



## ***LES FERMENTS DE MATURATION ET FLEUR DE SURFACE POUR SALAISON***

### **PETITES EXPLICATIONS, TRANSPORT ET STOCKAGE**

Dans le métier de salaisonnier, il est important de garantir la sécurité du produit destiné à l'alimentation humaine, tout en conservant les qualités organoleptiques qui font le succès des bonnes charcuteries.

Le ferment de maturation est un moyen 100% naturel et biologique de parvenir à concilier à ces 2 paramètres : sécurité et bon goût. Le ferment est constitué de BONNES bactéries, en grande quantité, qui vont se développer au sein des produits au détriment des MAUVAISES.

L'utilisation des premiers ferments remonte aux années 80. Auparavant, la fermentation se faisait naturellement...ou ne se faisait pas...Il était admis dans la pensée collective qu'une fabrication pouvait être jetée, acide, déliée, mauvaise...

Aujourd'hui, tout a changé ! Il n'est pas possible de « croiser les doigts » à chaque fabrication ! Les exigences sont multiples :

- Le consommateur veut se régaler, en avoir pour son argent, ne pas être malade à cause de son alimentation...
- L'industriel veut répondre aux attentes du consommateur...
- Une fabrication régulière permet de mieux gérer les fabrications, les stocks, les approvisionnements...

### **LES FERMENTS DE MATURATION POUR SAUCISSON**

Les mélanges bactériens ensemencés sont actifs directement sur le même terrain que les contaminants. L'effet de compétition est très important. L'action est entièrement naturelle et évite l'usage excessif de palliatifs chimiques. Les ferments vont aider à la texturation (la LIAISON) du saucisson par le biais des **bactéries lactiques**.

Les ferments (**microcoques**) vont aider à former et stabiliser cette belle couleur rouge foncé (n'oublions pas qu'un saucisson se présente au départ comme une simple chipolata !). C'est un ensemble de processus chimiques et biologiques qui vont permettre d'obtenir cette couleur rouge soutenue et stable.

Enfin, les ferments (**microcoques**) permettent de développer le bon goût de SALAISON...typique des produits de qualité.

Bien sûr, le ferment ne remplace pas le savoir-faire de l'artisan, mais il l'accompagne dans sa démarche de BON GOUT. 99 autres paramètres seront à maîtriser pour fabriquer un BON SAUCISSON...Un vrai métier de professionnels et de passionnés !

### **LES BIOCONSERVATEURS**

Ce sont également des ferments biologiques mais ils sont spécifiques aux saucisses fraîches et/ou étuvées.

Leur action : principalement participer à la sécurisation du produit fini et la bonification du bon goût de salaison. Avec les bioconservateurs, c'est une étiquette plus simple et un produit meilleur !



### LA MOISISSURE DE SURFACE (FLEUR)

Elle donne toute la typicité du produit fini. Bien maîtrisée, elle est odorante et appétissante. On sent le champignon, le sous-bois. Elle peut être verte (moisissure sauvage) ou blanche (moisissure ensemencée).

Elle participe au sein des 100 paramètres nécessaires à la fabrication d'un bon saucisson :

- Maîtrise de la sèche du produit
- Protection du produit
- Qualités de bonne odeur déclenchant l'envie de consommer...

La moisissure de surface est très sensible à l'humidité et la ventilation.

Trop de ventilation, air trop sec, elle ne pourra se fixer sur le boyau et pousser convenablement.

Pas assez de ventilation, trop d'humidité, elle va pousser de façon excessive et empêcher la bonne sèche du produit.

Par l'odeur de champignon, agréable, vous saurez si votre maturation se passe dans les règles de l'art.

### TRANSPORT, STOCKAGE ET CONSERVATION DES FERMENTS

Les ferment de maturation et moisissures de surface sont fournis sous forme **lyophilisée (déshydratée)**. Dans cet état, les micro-organismes sont **stables, dormants et non actifs**, ce qui leur confère une **excellente résistance aux variations de température à court terme**.

#### TRANSPORT :

Grâce à leur état lyophilisé, les ferment peuvent être **transportés par voie postale dans des conditions normales**, sans altération de leurs propriétés, à condition que :

- le conditionnement soit **hermétique et sec**,
- le transport soit de **durée raisonnable**,
- le produit ne soit pas exposé à des conditions extrêmes prolongées.

Ce mode de transport est **couramment utilisé par les fabricants et fournisseurs spécialisés** et est **parfaitement compatible avec la nature du produit**.

Il ne s'agit pas d'un produit frais au sens classique du terme et **aucune chaîne du froid n'est requise pendant le transport**.

#### STOCKAGE APRES RECEPTION

Une fois réceptionnés, les ferment doivent être stockés de manière appropriée afin de **préserver leur performance et leur régularité d'action dans le temps**.

Même sous forme lyophilisée, les ferment peuvent subir une **perte progressive d'activité** liée au vieillissement naturel. Le stockage au froid permet de **ralentir fortement ce phénomène**.

Le froid permet de ralentir le vieillissement biologique des ferment et de préserver leur activité lors de l'ensemencement.

#### RECOMMANDATIONS DE CONSERVATION

➔ **Congélateur ( $\leq -18^{\circ}\text{C}$ )** : Mode de conservation recommandé.

La très basse température permet de **stabiliser durablement les ferment**, de préserver leur potentiel d'ensemencement et d'assurer une excellente régularité des fabrications sur le long terme.

**CARLA S.A.S.**

Zone Artisanale  
67570 LA CLAQUETTE  
Tél. : 03 88 55 41 52  
Email : contact@carla-epices.fr



- ➔ **Réfrigérateur (0 à +4 °C)** : Solution acceptable pour un stockage de durée intermédiaire, avec une bonne stabilité.
- ➔ **Température ambiante** : Tolérée sur une courte période, notamment lors du transport ou d'un stockage transitoire, mais non recommandée pour la conservation prolongée.

BONNES PRATIQUES

- Conserver les fermentes dans leur **emballage d'origine fermé**,
- Protéger strictement de l'**humidité**,
- Limiter les **variations de température répétées**,
- Prélever rapidement la quantité nécessaire et replacer le produit au froid sans délai.

RAPPEL

Le transport des fermentes par voie postale est **adapté à leur forme lyophilisée** et n'altère pas leur qualité.  
Le stockage au froid du congélateur après réception est une **mesure de précaution visant à optimiser leur efficacité dans le temps**, et non une exigence liée au transport.