

Trois questions, une action

| De quelle couleur est-ce que vous voyez sur votre viande ? |                                      |                                      |
|------------------------------------------------------------|--------------------------------------|--------------------------------------|
| BLANC<br>duveteux                                          | VERT<br>ou BLEU                      | NOIR étendu<br>ou odeur suspecte     |
| LAISSER<br>ou essuyer au vinaigre                          | TRAITER<br>au vinaigre, observer 48h | ÉCARTER<br>sans hésiter, sans goûter |

Les trois cas en images

| BLANC DUVETÉUX                                                                                                                                                                                                                                                      | VERT OU BLEU                                                                                                                                                                                                                                                                              | NOIR ÉTENDU OU ODEUR                                                                                                                                                                                                                   |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                                                                                                   |                                                                                                                                                                                                        |                                                                                                                                                    |
| <p><b>Ce que c'est :</b> Penicillium, champignon naturel omniprésent dans les caves. Forme une croûte protectrice qui ralentit le dessèchement et enrichit les arômes.<br/>→ <b>Laisser tranquille, ou essuyer au vinaigre blanc</b> si l'abondance gêne l'œil.</p> | <p><b>Ce que c'est :</b> Aspergillus ou Penicillium chromatogène. Traitable au vinaigre tant qu'elle reste en surface. Plus c'est étendu, plus il faut insister.<br/>→ <b>Frotter au vinaigre blanc pur. Observer 48 h. Insister plusieurs fois</b> si la surface est très colonisée.</p> | <p><b>Ce que c'est :</b> tache noire sur plus de 5 cm, ou odeur aigre, ammoniacale, putride. Rare si les règles de base sont respectées.<br/>→ <b>Jeter. Ne pas goûter pour vérifier. Votre nez est votre meilleur instrument.</b></p> |

Le geste vinaigre — 3 étapes

|                                                                          |                                                                       |                                                                 |
|--------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------|
| <b>1</b> Chiffon propre imbibé de <b>vinaigre blanc pur</b> (non dilué). | <b>2</b> <b>Frotter fermement</b> la zone concernée, sans l'épargner. | <b>3</b> <b>Sécher</b> avec un papier absorbant. Observer 48 h. |
|--------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------|

|                                                                                                                 |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Une moisissure blanche n'est PAS une erreur — c'est votre cave qui fait son travail.                            |
| Une tache verte n'est PAS une catastrophe — c'est un incident courant, réversible en deux minutes.              |
| Une odeur de charcuterie séchée = viande saine. Fiez-vous à votre nez : il sait reconnaître ce qui est mauvais. |

Les paramètres idéaux

| PARAMÈTRE         | TROP BAS | IDÉAL      | TROP HAUT |
|-------------------|----------|------------|-----------|
| Température       | —        | 10 – 15 °C | > 18 °C   |
| Humidité relative | < 60 %   | 65 – 80 %  | > 85 %    |

< 60 % HR : risque de croûtage — ajouter un bol d'eau à côté de la viande. > 85 % HR : risque de moisissures non désirées — améliorer la ventilation. > 18 °C : arrêter le séchage naturel, passer au frigo.

Les quatre gestes qui changent tout

|                                                                                                                                                 |                                                                                                                                          |                                                                                                                                                                                        |                                                                                                                                                       |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p><b>1 · L'HYGROMÈTRE VISIBLE</b></p> <p>15 € suffisent. À placer à côté de la viande, pas au plafond. Un coup d'œil quotidien — pas plus.</p> | <p><b>2 · L'AÉRATION MESURÉE</b></p> <p>10 minutes par heure suffisent. Un courant d'air léger, jamais un vent direct sur la viande.</p> | <p><b>3 · LA ROTATION DES PIÈCES</b></p> <p>Tous les 5 à 7 jours, permuter les positions : ce qui était au fond passe devant, ce qui était en bas monte. Le séchage s'homogénéise.</p> | <p><b>4 · LE CHOIX DE LA SAISON</b></p> <p>Grosses pièces : octobre à mars. Petites pièces : toute l'année au frigo. Éviter juillet-août en cave.</p> |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

Le calendrier de votre spot

|                | JAN | FÉV | MAR | AVR | MAI | JUIN | JUIL | AOÛT | SEPT | OCT | NOV | DÉC |
|----------------|-----|-----|-----|-----|-----|------|------|------|------|-----|-----|-----|
| Cave naturelle | ✓   | ✓   | ✓   | ✓   | ✓   | ✗    | ✗    | ✗    | ✗    | ✓   | ✓   | ✓   |
| Frigo          | ✓   | ✓   | ✓   | ✓   | ✓   | ✓    | ✓    | ✓    | ✓    | ✓   | ✓   | ✓   |

Vert = conditions favorables. Rouge = trop chaud, passer au frigo ou attendre. La cave est pour les grosses pièces ; le frigo pour les petites, toute l'année.

“ Chaque production est une information. Aucune n'est perdue — même les ratés. ”

Module 7 — Diagnostic & autonomie