



MINISTÈRE
DE L'AGRICULTURE
ET DE
L'AGROALIMENTAIRE

Avec la contribution financière
du compte d'affectation spéciale
«développement agricole et rural»

Flash n°2
Avril 2018
SD/SC
18-510-160

Sommaire

[Ce qu'il faut savoir...]

[Les paramètres à
contrôler...]

[Les germes
pathogènes...]

Flash spécial

Focus...

Qualité technologique
et sanitaire du saucisson fermier



Contactez votre conseillère...

Sophie DOUILLON

Chambre d'Agriculture de la Loire
714C, rue du Commerce
42120 PERREUX

☎ 04.77.92.12.12 - Fax 04.77.71.91.67

Mail : sophie.douillon@loire.chambagri.fr

Ce qu'il faut savoir... ... sur la matière première

La propreté des carcasses

Présence de matière fécale = présence d'Entérobactéries (dont Salmonelle, et Escherichia coli) qui **peut se retrouver en grande quantité sur les carcasses !**

La couenne est **quasiment** toujours **chargée en Listeria**.

La découpe

La **contamination de la matière première se fait à 90 % au moment de la découpe**, la couenne étant contaminée la plupart du temps par des germes pathogènes (notamment Listéria), il est **impératif de découenner et de découper sur une table** et de **trier sur une autre**.



Ce qu'il faut savoir... ... sur les ingrédients

Le sel (au moins 25g/kg: sel sec sans humidité)

Son Role :

- Goût,
- Conservation,
- Solubilisation des protéines.

Les sucres

Leurs Roles :

✓ Alimenter les bactéries lactiques pour acidifier la pâte, de manière à sécher et conserver. On en rajoute pour compenser ceux naturellement présents dans les muscles, et qui se sont transformés en acide lactique au cours du processus d'abattage.

Objectif Ph <5,5 à 17 jours.

Les différents types de sucre

► Le glucose ou dextrose

Directement utilisable par les bactéries lactiques présentes dans le saucisson. Production acide lactique permet de coaguler la pâte.

► Le saccharose (sucre complexe)

Composé de glucose et de fructose = sucre du commerce.

Intervient pendant le processus d'affinage pour alimenter les bactéries aromatisantes (protéolyse : dégradation des protéines).

Le vin rouge

Son rôle :

Apporter de l'acidité (baisse pH \approx 0.2).



Les paramètres à contrôler...



... Les températures

Conserver

- ✓ Maintenir les carcasses à 7°C jusqu'à la découpe (maxi 72h entre l'abattage et la découpe).
- ✓ Maintenir les pièces de découpe à 4°C.
- ✓ Si possible, stocker la mêlée avant poussage, **plus la viande est froide plus le sel diffuse.**

Eviter les défauts de fabrication

- ✓ Si T°C de la mêlée > 5°C, farcissage en périphérie du saucisson avec ralentissement de l'égouttage.

... La perte d'eau

L'eau permet le développement des micro-organismes.

Il faut **s'assurer** qu'entre l'entrée au séchoir et la vente, les **saucissons aient perdu environ 40% de leur poids.**

Les **germes pathogènes**, éventuellement **présents**, **se retrouvent ainsi dans des conditions beaucoup plus défavorables, ils ne se développent plus, voire même décroissent.**

Cette mesure, facile à faire, doit être corrélée avec une mesure d'**aw**.

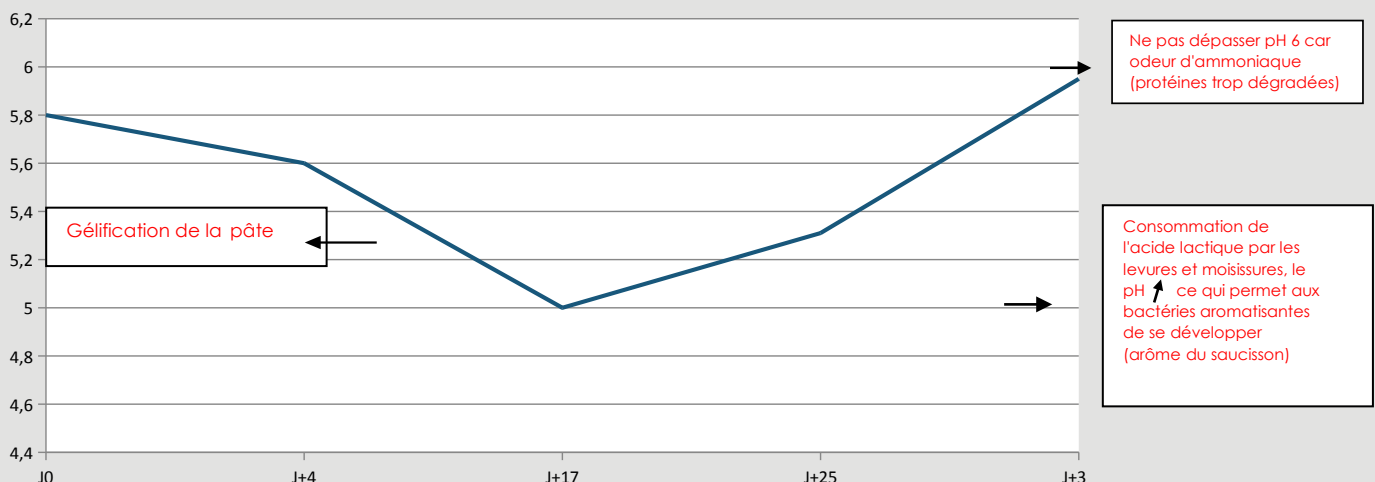
Le **calcul de l'aw permet de déterminer l'eau libre** contenu dans le produit et donc **disponible pour le développement des micro-organismes**

- ✓ **Objectif : atteindre** une Aw à environ **0,88 pour empêcher le développement des bactéries** mais pas celles des **levures et moisissures** (pour l'affinage).

Cette mesure d'aw est faite par la plupart des laboratoires d'analyse (environ 30 €).

...L'acidité

Faire sa propre courbe d'acidité: Ph < 5,5 = sécurité sanitaire.



Les germes pathogènes...



... Les produits transformés à base de porc

Fréquence suggéré d'analyses

Nombre de porcs transformés	Autocontrôles bactériologiques
Moins de 100 par an	1 analyse par type de produit* et par an 1 analyse de surface/an**
Entre 100 et 300 par an	1 analyse par type de produit* tous les 4 mois 1 analyse de surface/ 4 mois**
Plus de 300 par an	1 analyse par type de produit* tous les 2 mois 1 analyse de surface / 2 mois**

*Types de produits :

» **frais** (côte, rôti, filet mignon...) Conditionnement sous vide ou sous film alimentaire
Analyse à DLC ;

» **cuit** (friton, jambonneau, pâté de campagne...)
Analyse à DLC ;

» **à cuire** (saucisse fraîche, chipolatas, chair assaisonnée)
Analyse à DLC + 2 jours ;

» **crus séchés** : saucisse sèche, saucisson sec, jambon sec,.... Analyse au stade de commercialisation.

****Analyses de surface sur tables de découpe, couteaux et hachoir/pétrin/cutter (en fonction de l'équipement) en complément des analyses de surfaces déjà prévues sur les autres catégories de produits.**