

“ Mes clients peuvent ils tomber malade en consommant ma viande ? ”

La viande est un produit à risque bactériologique élevé.

En effet, le muscle est dans un univers stérile jusqu'au moment où la carcasse sera travaillée. Chaque manipulation sur la carcasse peut contaminer le muscle. Les matières présentes dans le tube digestif de l'animal ainsi que sur sa peau sont des risques potentiels de contamination de la viande et peuvent amener à une présence de coliformes dans la viande (la plus connue, e-coli).

Les prochains points évoqués vous expliquerons quels sont nos moyens mis en oeuvre pour vous garantir une qualité sanitaire satisfaisante et limiter ces risques.

“ Et le sous vide? Quelles peuvent être les garanties? ”

La méthode utilisée pour conserver la viande est de retirer l'oxygène autour du muscle, dans le cas d'un emballage sous vide. Ce type de conservation permet de limiter le développement des micro organismes aérobies ainsi que l'oxydation de la viande. Cela amoindri l'altération du muscle mais ne le rend pas pour autant inerte. Il faudra tout de même respecter de manière rigoureuse la chaîne du froid (ceci n'est pas une conserve), ainsi que la DLC du produit. Ce type d'emballage hermétique permet un contrôle de l'hygiène du produit, ainsi que la conservation des arômes. Nous vous proposons un étiquetage clair avec une traçabilité complète.

Si lors de l'ouverture le muscle a une odeur ou une couleur terne, il vous suffira de laisser la viande à l'air libre quelques minutes avant de la cuisiner.

“ Et la viande hachée dans tout ça ? ”

- Les muscles destinés à la viande hachée sont parés de manière minutieuse, afin d'ôter les aponévroses* et les peaussiers*. Le risque bactériologique est amplifié lors du hachage de la viande car nous augmentons les surfaces d'échanges. C'est la raison pour laquelle notre haché est salé. Le sel agit comme un conservateur.
- Les demandes actuelles de nos clients s'orientent vers un temps de maturation plus long avec réalisation de viande hachée fraîche; ce qui est difficilement compatible lorsque l'on prend en compte l'augmentation des risques sanitaires.
- Nous proposons le haché frais uniquement sur des carcasses ayant maximum 5 jours de conservation après abattage.

“ Et si je souhaite faire maturer ma viande, comment ça se passe chez vous ? ”

Dans un premier temps, qu'est ce que la maturation ? Dès de l'abattage de l'animal, le processus de maturation va se mettre en place, le muscle est privé d'oxygène, il va devenir très dure dans un premier temps. C'est ce que l'on va appelé la "rigidité cadavérique" ou "rigormortis"

Nous vous proposons une maturation sous vide. Cette technique vous permettra de faire "maturer" votre viande jusqu'à maximum 15 jours après abattage. Ce type de processus permet de ne pas faire face au phénomène de dessiccation que l'on peut rencontrer lors d'une maturation classique sur os et ainsi limiter grandement le parage; et donc, avoir moins de perte matière.

Pour la date de sortie convenue lors de votre prise de rendez-vous, les sacs sous vide des muscles semi parés, seront ré ouverts afin de piécer les muscles, les emballer, les peser, les étiqueter et les mettre en carton.

“ Et comment puis je allier maturation et viande hachée ? ”

Afin d'associer la maturation de certains muscles avec le hachage d'autres parties, nous vous proposons de surgeler la viande hachée. C'est dans les 48H après abattage que le hachage de la viande sera réalisé. Notre haché sera toujours salé afin, encore une fois, de garantir un niveau sanitaire satisfaisant. La surgélation est une technique de descente en température rapide à -18°C. Les cellules se cristallisent donc rapidement et finement, ainsi la texture et la saveur du produit sont conservées. Nous vous proposons un emballage compact, par 40 steaks (soit environ 4,8kg), avec la possibilité d'avoir un "sous emballage" de 10 steaks. Ce type de conditionnement offre une alternative avec moins de plastique et donc un gain de place lors du stockage ainsi qu'un geste écologique. Nous sommes équipés de conteneurs isothermes en froid négatif afin de pouvoir vous livrer en respectant la chaîne du froid.