

Tableau des durées de congélation pour la viande, les produits carnés, la volaille et le gibier

Morceau de viande	Type	Durée de conservation (mois)*	Préparation	Conseils
Rôti, bouilli, steak, escalope, côtelette, ragoût, émincé	Bœuf Veau Agneau Cheval	6 – 8	Retirer si possible le gras et les os. Congeler la viande émincée éventuellement en portions adaptées à un repas.	
	Porc Cabri Lapin	4 – 6		
Viande hachée	Bœuf Veau Porc	2 – 3	Congeler assaisonnée ou non en petites portions. Former éventuellement en steaks ou rôtis hachés.	
Abats		1 – 2	Parer et congeler en petits morceaux.	
Paupiettes	Bœuf Veau	2 – 3 2 – 3	Farcies, en mettre plusieurs dans un sachet.	Séparer les paupiettes en les enrollant chacune dans du film alimentaire.
Aliments fumés: travers, palette, jambon, lard	Porc	3	Viande crue	
Gibier	Lapin Chevreuil	2 – 3	Découper en morceaux prêts à cuire. Pour les civets, congeler la viande crue, non marinée, marinée ou cuite.	Pour les civets, mettre la viande décongelée dans la marinade.
Poulet		2 – 4	Prêt à cuire, coupé éventuellement en morceaux	
Saucisses à rôtir	Veau Porc	4 4	Faire blanchir la viande crue deux fois brièvement et sécher.	
Boudins et foies		Ne pas congeler	Faire blanchir la viande crue deux fois brièvement et sécher.	
Saucisses, p. ex.: saucisses de porc, Schübli, saucisses de Vienne, saucisses de langue, etc.		2 – 4	Emballées fraîches	

* La durée de conservation vaut pour la viande sous vide.

Conseil: La mise sous vide empêche la brûlure de congélation et le dessèchement de la viande sur les couches superficielles. C'est la raison pour laquelle il est préférable de congeler la viande sous vide. Au besoin, la viande peut également être enveloppée dans une feuille de papier d'aluminium ou dans un sac de congélation. Cependant, elle ne se conserve pas plus de 3 – 4 semaines au congélateur.