

La maîtrise sanitaire du saucisson sec fermier : les points essentiels

➤ Limiter la contamination de 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 Listeria), il est impératif de découper et de découper sur une table et de trier sur une autre

➤ Choisir les bons ingrédients

Le sel

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

Son rôle :

- Goût
- Conservation
- Solubilisation des protéines

Les sucres

Leurs rôles: 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 le dextrose

Directement utilisable par les bactéries lactiques présentes dans le saucisson

La 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)

Un fournisseur propose un mélange de sucres prêt à l'emploi.

Le vin rouge

Son rôle : Apporter de l'acidité (baisse pH ≈ 0.2).

➤ Maîtriser les paramètres de fabrication

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 mûlée avant poussage, plus la viande est froide plus le sel diffuse

Eviter les défauts de fabrication

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

La perte d'eau

L'eau permet le développement des micro-organismes

- L'égouttage à froid

Après embossage il est recommandé de procéder à un égouttage à froid (24h à 8°C)

- Objectif de perte en eau

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.

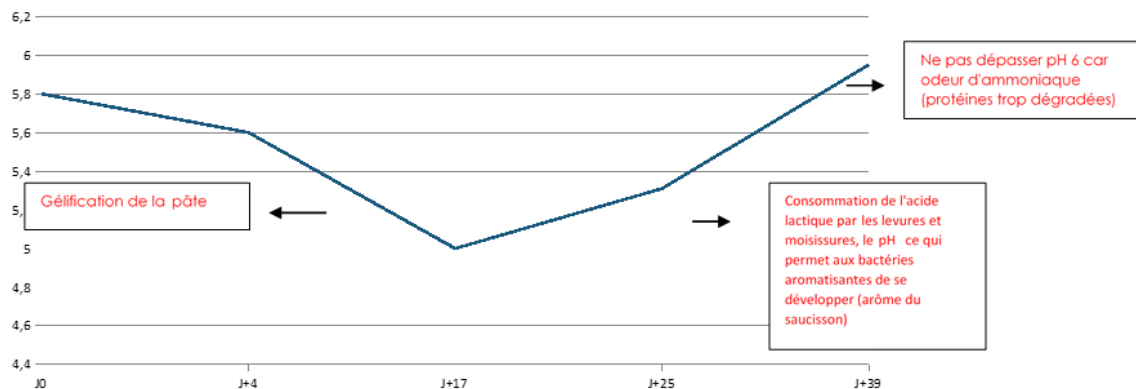
Le calcul de l'aw permet de déterminer l'eau libre contenu dans le produit et donc disponible pour le développement des micro-organismes

Objectif: atteindre une Aw à environ de 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 (cf. figure ci-dessous)



Les analyses bactériologiques à faire

Produits transformés à base de porc

Fréquence suggérée 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.
- A 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

La maîtrise sanitaire du saucisson sec fermier : les points essentiels

Dernière mise à jour : 2020

▼ Contact

Jean-Pierre SAUVAGE / Sophie Douillon
Chambre d'agriculture de la Loire
43 avenue Raimond –BP 40050
42272 SAINT-PRIEST-EN-JAREZ CEDEX
Tél 04 77 92 12 12 - jean-pierre.sauvage@loire.chambagri.fr