

Synthèse sur les méthodes alternatives pour le nettoyage et la désinfection dans les ateliers de préparation des viandes

 **Financeur**
INAPORC

 **Contact**
bastien.fremaux@ifip.asso.fr

CONTEXTE ET OBJECTIFS

La nécessité de réduire les coûts associés aux opérations de nettoyage et désinfection et la prise en compte des contraintes environnementales, imposée par la réglementation, poussent les industriels de l'agroalimentaire, dont ceux de la viande, à se tourner vers d'autres alternatives.

Aujourd'hui, les pistes d'amélioration pour répondre au mieux à l'équation du nettoyage-désinfection passe par trois axes de travail.

RÉSULTATS

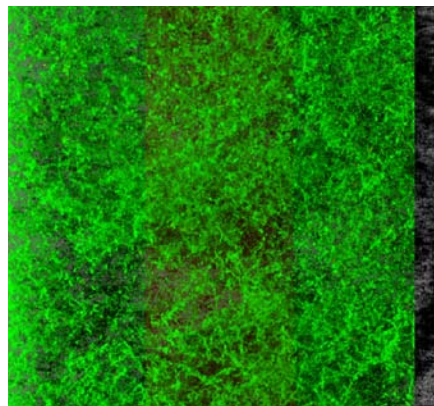
Le premier axe repose sur l'utilisation de nouvelles substances ou méthodes en adéquation avec les contraintes économiques et environnementales imposées, mais sans perte d'efficacité. Des solutions techniques efficaces existent.

Le choix pour le professionnel d'intégrer l'une ou l'autre de ces méthodes pour renforcer son processus de nettoyage et désinfection sera directement fonction de l'application visée, sachant que ce choix devra être étayé par des études de performances in situ.

Parmi les méthodes de nettoyage, les solutions enzymatiques, les ultrasons et la vapeur sèche sont parmi les plus performantes, tant du point de vue de leur efficacité que de leur praticité et applicabilité en industrie carnée.

Pour la désinfection, la majorité des méthodes référencées dans cette synthèse sont intéressantes pour la filière, mais leur utilisation est encore freinée par :

- un vide réglementaire en Europe, c'est par exemple le cas des bactériophages, de l'eau électrolysée acide ou encore des procédés d'oxydation avancée,
- par des besoins d'ingénierie et de développement supplémentaire, c'est notamment le cas de la lumière pulsée ou de la technologie plasma.



Biofilm d'une souche de Salmonella Derby formé à la surface d'un polymère

Le second axe repose sur la conception hygiénique des surfaces et des équipements.

En effet, l'une des priorités est de maîtriser les problématiques de nettoyage dès la conception des équipements afin de disposer de machines facilement nettoyables.

L'EHEDG pour « European Hygienic Engineering and Design Group », milite pour que les industriels de l'agroalimentaire, et notamment du secteur viande, se sentent de plus en plus concernés par la démarche.

Enfin le dernier axe repose sur le développement du nettoyage en place pour les systèmes de production ouverts (tapis convoyeurs nettoyés en cours de production à la vapeur sèche par exemple). Ceci constitue une voie prometteuse pour accroître l'efficacité et la traçabilité, via des systèmes informatisés d'autocontrôle en ligne, du nettoyage.

VALORISATION

Formations et interventions

- Formation « Maîtriser le nettoyage et la désinfection en atelier d'abattage-découpe et de charcuterie »

Publications

- Rapport Inaporc

Autres transferts

- Expertises,
- Prestations,
- Animation de groupes de travail,
- Appui aux entreprises...

