

Guide pratique
de la stérilisation



Conserves traditionnelles et fermières

Troisième édition

Où se former et s'informer ?

Découvrir la stérilisation

Emballer, autoclaver et contrôler

SOMMAIRE

	<i>Pages</i>
Avant-propos	7
Préface	9
Introduction	11
CHAPITRE 1 : OÙ SE FORMER, OÙ S'INFORMER ?	15
1 - Les centres d'enseignement agricole	17
2 - Les centres techniques	21
3 - Les centres régionaux d'innovation et de transfert technologique à vocation agroalimentaire (CRITT)	25
4 - Les structures professionnelles et para-agricoles	26
5 - Les interlocuteurs institutionnels	29
6 - Coordonnées des organismes d'appui	31
CHAPITRE 2 : DÉCOUVRIR LA STÉRILISATION À LA FERME	39
1 - Qu'est-ce que la stérilisation ?	41
<i>Stériliser sans dénaturer</i>	41
<i>Qu'est-ce que le barème de stérilisation ?</i>	45
<i>Pourquoi utiliser un autoclave</i>	50
<i>Le cas particulier des semi-conserves</i>	53
2 - La réglementation applicable aux conserveurs à la ferme	56
<i>Comment obtenir un agrément sanitaire ?</i>	56
<i>Faut-il une autorisation pour utiliser un autoclave ?</i>	58
<i>Quelles sont les principales obligations légales du conserveur à la ferme ?</i>	59
<i>Existe-t-il une durée limite de consommation pour les conserves et semi-conserves ?</i>	61
<i>Quelles informations doivent figurer sur les étiquettes ?</i>	62
<i>Quels sont les principaux textes de loi et où se les procurer ?</i>	63
<i>Régime de la dérogation à l'agrément</i>	63
<i>Questions complémentaires</i>	65

3 - Expériences d'agriculteurs	66
<i>La CUMA de transformation de « La Bourgade » à Saint-Michel (Gers)</i>	67
<i>Le GAEC Pasquine</i>	73
<i>Les pleurotes de M. Campagne</i>	76

CHAPITRE 3 : EMBALLER, AUTOCLAVER ET CONTRÔLER **81**

1 - Les emballages	83
<i>Le bocal de verre</i>	83
<i>Les boîtes métalliques</i>	89
<i>Le niveau de remplissage est-il important ?</i>	91
<i>Comment assurer la fermeture des bocaux de verre ?</i>	93
<i>Comment sertir correctement les boîtes métalliques ?</i>	101
2 - Comment conduire un autoclave ?	110
<i>Présentation et choix du matériel</i>	110
<i>Le cycle de l'autoclave</i>	115
<i>Maîtriser le refroidissement</i>	120
3 - Comment contrôler la bonne stérilisation de ses produits ?	130
<i>Quels sont les dangers en fabrication ?</i>	130
<i>Quels contrôles mettre en place ?</i>	134

CHAPITRE 4 : POUR EN SAVOIR PLUS **141**

Adresses utiles	143
Annexes	147
Bibliographie	149
Sigles développés	151
Glossaire	153
Crédits photographiques	156