

Valider ses procédures d'hygiène à l'embouteillage

Déroulement d'une journée de prélèvements pour déjouer les pièges

du groupe de tirage. Le lendemain, tout sera mis en culture et l'hygiène

de la chaîne d'embouteillage n'aura plus de secrets pour l'opérateur.

“Il est 7 heures du matin quand j'arrive à la cave. Le hall d'embouteillage est encore désert. Seul le ronronnement des pompes m'indique que l'automate de nettoyage fait son travail. Le long des multiples canalisations composant la machine endormie, s'écoule le flux d'eau à 90 °C, désinfectant sur son passage tous les recoins sombres. Tous? C'est précisément ce que je suis venue vérifier.

7 h 30 : Fin du cycle de désinfection. Un à un, les opérateurs commencent à arriver et le hall s'anime. Armée de flacons stériles je récupère les dernières eaux de rinçage en sortie du carter de filtration, de chaque portion de canalisation, des circuits de la rinceuse et de ceux de la tireuse. Le puzzle commence. La rinceuse, la tireuse et la boucheuse vont ainsi être passées au crible. À l'aide d'un écouvillon imprégné de détergent, le moindre micro-organisme soumoisement incrusté est récupéré et détecté via l'ATPmètre, version “high tech” de la loupe de Sherlock Holmes.

8 h 00 : L'inspection du matériel est terminée, le tirage peut commencer. Les premières bouteilles sont récupérées. Les éventuels micro-organismes qu'elles contiennent seront dénombrés ultérieurement au laboratoire. Le vin est également prélevé dans la cuve de tirage et après filtration finale. Ces contrôles seront répétés juste avant l'arrêt de midi, à la reprise et fin de tirage.

8 h 15 : Premiers contrôles sur matières sèches. À la dépalettisation, j'isole quelques bouteilles avant et après rinçage. À l'aide d'eau stérile, je récupère les germes qu'elles pourraient contenir. On n'imagine pas le nombre d'hôtes invisibles que peut laisser dans les bouteilles une rinceuse sale.

Place aux bouchons maintenant. J'en prélève des lots de dix dans les trémies et dans des sacs non entamés durant le tirage. Moisissures et bactéries seront traquées dans tous ces lots.

10 h 00 : Atmosphère? Vous avez dit atmosphère? Deux par-ci, deux par-là, je truffe la zone rinceuse-tireuse-boucheuse de boîtes de Pétri ouvertes, invitation aux micro-organismes de l'air à se déposer sur cette gélose offerte. Et le tirage reprend, le va-et-vient des uns et des autres aussi.

11 h 00 : Tous les résultats des contrôles de surfaces sont sortis de l'ATPmètre. Déjà se dessinent des zones vertes et des zones rouges.

12 h 45 : À pas de loup, pendant la pause déjeuner, je reviens glisser quelques boîtes de Pétri là où j'avais disposé celles du matin, histoire de voir si l'atmosphère hors production est moins lourde...

13 h 30 : Et c'est reparti pour la dernière ligne droite. À nouveau je récupère les premières bouteilles tirées qui me dévoileront comment s'est passée la pause déjeuner à l'intérieur du groupe de tirage.

16 h 50 : Il reste à peine un hectolitre de vin dans la cuve de tirage. Je rebouche le flacon que je viens de prélever et me dirige vers le filtre, vite, vite, il ne faut pas rater les dernières bouteilles avant la fin du tirage, à 17 heures”.

Quinze jours plus tard, le verdict tombe : c'est la rinceuse la coupable, avec la complicité du petit morceau de canalisation souple alimentant la tireuse. Qui a dit que l'hygiène était impalpable?



Les contrôles de l'hygiène de la chaîne d'embouteillage sont indispensables.