



## COLLOQUE SECURITE ET QUALITE DES ALIMENTS 4 décembre 2007

---

Madame Pascale GUERIN  
LACTALIS

---

### **Expérience industrielle : Du diagnostic à la maîtrise de l'aérobiocontamination en industrie laitière**

Longtemps un mythe de part les problèmes de mise en évidence, les contaminations aéroportées sont bien réelles en industrie alimentaire.

Malgré la généralisation des bio-collecteurs dans les usines, la relation contamination de l'environnement et contamination du produit fini n'est pas aisée. En effet, certains contaminants stressés se retrouvent en condition de viables mais non cultivables. D'autres contaminations sont, elles, sporadiques, à dispersion non systématique, le moment du prélèvement et surtout la loi du hasard conditionnent la pertinence du résultat de l'analyse. Avec certitude aujourd'hui, les contaminations par les flux d'air peuvent revêtir le nom de Listeria, Salmonella, Escherichia Coli, Enterobacter Sakazaki,, mais aussi Arachide, Gluten, et bien d'autres noms encore...

Ce sont les témoignages d'industriels chanceux d'avoir pu faire une corrélation qui incrémente la liste.

Mais au-delà de leur nom, il est nécessaire d'en comprendre les causes et les origines : Souvent totalement oubliées, les remontées de flux d'air des réseaux d'évacuation des eaux usées sont une source importante, les climatisations mal entretenues, les soufflettes d'air comprimé, mais aussi et simplement les portes ouvertes !

Des moyens de maîtrise plus ou moins sophistiqués sont disponibles à condition d'avoir bien identifier le besoin et le rôle que doivent jouer ces installations. Tous les industriels n'ont pas besoin de flux laminaire ou de salle blanche mais parfois simplement d'une meilleure rigueur dans l'utilisation des locaux.

Confrontés à des contaminations microbiologiques avérées, les traitements de désinfection des surfaces par voies aériennes sont de bons remèdes à condition que les spectres d'activités soient adaptés. En ce qui concerne les allergènes, la précaution de l'usine « free » est le meilleur point de départ à une maîtrise au niveau moléculaire.

Souvenons-nous qu'il n'y a pas de fumée sans feu et par conséquent pas de contamination aéroportée sans foyer de contaminants à diffuser.