



# INTRODUCTION AUX PROCESSUS DE TRANSFORMATION DE LA VIANDE PORCINE

## LE SAUCISSON CRU

Le saucisson entre dans la catégorie des produits à base de viande crue, hachée et transformée par fermentation. Les types de saucissons italiens sont très variés et sont liés aux régions de provenance, qu'ils doivent refléter, surtout en ce qui concerne le choix particulier des épices et les particularités du territoire.

Nous pouvons distinguer quatre étapes importantes dans la préparation du saucisson cru :

- le choix de la matière première,
- la préparation des découpes,
- la préparation de l'assaisonnement et l'embossage,
- la maturation.

### Choix de la matière première

C'est le point de départ pour faire un bon produit : la qualité de la matière première conditionne tout le processus et détermine la durée de conservation. Les cahiers des charges de production qui réglementent le processus de production de produits labellisés AOP et IGP prêtent une attention particulière à l'élevage des animaux et sont très restrictifs sur le type d'alimentation utilisé.

### Préparation et choix des morceaux de viande

Les morceaux de viande utilisés dans la préparation des saucissons sont caractéristiques du produit et dans le cas de saucissons avec un agrément spécifique, AOP ou IGP, les pièces anatomiques utilisées sont décrites dans les cahiers des charges de production.

De manière plus générale, nous pouvons dire que le maigre provient des régions anatomiques de l'épaule, des rognures maigres des jambons, de l'échine, de la longe et également dans certains cas de la cuisse-même (ex. Salame di Varzi<sup>1</sup>, Salame nobile del Giarolo<sup>2</sup>).

Dans un saucisson de qualité, le maigre est important : il en constitue environ 75 % (à +/- 5 %).

Le gras provient de la poitrine, des morceaux gras de la région dorsale (bardière), de la gorge et d'autres morceaux gras à 25-35 %.

Les viandes sont dénervées de manière à éliminer les tendons et les petits nerfs puis hachées plus ou moins finement selon le type de recette.

### Préparation de l'assaisonnement et embossage

L'assaisonnement est constitué de sel (en proportion variable, de 2 à 3 %), de poivre blanc, de poivre noir et souvent de vin rouge aromatisé avec des épices (clous de girofle, cannelle et parfois ail).

Le choix des épices, des herbes et de leurs quantités caractérise les différents producteurs, dans le but de donner au produit fini un goût et un arôme particulier.

Les conservateurs utilisés sont ceux autorisés par la loi (nitrites et nitrates).

L'utilisation de levains est autorisée, c'est-à-dire de cultures sélectionnées de bactéries capables d'accélérer les processus de fermentation.

Les viandes hachées sont donc ajoutées aux épices puis, après avoir été soigneusement mélangées, elles sont embossées dans un boyau naturel ou dans des boyaux naturels reconstitués. Le choix du type de boyau dépend du type de produit que nous voulons obtenir.

L'embossage est une phase extrêmement délicate : la viande doit être introduite dans le boyau de manière uniforme et sans laisser de bulles d'air (elles pourraient en effet compromettre la maturation du produit).

Le ficelage peut être réalisé à la main avec une ficelle naturelle ou à la machine.

<sup>1</sup> Saucisson originaire de la ville de Varzi (province de Pavie) labellisé AOP.

<sup>2</sup> Saucisson originaire de la communauté de montagne Terre del Giarolo.

## Nitrates et nitrites

Les nitrates sont utilisés dans la conservation de la viande depuis longtemps mais ce n'est que récemment, au début du XXème siècle, que l'on a découvert que ses effets positifs sont dus aux nitrites qui en dérivent.

Du point de vue chimique ce sont des sels composés d'acide nitrique et de métaux.

L'industrie charcutière utilise généralement du nitrate de potassium, plus connu sous le nom de « salpêtre » : il est utilisé depuis des temps immémoriaux, même inconsciemment, car il est présent comme impureté dans le sel utilisé.

L'activité microbienne transforme les nitrates en nitrites, qui jouent un rôle important :

- ils stabilisent la couleur des tissus,
- ils ont une action anti-oxydante et ils retardent les processus de rancissement,
- ils inhibent le développement de bactéries dangereuses pour la santé de l'Homme.

Les nitrates et les nitrites doivent être utilisés conformément aux doses autorisées par la loi, c'est pourquoi ils sont dosés soigneusement et avec une très grande précision. En effet, si les quantités prescrites ne sont pas respectées, non seulement les bienfaits sont perdus, mais ils peuvent également causer de graves effets toxiques.

## Maturation

La maturation se décompose en trois phases distinctes qui se différencient selon la température, l'humidité et leur durée : l'étuvage, le séchage et la maturation à proprement dit.

- La première phase dure entre 8 et 12 heures et la température s'élève à 20-24°C.
- Le séchage dure environ une semaine, la température s'élève à 16-20°C et l'humidité est comprise entre 70 et 75 %. Les fourchettes indiquées sont très larges car le technicien en charge de cette phase délicate œuvre en tenant compte des caractéristiques du produit et de la situation climatique et environnementale.
- La maturation se prolonge pour une durée variable, à une température de 10-14°C et une humidité relative comprise entre 75 et 80 %.

Ensuite, il peut y avoir une période d'affinage en caves naturelles dans lesquelles la température est toujours de 10-13°C et où l'humidité varie entre 80 et 85 %. Les caves d'affinage sont des structures traditionnelles, typiques du territoire où les conditions de température et d'humidité favorisent un microclimat adapté au développement de moisissures particulières qui interviennent dans le processus d'affinage.

