PRESSE INFO

BWT RECOMPENSE PAR L'ASSOCIATION PROFESSIONNELLE DE LA CONCEPTION HYGIENIQUE POUR SON OSMOSEUR EAU INGREDIENT

BWT France, filiale du groupe Best Water Technology, leader européen du traitement de l'eau, remporte le prix de la conception hygiénique 2020 décerné par l'EHEDG

Le xx 2020 - L'EHEDG (Association professionnelle pour la conception hygiénique des équipements agroalimentaires) décerne chaque année son Prix de la Conception Hygiénique (PCH), qui vise à récompenser les démarches de progrès en conception hygiénique des équipements et des innovations dans la maîtrise de l'hygiène.

Lors de cette quatrième édition de l'événement et à l'issue d'une présentation de chacun des trois finalistes, BWT s'est vu décerner le trophée pour son **Osmoseur Eau Ingrédient,** système de production d'eau par osmose inversée dédié à l'agroalimentaire dont les matériaux et les techniques d'assemblage respectent parfaitement les normes de conception hygiénique.

Un trophée dédié à la conception hygiénique et la sécurité des denrées alimentaires

L'industrie agroalimentaire nécessite une qualité d'eau contrôlée sur l'ensemble de la chaîne de transformation. L'eau utilisée détermine et influence les réactions biochimiques nécessaires à l'obtention du produit final. Elle doit par ailleurs respecter l'ensemble des réglementations sanitaires dès que l'on parle d'eau ingrédient et encore plus lorsque cela concerne des filières sensibles comme la boisson, les laiteries /fromageries, les produits infantiles…

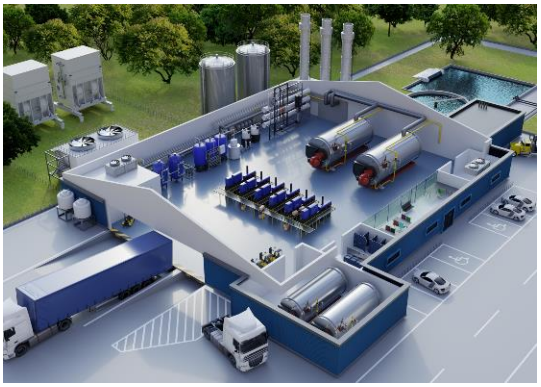
Destiné aux fournisseurs d'équipements, le PCH est une initiative qui répond à ce challenge en valorisant les principes de la maîtrise de l'hygiène dès la conception des équipements de production, et les efforts réalisés dans ce domaine.

« *Nous sommes très heureux d'être lauréat du prix de la conception hygiénique 2020* » commente Mikael Tournaux, Responsable Marché Agroalimentaire de BWT France. « *Cette récompense représente une vraie reconnaissance pour toutes nos équipes, notre savoir-faire, et nous conforte dans notre choix de développer des solutions de maîtrise des risques, qui répondent à une véritable demande du marché des professionnels de l'agroalimentaire* ».

Avant de poursuivre : « *Rien n'aurait été possible sans le soutien et la confiance de nos clients. Nous nous engageons à poursuivre le développement de solutions innovantes de*

conception hygiénique en agroalimentaire pour répondre à leur besoin, anticiper et dépasser leurs attentes. »

BWT, en quête d'excellence technologique pour une eau ingrédient de qualité



BWT est toujours à la recherche d'innovation afin de réduire le risque industriel lié à la contamination par l'eau tout en cherchant à réduire les coûts et l'impact environnemental.

« *Aujourd'hui, l'eau devient une denrée alimentaire à part entière et l'eau de process utilisée est un enjeu majeur pour les industriels de l'agroalimentaire* » ajoute Mikael Tournaux. *En Europe, le règlement européen CE-1935/2004 impose 3 règles pour les matériaux et objets en contact avec les aliments : ne pas présenter de danger pour la santé humaine, ne pas modifier les caractéristiques organoleptiques des aliments, et enfin ne pas altérer la composition des aliments. Tandis qu'un certain nombre de normes complémentaires (EN285, ISO 22000) peuvent aider les entreprises dans l'élaboration de leurs référentiels internes, et donc dans la conception de leurs installations* ».

Répondant aux normes d'hygiène les plus strictes, l'Osmoseur Eau Ingrédient primé par l'EHEDG est le fruit de plusieurs années de développement et d'une expertise pointue de BWT du Bureau d'Etudes à l'atelier de fabrication, qui le positionnent aujourd'hui en leader sur les techniques membranaires et la conception hygiénique associée pour l'industrie agroalimentaire.

