

## High-tech. On pourra travailler le froid dans une pièce à 20° avec le Pôle cristal

Centre de recherche spécialisé dans le froid, basé à Dinan, le Pôle cristal a mis au point une table réfrigérée qui permet de travailler les aliments à température ambiante. Une révolution pour l'agroalimentaire.



L'expérience est saisissante. Jusqu'à présent, pour respecter la chaîne du froid, les salariés de l'agroalimentaire étaient contraints de travailler dans de grands frigos. Dans un futur proche, cela pourrait ne plus être le cas.

Le Pôle cristal, un centre de recherche spécialisé dans le froid et le génie climatique, vient de mettre au point un outil appelé Froiloc. Ce système permet de travailler sur des tables froides dans une pièce à 20 degrés. Et donc d'améliorer les conditions de travail des employés, en réduisant les troubles musculo-squelettiques favorisés par les basses températures.

**« Un système de soufflerie propulse de l'air froid et propre sur la table où sont déposés des aliments, par exemple. Grâce à cette technique, toutes les poussières et bactéries sont repoussées. Quand le taux de particules dans l'air est de l'ordre du million en temps normal, ici, il est inférieur à 100 »,** fait valoir Frédéric Bazantay, directeur du centre de recherche dinannais. Cette machine permettrait d'augmenter les dates limites de consommation des produits et par conséquent, de limiter l'usage de conservateurs dans les aliments.

Du point de vue environnemental, les gains en consommation d'énergie sont également considérables. **« Plus besoin de refroidir de grands volumes. De plus, la soufflerie fonctionne en circuit fermé. L'air froid projeté est aspiré par la table pour être réutilisé. »**

Si le procédé a été pensé pour l'agroalimentaire, il peut être décliné dans des entreprises d'électronique de précision, des laboratoires pharmaceutiques ou des salles d'opération.

### **Une installation en 2015 ?**

Ce prototype est dans la tête des six ingénieurs du Pôle cristal depuis 2006. Présenté au carrefour des fournisseurs de l'industrie agroalimentaire de Rennes, début mars, il séduit déjà de nombreux professionnels. **« Il va falloir que les usines prennent le risque de changer leur fonctionnement. Certes l'installation est lourde, mais en terme d'innovation, les avantages sont nombreux »,** poursuit Frédéric Bazantay.

La commercialisation a été confiée au groupe Cesbron, qui a acheté la licence d'exploitation. Les partenaires espèrent équiper leur première usine dès cette année.

Émilie CHASSEVANT.