

Cinq minutes pour tout vérifier avant de sortir la viande. Quand toutes les cases sont cochées, vous pouvez attaquer sereinement.

① Avant de sortir la viande

- ☐ Plan de travail nettoyé, mains lavées
Pas besoin de stériliser — juste propre.
- ☐ Balance allumée et tarée
Test rapide : une pièce de 1 € pèse 7,5 g.
- ☐ Sel non iodé sous la main
Vérifier la mention sur le paquet, parfois discrète.
- ☐ Contenant propre selon la méthode
Sac zip · plat couvert · bocal en verre · plat avec sel en excès.
- ☐ Étiquette avec date du jour et méthode
Papier + scotch + stylo indélébile. Précieux pour le suivi.

② Votre spot de séchage

- ☐ Thermomètre lu
Cible : 10 à 15 °C en cave · 4 à 6 °C au frigo.
- ☐ Hygromètre lu
Cible : 65 à 80 %. En dessous, ajouter un bol d'eau.
- ☐ Emplacement dégagé
Le morceau ne doit toucher ni paroi ni autre aliment.
- ☐ Circulation d'air présente
Un léger mouvement d'air suffit. Pas de ventilateur direct.
- ☐ Carnet de pesées prêt
Grille papier ou tableur. Noter le poids initial dès le jour 1.

③ Dosage 4/2/1 — les quantités déjà calculées pour vous

Un coup d'œil suffit : trouvez le poids de votre morceau, lisez les trois quantités. Pas besoin d'ouvrir le calculateur.

Poids de la viande	Sel (4 %)	Sucre (2 %)	Épices (1 %)	Cible –30 %	Cible –35 %
250 g	10 g	5 g	2,5 g	175 g	162 g
500 g	20 g	10 g	5 g	350 g	325 g
750 g	30 g	15 g	7,5 g	525 g	488 g
1 kg	40 g	20 g	10 g	700 g	650 g
1,25 kg	50 g	25 g	12 g	875 g	812 g
1,5 kg	60 g	30 g	15 g	1,05 kg	975 g
2 kg	80 g	40 g	20 g	1,4 kg	1,3 kg
2,5 kg	100 g	50 g	25 g	1,75 kg	1,62 kg
3 kg	120 g	60 g	30 g	2,1 kg	1,95 kg

Lecture : votre coppa pèse 1,5 kg → 60 g de sel, 30 g de sucre, 15 g d'épices. Fin du séchage entre 1,05 kg (–30 %) et 975 g (–35 %).

Vous observez quelque chose d'inattendu sur votre morceau ? Trouvez la situation ci-dessous, lisez l'action en trois lignes.

Moisissures : lire la couleur

✓ Moisissure **BLANCHE** duveteuse

Bon signe. C'est le *Penicillium*, il protège la surface. On peut la laisser, ou l'essuyer au chiffon imbibé de vinaigre blanc si on préfère un aspect net.

⚠ Moisissure **VERTE** ou **BLEUE** localisée

À traiter. Chiffon propre imbibé de vinaigre blanc, frotter la zone. Surveiller 48 h. Si ça ne repousse pas, le morceau est sauvé.

✗ Moisissure **NOIRE** étendue, ou odeur anormale

On jette. Rare si les règles de base ont été respectées. Pas de tentative de rattrapage, pas de débat. Recommencer avec une autre pièce.

Conditions de séchage : ce n'est pas dans la cible

Température > 18 °C

Trop chaud, risque de développement bactérien. Déplacer vers un spot plus frais (cave, bac à légumes du frigo). Si impossible, raccourcir le séchage en acceptant une viande plus souple.

Température < 3 °C

Trop froid, le séchage s'arrête. Pas dangereux, mais stérile. Remonter la température ou patienter pour un séchage très long (plusieurs mois).

Humidité > 85 %

Trop humide, risque de moisissures indésirables et de surface gluante. Ventiler la pièce, ou déplacer dans un spot plus sec. Surveiller la surface.

Humidité < 55 % — ou surface dure après 3-4 jours

Croûtage. La surface sèche trop vite, le cœur reste humide. Emballer 48 h dans un torchon propre ou un sac papier pour rééquilibrer.

Oublis et incertitudes

J'ai oublié la date de salage

Oublier la balance, pas le calendrier.
La règle universelle : fin de séchage entre -30 % et -35 % du poids initial. Si le poids initial a été noté, on peut continuer à l'aveugle sur la date.

Sel nitrité : en ai-je besoin ?

Trois conditions pour oui : grosse pièce (> 2 kg), séchage long (> 6 semaines), ou conditions instables. Sinon non nécessaire — la formation fonctionne au sel ordinaire.

La seule règle qui tranche : c'est la balance qui décide, pas le calendrier.
Entre -30 % et -35 % de perte de poids initial, c'est prêt.