

## Communiqué de presse de l'association Bio'Sec

Bio'Sec a pour mission de sensibiliser le grand public aux pratiques de conservation sûres et durables. Suite aux récents événements survenus en lien avec des cas de **botulisme** signalés après la consommation de conserves artisanales, notre association, souhaite exprimer sa solidarité avec les personnes touchées par ces incidents et réitérer l'importance de respecter les normes strictes en matière de sécurité alimentaire. La conservation des aliments est un enjeu de santé publique. Il est essentiel de maintenir un haut niveau de rigueur dans la préparation des conserves pour éviter tout risque sanitaire. **Bio'Sec offre des outils et informations en ligne, et un guide récemment édité, disponible à la commande sur notre site [biosec.noblogs.org](http://biosec.noblogs.org).** Pour en savoir plus sur les bonnes pratiques ou pour commander notre livre sur les différentes techniques de conservation, contactez-nous à [biosec30@yahoo.com](mailto:biosec30@yahoo.com) ou consultez notre site. Si vous souhaitez réaliser une **formation professionnelle**, n'hésitez pas à vous rapprocher du CFPPA, CTCPA ou du CIVAM dans le Gard.

### La sécurité alimentaire au cœur de nos actions

Voici un rappel des règles de base concernant le botulisme :

- 1. Conditions favorables au développement de la toxine botulique** : La bactérie produit sa toxine en l'absence d'oxygène (**anaérobie**) et dans un milieu peu acide (**pH supérieur à 4,5**). Les produits sous vide ou conservés dans l'huile, tels que les légumes, poissons ou les viandes, sont particulièrement à risque.
- 2. Techniques de conservation** :
  - **Pasteurisation ou stérilisation** : Pour les aliments suffisamment acides (pH inférieur à 4,5), la pasteurisation à 100°C max. est suffisante (pasteurisation « maison » avec du matériel non professionnel). En revanche, pour les aliments peu acides, une **véritable stérilisation sous pression avec un autoclave** est nécessaire puisque la montée en température nécessaire avoisine les 121,1° pendant un laps de temps défini par un barème bien précis. Utiliser un pH-mètre est donc conseillé pour vérifier l'acidité des préparations.
  - **Attention aux méthodes insuffisantes** : Une cocotte-minute atteint une température maximale de 111°C jamais plus. De même, dans un four, la chaleur est transmise par l'air, la température met plus de temps à pénétrer jusqu'au centre des conserves (température à cœur). Seul un autoclave permet de modifier cet équilibre entre pression et température, en augmentant la pression pour élever la température de manière suffisante et contrôlée. Augmenter le temps de cuisson de votre préparation ne permet pas non plus d'éviter le risque même pendant plusieurs heures (vous pouvez en revanche acidifier vos conserves avec du vinaigre ou du citron par exemple... voir sur le site [biosec.noblogs.org](http://biosec.noblogs.org)).
- 3. Faux amis et idées reçues** : « On a toujours fait comme ça, sans avoir de problème... Ma grand-mère a toujours réalisé ses conserves ainsi... » En fait, le botulisme est extrêmement rare (mais la toxine particulièrement puissante !). Ainsi, même si vous ne conservez pas correctement vos produits le pourcentage de chance d'être touché est minime, ce qui n'est une raison à proprement parler pour jouer avec votre vie (ou pire celle des autres !).
- 4. Attention aux défauts de langage** : Ce que l'on appelle communément stérilisation (maison) est en réalité une pasteurisation, si vous souhaitez réaliser des conserves peu acides, vous devez réaliser une véritable stérilisation, et vous rendre dans un atelier professionnel. En France seul les pasteurisateurs, appelée à tort stérilisateurs, sont disponibles à la vente, ne vous méprenez pas.