

Comportement des **Salmonelles** dans les salaisons de petit calibre

Contexte et objectifs

Les salmonelles constituent le deuxième agent zoonotique en Union Européenne avec un nombre de 99020 cas humains de salmonelloses en 2010 (EFSA, 2012). Récemment, des chercheurs ont estimé qu'il y avait plus de 192 000 cas de salmonelloses chaque année en France. En France, les salmonelles sont à l'origine de pertes économiques importantes : retrait/rappel de produits contaminés, coûts liés aux toxi-infections... Pour répondre à l'exigence de l'absence de salmonelles dans 25g de produit depuis la mise sur le marché et jusqu'à la fin de la durée de vie (règlement CE 2073/2005), des mesures de maîtrise de ce pathogène sont appliquées sur l'ensemble des maillons de la filière porcine. Cette étude avait comme objectif d'étudier le comportement des salmonelles artificiellement inoculées dans des saucissons secs de petits calibres en cours de procédé d'étuvage-séchage. Différents facteurs ont été étudiés : la concentration en sel, en nitrites/nitrates, ainsi que les différentes formes de produits de snacking pouvant être rencontrées : boulettes/ grelots ou bâtonnets/ stickados/bûchettes. Les résultats de cette étude viennent en complément de l'étude SalmoPrev de 2013, afin d'identifier si le changement de calibre avait une incidence sur l'évolution des salmonelles et l'effet assainissant qui avait été observé sur un calibre moyen (saucisson sec ménage sous chaudins).



Fiche 15

Financier :
INAPORC

Contact :
sabine.jeuge@ifip.asso.fr

Valorisation

- Utilisation des résultats dans le cadre de projets et prestations



Résultats

Les résultats obtenus dans cette étude montrent que pour des formulations identiques, l'effet assainissant du procédé d'étuvage-séchage est moins important sur des produits de petit calibre que ce qui avait été observé pour des saucissons secs sous chaudins. En effet, sur les formulations testées dans ce projet, les concentrations en salmonelles observées en fin de procédé d'étuvage-séchage sont généralement égales aux concentrations artificiellement apportées initialement à la mûlée. Pour les produits de petit calibre où le procédé d'étuvage-séchage est court et n'est pas suffisamment assainissant, une réduction des concentrations en nitrites/nitrates semble complexe sans travail préalable sur la qualité des matières premières, l'utilisation d'un ferment à acidification rapide, et un suivi du procédé pour s'assurer de la bonne acidification et du séchage. La réduction de la concentration en sel a quant à elle, moins d'incidence, puisque pour les deux concentrations testées, aucune différence significative n'a été observée.

Perspectives

Selon les résultats et par rapport aux données des études précédemment menées sur d'autres calibres, les assainissements observés sur des procédés en chaudins ne sont pas extrapolables aux produits de snacking. Le procédé ne semble pas permettre d'assainissement, les concentrations retrouvées sur produits finis étant celles apportées dans les mûlées lors de cette étude.