



Filière et technologie du saucisson sec

Objectifs pédagogiques :

- ✓ Situer le saucisson sec dans la filière charcutière française
- ✓ Citer les principales exigences du Code des Usages et les critères de conformité
- ✓ Identifier les matières premières, ingrédients et additifs utilisés
- ✓ Décrire les étapes clés du process de fabrication du saucisson sec

Programme :

Introduction et généralités

- Typologie et gammes de saucissons secs
- Principes de stabilisation et de conservation des charcuteries sèches

Filière et contexte économique

- Organisation de la filière et volumes de production
- Production et élevage, origine des viandes
- Tendances de consommation et communication autour du produit
- Évolutions du marché : snacking et diversification des produits

Réglementation et Code des Usages

- Rôle et structure du Code des Usages (CdU)
- Critères analytiques et nutritionnels applicables
- Points clés de conformité et de contrôle qualité

Matières premières et ingrédients

- Origine et qualité des viandes, état physique des matières premières
- Les ingrédients et additifs : rôle technologique et sensoriel
- Élaboration de la recette

Fabrication et mise en pratique

- Étapes de fabrication : préparation, étuvage, séchage, affinage, ...
- Réalisation d'un saucisson sec en atelier technologique
- Paramètres technologiques et suivi sensoriel en atelier



Nous contacter



Durée 11 h, 1,5 jour



ENILV La Roche sur foron



Format Présentiel



Tarifs 670 €



Certifiant Non



Prérequis Aucun



Public DEM, SAL, DIR, ETU