

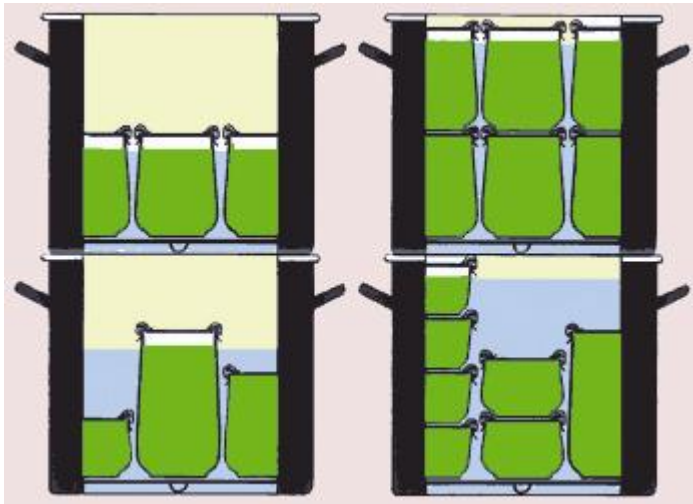
F.A.Q. sur la stérilisation domestique

En quoi diffère la stérilisation domestique de la stérilisation professionnelle ?

La ménagère ne dispose généralement pas d'un stérilisateur autoclave pour confectionner ses conserves ; elle utilise, soit une « lessiveuse » soit un stérilisateur ménager. Avec ces appareils, la température maximum atteinte est de 100°C.

L'élément déterminant pour une bonne conserve sera donc le temps de stérilisation. Il faudra prolonger ce temps afin de détruire le maximum de bactéries, champignons et micro-organismes.

Comment bien placer les bocaux dans un stérilisateur domestique ou dans un fait-tout ?



C'est très simple ! Respectez simplement les indications du dessin ici à gauche. Les parties en bleu représentent l'eau, celles en vert, vos bocaux pleins.

Quelles précautions prendre pour confectionner une bonne conserve ?

Tout d'abord, de bons produits !!

Ensuite, une hygiène parfaite. Lavez toujours bien vos bocaux avant de les remplir, avec du liquide vaisselle et de l'eau chaude, ou au lave vaisselle. Il en revanche inutile de stériliser vos bocaux vides avant de les remplir, car à peine vous les aurez sortis de l'eau chaude qu'ils ne seront plus stériles. Enfin, respecter les temps de stérilisation et les bonnes températures en fonction des produits que vous souhaitez stériliser.

Peut-on tout stériliser ?

Oui : viandes, gibiers, pâtés, rillettes, gibiers, foies gras, légumes, fruits, potages, compotes, confitures et même des gâteaux....

Doit-on « stériliser » les bocaux avant un cycle de stérilisation de produits ?

Ceci est une hérésie véhiculée depuis fort longtemps dans les recettes de « grand-mère » ; et que l'on retrouve dans de nombreux sites internet de personnes qui reproduisent ces vieux schémas. Pourquoi stériliser un bocal vide, utiliser de l'eau et de l'électricité (ou du gaz) inutilement ? A peine vous aurez sortis votre bocal de l'eau bouillante, vous l'aurez trouvé ou posé sur une table dans votre cuisine, celui-ci ne sera déjà plus stérile ! Ils doivent simplement être propres ; qu'ils soient neufs, ou s'ils n'ont pas servi depuis longtemps, il suffit de bien les laver à l'eau chaude avec un produit ménager quelconque, ou au lave-vaisselle, de les essuyer : ils sont ainsi prêts à être réutilisés. Une fois remplis, les bocaux seront stérilisés avec leur contenu.

Peut-on utiliser tout type de bocal ?

Oui, bien sûr à condition que ce soit un bocal destiné à la stérilisation ; il ne faut pas utiliser de bocaux réservés à la décoration pour un usage alimentaire.

Doit-on faire bouillir les bocaux vides avant la stérilisation ?

Non ! Il faut juste bien les laver. Etant donné qu'une fois pleins, vous les ébouillanerez parfois même plus d'une heure, il est totalement inutile de les stériliser avant. Ils stériliseront en même temps que les aliments qu'ils contiennent !

Doit-on faire bouillir les joints des bocaux ?

Non, en principe, sauf indication précise du fabricant et qui doit figurer sur l'emballage.

Peut-on réutiliser des bocaux ?

Bien sûr ! On le peut à la condition de changer obligatoirement le joint (dans le cas d'un bocal avec couvercle en verre et joint à part) ou la capsule.

Doit-on laisser refroidir les bocaux avec leur eau de stérilisation ?

