Une étude initiée par le Pôle d’Innovation Technologique de l’INBP en partenariat avec l’Université de Technologie de Compiègne

<https://boulangerienet.fr/bn/viewtopic.php?f=58&t=63162>

Une nouvelle méthode de désinfection fiable, sûre, économique et écologique !

Les lavettes sont utilisées en boulangerie-pâtisserie pour le nettoyage du matériel et des plans de travail. Elles sont désinfectées, en fin de journée, par les boulangers-pâtissiers, avec de l’eau de javel ou des produits de désinfection. Toutefois, les produits utilisés peuvent s’avérer inefficaces si mal utilisés, nocifs pour les utilisateurs et dangereux pour l’environnement.

C’est la raison pour laquelle le Pôle d’Innovation Technologique de l’Institut National de la Boulangerie-Pâtisserie (INBP) a mené une étude pour développer une nouvelle méthode de désinfection des lavettes en microfibres. Une méthode plus fiable, plus sûre, plus économique et plus écologique qui répond aux exigences réglementaires ainsi qu’au Guide de Bonnes Pratiques d’Hygiène en boulangerie-pâtisserie.

Le Pôle Innovation Technologique de l’INBP a mené cette étude scientifique en partenariat avec les laboratoires MAP (Microbiologie et Application aux Procédés) du département de Génie des Procédés Industriels de l’Université Technologique de Compiègne (UTC). L’objectif a été de définir un protocole fiable de désinfection des lavettes par traitements au four à micro-ondes.

Cette étude a été menée en trois temps

1. Etude bibliographique et scientifique au niveau international et mise au point des conditions expérimentales d’analyses.

2. Mesure du niveau de contamination initial des lavettes utilisées en boulangerie-pâtisserie et expérimentation de différents traitements de désinfection par micro-ondes (traitement continu ou discontinu / traitement direct, avec vapeur ou avec sachet).

3. Rédaction d’un protocole de désinfection des lavettes (avec utilisation d’un cuiseur vapeur) à partir des résultats obtenus et validation de l’efficacité du protocole retenu.

Cette étude a montré qu’un traitement aux micro-ondes de 6 minutes à 850 W permet de détruire 99,999 % des micro-organismes.

Vérification du protocole chez les boulangers-pâtissiers

Des tests ont été réalisés auprès de boulangers de Seine-Maritime à travers la mise à disposition de lavettes en microfibres et d’un cuiseur vapeur. Après une période d’utilisation de deux mois dans leur laboratoire, un questionnaire téléphonique a été réalisé afin de recueillir les impressions de ces professionnels. Plus de 80 % d’entre eux ont adopté cette méthode dans leurs habitudes de travail.

Les conclusions

Cette nouvelle technique de désinfection permet :

· une amélioration de l’hygiène dans les entreprises,

· une réduction de l’exposition aux produits de désinfection,

· une diminution sur l’impact environnemental.

Le cuiseur vapeur permet de désinfecter plusieurs lavettes à la fois, sans forcément devoir les plier : il est possible de les mettre en boule cela ne changera pas l’efficacité de la méthode.

Toutefois, cette méthode de désinfection ne permet pas de détacher les lavettes lorsqu’elles sont très sales : seul un passage à la machine à laver pourra retirer les salissures de type chocolat.

**source :** [**les nouvelles de la boulangerie**](https://www.boulangerie.org/organismes-proches/les-nouvelles-de-la-boulangerie-patisserie/)

