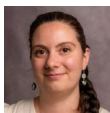


# CONNAÎTRE LA TECHNOLOGIE DES PRODUITS DE CHARCUTERIE-SALAIISON - PARCOURS 3 À 4 JOURS - 2025 (SUR MESURE) —



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

## Autres experts

MARTIN Jean-Luc  
VAUTIER Antoine

**Formation Présentielle** 21 à 28 heures  
**Labo Techno CIRI**  
**IFIP - Romillé (35)**  
**ou sur site de**  
**production**  
**Tarif** **Sur mesure**

## Pour qui ? —

Les artisans transformateurs  
Les éleveurs qui transforment à la ferme (circuits courts)  
Les petits charcuteries-salaisons

## Objectifs / Compétences —

Acquérir les principes généraux de fabrication de produits: pièces cuites ou crues, produits émulsifiés, saucissons, rillettes...  
Mieux comprendre les processus de fabrication

## 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 échanges  
Exemples concrets  
Travaux pratiques



[Version en-ligne](#)

## Programme de la formation —

Accueil des participants - Feuille de présence

Tour de table : Positionnement des participants par rapport au thème.

La formation pourra être, le cas échéant, animée par un expert différent du responsable pédagogique du stage.

### Le processus d'abattage

- Les différentes étapes de process (rôle, contraintes, objectifs)
- Les recommandations et réglementations
- Les défauts d'aspect et de présentation des carcasses

### La qualité technologique des viandes

- Le mécanisme de la transformation du muscle en viande
- Les différentes composantes de la qualité de la viande
- Facteurs de variation du pH de la viande
- Le défaut déstructuré: facteurs de variations
- Méthodes de mesures de la qualité des viandes
- Composition chimique du gras et du maigre

### Technologie des produits de charcuterie

- Le code des usages
- Maîtrise des fabrications (matières premières, ingrédients et additifs et leurs rôles sur la rétention d'eau, la couleur, la tenue du produit...)
- Produits à adapter selon demande:
  - Jambon cuit
  - Saucisses Pâtes fines
  - Pâtés
  - Saucissons cuits
  - Saucissons secs
  - ...

### Procédés: rôle de chaque étape, ingrédients, additifs...

- Pratique en atelier
- Impact sur le produit
- Incidents et défauts de fabrication

### Maîtrise microbiologique

- pH, Aw, VP...
- Adapter ses analyses
- Lire un bulletin analytique
- Les incidents et défauts de fabrication