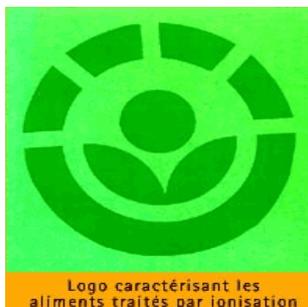


## Généralités

De tout temps l'homme a cherché à conserver des aliments, depuis la nuit des temps à nos jours. Cette conservation plus ou moins longue des denrées périssables, devait le prémunir des famines (*périodes sans gibier, ou manques de récoltes*)  
Si les premiers moyens de conservation sont toujours utilisés de nos jours, les progrès de la science ont permis de mettre en place des procédés modernes et plus adaptés à nos besoins.

## Procédés de conservation

Appellation du procédé	Action	Aliments traités
<b>Dessiccation ou déshydratation</b> (Naturelle ou mécanique)	Séchage des produits au soleil, ou au courant d'air. Le produit perd la majeure partie de son eau de constitution. Teneur en eau (- de 14%). Réduction du développement des micro-organismes	<b>Viandes</b> : de tortue, de bœuf, <b>Poissons</b> : hareng, crevette, poulpe.... <b>Légumes</b> : champignons, fèves, pois chiche, lentilles.....amandes, noisettes, poires, raisins....
<b>Lyophilisation</b>	Procédé industriel qui permet la sublimation de l'eau contenu dans un aliment (de l'état de glace à l'état de vapeur sans le rendre liquide)	<b>Produits laitiers</b> : lait <b>Poissons</b> : crevettes <b>Légumes</b> , champignons, haricots verts, oignons, échalotes pomme de terre
<b>Salage</b> (Sec ou en saumure)	Le sel joue le rôle d'antiseptique sur les aliments soumis à son action	<b>Viandes</b> : bœuf, porc, charcuterie... <b>Poissons</b> : morue, haddock.... <b>Légumes</b> : choux, navets, salicornes...
<b>Sucre</b> (Sirop ou sec)	Le sucre joue un rôle d'antiseptique sur les aliments soumis à son action	<b>Fruits confits</b> : cerise, ananas, marron, melon... <b>Confiture</b> : Fraise, orange, figue
<b>En milieu acide</b> (vinaigre, alcool, vin blanc, marinade)	Le vinaigre joue le rôle d'antiseptique sur les aliments soumis à son action Les viandes marinées (courte durée) sont obligatoirement stockées au froid.	<b>Fruits, légumes</b> : estragon, câpres, cerises, prunes, cornichons..... <b>Poissons</b> : rollmops <b>Viandes</b> : bœuf, sanglier, porc, cerf, lièvre...
<b>Fumaison, fumage ou boucanage</b>	Ce procédé ou l'aliment est soumis à l'action de la fumée, complète le procédé de conservation par salage. La fumée à une légère action antiseptique.	<b>Viandes</b> : viande des grisons, magrets de canards.... Saucisse, figatelli, poitrine de porc, bacon, palette.... <b>Poissons</b> : saumon, flétan, sprat, hareng...
<b>Par enrobage</b>	L'aliment est isolé du contact de l'air par une couche de graisse, huile, ou lait de chaux. Parfois une pasteurisation complète se procédé ( <i>semi conserve</i> )	<b>Viande</b> : oie, porc <b>Poissons</b> : harengs, sardines <b>Produits laitiers</b> : fromages, oeufs
<b>Pasteurisation</b>	Procédé de conservation à <b>Chaud</b> , mis au point par <b>Louis Pasteur</b> <u>Pasteurisation haute</u> : +72° à + 75° (5 mn) <u>Flash pasteurisation</u> : 95° quelques secondes	<b>Produits laitiers</b> : beurre, fromage, crème fraîche, lait, boisson lactée....
<b>Appertisation</b> (stérilisation)	Procédé de conservation à chaud, mis au point par <b>Nicolas Appert</b> L'aliment est mis à stériliser à + 100°, dans un récipient hermétique ( <i>barème de stérilisation</i> )	<b>Fruits, légumes</b> : pêche, abricot, endive, laitue, haricots verts.... <b>P.C.A.</b> : raviolis, gratin dauphinois, daubes...
<b>U.H.T</b> (Ultra Haute Température)	Procédé industriel qui permet de passer de très haute T° + 140° au refroidissement à + 3° en quelques secondes	<b>Produits laitiers</b> : lait, crème fraîche
<b>Réfrigération</b>	Procédé de conservation par le froid positif, de 0° 8°, mis au point par <b>Charles Tellier</b>	Viandes, charcuterie, poissons, coquillages, crustacés, œufs, semi-conserves, fruits, légumes, produits laitiers.....P.C.A.
<b>Congélation et surgélation</b>	Procédé de conservation par le froid négatif de - 18° a - 40°	Viandes, poissons, coquillages, crustacés, fruits, légumes, produits laitiers..... P.C.A. Crème glacées, sorbet, pulpe de fruit....
<b>Ionisation</b> (irradiation des aliments)	Procédé industriel de conservation par irradiation des produits ( <i>cobalt 60 ou au Césium 137</i> ) qui évite toute germination ou sur maturation de certain végétaux	<b>Viandes</b> : porc, poulet, bœuf, cheval <b>Poissons</b> : filet surgelé, crustacé surgelé <b>Légumes</b> : Aulx, oignons, champignons, fraises, avocats, agrumes, pomme de terre... <b>Epices</b> : poivre, curcuma, colombo, muscade, ras el hanout.....
<b>Sous - vide</b> (partiel ou atmosphère contrôlée)	La mise en poche sous vide, d'un aliment permet d'allonger sa conservation de quelques jours, voir de 2 à 3 mois. Les aliments carnés " <b>emballés</b> " sous vide, sont obligatoirement stockés en chambre froide 3° (à l'état frais)	Viandes, charcuterie, poissons, coquillages, crustacés, fruits, légumes, produits laitiers, P.C.A.....



