

GUIDE DE PRESENTATION DES CHARCUTERIES N° B2-17-99

du 6 mai 1999

Préambule

Etymologiquement, le terme « charcuterie » désigne les « chairs cuites » ; dans son sens actuel, il représente les produits provenant de la transformation des viandes.

La conservation des charcuteries, basée initialement sur le salage et le fumage a profondément évolué avec le développement de l'appertisation, puis de la chaîne du froid et des techniques de conditionnement. Ces procédés permettent d'obtenir une très grande variété de produits.

Pendant des millénaires, le souci majeur de l'homme fut de trouver et de conserver des aliments. C'est à partir de la fin du 19^{ème} siècle que la production de charcuteries a commencé à s'industrialiser. De nos jours, la fabrication est assurée essentiellement par des entreprises industrielles spécialisées qui concilient l'aspect traditionnel des charcuteries et les plus récentes avancées scientifiques et technologiques.

La transformation des viandes résulte de deux préoccupations essentielles :

- obtenir à partir de viandes fraîches, des produits susceptibles de se conserver afin d'étaler leur consommation dans le temps. Ce fut le souci majeur des hommes vivant en autarcie et des collectivités telles que l'armée, la marine commerciale... La matière première est surtout la viande de porc mais aussi d'autres viandes: boeuf, volailles, gibiers... Les technologies employées sont à base de salage ou de salaison, complétés par des procédés adaptés (cuisson, séchage, fumage).
- varier les goûts et les formes de présentation.

Année après année, de nombreuses influences se sont exercées permettant d'offrir une palette de spécialités aussi large que celle des fromages :

- . Influence des pays voisins, principalement de l'Italie, de l'Allemagne et de l'Espagne.
- . Arrivée de nouvelles techniques, développement de la chaîne du froid et mise au point de nouveaux emballages.
- . Changements sociologiques dus à l'urbanisation, à la transformation des structures de production, de commercialisation et de distribution, à la modification des habitudes alimentaires...
- . Evolutions de la réglementation dans le contexte communautaire.

Par ailleurs, la profession, afin de répondre aux demandes des consommateurs, a étendu son activité à la fabrication de charcuteries de volailles et de poissons.

1) - LES CHARCUTERIES

Les charcuteries sont une famille particulièrement riche et diversifiée de produits à base de viande. Chaque produit est caractérisé par :

- la nature de ses ingrédients,
- la technologie à mettre en oeuvre pour sa préparation,
- ses caractéristiques organoleptiques : chaque produit a sa propre finalité d'utilisation (produits à consommer en l'état, produits à chauffer, produits à cuire).

En fonction de leur technologie de fabrication les charcuteries peuvent être classées en 16 familles :

Pièces et morceaux crus
Pièces et morceaux secs
Pièces et morceaux cuits
Saucisses et saucissons crus à cuire, chair à saucisse
Saucisses et saucissons secs
Saucisses et saucissons cuits
Pâtés, galantines, ballotines
Rillettes
Produits à base de tête
Andouilles, andouillettes
Tripes, pieds
Boudins noirs
Boudins blancs, quenelles
Conserves à base de viande bovine
Foies gras et produits à base de foie gras
Autre produits

Ces familles de produits sont caractérisées par le traitement subi, l'utilisation de pièces de viande ou de viandes hachées, le degré de gélification du produit.

1-1) La nature des ingrédients

Les charcuteries sont élaborées à partir de viandes (maigre, gras, abats) des animaux de boucherie (en particulier le porc, mais de nombreux produits sont à base d'autres espèces), de volaille, de lapin et de gibier.

Selon le produit d'autres ingrédients sont ajoutés :

- ingrédients d'origine carnée (par exemple: gelée, fond, bouillon, saindoux, boyaux salés ou séchés) ;
- ingrédients non carnés tels que eau, sel, sucres, épices, arômes, aromates, vins, alcools, fumée, oeufs et ovoproduits, lait et produits laitiers, matières protéiques végétales, pain, farine, amidon ;
- additifs technologiquement nécessaires qui ne doivent pas présenter de danger pour le consommateur ni l'induire en erreur.

Le Code des usages de la charcuterie prévoit des règles d'utilisation des additifs plus stricts que celles prévues par la réglementation européenne.

1-2) Les technologies

Les charcuteries résultent de transformation complexes qui mettent en oeuvre des modifications biochimiques (traitement de salaison), physiques (cuisson, séchage, ...) microbiologiques (acidification, fermentation) qui conduisent à des caractéristiques recherchées de texture, d'arôme, de couleur en assurant simultanément un niveau élevé de sécurité.