



© Aquaportail - <https://www.aquaportail.com>

Salaison

Salage, salt cure, séchage au sel

La salaison est une technique de conservation alimentaire reposant sur l'ajout de sel afin de réduire l'activité de l'eau dans les aliments et d'empêcher le développement des micro-organismes responsables de leur altération. Le sel agit par osmose : il extrait l'eau des tissus et crée un environnement défavorable aux bactéries et moisissures. La salaison peut être réalisée à sec (sel directement appliqué) ou en saumure (solution aqueuse salée). Elle est souvent combinée à d'autres techniques (fumage, séchage, affinage) pour prolonger la durée de conservation et améliorer les qualités gustatives.



Utile

Quel type d'aliment est conservé

Viandes, poisson, charcuteries

Temps de conservation (semaines)

Viande salée crue (< 2s). Viande salée + séchée : 2 à 8 mois. Viande salée + fumée : 1 à 4 mois

Température de conservation (°C ou ambiante)

Salaison tradi : <12 °C. Séchage : endroit sec, frais et sombre. Produits frais salés : 0-4 °C

Humidité relative ou degré hygrométrique (%)

Charcuteries sèches, jambons : 70 à 85 %. Poissons salés : <75 % pour éviter moisissures.



Accessible

Simplicité de conception :

Moyenne

Facilité d'acquisition ou d'auto-fabrication :

Forte

Facilité d'utilisation :

Moyenne



Durable

Durée de vie en bon état :

Non applicable (technique de transformation)

Potentiel de réparabilité :

Très fort (contenants simples)

Régularité de l'entretien :

Nettoyage des contenants, contrôle régulier de l'état des produits, respect des durées.



A savoir

Risque(s) - En cas de mal fonctionnement :

Développement bactérien si dosage insuffisant, contamination croisée, consommation excessive de sel, risques de botulisme en milieu anaérobie mal maîtrisé.

Risque(s) - En utilisation normale :

Fabricant Faibles si protocoles respectés. Attention à la consommation excessive de sel.

Leviers et incitants :

Simplicité du principe, efficacité prouvée, faible besoin énergétique, compatibilité avec d'autres techniques (fumage, séchage).

Freins et blocages :

Nécessite apprentissage et rigueur, forte teneur en sel des produits, réglementation stricte en contexte commercial.

Contexte :

Tous climats, particulièrement zones littorales et rurales.

Tutos :

/