TRANSFORMATION / COMMERCIALISATION

67 Nettoyage du matériel de fromagerie – S'équiper d'un lave-vaisselle

✓ Diminuer l'astreinte | Diminuer la pénibilité

Le nettoyage du matériel de fromagerie représente 20 à 30 % du temps de travail en fromagerie, et même parfois plus selon les exploitations et les pratiques. C'est une tâche qui est ressentie comme pénible physiquement, peu valorisante et "mangeuse" de temps. Avec le lave-vaisselle, elle peut être en partie automatisée.

Principe

Il existe 2 types de matériel :

1. Lave-vaisselle familial :
   - Moules, louches, stores et autres petits matériels
   - Selon les machines rencontrées et la disposition des moules (empilés ou non) les producteurs lavent entre 50 et 280 moules/cycle
2. Lave-vaisselle de restauration :
   - Selon le type d'équipement les producteurs n'y lavent que les moules et petits ustensiles ou au contraire y lavent moules, grilles, stores, bidons et bacs de caillage (de 20, 30 L).

Intérêts

Lave-vaisselle familial

- Nettoyage satisfaisant
- Possibilité de faire des travaux en parallèle
- Ergonomique (si pas trop de cycles à effectuer et si à bonne hauteur)

Lave-vaisselle de restauration

- Rapide
- Nettoyage très satisfaisant
- Ergonomique (si pas trop de cycles à effectuer)

Limites

Lave-vaisselle familial :

- Assez lent
- Capacité parfois faible pour certains ustensiles
- La résistance qui a tendance à " griller ", et aussi parfois la pompe qu'il faut changer

- Attention à l'essorage des faisselles peuvent se casser

Lave-vaisselle de restauration :

- Problèmes de pompe et résistance à changer, parfois le fusible
- Rinçage supplémentaire parfois nécéssaire
- Investissement important selon le type de machine
- Consommation d'électricité
- Encombrement selon la machine



Lave-vaisselle familial / Lave-vaisselle de restauration / Surélever les machines

Mise en oeuvre

Coût | Délai | Compétences

Comment faire ?

Pratiques conseillées :

- Surélever les machines pour que leur ouverture soit à hauteur de bras et ne pas avoir à se baisser (lave-vaisselle, lave-linge à hublot) et préserver la machine.
- Préférer si possible les ouvertures double plutôt qu'uniquement vers le bas.
- Bien réfléchir au dimensionnement.

Erreurs à éviter :

- Lave-vaisselle sous dimensionné obligeant de multiples aller-retour.
- Hauteur du lave-vaisselle mal réglée obligeant à se baisser.
- Porte de la machine à laver située face au plan de travail ou gênée par une étagère

Témoignages

« Dans le lave batterie, je peux mettre 4 bidons de 20 l et il sert tous les jours. Il a permis des économies d'eau, à savoir une consommation diminuée de moitié ainsi que de produit de nettoyage. Il a permis de gagner un jour par semaine et maintenant « Je n'ai plus de crevasses aux mains ».

« La pénibilité a été diminuée au lavage par un achat d'une laveuse lave batterie de grande capacité où l'on peut mettre les bidons, les cuves ou 5 rehausses ou fond. »

Pour aller plus loin

- **Améliorer les conditions de travail en exploitations caprines laitières et fromagères fermières** Nicole Bossis (Institut de l'Elevage), Sabrina Raynaud (Institut de l'Elevage), Bruno Denis, Sylvie Morge (PEP Caprins Rhônes Alpes), Estelle Boullu (FNEC)
- **Réduire la pénibilité en fromagerie fermière** Equipe produits fermiers - Jean-Pierre Sauvage - Chambre d'agriculture de la Loire - 2018 - 17 pages

Sources

Le nettoyage du matériel de fromagerie Bruno DENIS (Institut de l'élevage), Estelle BOULLU (FNEC-FNPL), Cécile LAITHIER (Institut de l'élevage), Sylvie MORGE (CA 07), Marine ROYER (CA 18), 2020, 6 pages