



Fiche 2

# Tester l'efficacité de nouvelles technologies de nettoyage-désinfection

## Contexte et objectifs

Cette étude a pour objectif de recenser les **technologies innovantes** qui peuvent répondre aux spécificités de l'industrie de la viande pour le nettoyage-désinfection quotidien des outils.

Les industriels doivent aussi répondre aux attentes sociétales concernant l'environnement et la **maîtrise des consommations d'énergie** d'une part et en eau d'autre part.

L'étape de **nettoyage-désinfection** fait appel à des techniques utilisant des agents chimiques et une forte consommation d'eau.

Des techniques sans utilisations d'agents chimiques (vapeur, enzymes,...) ou permettant une réduction de la consommation d'eau voire **sans apport d'eau** (UV) peuvent répondre à ces contraintes. Cependant leur application et **leur efficacité en condition industrielle** sont à mesurer.

## Résultats

Après un rappel des évolutions de la législation concernant les produits chimiques utilisés en industrie, les techniques disponibles ont été répertoriés par une étude bibliographique sur leur application en industrie d'abattage-découpe d'une part et par une prospection auprès des fabricants de produits et de matériels de nettoyage désinfection d'autre part.

Puis, une analyse de faisabilité pour chacune des techniques est menée.

Enfin, les méthodes retenues : **la vapeur sèche et l'eau électrolysée**, ont fait l'objet d'évaluation de leur efficacité en condition industrielle. Les résultats aussi bien en ATP que pour les boîtes contacts sont non satisfaisants.

Cependant, les industriels de l'abattage-découpe de porc disposent avec la vapeur sèche d'une méthode de détergence efficace pour traiter des **matériels** spécifiques (évaporateurs en frigo, moteur de convoyeur,...).

Les **solutions enzymatiques** utilisées ponctuellement permettent de lutter contre la formation de **biofilm**.

Les solutions enzymatiques exigent par contre un **strict respect des consignes de sécurité** lors de leur manipulation. Les risques pour le personnel peuvent s'avérer rédhibitoire. La méthode avec **l'eau ozonée** devra faire l'objet de test en condition industriel car les gains attendus en consommation d'eau et de temps d'application peuvent intéresser les abatteurs-découpeurs de porc.

Les méthodes innovantes ne doivent pas altérer l'efficacité de cette étape.

En effet, les abatteurs-découpeurs ont pour première exigence de **garantir la sécurité alimentaire de leur produit**.

## Partenariats et collaborations

Société Ocène et Biolyte

## Financier

FranceAgriMer

## Contact

Alain Leroux  
alain.leroux@ifip.asso.fr

## Valorisations

### Formations

Restitutions des résultats lors de formations des responsables qualité d'entreprise d'abattage et de découpe de porc.

