

---

---

## Point sur la réglementation sanitaire

# Congeler et décongeler la viande dans de bonnes conditions

---

---



**Chambre d'Agriculture de la Loire  
43 avenue Albert Raimond  
BP 40050  
42272 SAINT-PRIEST-EN-JAREZ CEDEX**

**Jean-Pierre SAUVAGE**

**Mai 2014  
Version 1**

## **Le degré de congélation**

Seuls les congélateurs \*\*\*\* (4 étoiles) sont conçus et adaptés pour congeler.

Les congélateurs \*\*\* ne permettent que de conserver des produits déjà congelés (une \* = -6°C)

**Il faut donc utiliser un congélateur capable d'atteindre - 24°C pour congeler.**

## **Le pouvoir de congélation**

Le pouvoir de congélation est propre à chaque congélateur, mais la norme \*\*\*\* impose au fabricant de pouvoir congeler au minimum 6,5 Kg de produit à -18°C à cœur en moins de 24 h par tranche de 100 l de volume utile du congélateur.

Le pouvoir de congélation est fourni par le fabricant, il est exprimé en **Kg/24h**. Tout dépassement de ce pouvoir de congélation diminuera la vitesse de congélation avec des incidences importantes sur la viande au moment de la décongélation. Il ne faut pas hésiter à congeler en plusieurs fois si les quantités sont importantes.

## **La vitesse de congélation : un point essentiel !**

La congélation transforme l'eau contenue dans la viande en cristaux. Plus elle est rapide, plus les cristaux sont petits et ronds, plus elle est lente, plus les cristaux sont gros et en forme d'aiguille. Dans ce cas, les parois cellulaires de la viande sont perforées, ce qui occasionnera lors de la décongélation une perte d'une partie du jus de la viande et une diminution de la tendreté.

## **Avant de congeler**

La plupart des congélateurs familiaux possèdent une touche de type « super congélation ».

Ce bouton est à actionner 3 à 4 heures avant d'entreprendre la congélation de la viande. Ce temps est nécessaire à l'abaissement de la température de l'enceinte à - 24°C.

## **Où congeler ?**

La congélation doit se faire dans la partie la plus froide du congélateur. Cette zone est indiquée également par le fabricant.

La température de -24°C est à maintenir pendant toute la durée de congélation (cf pouvoir de congélation).

## **La température de conservation**

Après la période de congélation, la fonction « super congélation » peut être désactivée pour revenir à la température de conservation de - 18°C.

## **Où décongeler ?**

La décongélation avant cuisson doit se faire au réfrigérateur sous film alimentaire ou dans le conditionnement d'origine (sac de congélation, sac sous vide).

Dans le cas des sacs sous vide, il faut sortir la viande de son emballage environ 2 heures avant la cuisson pour qu'elle puisse se ré-oxygéner et reprendre sa couleur naturelle.

Au réfrigérateur il faut prévoir de 5 à 6 heures de décongélation pour des petites pièces (ex : steaks) et de 12 à 24 h pour des grosses pièces (ex : côte de bœuf).

La consommation de la viande doit ensuite se faire dans un délai maximal de trois jours après décongélation.

## **Temps de conservation de la viande au congélateur**

La viande peut être stockée au congélateur pendant environ 1 an.

## **Entretien du congélateur**

Le congélateur doit être dégivré périodiquement, au moins une fois par an et dès que la couche de givre atteint une épaisseur comprise entre 3 et 5 mm.

Une couche de givre de 3 mm entraîne une baisse du rendement de 30 % !

## **REGLE D'OR**

**On ne recongèle jamais des aliments déjà décongelés !**

Contact technique : Chambre d'Agriculture de la Loire - Jean-Pierre SAUVAGE

☎ 04 77 92 12 12