

Un produit cru surgelé une fois cuit peut-il être de nouveau surgelé ?

Réponse apportée le 03/04/2011 par PARIS Bpi – Actualité, Art moderne, Art contemporain, Presse. Modifié le 24/10/2015

La Cité de la Santé nous a transmis votre question. Pour y répondre, j'ai consulté un ouvrage de notre collection :

Guide de la congélation : produits et plats cuisinés /

Dezavelle, Jean-Pierre

Lucerne (Suisse) : Dormonval Ingersheim : [diff.] SAEP, 2005

Collection : Delta 2000

Présente toutes les informations nécessaires pour se servir au mieux d'un congélateur et de produits congelés. Sont abordés la modification des aliments par le froid, le matériel, la durée de conservation, la décongélation, la congélation produit par produit (légumes, fruits, viandes, poissons et crustacés). Avec des recettes de viennoiseries, gâteaux, plats cuisinés... à mettre au congélateur.

Sujets : Cuisine (aliments surgelés), Aliments surgelés

De cette lecture ressortent plusieurs éléments :

– avec les congélateurs domestiques, vous ne surgelez pas, vous congelez : le procédé est plus lent et moins froid et n'a donc pas les mêmes effets que la surgélation sur les produits (p. 4-5).

« Le froid ne détruit jamais les microbes. Seule la prolifération microbienne est stoppée à une température inférieure ou égale à -18°C, et la moindre remontée en température est tout à fait favorable à la reprise de cette prolifération ». Lorsque vous congelez, « la pénétration du froid est faible et lente, la température n'est pas suffisamment basse pour arrêter les réactions de dénaturation microbiennes. » (p. 5)

Ainsi, les bactéries présentes initialement dans le produit surgelé se multiplient de façon exponentielle une fois réchauffées, et seraient donc beaucoup plus nombreuses qu'au départ lors de la congélation qui suivrait.

– En conséquence, la recongélation d'un aliment décongelé est interdite **« sauf si ces aliments, initialement crus, sont spécialement mis en œuvre pour la confection de mets destinés à être congelés. Dans ce cas, et dans ce cas seulement, la recongélation est possible »** (p. 17) Il ne faut par contre pas congeler des restes, dont les conditions d'hygiène ne sont pas aussi bonnes, mais uniquement des produits spécialement préparés.

Il semble donc que la recongélation d'un produit surgelé décongelé puis cuit ne soit possible que dans des parfaites conditions de préparation (hygiène, température de cuisson suffisamment élevée) suivies immédiatement d'un conditionnement dans un emballage parfaitement propre et fermé, et d'une mise au froid. Si la température de cuisson n'est pas assez élevée, si le plat reste ensuite trop longtemps à refroidir à température ambiante, les bactéries dangereuses « réveillées » et multipliées par la décongélation ne sont pas supprimées.

Ce sont donc des conditions d'hygiène très rigoureuses qui doivent être réunies, sinon la recongélation est absolument interdite car potentiellement très dangereuse.
Dans le doute, il est impératif de s'abstenir.

Le **Partenariat canadien pour la salubrité des ingrédients** expose bien les risques et les conditions d'hygiène et de température :

- Fiche sur [les toxi-infections alimentaires](#)
- [Thermoguide : frais c'est meilleur](#)
- [Fiche sur la cuisson sécuritaire](#)

Cordialement,

Eurêkoi – Bpi (Bibliothèque publique d'information)

<http://www.bpi.fr>

[Accueil](#)