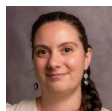


# FABRIQUER ET MAITRISER LA FABRICATION DE SA CHARCUTERIE SÈCHE - 2025



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

**Autres experts**  
MARTIN Jean-Luc

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

## Pour qui ?

Intervenant en fabrication de produits  
Fabricants, Artisans, éleveurs qui transforment,  
petits fabricants

## Objectifs / Compétences

Acquérir les principes généraux de la fabrication  
des pièces sèches  
Maîtriser les points de vigilance en cours de  
process

## 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  
Apports et mise en pratique modulables en fonction  
des besoins exprimés



[Version en-ligne](#)

## Programme de la formation

Accueil des participants - Feuille de présence

Tour de table : Positionnement des participants par rapport au thème

Les apports portent sur trois axes : connaissance des pratiques et des  
processus technologiques, maîtrise de la qualité des produits. Ces  
apports seront validés par des temps pratiques tout au long de la  
formation

### Matières premières - 2h00

- Qualité technologique de la viande (pH, couleur, défauts de  
présentation ...)
- Qualité du tissu gras (composition , leviers alimentaires)
- Description d'un cahier des charges pour la fourniture en jambon frais
- Conséquences technologiques des défauts matières (défauts de  
fabrication)

### Ingrédients & additifs ( sel, nitrate, sucres) - 2h00

- Modes d'action et rôles technologiques
- Conditions d'utilisation
- Mise en pratique

### Description du procédé : méthodes, rôles, paramètres des étapes - 3h00

- Parage de forme, salage, repos, étuvage, séchage, affinage,  
désossage, moulage
- Définition réglementaire des produits ( jambon sec supérieur/sec /cru)
- Mise en pratique

### Evolution du produit au cours du process - 1h00

- Évolution des qualités du produit ( texture, goût, arôme, couleur)
- Évolution de l'activité de l'eau (aw) et de la teneur en sel des  
différentes noix
- Évolution des protéines et des lipides

### Cas des petites salaisons et transformateurs à la ferme- 2h00

Description et comparaison des procédés de transformation de la coppa,  
de la noix de  
jambon, de la ventrèche, de la pancetta, du lonzo... et autres produits

### Mise en pratique dans le laboratoire de technologie des produits- 4h00