



## Sécurité microbiologique : Conserves et tests de stabilité : Qu'est-ce que c'est ?

Par Lwidge LUGROS – Janvier 2025

De nombreuses **crises sanitaires d'origine microbiologique** ont ponctué l'actualité de l'Agroalimentaire ces dernières années avec un relai médiatique important (*E. coli entérohémorragiques* ou EHEC dans des produits transformés et *Salmonella* dans des chocolats en 2022). Plus récemment, en 2023 et 2024, ce sont des **crises botuliques** qui sont réapparues sur le devant de la scène médiatique alors que ces dernières étaient jusqu'ici nettement en recul (**conserves artisanales de sardines, Gironde, 2023 ; conserves artisanales de pesto à l'ail des Ours, Indre-et-Loire, 2024**).

Dans ces deux derniers cas (crises botuliques en 2023 et 2024), l'origine des crises est sans appel : **de mauvaises pratiques de fabrication de ces conserves associées à une non-maîtrise du risque *Clostridium botulinum*, danger grave pouvant s'avérer létal. En France, la majorité des cas de botulisme correspondent à des intoxications alimentaires, par ingestion de la toxine produite par *C. botulinum* dans des aliments conservés n'ayant pas subi de processus poussé de stérilisation : salaisons, charcuteries ou encore conserves d'origines familiale ou artisanale (Santé Publique France, 2023).**

Nos modes de vie et de consommation évoluent au fil des années, mais les attentes de la société contemporaine sont affirmées, les rapports bénéfico-risques liés à l'alimentation sont bien établis et les objectifs bien que multiples restent identiques *in fine* (nutritionnels, gustatifs, économiques, écologiques...). A cela vient s'ajouter d'autres composantes, notamment le volet « fabrications locales et artisanales » notamment pour la société marquée par l'épidémie de Covid19 et depuis laquelle le CTCPA a pu observer un fort attrait et développement pour les activités de conserverie artisanales.

Si vous souhaitez fabriquer des conserves, il faut comprendre d'entrée de jeu que **« Conserveur est un métier de professionnels, il doit s'exercer dans les règles de l'art c'est -à-dire dans le respect de la réglementation ainsi que des bonnes pratiques sanitaires et techniques. Réaliser des conserves nécessite d'avoir des connaissances spécifiques et de disposer d'un équipement adapté. »**

C'est la raison pour laquelle le CTCPA (Centre Technique de la Conservation des Produits Agricoles) en tant que CENTRE REFERENT DE LA CONSERVE, vous propose ce rappel global avec un focus sur le volet « réalisation des tests de stabilité sur les produits finis ».

Dans ce contexte, il est important de rappeler qu'il faut prendre en compte plusieurs paramètres si l'on souhaite démarrer une activité de conserverie artisanale (liste non-exhaustive) :

- La réglementation en vigueur
- La mise au point de vos produits
- L'organisation de votre atelier
- Le choix de matériel adapté à vos produits
- La connaissance des points critiques de la conserve

- La définition des traitements thermiques
- La mise au point et la validation des barèmes
- **Les contrôles à effectuer (tests de stabilité)**
- Les formations à effectuer
- L'étiquetage de vos produits (retrouvez notre fiche sur l'étiquetage)

**Si l'on fait un focus sur le volet « Les contrôles à effectuer », les tests de stabilité rentrent en jeu ! C'est l'outil indispensable afin de sécuriser à la fois votre process et vos produits finis.**

Pour rappel, les analyses microbiologiques sensu stricto effectuées en cours de durée de vie sur des produits stables à température ambiante, ce n'est pas pertinent. Il n'y a pas lieu de procéder à des analyses microbiologiques sur des conserves (produits stables à température ambiante), pour évaluer leur conformité aux exigences réglementaires de stabilité. Le process d'une conserve doit lui permettre sa stabilité biologique, c'est-à-dire un état qui rend les aliments exempts de microorganismes susceptibles de se développer à température ambiante dans les conditions normales d'entreposage et de distribution. La stabilité d'une conserve se vérifie par des tests de stabilité (normes NF V08-401 dite de référence et NF V08-408 dite de routine). Les conserves stables sont donc susceptibles de contenir des microorganismes viables / cultivables dans des conditions d'analyses microbiologiques en laboratoire. A contrario, ces mêmes microorganismes ne doivent pas pouvoir se développer dans ces conserves dans les conditions normales d'entreposage et de distribution. Raison pour laquelle des analyses microbiologiques classiques (dénombrement exprimée en UFC/g) ne sont pas réalisées pour des conserves.

Le CTCPA dispose d'un laboratoire d'analyses spécialisé en microbiologie. Le CTCPA vous accompagne avec des **méthodes normalisées NF V08-401 (méthode dite de référence) et NF V08-408 (méthode dite de routine)**. Vous serez entourés d'**experts en microbiologie alimentaire ET en process de conserverie**.

#### **Les + du CTCPA :**

En cas de non-stabilité observée sur un lot, le CTCPA vous accompagne dans l'expertise des conserves non-stables, adaptée à tous types de produits alimentaires stables à températures ambiante.

Enfin, le CTCPA entreprend une démarche d'**accréditation COFRAC** courant 2025 sur les analyses de stabilité dans le cadre de notre projet d'amélioration continue, visant à souligner davantage nos connaissances et compétences déjà établies ainsi que notre impartialité.