

→ Les industries agroalimentaires évoluent vers une plus grande automatisation et complexité de leurs lignes de production. Un recours à des outils plus technologiques et plus sensibles, qui doivent être nettoyés avec un soin extrême par les entreprises spécialisées.

EXTERNALISATION DU NETTOYAGE

La complexité des outils nécessite plus de ressources



Le groupe GSF réalise plus de 10 % de son chiffre d'affaires dans le secteur de l'agroalimentaire et investit de façon très soutenue en recherche et développement. (Photo GSF)

L'industrie agroalimentaire représente un secteur d'activité important pour le groupe GSF qui réalise plus de 10 % de son chiffre d'affaires sur ce segment. Pour Franck Demézières, responsable du pôle agroalimentaire du groupe, le nettoyage d'une ligne de production fait partie intégrante du process de fabrication.

« Nos équipes interviennent en général dans les créneaux libérés par les opérateurs de production sur les lignes ou dans les ateliers. C'est vrai dans le secteur de la viande où les productions se font en 1 ou 2x8. Dans le sec, nous travaillons le plus souvent en fin de semaine pour les remises en état. À quelques exceptions près, comme le nettoyage à la vapeur des convoyeurs qui peut être automatisé, il n'est pas possible de nettoyer l'outil alors qu'il est en production. Chaque secteur d'activité dans l'agroalimentaire – et même chaque client – a des exigences différentes propres à son process même si nous appliquons globalement les mêmes protocoles » note Franck Demézières qui enregistre une progression d'activité régulière.

**Franck Demézières, responsable agroalimentaire GSF**

« Le risque zéro n'existe pas, aussi notre rôle est-il de respecter scrupuleusement le cahier des charges du 1^{er} janvier au 31 décembre tout en continuant de progresser et d'accompagner nos clients. Comme nous le faisons aujourd'hui par exemple en proposant des protocoles adaptés pour l'élimination des allergènes alimentaires. L'enjeu consiste à fiabiliser la prestation dans un environnement très dynamique : la réglementation se durcit, les audits et contrôles se multiplient, et le nombre des matières actives chimiques disponibles diminue. Par ailleurs, la sensibilité des outils de mesure et de contrôle réduit de façon régulière les seuils de détection. Chaque fois que l'on va baisser ces seuils, il nous faudra multiplier de façon exponentielle les ressources à mobiliser. » ■



Sécurité des aliments

DES MACHINES TOUJOURS PLUS COMPLEXES

Les donneurs d'ordres sont dans une dynamique d'externalisation qui s'accompagne d'une automatisation croissante des outils. Dans l'industrie de la viande, des produits élaborés par exemple, l'automatisation des process gagne du terrain avec la présence de machines plus complexes, souvent plus compliquées à nettoyer. Alors que l'industriel va réduire le nombre d'opérateurs sur la ligne – parfois de moitié – le nettoyage nécessite souvent plus de ressources et de compétences humaines pour l'entreprise de propreté.

« Cette demande exige également une plus grande expertise de la part de nos équipes sur site. Beaucoup de machines sont conçues sur mesure et nécessitent une attention particulière. Nous ne positionnons pas directement de nouveaux agents sur ce type de prestations. Ils doivent, au préalable, apprendre à connaître et à appréhender ce nouvel environnement qui nécessite des démontages complexes, de bien connaître les points critiques d'un point de vue technique par rapports aux protocoles et à l'utilisation du matériel, mais aussi en terme de sécurité. Nous sommes dans un environnement à risque qui exige de nos salariés une très bonne connaissance et un respect des règles de sécurité. Mais la clé de la réussite passe également par l'encadrement et l'accompagnement qui jouent un rôle essentiel » conclut le responsable du groupe GSF.



Accédez directement à la vidéo de présentation de ces nouveaux protocoles. (Photo GSF)



Un protocole de tests très rigoureux a été mis au point par Actalia et GSF pour valider les méthodes proposées. (Photo GSF)

Innovation CFA 2018

Des protocoles dédiés à l'élimination des allergènes alimentaires

Les allergies alimentaires qui touchent aujourd'hui entre 10 et 25 % des enfants et 10 % des adultes, pourraient, selon l'OMS, en concerner deux fois plus dans les vingt ans qui viennent. « Les industriels qui travaillent avec des matières premières susceptibles de provoquer des allergies alimentaires ont généralement deux options : soit mettre en place des lignes de production distinctes et séparer de façon systématique les produits allergènes des autres, soit procéder à un nettoyage complet de la ligne entre chaque production pour limiter le risque de contamination » détaille Olivier Couraud, ingénieur IAA pour le groupe GSF. Cette dernière option contraint généralement les industriels à préciser sur l'emballage de leurs produits finaux qu'il peut contenir des traces de substances allergènes (fruits à coques, poisson, gluten, crustacés, etc.). La difficulté aujourd'hui pour l'industrie agroalimentaire et ses prestataires de nettoyage réside dans la complexité à éliminer tout résidu d'allergène et à pouvoir le garantir aux consommateurs. Il s'agit à la fois d'un enjeu de santé publique et d'un enjeu économique. Pour mémoire, le chiffre d'affaires des produits sans allergènes en France s'élevait déjà à 215 millions d'euros en 2016, et le marché mondial des produits sans gluten à 3,6 milliards d'euros en 2014 (65 M€ en France en 2016). « La préoccupation liée aux allergènes ne fera qu'augmenter dans le temps, c'est pour cette raison que nous avons voulu étudier de façon très poussée ce type de contamination afin de proposer des protocoles de nettoyage qui pourront garantir aux industriels et aux consommateurs l'absence d'allergène dans le produit fini. Pour mener à bien ce travail nous nous sommes rapprochés du centre d'expertise Actalia – pôle sécurité des aliments, premier centre technique français en agroalimentaire, qui nous a apporté son expertise scientifique et nous a aidé à réaliser les tests en laboratoire en simulant des situations réelles » poursuit l'ingénieur IAA de GSF.

L'objectif pour le groupe de propreté et de services associés, très présent auprès des industriels de l'agroalimentaire, est de valider des process garantissant l'élimination des allergènes sur les chaînes de production. « Ce travail a été très important puisqu'il nous a permis de constater que les méthodes employées usuellement pour le nettoyage des outils de production pouvaient s'avérer partiellement inefficaces pour traiter le problème des allergènes. Nous avons donc construit et validé avec le centre d'expertise Actalia des protocoles qui assurent l'élimination de ces contaminants » se félicite Olivier Couraud. GSF est donc aujourd'hui en capacité d'offrir un « service plus » permettant aux industriels de s'affranchir de l'étiquetage des allergènes. Un atout technique et économique auquel les consommateurs et les distributeurs vont être de plus en plus sensibles, estime-t-on chez GSF.