

Les procédés d'optimisation des CIP d'ELODYS ont été salués lors de conférences organisées par la société

En juillet à Angers, à l'occasion de son 10^e anniversaire, Elodys a retracé le parcours de son projet d'optimisation des CIP (1) avec la participation de ses clients-partenaires. Les deux fondateurs, Olivier Barrault et Gilles Tastayre, ont rappelé les grandes étapes de cette aventure scientifique et humaine, qui a mené Elodys à totalement maîtriser aujourd'hui, son « Green CIP » (2), un procédé qui permet d'optimiser les CIP grâce à la régénération des solutions de lavage.



Olivier Barrault a été le principal animateur de cette journée

UN PROCÉDÉ SALUÉ PAR LES INDUSTRIELS UTILISATEURS

Irène Colin, directrice de la Fromagerie Tessier (Savencia) et son collègue Fabien Pons ont témoigné des essais conduits avec le Green CIP depuis 1 an pour finalement valider son efficacité et indiquer qu'ils sont « convaincus ». Irène Colin a même déclaré que ce procédé novateur est une véritable « pierre philosophale ».

Patrice Gourdon, directeur scientifique du groupe Laita a également témoigné du succès du partenariat avec Elodys sur le site d'Yffiniac, avec le soutien de l'Agence de l'eau. Il a insisté sur l'enjeu économique et environnemental clé du Green CIP, notamment en termes d'économie d'eau, de lessive et de réduction de la pollution organique. C'est selon lui une voie nouvelle incontournable pour permettre une croissance durable des sites laitiers.

Un troisième grand laitier est intervenu en la personne de Vincent Ramette, directeur de l'usine de produits laitiers frais de Lactalis à Laval. Son témoignage

s'inscrit dans la continuité de près de 20 ans de collaboration avec ce site, notamment pour tester de nouvelles solutions proposées par Olivier Barrault. Vincent Ramette a ainsi présenté trois années de retour d'expérience avec l'application des capteurs OptiClean qui permettent enfin de contrôler réellement l'efficacité des CIP. Il témoigne que, cela nécessite certes du temps de réflexion et d'analyse, mais les gains sont significatifs avec près

de 1 800 heures de lavage économisées par an, et une réduction de la consommation d'eau de 8 000 m³/an. Et comme il le précise : « nous en sommes qu'à mi-chemin »...

Le dernier invité d'Elodys fut Christian Maisonneuve, qui occupa la fonction de directeur Industriel des 57 usines de yaourt du groupe Danone, puis directeur de la Qualité. Il fut le Père du LEAN façon Danone, le « DaMaWay », et il a illustré l'importance stratégique du lavage d'un point de vue qualité, mais aussi le rôle clé de cette étape de process

pour fédérer toutes les équipes autour d'un projet d'amélioration continue – porteur de sens et de gains nombreux.

Rappelons enfin qu'Elodys a développé son procédé avec l'aide de partenaires Centres de Recherche prestigieux, le GEPEA (CNRS) St Nazaire, la plateforme de recherche Prodiabio (UBS), ainsi que le constructeur de vannes Kieselmann. ■

Pour en savoir plus, allez sur [youtube](#) et tapez « Elodys ».

(1) CIP pour Cleaning In Place / NEP (Nettoyage En Place)

(2) Green CIP : Il s'agit d'un procédé physicochimique breveté de régénération des solutions de lavage, faisant intervenir des opérations d'adsorption-coagulation et de floculation grâce à l'usage de réactifs adéquats. Ces réactifs présentent l'avantage de fonctionner à des pH extrêmes (acides et alcalins) et à température élevée (60-70°C). Ce procédé permet ainsi de réutiliser les solutions de lavage. Lors des CIP, il permet d'économiser jusqu'à 90% de produits chimiques, 50% d'eau, 50% de l'énergie consommée. Ce procédé vient de faire également l'objet d'une validation industrielle pour le nettoyage des membranes laitières.



Schéma d'une installation de Green CIP