Comment éviter le risque botulique ?

→ Étanchéité du conditionnement

- Le conditionnement doit être hermétique aux liquides et aux micro-organismes. Une surveillance des paramètres d'étanchéité, adaptée au type de conditionnement (bocal verre, boîte métal,...) doit être réalisée.

→ Équipement adapté et barème de traitement thermique validé (durée, température, pression...)

- **Produits acides** (pH strictement < 4.5) : ces conditions inhibent la germination des spores de *Clostridium botulinum*. Les barèmes de traitement thermique peuvent être compris entre 85 et 100 °C.
- **Produits non acides** (pH ≥ 4.5) : ces conditions permettent la germination des spores de *Clostridium botulinum*, seul un traitement thermique strictement supérieur à 100 °C permettra de les éliminer. Attention pour atteindre 100 °C et plus, il faut nécessairement un appareil qui assure une montée en pression. Un barème minimum (temps/température) est nécessaire afin d'éliminer les spores de *Clostridium botulinum*. **Ce barème doit être validé avant toute mise en production par un organisme compétent**. Il est déterminé dans des conditions spécifiques (produit/température initiale/conditionnement/grammage/caractéristiques d'autoclave...).

Attention certains appareils sont dénommés abusivement « stérilisateur » alors qu'ils fonctionnent à pression ambiante, ils ne peuvent pas être utilisés pour des conserves non acides.

→ Stabilité des conserves

- Des conserves sont incubées ou étuvées (selon différentes température et durées normalisées), puis examinées. Même s'il ne permet pas de valider les barèmes de traitement thermique appliqués, ce test permet de surveiller l'absence de dérives dans la fabrication.

Comment valider vos barèmes de traitement thermiques ?

Ce barème doit être validé par un organisme compétent avant toute mise en production. Les Instituts techniques agro-industriels (ITAI) tel que CTCPA ainsi que les différentes organisations d'appui aux professionnels peuvent vous apporter leur expertise. Retrouver plus d'information sur les ITAI :
agriculture.gouv.fr/les-instituts-techniques-agro-industriels-leurs-expertises-au-service-des-entreprises

www.actia-asso.eu/liste-des-itai/

AOÛT 2025

MINISTÈRE
DE L'AGRICULTURE
ET DE LA SOUVERAINETÉ
ALIMENTAIRE

Liberté
Égalité
Fraternité

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.