

## LE MAGASIN INTERMARCHÉ DE LA JARRIE (17) CHOISIT LA TECHNOLOGIE OLIMPE POUR DÉSINFECTER NATURELLEMENT SON MAGASIN

Olimpe Technology poursuit son essor dans le domaine de la désinfection écologique grâce à une alternative naturelle, économique et sûre aux solutions classiques reposant sur l'utilisation de produits chimiques. Depuis le lancement de sa gamme Olimpe Pro, l'entreprise rochelaise a ainsi conquis de nouveaux clients dans les secteurs de la distribution, de l'industrie agroalimentaire et des collectivités. Parmi eux, le magasin INTERMARCHÉ de La Jarrie, en Charente-Maritime, qui utilise désormais Olimpe Pro pour le nettoyage et la désinfection de l'ensemble du magasin.

### Une solution adaptée aux exigences de la grande distribution

La désinfection est un enjeu majeur pour la grande distribution et le commerce alimentaire. Plus que jamais, les acteurs du marché se sont emparés de ce sujet stratégique, avec la volonté de préserver la santé des consommateurs, en quête de produits sains, exempts de bactéries et de produits chimiques, et celle de leur personnel, tout en réduisant leur impact sur l'environnement et en préservant leur rentabilité. Olimpe Pro, l'offre d'équipements professionnels d'Olimpe Technology, répond à cette problématique : elle permet une désinfection par l'eau courante efficace, sans produit chimique et sans rinçage tout en offrant un coût de production optimal.



### Le magasin Intermarché de La Jarrie choisit la technologie Olimpe

Le magasin Intermarché de La Jarrie, situé en Charente-Maritime à proximité de La Rochelle, accueille environ 8000 clients par semaine et compte 47 salariés (employés de libre-service, bouchers, poissonniers, charcutiers et boulangers). Pour l'hygiène et la désinfection de l'ensemble du magasin, qui totalise 2132 m<sup>2</sup> de surface commerciale, **François-Xavier et Anne-Laure Trillot**, ses dirigeants, se sont équipés d'une unité Olimpe Pro 8000.

Installée sur l'arrivée d'eau du bâtiment, celle-ci produit de l'acide hypochloreux, un puissant désinfectant naturel, lors du passage de l'eau dans la cellule d'électrolyse. Ainsi, l'eau traitée par Olimpe est exempte d'agents pathogènes, et détruit elle-même tous les agents pathogènes des surfaces en contact.



Mis en service au 1er semestre 2021, cet équipement a dans un premier temps été déployé pour traiter l'atelier boucherie, dans le cadre d'un protocole de validation établi avec le service Qualité d'Intermarché. Raccordée à l'arrivée d'eau du local, l'unité Olimpe Pro alimente ainsi l'évier pour la désinfection des mains et des ustensiles, ainsi qu'une station de lavage pour assurer la désinfection du matériel, des tables de découpe et des sols.

Cette expérience pilote mise en place au sein de l'atelier boucherie a été validée par des tests réalisés par le laboratoire Qualyse, certifié COFRAC, qui ont permis de mettre en exergue, après désinfection selon le process Olimpe, l'absence d'agents pathogènes sources de contamination alimentaire ou susceptibles de nuire à la santé : listéria, salmonelles, staphylocoques, coliformes, moisissures, aspergillus, escherichia coli, pseudomonas...

Suite à ces résultats probants, il a été décidé d'étendre la solution Olimpe à l'ensemble du magasin. Ainsi, l'unité Olimpe Pro 8000 est désormais raccordée au circuit d'eau général afin de distribuer partout une eau saine et naturellement désinfectante : rayons boucherie, poissonnerie et traiteur, auto-laveuse (pour le nettoyage des sols), toilettes ouvertes au public, quais de livraison et lieux de stockage.

Pour **François-Xavier Trillot**, dirigeant du magasin, les bénéfices économiques par rapport au procédé de désinfection "classique" sont très importants. *"Au-delà du budget de 4000 € par an qui était dédié aux produits de désinfection chimique, cette solution nous permet d'économiser de l'eau, puisque le rinçage n'est plus nécessaire mais aussi de réduire les coûts liés au personnel affecté aux tâches de désinfection en économisant le temps dédié à l'approvisionnement, à la manipulation, au recyclage et à la mise au rebut des produits".*

Mais ce sont surtout les bénéfices environnementaux et sanitaires qui constituent une avancée majeure. *"Sans produit chimique, il n'y a plus ni émanation, ni rejet polluant. C'est un atout essentiel pour l'environnement mais aussi pour la santé de nos clients et de nos collaborateurs. Les problèmes d'allergie cutanée liés à la manipulation de produits de désinfection traditionnels ont d'ailleurs totalement disparu au sein de l'équipe. C'est donc à la fois une avancée environnementale et sociale".*



L'équipement Olimpe Pro 8000



Nettoyage du matériel et des tables de découpe

## À propos d'Olimpe Technology

Olimpe Technology est une startup française du domaine des CleanTech, créée en 2015 à La Rochelle. Elle a développé une technologie innovante d'électrolyse en ligne de l'eau qui apporte aujourd'hui une solution écologique efficace dans le domaine de la désinfection. Sur la base de cette technologie brevetée, Olimpe Technology conçoit, fabrique et commercialise des équipements destinés à différents secteurs d'activité : agriculture, élevage, collectivités, distribution & commerce, industrie, santé, sport & loisirs... La société maîtrise totalement sa chaîne de valeur, de la conception à la fabrication des produits. Elle peut ainsi garantir la qualité de ses procédés et de ses équipements. Elle dispose de son propre bureau d'études et d'ateliers de production dédiés. Tous ses équipements sont fabriqués en France. Elle compte 5 collaborateurs et a réalisé un CA de 700 000 € en 2020.

[www.olimpe-technology.com/](http://www.olimpe-technology.com/)

## Contacts presse :

OXYGEN : Carole Huet - [caroleh@oxygen-rp.com](mailto:caroleh@oxygen-rp.com) - 06 03 49 67 80 | Charline Robert - [charline@oxygen-rp.com](mailto:charline@oxygen-rp.com)