CONGÉLATION SURGÉLATION

Chambre de Métiers et de l'Artisanat AUVERGNE-RHÔNE-ALPES

La congélation / surgélation est une technique de conservation des aliments qui permet d'augmenter la durée de vie des produits en garantissant leurs qualités nutritionnelles et organoleptiques.

La surgélation est une congélation rapide des produits (abaissement très rapide de la température jusqu'à -18°C en tous points du produit).

LE SAVIEZ-VOUS ?

- **La décongélation** des produits peut s'effectuer dans une enceinte réfrigérée, par cuisson ou par remise en température sans décongélation préalable.

LES PRINCIPES À RESPECTER

- Préciser ce procédé sur la déclaration d'activité (cerfa 13984*03)
- Disposer d'un équipement permettant d'abaisser rapidement la température :
  - Cellule de congélation ou de surgélation
  - Chambre froide négative pour les pièces de faible épaisseur
- Conditionner les produits concernés pour éviter le dessèchement et la brûlure par le froid
- Étiqueter les produits en indiquant la nature du produit et la date de congélation ou de surgélation

Produits pouvant être congelés	Températures maximales	Durée maximale de conservation
Viandes et abats provenant d'abattoirs agréés	-18°C	6 mois
Volailles provenant d'établissements agréés dans les 48 heures suivant l'abattage	-18°C	6 mois
Poissons en provenance directe du lieu de débarquement ou dans les 24 heures suivant leur conditionnement	-18°C	3 mois (poissons gras) 6 mois (autres poissons)
Préparations à base de viandes ou de poissons destinés à une cuisson (ex. : terrines, pâtés, ballotines...)	-18°C	3 mois
Produits finis à base de viande ou de poissons (à condition de préciser à la vente "produit décongelé")	-18°C	3 mois
Légumes après blanchiment	-12°C	6 mois
Produits destinés à une cuisson autres que les préparations à base de viandes ou de poissons	-12°C	3 mois
Produits finis autres que les préparations à base de viandes ou de poissons (à condition de préciser à la vente "produit décongelé")	-12°C	3 mois

LES AVANTAGES

- Rationalisation du temps de travail
- Limitation des coûts de production par une fabrication en volume
- Diversification de la gamme : une même base congelée peut être ensuite utilisée pour plusieurs fabrications

LES INCONVÉNIENTS

- Possible uniquement pour les produits de première fraîcheur et de bonne qualité
- Technique délicate nécessitant une préparation technique
- Étiquetage réglementaire à prévoir

PLUS D'INFORMATIONS

- Guide de bonnes pratiques d'hygiène (références disponibles selon les métiers)
- CTCPA (Centre Technique de la Conservation des Produits Agricoles) : www.ctcpa.org

Rédaction et conception : CRMA Auvergne-Rhône-Alpes -janvier 2020