

Alimentation en eau froide

L'EAU EN PRATIQUE PROFESSIONNELLE

En cuisine, l'eau a différents usages : alimentaire (lavage des fruits, cuisson, etc.), pour le fonctionnement de certains équipements, et hygiénique (vaisselle, hygiène des locaux).

Offrir ou servir à la consommation une **eau potable** dans un cadre public est obligatoire (**Code de la santé publique**). Pour ne pas être nuisible, elle doit suivre certains paramètres de qualité (voir la fiche «l'eau»).

L'EAU DURE

Il s'agit d'une eau chargée en minéraux (calcium et magnésium) : le dépôt blanc qu'elle laisse est appelé **tartre**, tandis qu'elle est qualifiée de **calcaire**.

La dureté se mesure en degrés français (°F), à sa teneur en **calcium** et **magnésium** :

- une eau dure = 30 °F,
- une eau douce = 10 °F.

Elle présente de nombreux inconvénients :

- Entartrage du matériel et diminution de leur rendement,
- Entartrage des canalisations,
- Obstruction des tuyauteries de chauffage,

- Lavage difficile et efficacité des savons diminuée,
- Développement microbien favorisé,
- Augmentation de la consommation énergétique,
- Diminution de la ténacité des pâtes.

Pour y remédier, un **adoucisseur d'eau** peut être utilisé. Ce dispositif **réduit la quantité de calcaire** dans l'eau. Il contient de la **résine** sur laquelle sont fixés des **ions sodium**. Au contact de l'eau, les ions calcium et magnésium sont échangés contre les ions sodium. Lorsque la résine est saturée, elle est régénérée avec du **sel régénérant** riche en ions sodium.

Attention! Les ions calcium et magnésium sont évacués avec les eaux de rinçage : un adoucisseur d'eau entraîne donc une **consommation d'eau supplémentaire**. À chaque processus, environ 10% de l'eau d'utilisation de l'appareil sont rejetés.

LE COÛT DE L'EAU

Il s'agit d'un poste économique à prendre en compte dans les dépenses de l'entreprise.

Le prix de l'eau est fixé par la commune, suite à une délibération du conseil municipal.