« *Aujourd'hui, la conception hygiénique représente une priorité pour les industriels de l'agroalimentaire dans le cadre d'une parfaite maîtrise sanitaire de leur production, de standards toujours plus rigoureux et de consommateurs toujours plus exigeants en matière de qualité, notamment avec l'émergence des Clean Labels. Elle apporte une réponse aux besoins du marché sur des problématiques émergeantes »,* constate Erwan Billet, Directeur de l'organisme HYDIAC et président de l'EHEDG France.

« Depuis 4 ans, le prix de la conception hygiénique récompense les entreprises qui s'investissement dans l'innovation et s'attache à soutenir les solutions technologiques permettant aux industriels de concilier performance, sécurité sanitaire et alimentaire », poursuit-il.

Une eau ingrédient de qualité pour les industriels, gage de sécurité sanitaire

L'Osmoseur Eau Ingrédient, technologie membranaire produisant une eau dans le respect de la réglementation CE 1935/2004, assure une qualité d'eau conforme aux préoccupations actuelles des industriels de l'agroalimentaire, telles que la maîtrise des chlorates pour les produits infantiles.

Cette solution conçue pour faciliter la nettoyabilité interne et externe des équipements adopte les règles de conception hygiénique au niveau des équipements et atteste de la maîtrise de la qualité bactériologique de l'eau produite.

L'Osmoseur Eau Ingrédient BWT, qui a déjà gagné la confiance de nombreux industriels dans les secteurs de l'alimentation infantile, de la nutrition santé ou de la boisson, est amenée à se développer dans tous les secteurs de la production alimentaire,

soumis à des réglementations strictes, des déclarations de conformité, de traçabilité, et de renforcement de la qualité pour réduire les risques de sécurité sanitaires et alimentaires.

L'Osmoseur Eau Ingrédient s'intègre complètement dans l'accompagnement global de BWT où la garantie de la qualité de l'eau produite doit être au point d'utilisation. Garantie qui ne peut se faire sans maitriser les étapes de fabrication, installation sur site, mise en service, assistance à l'exploitation…gage de sécurité sanitaire pour le client.

BWT bénéficie d'une maîtrise de bout en bout du cycle de l'eau depuis la conception de solutions standard, ou sur mesure, développées par son ingénieure centralisée, jusqu'à l'assistance à l'exploitation, renforcée par un réseau de 10 agences locales.

Les technologies innovantes, produits formulés et services associés contribuent à améliorer l'hygiène et la sécurité dans les usines tout en maîtrisant les coûts et les consommations d'eau et d'énergie.

Pour plus d'informations, cliquez ICI pour visionner la vidéo de présentation BWT « **La production d'eau-ingrédient en agroalimentaire**. »

A propos de l'Association professionnelle pour la conception hygiénique des équipements agroalimentaires
EHEDG (European Hygienic Engineering and Design Group) est une fondation créée en 1989 pour la promotion de la conception hygiénique des équipements et des installations de l'industrie agroalimentaire.

EHEDG réunit des industriels (IAA et équipementiers), des fournisseurs de produits et services (emballages, lubrifiants, produits et services d'hygiène, conseil et ingénierie, etc.), ainsi que des organismes de recherche et d'enseignement qui souhaitent favoriser la diffusion des principes et règles de l'art pour la maîtrise de l'hygiène, depuis le choix des matériaux jusqu'à la conception, l'installation et l'entretien des équipements.

EHEDG France est une association loi de 1901 créée en 2005 à l'initiative de Laval Mayenne Technopole, du CETIM (Centre Technique des Industries Mécaniques) et de l'Unité de Recherche en Génie des Procédés et Technologies Alimentaires (URGPTA) de l'INRA.

https://www.ehedg.fr/

A propos de BWT France
BWT France est l'une des plus importantes filiales du groupe autrichien Best Water Technology (BWT), le leader européen du traitement de l'eau. BWT France intervient sur trois marchés : l'habitat individuel, les bâtiments collectifs & tertiaires et l'industrie. L'entreprise propose des solutions de traitement de l'eau (filtration, adoucissement, antitartre, désinfection, désembouage, eau osmosée…), innovantes, économiques et écologiques ainsi que des services associés. Elles concernent les eaux de consommation humaine (eau froide générale, eau chaude sanitaire, eau de boisson), les eaux des réseaux climatiques (eau de chauffage, eau glacée et circuits fermés) et les eaux utilisées dans les process industriels (pharmaceutique, agroalimentaire, aéronautique …). BWT France emploie 580 collaborateurs et réalise un chiffre d'affaires de 112 millions d'euros.
https://www.bwt.com/fr-fr/

Contact presse : Agence Yucatan

Nicolas Moutier et Jean-Alexis Bourgier

bwt@yucatan.fr - Tel: 01 53 63 27 27