

Marie Morin traite l'air de ses ateliers à l'ozone



UNE DIFFUSION RÉGULÉE EN AUTOMATIQUE

- 1 L'ozone est diffusé dans les ateliers par l'intermédiaire de buses fixées au plafond, ainsi que dans les équipements de conditionnement.
- 2 L'ozoneur permet de transformer l'oxygène de l'air en ozone sous l'effet d'une décharge électrique.
- 3 La diffusion d'ozone est régulée en automatique grâce à un répartiteur situé à côté de l'ozoneur.

HYGIÈNE ▶ Le spécialiste des desserts laitiers haut de gamme a installé un système d'ozonation de l'air dans les salles de fabrication et conditionnement.

Installée à Quessoy dans les Côtes-d'Armor, Marie Morin s'est spécialisée dans les desserts haut de gamme pour lesquels les atouts clés sont la qualité et les recettes traditionnelles. Exemple avec la référence phare, la mousse au chocolat « à l'ancienne », dont la fabrication est réalisée à froid, en suivant différentes étapes : mélange des ingrédients (chocolat, œufs battus en neige...), dosage-remplissage dans des pots en verre, operculeur puis passage pendant deux heures en cellules de refroidissement. « Nous avons basé notre positionnement sur des produits très qualitatifs avec des recettes assez simples », précise Éric Morin, directeur général. Les produits sont donc préparés sans ajout d'additif, ni traitement thermique, ce qui les

rend particulièrement sensibles aux contaminations. « Et il nous est arrivé d'avoir quelques soucis de développement de moisissures ou de levures sur nos produits », souligne encore Éric Morin. À la suite d'une rencontre sur un salon professionnel avec Alphatech qui commercialise des systèmes de traitement d'air par l'ozone, l'entreprise décide d'expérimenter cette technologie. « Nous avons opté pour l'ozone après des tests de surface concluants sur une partie des machines », précise le directeur général.

Gestion automatique de la diffusion
L'usine est déjà dotée d'une centrale de traitement d'air avec des filtres gravimétriques et opacimétriques, et l'ozonation est réalisée en complément dans les ateliers. L'installation

réalisée par Alphatech comprend un ozoneur (Ozonix-Suez) relié à un automate qui gère le système de répartition installé dans les combles. Agent d'oxydation puissant, l'ozone est diffusé au travers de buses de pulvérisation fixées dans les plafonds des salles concernées selon des concentrations et des horaires programmés. L'ozonation des locaux a lieu pendant la nuit (de 20 heures à 4 heures du matin) à forte concentration et pendant la journée à très faible concentration, en respectant les valeurs moyennes d'exposition maximales autorisées. Douze buses ont ainsi été installées dans l'atelier de fabrication et de conditionnement des desserts, et quatre autres dans la salle de production des yaourts. L'air des couloirs attenants est aussi traité. Pendant la fabrication, l'ozone est également diffusé dans les trois machines de conditionnement des desserts. « Et après une année de traitement, nous avons réussi à maîtriser le risque de contamina-



Gericke

Installations et équipements pour produits en vrac

7, rue Guy Moquet - 95100 Argenteuil [France]
Tél. : +33 (0)1 39 98 29 29 - Fax : +33 (0)1 39 82 29 74
www.gericke.net
E-mail : gericke-france@gericke.net



CONCEPTION ET RÉALISATION D'INSTALLATIONS CLÉS EN MAIN

Procédés de dosage, mélange, transport pneumatique, tamisage, désagglomération, stockage pour pulvérulents et granulés



Situé près de Saint-Brieuc, le site s'étend sur 2 000 m². Une extension de 1 200 m² est prévue cette année.

tion », remarque Éric Morin. Enfin, un contrôle de la concentration d'ozone est effectué en permanence par un détecteur monogaz doté d'une alarme pour vérifier que le seuil de sécurité n'est pas dépassé.

Yaourts et desserts gourmands

Pour l'heure, l'entreprise créée en 1994 par Alain et Marie Morin et aujourd'hui dirigée par leurs fils Bruno et Éric tandis que le cadet David a créé une filiale au Canada, entend bien poursuivre son développement. Installée dans de nouveaux locaux en 2003, Marie Morin a déjà effectué deux agrandissements en 2005 et 2009, et en prévoit un troisième en 2012. Et le rythme des lancements de produits ne faiblit pas. Après le

yaourt au lait de bufflonne présenté au Sial en 2010, l'entreprise propose désormais un cheesecake au caramel beurre salé et des yaourts bio en pots de 140 grammes. Les emballages ont été redessinés en 2011 pour mieux valoriser les produits. L'entreprise, qui a déjà une activité en marques de distributeur, souhaite aussi se développer en restauration hors foyer et a investi dans un surgélateur pour pouvoir proposer des gammes adaptées.

ISABELLE GATTEGNO



La mousse au chocolat « à l'ancienne » est la référence phare. Une vingtaine de produits complète la gamme (Crèmes, clafoutis, tiramisù...) dont le dernier-né est le cheesecake au caramel beurre salé.

EN BREF

CTCPA PRÉ-AUDIT FDA

Le Centre Technique de la Conservation des Produits Agricoles (CTCPA) propose d'accompagner les entreprises qui exportent des produits approuvés aux États-Unis et qui seront inspectés prochainement par la FDA. Ce pré-audit permet de valider que le procédé établi garantit la sécurité sanitaire du produit dans un conditionnement donné. Il comprend notamment une cartographie d'autoclave et la validation des barèmes.

ROCKWELL AUTOMATION ACHAT DE LEKTRONIX

Lektronix, dont le siège est à Cannock au Royaume-Uni, fournit des services de maintenance et pièces détachées pour les produits d'automatisme industriel.

CITÉ DU VÉGÉTAL ACCUEIL DE LA PLATE-FORME ÉCO-EXTRACTION

Prévue en 2012 à Valréas, la Cité du Végétal va accueillir sur 7 000 m² une pépinière d'entreprises ainsi que la plate-forme d'éco-extraction Green de l'université d'Avignon, portée par France Éco-Extraction. Objectif : développer de nouveaux ingrédients naturels et des procédés durables répondant aux principes de la « chimie verte ». Cette plate-forme rassemblera des équipements pilotes semi-industriels fondés sur différentes technologies : extraction assistée par micro-ondes, ultrasons, extrusion, eau subcritique, flash détente, détente instantanée contrôlée, champs électriques pulsés... France Éco-Extraction est née du rapprochement des pôles de compétitivité Pass, Peifl et Trimatec.