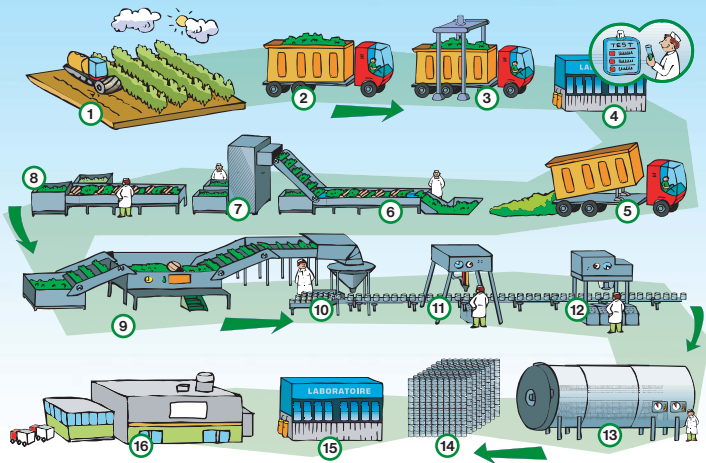


L'appertisation

Procédés de fabrication de conserves

d'aucy
CULTIVE LA VIE



① Récolte ② Arrivée à l'usine en quelques heures ③ Pesée et prise d'échantillon pour déterminer la qualité des légumes
④ Analyse : une série de tests est effectuée ⑤ Déchargement ⑥ Lavage par flux d'air et dans des bains d'eau pour éliminer les débris
terreux, les feuilles... ⑦ Calibrage et découpage : selon la production, les légumes sont épluchés et/ou découpés puis calibrés (exemple :
haricots verts extra fins, très fins ou fins) ⑧ Séparation des déchets : dernière vérification qu'aucun débris ne subsiste et enlèvement des
légumes abîmés ou tachés ⑨ Blanchiment : les légumes sont immergés quelques minutes dans de l'eau bouillante
ou dans un bain de vapeur pour fixer la couleur ⑩ Remplissage : les légumes sont pesés et conditionnés dans
les boîtes, en fonction des différents formats ⑪ Jutage : un « liquide de couverture » ou une sauce vient recouvrir
les légumes. Ce jus participe à la conservation et à la cuisson des légumes. Il est composé exclusivement d'eau,
de sel, sans colorants ni conservateurs ⑫ Sertissage : la bonne conservation du légume dépend de l'étanchéité
du contenant. Une fois remplis, les boîtes sont serties afin de les fermer hermétiquement ⑬ Stérilisation et
refroidissement : les boîtes sont placées dans un stérilisateur ou un autoclave et soumises à des températures
supérieures à 100°C, sous pression. Ce procédé permet à la fois de cuire les aliments et de détruire les
micro-organismes et les toxines ⑭ Stockage et identification ⑮ Contrôles : tout au long de la chaîne, de
nombreux contrôles, manuels et automatisés, sont effectués ⑯ Sortie de l'usine, stockage dans de grands
entrepôts, puis expédition par camions chez les distributeurs, en fonction des commandes.

