

LA FABRICATION DE CONSERVES D'ESCARGOTS

Les points de vigilance

Vous souhaitez ou vous réalisez déjà des conserves d'escargots.

Ce document expose deux points essentiels pour garantir la conformité sanitaire et réglementaire.

- 1. La sécurité sanitaire des conserves d'escargot.**
- 2. La dénomination des produits en conformité avec la décision 45 du CTCPA.**

La sécurité sanitaire – un impératif

Réaliser des conserves destinées à une mise sur le marché nécessite d'avoir des **connaissances spécifiques** et de disposer d'un **équipement adapté** à cette activité professionnelle.

L'un des principaux risques sanitaires est le **risque botulique**, dû à la bactérie *Clostridium botulinum*. L'intoxication botulique peut entraîner des risques sanitaires graves et s'avérer mortelle dans ces cas.

Les risques sanitaires de la conserve sont **maîtrisables par l'application de traitements thermiques validés** et avec un **conditionnement étanche**.



MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE, DE L'AGRO-ALIMENTAIRE ET DE LA SOUVERAINETÉ ALIMENTAIRE

Informations sanitaires à destination des professionnels réalisant des conserves

Prévention du risque botulique

Le botulisme est une maladie grave causée par *Clostridium botulinum*. Cette bactérie produit une toxine qui provoque des paralysies, pouvant entraîner la mort.

Chaque année, des cas d'intoxication botulique sont liés à la consommation de conserves mal préparées qu'elles soient à base de viande, de poisson ou de légumes.

Pour des conserves maîtrisées, les points de vigilance sont :

- l'étanchéité du conditionnement ;
- l'utilisation d'équipements adaptés ;
- l'application de barèmes thermiques validés ;
- la stabilité des conserves.

Ce document a été rédigé en collaboration avec le centre technique de la conservation des produits agricoles (CTCPA). Vous pouvez également consulter les guides de bonnes pratiques d'hygiène (GBPH) dédiés à la conserve disponibles sur le site du ministère.

Tout conserveur doit mettre en œuvre un Plan de Maîtrise Sanitaire (PMS) tel que prévu par la réglementation et qui repose sur les bonnes pratiques d'hygiène et le système HACCP.

Pour aider à sa mise en place, des guides de bonnes pratiques d'hygiène (GBPH) sont disponibles sur le site du **MASAF**. <https://agriculture.gouv.fr/guides-de-bonnes-pratiques-dhygiene-gbph>

Le MASA a également co-elaboré un guide avec le CTCPA pour alerter sur le risque de botulisme. A retrouver sur la page [Botulisme et conserves : prévenir les risques liés à Clostridium botulinum | Ministère de l'Agriculture, de l'Agro-alimentaire et de la Souveraineté alimentaire](#)

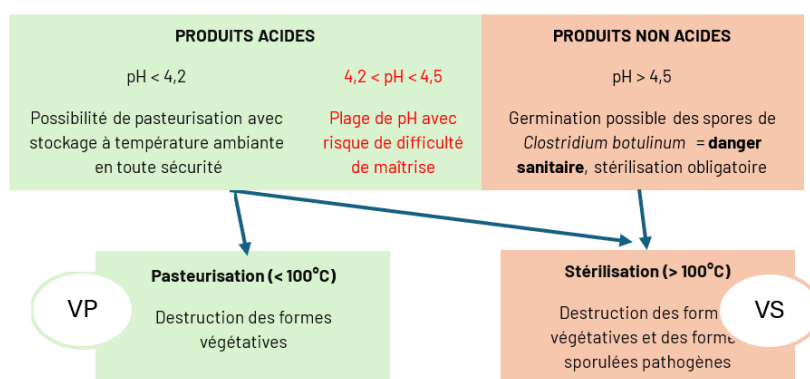
Que vous soyez en démarrage ou que vous ayez déjà lancé votre activité, vous devez prendre en compte plusieurs **paramètres essentiels** pour garantir la sécurité sanitaire de vos produits.

La maîtrise des barèmes (couple temps/température)

Avant toute production, le barème doit être validé par une personne ou une organisation compétente (Instruction technique DGAL/SDSSA/2015-364). Par la suite, la bonne application du traitement thermique devra faire l'objet d'une surveillance et d'un enregistrement. Ces documents pourront être demandés en cas de contrôle.

Le choix du traitement thermique est orienté par l'acidité du produit (sa mesure est le pH).

- Pour un produit acide (pH strictement $< 4,5$ à l'équilibre après traitement thermique) les températures pourront être inférieures à 100°C . Le pH de 4,5 correspond au seuil fixé par rapport à la limite minimale de germination des spores de *Clostridium botulinum*.
- Pour un produit non acide (pH $\geq 4,5$) il sera nécessaire d'utiliser un appareil permettant une montée sous pression (ex : autoclave) afin d'atteindre obligatoirement une température supérieure à 100°C à cœur du produit.



Le pH se mesure avec un pH-mètre calibré. Pour information, les escargots, présentent un pH naturel légèrement alcalin ($> 7,0$).

