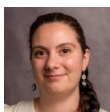


PARCOURS THÉORIQUE ET PRATIQUE SALAISONS SÈCHES - 2026



JEUGE Sabine
Ingénieure - Responsable de
l'atelier de technologie des
produits du CIRI

Autres experts
HARLET Laurant

Formation Présentielle **14 heures**
Lieu de la formation **Labo Techno CIRI**
Tarif **IFIP Romillé (35)**
1250 €

Pour qui ? —

Les artisans transformateurs
Les éleveurs qui transforment à la ferme (circuits courts)
Les services R&D, qualité
Les nouveaux entrants en charcuterie salaisons

Objectifs / Compétences —

Acquérir les principes généraux de la fabrication des salaisons
Comprendre la fabrication des saucissons secs

Evaluation des acquis —

La compréhension et l'assimilation des savoirs et savoir-faire se déroulera tout au long de la formation et pourra prendre différentes formes (étude de cas, tour de table, QCM, travaux pratiques)

Pré-requis —

Aucun

Méthode pédagogique —

Exposés et étude de cas
Fabrication en atelier (saucissons secs)



[Version en-ligne](#)

Dates de la formation

Session n°1 09/12/2026 10/12/2026

Programme de la formation —

Accueil des participants – Feuille de présence

Tour de table : Positionnement des participants par rapport au thème

Codes des usages de la charcuterie

- Présentation du Code
- Définitions réglementaires

Matières premières carnées

- Qualité technologique de la viande et ses facteurs de variations
- Qualité technologique du tissu gras
- Conséquences technologiques des défauts matières (défauts de fabrication)

Ingrédients, additifs

- Modes d'action et rôles technologiques: sel, nitrate, nitrites
- Les boyaux
- Conditions d'utilisation

Description du procédé

- Rôle de chaque étape: préparation des mêlées, embossage, étuvage, séchage
- Points de vigilance pour la maîtrise de la production
- Maîtrise des non-conformités
- Fabrication en atelier de saucissons secs

Qualité & procédé

- Développement de l'aromatique
- Evolution des caractéristiques physico-chimiques
- Evolution microbiologique
- Les principaux défauts