

Charcuterie

Quand le saucisson fleure bon

Les ferments et fleurs du commerce sont des auxiliaires communs en production de saucisson. Ils aident à maîtriser les procédés les plus traditionnels. Les sélectionneurs sont peu nombreux mais la diversité génétique est préservée. Explications.



© Consortium des Salaisons d'Auvergne



© Biovitex 2

Une flore microbienne importante, ensemencée ou non, fait partie du procédé d'élaboration d'un bon saucisson. A droite, Pascal Grégoire, patron de Biovitex, société spécialisée dans les auxiliaires biologiques.

Il faut d'abord convaincre ceux qui en douteraient encore : le saucisson sec est vivant. Une flore microbienne importante fait partie du procédé d'élaboration d'un bon saucisson. Des bactéries lactiques et des microcoques entrent en activité dès la mûlée. Ils acidifient puis agglomèrent la chair embossée dans son boyau, font rougir la viande de porc naturellement pâle et développent les arômes. Ce faisant ils chassent les microbes indésirables, dont les salmonelles, listeria et clostridium nuisibles à la santé. Leur multiplication ralentit à mesure que le saucisson sèche. Ce qui veut dire qu'ils continuent d'assurer leur fonction de contre-feu microbien et de faire évoluer la salaison. D'autre part, des levures et moisissures foisonnent en surface et forment une fleur naturelle plus ou moins duveteuse. Celle-ci respire et continue de pousser. Trop épaisse, elle empêche l'eau résiduelle de s'échapper et le saucisson reste mou. Conduite correctement par le salaisonier, elle protège le produit des attaques extérieures, forme une pellicule blanche soyeuse qui exhale des parfums de sous-bois.

Lactobacilles, microcoques, penicillium ou levures

Jadis ces flores microbiennes provenaient naturellement des matières premières, ateliers et séchoirs. C'est encore le cas aujourd'hui

dans les fabrications dites fermières et en cas de longues maturations. Les salaisoniers industriels et la plupart des artisans charcutiers ensemencent leurs mûlées de ferments du commerce, estime-t-on à l'Adiv (Institut technique des filières viande). Ceux-ci sont des mélanges naturels de lactobacilles et de microcoques, produits dans des fermenteurs. Les industriels et artisans peuvent également ensemencer en surface aussi des penicillium

« Chacun tient sa recette secrète » a constaté Souad Christieans (Adiv).

et/ou levures. Ils maîtrisent ainsi leur procédé et contrôlent le développement de contaminants, de mycotoxines potentiellement dangereux pour le consommateur.

Quid de la saveur et de la typicité du saucisson ? Le savoir-faire est essentiel sur ce point, selon Pascal Grégoire, patron de Biovitex, société spécialisée dans les auxiliaires biologiques pour productions carnées. « Le ferment et la fleur sont bien sûr très importants mais ils ne représentent que 2 des 100 paramètres qui conditionnent la fabrication d'un saucisson sec », explique cet ancien élève de l'ENILV (école des industries du lait et de la viande) et ancien salaisonier qui entretient sa passion avec les artisans et industriels.

Chaque étape est déterminante, du choix des matières premières aux conditions et la durée du séchage, en passant par la façon de hacher et de mêler les viandes, l'assaisonnement, l'amorce de la fermentation par l'ajout de sucre et la chauffe. La dynamique de maturation détermine la réussite. Si par exemple l'acidification démarre trop vite, elle neutralise les microcoques. Cette dynamique est à calculer en fonction de la spécialité produite, et de son environnement. « Chacun tient sa recette secrète », a constaté Souad Christieans, spécialiste des ferments à l'Adiv. C'est au ferment de s'adapter à la recette. Ainsi Pascal Grégoire déguste les produits de ses clients, discute avec eux des évolutions souhaitées et de leur process. Il décline alors ses solutions : les « ferments traditionnels » dans des salaisons « qui laissent le temps au temps », les « ferments plus rapides » pour les cycles courts qui demandent une acidification rapide et les « ferments de spécialité » pour ceux à la recherche d'une couleur plus soutenue ou d'une saveur particulière.

Variété des souches

Même si la recette fait l'essentiel des qualités organoleptiques, les microcoques ont des fonctions aromatiques intrinsèques que Pascal Grégoire fait valider préalablement à la création de ses recettes (au pôle d'analyse sensorielle de l'Adiv, auprès des distributeurs et connaissances.).

De même que la variété des recettes, la variété des souches de ferments entretient celle des saucissons. Les salaisoniers français utilisent les ferments et fleurs de trois géants mondiaux - que sont Chr Hansen, Dupont (Danisco) et Lallemand -, ceux de Biovitex, PME familiale basée en Rhône-Alpes au cœur du marché, du laboratoire interprofessionnel Lip des fromages en Auvergne qui a notamment développé une levure de couverture donnant un goût et un grisé authentiques, ainsi que ceux des laboratoires Standa en Normandie pour leurs fleurs de biopréservation. L'Adiv a également en collection quelque 80 ferments pour produits carnés. ■

Sylvie Carriat