

Fabrication du saucisson selon la méthode de l'ENIV d'Aurillac : quelques points clés pour limiter le développement de germes pathogènes :

Points clés	Pourquoi ?
Découenner et désosser sur 2 tables différentes	Limiter la contamination initiale
Saler à 25 g/kg minimum	Réduire l'eau disponible pour les bactéries
Ajout de 3 sucres (Glucose, saccharose, lactose) (cf. préconisation fournisseur)	Fournir l'énergie nécessaire aux ferments pour travailler pendant le séchage du saucisson.
Ajout de vin rouge (30 à 50 g/kg)	Acidifier la mêlée au démarrage pour limiter le développement de bactéries pathogènes
Température de la mêlée comprise entre 1°C et 5°C	Risques de développement de la flore d'altération (saucissons creusés, mauvais goûts). Risque de farcissage (goût de rance, coupe brouillée, croûtage) et mauvaise solution des protéines par le sel (Mauvais liaison)
Égouttage à 4°C	Éviter de rentrer des saucissons humides dans le séchoir ce qui aurait pour effet de perturber le cycle du séchoir et favoriserait un développement trop important de moisissures.
Ne pas étuver	Les ferments naturels mettent plus de temps que des ferments lactiques ajoutées pour se développer. Placer le saucisson à l'étuve (22 à 24 °C) alors que la flore utile n'est pas prête conduit à créer un milieu très favorable au développement des bactéries pathogènes (Température et humidité élevées, peu de flore concurrente).
Sécher au minimum 6 semaines	Permettre au processus d'affinage de se faire et ainsi permettre de réduire les germes pathogènes.

Les autocontrôles à réaliser :

Au démarrage de l'activité :

Courbe d'évolution du pH entre la fabrication et la vente

Perte de poids

Mesure de l'Aw (Aw à la vente inférieure à 0,92).

Analyse Listeria et Salmonelle

En routine, seule l'analyse microbiologique est nécessaire à une fréquence qui dépend du volume réalisé (au minimum une fois par an).

Le conseil : Réaliser l'analyse Listeria avant que le lot ne soit commercialisé. En cas de détection de Listeria, le producteur laisse ses saucissons séchés plus longtemps pour faciliter la destruction des listeria et recherche les origines du problème. Il refait ensuite une analyse de contrôle avant commercialisation.

Dans le cas contraire, le producteur a l'obligation de faire un rappel de produit et d'informer la DDPP de la mise en vente d'un produit non conforme aux règles sanitaires. Au niveau commercial, c'est toujours délicat d'aller expliquer à ses clients de ne pas consommer le produit car il n'est pas sain. Il faut aussi gérer l'alerte sanitaire avec la DDPP.

Modification de la méthode proposée :

L'adaptation d'une méthode connue pour obtenir un produit différent est tout à fait louable, c'est le cœur de l'innovation. Mais à condition de valider la nouvelle méthode grâce à des analyses microbiologiques et des autocontrôles adéquats (prise de pH, perte d'eau, Aw...). C'est aussi le cas lorsqu'on ne maîtrise pas toutes les étapes de la fabrication du produit (travail à façon, séchage par un tiers...).

Pour aller plus loin :

Guide des bonnes pratiques d'hygiène : transformation et commercialisation de volailles et de porcs (ANDA, 2004)

Guide des bonnes pratiques d'hygiène : Charcuterie artisanale (CGAD, 2001)

Recommandations pratiques d'hygiène pour la fabrication du saucisson sec artisanal (ADIV, 2006)

Formations sur la transformation de produits carnés organisées régulièrement avec Yves Arnaud (ENIV d'Aurillac) dans le département.