Logo caractérisant les aliments traités par ionisation

### Rappel des différentes températures de réfrigérations des familles de produit

Températures de réfrigération	Aliments concernés
<b>0° C à + 3° C (en timbre sur glace)</b>	Poissons entiers, en filets, crustacés, coquillages (morts)
<b>+ 4° C</b>	Viandes, gibiers, volailles, abats, foie gras en terrine Poissons fumés, salés, saumurés Légumes crus (5 <sup>ème</sup> gamme), jus de fruits frais, <u>Produits laitiers</u> : lait cru, lait et crème pasteurisés, lait (brick ouvert), yogourt, desserts lactés, fromages frais, pâte persillées, découpés, râpés. Aliments décongelés, aliment frais sous vide, <u>Préparation de pâtisserie</u> : entremets, crème Chantilly, crème pâtissière... <u>Préparations cuisinées</u> : à base de viandes, œufs, poissons ou légumes
<b>De + 4° à + 8°</b>	<u>Corps gras</u> : beurre, margarine, beurres allégés <u>Fruits et légumes</u> : poires, pêches, abricots, laitue, poireaux, carottes... (à éviter : ananas, banane, avocat) <u>Fromages à pâte molle</u> : camembert, brie, Pont l'Evêque....
<b>De + 8° à + 12°</b>	<u>Fromages à pâte cuite</u> : gruyère, Comté <u>Charcuteries entières</u> : saucisson, jambon, pâtés stérilisés <u>Semi conserve de poisson</u> : anchois à l'huile, sardine à la tomate, Œufs frais <u>Coquillages vivants</u> : moules, huîtres, coque... (avec algues ou torchons humides)

### Les 5 gammes de produits

Gammes	Caractéristiques	Température de stockage	Durée de conservation
<b>1</b>	<u>Produits frais bruts</u> : viande, poissons, fruits, légumes	Réserves (pomme de terre, ail, oignons...) ou réfrigérée (3°, 6°, 8° suivant la famille)	Courte et variable selon le produits
<b>2</b>	<u>Produits Appertisés</u> : légumes, fruits au sirop, plats cuisinés à l'avance <u>Produits lyophilisés</u> : Fond de sauce, légumes, desserts lactés, lait, purée.....	Ambiante (+ 15°) maxi (réserve sèche et ventilée)	1 à 3 ans (conseil fabricant)
<b>3</b>	<u>Produits surgelés</u> : Viande, poissons, légumes, P.C.A., glaces, sorbets.....	- 18 ° (congélateur)	6 mois à 1 an (conseil fabricant)
<b>4</b>	<u>Sous vide cru</u> : fruits et légumes crus, viande, poissons (sous vide partiel ou atmosphère contrôlée)	+ 4° (réfrigérateur)	4 à 8 jours (selon le produit)
<b>5</b>	<u>Sous vide cuit</u> : fruit ou légumes cuits nature, au sirop... P.C.A. viande, poisson, gratin....	0° à + 3° (réfrigérateur)	8 à 45 jours (selon le produit)

### La méthode **F.I.F.O** (First In First Out) ou **P.E.P.S** (Premier Entré Premier Sorti) :

Le rangement et stockage des produits alimentaires frais, surgelés, lyophilisés et appertisés, doit être fait avec beaucoup de suivi et de minutie, afin d'éviter des gaspillages inutiles, voire des intoxications.....

Il faut, dès lors de la réception et du stockage des marchandises, contrôler les **D.L.C** (Date Limite de Consommation) ou les **D.L.U.O.** (Date Limite d'Utilisation Optimale) ranger en mettant les plus anciens devant, (ceci dans tous les lieux de stockage potentiels) afin de pouvoir les utiliser au plus vite.

<http://www.restocours.net>