De plus, la formulation de conserves d'escargots avec leur coquille est difficilement compatible avec les sauces et bouillons *acides* (pH < 5), par exemple sauces au vin, sauces tomate, escargots « à la Bordelaise » en coquille, etc. : l'action des acides sur les coquilles peut provoquer un dégagement de CO_2 qui « casse le vide » dans les bocaux, compromet l'étanchéité, et fait bomber les boîtes serties.

A noter, qu'un défaut qualitatif d'aspect parfois fréquent dans les conserves d'escargots est la présence de paillettes blanches, ou parfois un dépôt blanc au fond des verrines. Les escargots produisent en effet du carbonate de calcium qui précipite au cours du traitement thermique. Ce défaut d'aspect peut être limité par une précuisson longue des chairs d'escargots dans une grande quantité d'eau bouillante, si possible adoucie (ou légèrement acidifiée), suivie d'un rinçage.

En ce qui concerne les barèmes, toute modification de conditionnement ou de recette doit faire l'objet d'une adaptation du traitement thermique.

La durée du traitement thermique dépend de plusieurs facteurs et notamment des caractéristiques de votre produit, de son conditionnement et de l'équipement utilisé.

ATTENTION : Des appareils dits « stérilisateur », marmites ouvertes, pasteurisateurs, « bouilleurs » ou « lessiveuses » atteignant une température de 100°C maximum, car ne fonctionnant pas sous pression, ne doivent pas être utilisés pour la production de conserves non acides.

L'étanchéité du conditionnement

Le conditionnement doit être étanche aux liquides et aux microorganismes. Le conserveur devra garantir l'étanchéité de son emballage avant toute mise sur le marché.

Voici des exemples de contrôles à effectuer :

Boite métallique	Contrôle du serti
Bocaux en verre à capsule vissée type twist-off	Contrôle visuel de la concavité, mesure de la dépression interne et de l'engagement de la capsule
Bocaux en verre avec cannette type Le Parfait™	Contrôle de la présence de vide

Lorsque nécessaire, le conditionnement doit pouvoir résister à la montée en pression de l'appareil.

La réalisation des tests de stabilité

Le test de stabilité permet de s'assurer de la stabilité microbiologique du produit en l'incubant à différentes températures sur une durée de 7 à 21 jours, pour stimuler la croissance des microorganismes (encore présents) susceptibles de se développer.

Dans le cadre d'une validation de barème, ce test est à faire réaliser par un laboratoire d'analyse compétent.

Il existe 2 protocoles normalisés pour la réalisation des tests de stabilité des conserves :

- Norme NF V 08-401 : Microbiologie des aliments - Contrôle de la stabilité des produits appertisés et assimilés (Méthode de référence) : avec incubation 21 j à 25°C, 32°C ; 7 j à 55°C
- Norme NF V 08-408 : Microbiologie des aliments - Contrôle de la stabilité des produits appertisés et assimilés (Méthode de routine - 1997) : méthode rapide avec incubation 7 j à 25°C, 37°C, 55°C

Plus d'informations disponibles sur le site du CTCPA (www.ctcpa.org)

[Créer sa conserverie artisanale : tout ce qu'il faut savoir](#)

Et dans votre espace réservé ressortissant [ctcpa-extranet](#)

Dénomination – Loyauté des produits

La rédaction, la mise à jour et la diffusion des codes d'usage de la profession font partie des missions du CTCPA. Les conserves d'escargots et d'achatines sans coquille sont définies dans la [décision 45](#).

Cette décision, reconnue par la DGCCRF comme représentative des usages de la profession, précise

- les définitions et les dénominations des produits,
- les caractéristiques des matières premières et les spécificités générales du produit codifié,
- les calibres
- les quantités nominales à respecter par format, notamment les masses nettes totales et les masses nettes égouttées,
- les critères qualitatifs, avec la définition des défauts et des tolérances (valeurs cibles – unités défectueuses, etc.).

La contribution des codes d'usages à l'appréciation des faits par les tribunaux peut être apportée sous deux angles différents :

- éviter toute tromperie du consommateur sur les qualités attendues par les consommateurs, notamment sur la nature, les qualités substantielles du produit, sa composition, la quantité.
- lutter contre la concurrence déloyale, permettre les transactions loyales entre les différents opérateurs du secteur

Se déclarer en tant que ressortissant du CTCPA Une obligation réglementaire

En fonction de la nature des produits que vous fabriquez, votre activité de production de conserves pourra vous conduire à être ressortissant du CTCPA (Centre technique de la Conservation des Produits Agricoles), conformément à l'article 72 de la Loi de finances rectificative de 2003 (n° 2003-1312 du 30 décembre 2003).¹

Cette déclaration est obligatoire si vous fabriquez des conserves d'escargots.

Vous pourrez alors bénéficier de tous les services proposés par le CTCPA à leurs ressortissants. [Fiche Appui aux ressortissants](#)

En tant que CENTRE REFERENT DE LA CONSERVE, le CTCPA est à votre écoute pour toute question : Soutien technique et réglementaire aux activités des conserveurs, validations de barèmes, formations et mise à disposition des décisions, de documents et guides techniques. www.ctcpa.org Contact : doc@ctcpa.org.

¹ Taxation pour les produits d'origine animale = CA x 0,06% et dispositif d'exonération pour les entreprises dont le CA < 33 333 € annuels pour les produits d'origine animale. **La déclaration reste obligatoire même en cas d'exonération.**