

# La conservation de la viande

U

ne viande mal conservée ou mal préparée pourra mettre en péril la santé du consommateur. Il

existe plusieurs procédés de conservation des viandes.

Pour la viande en carcasse, une conservation de courte durée (10 à 15 jours) est assurée par une réfrigération entre 0 °C et 2 °C en atmosphère sèche. La viande doit être suspendue à des crochets.

Pour une viande préemballée, la cellophane recouverte extérieurement d'un vernis assure une conservation correcte de la viande fraîche pendant 1 à 2 jours à une température de 2 à 4 °C.

Une viande hachée sera conservée au maximum 24 heures si elle est destinée à la cuisson. En cas de consommation crue, en filet américain ou en carpaccio par exemple, elle sera servie dans les 12 heures après le hachage.

La congélation est un bon moyen de conserver les viandes. Elle s'effectuera dans des congélateurs\*\*\* (température comprise entre -18 et -25 °C). Cependant, à la longue, les propriétés organoleptiques se modifient : brunissement de la myoglobine (le pigment rouge du muscle) et rancissement des graisses. La durée maximale de conservation à -18 °C est de 12 mois pour les morceaux de viande et de 6 mois pour les viandes hachées. Une viande dégelée ne peut être recongelée si elle n'a pas subi un traitement à la chaleur.

Une viande cuite sans sauce ne peut être conservée au réfrigérateur que si elle est cuite séparément de la sauce.

En collectivité, maintenir une viande à une température inférieure à 65 °C entraîne le développement de germes parfois très dangereux. Avant toute manipulation de viandes, il faut se laver les mains avec du savon. Il convient d'éviter de couper la viande sur un support en bois. Celui-ci n'étant pas étanche, il absorbera des éléments et des germes potentiellement dangereux pouvant s'y développer.

Concernant les morceaux de viande emballés sous-vide, ils peuvent être conservés à une température comprise entre 0 et 2 °C durant 3 semaines maximum après la date d'emballage.