. Mais si cela peut vous rassurer, il semblerait que cette minuscule pastille ne puisse pas être lue à distance et étant implantée dans la croûte du fromage, il y aurait peu de chance qu'elle soit ingéré. Dans un avenir proche, d'autres aliments très coûteux pourraient se voir intégrer cette micropuce si cette technologie arrive à faire ses preuves en sécurisant les artisans ainsi que garantissant aux consommateurs d'acheter des produits de meilleure qualité.

[*Virgule sonore, un grésillement électronique.*]

C'est tout pour cet épisode de Vitamine Tech. Pour ne pas manquer nos futurs épisodes, pensez à vous abonner dès à présent à ce podcast et si vous le pouvez, laissez-nous une note et un commentaire. Cette semaine, je vous invite à découvrir notre dernier épisode de Bête de Science dans lequel Agatha Liévin-Bazin vous dévoile une facette peu connue d'un illustre animal, réputé pour être l'un des plus grands prédateurs au monde : le crocodile du Nil. Pour le reste, je vous souhaite une excellente journée ou une très bonne soirée, et je vous dis à la semaine prochaine, dans Vitamine Tech.

[*Un glitch électronique ferme l'épisode.*]