



**Press release** Presseinformation | Communiqué de Presse | Comunicato stampa |  
Comunicado de prensa | Persmededeling | Tisková zpráva | Komunikat prasowy |  
Tlačova informácia | Sajtóközlemény | Comunicado de imprensa

## **Service professionnel de gestion de l'hygiène :**

### **Mewa garantit une chaîne alimentaire sûre**

Moulins, le 11 février 2026 — Les entreprises intervenant dans la production, la transformation ou la distribution de denrées agroalimentaires sont soumises à des normes d'hygiène strictes. Elles doivent pouvoir en documenter l'application de manière complète. Le règlement (CE) n° 852/2004 de l'Union européenne impose la mise en place d'un système fondé sur les normes HACCP. Ce dernier permet d'identifier et de contrôler l'ensemble des points critiques tout au long de la chaîne alimentaire. La tenue de travail est l'un des éléments fondamentaux. Elle doit être irréprochable en permanence afin d'éviter toute source potentielle de contamination des aliments. Le lavage des vêtements de travail à domicile ne garantit pas toujours le respect des normes d'hygiène exigées dans le secteur alimentaire et ne permet aucun suivi. Il est donc conseillé de recourir à un prestataire textile professionnel, dont les processus sont rigoureusement contrôlés et entièrement traçables.

### **Le système en gestion complète assure une hygiène certifiée**

Mewa applique la norme EN 14065 et le modèle RABC (Risk Analysis and Biocontamination Control System). Ces deux éléments garantissent une surveillance et un contrôle rigoureux du risque de biocontamination à chaque étape du processus : de la collecte des vêtements de travail salis à leur lavage à des températures comprises entre 60 et 75 °C jusqu'à leur relivraison. Toutes les opérations suivent des procédures strictement contrôlées et documentées. Les vêtements de travail fournis par Mewa aux entreprises agroalimentaires sont conformes au système HACCP et offrent les plus hauts standards d'hygiène et de sécurité.

### **Des gammes de vêtements spécifiquement conçues pour le secteur**

Les collections Mewa Euroclean et MoveClean ont été développées pour répondre aux exigences les plus strictes d'hygiène et de sécurité dans la production, la transformation et la distribution de denrées agroalimentaires. Chaque détail des vêtements a été soigneusement pensé. Les boutons cousus ont été remplacés par des bouton-pression afin d'éliminer tout risque de corps étrangers dans les aliments. Les poches et les coutures superflues ont été également supprimées pour garantir un niveau d'hygiène optimal pendant leur utilisation. Les vêtements de travail offrent enfin un confort et une fonctionnalité exceptionnels, conçus pour ne jamais entraver la liberté de mouvement des collaborateurs.

### **Des normes d'hygiène élevées même pour la maintenance**

Dans l'industrie agroalimentaire, le respect de normes d'hygiène strictes concerne les collaborateurs et leurs vêtements de travail, mais également les machines et les équipements. Chaque composant doit être nettoyé régulièrement et en profondeur. La moindre salissure ou trace de graisse peut perturber le bon fonctionnement des lignes de production ou mettre en danger la sécurité des produits. Le prestataire textile Mewa propose des solutions à la fois efficaces et durables. Ses lavettes industrielles en gestion complète et ses fontaines de dégraissage permettent un nettoyage minutieux des pièces.

Le tout dernier modèle, Mewa Eco-Matic, fonctionne de manière entièrement automatisée. Comme toutes les fontaines de dégraissage Mewa, il utilise une solution de nettoyage sur base aqueuse, sans étiquetage CLP. Elle élimine les salissures de façon naturelle et biologique. Par rapport aux fontaines de dégraissage à solvant, ce procédé convient parfaitement à l'industrie alimentaire pour éliminer les résidus organiques comme le sucre.

Grâce à Mewa, l'industrie agroalimentaire bénéficie de normes d'hygiène élevées et adopte un modèle durable, alliant sécurité et responsabilité environnementale. Cet engagement se traduit par des processus strictement contrôlés, une consommation de ressources optimisée et une qualité constante tout au long de la chaîne de valeur.

Téléchargement photos : <https://bit.ly/4rDQTFq>



Spécialement conçue pour l'industrie agroalimentaire, la collection Mewa Move Clean allie protection et liberté de mouvement. (Photos : Mewa)



La maintenance des machines dans l'industrie agroalimentaire requiert des mesures d'hygiène strictes. La lavette d'essuyage industriel Mewa, en gestion complète, offre une solution efficace et durable. (Photo : Mewa)



La fontaine de dégraissage automatique Mewa Eco-Matic élimine les salissures de façon naturelle et biologique. Elle convient également dans l'industrie agroalimentaire. (Photo : Mewa)

### **À propos de Mewa**

**Le groupe Mewa, dont le siège social se trouve à Wiesbaden, fait partie des principaux fournisseurs de textiles professionnels en gestion complète en Europe et est leader du marché en Allemagne. L'accent est mis sur les lavettes réutilisables de sa propre fabrication ainsi que sur les vêtements de travail et de protection pour l'industrie, les ateliers et l'artisanat. Le service B2B comprend la mise à disposition, l'entretien, la réparation, le stockage et la logistique selon des normes de qualité, d'hygiène et de sécurité certifiées. A l'échelle européenne, plus de 1,1 millions de salariés portent des vêtements de travail Mewa et 3,1 millions utilisent les lavettes réutilisables de Mewa pour le nettoyage des machines et de pièces. Avec 53 sites et plus de 6 000 collaborateurs, l'entreprise familiale approvisionne plus de 200 000 entreprises de différents secteurs d'activité dans toute l'Europe. En 2024, son chiffre d'affaires s'élevait à 937,9 millions d'euros.**

**Fondée en 1908, Mewa est pionnière du service textile durable. La stratégie de l'entreprise est résolument axée sur la durabilité. Cela comprend des développements internes innovants en matière de produits, de processus et d'installations techniques. Mewa a été récompensée à plusieurs reprises pour son orientation client et sa gestion des ressources.**