Non, jamais ; c'est aussi une idée fausse !!! Le principe de la stérilisation consiste en une montée en température sans à-coup, un palier de stérilisation et un refroidissement rapide ; il faut donc sortir les bocaux de l'eau chaude immédiatement à la fin de la stérilisation et si possible les refroidir avec un jet d'eau fraîche ; plus vite, ils seront refroidis, mieux ils se conserveront. Le fait de laisser ses bocaux refroidir avec l'eau permet la re-prolifération des bactéries. Si une conserve rate, la plupart du temps, c'est parce que le bocal a été laissé à refroidir dans l'eau qui a servi pour la stérilisation.

Comment s'assurer qu'une conserve est réussie ?

Lorsque le bocal est refroidi, faire un test en essayant d'ouvrir le couvercle ; celui-ci doit opposer une résistance naturelle.

Peut-on éviter le botulisme en utilisant un stérilisateur ménager ?

Évidemment ! Le botulisme est une bactérie qui est détruite à haute température (dès 80°/90°). Si donc, vous appliquez rigoureusement les barèmes de stérilisation qui vous sont communiqués, vous n'aurez aucun problème. Là aussi, ne croyez pas les fausses informations véhiculées principalement sur internet ! La dernière fois qu'un être humain est mort de botulisme en Occident, c'était dans les années 1960, aux États-Unis, suite à l'absorption de conserves périmées !

Qu'est-ce que le botulisme et le Clostridium botulinum ?

Clostridium botulinum est une bactérie : un bacille gram positif anaérobie, du genre Clostridium, responsable du botulisme. Clostridium botulinum est une bactérie productrice de spores qui représentent la forme de résistance de la bactérie. Cette spore peut résister à de faibles traitements thermiques (ex : pasteurisation) et germer (c'est-à-dire donner une cellule métaboliquement active) ce qui peut poser des problèmes en sécurité alimentaire.

Il sécrète une des toxines les plus puissantes du monde animal. Active par ingestion, cette toxine diffuse ensuite dans l'organisme et agit en bloquant la transmission intermusculaire : elle inhibe les neurones moteurs de la contraction musculaire. On dit alors que la toxine provoque une paralysie généralisée flasque (contrairement à la toxine tétanique qui inhibe les neurones inhibiteurs de la contraction musculaire, induisant ainsi une paralysie généralisée spastique). Cette infection peut entraîner la mort par paralysie des muscles respiratoires si aucun traitement n'est mis en place. Il existe trois formes de botulisme humain : le botulisme alimentaire (ingestion de la toxine pré-formée dans l'aliment), le botulisme infantile (colonisation de l'intestin par la bactérie) et le botulisme par blessure. L'intoxication fait souvent suite à la consommation de conserves ou de jambon et salaison « maison » mal stérilisées. La toxine est thermolabile et une simple cuisson à ébullition suffit à prévenir les risques.

La toxine résiste à l'acidité gastrique mais est **thermolabile (détruite vers 80 à 90 °C)** : il en

résulte que **si un aliment suspect est chauffé à ébullition juste avant d'être consommé, tout danger disparaît.**

Nous vous mettons donc en garde contre les « *conseils* » (!) donnés sur certains sites étrangers, essentiellement canadiens et américains, qui préconisent l'utilisation d'une marmite pression autoclave pour échapper au botulisme ; ce sont des appareils onéreux, fort consommateurs d'énergie et qui ne vous apportent pas de garantie. L'argument avancé par ces sites étrangers est que les aliments doivent être chauffés à plus de 116°C, **ce qui est faux**, car dès les 80°C atteints, la toxine meurt. Leur but n'est autre que de faire peur pour vendre des appareils chers et inadaptés aux marchés français (indication des degrés en Fahrenheit, etc...).

Pour la stérilisation domestique, vous n'avez besoin que d'un grand fait-tout et d'un thermomètre, ou si vous souhaitez investir dans un appareil électrique équipé, un stérilisateur Weck ou d'une autre marque est parfait !

Taux de remplissage des bocaux ?

Un bocal ne doit jamais être trop rempli ; on calcule environ 80% de la contenance du bocal (suivant la densité du produit).

Exemple : dans un bocal de 370 ml, on pourra déposer 300 grammes de foie gras entier , mais pas plus de 250 grammes de rillettes.

Comment bien se renseigner ?

En prenant contact avec nous au **03 88 55 17 75**, ou à contact@mcm-europe.fr.

Faites attention aux bêtises que l'on peut parfois lire sur internet, et fiez vous aux professionnels dont la conserve est le métier depuis plus de 20 ans !



A bientôt.