

ÉTANCHÉITÉ

Hutchinson Le Joint français sécurise l'agroalimentaire

Les acteurs de l'agroalimentaire doivent faire face à des conditions de chaleur, froid, humidité ou d'attaques chimiques et à des exigences réglementaires contraignantes. **Spécialiste leader de l'étanchéité de précision, Hutchinson Le Joint français conçoit et fabrique des joints toriques, bagues quadrilobes et bagues BS (Bonded Seal) pour y répondre.** La fabrication dans ses usines garantit l'origine et la qualité des produits et permet de proposer une étanchéité fiable et sécurisée.



Hutchinson Le Joint français a récemment lancé un mélange FKM bleu destiné au marché agro-alimentaire et certifié FDA (Food and Drug Administration).

Plusieurs milliards de joints sortent chaque année de l'usine de production Hutchinson Le Joint français de Château-Gontier (Mayenne). Souvent invisible, l'étanchéité est essentielle pour assurer un bon fonctionnement des équipements de production. Que ce soit dans les raccords, pompes, filtres ou capteurs au contact des denrées alimentaires et des agents de nettoyage, assurer l'étanchéité permet d'éviter les temps d'arrêt, l'intervention des équipes de maintenance et les surcoûts engendrés par les arrêts de chaîne.

“ Les industriels doivent s'assurer que rien dans le processus de production ne vienne altérer le goût, la texture ou l'aspect des produits.

La production alimentaire est régie par une réglementation stricte. Les industriels doivent s'assurer que rien dans le processus de production ne vienne altérer le goût, la texture ou l'aspect des produits destinés au grand public. Il s'agit également d'éviter tout risque pour la santé des consommateurs. Cette exigence vaut pour tous les composants des lignes de fabrication, jusqu'aux joints d'étanchéité.

En Europe, l'aptitude au contact avec les aliments des matériaux, et donc des joints, est régie par le règlement

CE 1935/2004 (notamment l'arrêté du 05/08/2020). Les composants de base des denrées alimentaires (eau, graisse, alcool, acides, sels ou sucres) étant susceptibles d'interagir avec le caoutchouc, les matériaux et objets en contact direct avec celles-ci doivent être fabriqués conformément à de bonnes pratiques pour qu'ils ne relarguent pas de constituants susceptibles d'altérer le goût ou de présenter un danger pour la santé. Ces engagements ne peuvent être tenus que par un fabricant. En d'autres termes, utiliser des joints dont on ne connaît pas

“ Dans l'agroalimentaire comme dans tous les secteurs d'activité, une fuite sur une machine peut avoir des conséquences importantes et engendrer des coûts considérables qui ne sont pas facilement détectables ou quantifiables.

la provenance ou dont le fournisseur ne maîtrise pas la composition revient à prendre le risque que toute la production s'avère impropre à la consommation et que la sécurité alimentaire soit potentiellement menacée. Comment s'assurer que les joints ne contiennent aucune des 15000 molécules répertoriées par Reach, par les règlements européens ou américains alimentaire et de l'eau potable ? Il est nécessaire d'avoir recours à des joints homologués dont la composition est conforme aux textes en vigueur, qui garantissent à la fois une résistance optimale et une innocuité envers les denrées alimentaires. Les règlements évoluent selon les connaissances et seul un fabricant peut assurer le suivi et le respect de ces textes.



Une fuite sur une machine peut avoir des conséquences importantes et engendrer des coûts considérables qui ne sont pas facilement détectables ou quantifiables.
© Hutchinson Le Joint français

Pour faciliter le montage

L'entreprise propose une graisse silicone homologuée pour l'agroalimentaire et l'eau potable. Cette graisse, fabriquée en France et conditionnée en tube de 100 g, protège contre l'humidité et la corrosion, facilite les mouvements des pièces dans les assemblages et prolonge la



durée d'utilisation des équipements. Elle apporte une aide au montage des joints et à l'assemblage final. La fiche technique est téléchargeable sur le site Hutchinson Le Joint français. Tous les certificats qualité sont disponibles sur demande.

Sécuriser la production

Dans l'agroalimentaire comme dans tous les secteurs d'activité, une fuite sur une machine peut avoir des conséquences importantes et engendrer des coûts considérables qui ne sont pas facilement détectables ou quantifiables. Ces fuites peuvent conduire au non-respect des règles de sécurité et porter atteinte à l'environnement par pollution. Du début de la fuite à sa détection, les coûts potentiels s'accumulent. Chaque arrêt machine induit des surcoûts, parfois cachés, la main d'œuvre déployée étant rarement comptabilisée.

Une fuite peut également avoir de lourdes conséquences sur les équipements. Le manque d'huile entraîne de l'usure, un mauvais fonctionnement voire une défaillance de la machine. Cela peut aller jusqu'à un endommagement ou une destruction qui entraînera des coûts de remise en état ou de remplacement qui auraient pu être évités. Par ailleurs, mais cela en devient presque anecdotique, il

faut considérer le coût de l'huile : ce sont des milliers d'euros qui se déversent par les fuites. Enfin, la perte d'exploitation liée au temps d'arrêt de l'outil de production entraîne retards et pénalités. Une petite économie réalisée sur le joint peut finalement coûter très cher. En garantissant une étanchéité parfaite avec un joint de qualité, l'industriel de l'agroalimentaire s'évite des dépenses inutiles et impactantes pour son activité.

Des mélanges homologués

Soumises à des exigences de qualité très élevées, les solutions d'étanchéité Hutchinson Le Joint français répondent aux normes des grands acteurs des marchés industriels. Grâce aux investissements en recherche et développement, une dizaine de mélanges élastomères voit le jour chaque année. Des mélanges innovants qui répondent aux contraintes techniques et réglementaires pour toutes les industries. La société a récemment lancé un mélange FKM bleu destiné au marché agro-alimentaire et certifié FDA (Food and Drug Administration). Ce mélange présente une plus grande polyvalence que les mélanges NBR, silicone ou EPDM. Grâce à ses propriétés mécaniques, il est compatible avec les fluides en contact tels que les huiles, graisses, agents de lavage et de désinfection. Il résiste à des conditions de températures extrêmes de -30°C à + 200°C. Ce FKM bleu alimentaire est également proposé pour la gamme de bagues BS caoutchouc - inox, indispensable dans les environnements à très haute pression. Hutchinson s'engage pour la sécurité alimentaire et propose à ses clients des solutions d'étanchéité de précision répondant aux exigences du marché. ■