

Fiche dialogue avec les clients

Justifier le recours aux conditionnements sous-vide en plastique

Dans le cadre l'alimentation, la question des emballages peut être un sujet polémique pour lequel les personnes s'énervent. Si une personne commence à vous interpeler de façon agressive, il est conseillé d'essayer avant tout de calmer la discussion, car aucun échange constructif ne peut avoir lieu avec une personne en colère. Si la personne refuse de revenir à une attitude plus pondérée, mieux vaut mettre un terme rapide à l'échange, quitte à lui demander de partir. Si d'autres personnes assistent à l'échange, elles auront tendance à prendre le parti de la personne restée calme et polie. A noter que ce conseil est valable pour tous les sujets polémiques.

Si la personne accepte un échange posé sur le recours aux emballages en plastique pour la distribution des viandes sous vide, voici quelques arguments que vous pouvez présenter :

- **Allongement de la durée de conservation des viandes**

Quand on découpe une viande, on enlève les couches superficielles de gras et de tissus conjonctifs qui entourent les muscles. Ainsi la viande se retrouve à nu et peut rapidement s'altérer, notamment par le phénomène d'oxydation (couleur qui vire au vert, odeur désagréable...)

Le sous-vide permet de limiter au maximum l'oxygène en contact avec les viandes, ce qui diminue drastiquement les risques d'oxydation. Ainsi les viandes sous-vides peuvent être conservées beaucoup plus longtemps que les viandes non conditionnées.

- **Meilleure hygiène des produits**

En découplant les viandes en atelier et en les conditionnant sous-vide immédiatement, leur hygiène est mieux maîtrisée. D'une part, la préparation en atelier permet de faire un seul produit à la fois, et donc limite les contaminations entre les produits eux-mêmes (ce qu'on appelle contaminations croisées). D'autre part le sous-vide va empêcher le développement de microorganismes qui ont besoin d'oxygène pour se développer, et va favoriser des bactéries positives, comme les bactéries lactiques, qui aident la viande à bien se conserver. Enfin, les viandes conditionnées sous-vide peuvent être manipulées beaucoup plus facilement, sans risquer de les contaminer, et sans contaminer les autres produits en contact direct ou par écoulement de jus.



- **Amélioration de la tendreté**

La viande fraîche, en particulier la viande de bœuf, s'attendrit avec le temps. C'est un phénomène naturel de ramollissement des fibres musculaires qu'on appelle la maturation. Selon les morceaux, plus on laisse la viande maturer à température de réfrigération longtemps, plus elle sera tendre (cf. scénette sur la tendreté). Ainsi le sous-vide permet d'améliorer le potentiel de tendreté des viandes, en allongeant leur durée de conservation et donc leur durée de maturation.

- **Réduction du gaspillage**

En permettant de conserver plus longtemps les viandes, en améliorant leur hygiène ainsi que leur tendreté, le sous-vide permet de réduire le gaspillage de viandes fraîches aux différentes étapes de conservation des produits. Il permet même de congeler dans de meilleures conditions, limitant les pertes liquides dans le congélateur et protégeant la viande des "brulures" que peut causer le froid en surface des produits.

Enfin, chaque pratique de vente directe a ses spécificités et ses contraintes d'organisation (découpe à jour fixe, fonctionnement par colis, impossibilité d'avoir un comptoir artisanal...). N'hésitez pas à expliquer ces aspects à vos clients car cela les aidera à comprendre ce qui motive certains de vos choix qui peuvent les étonner, dont le recours à des emballages plastiques, même en agriculture biologique.

Partenaires du projet VICTOR – Viandes en circuits courts :

Institut de l'Élevage, IFIP – Institut du Porc, Oniris, CERD, Chambres d'Agriculture France, Chambre Départementale d'Agriculture des Ardennes, Chambre Départementale d'Agriculture du Cantal, Chambre Départementale d'Agriculture du Puy de Dôme, Chambre Départementale d'Agriculture des Vosges, Chambre d'agriculture de région Pays de la Loire, EPL Agro de la Meuse, EPLEFPA de Mirecourt

Avec le soutien des RMT Alimentation Locale, Travail en Agriculture et Filarmoni

Cette étude a été réalisée avec la contribution financière du Compte d'Affectation Spéciale « Développement Agricole et Rural » du Ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation, projet CASDAR n°21AIP4000474 VICTOR.

