

**Des frites stockées en toute sécurité à -21°C  
dans une des plus grandes chambres froides automatisées  
au monde !**



A Leuze-en-Hainaut, Lutosa, 1<sup>e</sup> transformateur belge de pommes de terre, met en service un hall de stockage de produits surgelés d'une capacité de 27.000 palettes, toutes individuellement accessibles.

Ce nouvel espace, qui représente un investissement de 12 millions d'euros, complète une construction similaire, réalisée en 1999, d'une capacité de 20.000 palettes et 9 autres chambres froides pouvant contenir ensemble 36.000 palettes. La capacité totale de stockage de produits surgelés atteint ainsi 83.000 palettes.

Il fallut moins de 13 mois pour que ce bâtiment de 32 m de haut réparti en 12 étages soit finalisé, ce qui représente un véritable exploit quand on connaît l'ampleur des travaux et les exigences requises pour maintenir une température à -21°C.

La première exigence est de diminuer au maximum les risques d'arrivées de chaleur, ce qui n'est pas chose aisée compte tenu d'une centaine de mouvements par heure (entrées et sorties). C'est pourquoi, des sas intermédiaires ont été installés et les halls de préparation sont maintenus à une température de -21°C. La deuxième exigence est l'étanchéité des parois, la moindre source d'humidité pouvant être la cause de formation de givre et le moindre échappement d'air froid pouvant faire grimper considérablement la facture d'énergie.

L'aspect sécurité et de lutte contre les incendies est un autre élément important. Ainsi, un maximum de 17% d'oxygène dans l'air est toléré. Ce résultat est obtenu via un générateur qui distribue de l'azote dans les locaux.

Enfin, la gestion de ce gigantesque congélateur est **totale**ment automatisée et radioguidée par des ordinateurs qui permettent une conformité totale aux stipulations du F.I.F.O. (First IN First OUT) et du J.I.T. (Just In Time).

En améliorant constamment son outil de production et son organisation logistique, Lutosa offre à sa clientèle **un service plus performant encore**, tout en garantissant l'excellente qualité de ses produits.