

→ Le groupe Atalian compte parmi les trois plus importants prestataires d'hygiène et de nettoyage dans l'univers des industries agroalimentaires. Un secteur d'activité – un des plus exigeants avec celui de la santé – qui s'articule autour de trois axes majeurs: la sécurité des aliments, la continuité de service, l'amélioration continue. Un partenariat sans faille entre industriels, fournisseurs et prestataires est nécessaire.

Atalian au cœur de la sécurité des aliments

Les contrats de nettoyage dans l'agroalimentaire sont des contrats de performance très engageants pour l'entreprise prestataire. La sécurité alimentaire, mais également la sécurité et la santé des salariés, sont des enjeux qui sont partagés sans réserve entre les industriels et leurs partenaires de nettoyage. Mais au-delà de l'obligation de résultat, les pratiques évoluent aussi bien sur la nature des produits utilisés que sur les protocoles de nettoyage. À titre d'exemple, les prestations en milieu humide – qui peuvent représenter jusqu'à 80 % de l'activité du groupe Atalian sur ce secteur – sont très consommatrices en eau. «Un travail a été réalisé sur les économies sensibles par un dimensionnement adapté des paramètres débit,

pression et température. Il y a vingt ans, nous utilisions soit la haute pression (100 bars) ou la basse pression. Aujourd'hui, nous sommes plus efficaces dans la mise en place de centrale moyenne pression (35-20 bars). C'est un gain environnemental, mais aussi une forte amélioration des conditions de travail de nos salariés» constate Catherine Boucher, directrice des marchés IAA pour le groupe Atalian.

PRODUITS ET MÉTHODES EN CONSTANTE ÉVOLUTION

L'autre point important concerne l'évolution des produits biocides utilisés. Désormais, les équipes d'Atalian privilégient l'emploi de désinfectants plus respectueux de l'environnement et de la santé des salariés sur base APA, l'acide péraacétique et peroxyde d'hydrogène. Cette évolution

dans les pratiques permet aussi de diminuer l'utilisation des ammoniums quaternaires et glutaraldéhyde. L'innovation observée dans ce secteur très sensible du nettoyage industriel passe également par l'utilisation de produits enzymatiques, ou encore par la mise en œuvre de technologies alternatives: cryogénie, ozone, vapeur sèche... Ces méthodes qui font partie intégrante des solutions que nous proposons aux industriels sont toutefois très ciblées.

PILOTAGE ET AMÉLIORATION CONTINUE

«L'innovation passe aussi par le pilotage et la traçabilité, toujours plus importante, de nos interventions. Le contrôle en temps réel de nos différentes prestations mais également le rôle de conseil et d'accompagnement que nous devons jouer auprès des



Les contrats de nettoyage dans l'agroalimentaire sont des contrats de performance très engageants pour l'entreprise prestataire. (DR)



industriels de l'agroalimentaire sont deux leviers de progrès. Deux axes de travail privilégiés avec nos clients sont l'amélioration de la nettoyabilité des installations et les actions de prévention en matière de santé et sécurité au travail. La notion de continuité de service est également très importante car les prestataires de nettoyage sont totalement intégrés dans la chaîne de production. Leurs prestations ont un impact direct sur la qualité du produit donc, par voie de conséquence, sur l'activité économique des clients chez lesquels ils interviennent.

«Au sein du groupe Atalian le rôle de la direction des IAA est de participer à la création de valeur pour nos clients au travers du conseil, de l'expertise et du pilotage. L'amélioration continue passe aussi par une prise en compte de plus en plus forte des industriels sur toutes les questions liées à la conception hygiénique des matériels et locaux. Une dynamique promue par l'EHEDG, l'association regroupant à la fois les industriels, les fabricants de machines mais également les entreprises de nettoyage» conclut Catherine Boucher. ■

Le marché des IAA

L'externalisation est une tendance forte aujourd'hui sur le marché des industries agroalimentaires. Environ la moitié des 3000 entreprises du secteur – majoritairement des PME – assure en interne le nettoyage de leur outil de production. 25 % des dossiers que l'on étudie chaque année représentent des entreprises qui veulent confier à un prestataire extérieur leur nettoyage. Dans les TPE et les sites de moins de 50 salariés, le nettoyage est généralement assuré en interne par des opérateurs multitâches. Dans le secteur laitier (et les boissons), les interventions de propreté et de désinfection se font essentiellement au travers du nettoyage en place dans les différents équipements et circuits. La demande d'externalisation est donc plus fréquente dans des industries présentant des surfaces ouvertes (viande, poisson, charcuterie, plats préparés, légumes, boulangerie industrielle, etc.) nécessitant par ailleurs une main-d'œuvre importante qui interviendra en horaires décalés (21 h - 4 h). ■

VOTRE PARTENAIRE HYGIÈNE PROFESSIONNELLE



efficacité
sécurité
écolabellisé
économique
fragrance



GAMME ARÔM'ÉTHIQUE SOLS ET SURFACES

Détergent écologique à base de composants d'origine naturelle.



Disponible exclusivement chez GEH.



Contactez le distributeur le plus proche
N° Azur 0 810 026 826
PRIX APPEL LOCAL



www.geh.fr

Member of DHYS Group