

Langloys désinfecte

Les établissements Langloys, installés dans l'Ain et spécialistes de la soupe, du saumon et du sushi, ont opté pour un traitement de l'air et de l'eau à l'ozone.

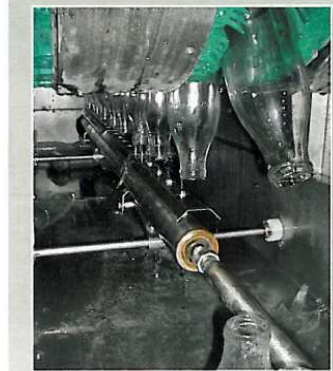
Depuis sa rencontre avec un opérateur spécialisé sur un salon professionnel, Christian Langloys, gérant des établissements éponymes, a été conquis. Ses deux sites industriels de Ceyzeriat (01) traitent intégralement leur eau et leur air à l'ozone. « De l'atelier aux aires de stockage et des vestiaires aux bureaux, ce traitement nous assure d'une absence de contamination dans les zones de production ; d'une réduction de la dépense en produits chimiques pour le nettoyage ; d'une absence d'odeur partout, (ce qui n'est pas rien dans notre secteur) et nous offre une possibilité de rallonger les DLC. C'est particulièrement appréciable maintenant que nous travaillons le sushi. Mais c'est aussi parfait pour les légumes que nous préparons l'été pour les brochettes par exemple. Tranchés puis lavés à l'ozone, ils conservent une coupe nette, sans oxydation, en attendant d'être assemblés ».

Langloys

Dirigeant : Christian Langloys
Chiffre d'affaires : 7 millions d'euros
Activité : saumon, sushi et soupes
Effectif : 35

Pour Christian Langloys, les bénéfices sont clairs. C'est d'ailleurs lui qui a initié la création d'Alpha Tech, qui assure désormais la distribution du matériel espagnol dans l'Hexagone. Et l'ozone est désormais omniprésent chez lui. Des générateurs assurent le traitement de l'air, tandis que d'autres, plus conséquents, traitent l'eau qui permet notamment de nettoyer les outils, les bacs, les sols... Les couteaux sont quant à eux rangés après usage dans des armoires désinfectantes-stérilisantes... à l'ozone. Partout, des buses de plastique transparent de quelques millimètres de diamètre apparaissent régulièrement au plafond. Elles permettent d'impulser de l'air traité en provenance directe du générateur.

Certains postes spécifiques ont par ailleurs été modifiés ou créés. Dans le site dédié au saumon fumé par exemple (et depuis plus récemment au sushi) une machine a été conçue pour rincer les filets, après l'opération de salage, à l'eau ozonée. Dans l'autre site, spécialisé dans la fabrication de soupe, les bouteilles de verre vides, à peine déstockées, sont entraînées dans une ancienne souffleuse d'air qui projette désormais à l'intérieur, de l'eau ozo-



■ La souffleuse d'air a été transformée pour pouvoir injecter dans les bouteilles vides, tout juste mises en ligne, de l'eau traitée à l'ozone. La qualité des analyses microbiennes en sortie justifie ce choix.

née afin de les débactériser avant le remplissage.

« Autre avantage, conclut le gérant, ces appareils ne nécessitent quasiment pas de maintenance. Il faut juste changer une ampoule à peu près une fois par an. »

Dominique GUILLOT

Dans l'atelier consacré à la fabrication des soupes, le générateur d'eau ozonée est installé à proximité de la machine qui traite les bouteilles vides, dès leur mise en ligne.

L'OZONE FAIT DES ÉMULES

Le traitement de l'air et de l'eau n'est pas l'apanage de l'ozone, mais certaines entreprises le proposent comme l'une de leurs solutions : Lenntech, Hidritec, Tréma, Ozone.ch...

à l'ozone avec Alpha Tech



■ Dans l'ensemble des sites, des buses de plastique ont été déroulées dans les doubles plafonds. Elles sont reliées au générateur d'ozone et permettent de diffuser un air traité dans les pièces où elles arrivent.



■ Deux générateurs sont installés de l'autre côté des murs de l'atelier dédié au saumon et au sushi. Indépendants, l'un traite l'air et l'autre l'eau, en remplissant un stock tampon.



■ Après les opérations de salage, les saumons sont rincés via des buses qui diffusent de l'eau traitée à l'ozone. Ce lavage retire le sel, débactérise et permet d'allonger la DLC.

LA « DÉCHARGE COURONNE » D'ALPHA TECH

« Cette technique est très employée dans la viande, mais aussi dans les sites de transformation du thon en Espagne notamment », rappelle Yann Chevelu, attaché commercial pour Alpha Tech. L'ozone est utilisé pour le traitement de l'eau à grande échelle (dans les métropoles par exemple), mais en effet aussi dans l'agroalimentaire, avec l'ozonisation d'ateliers et de chambres froides ou le lavage de produits alimentaires. Le mécanisme d'action repose sur le principe de l'oxydation catalytique qui détruit brutalement la structure des substances organiques. La technique proposée par Alpha Tech, dite de la « décharge couronne », recourt à l'utilisation de deux électrodes soumises à une différence de potentiel : la circulation d'air entre ces électrodes permet la production d'ozone. Il est alors possible d'épurer l'air des bactéries, virus, champignons tels que : *Escherichia coli*, *Staphylococcus aureus*, *Legionella pneumophila*, *Aspergillus*, *Rotavirus*... Cette liste est non exhaustive et comprend des salmonelles et autres listériés.

Alpha Tech

Dirigeant : Jean-Marc Chevelu
Chiffre d'affaires : 1 million d'euros (objectif 2009)
Effectif : 5
Activité : vente et conseil en matériel de traitement de l'eau et de l'air par l'ozone.

Consemar Ozono, qui fabrique en Espagne les équipements commercialisés par Alpha Tech propose, outre une gamme d'armoire désinfectantes-stérilisantes, du matériel pour traiter l'eau (conçu pour l'hygiène alimentaire - HACCP) et pour l'air.

Respiré en grande quantité, l'ozone peut-être toxique. L'émission d'ozone de tous ces outils se situe donc en dessous des normes fixées en France (240 µg/m³ pendant un maximum de 3 heures consécutives).

L'air de l'ensemble de l'atelier sushi et saumon est traité à l'ozone.

