

## Boccard développe le Nettoyage En Place pour Blédina

Source : Process Alimentaire – Janvier 2010 – N°1266

L'usine Blédina (Danone) de Brive-la-Gaillarde en Corrèze vient de mettre en production une nouvelle ligne de fabrication de plats cuisinés pour bébés. L'occasion pour l'industriel de travailler sur la qualification de son installation de nettoyage en place. Blédina va pouvoir en suivre les performances grâce à un système de supervision et de pilotage qui assure la traçabilité et le suivi des consommations d'eau. Cette étude a aussi pris en compte un contrôle de la non-présence d'allergènes et de corps étrangers à l'issue des tests de nettoyage.

### Conception hygiénique

« La première étape de qualification du NEP consiste à vérifier que tous les équipements installés soient bien conformes aux recommandations de conception hygiénique, explique Philippe Rizoulières, responsable process de Boccard Food, qui a travaillé sur le projet. Nous contrôlons l'absence de zones de rétention et de bras morts sur les circuits ainsi que le caractère auto-vidangeable de la tuyauterie. » Exigence hygiénique supplémentaire, Boccard a utilisé chez Blédina une machine de soudure orbitale automatique pour assurer une qualité optimale des parties en contact avec l'aliment, comme les circuits avec raclage à l'obus. L'équipementier a ensuite marqué les zones critiques sur lesquelles des vitesses faibles sont possibles telles que les soutirages de cuves, les vannes à chambre de fuite et des portions particulières de tuyauterie.

### Test à l'eau

L'étape suivante du test à l'eau vise à relever les différents paramètres de fonctionnement. Sur les cuves, on croise les données constructeurs avec les observations in situ grâce à un manomètre et un débitmètre. « On surveille que les pressions d'alimentation soient de l'ordre de 1-1,5 bar sur les boules de lavages fixes, et de 3-4 bars sur les boules rotatives », précise Philippe Rizoulières. Les pompes de reprise, les pulses de vannes et les temps d'amortissement sont aussi testés pour valider l'effet mécanique du lavage, les fronts de dilution et les temps.

**Pour en savoir plus :**

E-mail : [food@boccard.com](mailto:food@boccard.com)

Tél. : + 33 (0)2 99 06 34 70

[www.boccard.fr](http://www.boccard.fr)