



3 questions à

BENOÎT BOURREL,

formateur chez Tort

« Nous essayons de nous rapprocher de la perfection dans la mise en application des produits. »

Quelles observations faites-vous quant au suivi des formations que vous prodiguez en restauration, d'une part commerciale, de l'autre collective ?

Les établissements les plus impliqués nous adressent plusieurs personnes à instruire, parfois, seul le patron suit la formation. Dans tous les cas, les publics en formation sont attentifs et questionnent puis s'appliquent à mettre en place rapidement ce qui a été appris. Les enjeux sont d'importance puisque les manquements constatés peuvent impliquer une amende, voire la fermeture administrative sur le champ de l'établissement. Les contrôles émanent en général de la DDCSPP (Direction départementale de la cohésion sociale et de la protection des populations) ou de l'ARS (agence régionale de santé). Ceux-ci peuvent relever d'une démarche inopinée ou être le fruit d'une dénonciation ou encore de l'apparition d'une Tiac (toxi-infection alimentaire collective).

Comment sont opérés les contrôles sur site ?

Un agent assermenté, seul ou accompagné de la gendarmerie par exemple, se livre à une vérification exhaustive de l'environnement, des tenues du personnel à la dératisation. Bien entendu le PNS (plan de maîtrise sanitaire) doit être présent, lequel comporte entre autres le PND (plan de nettoyage et de désinfection) où figurent noms des produits,

temps de contact, mode d'emploi, utilisateurs... Pour le personnel, le suivi des protocoles est lourd, pour les contrôleurs, c'est un minimum qui doit être effectué à la lettre.

Avez-vous noté des procédures qui demandent une vigilance particulière ?

Si une centrale de nettoyage et de désinfection est branchée sur l'eau chaude, l'arrivée de celle-ci à une température de 60 °C va casser l'activité désinfectante du produit. Par ailleurs, il importe d'être attentif aux taux de dilution, notamment se baser sur ceux-ci pour comparer deux produits. Si l'un affichant un taux de dilution de 3 % est moins onéreux qu'un autre dont le taux de dilution est de 1 %, il y a lieu de calculer pour un choix économiquement judicieux. À noter que le respect du temps de contact est essentiel pour l'efficacité des produits. Nous disposons chez Tort d'une cuisine pédagogique afin de passer de la théorie à la pratique, ce qui permet d'accompagner les applicateurs dans l'optimisation des produits dont nous suivons l'évolution et les nouveautés avec attention.



Des utilisateurs responsabilisés

Chez Hygiène & Nature, les produits spécifiques pour l'univers des cuisines représentent près de 25 % du chiffre d'affaires. Chez Action Pin, Manon Pédelaborde, cheffe de produit hygiène, confie : « La part de nos produits conformes à intégrer un protocole HACCP - tels dégraissants, désinfectants prêts à l'emploi et concentré - est déjà significative, c'est une demande fréquente de nos clients. De plus, nous prévoyons d'étendre notre offre courant 2025 avec des nouveautés répondant aux attentes des utilisateurs dans l'Horeca. » Il s'agit d'intérêts bien partagés entre utilisateurs finaux et fabricants, dont Claire Brasseur souligne l'importance : « Chaque restaurant peut être soumis à un contrôle sanitaire qui va évaluer le respect de l'hygiène alimentaire. De plus, après la modification du règlement n° 2021/382, la responsabilité des exploitants est renforcée avec l'introduction du concept "culture de la sécurité alimentaire" comme principe général. Bien choisir ses produits de désinfection est donc un enjeu majeur. »



Citrus DDA+ : dégraissant désinfectant Ecocert et Safelife

Dégraissant et désinfectant des surfaces et des sols, ce produit formulé par Prosens est adapté pour le milieu alimentaire, donc en cuisine, également en crèches, Ehpad et dans le secteur tertiaire. Il dissout le tartre et les résidus alcalins, préserve la brillance de l'inox et des surfaces. Le Citrus DDA+ est bactéricide (salmonelle, listeria), levuricide et virucide EN 14476 (sur rotavirus, norovirus et tous les virus enveloppés tels coronavirus et grippe). Moussante, sa formule, sur base d'acide lactique, est sans ammonium quaternaire, ne comporte ni chlore, ni formaldéhyde, ni acides minéraux; elle est sans parfum et sans allergène étiquetable. Labellisé Ecocert Ecodétergent et Safelife, ce produit est biodégradable à plus de 98 % en 14 jours (OCDE 302B). Outre le bidon de 5 litres, à noter le format d'un litre en flacon doseur et le flacon spray vide sérigraphié doté d'une buse mousse.